



Gazlı
FRİTÖZ
Gas Heated
FRYER
Газовая
ФРИТЮРНИЦА

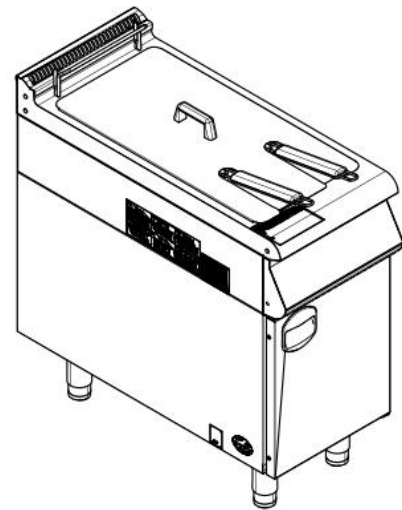
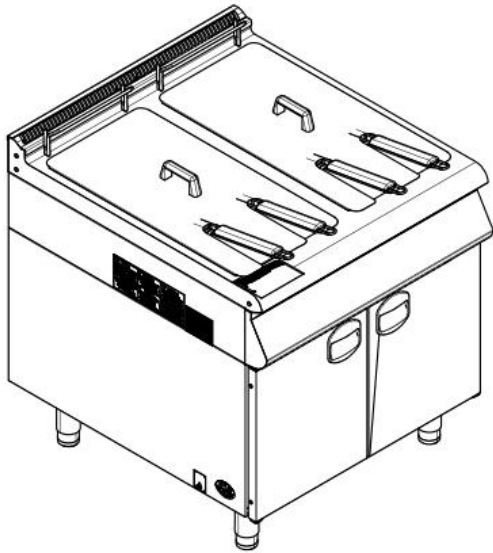
PERFECT

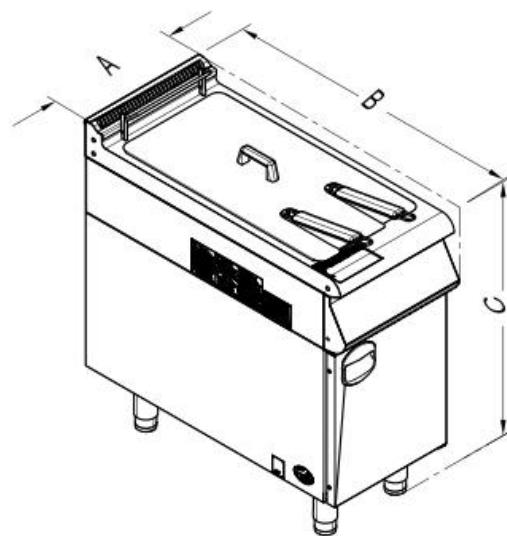
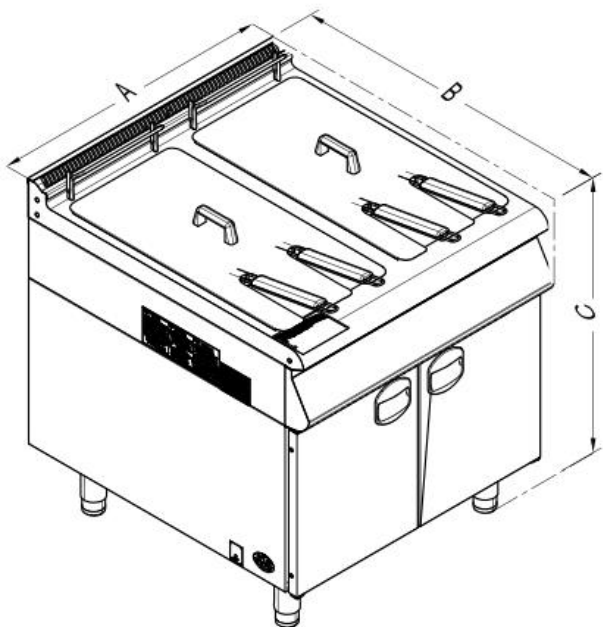
700 SERİ / 700 SERIES / СЕРИЯ 700 :

**7FG10
7FG20**

900 SERİ / 900 SERIES / СЕРИЯ 900 :

**9FG10
9FG20**





TEKNİK ÖZELLİKLER TABLOSU

T1

MODEL NO	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	GAS		ELECTRIC				Aproximate Weight
				POWER		POWER	VOLTAGE	AMPS	CABLE TYPE	
	(mm / inch)	(mm / inch)	(mm / inch)	(kW)	(BTU's)	(kW)	(V)	(A)	(mm ²)	(kg / lb)
7FG 10	400/15,75	921 / 36,26	904 / 35,59	14	47 769					
7FG 20	800/31,5	921 / 36,26	904 / 35,59	24	81 891					
9FG 10	400/15,75	751 / 29,56	904 / 35,59	14	47 769					
9FG 20	800/31,5	751 / 29,56	904 / 35,59	36	122 837					

T2

MODEL NO	G30-29 mbar			G30-37 mbar			G30-50 mbar			G20-20 mbar			G25-20 mbar			G25-25 mbar		
	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (kg/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m³/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m³/h)	"WC (inch)	INJECTOR (Ø mm)	CONSUMPTION (m³/h)
7 FG 10	11,65	1,3	0,79601	14,87	1,2	0,678257	20,09	1,1	0,569924	8,037	1,95	1,791022	8,037	1,95	1,791022	10,05	2,1	1,038581
7 FG 20	11,65	1,3	1,592019	14,87	1,2	1,356514	20,09	1,1	1,139848	8,037	1,95	3,582044	8,037	1,95	3,582044	10,05	2,1	4,154323
9 FG 10	11,65	1,3	0,79601	14,87	1,2	0,678257	20,09	1,1	0,569924	8,037	1,95	1,791022	8,037	2	1,884047	10,05	2,1	2,077161
9 FG 20	11,65	1,3	1,592019	14,87	1,2	1,356514	20,09	1,1	1,139848	8,037	1,95	3,582044	8,037	2	3,768093	10,05	2,1	4,154323

MONTAJ TALİMATLARI

AÇIKLAMA

- Bu kılavuzdaki talimatlar makinanın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Bu nedenle kılavuzu, makinaıı kullanacak kiři ve teknisyenin rahatlıkla ulaşabileceđi bir yerde saklayınız.
- Cihazın montajı, farklı gaz grupları için dönüşümlerin yapılması ve bakım işlemleri bu konuda yetkili uzman bir kiři tarafından üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Cihazın gaz bağlantısı "T1" tablosunda verilen değerlere uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma; kullanım kılavuzuna uymadan yapılan herhangi bir işlemde, yetkili teknisyenler tarafından yapılmayan bakım veya teknik müdahalelerden dolayı insanlara veya eşyalara karşı meydana gelen nihai zararlardan sorumluluk kabul etmez.

MONTAJ

Yerleştirme

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için yeterli havalandırmanın yapılabildiđi bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 10cm uzađa yerleştiriniz.
- Cihaz üzerindeki koruyucu naylonu sıyrarak çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz (örneğin Henkel-Helios).
- Düzgün bir zemin üzerinde 4 adet ayarlanabilir ayakları ayarlayarak cihazı teraziye alınız.
- Cihaz eđer diđer cihazlarla yan yana monte edilecekse aşğıdaki talimatları takip ediniz.

Cihazların hat şeklinde birbirine bağlanması (Şekil-1) :

- Cihazı diđer bir cihazın yanına yerleştirin ve yüksekliğini aynı seviyede olacak şekilde ayarlayınız.
- Cihazları, üst yan tarafında bulunan bağlantı deliklerini kullanarak birbirine bağlayınız.

GAZ BAĞLANTISI

- Cihazı gaz kaynađına uygun kesitli metal boru ile bağlayınız.
- Gerekli durumlarda gazı kesmek için cihaz girişine mutlaka bir vana konmalıdır.
- Tüm bağlantılar yapıldıktan sonra, gaz kaçak kontrolü yapınız.
- Cihazın bağlanan gaz tipine uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Eđer deđilse "Farklı Gazlara Çevrim" bölümüne bakınız.
- Montaj için gerekli tüm parçalar imalatçı firma tarafından sağlanacaktır.

- Gaz flexi veya gaz hortum bağlantıları TS EN 14800 standardına uygun şekilde yapılmalı.

FARKLI GAZLARA ÇEVİRİM

- Cihaz 20mbar NG(G20) gazıyla çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Eđer farklı bir gazla çalışacaksa, aşğıdaki işlemler yapılır :

Brülör enjektörünün deđiştirilmesi(Şekil-2)

- Cihazın ön panelini çıkarın.
- "A" enjektörünü, "C" enjektör manşonunu söküp "B" enjektör bağlama parçasından çıkarın.
- "T2" tablosu'na bakarak kullanılacak gaza uygun yeni enjektörü seçin ve "B" enjektör bağlama parçasına sıkın.

Brülör hava ayarının yapılması (Şekil-2)

- Cihazın ön panelini çıkarın.
- Ana brülörü yakın ve gaz kontrol düğmesini "max. alev" konumuna alın.
- "C" vidasını gevşetin ve "B" enjektör bağlama parçası gazın cinsine göre ileri geri hareket ettirerek gaz alevinin ideal yanmasını sağlayın.

Pilot enjektörünün deđiştirilmesi (Şekil-3)

- Cihazın ön panelini çıkarın.
- "A" vidasını gevşetin ve "B" memesini söküp çıkarın.
- "B" memesini "T2" tablosuna göre deđiştirin. Daha sonra "A" vidasını tekrar sıkın.

Ana Brülörün Ayarı (Şekil-4)

- Brülörü yakın ve "C" kontrol düğmesini "5" e getirin. Brülör tam açıkken 15 dakika yandıktan sonra düğmeyi "1" konumuna alın. Düğmeyi "5" ten "1" e alırken alevi kontrol edin. Brülör sönerse veya alev çok yüksekse "C" düğmesini çıkarın, "D" tapasını da çıkardıktan sonra, alevi altaki vidayla ayarlayın.
- Düğmeyi "6" veya daha yüksek konuma alın, seçilen sıcaklıđa erişildiğinde alev sönecektir.

Alev Özelliđi

- İyi hava ayarlı alev, koyu gök mavisi renginde ve iç konisi tabandadır.
- Eđer alev iyi hava almıyorsa, ucu sarı ve damarlıdır. Fazla havalı alev kısa, saydam ve iç konisi yukardadır.
- Ayar yapıldıktan sonra, brülör yanarken alevden kopma olmamalı, ayrıca brülör sıcak veya soğuk olsun, kısıldığında kopma yapmamalıdır

UYARI : Eđer cihazda farklı bir gaza dönüşüm yapıldı ise mutlaka kullanılan gaza uygun yapışkanlı etiketi cihazın görülebilir bir yerine yapıştırınız.

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

- **Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmeyiniz.**
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz patates vs. kızartma amacına yöneliktir, bunun dışındaki bir amaç için kullanmayınız.
- **Havuzda yağ olmadığında asla cihazı çalıştırmayınız.**
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse gaz girişini kesiniz.
- Sadece üretici firma onaylı yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orijinal yedek parça kullanınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce havuz ve sepetler, üzerindeki koruyucu endüstriyel yağdan temizlenmelidir. Temizleme işlemi şu şekilde yapılmalıdır :
 - Havuzu, üst seviye çizgisine kadar suyla doldurun.
 - İçine deterjan atarak suyu 1-2 dk. kaynatınız.
 - Havuzun altındaki musluğu açarak suyu kaba boşaltınız.
 - Havuzu temiz suyla iyice durulayınız.
 - Cihaz çalışıyor durumda iken alev alıcı malzeme ve/veya temizlik maddesi ile yaklaşmayın.
 - Kızgın yağın içine nemli gıda malzemesi koymayınız. Gıdaların nemini temiz bir bez yardımı ile alınız.
- Yağ periyodik olarak süzülerek yiyecek parçalarından arındırılmalıdır. Bunun devamlı olarak yapılması yiyeceklerin kalitesini artırdığı gibi yağın ömrünü de artırır. Mümkünse fritöz yağı kullanılmalıdır.
- **Alev alma riskini azaltmak için eski kızarmış yağ kullanmayınız.**
- Havuzdaki yağın alt ve üst sınırlar içinde olmasına dikkat edilmelidir. Alt sınır çizgisi altına düştüğünde tekrar yağ ilave edilmelidir.
- Yemek yağı kızartma için kullanıldığında önce eritilip sonra havuza dökülmelidir. Yağ kızartmadan sonra havuzda bırakılmamalıdır.
- Yağın aşırı ısınması durumunda yangın tehlikesine karşı limit termostatu gaz devresini keser. Bu durumda yetkili servis elemanına haber veriniz.
- **DİKKAT** : Yağı boşaltmadan önce gaz devresini kesiniz.

İLK ÇALIŞTIRMA

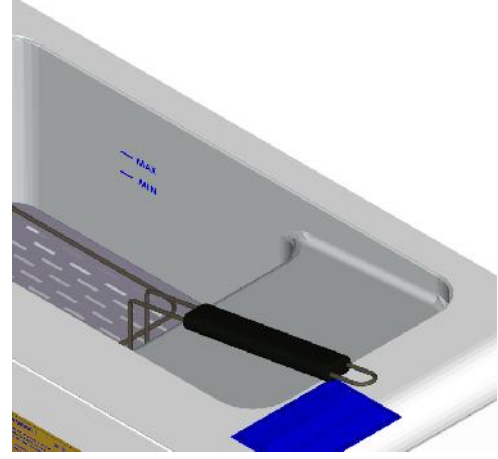
- İlk çalıştırmada cihazın montajını gerçekleştiren yetkili personel bu esnada cihazı dikkatle izlemeli ve kontrol etmelidir.
- İlk çalışma esnasında cihazdan kısa bir süre duman ve koku yayılacaktır. Duman ve koku

izolasyon malzemesi ve saç yüzeylerdeki yağ vb. maddelerden meydana gelmektedir. Bu durum tehlikeli olmayıp kehdiliğinden kaybolacaktır.

- Cihaz, ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

ÇALIŞTIRMA (Şekil-3)

- Havuz içine max.seviye çizgisinin bulunduğu yere kadar yağ doldurunuz.



- "A" düğmesine tamamen basın ve onu basılı olarak yaklaşık 15 saniye süreyle tutun. Aynı zamanda, pilot alevi tutuşana kadar iki-üç kıvılcım silsilesi için "D" ateşleme düğmesine basın.
- "A" düğmesi serbest bırakıldığında, pilot alevi yanar kalacaktır. Eğer yanmazsa, bütün işlemler dizisini tekrarlayın.
- Ana brülörü ateşleme, "C" kontrol düğmesini istenilen sıcaklık değeriyle ilgili konuma çevirmek suretiyle yapılır.
- Kontrol düğmesi, farklı sıcaklık değerlerine eşdeğer sayılara karşı gelen 8 referans durumuna sahiptir. Bunlar;

Konum	Sıcaklık	Konum	Sıcaklık
1	90 °C	5	150 °C
2	105 °C	6	165 °C
3	120 °C	7	175 °C
4	135 °C	8	185 °C

- Yağ ısındığı an sepetin 3/2 si kadar kızaracak malzemeyi yağın içine koyunuz.
- Malzeme kızardığı anlaşıldığı an şalteri kapatınız ve sepeti çıkararak havuz üzerindeki askı teline geçirin. Sepetteki yağlar süzülmesi an malzemeyi servise veriniz.

KAPATMA (Şekil-4)

- Fritöz brülörünü kapatmak için "C" düğmesini "0" konumuna getirin.
- Pilot brülörünü kapatmak için ~ 5sn kadar "A ve B " düğmesine basın.
- Son olarak gaz besleme hattını kapatın.

BAKIM

- Cihazda bakım yada temizlik faaliyetlerine başlamadan önce gaz girişini mutlaka kapatınız.

- Cihazı her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadan siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan detarjanlar, tel fırçalar vb.yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Yukarıda saydığımız yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz.

- Eğer uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazın arızalanması halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahalesine izin vermeyiniz..

GB

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNINGS

Installation, modifications and maintenance of the appliance must be carried out by authorised personnel in compliance with current safety standards.

The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these obligations.

- The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.
- Gas connection of the appliance must be according to the instructions given in table "T1".
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, gas connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

INSTALLATION

Positioning

- The appliance should be placed under an exhaust hood to remove smoke and smell which may occur during the cooking process.
- Position the appliance at least 10 cm from surrounding walls. This distance may be reduced if the walls are flameproof or protected by insulating material.

Assembly

- The appliance should be placed on a flat surface by balancing it due to its four adjustable feet.
- Remove the protective nylon on the appliance. If sticky particles left on the appliance, clean them with a suitable solvent.
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.

Joining appliances together in line (Fig. 1)

- Place the appliances side by side and level to the same height.
Join the appliances by use of the special fixing holes on the side of the fryer.

GAS CONNECTION

- The appliance should be connected to gas source by means of metal pipes with suitable diameter.
- A suitable valve should be placed before the appliance to stop gas flow.
- After all connections have been completed, any probable gas leakage should be controlled.
- Confirm that the appliance is suitable for the type of gas with which it will be supplied. If not, read the paragraph "Modification for other type of gas".
- All pieces needed for montage will be supplied by manufacturing company.
- Gas flex and gas hose connections must be carried out in accordance with TS EN 14800 standard.

MODIFICATION FOR OTHER TYPE OF GAS

The appliance has been adjusted to operate with 20mbar NG(G20). If the appliance will be operated with any other gas type, the following steps should be considered.

Replacement of burner injector (Figure-2)

- Remove the front panel from the appliance.
- Unscrew the injector "A" from injector connection part "C".
- Choose a suitable injector indicated in table "T2".
- Screw the new injector to injector connection part "B".

Adjustment of air supply (Figure.2)

- Ignite the main burner and set the control button to max. stage.
- Unsrew "C" screw and move "B" muff back and front according to gas type to obtain ideal gas flame. Screw "C" screw again.

Replacement of pilot burner injector(Fig-3)

- Remove the front panel.
- Unscrew the connector "A" and substitute the injector "B" with that indicated in table "T2".
- Screw in the connector "B".

Adjustment of Main Burner (Figure-4)

- Ignite the burner and set the control button to stage "5".
- The burner should operate at the highest stage for 15 minutes then set the button to stage "1". The flame should be observed while setting the button from "5" to "1". If the burner extinguishes or the flame is higher than the normal output, "C" button should be taken out and then dismantle "D" stopper. Finally adjust the flame by using the screw which is at the lower part.
- Set the button to "6" or higher or higher value. When the desired temperature is obtained the flame will extinguish.

WARNING : If the appliance is converted to a different gas supply, affix the correct adhesive tag indicating the new gas used.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNINGS

Beware of the appliance's hot surfaces !

- This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personnel. It is exclusively designed to cook food. Any other use is considered improper.

Never switch on the appliance without any oil.

- In the event of fault, close the gas shut-off valve up-line of the fryer.
- Repairs should only be carried out by authorised service centres using original spare parts.
- After installation and before frying process, remove the industrial grease from the well and the basket.
- Do not approach flammable material and / or cleaning materials while the device is in operation.
- Do not put moist food material in hot oil. We take the moisture of the food with a clean cloth.
- The oil in the well should be between the bottom and top level lines. If the oil in the well is lower than the bottom level line, add oil.
- Old cooking oil must be changed to prevent the flash point from dropping, thereby increasing the risk of fire. This also reduces the risk of spitting when the oil is boiling.
- Do not place large or dripping items of food in the fryer as this may cause the oil to spit.
- If the oil temperature is higher than the maximum value, limit thermostat will switch off the gas

flow against any probable fire danger. In this situation, call the authorised technical staff.

CLEANING PROCESS

- Fill water and detergent into the well up to its top cover.
- The water should be boiled for a few minutes.
- Rinse the well properly with clean water.
- The oil should be filtered periodically. Thus, quality of food improves and life of oil increases. Fryer oil should be preferred, if possible.

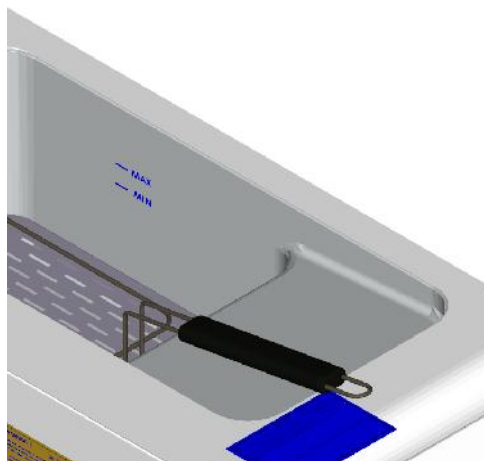
CAUTION : Switch off the gas connection before discharging the oil.

FIRST OPERATION

- The personnel who has installed the appliance should supervise and observe the first operation.
- The isolation materials and protective industrial grease applied on the appliance will cause some smoke and smell. It is not a dangerous situation and will die down after a while.
- The appliance should be operated at the highest stage for one hour during the first operation. As soon as the oil in the basket is filtered properly, the fried material is ready to service.

OPERATION (Figure-4)

- The well should be filled with oil up to its max. Level line.



- Press on "C" button entirely and keep on pressing on it for 15 seconds. At the same time, press on "E" ignition button until pilot flame catches fire.
- When button "D" is released, pilot flame should keep on burning. If not, repeat all the same process.
- "C" control button should be set to the stage related with the required temperature value to ignite the main burner.
- Control button has 8 different reference stages.

Stage	Temperature	Stage	Temperature
1	90 °C	5	150 °C
2	105 °C	6	165 °C
3	120 °C	7	175 °C

4	135 °C	8	185 °C
---	--------	---	--------

- As soon as the oil reaches the required temperature value, place the ingredient to be fried into the oil. The ingredient should not exceed two third of the basket.
- As soon as the frying process is completed, lift the basket upon the well and fix it to the basket hook hole. If the food oil will be used for frying process, it should be melted and then should be poured into the well. The oil shouldn't be left in the well after frying process.

SWITCHING OFF (Figure-4)

- "C" button should be set to "0" stage to switch off the fryer burner.
- Press on "A" button for 5 seconds to switch off pilot burner.
- Finally, switch off gas connection line.

MAINTENANCE

- Clean the appliance with a cloth wetted with warm soapy water at the end of every working day.
- Do not use any abrasive detergents or materials such as wire brushes that may scrape the stainless steel surfaces of the appliance.
- If the appliance can not be cleaned by above mentioned methods, apply chemical solvent on the stainless steel surfaces of the appliance.
- If the appliance will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the appliance.
- In case of noticing any failure at the appliance, call the authorised technical service. Do not allow any inexperienced person to control the appliance.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ОПИСАНИЕ

- Инструкции данного руководства содержат важные сведения по технике безопасности при монтаже, эксплуатации, очистки и техобслуживании прибора. В связи с этим, храните руководство в легкодоступном месте для пользователя и технического сотрудника.
- Монтаж, преобразования для работы на другом типе газа и процедуры техобслуживания должны выполняться квалифицированным сотрудником в соответствии с инструкциями фирмы-производителя.
- Подключения прибора к линии газоснабжения выполняется в соответствии с параметрами, указанными в таблице "T1".
- Производитель не несет ответственности в отношении конечных материальных убытков и физических повреждений, возникающих в результате каких-либо действий, противоречащих рекомендациям руководства по эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, выполненного неуполномоченными техническими сотрудниками.

МОНТАЖ

Размещение

- С целью предупреждения образования дыма и запаха, поместите прибор под вытяжкой,

способной обеспечить достаточную вентиляцию.

- С целью предупреждения чрезмерного нагрева, поместите устройство на расстоянии не менее 10 см от боковой и задней стены.
- Снимите защитную полиэтиленовую пленку. Очистите остатки клеящего вещества с поверхностей прибора соответствующим растворителем (например, Henkel-Helios).
- Поместите прибор на ровной поверхности и выровняйте при помощи 4 регулируемых ножек.
- Если прибор устанавливается бок о бок с другими приборами, выполните ниже указанные инструкции.

Подсоединение приборов друг к другу в виде линии (Схема-1):

- Поместите прибор рядом с другим прибором и отрегулируйте высоту таким образом, чтобы высота приборов совпадала. Используя соединительные отверстия на верхней боковой поверхности прибора, соедините приборы друг с другом.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ТРУБ ПОДАЧИ ГАЗА

- Подсоедините прибор к источнику газа при помощи металлической трубы соответствующего сечения.
- Обязательно предусмотрите установку газового вентиля на входе газа в прибор для прерывания подачи газа в случае необходимости.

- После выполнения всех подключений, проводится контроль утечки газа.
- Проверьте соответствие прибора типу подключаемого газа. Если имеется несоответствие, обратитесь к разделу "Преобразование прибора для работы на других типах газа".
- Все части, необходимые для монтажа, будут поставлены от компании-производителя.
- Гибкая газовая подводка и подключения газового шланга должны выполняться в соответствии со стандартом TS EN 14800.

ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ РАБОТЫ НА ДРУГИХ ТИПАХ ГАЗА

- Конструкция прибора предусматривает работу на сжиженном газе (G20) под давлением 20мбар. Если прибор будет подключен к другому типу газа, выполните нижеуказанные процедуры :

Замена инжектора горелки (Схема-2)

- Снимите переднюю панель.
- Инжектор "А" отсоедините от соединительного элемента "С" инжектора .
- Замените инжектор соответствующим инжектором в зависимости от используемого газа согласно таблице "Т2" и закрепите к соединительному элементу "В" инжектора.

Настройка подачи воздуха для горелки (Схема-2)

- Снимите переднюю панель.
- Зажгите основную горелку и переключите регулятор подачи газа в положение "максимальное пламя".
- Ослабьте винт "С" и сместите зажимное кольцо "В" вперед-назад в зависимости от категории газа, обеспечив идеальное горение газа.
- Повторно зажмите винт "С".

Замена инжектора запальной горелки (Схема-3)

- Снимите переднюю панель.
- Отвинтите винт "А" и выньте наконечник "В".
- Замените наконечник "В" согласно таблице "Т2". После этого повторно зажмите винт "В".

Настройка основной горелки (Схема-4)

- Зажгите основную горелку и переключите ручку управления "С" в положение "5".
Спустя 15 минут горения горелки на полной мощности, переключите ручку в положение "1". Во время переключения ручки из позиции "5" в позицию "1", проверьте горение пламени. Если пламя горелки затухло или пламя высокое, выньте ручку "С" и заглушку "D" и отрегулируйте пламя при помощи винта, расположенного снизу.
- Переключите ручку в положение "6" или выше. Пламя затухнет после достижения установленной температуры нагрева.

Характеристика пламени

- Пламя с хорошей настройкой подачи воздуха для горения имеет темно-синий цвет и конус у основания.
- В случае плохого поступления воздуха для горения, пламя имеет желтые языки или прожилки. Обильное поступление воздуха делает пламя коротким, прозрачным и с высоким конусом.
- После завершения настройки, во время горения горелки не должно быть затухания пламени, кроме того, затухание пламени не должно быть при уменьшении пламени, вне зависимости от того, является ли горелка холодной или горячей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если в приборе выполнены преобразования для работы на другом типе газа, на видном месте прибора обязательно наклейте этикетку с обозначением используемого газа.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- Устройство предназначено для профессионального использования и должно использоваться только лицами, прошедшими соответствующее обучение.
- Прибор предназначен для жарки картофеля и т.п. Запрещено использовать прибор в любых других целях.

- Устройство работает случаи, когда горючие материалы и / или подход к чистящим средством.
- Не ставьте пищи влажного материала в горячее масло. Возьмите чистую ткань с влагой продовольственной помощи.
- **Категорически запрещается включать прибор с ванной без масла.**
- В случае возникновения какой-либо неисправности прибора, закройте входной газовый вентиль.
- Обращайтесь только в специализированную техслужбу, аккредитованную фирмой-производителем, и используйте только оригинальные запасные части.
- Перед эксплуатацией ванну и корзину прибора следует очистить от защитного промышленного масла. Очистку выполните следующим методом:
 - Заполните ванну водой до верхнего уровня.
 - Добавив в воду моющее средство, кипятите 1-2 минуты.
 - Откройте кран, находящийся под ванной, и слейте воду в емкость.
 - Тщательно промойте ванну чистой водой.
- Периодически сливайте масло с целью очистки от частиц пищевых продуктов. Постоянное выполнение этой процедуры позволит повысить качество продуктов и увеличит срок использования масла. По возможности используйте масло для фритюрниц.
- **С целью снижения риска воспламенения масла, не используйте старое перегоревшее масло.**
- Обратите внимание, чтобы уровень масла в ванной находился между нижним и верхним уровнем. В случае снижения уровня масла ниже нижнего предела, добавьте масло.
- Если используется твердое пищевое масло, сначала следует растопить и затем влить масло в ванну. Не оставляйте масло в ванной после завершения жаренья.
- Предельный термостат отключит газовый цикл, предупреждая опасность возгорания чрезмерно нагретого масла. В этом случае необходимо проинформировать сотрудника уполномоченной техслужбы.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед сливом масла следует отключить газовый контур.

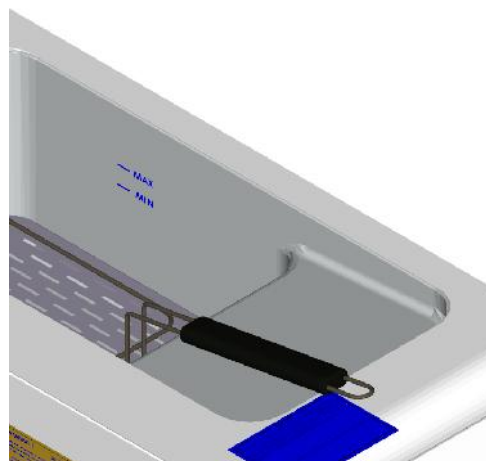
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

- Уполномоченный сотрудник, выполнивший монтаж, должен внимательно наблюдать и контролировать работу прибора во время первого включения .

- Во время первого включения в течение некоторого периода времени устройство выделяет легкий дым и запах. Дым и запах возникают в результате нагрева изоляционного материала, масла на металлической поверхности и т.п. причин. Данное явление не является опасным и самостоятельно исчезает спустя некоторое время.
- Во время первого включения обеспечьте работу прибора в течение 1 часа при самой высокой рабочей температуре.

ВКЛЮЧЕНИЕ (Схема-4)

- Заполните ванну маслом до линии максимального уровня.



- Сильно нажмите на ручку "В" и держите в нажатом состоянии в течение 15 секунд. Одновременно нажмите на кнопку розжига запальной горелки "Е" с целью образования 2-3 искр и разжигания пламени запальной горелки.
- Отпустите кнопку розжига "В", пламя запальной горелки продолжит горение. Если горелка не загорелась, повторите процедуру.
- Розжиг основной горелки выполняется путем переключения ручки управления "С" на желаемую температуру нагрева.
- Ручка управления имеет 8 позиций, предусмотренных для различных температур нагрева. А именно:

Положение	Температура	Положение	Температура
1	90 °C	5	150 °C
2	105 °C	6	165 °C
3	120 °C	7	175 °C
4	135 °C	8	185 °C

- После нагрева масла опустите в масло заполненную на 2/3 корзину с продуктами для жарки.
- Отключите термостат в момент готовности продуктов, выньте корзину и закрепите ее на держателе поверх ванной. После окончания

стекания масла с корзины, продукты готовы к раздаче.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ (Схема-4)

- Для отключения горелки фритюрницы переключите ручку "С" в положение "0".
- Отключение запальной горелки выполните путем нажатия на кнопку "А" в течение 5 сек. ~.
- В заключении перекройте линию подачи газа.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед началом очистки или процедур техобслуживания обязательно отключите подачу газа в прибор.
- В конце каждого рабочего дня, до полного охлаждения прибора, выполните очистку прибора тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде.

- Во время очистки прибора не используйте абразивные моющие средства, металлические щетки и т.п. материалы, способные поцарапать поверхность прибора.
- Поверхности, очистку которых невозможно выполнить вышеуказанными методами, очистите при помощи химических растворителей.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени, все поверхности покрываются тонким слоем вазелина.
- В случае возникновения неисправности прибора, проинформируйте уполномоченную техслужбу. Не разрешайте неуполномоченным лицам выполнять ремонт и модификацию оборудования.