

**FRYTOWNICA GAZOWA · GAS-FRITTEUSE  
GAS FRYER · FRITEUSE À GAZ  
FREIDORA A GAS · PLYNOVÁ FRITÉŽA  
PLYNOVÁ FRITÉŽA  
9725110, 9725130, 9725210, 9725230**

v.2-03.2019



**PL** 4-9  
48-60

**DE** 10-16  
61-73

**EN** 17-22  
74-86

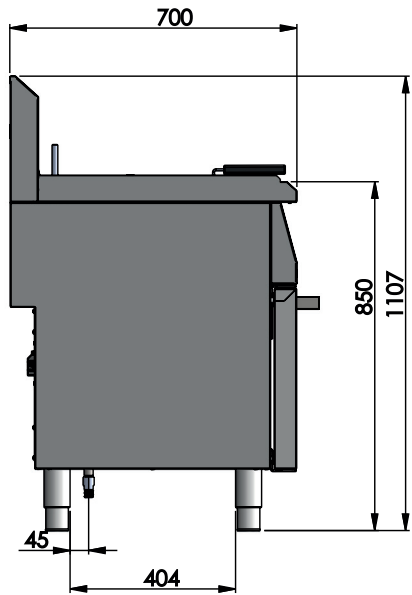
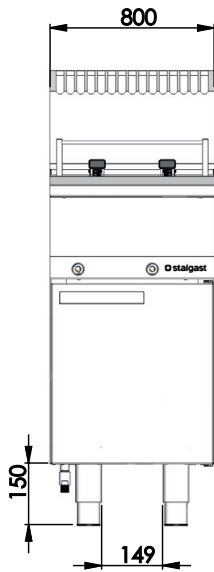
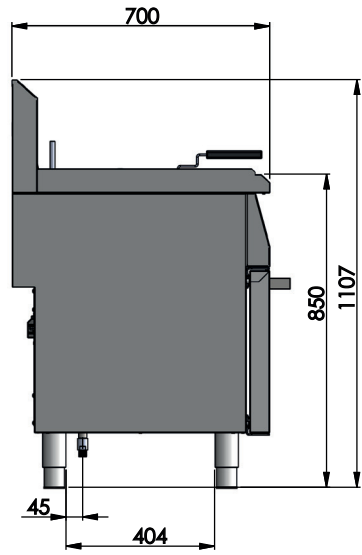
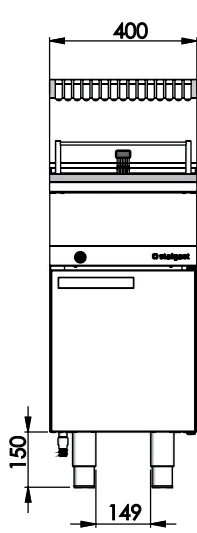
**FR** 23-28  
87-99

**ES** 29-34  
100-112

**CZ** 35-40  
113-125

**SK** 41-46  
126-138

Instrukcja obsługi / Instrukcja dla instalatora · Bedienungsanleitung / Anleitung für den  
Installateur · Instruction manual / Instructions for the installer · Notice d'instruction / Notice  
pour l'agent d'installation · Manual de instrucciones · Instrucciones para el instalador /  
Instrucciones de uso · Návod k použití / Návod pro instalatery · Návod na použitie /  
Pokyny pre inštalátora



**Instrukcja obsługi**

**Bedienungsanleitung**

**Instruction manual**

**Notice 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. Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione. Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

## I. 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.

### Niezprzeżeganie 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, podstawka, blat) ciepłą wodą z detergentem. Następnie należy napelnić komorę wodą i gotować przez kilka minut. Następnie spuścić 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 (ciemnieje 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 zapalek, 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 rzucić 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.

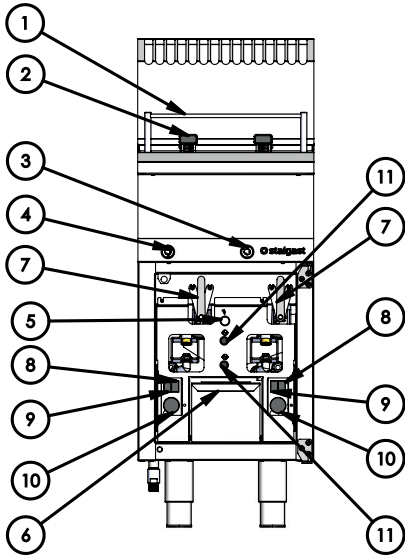
## 2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

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.

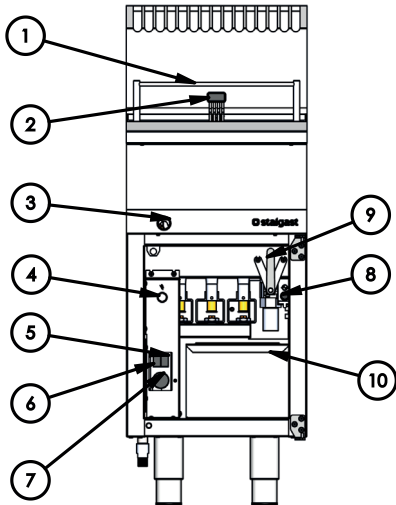
### 3. DANE TECHNICZNE

#### 3.1. Widok frytownicy dwukomorowej 9725210 i 9725230



1. Poprzeczka do wieszania kosza
2. Kosz
3. Wizjer płomienia pilota komory prawej
4. Wizjer płomienia pilota komory lewej
5. Przycisk generatora iskry
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 termostatycznego
11. Termostat bezpieczeństwa

#### 3.2. Widok frytownicy jednokomorowej 9725110 i 9725130



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

### 3.3. Parametry techniczne

Numer katalogowy	9725110, 9725130	9725210, 9725230
Wysokość	850 mm	850 mm
Szerokość	400 mm	400 mm
Głębokość	700 mm	700 mm
Moc gazowa	15 kW	12,0 kW
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	IP2I	IP2I

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 pokrętkę
  - po nagraniu odczekać ok. 15min a następnie zlać olej (fryturę)
  - napełnić zbiornik świeżym olejem (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 zastawiaj 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 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 (pilota kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wyciekowi gazu). W tym celu należy:

- Ustawić pokrętko 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.
- Pokrętkiem główny ustawiamy orientacyjne wartości 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 pokrętko 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 wytarcia 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	
Nie utrzymuje się płomień pilota	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	Proszę wykonać reset termostatu
	Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota	Proszę wezwać SERWIS
Palniki główne nie działają.	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	Proszę wykonać reset termostatu
	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 ZUŻYTYCH 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.
- **Odnieś 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.



W0003390WZ przetworzenia.

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

## 8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada za 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 wylądowania 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.

## I. 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 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 Beendigung des Betriebes und während der Reinigung schließen.

## 2. DIE ZWECKBESTIMMUNG DES GERÄTES

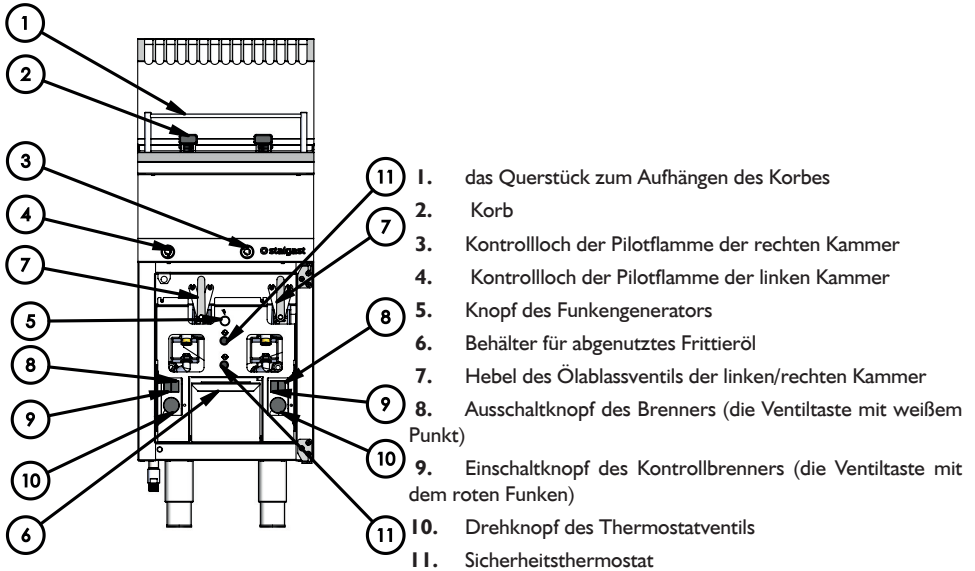
Die Fritteuse der Linie 700 ist für den professionellen Gebrauch in Gemeinschaftsverpflegungen, Bars, Restaurants u.ä. vorgesehen. Die Geräte sind für das Braten (der Pommes) in tiefer Fettschicht bestimmt.

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

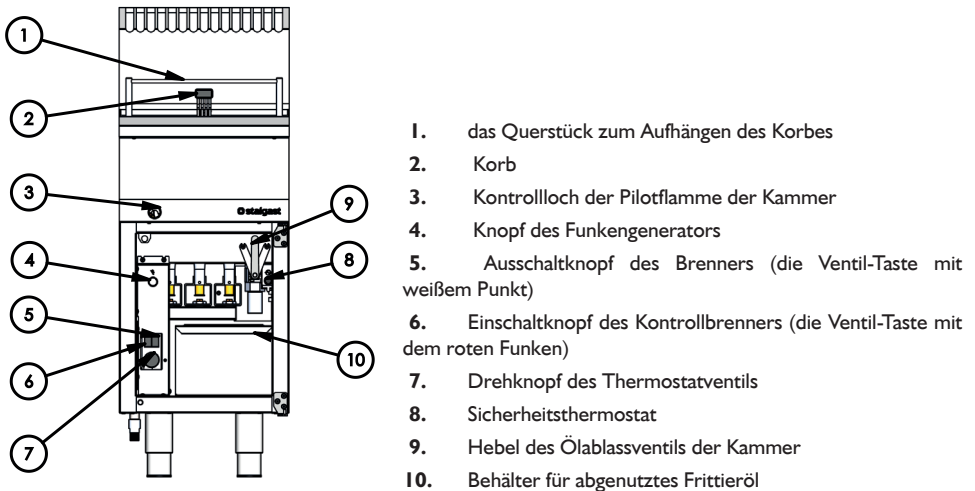
Bei zusätzlichen Fragen sollte man sich mit der technischen Abteilung der Firma in Kontakt setzen.

### 3. DIE TECHNISCHEN DATEN

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



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



#### 3.3. Technische Parameter

Die katlognummer	SL35115SE, SL35115SP	SL35122SE, SL35122SP
Höhe	850 mm	850 mm
Breite	400 mm	400 mm
Tiefe	700 mm	700 mm
Gas-leistung	15 kW	12,0 kW

Die katalognummer	SL35115SE, SL35115SP	SL35122SE, SL35122SP
Ergiebigkeit (gefrorene pommes)	~45 kg/h	~40 kg/h
Maximales volumen des korbes	2,7 kg	2x1,2 kg
Volumen des tiegels	ok. 17 l	2x7 l
Korbabmessungen	300x290x120	2x(300x120x120)
Gewicht des gerätes	55 kg	47 kg
Versorgungsspannung	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Die schutzstufe gegen wasser	IP21	IP21

Tabelle 3.1

#### 4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

- Vor der ersten Ingangsetzung 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.
- 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 Geschirrspülmittel-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 Regelthermostats	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 unmittelbaren 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 Service-dienst 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

W0003390WZ 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.

## I. 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

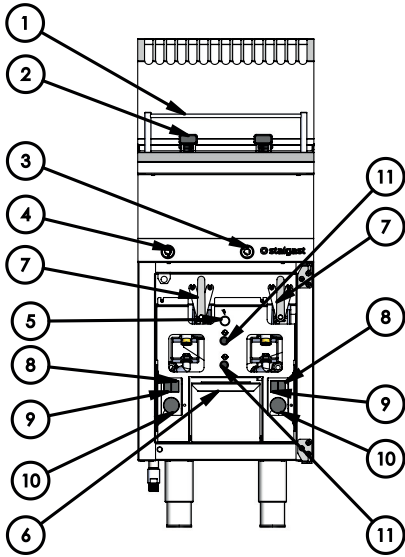
The 700 series gas fryers are designed for professional use in mass caterers, bars, restaurants, etc. The appliances are designed for deep frying.

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

For additional questions, please consult our technical department

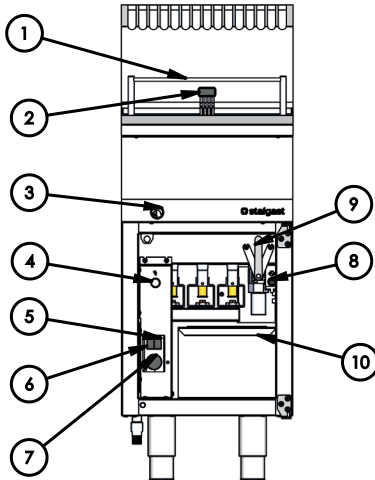
### 3. TECHNICAL DATA

#### 3.1. View of two-chamber fryer 9725210 and 9725230



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 and 9725130



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	9725210, 9725230
Height	850 mm	850 mm
Width	400 mm	400 mm
Depth	700 mm	700 mm
Gas power	15 kW	12,0 kW
Performance (frozen fries)	~45 kg/h	~40 kg/h

Catalog number	9725110, 9725130	9725210, 9725230
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	IP2I	IP2I

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 15min 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.	Please reset the thermostat
<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	

## 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.**



W0003390WZ

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.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil. Toute reproduction de cette notice sans consentement du fabricant est interdite. Les photos et dessins présents ont un caractère illustratif et peuvent différer de l'aspect réel de l'appareil acheté.

**ATTENTION** : La notice doit être gardée dans un endroit sécurisé accessible au personnel. Le fabricant se réserve le droit de modifier les paramètres techniques des appareils sans préavis.

## I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Attention! Si l'appareil a été endommagé pendant le transport, il est interdit de le brancher !**
- Avant la première utilisation, prenez connaissance du mode d'emploi et des conseils de sécurité.
- Une manipulation ou exploitation incorrecte risque d'entraîner des dégradations importantes de l'appareil et causer de graves blessures.
- L'appareil peut être utilisé exclusivement à des fins pour lesquelles il a été conçu.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une manipulation ou exploitation inappropriée de l'appareil.
- Pendant l'utilisation, préservez l'appareil et la fiche du cordon d'alimentation de tout contact avec de l'eau ou autres liquides. Si, par inadvertance, votre appareil est tombé dans l'eau ou a été inondé, retirez immédiatement la fiche de la prise murale et faites-le vérifier par un professionnel spécialisé

### Le non-respect de cette consigne créé un risque pour la vie humaine.

- N'ouvrez jamais l'enveloppe de l'appareil.
- N'insérez aucuns objets dans les ouvertures de l'enveloppe.
- Ne touchez pas la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Si l'appareil est tombé ou a été endommagé de toute autre manière, avant de poursuivre son utilisation, faites-le vérifier et éventuellement réparer par un professionnel spécialisé.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même - **cela peut constituer un danger pour la vie**
- Il est interdit d'effectuer des modifications et des réparations par des personnes non formées professionnellement.
- Protégez le cordon d'alimentation du contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le éloigné des sources de flammes ouvertes. Si vous voulez déconnecter l'appareil de la prise de courant, saisissez la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Protégez le cordon d'alimentation de sorte que personne ne l'arrache par inadvertance de la prise murale ou y trébuche.
- **Si le cordon d'alimentation est soumis à une dégradation, il doit être changé. Le cordon d'alimentation indébranchable peut être changé dans des services de réparation spécialisés ou par une personne qualifiée.**
- Surveillez le fonctionnement de l'appareil pendant son utilisation.
- Il est interdit de laisser manipuler l'appareil par les mineurs, personnes porteuses de handicap physique ou mental et à mobilité réduite, ainsi que par les personnes manquant d'expérience et de connaissance appropriées en matière d'utilisation correcte de l'appareil. Ces personnes peuvent faire fonctionner l'appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité.
- Pendant l'utilisation ou le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation en retirant la fiche de la prise secteur.
- **ATTENTION : Si le cordon d'alimentation est branché à la prise secteur, cela veut dire que l'appareil est toujours sous tension.**
- Il est interdit d'allumer l'appareil lorsque la cuve est vide, d'y verser de l'eau lorsque le contenu de la cuve est chaud car cela provoquera une dégradation du fond de la cuve irréversible et soudaine.
- **Facilitez l'accès pour le débranchement de la prise du cordon d'alimentation indébranchable.**
- **Le branchement de la friteuse à l'installation à gaz ou bouteille à gaz liquide et la régulation doivent uniquement être réalisés par un installateur d'appareils à gaz possédant des certificats en date de qualification «E» dans le domaine d'exploitation des appareils et installations énergétiques.**
- **L'appareil est adapté au gaz et à la pression indiqués sur la plaque signalétique.**
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, des modifications visant à moderniser l'appareil et à en améliorer la qualité. Or, ces modifications n'occasionneront pas de difficultés pour les utilisateurs.
- Les matériaux utilisés pour l'emballage sont recyclables.
- Lors du travail la cuve et le corps de la friteuse chauffent. Veuillez rester vigilant afin de ne pas toucher les pièces chauffées. Lorsque vous immerger les paniers dans l'huile chaude utilisez des moyens de protection. Chaque panier peut être chargé d'une quantité adéquate de produits alimentaires, conformément au tableau 3.1, veuillez vous rappeler d'absorber l'eau afin d'éviter tout déversement, éclaboussure et mousse

au cours de la friture. Veuillez prêter attention à ne pas laisser des articles comme les outils ou tissus sur les ouvertures d'échappement situées derrière la friteuse, car ils peuvent boucher l'échappement des gaz brûlés et dégager des vapeurs nuisibles.

- Ne pas poser de récipients directement sur le couvercle.
- Ne frappez pas sur la manette de la vanne.
- Ne pas laisser la friteuse sans surveillance au moment de l'utilisation. Les huiles et les graisses chaudes peuvent prendre spontanément feu à cause de la surchauffe.
- L'appareil doit être connecté à un système équipotentiel. Le fermail approprié se trouve près de la sortie du câble (boîte de jonction).
- Les éléments ne nécessitant aucune régulation au moment du changement d'alimentation ne peuvent pas être réglés par l'installateur.
- L'utilisation de la friteuse pour d'autres fins que celles indiquées par le mode d'emploi peut être dangereux et présenter des risques d'incident.
- Avant la première utilisation lavez minutieusement l'appareil (cuve, panier, base, plan de travail) avec de l'eau chaude et du détergent. Puis remplissez la cuve d'eau et laissez cuire plusieurs minutes. Ensuite rincez la cuve avec de l'eau propre.
- N'allumez jamais l'appareil lorsque la cuve n'est pas remplie d'huile ou lorsque la quantité d'huile est insuffisante (en dessous du niveau minimal).
- Les produits placés dans la cuve doivent être secs afin d'éviter la formation de mousse dans l'huile.
- En cas d'incendie fermez le flux de gaz arrivant aux appareils et utilisez l'extincteur - système anti-incendie.
- L'huile est périssable (la couleur se fonce), veuillez penser à un changement d'huile régulier. L'huile usagée à une température d'inflammation inférieure, cela est un danger d'incendie. De plus, pensez à filtrer l'huile.
- En cas d'inflammation issus de la cuve, veuillez éteindre avec précaution l'alimentation à gaz et électrique, en veillant à ce que cette activité ne mette en danger la sécurité de personne. Veuillez placer le couvercle sur la cuve, utiliser un extincteur pour les huiles et graisses (groupe d'incendie F) afin d'éteindre la flamme puis, en cas de nécessité appelez les pompiers

**En cas de suspicion de fuite de gaz:** ne pas utiliser un feu ouvert (ex : allumer une allumette, cigarettes, etc.), allumer et éteindre des postes électriques (alarme ou interrupteur de lumière) et utiliser d'autres appareils électriques ou mécaniques provoquant l'apparition d'étincelles électriques ou de choc. Dans ce cas fermez directement la valve de la bouteille à gaz ou le bouchon fermant l'installation à gaz et aérez le local, puis appelez une personne habilitée à éliminer les causes.

- **Dans le cas de l'allumage du gaz fuyant d'une installation non étanche, fermez l'afflux de gaz à l'aide de la valve coupant le gaz et débranchez également l'alimentation en courant électrique à l'aide de la sécurité électrique.**
- **Dans le cas de l'allumage du gaz fuyant d'une bouteille à gaz, enveloppez la bouteille dans une couverture mouillée dans le but de la refroidir et fermez la valve de la bouteille. Une fois refroidie, portez la bouteille dehors, à l'air libre. Il est interdit de réutiliser la bouteille défectueuse.**
- Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil pendant plusieurs jours consécutifs, fermez la valve de l'installation à gaz, et s'agissant de la bouteille à gaz fermez la valve après chaque utilisation.
- N'ouvrez pas la vanne sur le tuyau de raccordement au réseau gazier ni le robinet d'arrêt sur la bouteille sans vérifier que toutes les manettes sont fermées.
- Coupez l'alimentation en gaz sur le panneau de commande et fermez la vanne d'arrêt après l'utilisation et pendant le nettoyage de l'appareil

## 2. DESTINATION DE L'APPAREIL

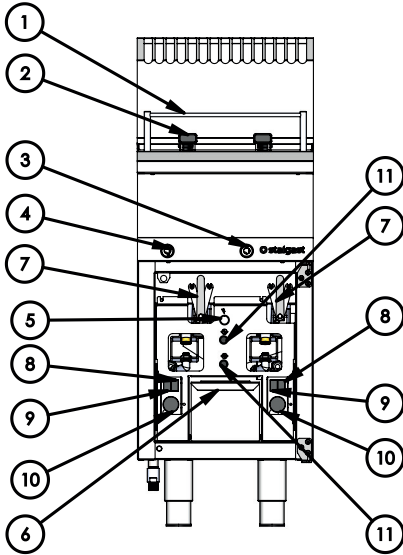
La friteuse à gaz de la série 700 est conçue pour une utilisation dans des points d'alimentation massive : bars, restaurants, etc. L'appareil est conçu pour une friture profonde (frites).

Ne pas utiliser la friture autrement que prévu dans le mode d'emploi. Pour toute question supplémentaire, veuillez contacter le service technique



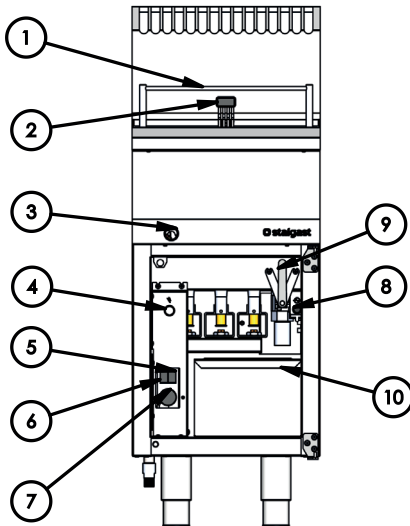
### 3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### 3.1. Vue sur la friteuse à deux chambres 9725210 et 9725230



1. Barre conçue pour la suspension du panier
2. Panier
3. Voyant de la flamme de la commande dans la chambre de droite
4. Voyant de la flamme de la commande dans la chambre de gauche
5. Bouton du générateur d'étincelles
6. Bac pour l'huile usagée (friture)
7. Levier du robinet de vidange d'huile des chambres gauche/droite
8. Bouton d'extinction du brûleur (clavier avec point blanc)
9. Bouton d'allumage du brûleur de commande (clavier avec étincelle rouge)
10. Manette du thermostat
11. Thermostat de sécurité

#### 3.2. Vue sur la friteuse à une chambre 9725110 et 9725130



1. Barre conçue pour la suspension du panier
2. Panier
3. Voyant de la flamme de la commande dans la chambre
4. Bouton du générateur d'étincelles
5. Bouton d'extinction du brûleur (clavier avec point blanc)
6. Bouton d'allumage du brûleur de commande (clavier avec étincelle rouge)
7. Manette du thermostat
8. Thermostat de sécurité
9. Levier du robinet de vidange d'huile de la chambre
10. Bac pour l'huile usagée (friture)

### 3.3. Caractéristiques techniques

Numéro de catalogue	9725110, 9725130	9725210, 9725230
Hauteur	850 mm	850 mm
Largeur	400 mm	400 mm
Profondeur	700 mm	700 mm
Puissance de gaz	15 kW	12,0 kW
Rendement (frites surgelées)	~45 kg/h	~40 kg/h
Contenance maximale du panier	2,7 kg	2x1,2 kg
Contenance 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
Indice de protection des intrusions de corps liquides	IP21	IP21

Tableau 3.1

## 4. EXPLOITATION DE L'APPAREIL

- Avant la première mise en service, retirez le film protecteur enveloppant l'appareil. Lavez les surfaces externes et internes avec de l'eau chaude additionnée d'un dégraissant utilisé pour le nettoyage des réipients de cuisine. N'utilisez pas d'abrasifs ou d'autres nettoyeurs susceptibles de rayer la surface. Pour le nettoyage utilisez uniquement un chiffon humide. Une fois nettoyé, laissez l'appareil sécher complètement, puis branchez-le au réseau.
- Grâce au régulateur de température, cette dernière peut être diminuée ou augmentée entre 110 et 190°C. L'appareil étant équipé d'un thermostat de sécurité réglé sur 230°C protégeant l'huile de la surchauffe, ce qui peut arriver dans le cas de la dégradation du régulateur de température.
- L'appareil est équipé d'un allumeur électrique (générateur d'étincelles facilitant l'utilisation quotidienne — allumage du brûleur de commande)
- Lorsque l'appareil atteint la température souhaitée, la vanne thermostatique coupe l'afflux du gaz au brûleur principal. Après la baisse de température de l'huile, la valve ouvre automatiquement l'afflux de gaz et la température de l'huile (friture) augmente
- **Le processus de la première mise en service « brûlage » de la friteuse est très important. Pour ce faire, procédez comme suit (après avoir branché l'appareil pour la première fois):**
  - Versez dans la cuve une quantité d'huile (friture) appropriée — jusqu'au niveau indiqué sur la plaque de la cuve ;
  - Réglez la température à l'aide de la manette sur 150°C — position 6 sur la manette
  - Après avoir chauffé, attendez env. 15 minutes puis déversez l'huile (friture)
  - Remplissez la cuve d'une huile fraîche (friture) — vous pouvez passer à l'utilisation
- **Au cours de la friture vous devez contrôler la température de l'huile dans la friture à l'aide du régulateur de température**
- L'appareil est équipé d'un panier avec support. Après avoir frit les frites, placez le panier sur le support dans le but d'égoutter les frites du surplus d'huile (friture) Sous le panier se trouve une base évitant, par exemple, l'arrivée des frites au fond de la cuve, sous les tuyaux chauffants.
- La cuve est équipée d'une zone froide empêchant un usage d'huile de friture trop rapide.
- Dans le but d'élimination des restes de la cuve, ouvrez le robinet de vidange vidant la cuve, puis nettoyez.
- N'allumez jamais l'appareil lorsque la cuve n'est pas remplie d'huile ou lorsque la quantité d'huile est insuffisante — en dessous du niveau minimal. Avant d'allumer complétez l'huile.
- N'oubliez pas de changer l'huile utilisée et de la remplacer par une nouvelle (l'utilisation d'une huile noire, usagée est un risque d'incendie)
- N'oubliez pas que les frites, avant d'être placées dans l'huile, doivent être sèches — cela permet d'éviter la formation de mousse — et de déverser l'huile en dehors de la cuve
- N'oubliez pas que la cuve ne peut être vidée qu'après l'extinction de l'appareil et le refroidissement de l'huile.
- Ne bouchez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil (cheminée)
- Veuillez vérifier que le système de ventilation de l'appareil (les ouvertures permanentes vers l'air frais) ainsi que les appareils d'évacuation de fumé (ventilateurs, hottes) se trouvent en bon état afin de maintenir le local dans de bonnes conditions. En cas de doute veuillez contacter notre service. L'utilisateur final est


responsable du nettoyage et de l'utilisation de l'appareil conformément à ce mode d'emploi. En cas de problèmes rencontrés avec les appareils, veuillez contacter le service technique Stalgast.

- Avant d'utiliser la friteuse veuillez vous assurer qu'aucun des articles ne bloque les ouvertures d'air frais vers les brûleurs (ex. ouvertures à l'intérieur du bac derrière les portes)
- Avant de mettre en marche la friteuse assurez-vous qu'aucune substance inflammable (bouteilles, papier) ne se trouve à côté de l'appareil ou à l'intérieur du bac derrière les portes.

#### 4.1. Mise en marche de l'appareil

Dans le but de mettre en marche la friteuse vérifiez si l'appareil a été branché à une source d'alimentation électrique (si cette installation est prévue) puis allumez la flamme de la commande de contrôle (la commande de contrôle empêche toute fuite incontrôlée de gaz) Pour ce faire procédez comme suit:

- Placez la manette de la vanne en position « astérisque ».
- Appuyez sur le clavier marqué d'une étoile rouge, tout en maintenant le clavier vous devez mettre en marche le générateur d'étincelles (bouton vert)
- Par l'orifice de contrôle sur le panneau vérifiez le fonctionnement du brûleur commande — une flamme devrait s'allumer dans une couleur bleu clair. Tout en maintenant le clavier pendant environ 20 secondes, la thermovapeur se chauffe,
- Après que la thermovapeur est chauffée, lâchez le clavier, la flamme de la commande ne s'éteint pas — l'appareil est prêt à être utilisé. Si la flamme s'éteint, revenez au premier point.
- À l'aide de la manette principale régler de manière approximative la valeur de la température de la friture selon le tableau

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

- Lorsque la température souhaitée est atteinte, la manette de la vanne coupe l'afflux du gaz au brûleur. Lorsque la cuve va refroidir, la valve allume l'arrivée de gaz et chauffe la cuve — elle permet le maintien d'une température stable.
- Dans le but d'éteindre complètement la friteuse tournez la manette jusqu'à la position étoile puis appuyez sur le clavier marqué d'une boule blanche. La flamme de contrôle s'éteindra.

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant toute opération d'entretien, débranchez l'appareil de la source de tension.

Afin de nettoyer l'appareil il est interdit d'utiliser des sources d'eau directe à haute pression (ex. nettoyeurs à haute pression), car ces derniers peuvent causer un endommagement des éléments intérieurs de l'appareil

**L'entretien** courant consiste à nettoyer la plaque et à vider le tiroir récupérateur de restes. Frottez la plaque et le tiroir avec un chiffon imbibé d'eau avec du liquide vaisselle, essuyez-les avec un tissu sec et recouvrez d'une fine couche d'huile.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, n'oubliez pas de graisser la plaque.

Une fois par mois, vérifiez que:

- les connexions aux réseaux gazier et électriques sont effectués correctement
- le cordon d'alimentation n'est pas endommagé
- tous les composants de l'appareil fonctionnent correctement
- le système de ventilation fonctionne convenablement.

Une fois par an, confiez l'appareil à un professionnel pour une revue payante visant à vérifier son état d'usure et à détecter d'éventuels dysfonctionnements. Les personnels qualifiés (service technique) sont tenus de réparer toute panne révélée de l'appareil.

Les entretiens mensuels, les revues annuelles et les réparations de l'appareil seront effectuées exclusivement par des professionnels qualifiés (service technique).

## 6. SOLUTION DES PROBLEMES

Le pilote du brûleur principal ne fonctionne pas	La tension de gaz est trop basse.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE
	L'injecteur du pilote est bouché.	
	La vanne de gaz est endommagée.	
	Le thermostat de sécurité est en marche.	Veillez réinitialiser le thermostat de sécurité
La flamme du pilote s'éteint	Thermovapeur dégradée ou insuffisamment chauffée par la flamme de commande.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE
	Le thermostat de sécurité fonctionne.	Veillez réinitialiser le thermostat de sécurité
Les brûleurs principaux ne fonctionnent pas.	La pression du gaz est trop faible.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE
	Les injecteurs des brûleurs sont obstrués.	
	La vanne de gaz est défectueuse.	
Flamme jaune des brûleurs principaux	Mauvaise quantité d'air affluant vers les brûleurs principaux — régulation indispensable de la bague près des brûleurs principaux. Brûleurs principaux sales — orifices	Appelez le SERVICE APRES-VENTE
Mauvaise température de la cuve	Mauvaise position du détecteur du thermostat de sécurité.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE
	La vanne de gaz est défectueuse.	
Il n'y a pas d'étincelle sur le brûleur.	Vérifiez que l'appareil est branché au réseau.	Raccordez l'appareil au réseau – fiche 230V.
	Vérifiez les connexions des câbles.	Appelez le SERVICE APRES-VENTE
	Le générateur d'étincelles est défectueux.	

## 7. RETRAIT D'ÉQUIPEMENT USAGÉ

Information pour les utilisateurs sur les mesures à prendre envers les équipements électriques et électroniques usagés

- **Laissez l'ancien appareil dans le magasin où vous achetez un nouvel appareil.** Chaque magasin a l'obligation de reprendre votre ancien équipement gratuitement si vous achetez de nouveaux équipements du même type et dans la même quantité. La condition est de livrer à ses frais le matériel au magasin.
- **Emmener l'appareil usagé à un point de collecte.** Des informations sur l'emplacement le plus proche se trouvent sur la page internet ou au panneau d'information de la commune.
- **Laisser l'appareil au point de service d'entretien.** Si la réparation de l'appareil n'est pas rentable ou impossible pour des raisons techniques, le service est tenu à prendre gratuitement cet appareil.
- **Redonner l'appareil usagé sans bouger de la maison.** Si vous n'avez pas le temps ou la possibilité de transporter votre appareil à un point de collecte, vous pouvez profiter des services d'une entreprise spécialisée.

Rappelez-vous! Ne jetez pas les déchets d'équipements avec d'autres déchets. Vous êtes passibles d'amendes élevées.



W0003390WZ

La poubelle barrée symbolisée sur le produit, son emballage ou les instructions signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ordinaires. L'utilisateur est tenu à emmener l'appareil utilisé à un point de collecte pour le traitement approprié.

## 8. GARANTIE

Le vendeur est responsable au titre de l'intervention ou de la garantie

Les dommages résultant de la formation de dépôts de calcium dans l'appareil ne sont pas soumis à la garantie.

Le remplacement au titre de la garantie ne concerne pas des éléments tels que les ampoules, les pièces en caoutchouc, les éléments chauffants détruits par le dépôt de la chaudière, les vis et les composants soumis à l'usure, par exemple.; les joints en caoutchouc et toutes sortes de composants endommagés mécaniquement. Aussi tous les composants endommagés en raison d'une mauvaise utilisation.

La perte de garantie se produit automatiquement à la suite de la rupture du sceau de garantie ou d'une auto-réparation.

Gracias por adquirir nuestro producto. Antes de realizar la primera puesta en marcha del equipo rogamos lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso. Queda terminantemente prohibida la copia de las presentes instrucciones sin la autorización del fabricante. Las fotografías y figuras presentadas en el manual tienen carácter orientativo y podrían diferenciarse del equipo adquirido.

**ATENCIÓN:** Conserve las instrucciones en un lugar seguro, accesible al personal. El fabricante se reserva el derecho de introducir cambios en los parámetros técnicos del equipo sin previo aviso.

## I. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **¡Atención! ¡Si la freidora sufre algún tipo de daños durante el transporte no la conecte!**
- Antes de realizar la primera puesta en marcha de la freidora rogamos lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso y recomendaciones de seguridad
- El uso incorrecto o inadecuado del aparato podría provocar graves daños en la máquina o dañar a las personas.
- El equipo deberá utilizarse únicamente para el fin para el que ha sido diseñado.
- El fabricante no se hace responsable de ningún tipo de daño provocado por un uso incorrecto e inadecuado del equipo.
- Proteja el aparato y los enchufes de los cables eléctricos del aparato frente al contacto con el agua u otro tipo de líquido. En caso de que cayera agua o se inundará el equipo de forma accidental, retire el enchufe de la red eléctrica de forma inmediata y lleve el aparato a un especialista para una revisión.

### El incumplimiento de las presentes instrucciones podría provocar la muerte.

- Nunca habrá la carcasa del aparato por su propia cuenta.
- No introduzca ningún objeto en los orificios de la carcasa del equipo.
- No toque los enchufes de los cables eléctricos con las manos húmedas.
- En caso de que el aparato cayera o se dañara de cualquier otra forma, antes de seguir utilizándolo revíselo y realiza las reparaciones pertinentes en un servicio de reparaciones especializado.
- Nunca arregle el equipo por su propia cuenta- **podría provocar un grave riesgo de muerte.**
- Está prohibida la realización de cualquier tipo de modificación o reparación por parte de personal no cualificado profesionalmente.
- Proteja los cables de alimentación del contacto con objetos afilados o calientes, así como lejos de una fuente de fuego abierto. Si quiere desconectar el equipo de la red eléctrica, agárrelo siempre por el enchufe, y nunca tire de los cables eléctricos.
- Proteja los cables eléctricos (o la alargadera), de forma que nadie tire por accidente del enchufe eléctrico o pueda engancharse con ellos.
- **Si el cable de alimentación tuviera algún daño habría que cambiarlo. Los cables de alimentación no desmontables pueden ser sustituidos en talleres de reparación especializados o por parte de una persona cualificada.**
- Controle el funcionamiento del equipo durante su uso.
- No permita que los menores, personas con discapacidad física o mental y con movilidad reducida, así como aquellas personas que no tengan una adecuada experiencia y conocimiento del uso correcto del dispositivo lo utilicen. Estas personas citadas previamente únicamente podrán manejar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad.
- Si el equipo no estuviera funcionando en un momento dado o acaba de limpiar desconéctelo siempre de la red eléctrica, tirando del enchufe del contacto de alimentación eléctrica.
- **ATENCIÓN:** Si el enchufe del cable de alimentación está conectado a la red eléctrica el equipo mantendrá corriente eléctrica durante todo el tiempo.
- No encienda el dispositivo con el recipiente vacío ni vierta agua dentro de él, cuando el contenido del recipiente esté caliente, ya que podría causar daños irreversibles e inmediatos en el fondo del recipiente.
- **Asegúrese de proporcionar un fácil acceso para desconectar el enchufe no desmontable del cable de alimentación.**
- **La conexión de la freidora a la instalación de gas o a la bombona de gas licuado y su regulación debe ser realizada únicamente por un instalador de gas autorizado que cuente con certificación de cualificación “E” en lo referente a la explotación de dispositivos e instalaciones de energía.**
- **El dispositivo está destinado al gas y presión especificados en la placa de características.**
- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios sin previo aviso, que tengan como objetivo la modernización del dispositivo y la mejora continua de la calidad. Aunque estos cambios no plantearán dificultades para los usuarios.
- Los materiales con los que está realizado el embalaje son adecuados como materias primas reciclables.
- Durante su funcionamiento, la cazoleta y el cuerpo de la freidora se calientan. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes. Utilice equipo de protección al sumergir las cestas en el aceite caliente. Cada cesta puede

cargarse con una cantidad adecuada de alimentos, de acuerdo con la tabla 3.1, recuerde además retirar el agua para evitar derrames, salpicaduras y espuma durante la fritura. Tenga cuidado de no dejar objetos como herramientas o ropa en las aberturas de la chimenea en la parte posterior de las freidoras, ya que podrían obstruir los gases de combustión y emitir gases nocivos.

- No coloque la vajilla directamente sobre la tapa
- No golpee el mando de la válvula.
- No deje la freidora sin supervisión durante su uso. Los aceites y las grasas calientes pueden inflamarse debido a un sobrecalentamiento.
- El dispositivo debe conectarse a un sistema equipotencial. El terminal correspondiente se encuentra cerca de la entrada del cable (caja de conexiones).
- Los elementos que no requieran de reglaje al cambiar de alimentación no pueden ser regulados por el instalador,
- La utilización de la freidora para usos distintos a los previstos en las instrucciones puede ser peligroso y provocar accidentes,
- Antes de utilizar el dispositivo, lávelo bien (cámara, cesta, base, encimera) con agua caliente y detergente. A continuación, rellene la cámara con agua y cuézala durante varios minutos. Posteriormente enjuague el depósito con agua clara.
- No conecte el dispositivo sin aceite o en caso de que la cantidad de aceite sea insuficiente (por debajo del nivel mínimo).
- Los productos introducidos en la cesta deberían estar secos para evitar la formación de espuma en el aceite
- En caso de incendio cierre en flujo de gas hacia el dispositivo y utilice un extintor- sistema de protección contra incendios
- El aceite se estropea con el uso (su color se hace más oscuro), recuerde cambiar el aceite de forma regular. El aceite usado tiene una temperatura de ignición más baja, lo que podría causar un incendio. Además recuerde filtrar el aceite
- Si apareciera fuego procedente de la cazoleta, desconecte con cuidado el suministro de gas y electricidad, teniendo cuidado de no poner en peligro a nadie. Coloque la tapa sobre la cazoleta, utilice un extintor adecuado para aceite y grasa (clase de fuego F) para apagar la llama y, a continuación, llame a los bomberos, si fuera necesario

**En caso de sospecha de escape de gas está prohibido:** usar fuego abierto (p.ej.: encender cerillas, fumar, etc.), encender o apagar aparatos eléctricos (timbres o interruptores de iluminación) y utilizar otros dispositivos eléctricos y mecánicos que pudieran causar chispas eléctricas o por impacto. En tal caso cierre de inmediato la válvula de la bombona de gas o la válvula de corte de la instalación de gas y airee la habitación, a continuación, llame a una persona autorizada para que elimine las causas.

- **En caso de que arda el gas procedente de una instalación con fugas, apague inmediatamente el suministro de gas mediante la válvula de cierre y desconecte el dispositivo de la alimentación eléctrica utilizando el dispositivo de protección de corriente.**
- **En caso de que arda el gas procedente de la válvula de una bombona de gas con fugas, eche una manta mojada sobre la bombona para que se enfríe y cierre la válvula de la bombona. Una vez enfriada traslade la bombona de gas a un espacio abierto. Está prohibida la reutilización de una bombona dañada.**
- En caso de no utilizar el dispositivo durante varios días, cierre la válvula principal de la instalación de gas, cerrando después de cada uso si se utiliza una bombona de gas.
- No abra la válvula de suministro de gas o la válvula de la bombona sin comprobar que todas las válvulas de gas del dispositivo están cerradas.
- Desconecte la unidad de suministro de gas en el panel de control y cierre la válvula de corte una vez utilizada y durante la limpieza.

## 2. USO DEL EQUIPO

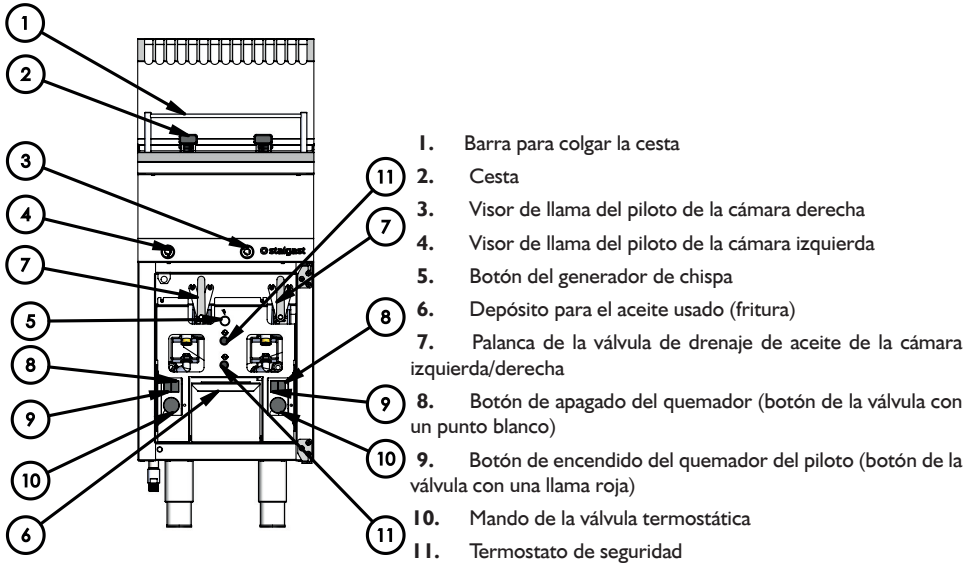
La freidora a gas línea 700 está destinada a un uso profesional en puntos de catering, bares, restaurantes, etc. El dispositivo está destinado a la fritura de productos en aceite (patatas fritas).

No utilice la freidora de forma distinta a la prevista en el manual de instrucciones.

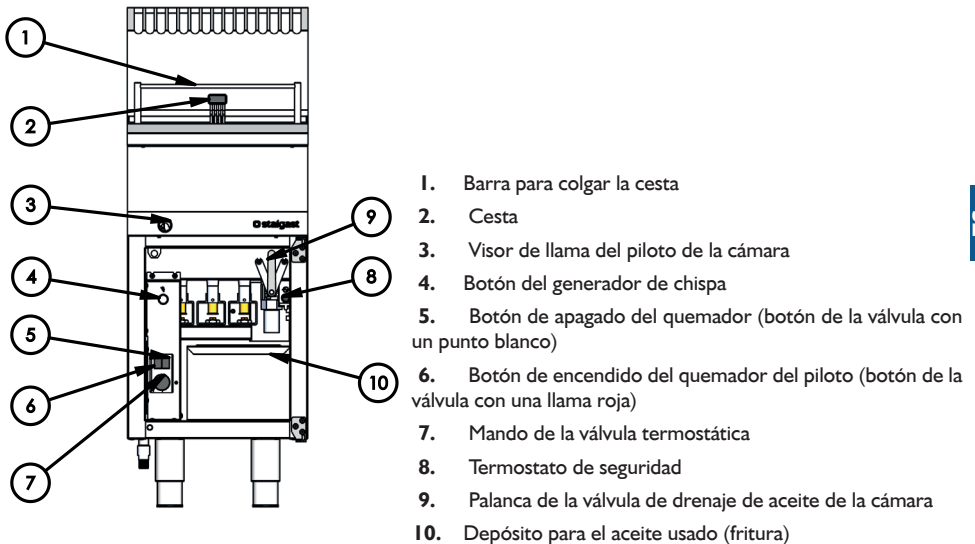
En caso de preguntas adicionales consulte con el departamento técnico de la empresa.

### 3. PARÁMETROS TÉCNICOS

#### 3.1. Vista de la freidora de dos cestas 9725210 y 9725230



#### 3.2. Vista de la freidora de una cesta 9725110 y 9725130



### 3.3. Parámetros técnicos

Número de catalogo	9725110, 9725130	9725210, 9725230
Altura	850 mm	850 mm
Anchura	400 mm	400 mm
Profundidad	700 mm	700 mm
Potencia de gas	15 kW	12,0 kW
Rendimiento (patatas fritas congeladas)	~45 kg/h	~40 kg/h
Capacidad máxima de la cesta	2,7 kg	2x1,2 kg
Capacidad de la cubeta	ca. 17 l	2x7 l
Dimensiones de la cesta	300x290x120	2x(300x120x120)
Peso del dispositivo	55 kg	47 kg
Tensión de alimentación	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Nivel de protección contra el agua	IP2I	IP2I

Tabla 3.1

## 4. MANEJO DEL DISPOSITIVO

- Antes de su primera puesta en marcha retire el plástico de protección del dispositivo. Limpie las superficies exteriores con un paño empapado en agua caliente con un producto desengrasante, destinado a la limpieza de la vajilla. No utilice productos abrasivos o de otro tipo que pudieran arañar su superficie. Para su limpieza utilice únicamente un paño húmedo. Tras limpiar el dispositivo, deje que se seque totalmente y, a continuación, conéctelo a la red.
- Gracias al regulador de temperatura con que está equipado el dispositivo, el valor de la temperatura puede aumentarse o reducirse en un intervalo de 110 a 190°C. El dispositivo también ha sido equipado con un termostato de seguridad ajustado a 230°C, que protege el aceite frente a su sobrecalentamiento, lo que podría ocurrir en caso de avería del regulador de temperatura.
- El dispositivo cuenta con un encendedor eléctrico (generador de chispa) que facilita su uso diario – el encendido del quemador del piloto.
- Una vez que el dispositivo haya alcanzado la temperatura elegida la válvula del termostato corta el flujo de gas hacia el quemador principal. Al producirse una caída de la temperatura del aceite, la válvula abre el flujo de gas de forma automática y la temperatura del aceite (fritura) aumenta.
- **Es muy importante realizar un proceso de “quemado” antes de utilizar el dispositivo por primera vez. Debe realizarse de la siguiente forma (durante la primera conexión del dispositivo):**
  - añada al depósito una cantidad adecuada de aceite (fritura), hasta el nivel indicado en las paredes del depósito;
  - ajuste la temperatura a 150°C con ayuda del mando – posición 6 del mando
  - una vez caliente, espere unos 15 minutos y, a continuación, elimine el aceite (fritura)
  - rellene el depósito con aceite nuevo (fritura) y ya está lista para ser utilizada
- **Durante la freidora debería controlarse la temperatura del aceite en el depósito mediante el regulador de temperatura**
- El dispositivo está provisto de cesta con base. Una vez fritas las patatas, la cesta puede colgarse en su soporte para escurrir el exceso de aceite (fritura). Bajo la cesta hay un soporte que evita que p.ej. las patatas fritas se introduzcan en el fondo del depósito, bajo los tubos de calefacción.
- El depósito está equipado una zona fría, que evita el desgaste rápido del aceite/fritura.
- Para retirar los residuos del depósito, abra la válvula de drenaje vaciando el depósito y, a continuación, lávelo.
- No encienda el dispositivo si el depósito está vacío o hay poco aceite – menos del nivel mínimo. Antes de encenderlo rellénelo de aceite.
- Recuerde cambiar el aceite por nuevo (usado, recalentado – el aceite oscuro podría provocar un incendio)
- Recuerde que las patatas fritas estén secas antes de introducir las en el aceite caliente, esto permite evitar la formación de espuma y el derrame de aceite fuera del depósito
- Recuerde que el depósito puede vaciarse una vez se haya apagado y después de que el aceite se haya enfriado
- No tape los orificios de ventilación del dispositivo (chimenea)
- Compruebe que los sistemas de ventilación de la habitación (aberturas permanentes para la entrada de aire fresco) y los dispositivos de extracción de humo (ventiladores, campanas) son lo suficientemente buenos como para mantener la habitación en unas condiciones adecuadas. 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



las presentes instrucciones. En caso de cualquier problema con los dispositivos, póngase en contacto con el Servicio Técnico Stalgast.

- Antes de poner en marcha la freidora, asegúrese de que ningún objeto obstruya la entrada de aire fresco a los quemadores (por ejemplo, las aberturas en el interior de la cámara tras la puerta).
- Antes de poner en marcha la freidora, asegúrese de que no haya sustancias inflamables (botellas, papel) cerca del dispositivo o dentro de la cámara tras la puerta.

#### 4.1. Puesta en marcha del dispositivo

- Para poner en marcha la freidora, asegúrese de que el dispositivo esté conectado a una fuente de alimentación eléctrica (si está prevista este tipo de conexión) y, a continuación, encienda la llama del piloto de control (el piloto de control previene fugas incontroladas de gas). Para ello deberá:
- Ajuste el mando de la válvula en la posición de la estrella
- Pulse el botón de la válvula marcado con una estrella roja, mantenga el botón para poner en marcha el generador de chispa (botón verde)
- A través del orificio de control del panel comprobamos el funcionamiento del piloto, la llama debería arder con un color azul claro. Manteniendo pulsado el botón de la válvula durante unos 20 segundos calentamos el termopar.
- Una vez calentado el termopar soltamos el botón de la válvula, la llama del piloto no se apaga, el dispositivo está listo para ser utilizado. Si la llama del piloto se apagara volveremos al primer punto.
- Con el mando principal ajustamos el valor aproximado de la temperatura de la fritura según la tabla.

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

- Una vez alcanzada la temperatura deseada, la válvula corta el flujo de gas hacia el quemador. Cuando el aceite (fritura) se enfría la válvula enciende el flujo de gas y calienta el contenido del depósito, manteniendo una temperatura estable de la fritura
- Para apagar completamente la freidora, gire el mando hasta la posición de la estrella y, a continuación, pulse el botón de la válvula de gas marcado con un círculo blanco. La llama de control se apagará

## 5. MANTENIMIENTO

Antes de comenzar cualquier tarea de mantenimiento apague el dispositivo, espere a que se enfríe el aceite y desconecte el dispositivo de la red eléctrica.

No utilice una corriente de agua directa de alta presión (p. ej., un lavado a presión) para limpiar el dispositivo, ya que podría dañar los componentes internos de la unidad

**El mantenimiento diario** consiste en el desagüe del recipiente y en su limpieza con un paño húmedo con líquido lavavajillas y secarlo a continuación con un paño seco.

Para su limpieza no utilice disolventes que contengan cloro, polvos abrasivos o sustancias corrosivas como ácido clorhídrico o ácido sulfúrico. El uso de ácidos dificulta el funcionamiento del dispositivo y reduce su seguridad. No utilice cepillos de alambre o papel abrasivo para limpiar el depósito. Tenga cuidado de no dañar los tubos situados dentro del depósito durante su limpieza. Está prohibido limpiar el dispositivo directamente sobre una corriente de agua. No utilice sales de ácido clorhídrico o sulfúrico para limpiar el suelo en la habitación donde se encuentra el dispositivo.

**Una vez al mes** deberá comprobar que:

las conexiones de gas y eléctricas estén realizadas de forma correcta

el cable de alimentación no esté dañado

todos los elementos del equipo funcionen correctamente.

**Una vez al año** revise el correcto funcionamiento del aparato, delimitando su nivel de desgaste y comprobando la existencia de posibles averías en los distintos elementos y piezas. En caso de encontrarse cualquier tipo de avería póngase en contacto con un empleado cualificado (servicio técnico) para que emprenda su reparación

El mantenimiento realizado una vez al mes, la revisión técnica anual y la reparación del dispositivo deberán ser realizadas únicamente por personal técnico debidamente formado (servicio técnico).

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>El piloto del quemador principal no funciona</b>	Presión de gas demasiado baja	Llame al <b>SERVICIO TÉCNICO</b>
	Boquilla piloto bloqueada	
	Válvula de gas averiada	
	Se accionó el termostato de seguridad	Por favor reinicie el termostato
<b>La llama del piloto no se mantiene</b>	Termopar dañado o no suficientemente calentado por la llama del piloto	Llame al <b>SERVICIO TÉCNICO</b>
	Se accionó el termostato de seguridad.	Por favor reinicie el termostato
<b>Los quemadores principales no funcionan.</b>	Presión del gas demasiado baja	Llame al <b>SERVICIO TÉCNICO</b>
	Las boquillas de los quemadores principales están atascadas	
	La válvula de gas está dañada.	
<b>Llama amarilla en los quemadores principales</b>	Cantidad incorrecta de aire suministrado a los quemadores principales – es imprescindible ajustar el manguito de las boquillas de los quemadores principales	Llame al <b>SERVICIO TÉCNICO</b>
	Quemadores principales sucios – orificios	
<b>Temperatura incorrecta de la cubeta</b>	Sensor del termostato de regulación mal colocado	Llame al <b>SERVICIO TÉCNICO</b>
	La válvula de gas está dañada.	
<b>No hay llama en el piloto</b>	Compruebe que el equipo está conectado a la red	Conecte el equipo a la red 230V
	Compruebe la conexión de los cables	Llame al <b>SERVICIO TÉCNICO</b>
	Generador de chispas averiado	

## 7. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

**Información para los usuarios sobre el tratamiento correcto de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos**

- **Deje su viejo equipo en la tienda en la que compre su nuevo dispositivo.** Cada tienda está obligada a aceptar de forma gratuita los aparatos viejos si adquirimos en ella un nuevo equipo del mismo tipo y en la misma cantidad. La única condición es trasladar el dispositivo a la tienda por cuenta propia.
- **Lleve su equipo usado a un punto de recogida de residuos.** Encontrará más información sobre el punto de recogida más cercano en la página web de su ayuntamiento o en el tablón de anuncios de la oficina municipal.
- **Deje su equipo en el servicio técnico.** Si la reparación del equipo no es rentable o no es posible por motivos técnicos, el servicio técnico estará obligado a aceptar el aparato de forma gratuita.
- **Entregue su equipo usado sin salir de casa.** Si no tiene tiempo o no dispone de los medios para trasladar su dispositivo al punto de recogida, puede utilizar los servicios de una empresa especializada.

**Recuerda: No tire los aparatos usados junto a otro tipo de residuos. Está penado con multas muy elevadas.**



El cubo de basura tachado en el producto, su embalaje o instrucciones significan que el producto no debe desecharse con los residuos comunes. El usuario está obligado a llevar el equipo usado a un punto de recogida oficial para su correcto procesamiento.

W0003390WZ

## 8. GARANTÍA

El vendedor es responsable de todas las obligaciones derivadas de la garantía

Los daños causados por la acumulación de residuos de cal en el dispositivo no estarán sujetos a reparación en garantía. Los cambios realizados en garantía no cubrirán elementos como: bombillas, elementos de goma, elementos del calefactor destruidos por la cal de la caldera, tornillos y elementos afectados por un desgaste natural p. ej.; juntas de goma y cualquier tipo de elemento averiado por causas mecánicas. Incluyendo cualquier componente dañado por un uso inadecuado.

La pérdida de garantía será inmediata en caso de rotura del precinto de garantía o de cualquier intento de reparación por cuenta propia.

Děkujeme Vám za zakoupení našeho výrobku. Před prvním použitím se prosím podrobně seznámte s tímto návodem k použití. Pořizování kopií tohoto návodu k použití bez souhlasu výrobce je zakázáno. Fotografie a nákresy mají pouze ilustrativní charakter a mohou se lišit od vzhledu zakoupeného výrobku.

**UPOZORNĚNÍ:** Návod k použití musí být uchovávan a přístupném místě. Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technických parametrů zařízení bez předchozího oznámení.

## I. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **Pozor! Fritéza nesmí být připojena k elektrické síti, pokud došlo k jejímu poškození při přepravě!**
- Před prvním spuštěním fritézy se důkladně seznámte s návodem k použití a bezpečnostními pokyny
- Nesprávné zacházení nebo použití může mít za následek vážné poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zařízení může být používáno výhradně k účelu, pro který bylo navrženo.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo zacházením se zařízením.
- Během provozu chraňte zařízení a zástrčku napájecího kabelu před kontaktem s vodou nebo jinými kapalninami. Jestliže nedopatřením dojde k pádu zařízení do vody nebo k jeho zalití, neprodleně vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a následně zajistěte kontrolu zařízení odborně způsobilou osobou

### **Nedodržení těchto pokynů může vést k ohrožení života.**

- Nikdy sami neodstraňujte plášť zařízení.
- Nevkládejte žádné předměty do otvorů v plášti zařízení.
- Nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu mokrou rukou.
- Dojde-li k pádu nebo k poškození zařízení, před dalším použitím zajistěte kontrolu a případnou opravu ve specializované servisní provozovně.
- Nikdy sami neopravujte zařízení – **riziko ohrožení života.**
- Zařízení nesmí být pozměňováno nebo opravováno nekvalifikovanými osobami.
- Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s ostrými nebo horkými předměty a udržujte ho v bezpečné vzdálenosti od otevřeného ohně. Odpojte zařízení z elektrické zásuvky uchopením a zatažením zástrčky, nikdy netáhněte za napájecí kabel.
- Zajistěte napájecí nebo prodlužovací kabel takovým způsobem, aby se předešlo jeho neúmyslnému odpojení od elektrické zásuvky nebo zakopnutí o něj.
- **Došlo-li k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn. Napájecí kabel, který nelze odpojit, může být vyměněn ve specializovaných servisních provozovnách nebo kvalifikovanou osobou.**
- Kontrolujte řádné fungování zařízení za jeho provozu.
- Zabraňte tomu, aby zařízení používaly osoby neploché, tělesně nebo mentálně postižené, osoby s omezenou schopností pohybu a osoby bez náležitých zkušeností a znalostí týkajících se jeho správného používání. Výše uvedené osoby mohou používat zařízení pouze pod dohledem osoby odpovědné za bezpečnost.
- Pokud zařízení není používáno nebo probíhá-li jeho čištění, vždy je odpojte od zdroje napájení vytažením zástrčky z elektrické zásuvky.
- **UPOZORNĚNÍ:** Je-li zástrčka napájecího kabelu zapojena do elektrické zásuvky, zařízení je neustále pod napětím.
- Spuštění přístroje, když je mísa prázdná, a napouštění studené vody do horké komory je zakázáno. Hrozí trvalé poškození dna komory.
- **Zajistěte snadný přístup k zástrčce neodpojitelného napájecího kabelu.**
- **Připojení fritézy k plynovému potrubí nebo k plynové láhvi a její nastavení může být provedeno pouze kvalifikovaným instalátérem plynových zařízení, který vlastní platné kvalifikační osvědčení typu „E“ pro provozování energetických zařízení a sítí.**
- **Zařízení je přizpůsobeno pro plyn a tlak uvedený na štítku s údaji o zařízení.**
- Výrobce si vyhrazuje právo provést změny za účelem modernizace a zvýšení kvality zařízení bez předchozího upozornění. Tyto změny však nebudou představovat komplikace pro uživatele zařízení.
- Materiál, z něhož je vyroben obal, lze využít pro recyklaci.
- Během provozu se vana a kryt fritézy zahřívají. Buďte opatrní, nedotýkejte se horkých částí. Při ponořování košů do horkého oleje používejte ochranné prostředky. Každý koš můžete naplnit příslušným množstvím potravin, v souladu s tabulkou 3.1, pamatujte také na odkapání vody, abyste zabránili rozlití, rozstříkovaní a pění při smažení. Dávejte pozor, abyste nenechávali předměty, jako jsou nářadí nebo oblečení, na komínových otvorech na zadní straně fritézy, protože se otvory mohou ucpat a odváděný spálený plyn může uvolňovat škodlivé výpary.
- Nekladejte nádoby na víku spotřebiče
- Zabraňte úderům do regulačního knoflíku.
- Zapnutá fritéza nesmí být ponechána bez dozoru. Horký olej nebo tuk se může vznítit z důvodu přehřátí.
- Zařízení musí být připojeno k ekvipotenciálnímu systému. Příslušná svorka se nachází poblíž vstupu pro

kabel (rozvodná krabice)

- Komponenty, které nevyžadují nastavení při změně napětí, nemohou být nastaveny instalátérem,
- Používání fritézy pro účely jiné než popsané v návodu k použití může představovat riziko a způsobit nehodu,
- Před prvním použitím musí být zařízení pečlivě (komora, koš, podložka, deska) umyto teplou vodou s detergentem. Následně naplňte komoru vodou a vařte po dobu několika minut. Poté opláchněte nádrž čistou vodou.
- Nespuštějte zařízení bez oleje nebo je-li oleje nedostatečné množství (hladina oleje pod minimální úrovní).
- Do koše by měly být vkládány suché výrobky, aby nedocházelo k pění oleje
- V případě požáru uzavřete přívod plynu do zařízení a použijte hasicí přístroj – protipožární opatření
- S používáním oleje dochází k jeho opotřebení (jeho barva tmavne), proto je zapotřebí provádět jeho pravidelnou výměnu. Použitý olej má nižší teplotu vzplanutí, což může vést k požáru- Je navíc zapotřebí mít na paměti potřebu filtrování oleje
- Pokud se objeví oheň vyšlehující z vany, opatrně vypněte plynové a elektrické napájení, dávejte přitom pozor, aby tyto činnosti nikoho neohrozily. Na vanu nasadte víko, použijte vhodný hasicí přístroj na oleje a tuky (skupina požáru F), abyste uhasili plamen, a pak, bude-li třeba, zavolejte hasiče

**V případě podezření, že dochází k úniku plynu, je zakázáno:** používat otevřený oheň (např. zapalovat zápalky, kouřit cigarety apod.), zapínat a vypínat elektrické příjmače (zvoněk nebo vypínač osvětlení) ani používat jiné elektrické a mechanické přístroje, které mohou způsobit vznik elektrických nebo mechanických jisker. V takových případech neprodleně uzavřete ventil na plynové láhvi nebo kohout pro uzavření přívodu plynu, vyvětrejte místnost a následně povolte oprávněnou osobu k odstranění příčiny.

- **V případě, že dojde k zapálení plynu vycházejícího ze špatně těsnícího vedení, neprodleně uzavřete přívod plynu pomocí uzavíracího ventilu a odpojte zařízení od elektrického napájení prostřednictvím pojistky.**
- **V případě, že dojde k zapálení plynu vycházejícího ze špatně těsnícího ventilu plynové láhve, přehodte přes láhev mokrou deku, aby došlo k jejímu zchlazení, a poté uzavřete ventil na láhvi. Po zchlazení vynesete láhev na otevřené prostranství. Poškozená láhev nesmí být znovu použita.**
- Při přerušení používání zařízení na dobu několika dní uzavřete hlavní ventil pro přívod plynu, v případě plynové láhve tak učiňte po každém použití.
- Neotevírejte ventil na přívodu plynu nebo ventil na láhvi bez předchozí kontroly, zda jsou všechny plynové ventily na zařízení uzavřeny.
- Po ukončení použití zařízení a při jeho čištění vypínejte přívod plynu na řídicím panelu a uzavírejte uzavírací ventil.

## 2. URČENÍ

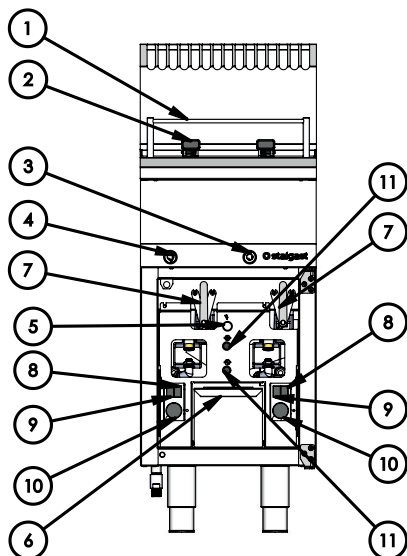
Plynové fritézy řady 700 jsou určeny k profesionálnímu použití v gastronomických provozovnách, barech, restauracích apod. Zařízení jsou určena ke smažení v hlubokém oleji.

Fritézy smí být používány pouze způsobem uvedeným v návodu k použití.

V případě jakýchkoliv dalších dotazů kontaktujte technické oddělení společnosti

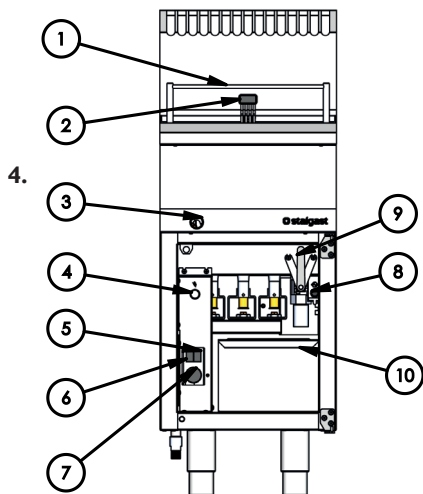
### 3. TECHNICKÉ ÚDAJE

#### 3.1. Náhled na dvoukomorovou fritézu 9725210 a 9725230



1. Úchyt pro zavěšení koše
2. Koš
3. Průzor na plamen pilotního hořáku pravé komory
4. Průzor na plamen pilotního hořáku levé komory
5. Tlačítko zapalování
6. Nádoba na použitý olej (fritovací tuk)
7. Páka pro ovládání vypouštěcího ventilu levé/pravé komory
8. Spínač hořáku (tlačítko s ventilem s bílou tečkou)
9. Spínač pilotního hořáku (tlačítko s ventilem s červenou jiskrou)
10. Ovládací knoflík termostatického ventilu
11. Bezpečnostní termostat

#### 3.2. Náhled na jednoukomorovou fritézu 9725110 a 9725130



1. Úchyt pro zavěšení koše
2. Koš
3. Průzor na plamen pilotního hořáku komory
4. Tlačítko zapalování
5. Spínač hořáku (tlačítko s ventilem s bílou tečkou)
6. Spínač pilotního hořáku (tlačítko s ventilem s červenou jiskrou)
7. Ovládací knoflík termostatického ventilu
8. Bezpečnostní termostat
9. Páka pro ovládání vypouštěcího ventilu komory
10. Nádoba na použitý olej (fritovací tuk)

#### 4.1. Technické údaje

Katalogové číslo	9725110, 9725130	9725210, 9725230
Výška	850 mm	850 mm
Šířka	400 mm	400 mm
Hloubka	700 mm	700 mm
Výkon	15 kW	12,0 kW
Výkon (mražené hranolky)	~45 kg/h	~40 kg/h
Maximální objem fritovacího koše	2,7 kg	2x1,2 kg
Objem mísy	cca 17 l	2x7 l
Rozměry fritovacího koše	300x290x120	2x(300x120x120)
Hmotnost zařízení	55 kg	47 kg
Napájecí napětí	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Stupeň ochrany proti vodě	IP2I	IP2I

Tabulka 3.1

## 5. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

- Před prvním uvedením zařízení do provozu z něj odstraňte ochrannou fólii. Vnější i vnitřní povrchy přetřete utěrkou navlhčenou v teplé vodě s odmašťovacím přípravkem a poté vytřete dosucha. Nepoužívejte brusné přípravky ani prostředky, které by mohly poškodit povrch. Pro mytí používejte výhradně vlhké utěrky. Po umytí zařízení ho nechte zcela vyschnout a poté ho připojte k síti.
- Díky regulátoru teploty, který je součástí zařízení, je možné snižovat nebo zvyšovat teplotu v rozmezí od 110 do 190°C. Zařízení je dále vybaveno bezpečnostním termostatem nastaveným na 360°C, který chrání olej před přehřátím, jež hrozí v případě poškození regulátoru teploty.
- Zařízení je vybaveno elektrickým zapalovačem (generátor jisker) pro usnadnění každodenního použití – zapalování pilotního hořáku
- Dosáhne-li zařízení zvolené teploty, termostatický ventil odpojí přívod plynu do hlavního hořáku. Po poklesu teploty oleje ventil automaticky otvírá přívod plynu a teplota oleje (fritovacího tuku) se zvyšuje
- **Při prvním použití je velmi důležité provést proces „vypálení“ fritézy. Je nutné ho uskutečnit následujícím způsobem (při první instalaci zařízení):**
  - naplňte nádrž příslušným množstvím oleje (fritovacího tuku) – úroveň označená na stěně nádrže;
  - pomocí ovládacího knoflíku nastavte teplotu na 150°C – poloha 6 ovládacího knoflíku
  - po zahřátí vyčkejte přibližně 15 minut a následně přidejte olej (fritovací tuk)
  - naplňte nádrž čerstvým olejem (fritovacím tukem) – lze zahájit práci
- **Během smažení je nutno kontrolovat teplotu oleje v nádrži prostřednictvím regulátoru teploty**
- Zařízení je vybaveno košem s podložkou. Po usmažení hranolek lze koš zavěsit na podpěře za účelem odkapání nadměrného množství oleje (fritovacího tuku) z hranolek. Pod košem se nachází podložka, která zabraňuje např. průniku hranolek na dno nádrže pod tepelné trubice.
- Součástí nádrže je tzv. studená zóna, která zabraňuje příliš rychlému opotřebení oleje/fritovacího tuku.
- Pro odstranění zbytků z nádrže otevřete vypouštěcí ventil, vyprázdněte nádrž a následně ji vyčistěte.
- Zařízení nesmí být spuštěno, je-li jeho nádrž prázdná nebo nachází-li se v ní příliš malé množství oleje – pod minimální úroveň. Před spuštěním doplňte olej.
- Nezapomeňte odstranit použitý olej a doplnit nový (použití použitého a přehřátého – tmavého oleje může způsobit požár)
- Nezapomeňte, že hranolky musí být před vložením do horkého oleje suché – umožní to předejít pění a rozlití oleje mimo nádrž
- Nezapomeňte, že nádrž je možné vyprázdnit teprve po vypnutí zařízení a zchlazení oleje
- Neblokujte ventilační otvory zařízení (komín)
- Zkontrolujte, zda větrací systém místnosti (přívodní otvory čerstvého vzduchu) a zařízení pro odvod kouře (ventilátory, odsavače) jsou ve stavu natolik dobrém, aby v místnosti byly zajištěny vhodné podmínky. Budete-li mít pochybnosti, kontaktujte náš servis. Koncový uživatel odpovídá za čištění a používání fritézy v souladu s tímto návodem. V případě jakýchkoli problémů se zařízením kontaktujte technický servis Stalgast.
- Před uvedením fritézy do provozu se ujistěte, že žádné předměty nezakrývají přívod čerstvého vzduchu do hořáků (např. otvory v komoře za dvířky).
- Před uvedením fritézy do provozu se ujistěte, že se v blízkosti zařízení nebo v komoře za dvířky nenacházejí žádné lehce hořlavé materiály (láhve, papír).

## 5.1. Spuštění zařízení

Před spuštěním fritézy zkontrolujte, zda bylo zařízení připojeno k elektrické síti (předpokládá-li se jeho připojení) a následně zapněte plamen pilotního hořáku (pilotní hořák zabraňuje nekontrolovanému unikání plynu).

Pro zapnutí:

- Nastavte regulační knoflík do polohy s hvězdičkou.
- Stiskněte tlačítko označené červenou hvězdičkou, které se nachází na ventilu, a za současného držení tlačítka spusťte generátor jisker (zelené tlačítko)
- Kontrolní otvor v panelu slouží ke kontrole pilotního hořáku – plamen by měl mít při hoření světle modrou barvu. Držením tlačítka na ventilu po dobu přibližně 20 sekund zahřejeme termočlánek.
- Po zahřátí termočlátku pouštíme tlačítko na ventilu a plamen pilotního hořáku nezhasíná – zařízení je připraveno k použití. Zhasne-li plamen pilotního hořáku, vraťme se k bodu č. 1.
- Hlavním ovládacím knoflíkem nastavujeme orientační hodnotu teploty dle tabulky

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

- Po dosažení cílové teploty ventil odpojuje přívod plynu do hořáku. Jakmile dojde ke zchlazení oleje (fritovacího tuku), ventil přivádí plyn a zahřívá obsah nádrže – udržuje stálou teplotu fritovacího tuku
- Pro úplné vypnutí fritézy otočte ovládací knoflík do polohy signalizované hvězdičkou a následně stiskněte tlačítko na plynovém ventilu označené bílým kolečkem. Plamen zhasne

## 6. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakýchkoliv údržbových prací odpojte zařízení od zdroje napájení.

K čištění zařízení nepoužívejte přímý proud vody s vysokým tlakem (např. vysokotlaká myčka), protože to může vést ke zničení vnitřních součástí zařízení

**Každodenní údržba** spočívá v čištění desky a vyprazdňování zásuvky na tuk. Desku i zásuvku umyjte pomocí utěrky navlhčené ve vodě s přípravkem na mytí nádobí, vytřete dosucha suchou utěrkou a následně pokryjte tenkou vrstvou oleje.

Nebude-li zařízení po delší dobu používáno, potřete grilovací desku olejem.

**Jednu měsíčně** zkontrolujte, zda:

- je připojení k plynové a elektrické síti provedeno správně
- nedošlo k poškození napájecího kabelu
- všechny komponenty zařízení fungují správně.
- správně funguje ventilační zařízení

**Jednu ročně** je zapotřebí provádět servis zařízení za účelem zjištění úrovně jeho opotřebení a detekce případných závad jeho komponent a součástí. V případě zjištění jakékoliv závady je zapotřebí oznámit tuto skutečnost kvalifikovanému technickému personálu (technický servis) za účelem získání pomoci s jejím odstraněním.

## 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

<b>Pilotní hořák hlavního hořáku nefunguje</b>	Příliš nízký tlak plynu	Kontaktujte prosím SERVIS
	Ucpaná tryska pilotního hořáku	
	Poškozený plynový ventil	
	Došlo ke spuštění bezpečnostního termostatu	Resetujte termostat
<b>Plamen pilotního hořáku zhasíná</b>	Termočlánek je poškozen nebo nedostatečně zahříván pilotním plamenem	Kontaktujte prosím SERVIS
	Došlo ke spuštění bezpečnostního termostatu	Resetujte termostat

<b>Hlavní hořáky nefungují</b>	Příliš nízký tlak plynu	Kontaktujte prosím SERVIS
	Trysky hlavních hořáků jsou ucpaný	
	Plynový ventil je poškozený.	
<b>Plamen vycházející z hlavních hořáků hoří žlutě</b>	Přívod nesprávného množství vzduchu do hlavních hořáků – je nutno nastavit objímky u trysek hlavních hořáků Znečištěné otvory hlavních hořáků	Kontaktujte prosím SERVIS
<b>Nesprávná teplota mísy</b>	Nesprávně umístěné čidlo regulačního termostatu.	Kontaktujte prosím SERVIS
	Plynový ventil je poškozený.	
<b>Absence jiskry u hořáku</b>	Zkontrolujte, zda je zařízení připojeno k elektrické síti	Připojte zařízení k síti 230V – zástrčka
	Zkontrolujte připojení kabelů	Kontaktujte prosím SERVIS
	Poškozený generátor jisker	

## 8. LIKVIDACE STARÝCH SPOTŘEBIČŮ

**Informace pro uživatele o pravidlech správného nakládání s opotřebenými elektrickými a elektro-nickými přístroji**

- **Odevzdejte starý spotřebič v obchodě, kde kupujete nový spotřebič.** Každý obchod je povinen bezplatně přijmout staré spotřebiče, pokud je v nich zakoupen nový spotřebič stejného typu ve stejném množství. Podmínkou je přeprava spotřebiče do obchodu na vlastní náklady.
- **Odevzdejte starý spotřebič do sběrného zařízení.** Informace o nejbližším takovém místě naleznete na webových stránkách příslušné obce, informační tabuli obecního úřadu.
- **Zanechte spotřebič v servisní provozovně.** Nevyplácí-li se spotřebič opravit nebo pokud to není z technických důvodů možné, servis je povinen bezplatně přijmout daný spotřebič.
- **Odevzdejte starý spotřebič aniž byste vyšli z domu.** Nemáte-li čas nebo možnost přepravit váš spotřebič do sběrného zařízení, můžete využít služeb specializovaných společností.

**Pamatujte! Nevyhazujte použité vybavení společně s ostatním odpadem. Hrozí za to vysoký finanční postih.**



Symbol přeškrtnutého odpadkového koše, kterým je opatřen výrobek, jeho balení nebo návod, znamená, že výrobek nesmí být vkládán do standardních odpadních kontejnerů. Uživatel je povinen odevzdat opotřebené zboží do určeného sběrného zařízení za účelem jeho správného zpra-

W0003390WZ cování.

## 9. ZÁRUKA

Prodejce poskytuje záruku na výrobek.

Poškození v důsledku vzniku vápenných usazenin ve spotřebiči není předmětem záručních oprav.

Předmětem záruční výměny nejsou prvky jako žárovky, gumové prvky, topná tělesa poničená kotelním kame-nem, šrouby ani prvky, u nichž dochází k přirozenému opotřebení, např. gumová těsnění a veškeré mechanicky poškozené prvky. Toto se vztahuje také na veškeré komponenty poškozené v důsledku nesprávného použití.

Ke ztrátě záruky dochází automaticky po otevření záruční pečeti nebo po opravě vlastními prostředky



Ďakujeme Vám, za nákup nášho výrobku. Pred prvým použitím sa prosím dôkladne zoznámte s týmto návodom na použitie. Kopírovanie tohto návodu na použitie bez súhlasu výrobcu je zakázané. Fotografie a obrázky majú informačný charakter a môžu sa líšiť od kúpeného zariadenia.

**UPOZORNENIE!** Návod na použitie uchovávajte na bezpečnom, prístupnom pre personál mieste. Výrobca si vyhradzuje právo meniť technické parametre zariadenia, a to bez predchádzajúceho oznámenia.

## I. BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

### • **Pozor! Ak sa fritéza poškodila počas prepravy, je zakázané ju zapínať!**

- Pred prvým použitím fritézy sa dôkladne oboznámte s návodom na použitie a bezpečnostnými pokynmi.
- Nesprávna obsluha a nesprávne používanie môže spôsobiť vážne poškodenie zariadenia alebo zranenie osôb.
- Zariadenie môže byť používané len na účely, pre ktoré bolo navrhnuté.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou obsluhou a nesprávnym používaním zariadenia.
- Počas používania zabezpečte zariadenie a zástrčku napájacieho kábla pred kontaktom s vodou alebo inými tekutinami. V prípade, keby zariadenie náhodou vpadlo do vody alebo bolo zaliate vodou, okamžite vytriahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a následne zabezpečte kontrolu zariadenia vykonanou odborníkom

### **Nedodržanie tejto inštrukcie môže spôsobiť ohrozenie života.**

- Nikdy samostatne neotvárajte kryt zariadenia.
- Nevkladajte žiadne predmety do otvorov v kryte zariadenia.
- Nedotýkajte zástrčku napájacieho kábla vlhkými rukami.
- V prípade, keď zariadenie padne na zem alebo bude iným spôsobom poškodené, vždy pred ďalším použitím zabezpečte kontrolu a prípadnú opravu v odbornom servise.
- **Nikdy neopravujte zariadenie samostatne – môže to spôsobiť ohrozenie života.**
- Je zakázané vykonávať zmeny a opravy nevyškolenými osobami.
- Chráňte napájací kábel pred kontaktom s ostrými alebo horúcimi predmetmi, ako aj pred otvorenými zdrojmi ohňa. Ak chcete odpojiť zariadenie od elektrickej zásuvky, vždy držte za zástrčku, nikdy netiahnite za napájací kábel.
- Chráňte napájací kábel (alebo predlžovací kábel), aby ho nikto náhodou nevytiahol zo zásuvky alebo sa oh nepotkol.
- V prípade poškodenia napájacieho kábla ho vymeňte. Neodpojiteľný napájací kábel môže byť vymenený v špeciálnych servisoch alebo kvalifikovanou osobou.
- Počas používania kontrolujte, či zariadenie správne funguje.
- Zariadenie nesmú používať osoby neploleté, fyzicky alebo psychicky postihnuté a postihnuté z hladiska mobility, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné skúsenosti a znalosti týkajúce sa správneho používania zariadenia. Tieto osoby môžu používať zariadenie len pod dohľadom osoby zodpovednej za bezpečnosť.
- Ak zariadenie nie je používané alebo prebehá jeho čistenie, vždy ho odpojte od zdroja napájania tak, že odpojíte zástrčku z elektrickej zásuvky.
- **POZOR:** Ak je zástrčka napájacieho kábla pripojená do zásuvky, zariadenie je celý čas pod napätím.
- Zakazuje sa zapínanie zariadenia ak je misa prázdna, napúšťanie vody ak je obsah misy horúci, nakoľko to môže spôsobiť nenávratné poškodenie dna misy.
- **Zabezpečte ľahký prístup k odpojeniu zástrčky neodpojiteľného napájacieho kábla.**
- **Pripojenie fritézy k plynovej sieti alebo k fľaši s tekutým plynom a jeho nastavenie musí vykonať výhradne oprávnený inštalatér plynových zariadení, ktorý je držiteľom platného osvedčenia typu „E” v rozsahu prevádzky zariadení a energetických sietí.**
- **Zariadenie je prispôbené plynu a tlaku uvedenému na štítku.**
- Výrobca si vyhradzuje možnosť uvádzať zmeny za účelom modernizácie a neustáleho zlepšovania kvality, bez predchádzajúceho oznámenia. Tieto zmeny však nebudú predstavovať problémy pre užívateľov.
- Materiály, z ktorých je vyrobený obal sú vhodné recyklácii.
- Počas práce sa misa a telo fritézy zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí. Pri vkladaní koša do rozpáleného oleja používajte ochranné prostriedky. Každý koš môžete zatažiť príslušným množstvom potravy, podľa tabuľky 3.1 a je takisto potrebné mať na pamäti potrebu odstránenia vody, aby ste sa vyhlí rozliatiu, prskaniu a speneniu počas smaženia. Je potrebné dbať na to, aby ste na komínových otvoroch fritézy umiestnených na jej zadnej časti neponechávali žiadne predmety, pretože môžu upchať otvory pre vypúšťanie spalin a uvoľňovať škodlivé výpary
- Nekladte nádoby priamo na pokrievku
- Neudierajte v otočný gombík ventilu.
- Fritézu počas prevádzky nenechávajte bez dozoru. Rozohriate oleje a tuky môžu sa samovoľne zapáliť z dôvodu prehriatia.

- Zariadenie musí byť pripojené k inštalácii, ktorá vyrovnáva elektrické potenciály. Príslušná svorka je umiestnená v blízkosti vstupu kábla (spojovacia skrinka).
- Prvky, ktoré nemusia byť nastavené pri zmene napájania, inštalatér nemôže nastavovať.
- Používanie fritézy na iné účely, ako sú uvedené v návode, môže byť nebezpečné a môže spôsobiť nehodu.
- Pred zahájením prevádzky zariadenia ho dôkladne umyte (komoru, košík, podložku, pracovnú dosku) teplou vodou s čistiacim prostriedkom. Následne naplňte komoru vodou a varte niekoľko minút. Potom opláchnite nádrž čistou vodou.
- Zariadenie nezapínajte ak v ňom nie je olej alebo ho je príliš málo (pod minimálnou hladinou)
- Produkty vkladané do košíka by mali byť suché, aby sa predišlo vzniku peny v oleji
- V prípade požiaru uzavrite prívod plynu do zariadenia a použijete hasiaci prístroj – protipožiarňový systém
- Olej sa prepaľuje (tmavne farba), nezabúdajte na pravidelnú výmenu oleja. Prepálený olej má nižšiu teplotu horenia, čím vzniká riziko požiaru. Okrem toho nezabúdajte na filtrovanie olej.
- V prípade vzniku ohňa vybuchujúceho z lávového grilu opatrne odpojte plynové a elektrické napájanie a dbajte o to, aby ste pritom nikoho neohrozili. Nasadte pokrývku na misu, použijete vhodný hasiaci prístroj na hasenie olejov a tukov (skupina ohňa F) uhasťte plameň, a následne v prípade potreby zavolajte hasičov.

**V PRÍPADE PODOZRENIA ÚNIKU PLYNU SA ZAKAZUJE:** Používať otvorený oheň (napr.: zapalovať zápalky, fajčiť cigarety atď.), zapínať a vypínať elektrické prijímače (zvonček alebo vypínač osvetlenia) a používať iné elektrické a mechanické zariadenia, ktoré spôsobujú vznik elektrickej alebo nárazovej iskry. V takom prípade je potrebné okamžite uzavrieť ventil na plynovej fľaši alebo kohútik plynových rozvodov a vyvetrať miestnosť a následne zavolať oprávnenú osobu pre odstránenie príčiny.

- **V prípade úniku plynu z netesnej inštalácie okamžite vypnite prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu a odpojte zariadenie od elektrického napájania pomocou prúdovej ochrany.**
- **V prípade úniku plynu z netesného ventilu plynovej fľaše hodte mokrú deku na fľašu, aby sa schladila a uzavrite ventil na fľaši. Po vychladení bombu odneste do otvoreného priestoru. Je zakázané opäť používať poškodenú plynovú bombu.**
- V prípade niekoľkoňového prestoju v prevádzke zariadenia uzavrite hlavný ventil plynových rozvodov, kým pri používaní plynovej fľaše po každom použití.
- Neotvárajte plynový uzáver alebo ventilu na bombe bez predchádzajúcej kontroly, či všetky plynové ventily v zariadení sú zavreté.
- Počas čistenia a po dokončení práce zatvárajte prívod plynu na ovládacom panelu a zatvárajte plynový uzáver

## 2. URČENIE ZARIADENIA

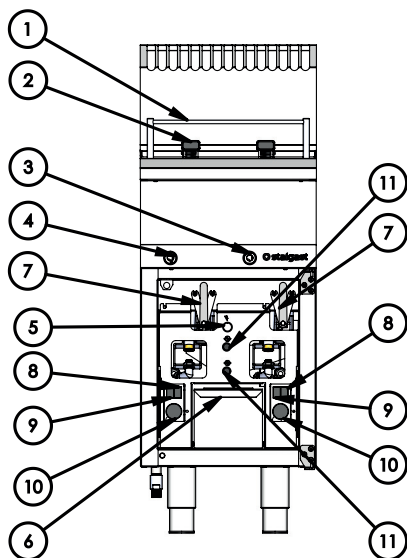
Plynová fritéza radu 700 je určená na profesionálne použitie v hromadných stravovacích zariadeniach, baroch, reštauráciách atď. Zariadenia sú určené na hlboké vyprážanie.

Fritéza by sa nemala používať inak, ako je uvedené v návode na použitie.

V prípade ďalších otázok kontaktujte prosím technické oddelenie našej spoločnosti..

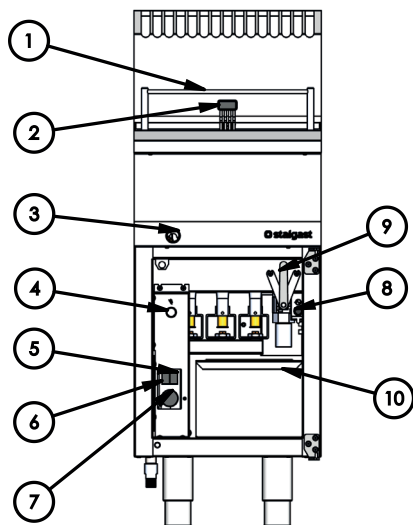
### 3. TECHNICKÉ ÚDAJE

#### 3.1. Pohľad na dvojkomorovú fritézu 9725210 i 9725230



1. Stojan na zavesenie košíka
2. Košík
3. Priezor pilotného plameňa pravej komory
4. Priezor pilotného plameňa ľavej komory
5. Tlačidlo generátora iskier
6. Nádrž na použitý olej
7. Páka výpustného ventilu oleja z ľavej/pravej komory
8. Tlačidlo pre vypnutie pilotného horáku (tlačidlo ventilu s bielou bodkou)
9. Tlačidlo pre zapnutie pilotného horáku (tlačidlo ventilu s červenou iskrou)
10. regulátor termostatického ventilu
11. bezpečnostný termostat

#### 3.2. Pohľad na jednokomorovú fritézu 9725110 i 9725130



1. Stojan na zavesenie košíka
2. Košík
3. Priezor pilotného plameňa komory
4. Tlačidlo generátora iskier
5. Tlačidlo pre vypnutie horáku (tlačidlo ventilu s bielou bodkou)
6. Tlačidlo pre zapnutie horáku (tlačidlo ventilu s červenou iskrou)
7. Regulátor termostatického ventilu
8. Bezpečnostný termostat
9. Páka výpustného ventilu oleja z komory
10. Nádrž na použitý olej

### 3.3. Technické údaje

Katalógové číslo	9725110, 9725130	9725210, 9725230
Výška	850 mm	850 mm
Šírka	400 mm	400 mm
Hĺbka	700 mm	700 mm
Plynový výkon	15 kW	12,0 kW
Výkon (mrazené hranolky)	~45 kg/h	~40 kg/h
Maximálny objem košíka	2,7 kg	2x1,2 kg
Objem misy	ok. 17 l	2x7 l
Rozmery košíka	300x290x120	2x(300x120x120)
Hmotnosť zariadenia	55 kg	47 kg
Napätie napájania	230V; 50Hz	230V; 50Hz
Stupeň ochrany pred vodou	IP2I	IP2I

Tabuľka 3.1

## 4. OBSLUHA ZARIADENIA

- Pred prvým použitím je nutné odstrániť zo zariadenia ochrannú fóliu. Vonkajšie a vnútorné povrchy umyte teplou vodou s prídavkom odmasťovacieho prostriedku na umývanie kuchynského riadu. Nepoužívajte abrazívne a iné prostriedky, ktoré by mohli poškriabať povrch. Na umývanie používajte výhradne vlhkú handričku. Po umytí nechajte zariadenie aby úplne uschlo, následne pripojte k elektrickej sieti.
- Vďaka regulátoru teploty je možné znižovať alebo zvyšovať teplotu v rozsahu od 110 do 190°C. Zariadenie bolo dodatočne vybavené bezpečnostným termostatom nastaveným na 230°C pre ochranu oleja pred prehriatím, čo sa môže stať, ak je regulátor teploty poškodený.
- Zariadenie je vybavené elektrickým zapalovačom (generátor iskier), ktorý uľahčuje každodenné používanie – zapalovanie pilotného horáka.
- Vo chvíli, keď zariadenie dosiahne požadovanú teplotu, termostatický ventil odpojí prívod plynu do hlavného horáka. Po znížení teploty oleja sa automaticky otvorí plynový ventil a teplota oleja sa zvýši
- **Veľmi dôležité je previesť proces „prepálenia“ fritézy počas prvého použitia. Táto činnosť sa vykonáva takto (počas prvého pripojenia zariadenia):**
  - Do nádrže nalejte primerané množstvo oleja – po úroveň označenú na stene nádrže
  - Nastavte teplotu pomocou gombíka na 150°C – poloha 6 na gombíku
  - Po zahriatí počkajte ok. 15 minút a následne olej vypustite
  - Nádrž napustite čerstvým olejom – je možné zahájiť prevádzku
- **Počas vyprážania by sa mala kontrolovať teplota oleja v nádrži pomocou regulátora teploty**
- Zariadenie je vybavené košíkom so stojanom. Po usmažení hranoliek môžeme kôš zavesiť na stojane a hranolky odkvapkať z nadbytočného oleja. Pod košíkom sa nachádza podložka, ktorá bráni padnutiu hranoliek na dno nádrže, pod výhrevné rúry.
- Nádrž je vybavená tzv. studenou zónou, ktorá bráni rýchlemu prepáleniu oleja.
- Za účelom odstránenia zvyškov z nádrže otvorte výpustný ventil a následne umyte.
- Zariadenie nezapínajte ak je nádrž prázdna alebo je v nej príliš málo oleja – pod minimálnou úrovňou. Pred zapnutím doplňte olej.
- Nezabúdajte na výmenu použitého oleja za nový (používanie prepáleného tmavého oleja hrozí vznikom požiaru)
- Dávajte pozor, aby boli hranolky pred vložením do horúceho oleja suché – zabráni to vzniku peny a vyliatiu oleja mimo nádrž.
- Nezabúdajte, že nádrž je možné vyprázdniť po vypnutí zariadenia a vychladnutí oleja.
- Nezakrývajte ventilačné otvory zariadenia (komin)
- Skontrolujte, či vetranie miestnosti (pevné otvory na prívod čerstvého vzduchu) a odsávanie dymu zo zariadenia (ventilátory, digestory) sú v dobrom stave za účelom správnej ventilácie miestnosti. V prípade pochybností kontaktujte náš zákaznický servis. Konečný užívateľ je zodpovedný za čistenie a používanie fritézy v súlade s týmito pokynmi. Ak budete mať akékoľvek problémy, kontaktujte prosím technický servis spoločnosti Stalgast.
- Pred zapnutím fritézy sa uistite, že žiadne objekty neblokujú prívod čerstvého vzduchu do horákov (napr. otvory vo vnútri komory za dvierkami).
- Pred spustením fritézy sa uistite, že sa v blízkosti zariadenia alebo vnútri komory za dvierkami nenachádzajú žiadne horľavé látky (fľaše, papier).

#### 4.1. Spustenie zariadenia

Pre spustenie fritézy skontrolujte najprv, či je zariadenie pripojené k zdroju elektrickej energie (ak také pripojenie existuje) a následne zapnite pilotný kontrolný plameň (bráni nekontrolovanému úniku plynu). Za týmto účelom je nutné:

- Nastaviť otáčací gombík na polohu hviezdičky
- Stlačte gombík na ventile označenom červenou hviezdičkou, držiak gombík zapnite generátor iskier (zelené tlačidlo)
- Cez kontrolný priezor v panely kontrolujeme fungovanie pilota – plameň by mal horieť jasným modrým svetlom. Držiak gombík na ventile okolo 20 sekúnd zahrievame termočlánok.
- Po zahriatí termočlánku pustíme gombík na ventile, pilotný plameň nehasne – zariadenie je pripravené na prevádzku. Ak plameň ovládača zhasne, opakujeme činnosti od prvého bodu.
- Hlavným gombíkom nastavíme orientačnú hodnotu teploty oleja 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 zatvára prívod plynu do horáka. Keď olej vychladne, ventil otvorí prívod plynu a zohreje obsah nádrže – udržuje stálu teplotu oleja.
- Pre úplné vypnutie fritézy otočte gombík do polohy hviezdičky a následne stlačte gombík na plynovom ventile označenom bielym krúžkom. Kontrolný plameň zhasne

#### 5. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred zahájením akýchkoľvek konzervačných prác vypnite zariadenie, počkajte kým vychladne olej a zariadenie odpojte od zdroja napätia.

Na čistenie prístroja nepoužívajte priame vysokotlakové vodné zariadenia (napr. tlakové umývačky), pretože môžu poškodiť vnútorné komponenty zariadenia

**Každodenná údržba** sa skladá z vyprázdnenia a vyčistenia nádrže vlhkou handrou s prostriedkom na umývanie riadu a následným utretím suchou handričkou.

Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá obsahujúce chlór, abrazívne prášky alebo korozívne látky, ako je kyselina chlorovodíková alebo kyselina sírová. Používanie kyselín zhorší fungovanie zariadenia a zníži jeho bezpečnosť. Na čistenie nádrže nepoužívajte drôtené kefy ani brúsny papier. Dávajte pozor, aby sa počas umývania nádrže nepoškodili rúry vo vnútri nádrže. Zariadenie neumývajte otvoreným prúdom vody. Na umývanie podlahy v miestnosti, kde stojí zariadenie, nepoužívajte prostriedky s kyselinou chlorovodíkovou alebo sírovou.

**Raz v mesiaci** je nutné skontrolovať, či:

- sú elektrické a plynové pripojenia vykonané správne
- nie je napájací kábel poškodený
- všetky prvky zariadenia fungujú správne.

**Raz ročne** je nutné servisovať zariadenie za účelom kontroly opotrebovania a zistenia prípadných porúch komponentov a častí. V prípade zistenia akejkoľvek poruchy, kvalifikovaný technický personál (technický servis) je povinný ju odstrániť.

Pravidelná mesačná údržba, každoročný servis a opravy zariadenia môže vykonávať výhradne kvalifikovaný technický personál (technický servis).

## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV

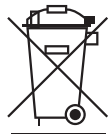
Ovládač hlavného horáka nefunguje	Príliš nízky tlak plynu	Kontaktujte prosím servis
	Zapchatá tryska ovládača	
	Poškodený plynový ventil	
	Zapol sa bezpečnostný termostat.	Zresetujte prosím termostat
Plameň ovládača sa neutržuje	Poškodený termočlánok alebo nedostatočne zohrievaná plameňom pilotného horáka.	Kontaktujte prosím servis
	Zapol sa bezpečnostný termostat.	Zresetujte prosím termostat
Hlavné horáky nefungujú.	Tlak plynu je príliš nízky	Kontaktujte prosím servis
	Trysky hlavných horákov sú upchaté	
	Plynový ventil je poškodený.	
Žltý plameň hlavných horákov	Nesprávne množstvo vzduchu dodávaného do hlavných horákov - potrebné nastavenie objímky pri tryske hlavných horákov Špinavý hlavné horáky – otvory	Kontaktujte prosím servisS
Zlá teplota misy	Nesprávne umiestnený senzor regulačného termostatu.	Kontaktujte prosím servis
	Plynový ventil je poškodený.	
Nedostatok iskry na ovládači	Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k elektrickej sieti	Pripojte zariadenie do siete 230 V - zástrčka
	Skontrolujte pripojenia káblov	Kontaktujte prosím servis
	Poškodený generátor iskry	

## 7. ODSTRÁŇOVANIE POUŽITÝCH ZARIADENÍ

Informácie pre užívateľov o správnych zásadách nakladania s odpadom z elektrických a elektronických zariadení

- **Odovzdajte staré zariadenie v obchode, v ktorom kupujete nové zariadenie.** Každý obchod má povinnosť bezplatného prevzatia starého zariadenia, ak v ňom kupujeme nové zariadenie toho istého typu a v tom istom množstve. Podmienkou je dodanie zariadenia do obchodu na svoje náklady.
- **Odnesť opotrebované zariadenie do zberných surovín.** Informácie o najbližšom mieste nájdete na internetovej stránke alebo nástenke obecného úradu.
- **Zariadenie odovzdajte do servisu.** Ak sa oprava zariadenia neopláca alebo nie je možná z technických dôvodov, servis je povinný bezplatne prijať toto zariadenie.
- **Opotrebované zariadenie odovzdajte bez toho, aby ste vyšli z domu.** Ak nemáte čas alebo možnosti prepravy svojho zariadenia do zberných surovín, môžete využiť službu špecializovaných firiem.

**Nezabúdajte! Nevyhadzujte opotrebované zariadenie spolu s inými odpadmi. Hrozia Vám za to vysoké peňažné pokuty.**



Symbol prečiarknutého smetného koša na výrobku, jeho balení alebo návode znamená, že výrobok nesmie byť vyhodený do bežných odpadov. Povinnosťou užívateľa je odovzдание opotrebovaného zariadenia na určené zberné miesto pre jeho správne zhodnotenie.

## 8. ZÁRUKA

Predávajúci zodpovedá v rámci záruky.

Škody spôsobené usadzovaním vápnika v zariadení nepodliehajú záručným opravám.

Záruka na výmenu častí sa nevzťahuje na: žiarovky, gumové elementy, vykurovacie telesá zničené kameňom, skrutky a elementy podliehajúce prirodzenému opotrebeniu, napr.: gumové tesnenie a všetky typy mechanického poškodenia. Taktiež všetky poškodené súčiastky v dôsledku nesprávneho používania.

K strate záruky dôjde automaticky v dôsledku odstránenia záručnej pečate alebo samostatnej opravy zariadenia.

**Instrukcja dla instalatora**

**Anleitung für den Installateur**

**Maintenance manual**

**Notice pour l'agent d'installation**

**Instrucciones para el instalador**

**Návod pro instalatéry**

**Pokyny pre inštalátora**

## I. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

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

Głównymi komponentami frytownic z serii 97251... są: blat 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.

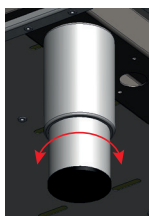
Główne komponenty frytownic z serii 97252... to: blat z dwoma niezależnymi zbiornikami 7L (ze strefami chłodnymi) oraz dwa palniki główne (po jednym na każdy zbiornik) o mocy cieplnej 6,0 kW każdy. Nominalna moc cieplna frytownicy wynosi 12,00 kW, a każdy palnik jest sterowany poprzez własny zawór termostatyczny.

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  $230^{\circ}\text{C}$ , 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

- Frytownicę należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.
- Urządzenie może być zestawiane w ciąg urządzeń. W przypadku, gdy urządzenie nie jest zestawione w ciągu z innymi urządzeniami tej samej linii, ściany przylegające do urządzenia (tył i bok) powinny być wykonane z materiałów niepalnych.

**UWAGA! Niedozwolone jest włączanie urządzenia podczas gdy zbiornik jest pusty oraz wlewanie 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.**

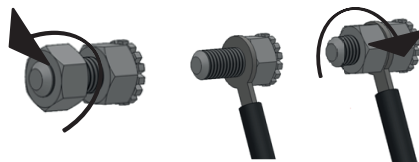


- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej znajdującej się z tyłu urządzenia. Jest ona oznaczona następującym symbolem:



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

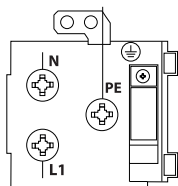
- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.



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

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą 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!

PL



**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  $I_n = 30\text{mA}$  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 :  $\text{moc urządzenia(W)} / (\text{podzielić przez}) \text{ kubatura pomieszczenia (m}^3) < 175\text{W/m}^3$ .

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 zsunięciem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 mb i nie może być większa niż 3,0m. Butla z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu do 3,7kPa

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. Należy używać dwuzłączki i rury 1/2” bez szwu. Patelnia 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 [l/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obroty) [l/100mm]	Kod By-pass	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [l/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	[kg/h]	[m³/h]
													[kg/h]	[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
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 jednokomorowa 9725I... przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kraj	Gaz	Ciśnienie nominalne [mbar]	Ciśnienie minimalne [mbar]	Ciśnienie maksymalne [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G3I	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G3I	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G3I	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G3I	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G3I	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G3I	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G3I	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G3I	28-30/28-30	25/25	35/35

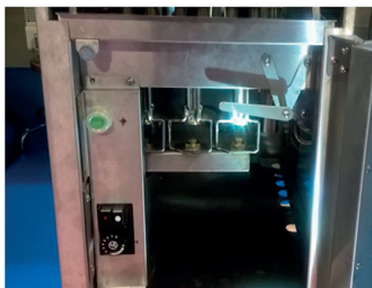
**Tabela 4.2**

Frytownica przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

2E	-rodzina 2 grupa E	(20mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	-rodzina 2 grupa LW	(20mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P	(37mbar) – gaz propan-butan (G30/G3I)
3P	-rodzina 3 grupa P	(37mbar) – gaz propan (G3I)

**Frytownice z serii 9725I... z trzema palnikami i jednym zbiornikiem 17L o obciążeniu cieplnym 15 kW**

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



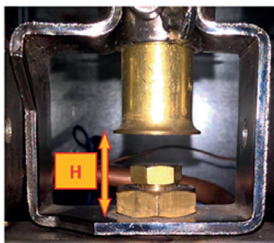
**Usytuowanie komponentów w szafce**

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.

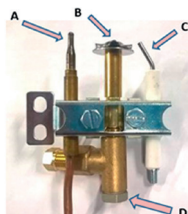


**Odległość „H” tulejki od obudowy palnika**

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

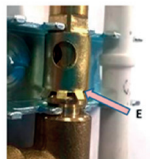


**Pozycja pilota**



**Elementy pilota:**

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



**Przysłona powietrza na korpusie pilota**



**Dysza pilota**

#### **UWAGA:**

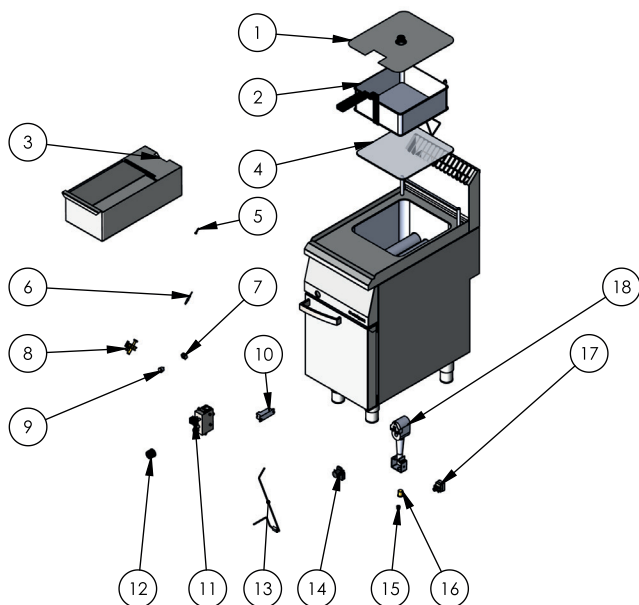
Frytownica pracuje w zakresie temperatur ustawionej na zaworze (110-190 °C). Ustawienie temperatury na zaworze powoduje nagrzanie oleju do zadanej temperatury np. 190 °C (wyłączenie palników głównych), następnie schłodzenie oleju poniżej zadanej temperatury (wrzucenie zmrożonych frytek) powoduje ponowne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

## 6. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH 97251...



Numer	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	Pokrętko
13	Termopara
14	Skrzynka przyłączeniowa
15	Dysza
16	Tuleja regulacyjna
17	Termostat bezpieczeństwa
18	Palnik

**7. DANE FRYTOWNICY DWUKOMOROWEJ 97252...**

Gaz ...	Ciśnienie zasilania [mbar]	Moc znamionowa			Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie	
		[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odlęgiść 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]
G20	20	12.00	180x2	C010909	20x2	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otwarte 25%	G20	1,270
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
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 97252.. przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kraj	Gaz	Ciśnienie nominalne [mbar]	Ciśnienie minimalne [mbar]	Ciśnienie maksymalne [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

Tabela 7.2

Frytownica przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

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

**Frytownice z serii 97252... z jednym palnikiem na każdy zbiornik o pojemności 7L o mocy 12,0 kW (6,0 kW + 6,0 kW).**

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

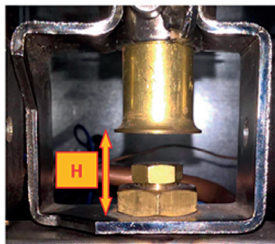
1. Wymienić dysze w palnikach głównych – odciąć doptyw gazu a następnie wykręcić śruby blokujące położenie regulatorów powietrza. Następnie odkręcić dysze znajdujące się w gniazdach. Nowe dysze należy dobrać według tabeli 7.1.



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.



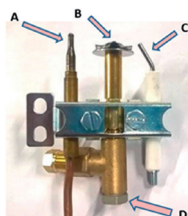


**Odległość „H” tulejki od obudowy palnika**

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.

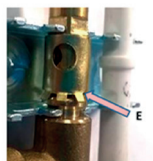


**Pozycja pilota**



**Elementy pilota:**

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



**Przysłona powietrza na korpusie pilota**



**Dysza pilota**

PL

**UWAGA:**

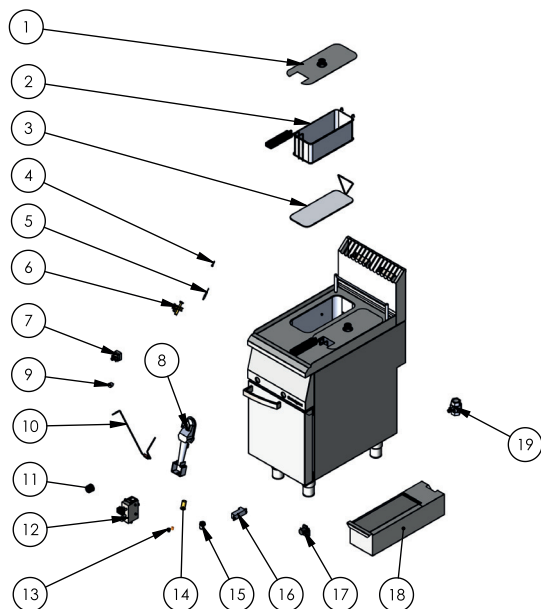
Frytownica pracuje w zakresie temperatur ustawionej na zaworze (110-190 °C). Ustawienie temperatury na zaworze powoduje nagrzanie oleju do zadanej temperatury np. 190 °C (wyłączenie palników głównych), następnie schłodzenie oleju poniżej zadanej temperatury (wrzucenie zmrożonych frytek) powoduje ponowne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

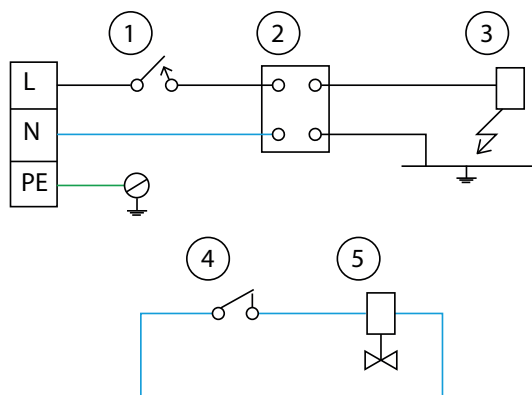
**Uwaga dla serwisu:** Przy wymianie termostatu zabezpieczającego czujnik należy wsunąć w gniazdo tak aby tylko główka kapilary schowała się w gnieździe, natomiast przy wymianie zaworu Minisit czujkę należy wsunąć do końca gniazda.

## 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	Włącznik generatora
10	Termopara
11	Pokrętło zaworu
12	Zawór termostaticzny
13	Dysza palnika głównego
14	Tuleja regulacyjna
15	Kolanko zaworu termostaticznego
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

<b>Pilot palnika głównego nie działa</b>	<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>
<b>Nie utrzymuje się płomień pilota</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota.</li><li>• Zadziałał termostat bezpieczeństwa.</li></ul>
<b>Palnik główny nie działa.</b>	<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>
<b>Żółty płomień palnika głównego</b>	<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>
<b>Zła temperatura płyty</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nieprawidłowo umieszczony czujnik termostatu regulacyjnego.</li><li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li></ul>
<b>Brak iskry na pilocie</b>	<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 gazy do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

### a. Zawór termostatyczny gazu

- odkręcić rurę miedziana o średnicy 12mm od mixera lub kolanka
- odkręcić rurę miedziana 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 włącznik, 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**

- zdjęj 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.

## I. 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 SL351 I... 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 Hauptkomponenten der Fritteusen aus der Serie SL3512... sind: Arbeitsplatte mit zwei unabhängigen 7L-Becken (mit Kaltzonen) und zwei Hauptbrenner (einer pro Behälter) mit einer Heizleistung von je 6,0 kW. Die Nennwärmeleistung der Fritteuse beträgt 12,00 kW und jeder Brenner wird über ein eigenes Thermostatventil gesteuert.

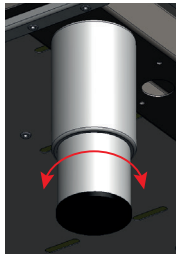
Vorne am Gerät, hinter der Tür, verfügt jedes Becken über ein Bedienfeld mit einem Temperaturregler, einem Sicherheitsthermostat und einem Zündknopf. Neben dem Bedienpult, hinter der Tür, befinden sich Ventile zum Ablassen von Altöl aus jedem Becken. Unter dem Ventil gibt es einen Alt fett-Behälter.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

- Die Fritteuse sollte so aufgestellt werden, dass er zumindest von der Frontseite zugänglich ist. Hinter dem Gerät sollte sich eine aus nicht brennbaren Materialien gefertigte Wand befinden.
- Das Gerät kann reihenweise zusammen mit anderen Geräten aufgestellt werden. Wenn das Gerät nicht reihenweise zusammen mit anderen Geräten derselben Linie aufgestellt wird, sollten die an das Gerät (hinten und seitlich) anliegenden Wände aus nicht brennbaren Materialien ausgeführt werden.

### **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 der 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

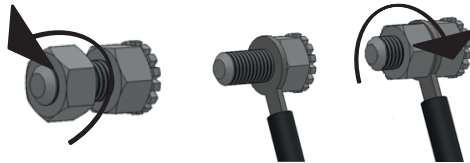
#### 3.1. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz

- 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:



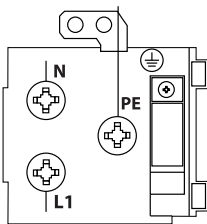
**Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:**

- 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 – Nulleiter (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  $I_n=30\text{mA}$  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<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- 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 1 l 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 Flasche mit dem Propan-Butan-Gas (B/P) sollte mit einem Druckreduzierventil bis 3,7 kPa ausgestattet 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. Man sollte Gewindemuffen und nahtlose Rohre 1/2 verwenden. Die Pfanne hat ein Anschluss-Ende mit dem Gewinde R 1/2".

Bei der Ersteinstallation 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 SL351 I 15S...

DE

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

Staat	Gas	Nenndruck [mbar]	Mindestdruck [mbar]	Höchstdruck [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

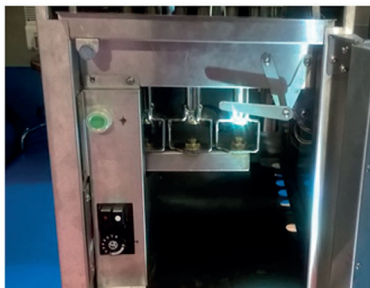
**Tabelle 4.2**

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

- 2E –Gasfamilie 2 Gruppe E (20mbar) – methanreicher Erdgas (G20)
- 2Lw –Gasfamilie 2 Gruppe L (20mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
- 3B/P –Gasfamilie 3 Gruppe B/P (37 mbar) – Propan-Butan-Gas (G30/G31)
- 3P –Gasfamilie 3 Gruppe P (37 mbar) - Propangas (G31)

**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:



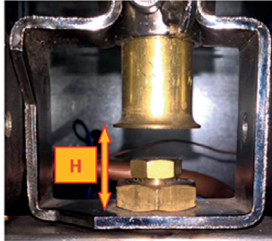
**Die Anordnung der Komponenten im Schrank**

I. 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. I angegeben ist. Nach der Einstellung die die Muffe befestigende Schraube fest anziehen

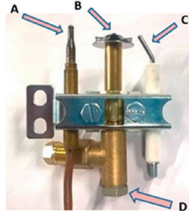


**Der Abstand „H“ der Muffe von dem Gehäuse des Brenners**

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. I regulieren.

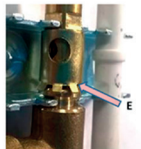


**Die Position des Kontrollbrenners**



**Die Elemente des Kontrollbrenners:**

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



**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.

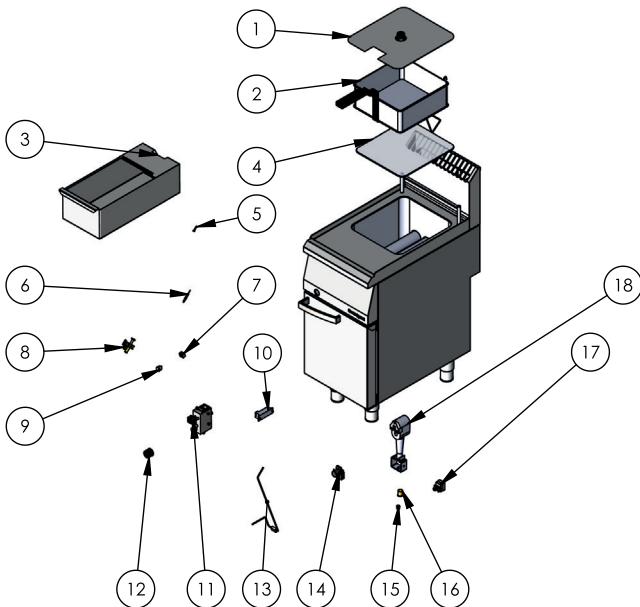
Nach der Veränderung der Gasart – daran denken:

- 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 SL35 I I5S...



Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Deckel
2	Korb
3	Ölbehälter
4	Korbplatte
5	Die Düse des Kontrollbrenners
6	Elektrode
7	Keramikkwürfel
8	Kontrollbrenner
9	Schalter Funkengenerator
10	Funkengenerator
11	Das Gasthermostatventil
12	Drehregler
13	Thermoelement
14	Anschlussbuchse
15	Düse
16	Regulierende Muffe
17	Sicherheitsthermostat
18	Brenner

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

DE

Gas... Druck	Nennleistung				Reduzierte Leistung			Zündapparat				Verbrauch		
	Druck der Gasspeisung [mbar]	[kW]	Ø der Hauptdüse [1/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand des Lutreglers 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	Lutregulator [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	12.00	180x2	C010909	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Offen 25%	G20	1,270
G20	25	12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Offen 25%	G20	1,270
G27	20	12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Offen 25%	G27	1,548
G30/ G31	28- 30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Offen 75%	0,946	G30
G30/ G31	37	12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Offen 75%	0,946	G30
G30/ G31	50	12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Offen 75%	0,946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Offen 75%	0,932	G31

Tabelle 7.1

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

Staat	Gas	Nennndruck [mbar]	Mindestdruck [mbar]	Höchstdruck [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

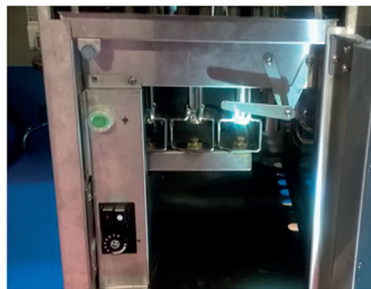
Tabelle 7.2

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

- 2E –Gasfamilie 2 Gruppe E (20mbar) – methanreicher Erdgas (G20)
- 2Lw -Gasfamilie 2 Gruppe L (20mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
- 3B/P –Gasfamilie 3 Gruppe B/P (37 mbar) – Propan-Butan-Gas (G30/G31)
- 3P –Gasfamilie 3 Gruppe P (37 mbar) - Propangas (G31)

Fritteusen der Serie SL3512.... mit je einem Brenner pro 7L-Becken, Leistung von 12,0 kW (6,0 kW + 6,0 kW).

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



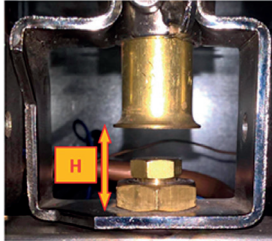
Die Anordnung der Komponenten im Schrank

- I. 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. I angegeben ist. Nach der Einstellung die die Muffe befestigende Schraube fest anziehen

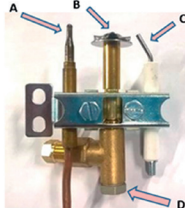


**Der Abstand „H“ der Muffe von dem Gehäuse des Brenners**

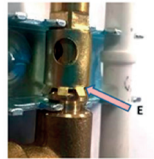
3. Der Austausch der Düse des Kontrollbrenners: man sollte die Schraube „D“ , die sich unterhalb des Gehäuses des Kontrollbrenners befindet abschrauben und dann die Düse abschrauben und die entsprechende montieren. Als nächstes sollte man die Luftblende „E“, die sich am Gehäuse des Kontrollbrenners befindet gemäß Tabelle 4. I 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.

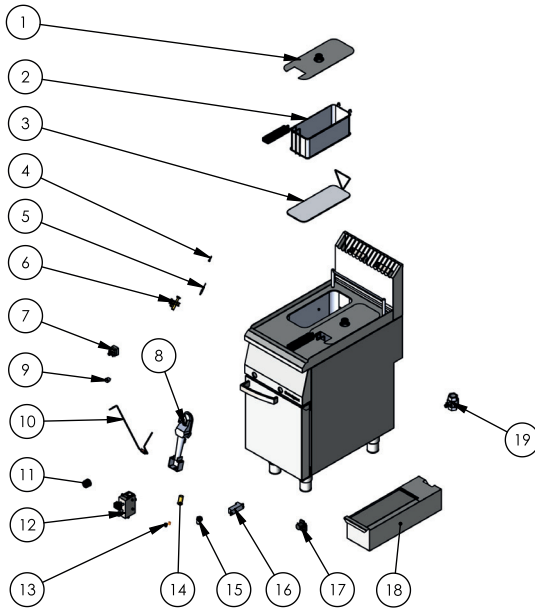
Nach der Veränderung der Gasart – daran denken:

- 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.

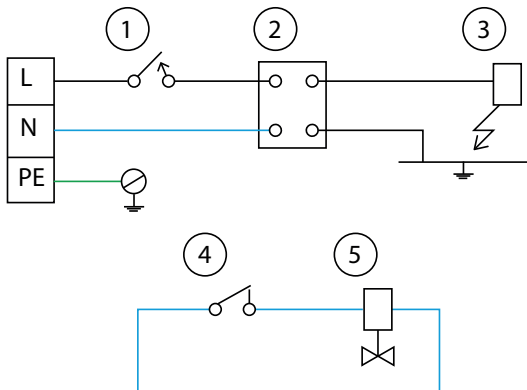
## 9. DIE LISTE DER ERSATZTEILE DER SL35 I 22S...



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	Ölbhälter
19	Ölablassventil

DE

## 10. ELEKTRISCHES SCHEMA



1. Knopf
2. Regler des Zündfunkengeners
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 funktioniert 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 Zündelektrode in der Zündbrennergruppe.</li><li>• Trennen des Zündkabels, das den Funkenerzeuger mit der Zündelektrode 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 ausführen

**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  $\pm 20$ 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 fryers series 97252.. include: worktop with two independent 7L tanks (with cold zones) and two main burners (one for each tank) with a thermal power of 6.0 kW for each burner. The nominal thermal power of the fryer is 12.00 kW and each burner is controlled by its own thermostatic valve.

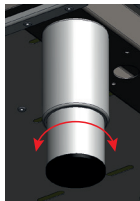
On the front of the appliance, behind the door, there is, for each tank, a control panel with a temperature controller, a safety thermostat and a spark generator button. Next to the control panel, behind the door, there are the valves used to drain the used oil from each tank. There is a waste oil tank 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°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 fryer so that it is accessible at least from the front. There should be a wall made of non-combustible materials behind the device
- The device can be set up in a row of appliances. If the appliance is not set up in a row with other devices of the same line, the walls adjacent to the appliance (rear and side) should be made of non-combustible materials.

**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

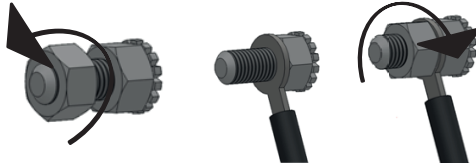
- To plug the device in electricity network you must perform plugging of the power cord in the terminal box placed on the back wall of the device. **The power cord with a plug IS NOT the part of the set and you must buy it.**
- You must necessarily join the device to the installation of equalising electrical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

equipotential bolt placed in the back of the device. It is marked by the following symbol:



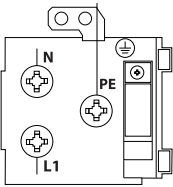
**To join the device to the installation of equalising electrical potentials, you must:**

- 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!



**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>) < 175W/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. The propane-butane (B/P) gas cylinder must be equipped with a gas pressure reducer up to 3.7kPa

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. Use a pipe union and a 1/2” seamless pipe. The fryer has a threaded connection with an 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	Rated power				Reduced power			Igniter			Consumption			
	Gas	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]
G20	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	-	Open 25%	40	C010906	Open 25%	G20	1.587
G20	25	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	-	Open 25%	40	C010906	Open 25%	G20	1.587
G27	20	15.00	195 x 3	C010910	22 x 3	-	-	-	Open 25%	40	C010906	Open 25%	G27	1.936
G30/G31	28-30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	Open 75%	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G30/G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	-	Open 75%	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G30/G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	-	Open 75%	20	C010444	Open 75%	1.183	G30
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	Open 75%	20	C010444	Open 75%	1.165	G31

Table 4.1

The 97251... single-chamber fryer is designed for supply with the following gas fuels:

Country	Gas	Nominal pressure [mbar]	Minimum pressure [mbar]	Maximum pressure [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23

Country	Gas	Nominal pressure [mbar]	Minimum pressure [mbar]	Maximum pressure [mbar]
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42.5/42.5	57.5/57.5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT- -CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO- -BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42.5/42.5	57.5/57.5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

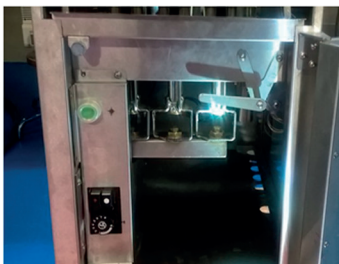
**Table 4.2**

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

2E	-family 2 group E	(20mbar) – high-methane natural gas (G20)
2Lw	- family 2 group L	(20mbar) – nitrogen-rich natural gas (G27)
3B/P	-family 3 group B/P	(37mbar) – propane-butane (G30/G31)
3P	-family 3 group P	(37mbar) – propane (G31)

**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:



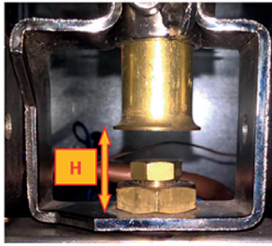
**Layout of components in the cabinet**

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**

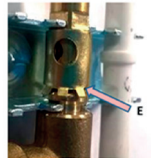
3. Replacing the pilot nozzle: unscrew the „D” screw from the bottom of the pilot body, then unscrew the nozzle and install the corresponding nozzle. Then adjust the „E” air shutter on the pilot’s body in accordance with Table 4.1



**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

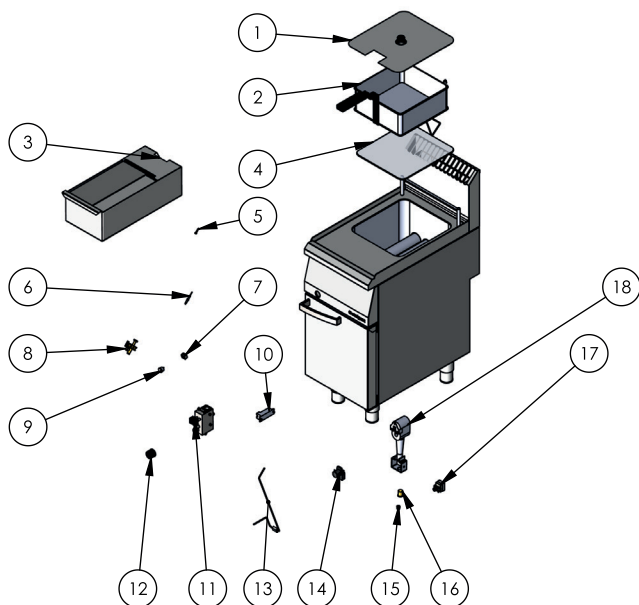
After changing the type of gas supplying the appliance - remember:

- 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 [l/100 mm]	Main nozzle code	Distance from the air regulator H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [l/100mm]	By-pass code	[kW]	Ø pilot nozzle diameter [l/100mm]	Pilot flame nozzle code	Air regulator [mm]	[kg/h]	Maximum consumption [m³/h]
G20	20	12.00	180x2	C010909	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Open 25%	G20	1.270
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
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 9725210 double-chamber fryer is designed for supply with the following gas fuels

Country	Gas	Nominal pressure [mbar]	Minimum pressure [mbar]	Maximum pressure [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42.5/42.5	57.5/57.5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT- -CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO- -BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42.5/42.5	57.5/57.5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

**Table 7.2**

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

2E	- family 2 group E	(20mbar) – high-methane natural gas (G20)
2Lw	- family 2 group L	(20mbar) – nitrogen-rich natural gas (G27)
3B/P	- family 3 group B/P	(37mbar) – propane-butane (G30/G31)
3P	- family 3 group P	(37mbar) – propane (G31)

**Heat output of three fryer burners: 12.00 kW**

Type of gas		Nominal pressure (mbar)	Minimum pressure (mbar)	Maximum pressure (mbar)	Nozzle average (mm)	Gas consumption
Natural gas	2E (G20)	20	17	25	180	1,270 m <sup>3</sup> /h
	2Lw (G27)	20	16	23	205	1,548 m <sup>3</sup> /h
Liquid gas	3B/P(G30)	37	25	45	115	0,964kg/h
	3P(G31)	37	25	45	125	0,932kg/h

**Table 7.3**

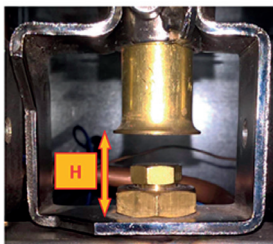
## 8. ADAPTING THE DOUBLE-CHAMBER FRYER TO ANOTHER TYPE OF GAS:

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.

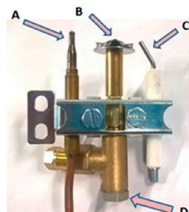


Distance „H” between the sleeve and the burner housing

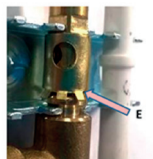
- Replacing the pilot nozzle: unscrew the „D” screw from the bottom of the pilot body, then unscrew the nozzle and install the corresponding nozzle. Then adjust the „E” air shutter on the pilot’s body in accordance with Table 7.1.



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.

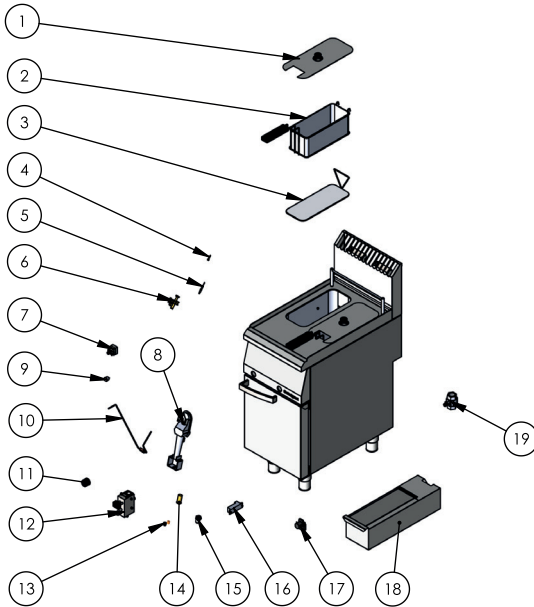
After changing the type of gas supplying the appliance - remember

- 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.

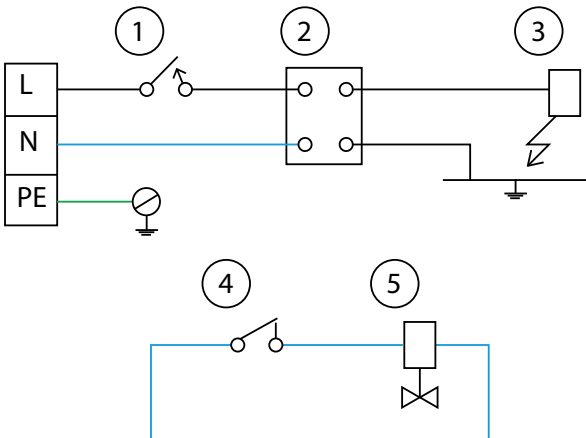


## 9. LIST OF SPARE PARTS FOR 97252...



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 120mm**

### 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.**

## I. CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

L'enveloppe de l'appareil est réalisée en acier inoxydable. Le plan de travail de la table est fixé sur une base de quatre pieds à l'aide desquels la friteuse peut être nivelée. L'équilibrage est possible sur une échelle de  $\pm 20$  mm.

L'équipement principal de nos friteuses de série 97251... est : la plaque avec une seule cuve de 17L (avec une zone de refroidissement) ainsi que trois brûleurs principaux, la puissance thermique de chacun est de 5,0 kW. La puissance nominale de la friteuse est de 15 kW. Tous les brûleurs sont commandés à l'aide d'une valve thermostatique.

L'équipement principal de nos friteuses de série 97252... est : la plaque avec deux cuves indépendantes de 1L (avec une zone de refroidissement) ainsi que deux brûleurs principaux (un par cuve), où la puissance thermique de chacun est de 6,0 kW. La puissance nominale thermique de la friteuse est de 12,00 kW. Chaque brûleur est commandé à l'aide de sa propre valve thermostatique.

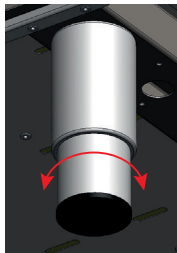
À l'avant de l'appareil, derrière la porte, chaque cuve est dotée d'un panneau de commande avec une régulation de température, un thermostat de sécurité et un bouton générant des étincelles. À côté du panneau de commande, derrière la porte se trouvent les valves servant à vidanger l'huile utilisée de chaque cuve. Sous la valve se trouve une cuve de récupération d'huile usagée. Le volume de la cuve est de 17 litres.

Pendant la vidange de la cuve veuillez vous rappeler que la température de l'huile peut être élevée. Veuillez donc attendre que l'huile refroidisse.

Si la température de l'huile placée dans la cuve excède les 230°C alors le thermostat de sécurité s'allumera et le brûleur s'éteindra. Un rallumage sera possible une fois le refroidissement de l'appareil et le redémarrage du thermostat à l'aide du bouton adéquat réalisés

## 2. INSTALLATION DE LA FRITEUSE

- La friteuse doit être placée sur une surface stable dans une pièce fermée avec un courant d'alimentation allumé. Par la suite veuillez la niveler à l'aide des pieds.



Pied réglable

- La friteuse doit être disposée de manière à être accessible au moins du devant. L'appareil doit être adossé à un mur réalisé de matériaux non inflammables.
- L'appareil peut être placé sur une ligne d'appareils. Si l'appareil n'est pas placé avec d'autres appareils de la même série, les murs placés contre l'appareil (arrière et côté) devraient être en matériaux ignifugés.

### ATTENTION!

Il est interdit d'allumer l'appareil pendant que la cuve est vide et d'y verser de l'eau, lorsque l'huile dans la cuve est chaude, puisque cela provoquera une dégradation irréversible et soudaine de la cuve ainsi que dans le cas de versement d'eau dans de l'huile chaude, son inflammation et un incendie.

Si la friteuse est installée dans une chaîne d'éléments chauffants, veuillez éviter le placement de cette dernière près d'un cuseur à pâtes électrique ou d'un bain marie. Le versement d'eau dans une graisse chaude peut provoquer un incendie.

L'appareil est vendu dans le but d'une utilisation de gaz précise, conformément au certificat de la plaque signalétique. Tous les changements de type de gaz d'alimentation peuvent être réalisés par un installateur qualifié et autorisé, ils doivent également être notifiés dans la carte de garantie jointe à l'appareil. Les appareils scellés et sécurisés par le fabricant peuvent uniquement être utilisés par des installateurs qualifiés et suite à une autorisation et formation réalisées par le service technique de l'entreprise STALGAST.

### 3. CONNEXION

#### 3.1. Condition du raccordement au réseau électrique

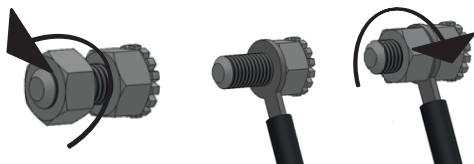
- Vérifiez que la tension sur le réseau électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Afin de brancher l'appareil au courant électrique, vous devez raccorder le cordon d'alimentation à la boîte de jonction située au dos de l'appareil. Le cordon d'alimentation avec la fiche N'EST PAS fourni avec l'appareil et il vous appartient de l'acheter.
- L'appareil doit obligatoirement être raccordé à l'installation égalisant le potentiel électrique à l'aide d'une

vis équipotentielle se situant à l'arrière de l'appareil. Celle-ci est marquée de ce symbole:



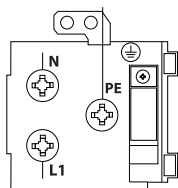
#### Afin de raccorder l'appareil à une installation équipotentielle vous devez :

- dévisser l'écrou de la vis
- introduire le fil équipotentiel
- visser l'écrou jusqu'à la butée
- brancher l'autre extrémité du fil équipotentiel à la liaison équipotentielle.



#### Raccordement de l'appareil à une installation équipotentielle.

Le cordon d'alimentation doit être un tuyau flexible, oléorésistant, muni d'un conducteur de mise à la terre et d'une gaine en polychloroprène (type H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>).; ce câble peut être disponible auprès du fabricant et confectionné par ses soins ou vendu par des sociétés de réparation spécialisées !



**PE – conducteur de protection (jaune-vert)**

**N – conducteur neutre (bleu)**

**L1 – conducteur de phase (autres couleurs)**

#### Branchement de l'appareil au réseau électrique

- Le raccordement de l'appareil au réseau électrique peut être effectué uniquement par un technicien titulaire de certificats l'autorisant à manipuler les installations électriques.
- Branchez l'appareil sur une prise secteur d'une tension de 230 V 50 Hz munie d'un interrupteur résiduel différentiel de  $I_n = 30\text{mA}$ . Faites-le à l'aide d'une fiche ou directement sur l'installation d'alimentation

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

Les locaux destinés à abriter les appareils alimentés en gaz doivent être conformes aux directives contenues dans la réglementation en vigueur dans le pays concerné.

Les friteuses peuvent être installées comme suit :

Appareils de type A : manque de branchement du tuyau évacuant les gaz brûlés à l'extérieur ; le local devrait être équipé de mécanismes (ventilateurs, hottes) pouvant le maintenir dans un état ne présentant aucun danger pour la santé, en évitant la formation de substances dangereuses.

Appareils de type B2 : l'installation avec de systèmes de sécurité bloquant le travail de l'appareil et placée sous les hottes est obligatoire

La friteuse doit être placée à endroit rendant son accès facile, et éloigné des objets et murs inflammables:

- Le volume de la cuisine doit correspondre au résultat de l'équation : puissance de l'appareil (W) / (divisée par) volume de la pièce (m<sup>3</sup>) < 175W/m<sup>3</sup>.
- Les appareils alimentés en propane-butane ne peuvent être installés au-dessous du niveau du sol (par exemple au sous-sol, dans la cave) ; il est interdit de stocker dans la même pièce plus de deux bouteilles de



propane-butane de 11 kg chacune.

- Sauf pour le kit comportant une armoire pour bouteilles de gaz, les bouteilles doivent être placées à une distance minimale de 1,5 m des appareils générateurs de chaleur (radiateurs, poêles, etc.)

**Attention:** Si la friteuse est alimentée à l'aide d'une bouteille à gaz, le bac dans lequel se trouve la friteuse, doit être séparée du corps de la friteuse et équipée d'ouvertures appropriées afin d'assurer une aération autour de la friteuse. Le bac devrait être conçu de telle manière qu'un seul cylindre d'un poids maximal de 20 kg puisse y être placé. La charge thermique totale de l'appareil (somme de la charge totale du brûleur) ne devrait pas dépasser 12 kW.

- Ne placez pas les bouteilles à proximité d'appareils générateurs d'étincelles.
- Les bouteilles doivent être placées en position verticale et protégées contre les chocs, chutes et déplacements fortuits.
- La température des locaux où les bouteilles sont installées ne doit pas dépasser 35 °C.

**Le grill peut être branché à une bouteille de propane-butane ou au réseau gazier uniquement par un professionnel autorisé à fournir les services de montage. L'adaptation de la friteuse à un autre type de gaz doit être réalisée seulement par un installateur compétent.**

**Le processus d'installation et de changement de l'injecteur doit être prouvé par des inscriptions adéquates dans la carte de garantie jointe à l'appareil**

La friteuse à gaz liquide devrait être branchée à un cordon flexible (câble de gaz propane-butane de sécurité « B ») en passant par un tuyau en acier sans bords d'une longueur minimale de 50cm. Les deux extrémités du tuyau seront serrées par des colliers anti-glissement. La longueur du câble sera comprise entre 1,2 m (minimum) et 1,5 m (maximum). La bouteille de propane-butane (B/P) doit être munie d'un limiteur de pression de gaz réglé sur un maximum de 3,7kPa.

La friteuse au gaz naturel (E) devrait être branchée à une installation à gaz à l'intérieur du bâtiment de manière rigide ou à l'aide de conduits métalliques élastiques ayant le marquage de sécurité actuel. Utilisez un raccord isolant et un tuyau sans soudure 1/2". La friteuse à l'embout de branchement avec le boulon R 1/2"

Lors de la première installation de l'appareil ou après chaque changement de combustible (autre type de gaz), il est impératif de vérifier la tension d'alimentation à l'aide d'un manomètre. Le robinet de contrôle de tension se trouve sur le tuyau d'alimentation de gaz (près du tuyau de raccordement de l'arrivée du gaz) derrière la porte et sur la valve thermostatique à gaz (corps latéral). Une fois l'embout du robinet enlevé et le branchement du manomètre à l'aide du tuyau élastique réalisé, veuillez mesurer la tension lorsque l'appareil est en marche. La valeur de la tension doit être comprise entre les valeurs limites minimales et maximales en fonction du type de gaz

## 4. DONNÉES DE LA FRITEUSE À UNE CHAMBRE 97251...

Gaz ...	Pression de l'alimentation [mbar]	Puissance nominale				Puissance réduite			Allume-feu				Consommation	
		[kW]	Ø de l'injecteur principal [1/100 mm]	Code de l'injecteur principal	Distance du régulateur d'air H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position – rotations) [1/100mm]	Code du by-pass	[kW]	Ø Dimètre de l'injecteur du pilote [1/100mm]	Code de l'injecteur du pilote de flamme	Régulateur d'air [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Ouvert 25%	G20	1.587
G20	25	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Ouvert 25%	G20	1.587
G27	20	15.00	195 x 3	C010910	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Ouvert 25%	G27	1.936
G30/G31	28-30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Ouvert 75%	1.183	G30
G30/G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Ouvert 75%	1.183	G30
G30/G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Ouvert 75%	1.183	G30
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Ouvert 75%	1.165	G31

Tableau 4.1

Friteuse à une chambre 97251... adaptée à une alimentation à l'aide des combustibles à gaz suivant:

Pays	Gaz	Tension nominale [mbar]	Tension minimale [mbar]	Tension maximale[mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

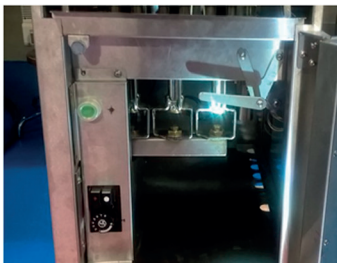
Tableau 4.2

Friteuse adaptée à une alimentation des combustibles à gaz suivants :

- 2E - famille 2 groupe E (20mbar) – gaz naturel riche en méthane (G20)
- 2 Lw - famille groupe 2 L (20 mbar) – gaz naturel azoté (G27)
- 3B/P - famille 3 groupe B/P (37mbar) –propane-butane (G30/G31)
- 3P - famille 3 groupe P (37mbar) – propane (G31)

**Friteuses de la série 97251... avec trois brûleurs et une cuve de 17L d'une charge thermique de 15 kW**

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



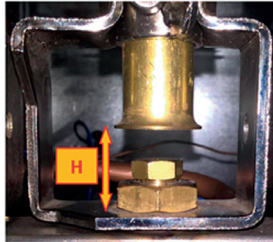
Emplacement des composants dans l'armoire

1. Pour changer l'injecteur dans les brûleurs — coupez l'afflux de gaz, puis dévissez les vis bloquant l'emplacement des régulateurs d'air. Par la suite dévissez l'injecteur se situant dans les foyers. Les nouveaux injecteurs doivent être choisis en fonction du tableau 4.1.



**L'injecteur principal**

2. Placez la bague dans le corps du brûleur par la sortie ou entrée de la bague dans le corps du brûleur jusqu'à l'emplacement indiqué sur le tableau 4.1. Après le réglage visser la vis fixant la bague.



**La distance « H » de la bague du boîtier du brûleur**

3. Changement de l'injecteur de brûleur de commande : dévissez la vis « D » se trouvant en dessous du corps de la commande puis vissez l'injecteur et montez l'injecteur choisi. Ensuite réglez l'ouverture d'air « E » se trouvant sur le corps du brûleur pilote en fonction du tableau 4.1.

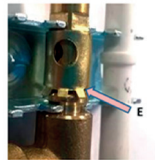


**Position de la commande**



**Éléments de la commande:**

- A. Thermocouple
- B. Pilote
- C. Electrode
- D. Vissez la buse



**Couvercle de l'air sur le corps du brûleur de commande**



**Injecteur du pilote**

**ATTENTION:** La friteuse fonctionne dans un champ de température réglable sur la manette (110-190 °C) Le réglage de la température sur la manette chauffe l'huile à la température choisie ex. 190 °C (extinction des brûleurs principaux), puis refroidissement de l'huile en dessous de la température (versement des frites surgelées) provoque à nouveau l'allumage des brûleurs principaux et la chauffe de l'huile.

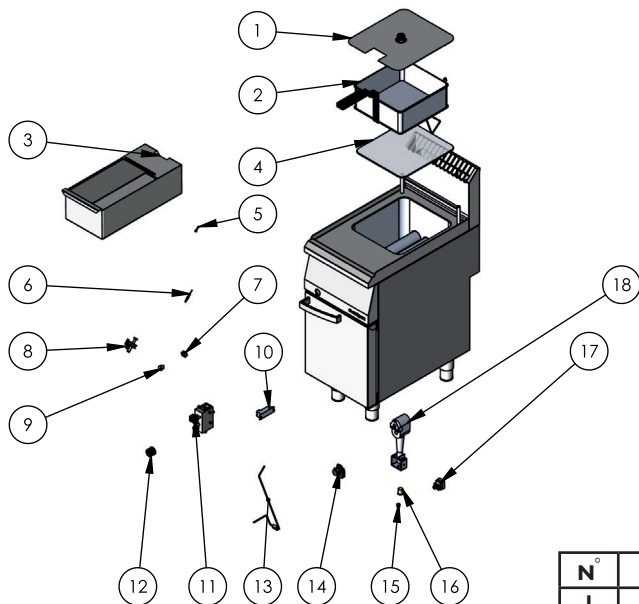
Après avoir changer le type d'huile d'alimentation - n'oubliez pas :

- Collez la nouvelle vignette d'information sur l'appareil (adaptée au nouveau type d'alimentation).
- Utilisez une peinture rouge pour marquer le nouvel emplacement des éléments mobiles ex : bague de réglage d'air
- Vérifiez l'étanchéité des jointures
- Vérifiez l'emplacement et le fonctionnement des brûleurs principaux : couleur, forme et stabilité de la flamme.

Mise en garde pour le service technique : Lors du changement du thermostat de sécurité le détec-

teur doit être enfoncé dans le foyer de telle sorte que seul le tuyau capillaire se cache dans le foyer, en revanche lors du changement de la valve Minisit le détecteur doit être enfoncé jusqu'au bout du foyer.

## 6. LISTE DES PIÈCES DÉTACHABLES POUR LA 97251...



N°	Dénomination de la pièce
1	Couvercle
2	Panier
3	Cuve pour l'huile
4	Base sous le panier
5	Injecteur du pilote
6	Electrode
7	Cube en céramiqu
8	Pilote
9	Interrupteur du générateur d'étin- celles
10	Générateur d'étincelles
11	Vanne thermostatique de gaz
12	Manette
13	Thermocouple
14	Boite de jonction
15	Injecteur
16	Bague de régulation
17	Thermostat de sécurité
18	Brûleur

## 7. DONNÉES DE LA FRITEUSE À DEUX CHAMBRES 97252...

Gaz ... Pression	Puissance nominale			Puissance réduite			Allume-feu				Consommation				
	Gaz	Pression de l'alimentation [mbar]	[kW]	Ø de l'injecteur principal [I/100 mm]	Code de l'injecteur principal	Distance du régulateur d'air H [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [I/100mm]	Code du by-pass	[kW]	Ø Dimètre de l'injecteur du pilote	Code de l'injecteur du pilote de flamme	Régulateur d'air [mm]	[kg/h]	[m <sup>3</sup> /h]
G20	20		12.00	180x2	C010909	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Ouvert 25%	G20	1,270
G20	25		12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Ouvert 25%	G20	1,270
G27	20		12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Ouvert 25%	G27	1,548
G30/ G31	28- 30/37		12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Ouvert 75%	0,946	G30
G30/ G31	37		12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Ouvert 75%	0,946	G30
G30/ G31	50		12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Ouvert 75%	0,946	G30
G31	37		12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Ouvert 75%	0,932	G31

Tableau 7.1

La friteuse 97252... est conçue pour une alimentation avec les gaz combustibles suivants:

Pays	Gaz	Tension nominale [mbar]	Tension minimale [mbar]	Tension maximale [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ- -SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tableau 7.2**

Friteuse adaptée à une alimentation des combustibles à gaz suivants :

2E	- famille 2 groupe E	(20mbar) – gaz naturel riche en méthane (G20)
2 Lw	- famille groupe 2 L	(20 mbar) – gaz naturel azoté (G27)
3B/P	- famille 3 groupe B/P	(37mbar) –propane-butane (G30/G31)
3P	- famille 3 groupe P	(37mbar) – propane (G31)

**Friteuses de la série 97252... avec un brûleur par cuve d'un volume de 7L et d'une puissance de 12,0 kW (6,0 kW + 6,0 kW).**

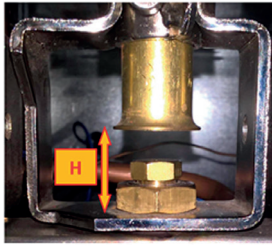
## 8. ADAPTATION DE LA FRITEUSE À DEUX CHAMBRES À UN AUTRE TYPE DE GAZ :

1. Pour changer l'injecteur dans les brûleurs — coupez l'afflux de gaz, ouvrez les portes, dévissez les couvercles. Sous le couvercle se situent deux brûleurs principaux. Déficelles vis bloquant l'emplacement des régulateurs d'air Par la suite dévissez l'injecteur se situant dans les foyers. Les nouveaux injecteurs doivent être choisis en fonction du tableau 7.1.



**L'injecteur principal**

2. Réglez la bague sur le corps du brûleur par la sortie ou entrée de la bague dans le corps du brûleur jusqu'à l'emplacement indiqué sur le tableau 7.1. Après le réglage visser la vis fixant la bague.



La distance « H » de la bague du boîtier du brûleur

3. Changement de l'injecteur de brûleur de commande : dévissez la vis « D » se trouvant en dessous du corps de la commande puis vissez l'injecteur et montez l'injecteur choisi. Ensuite réglez l'ouverture d'air « E » se trouvant sur le corps du brûleur pilote en fonction du tableau 7.1.

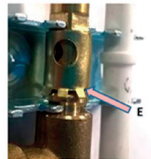


Position de la commande



Éléments de la commande:

- A. Thermocouple
- B. Pilote
- C. Electrode
- D. Vissez la buse



Couvercle de l'air sur le corps du brûleur de commande



Injecteur du pilote

**ATTENTION:** La friteuse fonctionne dans un champ de température réglable sur la manette (110-190°C) Le réglage de la température sur la manette chauffe l'huile à la température choisie ex. 190°C (extinction des brûleurs principaux), puis refroidissement de l'huile en dessous de la température (versement des frites surgelées) provoque à nouveau l'allumage des brûleurs principaux et la chauffe de l'huile.

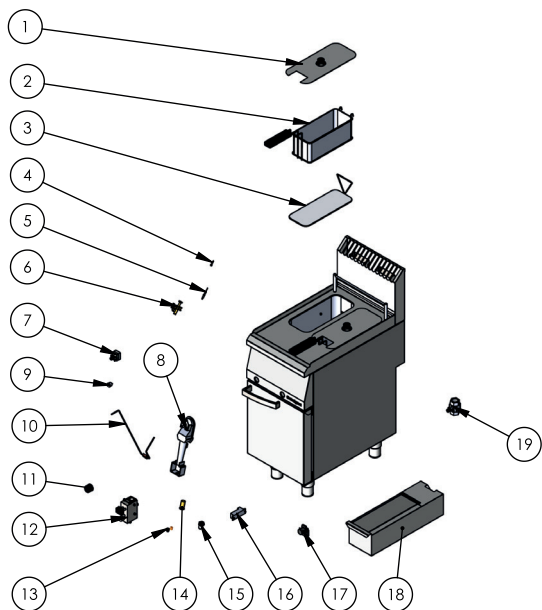
Après avoir changer le type d'huile d'alimentation - n'oubliez pas :

- Collez la nouvelle vignette d'information sur l'appareil adaptée aunouveau type d'appareil.
- Utilisez une peinture rouge pour marquer le nouvel emplacement des éléments mobiles ex : bague de réglage d'air
- Vérifiez l'étanchéité des jointures
- Vérifiez l'emplacement et le fonctionnement des brûleurs principaux : couleur, forme et stabilité de la flamme.

**Mise en garde pour le service technique :** Lors du changement du thermostat de sécurité le détecteur doit être enfoncé dans le foyer de telle sorte que seul le tuyau capillaire se cache dans le foyer, en revanche lors du changement de la valve Minisit le détecteur doit être enfoncé jusqu'au bout du foyer.



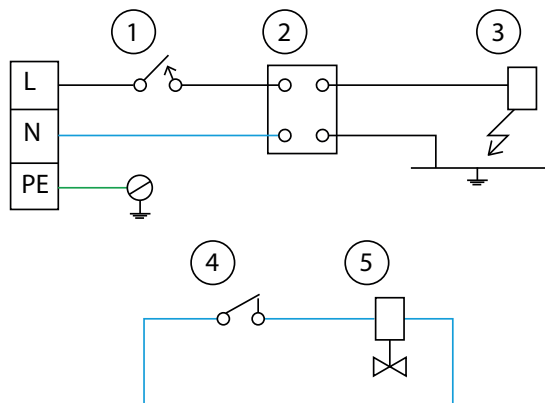
## 9. LISTE DES PIÈCES DÉTACHABLES POUR LA 97252...



N°	Dénomination de la pièce
1	Couvercle
2	Panier
3	Base du panier
4	Injecteur du pilote
5	Electrode
6	Commande de la flamme
7	Thermostat de sécurité
8	Brûleur
9	Interrupteur du générateur
10	Thermocouple
11	Manette de la valve
12	Vanne thermostatique
13	Injecteur du brûleur principal
14	Bague de régulation
15	Coude de la valve thermo- statique
16	Générateur d'étincelles
17	Boite de jonction
18	Cuve pour huile
19	Robinet de vidange d'huile

FR

## 10. SCHEMA ELECTRIQUE



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

## 11. SOLUTION DES PROBLEMES

<b>Le pilote du brûleur principal ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pression du gaz est trop faible.</li> <li>• L'injecteur du pilote est obstrué.</li> <li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li> <li>• Le thermostat de sécurité fonctionne.</li> </ul>
<b>La flamme du pilote s'éteint.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La thermovapeur dégradée ou insuffisamment chauffée par la flamme du brûleur de commande</li> <li>• Le thermostat de sécurité fonctionne.</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 injecteurs des brûleurs sont obstrués.</li> <li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li> </ul>
<b>Flamme jaune des brûleurs principaux.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise quantité d'air affluant vers les brûleurs principaux — régulation indispensable de la bague près des brûleurs principaux.</li> <li>• Brûleurs principaux sales — orifices</li> </ul>
<b>Mauvaise température de la cuve</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mauvaise position du détecteur du thermostat de sécurité.</li> <li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li> </ul>
<b>Il n'y a pas d'étincelle sur le brûleur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placement incorrect de l'électrode d'allumage sur le groupe de commande.</li> <li>• Débranchement du câble d'allumage liant le générateur d'étincelles à l'électrode d'allumage. Vérifiez le branchement des raccordements.</li> <li>• Le générateur d'étincelle est endommagé.</li> <li>• Le câble d'alimentation est endommagé ou l'appareil n'est pas branché au réseau d'alimentation</li> </ul>

## 12. EMLACEMENT DES COMPOSANTS PRINCIPAUX

Les éléments principaux de la friteuse peuvent être changés après avoir éliminé le panneau, la solive avant et ouvert les portes. Toutes les opérations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Avant de commencer la réparation fermez l'afflux de gaz à l'appareil et débranchez l'alimentation en courant électrique. Attendez que l'appareil refroidisse.

### a. Vanne thermostatique de gaz

- dévissez le tuyau en cuivre de diamètre de 12mm du brûleur ou coude
- dévissez le tuyau en cuivre de diamètre de 6mm du brûleurpilote, clé 10
- dévissez la thermovapeur de sécurité, clé 9
- enlevez le détecteur de la valve du foyer
- Dévissez la vanne de gaz de son support.
- Vissez une vanne neuve et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

**ATTENTION: Après avoir changé la valve thermostatique le tuyau capillaire doit être inséré dans le foyer à une profondeur de 120mm**

### b. Thermocouple de sécurité

- dévissez la thermovapeur de la valve thermostatique, clé 9
- dévissez la commande du boîtier de la chambre d'allumage.
- Dévissez le thermocouple du pilote.
- Remplacez le thermocouple et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

**ATTENTION: Après avoir changé le thermostat de sécurité le tuyau capillaire doit être inséré jusqu'au bout du foyer**

### c. Electrode

- Otez le câble de haute tension de l'électrode.
- dévissez la commande du boîtier de la chambre d'allumage.
- Dévissez l'électrode.
- Remplacez l'électrode et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### d. Thermostat de sécurité

- enlevez le détecteur du thermostat de sécurité du foyer dans la cuve

- Déconnectez les câbles électriques du thermostat.
- Remplacez le thermostat et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse
- Interrupteur d'ignition
- Déconnectez les câbles électriques de l'interrupteur d'ignition.
- Sortez l'interrupteur du panneau avant.
- Remplacez l'interrupteur et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

**e. Générateur d'étincelles**

- ouvrez la boîte dans laquelle se trouve le générateur
- Déconnectez les câbles électriques du générateur.
- Remplacez le générateur et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

**f. Le brûleur principal**

- enlevez le panneau de commande, porte et solive de cantilever
- dévissez le coude de l'injecteur du brûleur
- dévissez 3 vis fixant les brûleurs à la chambre de combustion — vous pouvez enlever le brûleur
- changez les brûleurs, puis réalisez les étapes suivantes dans le sens inverse

**ATTENTION: Après remplacement d'éléments de l'installation de gaz, vérifiez-en l'étanchéité à l'aide d'un détecteur de gaz**

## I. CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO DEL EQUIPO

La carcasa del dispositivo está realizada en acero inoxidable. La encimera del dispositivo está montada sobre una base de cuatro patas que permiten nivelar la freidora. Es posible nivelarla a intervalos de  $\pm 20$  mm.

Los principales elementos de las freidoras de la serie 97251... son: una encimera con un depósito de 17 litros (con zona fría) y tres quemadores principales, cada uno con una potencia térmica de 5,0 kW. La potencia nominal de la freidora es de 15 kW y todos los quemadores se controlan mediante una válvula termostática.

Los principales elementos de las freidoras de la serie 97252... son: una encimera con dos depósitos independientes de 7 litros (con zonas frías) y dos quemadores principales (uno para cada depósito), con una potencia térmica de 6,0 kW cada uno. La potencia térmica nominal de la freidora es de 12,00 kW y cada quemador se controla mediante su propia válvula termostática.

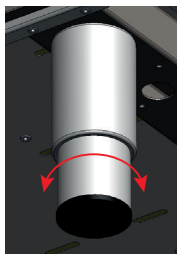
En la parte delantera del dispositivo, detrás de las puertas, cada depósito cuenta con un panel de control con un controlador de temperatura, un termostato de seguridad y un botón de generación de chispa. Junto al panel de control, detrás de la puerta hay una válvula que se utiliza para drenar el aceite usado de cada depósito. Bajo la válvula se encuentra un depósito para el aceite usado. El depósito contiene 17 litros de aceite.

Al vaciar el depósito recuerde que el aceite puede estar a alta temperatura, espere a que el aceite se enfríe.

Si la temperatura del aceite del depósito rebasa los 230 °C se conectará el termostato de seguridad y el quemador se apagará. Una vez enfriado el dispositivo y reiniciado el termostato mediante el botón adecuado, se podrá poner de nuevo en marcha el dispositivo.

## 2. INSTALACIÓN DE LA FREIDORA

- La freidora debe colocarse sobre una superficie estable en una habitación cerrada con la fuente de alimentación desconectada. A continuación nivélela con ayuda de los pies.



Nivelación del dispositivo

- Coloque la freidora de tal forma que se pueda acceder a ella al menos desde su parte frontal. Tras el dispositivo debería haber una pared realizada en materiales no inflamables
- El dispositivo se puede configurar en línea con otros dispositivos. Si el dispositivo no está configurado en línea con otros dispositivos de la misma línea, las paredes adyacentes al dispositivo (trasera y lateral) deben estar hechas de materiales no combustibles..

### ATENCIÓN!

**No encienda el dispositivo con el depósito vacío ni vierta agua dentro de él, cuando el aceite del recipiente esté caliente, ya que podría causar daños irreversibles e inmediatos en el depósito y, en caso de verter agua sobre el aceite caliente, la ignición del aceite y provocar un incendio.**

Si la freidora se instala en línea, debe evitar colocar la freidora junto a un cocedor de pasta o un baño maría. Si se vierte agua sobre una grasa caliente podría provocarse un incendio

El dispositivo está destinado para funcionar con el tipo concreto de gas especificado en el certificado de la placa de características. Cualquier cambio en el tipo de gas debe ser realizado únicamente por un técnico cualificado y autorizado y debe incluirse en la tarjeta de garantía suministrada con el dispositivo. Los dispositivos sellados y protegidos por el fabricante únicamente pueden ser operados por instaladores cualificados previa autorización y formación del servicio técnico de STALGAST.

## 3. INSTALACIÓN

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

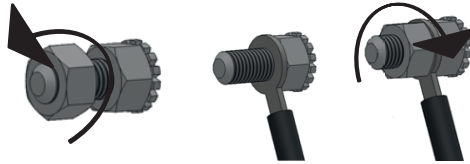
- Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de características del dispositivo

- Para conectar el dispositivo a la red eléctrica conecte el cable de alimentación a la caja de conexiones situada en la parte posterior del dispositivo. **El cable de alimentación con enchufe NO ES parte integral del conjunto y deberá adquirirse por separado.**
- El dispositivo debe conectarse obligatoriamente a una instalación equipotencial mediante el tornillo equipotencial que se encuentra en la parte trasera del mismo. Está señalizada con el símbolo siguiente:



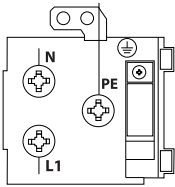
**Para conectar el equipo a una instalación equipotencial deberá:**

- aflojar la tuerca del tornillo
- conectar un cable equipotencial
- apretar la tuerca hasta que ofrezca resistencia
- conectar el otro extremo del cable a la caja equipotencial.



**Conexión del equipo a una instalación equipotencial.**

El cable de alimentación debería ser flexible, resistente al aceite, provisto de toma de tierra y con recubrimiento de policloropreno (tipo H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - ¡puede adquirirse a través del fabricante o en talleres de reparación especializados!



**PE – cable de seguridad (amarillo-verde)**

**N – cable neutro (azul)**

**L1 – cable de fase (resto de colores)**

**Conexión del equipo a la instalación eléctrica**

- La conexión del equipo a la red eléctrica únicamente puede ser realizada por un electricista autorizado.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente 230 V 50 Hz equipada con un interruptor automático de protección por corriente diferencial residual  $I_n = 30\text{mA}$  mediante un enchufe o directamente a la instalación eléctrica.



**3.2. Condiciones de conexión a la red de gas**

Las habitaciones en las que se hayan instalado dispositivos a gas deberán cumplir las directrices establecidas en la legislación nacional de cada país. Si el dispositivo va a instalarse en otro país, deberán observarse las normas nacionales durante su instalación.

Las freidoras pueden instalarse de la siguiente forma:

**Dispositivos tipo A:** sin conexión al conducto de evacuación de gases de combustión hacia el exterior; la habitación deberá estar provista de mecanismos (ventiladores o campanas) capaces de mantenerla en un estado que no implique riesgos para la salud, evitando la concentración de sustancias nocivas en ella.

**Dispositivos tipo B2:** instalación obligatoria bajo campanas con sistemas de seguridad que bloqueen el funcionamiento del dispositivo.

Coloque la freidora de tal modo que permita su libre acceso, lejos de elementos combustibles y paredes

- El volumen de la habitación de la cocina debería cumplir lo siguiente: potencia del dispositivo (W) / (dividir entre) volumen de la habitación (m<sup>3</sup>) < 175W/m<sup>3</sup>.
- Los dispositivos destinados a la quema de gas propano – butano no pueden instalarse bajo el nivel del suelo (p.ej. en sótanos) y además en la habitación no puede haber más de dos bombonas de propano – butano de 11 kg.
- Las bombonas deben estar situadas a una distancia de al menos 1,5 m de dispositivos de irradiación de calor

(radiadores, calderas etc.) con la excepción de conjuntos con espacios especiales para bombonas.

**Atención:** si la freidora está alimentada mediante una bombona de gas, la cámara en la que se encuentra la freidora debe estar separada del cuerpo de la freidora y provista de aberturas adecuadas para asegurar la ventilación alrededor de la freidora. La cámara debería estar diseñada para alojar una sola bombona con una carga máxima de 20 kg. La carga térmica total del dispositivo (suma total de la carga de los quemadores) no debería exceder los 12 kW.

- No coloque las bombonas cerca de dispositivos que pudieran provocar chispas.
- Coloque las bombonas en posición vertical y protéjalas frente a los golpes y vuelcos o desplazamientos accidentales.
- La temperatura de la habitación donde se va a instalar la bombona no puede sobrepasar los 35 °C.

**La freidora únicamente puede ser conectada a una bombona de gas o a la instalación de gas por una persona autorizada para realizar servicios de instalación. La adaptación de la freidora para utilizar otros tipos de gas debería realizarla un instalador autorizado.**

**El proceso de instalación y cambio de las boquillas debe estar certificado por la correspondiente tarjeta de garantía que acompaña al dispositivo.**

La freidora a gas licuado debería estar conectada con una tubería flexible (una tubería para gas propano-butano que cuente con la marca de seguridad "B") mediante tuberías de acero sin costuras con una longitud de al menos 50cm. El tubo deberá estar protegido en ambos extremos con una abrazadera para evitar deslizamientos. La longitud del tubo no podrá ser inferior a 1,2 m ni superior a 1,5 m. La bombona con gas propano –butano (B/P) debe estar equipada con un reductor de presión de gas de 3,7kPa

La freidora a gas natural (E) debería conectarse a la instalación central de gas del edificio de forma rígida o mediante tuberías metálicas flexibles que cuenten con marcas de seguridad actuales. Utilice tubos y accesorios sin costura de 1/2". La freidora cuenta con un conector con rosca R 1/2".

Durante la primera instalación del dispositivo y tras cada cambio de combustible (otro tipo de gas), deberá comprobarse la presión de alimentación mediante un manómetro. La válvula de control de presión se encuentra en el tubo de alimentación (cerca de la conexión de entrada de gas) detrás de la puerta y en la válvula termostática de gas (cuerpo lateral). Una vez retirada la caperuza de la válvula y conectado el manómetro mediante un tubo flexible, mida la presión con el dispositivo conectado, debiéndose mantener la presión de alimentación entre sus valores mínimo y máximo, dependiendo del tipo de gas

#### 4. DATOS DE LA FREIDORA DE UNA CESTA 9725I...

Gas ... Presión	Potencia nominal				Potencia reducida			Encendedor				Consumo	
	[kW]	Ø boquilla principal [1/100 mm]	Código de la boquilla principal	Distancia del regulador de aire H[mm]	[kW]	Ø By-pass (posición mínima - vueltas) [1/100mm]	Código del By-pass	[kW]	Ø Diámetro de la boquilla del piloto [1/100mm]	Código de la boquilla de la llama piloto	Regulador de aire [mm]	[kg/h]	[m³/h]
Gaz	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	< 0,25	40	C010906	Abierto 25%	G20	1.587
												G20	1.587
G27	20	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	< 0,25	40	C010906	Abierto 25%	G27	1.936
												G27	1.936
G30/G31	28-30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	< 0,25	20	C010444	Abierto 75%	1.183	G30
												1.183	G30
G30/G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	< 0,25	20	C010444	Abierto 75%	1.183	G30
												1.183	G30
G30/G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	< 0,25	20	C010444	Abierto 75%	1.183	G30
												1.165	G31
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	< 0,25	20	C010444	Abierto 75%	1.165	G31

Tabla 4.1

La freidora de una cesta 9725 I... está destinada a ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos:

Estado	Gas	Presión nominal [mbar]	Presión mínima [mbar]	Presión máxima [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

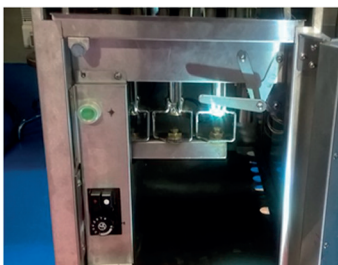
**Tabla 4.2**

La freidora está destinada a ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos:

2E	-familia 2 grupo E	(20 mbar) – gas natural con alto contenido en metano (G20)
2Lw	-familia 2 Grupo L	(20 mbar) – gas natural rico en nitrógeno (G27)
3B/P	-familia 3 grupo B/P	(37mbar) – gas propano-butano (G30/G31)
3P	-familia 3 grupo P	(37 mbar) – gas propano (G31)

**Freidoras de la serie 9725 I... con tres quemadores y un depósito de 17L con una potencia térmica de 15 kW**

## 5. ADAPTACIÓN DE LA FREIDORA DE UNA CESTA PARA UTILIZAR OTROS TIPOS DE GAS:



### Colocación de los componentes en el armario

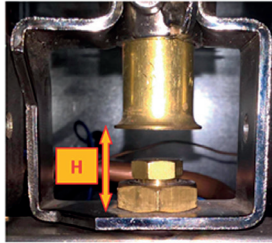
I. Cambie las boquillas en los quemadores principales, corte el flujo de gas y, a continuación, afloje los tornillos de bloqueo de posición de los reguladores de aire. A continuación, afloje las boquillas que se encuentran en los zócalos. Elija las nuevas boquillas según la tab 4.1.





**Boquilla principal**

2. Coloque el manguito en el cuerpo del quemador tirando o deslizando el manguito en el cuerpo del quemador hasta la posición indicada en la tabla 4.1. Una vez ajustada apriete los tornillos de sujeción del manguito.

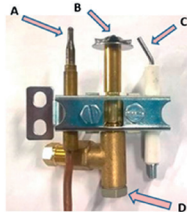


**Distancia "H" del manguito desde la carcasa del quemador**

3. Cambio de la boquilla del piloto: afloje el tornillo "D" que se encuentra en la base del cuerpo del piloto y, a continuación, afloje la boquilla y monte una adecuada. A continuación, regule el obturador de aire "E" que se encuentra en el cuerpo del piloto, conforme a la tabla 4.1.

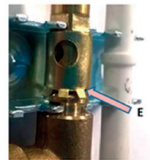


**Posición del piloto**



**Elementos del piloto:**

- A. Termopar
- B. Piloto
- C. Electrodo
- D. Tornillo de la



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



**Boquilla piloto**

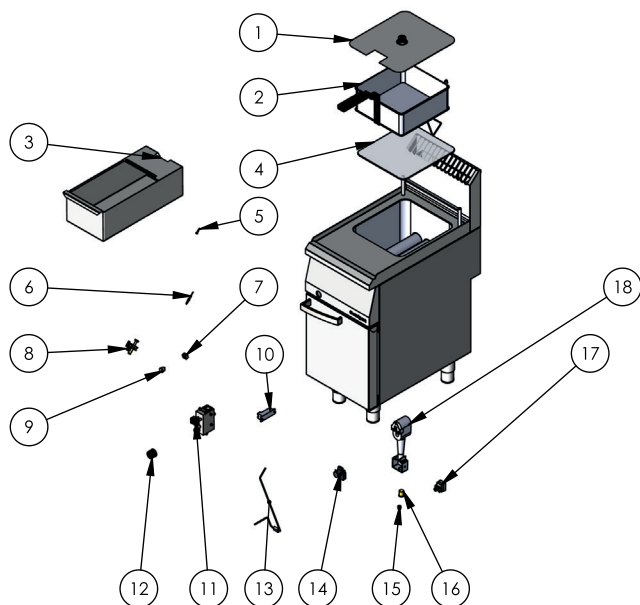
**ATENCIÓN:** La freidora funciona en el intervalo de temperatura especificado en la válvula (110-190 °C). El ajuste de la temperatura de la válvula hace que el aceite se caliente hasta una temperatura dada, p. ej. 190 °C (quemador principal apagado), a continuación, cuando el aceite se enfría por debajo de la temperatura establecida (introducción de patatas fritas congeladas) hace que los quemadores principales se vuelvan a conectar y el aceite se caliente

Al cambiar el tipo de gas de alimentación del dispositivo recuerde:

- Pegue una nueva etiqueta informativa en el dispositivo adaptada al nuevo tipo de alimentación.
- Utilice pintura roja para señalar la nueva posición de los elementos móviles p. ej. manguito de regulación de aire
- Compruebe la estanqueidad de las conexiones
- Compruebe la posición y funcionamiento de los quemadores: color, forma y estabilidad de llama

**Nota para el servicio técnico:** Al reemplazar el termostato de seguridad, inserte el sensor en el zócalo de forma que sólo el cabezal del capilar se oculte dentro del zócalo, mientras que al reemplazar la válvula Minisit, deslice el detector hasta el extremo del zócalo.

## 6. LISTADO DE PIEZAS DE REPUESTO 97251...



POS	Nombre de la pieza
1	Tapa
2	Cesta
3	Depósito de aceite
4	Base bajo la cesta
5	Boquilla piloto
6	Electrodo
7	Cubo cerámico
8	Piloto
9	Interruptor del generador de chispas
10	Generador de chispas
11	Válvula de gas termostática
12	Mando
13	Termopar
14	Caja de conexiones
15	Boquilla
16	Casquillo de regulación
17	Termostato de seguridad
18	Quemador

## 7. DATOS DE LA FREIDORA DE DOS CESTAS 97252...

Gas ... Presión	Potencia nominal				Potencia reducida			Encendedor				Consumo		
	Presión de alimentación [mbar]	[kW]	Ø boquilla principal [1/100 mm]	Código de la boquilla principal	Distancia del regulador de aire H[m]	[kW]	Ø Bypass (posición mínima - vueltas) [1/100mm]	Código del Bypass	[kW]	Ø Diámetro de la boquilla del piloto [1/100mm]	Código de la boquilla de la llama piloto	Regulador de airea [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	12.00	180x2	C010909	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Abierto 25%	G20	1,270
G20	25	12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Abierto 25%	G20	1,270
G27	20	12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Abierto 25%	G27	1,548
G30/ G31	28- 30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Abierto 75%	0,946	G30
G30/ G31	37	12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Abierto 75%	0,946	G30
G30/ G31	50	12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Abierto 75%	0,946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Abierto 75%	0,932	G31

Tabla 7.1

La freidora de dos cestas 97252... está destinada a ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos:

Estado	Gas	Presión nominal [mbar]	Presión mínima [mbar]	Presión máxima [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ- -SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tabla 7.2**

La freidora está destinada a ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos:

2E	-familia 2 grupo E	(20 mbar) – gas natural con alto contenido en metano (G20)
2Lw	-familia 2 Grupo L	(20 mbar) – gas natural rico en nitrógeno (G27)
3B/P	-familia 3 grupo B/P	(37mbar) – gas propano-butano (G30/G31)
3P	-familia 3 grupo P	(37 mbar) – gas propano (G31)

**Freidoras de la serie 97252... con un quemador para cada depósito con una capacidad de 7L y 12,0 kW (6,0 kW + 6,0 kW) de potencia.**

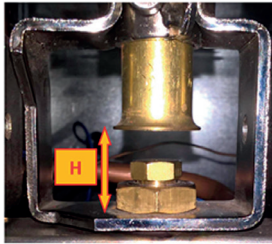
## 8. ADAPTACIÓN DE LA FREIDORA DE DOS CESTAS PARA UTILIZAR OTROS TIPOS DE GAS:

1. Cambie las boquillas en los quemadores principales, corte el flujo de gas y, abra las puertas, afloje las cubiertas. Bajo las cubiertas se encuentran los dos quemadores principales. Afloje los tornillos de bloqueo de posición de los reguladores de aire. A continuación, afloje las boquillas que se encuentran en los zócalos. Elija las nuevas boquillas según la tabla 7.1.



**Boquilla principal**

2. Coloque el manguito en el cuerpo del quemador tirando o deslizando el manguito en el cuerpo del quemador hasta la posición indicada en la tabla 7.1. Una vez ajustada apriete los tornillos de sujeción del manguito.

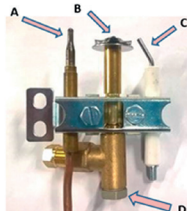


### Distancia “H” del manguito desde la carcasa del quemador

3. Cambio de la boquilla del piloto: afloje el tornillo “D” que se encuentra en la base del cuerpo del piloto y, a continuación, afloje la boquilla y monte una adecuada. A continuación, regule el obturador de aire „E” que se encuentra en el cuerpo del piloto, conforme a la tabla 7.1.

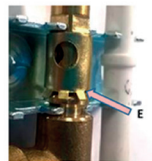


Posición del piloto



Elementos del piloto:

- A. Termopar
- B. Piloto
- C. Electrodo
- D. Tornillo de la



Obturador de aire en el cuerpo del piloto



Boquilla piloto

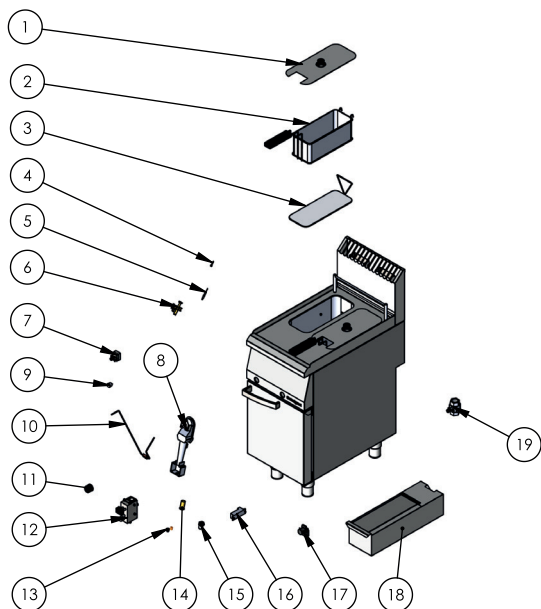
**ATENCIÓN:** La freidora funciona en el intervalo de temperatura especificado en la válvula (110-190 °C). El ajuste de la temperatura de la válvula hace que el aceite se caliente hasta una temperatura dada, p. ej. 190 °C (quemador principal apagado), a continuación, cuando el aceite se enfría por debajo de la temperatura establecida (introducción de patatas fritas congeladas) hace que los quemadores principales se vuelvan a conectar y el aceite se caliente

Al cambiar el tipo de gas de alimentación del dispositivo recuerde:

- Pegue una nueva etiqueta informativa en el dispositivo adaptada al nuevo tipo de alimentación.
- Utilice pintura roja para señalar la nueva posición de los elementos móviles p. ej. manguito de regulación de aire
- Compruebe la estanqueidad de las conexiones
- Compruebe la posición y funcionamiento de los quemadores: color, forma y estabilidad de llama

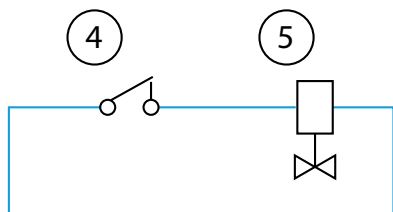
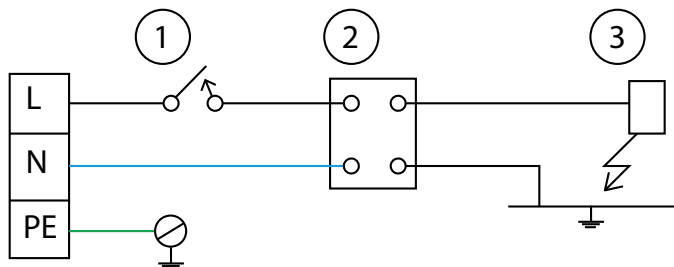
Nota para el servicio técnico: Al reemplazar el termostato de seguridad, inserte el sensor en el zócalo de forma que sólo el cabezal del capilar se oculte dentro del zócalo, mientras que al reemplazar la válvula Minisit, deslice el detector hasta el extremo del zócalo.

## 9. LISTADO DE PIEZAS DE REPUESTO 97252...



POS.	Nombre de la pieza
1	Tapa
2	Cesta
3	Base de la cesta
4	Boquilla piloto
5	Electrodo
6	Piloto de llama
7	Termostato de seguridad
8	Quemador
9	Interruptor del generador
10	Termopar
11	Mando de la válvula
12	Válvula termostática
13	Boquilla del quemador principal
14	Casquillo de regulación
15	Codo de la válvula termostática
16	Generador de chispas
17	Caja de conexiones
18	Depósito para el aceite
19	Válvula de vaciado de aceite

## 10. ESQUEMA ELÉCTRICO



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

## 11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>El piloto del quemador principal no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presión del gas demasiado baja</li><li>• La boquilla del piloto está atascada.</li><li>• La válvula de gas está dañada.</li><li>• Se accionó el termostato de seguridad.</li></ul>
<b>La llama del piloto no se mantiene</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Termopar dañado o no suficientemente calentado por la llama del piloto</li><li>• Se accionó el termostato de seguridad.</li></ul>
<b>Los quemadores principales no funcionan.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presión del gas demasiado baja</li><li>• Las boquillas de los quemadores principales están atascadas</li><li>• La válvula de gas está dañada.</li></ul>
<b>Llama amarilla en los quemadores principales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cantidad incorrecta de aire suministrado a los quemadores principales – es imprescindible ajustar el manguito de las boquillas de los quemadores principales</li><li>• Quemadores principales sucios – orificios.</li></ul>
<b>Temperatura incorrecta de la cubeta</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sensor del termostato de regulación mal colocado</li><li>• La válvula de gas está dañada.</li></ul>
<b>No hay llama en el piloto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Colocación incorrecta del electrodo de encendido en el grupo piloto.</li><li>• Desconecte el cable de encendido que conecta el generador de chispa al electrodo de encendido. Compruebe la conexión de los cables.</li><li>• El generador de chispa está dañado.</li><li>• El cable de alimentación está dañado o el dispositivo no está conectado a la red de alimentación.</li></ul>

## 12. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los elementos principales de la freidora pueden reemplazarse tras retirar el panel, la barra delantera y la apertura de la puerta. Cualquier tarea deberá ser realizada únicamente por personal técnico debidamente cualificado. Antes de comenzar el trabajo, cierre el flujo de gas al dispositivo y desconecte la fuente de alimentación eléctrica. Espere a que el dispositivo se enfríe

### a. Válvula de gas termostática

- afloje el tubo de cobre de 12 mm de diámetro del mezclador o del codo
- afloje el tubo de cobre de 6 mm de diámetro del piloto del quemador, llave 10
- afloje el termopar de seguridad, llave 9
- saque el sensor de la válvula del zócalo
- afloje la válvula de gas del soporte
- coloque una nueva válvula, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

**ATENCIÓN:** Tras reemplazar la válvula termostática inserte el capilar en el zócalo a una profundidad de 120mm

### b. Termopar de seguridad

- floje el termopar de la válvula termostática, llave 9
- afloje el piloto de la carcasa de la cámara de combustión
- afloje el termopar del piloto
- cambie el termopar, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

**ATENCIÓN:** Tras reemplazar el termostato de seguridad inserte el capilar en el zócalo hasta el final

### c. Electrodo

- etire los cables de alta tensión del electrodo
- afloje el piloto de la carcasa de la cámara de combustión
- afloje el electrodo
- cambie el electrodo, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### d. Termostato de seguridad

- saque el sensor del termostato de seguridad del zócalo en el depósito
- desconecte los cables eléctricos del termostato

- cambie el termostato, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

**e. Interruptor de encendido**

- desconecte los cables eléctricos del interruptor de encendido
- cambie el interruptor del panel frontal
- cambie el interruptor, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

**f. Generador de chispas**

- abra la caja donde se encuentra el generador
- desconecte el generador del cable de alimentación
- cambie el generador, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

**g. Quemador principal**

- retire el panel, la puerta y la barra de soporte
- afloje el codo de la boquilla del quemador
- afloje los 3 tornillos de fijación de los quemadores de la cámara de combustión, puede sacar el quemador
- reemplace los quemadores, realice el resto de los pasos de forma inversa

**ATENCIÓN: Una vez sustituidos los elementos de la instalación de gas compruebe la estanqueidad del sistema con un sensor de gas.**



## I. CHARAKTERISTIKA KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ

Kryt zařízení je vyroben z nerezové oceli. Deska stolu je namontována na základně se čtyřmi nohami, jejichž pomocí lze vyrovnat fritézu do roviny. Vyrovnání je možné v rozsahu  $\pm 20$  mm.

Hlavní komponenty fritéz série 97251...: pracovní deska s jednou vanou 17 l (s chladnou zónou) a tři hlavní hořáky, tepelný výkon každého hořáku činí 5,0 kW. Jmenovitý výkon fritézy činí 15 kW a všechny hořáky jsou ovládnuty pomocí jednoho termostatického ventilu.

Hlavní podsestavy fritéz série 97252...: pracovní deska se dvěma nezávislými vanami 7 l (s chladnými zónami) a dva hlavní hořáky (po jednom na každou vanu) s tepelným výkonem 6,0 kW každý. Jmenovitý tepelný výkon fritézy činí 12,00 kW, každý hořák je ovládán vlastním termostatickým ventilem.

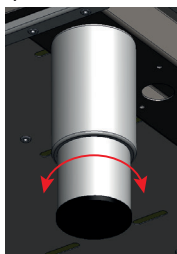
Každá vana má na přední straně zařízení, za dvířky, ovládací pult s regulátorem teploty, bezpečnostním termostatem a tlačítkem pro zažehnutí jiskry. Vedle ovládacího panelu, za dvířky, se nacházejí kohouty pro vypuštění opotřebeného oleje z každé vany. Pod kohoutem je umístěna nádoba na použitý olej. Nádoba má objem 17 litrů.

Při vypuštění vany pamatujte, že teplota oleje může být vysoká, počkejte, až olej vychladne.

Pokud teplota oleje ve vaně překročí 230 °C, zapne se bezpečnostní termostat a hořák se vypne. Opětovné zapnutí je možné po vychladnutí zařízení a resetování termostatu pomocí příslušného tlačítka

## 2. INSTALACE FRITÉZY

- Fritéza musí být umístěna na stabilním povrchu v uzavřené místnosti za vypnutého napájení elektrickým proudem. Následně musí být vyrovnána pomocí nožiček.



Vyrovnávání zařízení

- Fritézu umístíte takovým způsobem, aby k ní byl umožněn přístup alespoň z čelní strany. Za přístrojem by se měla nacházet stěna vyrobená z nehořlavých materiálů
- Zařízení může být spojováno do sestav. V případě, že zařízení netvoří součást sestavy s jinými zařízeními stejné řady, musí být stěny přiléhající k zařízení (zadní a boční strana) zhotoveny z nehořlavých materiálů..

**UPOZORNĚNÍ!** Zařízení nesmí být spuštěno, je-li jeho nádrž prázdná. Do zařízení se nesmí nalévat vody, je-li olej v nádrži horký. Může to mít za následek náhlé a nevratné poškození nádrže a v případě průniku vody do horkého oleje může dojít k zapálení oleje a požáru.

Je-li fritéza instalována do ohřívací řady, nesmí být umístěna vedle ohříváče těstovin nebo vodní lázně. Nalítí vody k horkému oleji může vést ke vzniku požáru.

Zařízení se prodává s popisem stanoveného druhu plynu, v souladu s označením na typovém štítku. Veškeré změny druhu plynu může provádět pouze kvalifikovaný a autorizovaný instalátor a také musí být zapsány v záručním listu přiloženém k zařízení. Zařízení, která zaplomboval a zajistil výrobce, mohou obsluhovat pouze kvalifikovaní instalatéři s autorizací, zaškolení technickým servisem firmy STALGAST.

## 3. INSTALACE

### 3.1. Podmínky pro připojení do elektrické sítě

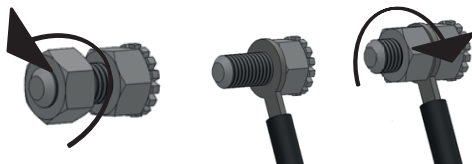
- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na štítku s údaji o zařízení
- Pro připojení zařízení k elektrické síti připojte napájecí kabel ke svorkovnicové skříně umístěné na zadní straně zařízení. **Napájecí kabel se zástrčkou NENÍ součástí balení a je nutné ho dokoupit zvlášť.**
- Zařízení musí být povinně připojeno k zařízení pro vyrovnání potenciálu pomocí ekvipotenciálního šroubu



umístěného na zadní straně zařízení a označeného symbolem:

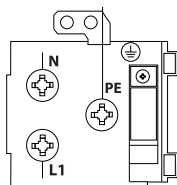
### Pro připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu:

- odšroubujte matici na šroubu
- připojte ekvipotenciální kabel
- pevně přišroubujte matici zpět
- druhý konec ekvipotenciálního kabelu připojte k ekvipotenciální svorkovnici.



### Připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu.

Napájecí kabel musí být ohebný, odolný proti oleji, s uzemňovacím vodičem a polychloroprenovým pláštěm (typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - může být připraven výrobcem k odebrání v jeho prostorách nebo ve specializovaných servisních provozovnách!



**PE** – ochranný vodič (zelenožlutý)

**N** – nulový vodič (modrý)

**L1** – fázové vodič (ostatní barvy)

### Připojení zařízení k elektrické síti.

- Připojení zařízení k elektrické síti může být provedeno pouze osobou s příslušnou kvalifikací.
- Zařízení musí být zapojeno do zásuvky s elektrickým napětím 230 V 50 Hz s vypínačem s proudovým chráničem  $I_n = 30$  mA prostřednictvím zástrčky nebo připojeno k napájení přímo

### 3.2. Podmínky pro připojení k plynovému potrubí

Prostory, ve kterých se instalují plynová zařízení, musí odpovídat směrnícím uvedeným v legislativě dané země. Pokud zařízení chcete instalovat v jiné zemi, dodržujte při instalaci národní předpisy.

Tyto fritézy můžete nainstalovat následujícím způsobem:

**Zařízení typu A:** bez přípojky k potrubí odvádějícího spálený plyn vně; místnost musí být vybavena zařízeními (ventilátory nebo odsavače), která jsou schopna zajistit v místnosti bezpečný stav neohrožující zdraví, bez nahromadění škodlivých látek.

**Zařízení typu B2:** povinná instalace pod odsavače s bezpečnostními systémy blokujícími práci zařízení.

Umístěte fritézu na místě, kde je k ní možný snadný přístup, daleko od hořlavých předmětů a stěn.

- Krychlový obsah kuchyňské místnosti musí vyhovovat poměru: výkon zařízení (W) / (vydělit) krychlový obsah místnosti (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Přístroje přizpůsobené ke spalování plynu propan-butan nesmí být instalovány pod úroveň země (např. sklepy) a v dané místnosti se mohou nacházet maximálně dvě 1 l kg láhve s propan-butanem.
- Láhve umísťujte do vzdálenosti alespoň 1,5 m od zařízení generujících teplo (ohříváče, pece apod.) s výjimkou sady se skříněmi na láhve.

**Upozornění:** pokud je fritéza napájena z plynové láhve, musí být komora, ve které se nachází fritéza, oddělena od těla fritézy a vybavena vhodnými otvory pro zajištění větrání kolem fritézy. Komora musí být navržena tak, aby vešel pouze jeden válec s maximálním zatížením 20 kg. Celkové tepelné zatížení zařízení (součet celkového zatížení hořáku) nesmí překročit 12 kW.

- Neumísťujte láhve v blízkosti jiných zařízení způsobujících vznik jisker.
- Umísťujte láhve do vertikální pozice a zajistěte jejich ochranu před úderem a náhodným převrácením nebo přemístěním.
- Teplota místnosti, v nichž jsou instalovány láhve, nesmí přesahovat 35 °C.

**Fritéza může být připojena k láhvi s propan-butanem nebo k plynovému potrubí pouze osobou s osvědčením k poskytování instalatérských služeb. Přizpůsobení fritézy jinému typu plynu musí být provedeno autorizovaným instalátérem.**

**Proces instalace a změny trysek musí být náležitě zaznamenán v záručním listu dodaném se zařízením.**

Fritéza na kapalný plyn by měla být připojena k ohebnému vedení (vedení k plynu propan-butan s bezpečnostním značením „B“) pomocí ocelové trubky beze švů o délce minimálně 50 cm. Vedení by mělo být na obou stranách chráněno před sklouznutím pomocí stahovacích svorek. Vedení nesmí být kratší než 1,2 m a delší než 1,5 m. Láhev s propan-butanem (B/P) musí být vybavena regulátorem tlaku plynu do 3,7 kPa

Fritéza na zemní plyn (E) musí být pevně připojena k plynovému potrubí uvnitř budovy pomocí elastického kovového potrubí s aktuálním bezpečnostním značením. Používejte spojky a trubky 1/2" beze švů. Fritéza je vybavena koncovkou se závitem R 1/2".

Při první instalaci zařízení a po každé změně paliva (jiný druh plynu) zkontrolujte napájecí tlak pomocí manometru. Kohout pro kontrolu tlaku je umístěn na přívodní trubce (poblíž plynové přípojky) za dvířky a na termostatickém plynovém ventilu (boční plášť). Po sejmutí krytky z kohoutku a připojení manometru pomocí pružné hadice změřte tlak při zapnutém zařízení, hodnota napájecího tlaku musí být v rozmezí minimální a maximální hodnoty, v závislosti na druhu plynu.

## 4. ÚDAJE O JEDNOKOMOROVÉ FRITĚZE 9725 I ...

Plyn... Tlak	Jmenovitý výkon			Snižovaný výkon		Zapalovač				Spotřeba				
	Vstupní tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavní trysky [1/100 mm]	Kód hlavní trysky	Vzdálenost regulátoru vzduchu H [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum poloha - otačení) [1/100mm]	Kód By-pass	[kW]	Ø Průměr trysky pilotního hořáku [1/100mm]	Kód trysky pilotního hořáku	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	Maximální spotřeba [m <sup>3</sup> /h]
Plyn	20	15.00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Otevřeno 25%	G20	1.587
													G20	1.587
G27	20	15.00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	-	< 0,25	40	C010906	Otevřeno 25%	G27	1.936
G30/G31	28-30/37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Otevřeno 75%	G30	G30
G30/G31	37	15.00	110 x 3	C010619	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Otevřeno 75%	G30	G30
G30/G31	50	15.00	100 x 3	C010908	30 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Otevřeno 75%	G30	G30
G31	37	15.00	115 x 3	C010653	40 x 3	-	-	-	< 0,25	20	C010444	Otevřeno 75%	G31	G31

Tabulka 4.1

Jednokomorová fritéza 9725 I... je přizpůsobena pro použití s následujícími plynnými palivy:

Země	Plyn	Jmenovitý tlak [mbar]	Minimální tlak [mbar]	Maximální tlak [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ- -SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

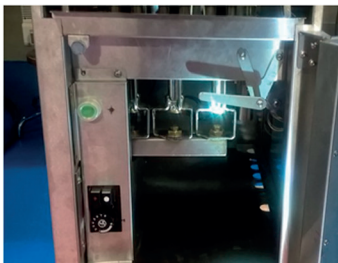
**Tabulka 4.2**

Fritéza je určena pro napájení následujícími druhy plynu:

- 2E - kategorie 2 grupa E (20 mbar) – zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
- 2Lw - kategorie 2 skupina LW (20 mbar) – zemní plyn s dusíkem (G27)
- 3B/P - kategorie 3 skupina B/P (37 mbar) – plyn propan-butan (G30/G31)
- 3P - kategorie 3 skupina P (37mbar) – gaz propan (G31)

**Fritézy série 9725 I... se třemi hořáky a jednou vanou 17 l s příkonem 15 kW**

## 5. PŘIZPŮBENÍ JEDNOKOMOROVÉ FRITÉZY JINÉMU DRUHU PLYNU:



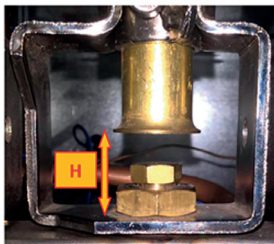
**Lokalizace komponent ve skřínce**

1. Vyměňte trysky v hlavních hořácích – uzavřete přívod plynu a následně odšroubujte šrouby blokující polohu regulátorů vzduchu. Následně odšroubujte trysky umístěné v zásuvkách. Vyberte nové trysky dle tabulky 4.1.



**Hlavní tryska**

2. Nastavte objímku v plášti hořáku vysunutím nebo vsunutím objímky do tělesa hořáku do polohy uvedené v tabulce 4.1. Po nastavení utáhněte šroub pro připevnění objímky.

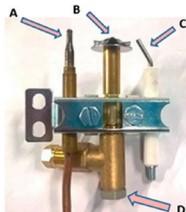


**Vzdálenost „H” objímky od pláště hořáku**

3. Výměna trysky pilotního hořáku: odšroubujte šroub „D“ umístěný na spodní straně tělesa pilotního hořáku, následně odšroubujte trysku a instalujte novou trysku s požadovanými parametry. Poté nastavte vzduchovou clonu „E“ umístěnou na tělese pilotního hořáku dle tabulky 4.1.

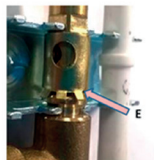


**Poloha pilotního hořáku**



**Komponenty pilotního hořáku:**

- A. Termočlánek
- B. Pilotní hořák
- C. Elektroda
- D. Šroub trysky



**Vzduchová clona na tělese pilotního hořáku**



**Tryska pilotního hořáku**

### UPOZORNĚNÍ!

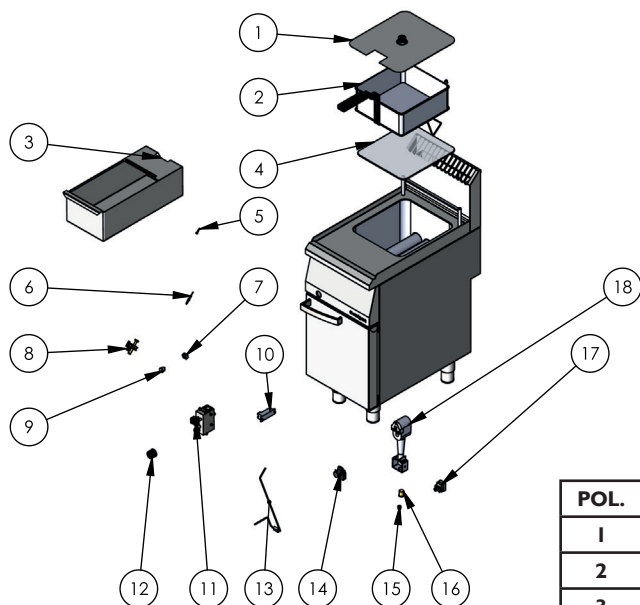
Fritéza funguje v teplotním rozsahu nastaveném na ventilu (110-190 °C). Nastavení teploty na ventilu má za následek zahřátí oleje na požadovanou teplotu (např. 190 °C), vypnutí hlavních hořáků, následné ochlazení oleje pod požadovanou teplotu (vlození mražených hranolek) má za následek opětovné spuštění hlavního hořáku a zahřátí oleje.

Po výměně typu plynu pohánějícího zařízení nezapomeňte:

- Nalepte novou informační nálepkou o přizpůsobení novému typu napájení na zařízení.
- Použijte červenou barvu pro označení nové polohy pohyblivých komponent, např. objímky pro regulaci vzduchu
- Zkontrolujte neprodyšnost vedení
- Zkontrolujte polohu a fungování hlavních hořáků: barva, tvar a stabilita plamene.

**Poznámka pro servis:** Při výměně bezpečnostního termostatu vsuňte čidlo do zásuvky tak, aby se v zásuvce nacházela pouze hlavice kapiláry, při výměně ventilu Minisit však čidlo vsuňte do zásuvky celé.

## 6. SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ 97251...



POL.	Název dílu
1	Víko
2	Koš
3	Nádoba na olej
4	Podložka pod koš
5	Tryska pilotního hořáku
6	Elektroda
7	Svorkovnice
8	Pilotní hořák
9	Spínač zapalování
10	Generátor jisker
11	Termostatický plynový ventil
12	Knoflík
13	Termočlánek
14	Přípojná krabice
15	Tryska
16	Regulační objímka
17	Bezpečnostní termostat
18	Hořák

CZ

## 7. ÚDAJE O DVOUKOMOROVÉ FRITÉZE 97252...

Plyn... Tlak	Jmenovitý výkon			Snižovaný výkon			Zapalovač				Spotřeba			
	Vstupní tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavní trysky [1/100 mm]	Kód hlavní trysky	Vzdálenost regulátoru vzduchu H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum poloha - otáčení) [1/100mm]	Kód By-pass	[kW]	Ø Průměr trysky pilotního hořáku [1/100mm]	Kód trysky pilotního hořáku	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m <sup>3</sup> /h]
Plyn	20	12.00	180x2	C010909	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otevřeno 25%	G20	1,270
	25	12.00	170x2	C010907	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otevřeno 25%	G20	1,270
	20	12.00	205x2	C010911	20x2	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otevřeno 25%	G27	1,548
G30/ G31	28- 30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otevřeno 75%	0,946	G30
	37	12.00	115x2	C010653	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otevřeno 75%	0,946	G30
	50	12.00	110x2	C010619	16x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otevřeno 75%	0,946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otevřeno 75%	0,932	G31

Tabulka 7.1



Dvoukomorová fritéza 97252... je přizpůsobena pro použití s následujícími plynnými palivy:

Země	Plyn	Jmenovitý tlak [mbar]	Minimální tlak [mbar]	Maximální tlak [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G3 I	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G3 I	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G3 I	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G3 I	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G3 I	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G3 I	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G3 I	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G3 I	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tabulka 7.2**

Fritéza je určena pro napájení následujícími druhy plynu:

2E	- kategorie 2 grupa E	(20 mbar) – zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
2Lw	- kategorie 2 skupina LW	(20 mbar) – zemní plyn s dusíkem (G27)
3B/P	- kategorie 3 skupina B/P	(37 mbar) – plyn propan-butan (G30/G3 I)
3P	- kategorie 3 skupina P	(37mbar) – gaz propan (G3 I)

**Fritézy série 97252... s jedním hořákem pro každou vanu o objemu 7 l s příkonem 12,0 kW (6,0 kW + 6,0 kW).**

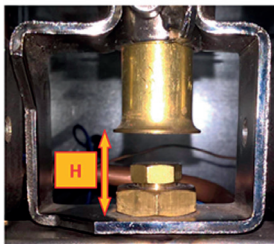
## 8. PŘIZPŮSOBENÍ DVOUKOMOROVÉ FRITÉZY JINÉMU TYPU PLYNU:

1. Vyměňte trysky hlavních hořáků – uzavřete přívod plynu, otevřete dvířka, odšroubujte clony. Pod clonami jsou umístěny dva hlavní hořáky. Odšroubujte šrouby blokující polohu regulátorů vzduchu. Následně odšroubujte trysky umístěné v zásuvkách. Vyberte nové trysky dle tabulky 7.1.



**Hlavní tryska**

2. Nastavte objímku v plášti hořáku vysunutím nebo vsunutím objímky do tělesa hořáku do polohy uvedené v tabulce 7.1. Po nastavení utáhněte šroub pro připevnění objímky.

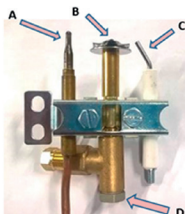


### Vzdálenost „H” objímky od pláště hořáku

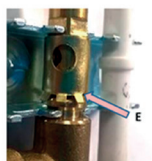
3. Výměna trysky pilotního hořáku: odšroubujte šroub „D” umístěný na spodní straně tělesa pilotního hořáku, následně odšroubujte trysku a instalujte novou trysku s požadovanými parametry. Poté nastavte vzduchovou clonu „E” umístěnou na tělese pilotního hořáku dle tabulky 7.1.



Poloha pilotního hořáku



Komponenty pilotního hořáku:  
**A.** Termočlánek  
**B.** Pilotní hořák  
**C.** Elektroda  
**D.** Šroub trysky



Vzduchová clona na tělese pilotního hořáku



Tryska pilotního hořáku

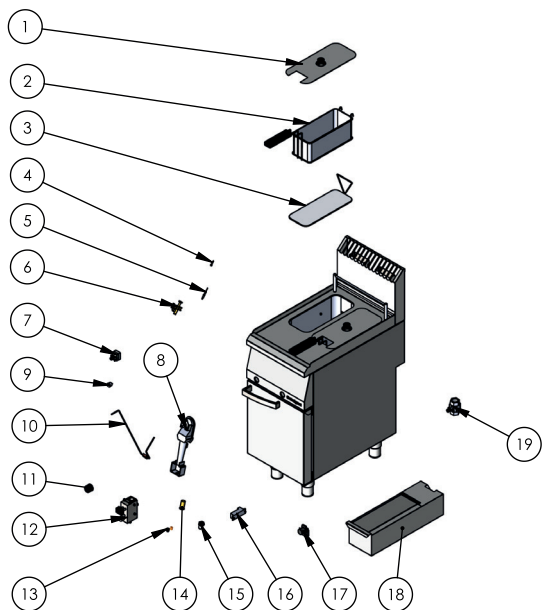
**UPOZORNĚNÍ:** Fritéza funguje v teplotním rozsahu nastaveném na ventilu (110-190 °C). Nastavení teploty na ventilu má za následek zahřátí oleje na požadovanou teplotu (např. 190°C), vypnutí hlavních hořáků, následné ochlazení oleje pod požadovanou teplotu (vlození mražených hranolek) má za následek opětovné spuštění hlavního hořáků a zahřátí oleje.

Po výměně typu plynu pohánějícího zařízení nezapomeňte:

- Nalepte novou informační nálepkou o přizpůsobení novému typu napájení na zařízení.
- Použijte červenou barvu pro označení nové polohy pohyblivých komponent, např. objímky pro regulaci vzduchu
- Zkontrolujte neprodyšnost vedení
- Zkontrolujte polohu a fungování hlavních hořáků: barva, tvar a stabilita plamene.

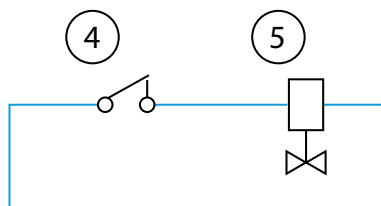
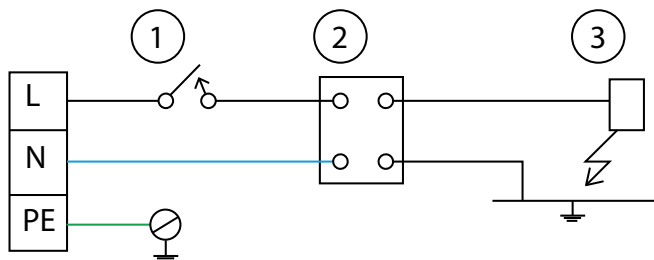
**Poznámka pro servis:** Při výměně bezpečnostního termostatu vsuňte čidlo do zásuvky tak, aby se v zásuvce nacházela pouze hlavice kapiláry, při výměně ventilu Minisit však čidlo vsuňte do zásuvky celé.

## 9. SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ 97252...



POL.	Název dílu
1	Víko
2	Koš
3	Podložka pod koš
4	Tryska pilotního hořáka
5	Elektroda
6	Pilotní hořák
7	Bezpečnostní termostat
8	Hořák
9	Vypínač generátoru
10	Termočlánek
11	Ovládací knoflík ventilu
12	Termostatický ventil
13	Tryska hlavního hořáka
14	Regulační objímka
15	Koleno termostatického ventilu
16	Generátor jisker
17	Připojovací zdířka
18	Nádoba na olej
19	Ventil pro vypouštění oleje

## 10. ELEKTRICKÉ SCHÉMA



1. Tlačítko
2. Regulátor zapalovače
3. Elektroda
4. Bezpečnostní termostat
5. Termočlánek

## 11. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

<b>Pilotní hořák hlavního hořáku nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Příliš nízký tlak plynu</li><li>• Tryska pilotního hořáku je ucpaná.</li><li>• Plynový ventil je poškozený.</li><li>• Došlo ke spuštění bezpečnostního termostatu</li></ul>
<b>Plamen pilotního hořáku zhasíná.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poškozený termočlánek nebo nedostatečné zahřívání pilotním plamenem</li><li>• Došlo ke spuštění bezpečnostního termostatu</li></ul>
<b>Hlavní hořáky nefungují.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Příliš nízký tlak plynu</li><li>• Trysky hlavních hořáků jsou ucpaný</li><li>• Plynový ventil je poškozený.</li></ul>
<b>Plamen vycházející z hlavních hořáků hoří žlutě</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Přívod nesprávného množství vzduchu do hlavních hořáků – je nutno nastavit objímky u trysek hlavních hořáků</li><li>• Znečištěné otvory hlavních hořáků</li></ul>
<b>Nesprávná teplota mísy</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávné umístění čidla regulačního termostatu.</li><li>• Plynový ventil je poškozený..</li></ul>
<b>Absence jiskry u hořáku</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávné umístění zapalovací elektrody v zapalovací jednotce.</li><li>• Odpojení zapalovacího kabelu spojujícího generátor jiskry se zapalovací elektrodou. Zkontrolujte připojení kabelů.</li><li>• Generátor jiskry je poškozen.</li><li>• Napájecí kabel je poškozen nebo zařízení není připojeno k napájecí síti</li></ul>

## 12. VÝMĚNA ZÁKLADNÍCH KOMPONENT

Hlavní komponenty fritézy lze vyměnit po odstranění panelu, přední tyče a otevření dvířek. Veškeré úkony musí být prováděny kvalifikovaným technickým personálem. Před zahájením prací uzavřete přívod plynu do zařízení a odpojte zařízení od napájení elektrickým proudem. Počkejte, až zařízení vystydně.

### a. Termostatický plynový ventil

- odšroubujte měděnou trubku o průměru 12 mm od mixéru nebo kolena
- odšroubujte měděnou trubku o průměru 6 mm od pilotního hořáku, klíč 9
- odšroubujte bezpečnostní termočlánek, klíč 9
- vyjměte čidlo ventilu ze zásuvky
- vyšroubujte plynový ventil od nosníku
- přišroubujte nový ventil, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

**UPOZORNĚNÍ:** Po výměně termostatického ventilu musí být kapilára vložena do zásuvky do hloubky 120 mm

### b. Bezpečnostní termočlánek

- odšroubujte termočlánek z termostatického ventilu, klíč 9
- odšroubujte pilotní hořák z pláště spalovací komory
- odšroubujte termočlánek od pilotního hořáku
- vyměňte termočlánek, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

**UPOZORNĚNÍ:** Po výměně termostatického ventilu musí být kapilára kompletně vložena do zásuvky

### c. Elektroda

- odstraňte vedení vysokého napětí z elektrody
- odšroubujte pilotní hořák z pláště spalovací komory
- vyšroubujte elektrodu
- vyměňte elektrodu, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### d. Bezpečnostní termostat

- vyjměte čidlo bezpečnostního termostatu ze zásuvky umístěné v nádrži
- odpojte elektrické kabely od termostatu
- vyměňte termostat, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

#### **e. Vypínač zapalování**

- odpojte elektrické kabely od vypínače zapalování
- vyjměte spínač z čelního panelu
- vyměňte vypínač, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

#### **f. Generátor jisker**

- otevřete krabici, v níž je umístěn generátor
- odpojte vypínač od napájecích kabelů
- vyměňte generátor, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

#### **g. Hlavní hořák**

- sejměte panel, dvířka a opěrnou tyč
- odšroubujte koleno trysky od hořáku
- odšroubujte 3 šrouby připevňující hořáky ke spalovací komoře – hořák lze vyjmout
- vyměňte hořáky, následující kroky proveďte v obráceném pořadí

**UPOZORNĚNÍ:** Po výměně komponent plynové instalace proveďte zkoušku těsnosti soustavy pomocí plynového čidla

## I. CHARAKTERISTIKA KONŠTRUKCIE ZARIADENIA

Kryt zariadenia je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele. Vrchná doska stola je namontovaná na základni so štyrmi nohami, pomocou ktorých je možné fritézu nastaviť do požadovanej úrovne. Nastavenie je možné v rozmedzí  $\pm 20$  mm.

Hlavnými zložkami fritézy série 97251... sú: vrchná doska s jednou 17 L nádobou (s chladnou zónou) a tri hlavné horáky, ktorých tepelný výkon je 5,0 kW (každý). Nominálny výkon fritézy je 15 kW a všetky horáky sú ovládané jedným termostatickým ventilom.

Hlavné súčasti fritézy série 97252... sú: doska s dvomi nezávislými 7 L nádržami (s chladnými zónami) a dva hlavné horáky, (jeden pre každú nádrž) s tepelným výkonom 6,0 kW každý. Nominálny tepelný výkon fritézy je 12,00 kW a každý horák je riadený vlastným termostatickým ventilom.

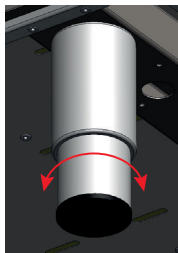
Na prednej strane jednotky, za dverkami, má každá nádrž ovládací panel s reguláciou teploty, bezpečnostným termostatom a tlačidlom generovania iskier. Vedľa ovládacieho panelu, hneď za dverami sú ventily používané na odvod použitého oleja z každej nádoby. Pod ventilom je zberná nádrž na použitý olej. Nádrž má objem 17 litrov.

Pri vyprázdňovaní nádrže majte na pamäti, že teplota oleja môže byť vysoká; počkajte, kým olej vychladne.

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

## 2. INŠTALOVANIE FRITÉZY

- Fritézu postavte na stabilnom povrchu v uzavretej miestnosti pri vypnutom napájaní. Následne zariadenie vyrovnajte pomocou nožičiek.



Vyváženie zariadenia

- Fritéza je nutné postaviť takým spôsobom, aby bol možný prístup k nemu z prednej strany. Za zariadením by sa mala nachádzať stena vyrobená z nehorľavých materiálov.
- Zariadenia môže byť zabudované v rade za sebou. V prípade, že zariadenie nie je zabudované v rade s inými zariadeniami tej istej rady, steny prilahlé k zariadeniu (zadná a bočné steny) by mali byť vyrobené z nehorľavých materiálov.

### POZOR!

**Zakazuje sa zapínanie zariadenia ak je nádrž prázdna a napúšťať vodu, keď je olej v nádrži horúci, nakoľko to spôsobí nenávratné a náhle poškodenie nádrže a v prípade napustenia vody do horúceho oleja zapálenie oleja a požiar.**

**Ak je fritéza inštalovaná v rade s inými zariadeniami, vyhnite sa jej umiestneniu vedľa fritézy, vodnej kúpele. Naliatie vody do horúceho tuku môže spôsobiť požiar.**

Zariadenie sa predáva so špecifickým typom plynu, spolu s certifikátom podľa typového štítku. **Akkoľvek zmeny druhu plynu môžu byť vykonané iba kvalifikovaným a oprávneným inštalátorom a musia byť uvedené aj v záručnom liste dodanom spolu so zariadením.** Zaplombované a výrobcom chránené zariadenie môže byť obsluhované len kvalifikovaným inštalátorom po autorizácii a školení vykonávanom technickou službou STALGAST.

## 3. INSTALACE

### 3.1. Podmínky pro připojení do elektrické sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na štítku s údaji o zařízení
- Pro připojení zařízení k elektrické síti připojte napájecí kabel ke svorkovnicové skříni umístěné na zadní straně zařízení. **Napájecí kabel se zástrčkou NENÍ součástí balení a je nutné ho dokoupit zvlášť.**
- Zařízení musí být povinně připojeno k zařízení pro vyrovnání potenciálu pomocí ekvipotenciálního šroubu

umístěného na zadní straně zařízení a označeného symbolem:



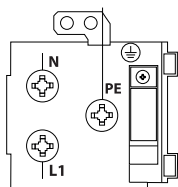
### Pro připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu:

- odšroubujte matici na šroubu
- připojte ekvipotenciální kabel
- pevně přišroubujte matici zpět
- druhý konec ekvipotenciálního kabelu připojte k ekvipotenciální svorkovnici.



### Připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu.

Napájecí kabel musí být ohebný, odolný proti oleji, s uzemňovacím vodičem a polychloroprenovým pláštěm (typ H07RN-F 3GI,5 mm<sup>2</sup>) - může být připraven výrobcem k odebrání v jeho prostorách nebo ve specializovaných servisních provozovnách



**PE – ochranný vodič (zelenožlutý)**

**N – nulový vodič (modrý)**

**L I – fázové vodič (ostatní barvy)**

### Připojení zařízení k elektrické síti.

- Připojení zařízení k elektrické síti může být provedeno pouze osobou s příslušnou kvalifikací.
- Zařízení musí být zapojeno do zásuvky s elektrickým napětím 230 V 50 Hz s vypínačem s proudovým chráničem  $I_n = 30$  mA prostřednictvím zástrčky nebo připojeno k napájení přímo

### 3.2. Podmienky pripojenia do plynovej siete.

Prístory, v ktorých sú inštalované plynové zariadenia, musia byť v súlade s pokynmi obsiahnutými v právnych predpisoch príslušnej krajiny. Ak má byť zariadenie nainštalované v inom štáte, počas inštalácie musia byť dodržané vnútroštátne právne predpisy danej krajiny.

Fritézu je možné nainštalovať nasledujúcimi spôsobmi:

Zariadenia typu A: bez napojenia na odsávacie potrubie spalín; miestnosť musí byť vybavená ventilačným mechanizmom (ventilátory alebo digestory), ktoré sú schopné udržať vzduch v miestnosti v stave neohrožujúcom život, aby sa zabránilo koncentrácii škodlivých látok.

Zariadenia typu B2: povinná inštalácia pod digestormi s bezpečnostnými systémami blokujúcimi prevádzku zariadenia.

Fritéza by mala stáť na ľahko dostupnom mieste, z ďaleka od horľavých predmetov a stien

- Kubatúra kuchynskej miestnosti by mala splňovať súvislosť: výkon zariadenia (W) / (delené cez) kubatúra miestnosti (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Zariadenia určené na spaľovanie plynu propán - bután nemôžu byť inštalované pod úrovňou pôdy (napr. sklep) a v miestnosti sa nesmú nachádzať viac ako 11 kg bomby s propánom - butánom.
- Plynové bomby je potrebné umiestňovať vo vzdialenosti aspoň 1,5 m od zariadení vyžarujúcich teplo (radiátory, pece atď.) s vylúčením sady so skriňami na plynové bomby.

**Pozor!** Ak je fritéza napájaná z plynovej fľaše, komora, v ktorej sa fritéza nachádza musí byť oddelená od tela fritézy a vybavená príslušnými otvormi s cieľom zabezpečiť prietok vzduchu okolo fritézy. Komora musí byť naprojektovaná tak, aby sa do nej zmestil len jeden valec s maximálnym zaťažením 20 kg. Celkové tepelné

zaťaženie zariadenia (súčet celkovej záťaže horáka) nesmie presiahnuť 12 kW

- Plynová bomba sa nesmie umiestňovať v blízkosti iných zariadení, ktoré spôsobia iskrenie.
- Plynové bomby je potrebné umiestňovať vo vertikálnej polohe a zabezpečiť pred údermi, prevrátením, náhodným premiestnením.
- Teplota miestností, v ktorých sú inštalované plynové bomby nemôže prekračovať 35°C

Fritéza môže byť pripojená k plynovým rozvodom alebo k plynovej bombe s propán-butánom výhradne osobou oprávnenou na výkon inštalačných prác. Prispôsobenie fritézy na iný druh plynu by mal vykonať autorizovaný inštalatér.

Inštalácia a výmena trysiek musí byť zaznamenaná príslušnými záznamami v záručnej karte, ktorá je pribalená k výrobku.

Fritéza na tekutý plyn by mala byť pripojená k ohybnej hadici (hadica na propán-bután s bezpečnostnou značkou „B“) pomocou bezšvíkovej ocelevej rúry dlhšej minimálne 50cm. Hadica by mala byť na oboch koncoch zabezpečená pred zošmyknutím pomocou svoriek. Dĺžka hadice nesmie byť menšia ako 1,2 m a väčšia ako 1,5 m. Bomba s plnom propán-bután (B/P) musí byť vybavená redukciou tlaku plynu na 3,7 kPa.

Fritéza na zemný plyn (E) by mal byť pripojený na pevno alebo pomocou elastických kovových rúr s aktuálnym bezpečnostným označením k plynovej sieti vo vnútri budovy. Je nutné použiť obojstrannú spojku a bezšvovú rúrku 1/2". Fritéza má spojovací závit so závitom R 1/2"

Pri prvej inštalácii zariadenia a po každej zmene paliva (iný druh plynu) je nutné skontrolovať prevádzkový tlak pomocou tlakomeru. Kohútik ovládania tlaku plynu sa nachádza na privodnom potrubí (v blízkosti pripojenia prítoku plynu) za dvierkami a na termostatickom plynovom ventilu (bočné telo). Po odstránení krytu z kohútika a pripojení tlakomeru prostredníctvom ohybného kábla je potrebné zmerať tlak pri zapnutom prístroji, hodnota tlaku musí byť v rozsahu od minima do maxima, v závislosti od typu plynu.



#### 4. ÚDAJE JEDNOKOMOROVEJ FRITÉZY 9725 I ...

Plyn ...	Tlak ... Tlak privádzaného plynu [mbar]	Menovitý výkon			Zredukovaný výkon			Zapaľovač				Spotreba	
		[kW]	Ø hlavnej trysky [l/100]	Kód hlavnej trysky	Vzdialenosť regulátora vzduchu H [mm]	[kW]	Ø By-pass [l/100mm] (minimum poloha - otáčky)	Kód By-pass	[kW]	Ø priemer trysky ovládača [l/100mm]	Kód trysky ovládača plameňa	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]
Plyn	20	15,00	170 x 3	C010907	22 x 3	-	-	< 0,25	40	C010906	Otvorené 25%	G20	1,587
	25	15,00	160 x 3	C010912	22 x 3	-	-	< 0,25	40	C010906	Otvorené 25%	G20	1,587
	20	15,00	195 x 3	C010910	22 x 3	-	-	< 0,25	40	C010906	Otvorené 25%	G27	1,936
	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
	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 97251... je určená na napájanie nasledujúcimi plynovými palivami:

Štát	Plyn	Nominálny tlak [mbar]	Nominálny tlak [mbar]	Nominálny tlak [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

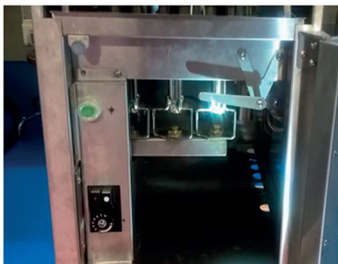
**Tabuľka 4.2**

Fritéza je určená na prevádzku nasledovnými typmi planných palív:

2E	-rodina 2 skupina E	(20mbar) – zemný plyn vysoko metánový (G20)
2Lw	-rodina 2 skupina Lw	(20mbar) – nitrídaný zemný plyn (G27)
3B/P	-rodina 3 skupina B/P	(37mbar) – plyn propán - bután (G30/G31)
3P	-rodina 3 skupina P	(37mbar) – plyn propán (G31)

**Fritézy z radu 97251... s tromi horákmi a jednou 17 L nádržou s tepelným výkonom 15 kW**

## 5. ADAPTÁCIA JEDNOKOMOROVEJ FRITÉZY NA INÝ DRUH PLYNU:



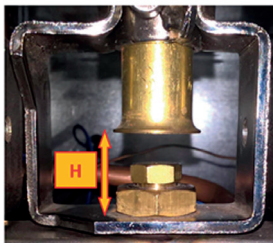
**Všeobecný pohľad**

I. Vymeňte trysky v hlavných horákoch – odpojte prívod plynu a následne odskrutkujte skrutky blokujúce regulátory vzduchu. Potom odskrutkujte trysky, ktoré sa nachádzajú v zásuvkách. Nové trysky je potrebné vybrať podľa tabuľky 4.1.



**Hlavná tryska**

2. Nastavte objímku v tele horáka pomocou vysunutia alebo zasunutia objímky do tela horáka na požadovanú úroveň uvedenú v tabuľke 4. I Po nastavení utiahnite skrutku, ktorá zaisťuje objímku.

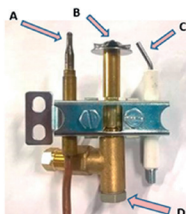


**Vzdialenosť „H“ objímky od krytu horáka**

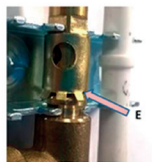
3. Výmena trysky pilota: odskrutkujte skrutku „D“, ktorá sa nachádza na spodku tela pilota a následne odskrutkujte trysku a namontujte novú. Potom nastavte vzduchovú clonu „E“, ktorá sa nachádza na tele pilota v súlade s tabuľkou 4. I.



**Poloha pilota**



**Prvky pilota**  
**A. Termo para**  
**B. Ovládač**  
**C. Elektróda**  
**D. Skrutka trysky**



**Vzduchová clona na tele pilota**



**Tryska ovládača**

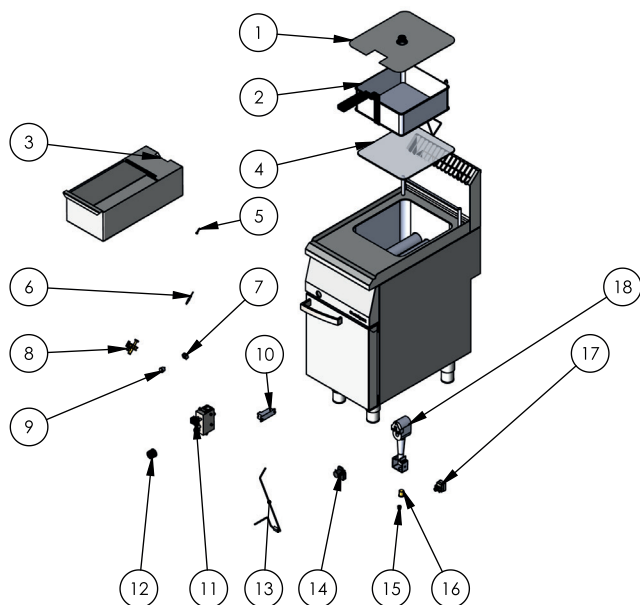
**UPOZORNENIE:** Fritéza pracuje pri teplote nastavenej na ventile (110-190 °C). Nastavenie teploty na ventile spôsobí, že sa olej zahreje na nastavenú teplotu, napr. 190 °C (vypnutie hlavných horákov), potom ochladenie oleja pod nastavenú teplotu (vloženie mrazených hranoliek) spôsobí opätovné otvorenie hlavných horákov a ohrev oleja.

Pri zmene druhu plynu, nezabúdajte:

- Nalepte nový štítok na zariadenie s informáciou o adaptácii na iný druh plynu.
- Použite červenú farbu na označenie novej polohy pohyblivých častí, napr. objímky regulácie vzduchu
- Skontrolujte tesnosť spojov
- Skontrolujte polohu a činnosť hlavných horákov: farba, tvar a stabilita plameňa.

**Poznámka pre servis:** Pri výmene bezpečnostného termostatu zasuňte senzor do zásuvky tak, aby sa len hlavička kapiláry sa ukryla v zásuvke, zatiaľ čo pri výmene ventilu Minisít je potrebné zasunúť senzor až do konca zásuvky.

## 6. ZOZNAM NÁHRADNÝCH DIELOV 97251...



PČ.	Názov dielu
1	Pokrievka
2	Košík
3	Olejová nádrž
4	Podložka pod košík
5	Tryska ovládača
6	Elektróda
7	Keramická kocka
8	Ovládač
9	Tlačidlo generátora iskry
10	Generátor iskry
11	Termostaticky plynový ventil
12	Otočný gombík
13	Termo para
14	Pripojovacia skrinka
15	Tryska
16	Nastaviteľná objímka
17	Bezpečnostný termostat
18	Horák

## 7. ÚDAJE DVOJKOMOROVEJ FRITÉZY 97252...

Plyn ... Tlak	Menovitý výkon			Zredukovaný výkon			Zapaľovač				Spotreba				
	Plyn	Tlak privádzaného plynu [mbar]	[kW]	Ø hlavnej trysky [I/100mm]	Kód hlavnej trysky	Vzdialenosť regulátora vzduchu H [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum poloha - otáčky) [I/100mm]	Kód By-passu	[kW]	Ø priemer trysky ovládača [I/100mm]	Kód trysky ovládača plameňa	Regulátor powietrza [mm]	[kg/h]	[m <sup>3</sup> /h]
G20	20	12.00	180x2	C010909	20x2	< 0,25	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otvorené 25%	G20	1,270
G20	25	12.00	170x2	C010907	20x2	< 0,25	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otvorené 25%	G20	1,270
G27	20	12.00	205x2	C010911	20x2	< 0,25	-	-	-	< 0,25	40x2	C010906	Otvorené 25%	G27	1,548
G30/ G31	28- 30/37	12.00	125x2	C011119	18x2	< 0,25	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otvorené 75%	0,946	G30
G30/ G31	37	12.00	115x2	C010653	18x2	< 0,25	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otvorené 75%	0,946	G30
G30/ G31	50	12.00	110x2	C010619	16x2	< 0,25	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otvorené 75%	0,946	G30
G31	37	12.00	125x2	C011119	18x2	< 0,25	-	-	-	< 0,25	20x2	C010444	Otvorené 75%	0,932	G31

Tabuľka 7.1

Dvojkomorová fritéza 97252... je určená na napájanie nasledovnými plynovými palivami:

Štát	Plyn	Nominálny tlak [mbar]	Nominálny tlak [mbar]	Nominálny tlak [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G3I	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G3I	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G3I	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G3I	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G3I	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G3I	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G3I	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G3I	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tabuľka 7.2**

Fritéza je určená na prevádzku nasledovnými typmi planných palív:

2E	-rodina 2 skupina E	(20mbar) – zemný plyn vysoko metánový (G20)
2Lw	-rodina 2 skupina Lw	(20mbar) – nitrídaný zemný plyn (G27)
3B/P	-rodina 3 skupina B/P	(37mbar) – plyn propán - bután (G30/G3I)
3P	-rodina 3 skupina P	(37mbar) – plyn propán (G3I)

**Fritézy radu 97252... s jedným horákom na každú nádrž s objemom 7 L s výkonom 12,0 kW (6,0 kW + 6,0 kW).**

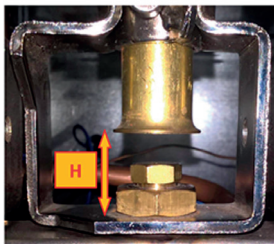
## 8. ADAPTÁCIA DVOJKOMOROVEJ FRITÉZY NA INÝ DRUH PLYNU:

I. Vymeňte trysky v hlavných horákoch – uzavrite prívod plynu, otvorte dvierka, odskrutkujte kryty. Po krytmi sú dva hlavné horáky. Odskrutkujte skrutky, ktoré blokujú regulátory vzduchu. Potom odskrutkujte trysky, ktoré sa nachádzajú v zásuvkách. Nové trysky vyberte podľa tabuľky 7.1.



**Hlavná tryska**

2. Nastavte objímku v tele horáka jej zasunutím alebo vysunutím v tele horáka do polohy uvedenej v tabuľke 7.1 Po nastavení utiahnite skrutku, ktorá zaisťuje objímku.

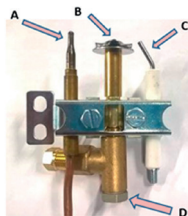


### Vzdialenosť „H“ objímky od krytu horáka

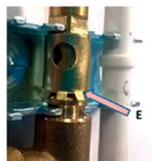
3. Výmena trysky pilota: odskrutkujte skrutku „D“, ktorá sa nachádza na spodku tela pilota a následne odskrutkujte trysku a namontujte novú. Následne nastavte vzduchový kryt „E“, ktorý sa nachádza na tele pilota, podľa tabuľky 7.1.



Poloha pilota



Prvky pilota  
 A. Termo para  
 B. Ovládač  
 C. Elektróda  
 D. Skrutka trysky



Vzduchová clona na tele pilota



Tryska ovládača

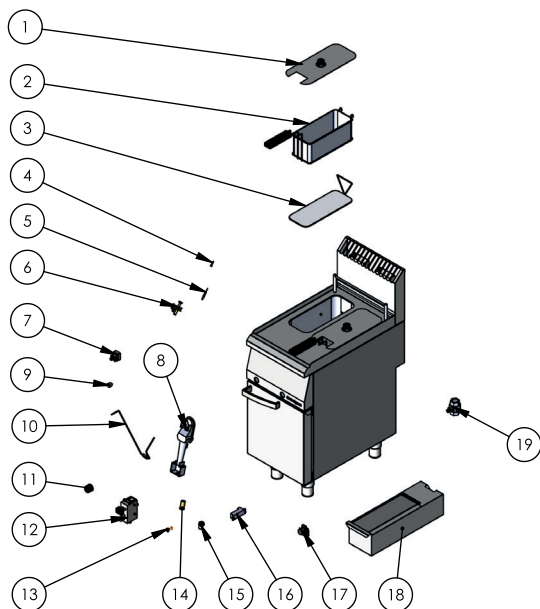
**POZORNENIE:** Fritéza pracuje pri teplote nastavenej na ventile (110-190°C). Nastavenie teploty na ventile spôsobí, že sa olej zahreje na nastavenú teplotu, napr. 190 °C (vypnutie hlavných horákov), potom ochladenie oleja pod nastavenú teplotu (vloženie mrazených hranoliek) spôsobí opätovné otvorenie hlavných horákov a ohrev oleja.

Pri zmene druhu plynu, nezabúdajte:

- Nalepte nový informačný štítok na zariadenie o adaptácií na nový typ napájania
- Použite červenú farbu na označenie novej polohy pohyblivých častí, napr. objímky regulácie vzduchu
- Skontrolujte tesnosť spojov
- Skontrolujte polohu a prácu hlavných horákov: farba, tvar a stabilita plameňa.

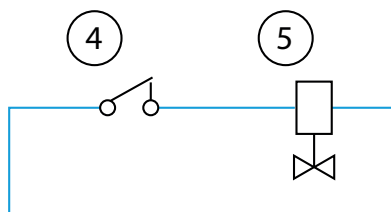
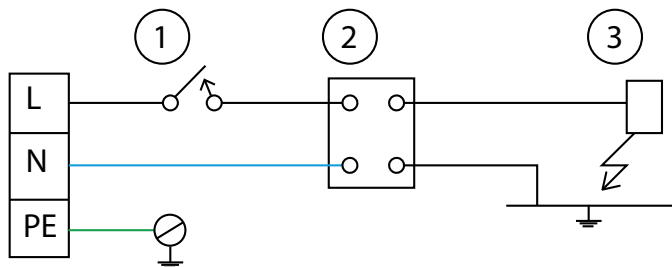
**Poznámka pre servis:** Pri výmene bezpečnostného termostatu zasunúť senzor do zásuvky tak, aby sa len hlavička kapiláry sa ukryla v zásuvke, zatiaľ čo pri výmene ventilu Minisit je potrebné zasunúť senzor až do konca zásuvky.

## 9. ZOZNAM NÁHRADNÝCH DIELOV 97252...



PČ.	Názov dielu
1	Pokrievka
2	Košík
3	Základňa košíka
4	Tryska ovládača
5	Elektróda
6	Plameň pilota
7	Bezpečnostný termostat
8	Horák
9	Vypínač generátora
10	Termo para
11	Gombík ventilu
12	Termostatický ventil
13	Tryska hlavného horáka
14	Nastaviteľná objímka
15	Koleno termostatického ventilu
16	Generátor iskry
17	Pripojovacia skrinka
18	Olejová nádrž
19	Výpustný ventil oleja

## 10. ELEKTRICKÁ SCHÉMA



1. Tlačidlo
2. Regulátor generátora iskry
3. Elektróda
4. Bezpečnostný termostat
5. Termo para



## 11. RIEŠENIE PROBLÉMOV

<b>Ovládač hlavného horáka nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tlak plynu je príliš nízky</li><li>• Tryska ovládača je zapchatá.</li><li>• Plynový ventil je poškodený.</li><li>• Zapol sa bezpečnostný termostat.</li></ul>
<b>Plameň ovládača sa neudržiava</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poškodený termočlánok alebo nedostatočne zohrievaná plameňom pilotného horáka.</li><li>• Zapol sa bezpečnostný termostat.</li></ul>
<b>Hlavné horáky nefungujú.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tlak plynu je príliš nízky</li><li>• Trysky hlavných horákov sú upchaté</li><li>• Plynový ventil je poškodený..</li></ul>
<b>Žltý plameň hlavných horákov</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávne množstvo vzduchu dodávaného do hlavných horákov - potrebné nastavenie objímky pri tryske hlavných horákov</li><li>• Špinavý hlavné horáky – otvory</li></ul>
<b>Zlá teplota misy</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávne umiestnený senzor regulačného termostatu.</li><li>• Plynový ventil je poškodený</li></ul>
<b>Nedostatok iskry na ovládači</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávne umiestnenie elektród zapalovania v skupine diaľkového ovládania.</li><li>• Odpojte zapalovací kábel spájajúci generátor iskier so zapalovacou elektródou. Skontrolujte pripojenie káblov.</li><li>• Generátor iskry je poškodený.</li><li>• Napájaci kábel je poškodený alebo prístroj nie je pripojený do siete</li></ul>

## 12. VÝMENA ZÁKLADNÝCH KOMPONENTOV

Hlavné časti fritézy je možné vymeniť po odstránení panela, nosníka a otvorení dverí. Všetky činnosti musí vykonávať kvalifikovaný technický personál. Pred zahájením prác uzavrite prívod plynu do zariadenia a odpojte elektrické napájanie. Počkajte až zariadenie vychladne.

### a. Termostatický plynový ventil

- odskrutkujte medenú rúru s priemerom 12mm od mixéra alebo kolena
- odskrutkujte medenú rúru s priemerom 6mm od pilotného horáka, kľúč 10
- odskrutkujte bezpečnostný termočlánok, kľúč 9
- vyberte senzor ventilu zo zásuvky
- odskrutkujte plynový ventil od podpory
- priskrutkujte nový ventil, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

**UPOZORNENIE!** Po výmene termostatického ventilu musí byť kapilára vložená do zásuvky do hĺbky 120mm

### b. Bezpečnostná termo para

- odskrutkujte termočlánok z termostatického ventilu, kľúč 9
- odskrutkujte pilota z krytu spaľovacej komory
- odskrutkujte termo paru z ovládača
- vymeňte termo paru, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

**UPOZORNENIE!** Po výmene bezpečnostného termostatu musí byť kapilára vložená až na úplný koniec zásuvky

### c. Elektróda

- odstráňte kábel vysokého napätia z elektródy
- odskrutkujte pilota z krytu spaľovacej komory
- odskrutkujte elektródu
- vymeňte elektródu, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### d. Bezpečnostný termostat

- vyberte senzor bezpečnostného termostatu zo zásuvky v nádrži
- odpojte elektrické káble od termostatu
- vymeňte termostat, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

#### **e. Gombík zapalovania**

- odpojte elektrické káble od gombíka zapalovania
- vytiahnite prepínač z predného panela
- vymeňte gombík, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

#### **f. Generátor iskry**

- otvorte skrinku, v ktorej je generátor
- odpojte generátor od elektrických káblov
- vymeňte generátor, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

#### **g. Hlavný horák**

- odstráňte panel, dvere a nosník
- odskrutkujte koleno trysky od horáka
- odskrutkujte 3 skrutky upevňujúce horáky ku spaľovacej komore – môžete vybrať horáky
- vymeňte horáky, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

**UPOZORNENIE!** Po výmene prvkov plynovej inštalácie je potrebné vykonať kontrolu tesnosti systému pomocou senzoru plynu



# stalghost

ekspert gastronomiczny

**Stalgast Radom Sp. z o.o.**

**Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa**

**tel.: 22 517 15 75      fax: 22 517 15 77**

**www.stalgast.com      email: stalghost@stalghost.com**

• DE •

Stalgast GmbH  
Konsul-Smidt-Str. 76 a  
28217 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