Frityrkoker Modulsar - Gastroline AS - tel. 400 899 34 - post@gastroline.no

NO - INSTALLASJON - BRUK - VEDLIKEHOLD

I. GENERELLE INSTRUKSJONER



LES DENNE HÅNDBOKEN NØYE. DEN INNEHOLDER VIKTIG INFORMASJON OM **TRYGG INSTALLASJON, BRUK OG** VEDLIKEHOLD AV APPARATET. MANGLENDE OVERHOLDELSE AV INSTRUKSJONENE NEDENFOR KAN SETTE APPARATETS SIKKERHET PÅ SPILL. **PRODUSENTEN KAN IKKE HOLDES** ANSVARLIG FOR SKADE FORÅRSAKET AV MANGLENDE OVERHOLDELSE AV FORPLIKTELSENE ANGITT NEDENFOR. ORIGINALSPRÅKET DOKUMENTET ER SKREVET PÅ, ER ITALIENSK; DERFOR SKAL MAN BE PRODUSENTEN OM Å SENDE ORIGINALDOKUMENTET **DERSOM MAN ER I TVIL ELLER OPPDAGER UOVERENSSTEMMELSER.** APPARATENE KREVER VISSE FORHOLDSREGLER UNDER



INSTALLASJON, PLASSERING OG/ELLER FESTING, KOBLING TIL STRØMNETTET. SE SEKSJONEN

"INSTALLASJONSINSTRUKSJONER". APPARATENE KREVER VISSE

FORHOLDSREGLER VED RENGJØRING. SE SEKSJONEN



"RENGJØRINGSINSTRUKSJONER". SYMBOLET "FARLIG SPENNING" FINNES PÅ PANELENE SOM GIR TILGANG TIL DELER UNDER SPENNING.

DETTE APPARATET ER BEREGNET FOR BRUK I KOMMERSIELLE

SAMMENHENGER, SOM KJØKKENER I

RESTAURANTER, KANTINER, SYKEHUS



OG KOMMERSIELLE VIRKSOMHETER, SOM BAKERIER, KJØTTBUTIKKER OSV., MEN DET ER IKKE MENT FOR KONTINUERLIG MASSEPRODUKSJON AV MAT.



DISSE APPARATENE ER UTELUKKENDE BERGNET FOR Å STEKE MAT OG KUN FOR PROFESJONELL BRUK. ALL ANNEN BRUK ANSES SOM UPASSENDE.





VANNSTRÅLER, HØYT TRYKK ELLER DAMPRENGJØRERE. GJENOPPRETT OLJEBADET NÅR DEN FALLER UNDER MINIMUMSNIVÅET, MERKET MED EGET HAKK PÅ MÅLESKALAEN. (FARE FOR BRANN). BYTT OLJEN TILSTREKKELIG OFTE FOR Å FÅ BEDRE YTELSE AV APPARATET. I TILLEGG VIL EN ALTFOR BRUKT OLJE REDUSERE SIN BRENNETEMPERATUR OG ØKE TENDENSEN TIL Å PLUTSELIG KOKE OPP.

IKKE VASK MASKINEN MED DIREKTE



VÆR OPPMERKSOM PÅ EFFEKTEN AT FOR FUKTIG MAT OG FOR TUNG LAST KAN HA PÅ PLUTSELIG KOKENDE OLJE.

Oppbevar denne håndboken på et trygt og kjent sted slik at den er alltid tilgjengelig i løpet av apparatets brukstid.

Dette apparatet er beregnet for matlaging. Det er ment for industribruk. Annen bruk enn angitt er upassende.

Dette apparatet er ikke egnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap.

Med mindre de får veiledning og utdanning i betjening av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Ikke la apparatet uten tilsyn når barn er tilstede og forviss deg at de ikke bruker eller leker med det.

De ansatte som bruker apparatet bør få opplæring. Hold tilsyn med apparatet under drift.



IKKE OPPBEVAR BRENNBARE MATERIALER I NÆRHETEN AV APPARATET. FARE FOR BRANN.

Installer appartet kun i tilstrekkelig ventilerte rom. Uriktig ventilasjon forårsaker kvelning. Ikke tilstopp ventilasjonssystemet i miljøet der apparatet er installert. Ikke tilstopp ventilasjons- og utslippshullene til dette apparatet eller andre Ved defekt eller funksjonsfeil på apparatet, lukk gasskranen og/eller frakoble hovedstrømbryteren, som begge er installert oppstrøms for selve apparatet.

Installasjon og tilpasning av apparatet til annen gasstype må utføres av kvalifisert personell som er autorisert av produsenten, i henhold til gjeldende sikkerhetsforskrifter og til instruksjonene i denne håndboken.

Vedlikehold og tilpasning av apparatet til annen gasstype må utføres av kvalifisert personell som er autorisert av produsenten, i henhold til gjeldende sikkerhetsforskrifter og til instruksjonene i denne håndboken.

Utfør rengjøring i henhold til instruksjonene i Kapittel "RENGJØRINGSINSTRUKSJONER".

1. DEPONERING AV EMBALLASJE OG APPARAT

EMBALLASJE

- Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer.
 Plastkomponenter som kan resirkuleres er:
- gjennomsiktig omslag, posene til brukerhåndbok og dyser (av Polyeten - PE).
- plastbåndene (av Polypropen PP).

APPARAT

- Apparatets vekt består av over 90% resirkulerbare metalliske materiale (rustfritt stål, aluminisert stål, kobber...).
- Apparatet må deponeres i samsvar med gjeldende regelverk.
- Gjør det ubrukelig før deponering.
- Ikke spre den i miljøet.



SYMBOLET MED KRYSSET SØPPELKASSE SOM FINNES PÅ APPARATET ELLER PÅ EMBALLASJENE ANGIR AT DETTE PRODUKTET MÅ SORTERES SEPARAT FRA ANNET AVFALL PÅ SLUTTEN AV SIN LEVETID.

AVFALLSHÅNDTERING AV DETTE APPARATET PÅ SLUTTEN AV LEVETIDEN ER ARRANGERT OG ADMINISTRERT AV PRODUSENTEN. BRUKEREN SOM ØNSKER Å KVITTE SEG MED DETTE APPARATET MÅ DERFOR TA KONTAKT MED PRODUSENTEN OG FØLGE SYSTEMET DEN SISTE HAR VALGT Å ANVENDE FOR Å SIKRE SEPARERT SORTERING AV APPARATET PÅ SLUTTEN AV LEVETIDEN.

EN HENSIKTSMESSIG AVFALLSORTERING BIDRAR TIL Å UNNGÅ MULIGE NEGATIVE VIRKNINGER PÅ MILJØ OG HELSE OG OPPMUNTRER TIL GJENBRUK OG/ELLER RESIRKULERING AV MATERIALER APPARATET BESTÅR AV.

IRREGULÆR DEPONERING AV PRODUKTET INNEBÆRER ADMINISTRATIVE SANKSJONER FOR EIEREN I SAMSVAR MED GJELDENDE LOVER.

2. SIKKERHETSINNRETNINGER

SIKKERHETSTERMOSTAT

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade forårsaket av manglende overholdelse av forpliktelsene angitt nedenfor.
- Apparatet er utstyrt med en sikkerhetstermostat med manuell nullstilling som avbryter oppvarmingen når brukstemperaturen overskrider maksimal tillatt temperatur.



HVIS DU VIL SETTE APPARATET I FUNKSJON IGJEN, ER DET NØDVENDIG Å ÅPNE DØREN OG TRYKKE PÅ RESET-KNAPPEN TIL TERMOSTATEN. DENNE OPERASJONEN KAN BARE UTFØRES AV EN KVALIFISERT OG AUTORISERT TEKNIKER.

II. INSTALLASJONSINSTRUKSJONE R

3. INSTRUKSJONER TIL INSTALLATØREN



LES DENNE HÅNDBOKEN NØYE. DEN INNEHOLDER VIKTIG INFORMASJON OM TRYGG INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD AV APPARATET. MANGLENDE OVERHOLDELSE AV INSTRUKSJONENE NEDENFOR KAN SETTE APPARATETS SIKKERHET PÅ SPILL.

PRODUSENTEN KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR SKADE FORÅRSAKET AV MANGLENDE OVERHOLDELSE AV FORPLIKTELSENE ANGITT NEDENFOR.

65

Finn apparatets modell. Modellen er angitt på

- emballasjen og på typeskiltet til apparatet.
- Installer appartet kun i tilstrekkelig ventilerte rom.
- Installasjon og tilpasning av apparatet til annen gasstype må utføres av kvalifisert personell som er autorisert av produsenten, i henhold til gjeldende sikkerhetsforskrifter og til instruksjonene i denne håndboken.
- Vedlikehold og tilpasning av apparatet til annen gasstype må utføres av kvalifisert personell som er autorisert av produsenten, i henhold til gjeldende sikkerhetsforskrifter og til instruksjonene i denne håndboken.
- Ikke tilstopp ventilasjons- og avløpsåpningene som finnes på apparatet.
- Ikke tukle med apparatets komponenter.

4. REFERANSENORMER OG LOVER

- Installer apparatet i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsbestemmelser i ditt land.

5. UTPAKKING

- Kontroller tilstanden på forpakningen og ved synlig skade be avsenderen utføre en inspeksjon av varen.
- Fjern emballasjen.
- Fjern filmen som beskytter ytre paneler. Fjern med et egnet løsemiddel alt resterende lim fra disse.

6. PLASSERING

Dimensjonene på apparatet og plassering av tilkoblingene er vist i installasjonsskjemaet ved slutten av denne håndboken.

- Apparatet kan installeres individuelt eller sammen
- med andre apparater av samme serie.
- Apparatet er ikke egnet for innebygning.
- Plasser apparatet på minst 10 cm avstand fra omkringliggende vegger.
- Hvis apparatet skal plasseres nær vegger, skillevegger, kjøkkenskap, dekorative elementer osv., må disse være laget av ikke-brennbart materiale.

Ellers, må de dekkes med passende brannsikkert og termo-isolerende materiale.

Juster høyden til apparatet med de justerbare føttene.

MONTERING AV APPARATET PÅ SOKKEL OG BROFORMET

Hold deg til instruksjonene som følger med brukt støttetype.

RØYKENES UTSLIPPSSYSTEM

Realiser et utslippssystem for røyk i henhold til apparatets "Type". Denne vises på typeskiltet på selve apparatet.

APPARAT TYPE "A1"

Plasser apparatet av type "A1 "under en kjøkkenvifte slik at røyk og damp fra koking suges bort.

APPARAT TYPE "B21"

Plasser apparatet av type "B21 " under en kjøkkenvifte.

APPARAT TYPE "B11"

Monter på apparatet av type "B11" en egnet peis, som må forespørres apparatets produsent. Følg monteringsinstruksjonene som følger med peisen.

Koble et rør på 150/155 mm diameter til peisen, røret må tåle en temperatur på 300°C.

Fortsett mot utsiden eller i en sikker og effektiv peis. Røret må ikke være lengre enn 3 meter.

VENTILASJON I ROMMET

Områdene der gassapparater er installert må være godt ventilert for korrekt forbrenning av gass og tilstrekkelig ventilasjon.

Særlig skal det nødvendige lufttilførselet for forbrenning ikke være mindre enn 2 m3/h for hver installert kW av nominell kapasitet.

7. KOBLINGER

Plasseringen og dimensjonen på tilkoblingene er vist i installasjonsskjemaet ved slutten av denne håndboken.

KOBLING TIL GASSRØRET

66

- Kontroller at apparatet er tilpasset den type gass som skal brukes. Kontroller de spesifikke etikettene på emballasjen og på apparatet.
- Om nødvendig tilpass apparatet til den type gass som blir brukt. Følg instruksjonene i følgende Avsnitt "Tilpasning til forskjellige typer gass".
- Topp-apparater har også en bakre tilkobling. Skru ut kapselen og skru den tett på fronttilkoblingen.
- Installer oppstrøms for apparatet, på et lett tilgjengelig sted, en tilbakeslagskran med hurtig lukking.
- Ikke bruk tilkoblingsrør med mindre diameter enn gasstilkoblingen til apparatet.
- Etter tilkobling, kontroller at det ikke er lekkasjer ved koblingspunktene.

KOBLING TIL STRØMNETTET

- Kontroller at apparatet er designet til å operere på samme spenning og frekvens ved strømforsyningen som skal brukes. Kontroller typeskiltet på apparatet samt skiltet ved siden av terminalblokken.
- Installer oppstrøms for apparatet, på et lett tilgjengelig sted, en omnipolar frakoblingsenhet med avstand mellom kontaktens åpninger. Enheten skal tillate en fullstendig frakobling i en tilstand med overspenningskategori III.
- Bruk en fleksibel strømkabel med gummi-isolasjon og med ikke lavere spesifikasjoner enn typen H05 RN-F.
- Koble strømkabelen til terminalene som vist i koblingsskjemaet, som leveres sammen med apparatet.
- Sikre strømkabelen med kabel kjertel.
- Beskytt strømledningen utvendig for apparatet med et metall- eller plastrør.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, eller av produsentens tekniske serviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjon, slik at alle mulige farer forebygges.



SYMBOLET "FARLIG SPENNING" FINNES PÅ PANELENE SOM GIR TILGANG TIL DELER UNDER SPENNING.

KOBLING TIL JORD OG EKVIPOTENSIAL ENHET

Koble det elektriske apparatet til en effektiv jorduttak. Koble jordledningen til terminalen merket med symbolet ved siden av terminalene for linjeavslutning.

Koble det elektriske apparatets metalliske struktur til en ekvipotensial enhet. Koble ledningen til terminalen merket med et symbol 🗇 plassert på utsiden av bunnen.

KOBLING TIL VANNETTET

- Bruk drikkevann til apparatet. Vannforsyningstrykket må være mellom 150 og 300 kPa. Bruk en reduksjonsventil hvis forsyningstrykket er høyere enn angitt maksimumsverdi.
- Installer oppstrøms for apparatet, på et lett tilgjengelig sted, et mekanisk filter og en tilbakeslagskran.
- Rens tilkoblingsrørene for eventuelt jernholdig avfall før du kobler filteret til apparatet.
- Lukk ledige tilkoblinger med et tetningslokk.
- Etter tilkobling, kontroller at det ikke er lekkasjer ved koblingspunktene.

KOBLING TIL VANNAVLØP

Avløpsrørene skal være laget av materialer som tåler en temperatur på 100° C. Bunnen til apparatet må ikke omsluttes med dampen fra avløpet for varmt vann.

Regn med en gulvbrønn med rist og vannlås, som skal plasseres under den store avløpskranen for Kjelene og foran Stekepannene.



8. TILPASNING TIL FORSKJELLIGE TYPER GASS

I tabellen TAB1 angis:

- Gasser som kan brukes til apparatet.
- Dysene og innstillingene for hver gasstype man kan bruke.
- Når det gjelder dysene, er antallet i tabellen TAB1 stemplet på kroppen til selve dysen.
- For å tilpasse apparatet til gasstypen man velger å bruke, følg indikasjoner i tabellen TAB1 og utfør trinnene nedenfor:
- Skift ut dysen til hovedbrenneren (UM).
- Plasser ventilatoren til hovebrenneren på avstanden A.
- Skift ut dysen til piloten (UP).
- Reguler pilotens luft (om nødvendig).
- Skift ut minimums dysen til gasskranen (Um).
- Fest en etikett på apparatet som angir den nye typen gass som blir brukt.
- Dysene og etikettene følger med utstyret til apparatet.

UTSKIFTING AV DYSEN TIL HOVEDBRENNEREN OG REGULERING AV HOVEDLUFTINNTAK

- Løsne skruen V.
- Fjern dysen UM (forbundet med ventilatoren Z) og skift den ut med den som er angitt i tabellen TAB1.
- Skru dysen UM helt fast (forbundet med ventilatoren Z).
- Plasser ventilatoren Z på avstanden A angitt i Tabellen TAB1.
- Skru skruen V helt fast.
- Monter alle delene tilbake på plass, i motsatt rekkefølge enn demontering.

UTSKIFTING AV DYSEN TIL PILOTBRENNEREN

- Fjern frontpanelet.
- Åpne døren.
- Skru løs leddet R.
- Fjern dysen UP og skift den ut med den som er angitt i tabellen TAB1.
- Skru leddet R helt fast. Monter alle delene på plass.
- Monter delene i motsatt rekkefølge enn demontering.

9. IGANGSETTING

Etter installasjon, tilpasning til en annen gasstype, eller vedlikehold kontroller at apparatet fungerer riktig. Måtte det være funksjonsfeil, se følgende Avsnitt "Løsning funksjonsfeil".

GASSAPPARAT

- Sett apparatet i gang i samsvar med instruksjonene og advarslene for bruk i Kapitlet "BRUKSANVISNING" og sjekk:
- gassforsyningstrykket (se neste Avsnitt).
- den regelmessige tenningen av brennerne og effektiviteten av røykanlegget.

KONTROLL AV GASSFORSYNINGSTRYKK

- Bruk et manometer med minimum oppløsning på 0, 1 mbar.
- Fjern kontrollpanelet.
- Fjern tetningsskruen fra trykkuttaket PP og tilkoble manometeret.
- Utfør målingen med apparatet i drift.

FORSIKTIG! HVIS



GASSFORSYNINGSTRYKKET IKKE LIGGER INNENFOR GRENSENE (MIN. - MAKS.) ANGITT I TABELLEN TAB2, STOPP DRIFTEN AV APPARATET OG TA KONTAKT MED GASSLEVERANDØREN.

Frakoble manometeret og skru tetningsskruen helt fast på trykkuttaket.

ELEKTRISK APPARAT

Sett apparatet i gang i samsvar med instruksjonene og advarslene for bruk i Kapitlet "BRUKSANVISNING" og sjekk: Strømverdiene for hver fase.

den regelmessige tenningen av oppvarmingsmotstandene.

III. BRUKSANVISNING

10. INSTRUKSJONER TIL BRUKEREN



LES DENNE HÅNDBOKEN NØYE. DEN INNEHOLDER VIKTIG INFORMASJON OM TRYGG INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD AV APPARATET. PRODUSENTEN KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR SKADE FORÅRSAKET AV MANGLENDE OVERHOLDELSE AV FORPLIKTELSENE ANGITT NEDENFOR.

For å få assistanse, må man bare ta kontakt med tekniske sentre autorisert av produsenten og kreve bruk av originale reservedeler.

Utfør vedlikehold av apparatet minst to ganger i året. Det anbefales å sette opp en vedlikeholdskontrakt.

Apparatet er ment for profesjonell bruk, og må brukes av opplært personell.

Apparatet må brukes til å lage mat som angitt i bruksinstruksjonene. All annen bruk anses som upassende.

Unngå å bruke apparatet på tomgang i lange perioder. Utfør forvarming rett før bruk.

Hold tilsyn med apparatet under drift.

Ved defekt eller funksjonsfeil på apparatet, lukk gasskranen og/eller frakoble hovedstrømbryteren, som begge er installert oppstrøms for selve apparatet.

Utfør rengjøring i henhold til instruksjonene i Kapittel "RENGJØRINGSINSTRUKSJONER".



IKKE OPPBEVAR BRENNBARE MATERIALER I NÆRHETEN AV Ikke tilstopp ventilasjons- og avløpsåpningene som finnes på apparatet.

Ikke tukle med apparatets komponenter.

Oppbevar denne håndboken på et trygt og kjent sted slik at den er alltid tilgjengelig i løpet av apparatets brukstid.

Installasjon og vedlikehold av apparatet må utføres av kvalifisert personell som er autorisert av produsenten, i henhold til gjeldende sikkerhetsforskrifter og til instruksjonene i denne håndboken.

Vedlikehold og tilpasning av apparatet til annen gasstype må utføres av kvalifisert personell som er autorisert av produsenten, i henhold til gjeldende sikkerhetsforskrifter og til instruksjonene i denne håndboken.

11. BRUK AV FRITYRKOKER

Dette apparatet må brukes bare til det hensikt det ble utformet til, dvs. til steking av mat i olje eller solid fett. All annen bruk anses som upassende.

Svært store og uavrennet matprodukter kan forårsake varme oljespruter.

Gjenopprett oljebadet når den faller under minimumsnivået, merket med eget hakk på måleskalaen.

Før å helle olje i karet, pass på at det ikke inneholder noe vann.

Fyll tanken til det maksimale nivået hakket på karets side. Ikke bruk apparatet med høyere vannivå enn maksimalt nivå på måleskalaen.

Når man bruker solid fett, må dette først oppløses separat og deretter helles i karet. Ikke forlat matfettet i karet på slutten av matlaging.

Sakte nedsenk kurven med mat som skal stekes i den varme oljen, og pass på at skummet som oljen danner ikke renner over karets kant. Hvis dette skjer, avbryt nedsenking av kurven i noen sekunder.

Ikke aktiver oppvarmingen når det ikke er olje i karet.

Unngå å bruke apparatet på tomgang, eller i slike forhold som påvirker optimal ytelse, i lange perioder.

Gjenopprett oljebadet når den faller under minimumsnivået, merket med eget hakk på måleskalaen. (fare for brann).

Bytt oljen tilstrekkelig ofte for å få bedre ytelse av apparatet. I tillegg vil en altfor brukt olje redusere sin brennetemperatur og øke tendensen til å plutselig koke opp.

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetstermostat med manuell nullstilling som avbryter oppvarmingen når brukstemperaturen overskrider maksimal tillatt temperatur.

Ikke overskrid maksimal belastning av mat angitt i tabellen med tekniske data.

OPPFYLLING OG UTTØMMING AV KARET TOPP-APPARATER

OPPFYLLING

topp-apparater er utstyrt med avløpet på forsiden plassert på kontrollpanelet.

kontroller at avløpet er lukket, hendel til høyre.

Fyll tanken til det maksimale nivået hakket på karets side. Ikke bruk apparatet med høyere vannivå enn maksimalt nivå på måleskalaen.

UTTØMMING

Slukk brennerne.

Karet må tømmes når oljen er kald.

Beholderen som skal bære karets innhold må være egnet for å inneholde mat på høye temperaturer.

Apparater av seriene 600 og 650 har avløp på forsiden og er derfor utstyrt med tømmeslange med bajonettsokkel.

vri hendelen med klokken. Avløpet er helt åpent når håndtaket er helt til venstre. Om nødvendig kan du tømme bollen flere ganger.

OPPFYLLING OG UTTØMMING AV KARET APPARATER MONTERT PÅ GULVET

OPPFYLLING

- Vri hendelen til avløpsventilen mot klokken.
 Avløpet er helt lukket når hendelen er i horisontal posisjon.
- Fyll tanken til det maksimale nivået hakket på karets side. Ikke bruk apparatet med høyere vannivå enn maksimalt nivå på måleskalaen.

UTTØMMING

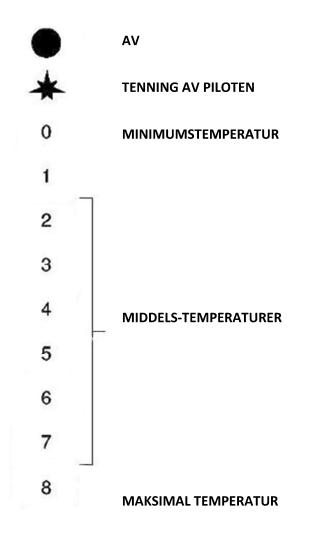
- Slukk brennerne.
- Karet må tømmes når oljen er kald.

- Beholderen som skal bære karets innhold må være egnet for å inneholde mat på høye temperaturer.
- Vri hendelen til ventilen med klokken. Avløpet er helt åpent når hendelen er i vertikal posisjon. Om nødvendig kan du tømme bollen flere ganger.

GASS FRITYRKOKERE

TENNING OG SLUKKING AV BRENNERNE

Gassventilens bryter har følgende bruksposisjoner:



TENNING AV PILOTEN

- Vri bryteren til posisjon "tenning pilot".
- Trykk på knappen "tenning pilot" helt inn og samtidig trykk på knappen til den piezoelektriske tenneren. Pilotflammen vil tennes automatisk.
- Kontroller tenning gjennom åpningen på dashbordet til apparatet.

- Trykk på ventilens knapp og hold den i 10-15 sekunder slik at termoparet oppvarmes, og deretter slipp den.
- Gjenta operasjonen hvis piloten slukkes.

TENNING AV HOVEDBRENNEREN

- Vri bryteren til den posisjon som tilsvarer ønsket temperatur for koking.

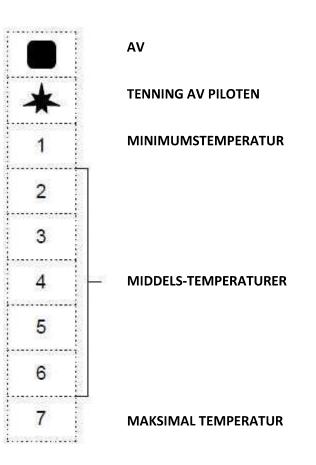
AVSLÅING

- For å slukke hovedbrenneren, vri bryteren til posisjon "tenning pilot".
- For å slukke piloten. trykk på knappen " av " helt inn, og deretter slipp den.

GASS FRITYRKOKERE POWER

TENNING OG SLUKKING AV BRENNERNE

Gassventilens bryter har følgende bruksposisjoner:



TENNING AV PILOTEN

Vri bryteren til posisjon "tenning pilot".

Gastroline AS - tel. 400 899 34

- Trykk på knappen "tenning pilot" helt inn og samtidig trykk på knappen til den piezoelektriske tenneren. Pilotflammen vil tennes automatisk.
- Piloten kan sjekkes ved å åpne døren.
- Trykk på ventilens knapp og hold den i 10-15 sekunder slik at termoparet oppvarmes, og deretter slipp den.
- Gjenta operasjonen hvis piloten slukkes.

TENNING AV HOVEDBRENNEREN

- Vri bryteren til den posisjon som tilsvarer ønsket temperatur for koking.

AVSLÅING

- For å slukke hovedbrenneren, vri bryteren til posisjon "tenning pilot".
- For å slukke piloten. trykk på knappen " av " helt inn, og deretter slipp den.

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE

TENNING OG SLUKKING AV BRENNERNE

Velgerbryteren har følgende bruksposisjoner:

0			
U.			

- AV
- 100 180 KOKETEMPERATURER

TENNING

Vri bryteren til den posisjon som tilsvarer ønsket temperatur for koking.

den grønne indikatorlampen tennes.

Det grønne varsellyset angir at apparatet er under spenning.

Den gule indikatorlampen tennes.

Slukking av den gule indikatrolampen indikerer at ønsket temperatur er oppnådd.

AVSLÅING

Vri kontrollbryteren til posisjon "0".

12. INAKTIVE PERIODER

Før en planlagt periode med inaktivitet av apparatet, gjør som følger:

- Utfør en nøyaktig rengjøring av apparatet.
- Påfør et tynt beskyttende lag vaselinolje på alle overflatene av rustfritt stål, ved bruk av en klut lett dynket i oljen.
- Lukk kraner eller hovedbrytere oppstrøms for apparatene.

Etter en lengre periode med driftsstans av apparatet, gjør som følger:

- Utfør en kontroll av apparatet før bruk.
- Sett de elektriske apparatene i drift på laveste temperatur i minst 60 minutter.

IV. RENGJØRINGSINSTRUKSJONER

13. RENGJØRINGSINSTRUKSJONER



LES DENNE HÅNDBOKEN NØYE. DEN INNEHOLDER VIKTIG INFORMASJON OM TRYGG INSTALLASJON, BRUK OG VEDLIKEHOLD AV APPARATET. PRODUSENTEN KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR SKADE FORÅRSAKET AV MANGLENDE OVERHOLDELSE AV FORPLIKTELSENE ANGITT NEDENFOR. FRAKOBLE APPARATETS STRØMFORSYNING, OM DET ER TILKOBLET, FØR DU UTFØRER ENHVER OPERASJON.

- Rengjør daglig de utvendige overflatene av børstet rustfritt stål, overflaten til kokekarene, og overflaten til kokeplatene.
- Henvend deg til en autorisert tekniker som vil utføre rengjøring av apparatets indre deler minst to ganger i året.
- Ikke bruk etsende produkter til å vaske gulvet under apparatet.
- Ikke vask maskinen med direkte vannstråler og med høyt trykk.

OVERFLATER AV BØRSTET RUSTFRITT STÅL

- Rengjør overflatene med en klut eller svamp ved å bruke vann og vanlige ikke-slipende vaskemidler.
 Stryk over med en klut ved å følge
- 71

mønsterretningen. Skyll flere ganger og deretter tørk nøye.

- Ikke bruk stålskrubber eller gjenstander av jern.
- Ikke bruk kjemikalier som inneholder klor.
- Ikke bruk skarpe gjenstander som kan skjære i og skade overflatene.

KOKEKAR

- Rengjør karene ved å koke opp vann og eventuelt tilsette avfettingsmidler.
- Fjern alle kalkavsettinger med passende produkter.

v. VEDLIKEHOLDSANVISNING

14. INSTRUKSJONER TIL VEDLIKEHOLDSTEKNIKEREN



PRODUSENTEN KAN IKKE HOLDES ANSVARLIG FOR SKADE FORÅRSAKET AV MANGLENDE OVERHOLDELSE AV FORPLIKTELSENE ANGITT NEDENFOR.

Finn apparatets modell. Modellen er angitt på emballasjen og på typeskiltet til apparatet.

Installer appartet kun i tilstrekkelig ventilerte rom.

Ikke tilstopp ventilasjons- og avløpsåpningene som finnes på apparatet.

Ikke tukle med apparatets komponenter.

Vedlikehold og tilpasning av apparatet til annen gasstype må utføres av kvalifisert personell som er autorisert av produsenten, i henhold til gjeldende sikkerhetsforskrifter og til instruksjonene i denne håndboken.

15. TILPASNING TIL FORSKJELLIGE TYPER GASS

Se Kapittel "Installasjonsinstruksjoner".

16. IGANGSETTING

Se Kapittel "Installasjonsinstruksjoner".

17. LØSNING FUNKSJONSFEIL

GASS FRITYRKOKERE

PILOTBRENNEREN TENNES IKKE.

Mulige årsaker:

- Gassforsyningstrykk er ikke tilstrekkelig.
- Rørledningen eller dysen er tilstoppet.
- Gasskranen eller gassventilen er defekt.
- Tennpluggen er dårlig tilkoblet eller defekt.
- Tenneren eller tennpluggens kabel er defekt.
- Sikkerhetstermostat har grepet inn eller er defekt.

PILOTBRENNEREN FORBLIR IKKE TENT ELLER SLUKKES UNDER BRUK.

Mulige årsaker:

- Gassforsyningstrykk er ikke tilstrekkelig.
- Gasskranen eller gassventilen er defekt.
- Termoparet er defekt eller utilstrekkelig oppvarmet.
- Termoparet er dårlig koblet til gasskranen eller gassventilen.
- Bryteren til gasskranen eller gassventilen blir ikke tilstrekkelig trykket.
- Sikkerhetstermostat har grepet inn eller er defekt.

HOVEDBRENNEREN TENNES IKKE (SELV OM PILOTEN ER TENT).

Mulige årsaker:

- Gassforsyningstrykk er ikke tilstrekkelig.
- Rørledningen eller dysen er tilstoppet.
- Gasskranen eller gassventilen er defekt.
- Brenneren er defekt (tette gasshull).

OPPVARMINGEN REGULERES IKKE.

Mulige årsaker:

- gassventilen er defekt.
- Termostaten for temperaturregulering er defekt.

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE

APPARATET OPPVARMER IKKE.

Mulige årsaker:

- Termostaten for temperaturregulering er defekt.
- Motstandene er defekt.

OPPVARMINGEN REGULERES IKKE.

Mulige årsaker:

 Termostaten for temperaturregulering er defekt.

18. UTSKIFTING AV KOMPONENTER

INSTRUKSJONER FOR UTSKIFTING AV KOMPONENTER



LUKK GASSKRANEN OG/ELLER FRAKOBLE HOVEDSTRØMBRYTEREN, BÅDE INSTALLERT OPPSTRØMS FOR SELVE ENHETEN. ETTER UTSKIFTING AV EN DEL I GASSKRETSEN, KONTROLLER AT DET IKKE ER LEKKASJER VED

KOBLINGSPUNKTENE TIL SELVE KRETSEN.



FRAKOBLE APPARATETS STRØMFORSYNING, OM DET ER TILKOBLET, FØR DU UTFØRER ENHVER OPERASJON.



ETTER UTSKIFTING AV EN DEL I DEN ELKTRISKE KRETSEN, KONTROLLER AT DEN ER RIKTIG TILKOBLET TIL LEDNINGSNETTET.

GASS FRITYRKOKERE

UTSKIFTING AV GASSVENTILEN OG SIKKERHETSTERMOSTATEN.

- Tøm karet helt ut.
- Åpne døren.
- Fjern kontrollpanelet.
- Trekk pæren ut av sitt hus på karet.
- Demonter og skift ut komponenten.
- Skift ut OR for tetning av sonden/pæren i karet.
- Monter alle delene tilbake på plass, i motsatt rekkefølge enn demontering.

UTSKIFTING AV DYSEN TIL HOVEDBRENNEREN OG REGULERING AV HOVEDLUFTINNTAK

- Løsne skruen V.
- Fjern dysen UM (forbundet med ventilatoren Z) og skift den ut med den som er angitt i tabellen TAB1.
- Skru dysen UM helt fast (forbundet med ventilatoren Z).
- Plasser ventilatoren Z på avstanden A angitt i Tabellen TAB1.
- Skru skruen V helt fast.
- Monter alle delene tilbake på plass, i motsatt rekkefølge enn demontering.

UTSKIFTING AV PILOTBRENNEREN OG TERMOPARET.

- Åpne døren.
- Fjern kontrollpanelet.
- ⁻ Demonter og skift ut komponenten.
- Monter alle delene tilbake på plass, i motsatt rekkefølge enn demontering.

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE

UTSKIFTING AV MOTSTANDEN

- Løft motstandene i vertikal posisjon.
- Fjern nedre beskyttelsesflis.
- ⁻ Frakoble motstandene.
- ⁻ Demonter og skift ut komponenten.
- Monter alle delene tilbake på plass, i motsatt rekkefølge enn demontering.

UTSKIFTING AV LAMPEN

- Fjern kontrollpanelet.
- Demonter og skift ut komponenten.
- Monter alle delene tilbake på plass, i motsatt rekkefølge enn demontering.

UTSKIFTING AV ARBEIDSTERMOSTATEN.

- Fjern kontrollpanelet.
- ⁻ Trekk pæren ut av sitt hus på karet.
- Demonter og skift ut komponenten.
- Monter alle delene tilbake på plass, i motsatt rekkefølge enn demontering.

73

19. RENGJØRING AV INDRE DELER

- Kontroller tilstanden på innsiden av apparatet.
- Fjern alt søl.
- Kontroller og rengjør røykutslippssystemet.

20. HOVEDDELER

GASS FRITYRKOKERE

- Gassventil
- Hovedbrenner
- Pilotbrenner
- Termopar
- Tennplugg
- Piezoelektrisk tenner
- Sikkerhetstermostat

ELEKTRISKE FRITYRKOKERE

- Motstand
- Arbeidstermostat
- Sikkerhetstermostat
- Indikatorlampe

Frityrkoker Modulsar - Gastroline As - tel. 400 899 34 - post@gastroline.no