

**MOD : WR-GF30-G2**

**Production code : B-GF15+15S\_**

# INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN

D

## GASBEHEIZTE FRITEUSE

*NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas*

### WR-GF15-G1

### WR-GF30-G2



# INHALTSVERZEICHNIS

<i>KAPITEL</i>	<i>BESCHREIBUNG</i>	<i>SEITE</i>
	Allgemeine Hinweise .....	42
<b>1.</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>43</b>
1.1	Gasbeheizte Friteuse - Kat. II (Methangas und Flüssiggas) .....	43
1.2	Technische Eigenschaften .....	43
<b>2.</b>	<b>Installationsanleitungen .....</b>	<b>44</b>
2.1	Informationen zu den gasbeheizten Friteusen .....	44
2.2	Einzuhaltende Gesetze, normen und technische Richtlinien .....	44
2.3	Installationsort .....	44
2.4	Aufstellung .....	44
2.5	Tabelle II: technische Daten über: gas, druck, Brennerdüsen, Leitflamme und Kleinststufeneinstellschraube für gerät Typ: WR-GF15-G1 mit eins 15-Liter-Wanne. WR-GF30-G2 mit zwei 15- Liter-Wanne.	45
2.6	Anschluss an die Gasanlage .....	45
2.7	Abgasung .....	45
2.7.1	Gasgeräte Typ: A .....	45
2.8.1	Kontrolle des Vordruckes (Pe) .....	45
2.8.2	Kontrolle des Druckes an der düse (Pi) .....	45
2.8.3	Kontrolle für den betrieb mit Flüssiggas .....	46
2.9	Betriebskontrolle .....	46
2.10	Vorbereitung des Verwenders .....	46
<b>3.</b>	<b>Umrüstung für den betrieb mit einer anderen Gasart .....</b>	<b>47</b>
3.1	Austauschen der Hauptbrennerdüse .....	47
3.2	Auswechslung der Leitflammenbrenner-Einspritzdüse .....	47
3.3	Einstellen der Primärluft auf dem Hauptbrenner .....	47
<b>4.</b>	<b>Austauschen der wichtigsten Bestandteile .....</b>	<b>48</b>
<b>5.</b>	<b>Anweisungen an den Verwender .....</b>	<b>49</b>
5.1	Anzünden des Leitflammenbrenners .....	49
5.1.1	Anzünden des Hauptbrenners und Einstellung der Temperatur .....	49
5.2	Ausschalten .....	49
5.3	Säuberung und hinweise .....	49
5.4	Kochzeitenbeispiele .....	50
5.5	Entleeren der Ölwanne .....	50
5.6	Temperaturbegrenzer .....	50
<b>6.</b>	<b>Wartung und Reinigung .....</b>	<b>51</b>
	INSTALLATIONSPLÄNE .....	67

## **ALLGEMEINE HINWEISE**

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor den Säuberungs- oder Wartungsvorgängen muß das Gerät vom Gasversorgungsnetz abgetrennt werden.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftenwidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.

**BEI NICHTBEFOLGUNG DER IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN DURCH DEN VERWENDER ODER DEN INSTALLATIONSTECHNIKER LEHNT DER HERSTELLER JEDE VERANTWORTUNG AB UND HAFTET SOMIT NICHT FÜR EVENTUELLE UNFÄLLE ODER STÖRUNGEN, DIE AUF EIN SOLCHES VERHALTEN ZURÜCKFÜHRBAR SEIN SOLLTEN.**

**DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.**

## 1.1 GASBEHEIZTE FRITEUSE - KAT. II (METHANGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		WR-GF15-G1	WR-GF30-G2
Maße	Typ	A	A
Breite	mm	375	750
Tiefe	mm	650	650
Höhe	mm	845	845
Gesamthöhe	mm	1140	1140
Nettogewicht	kg	44	81
Wanne-Maße und Nr.		1	2
Breite	mm	250	250
Tiefe	mm	330	330
Höhe	mm	350	350
Wanne-Kapazität	l	15	15+15
Maße des Korbes		1	2
Breite	mm	235	235
Tiefe	mm	275	275
Höhe	mm	105	105
Vorwärmung-Zeit (180K)	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Gasanschluß	"A"	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung	(1) kW	13	26(13+13)
Luft für Verbrennung / Lüfter	m <sup>3</sup> /h	21	42
Gasverbrauch	(15°C)		
Flüssiggas G30/G31	g/h	1025/1010	2050/2020
Methan L-G20	m <sup>3</sup> /h	1,37	2,75
Methan L-G25	m <sup>3</sup> /h	1,60	3,20

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W ; 2x200W für Modelle mit 2 Brenner/Wanne

## 1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, auf höhenverstellbaren Füßen aus Inox-Stahl mit Gummi-Aufstandfläche montiert.
- **WANNE** aus Inox-Stahl AISI 304.
- **GASHEIZUNG** durch Gußeisenbrenner mit selbsthaltender Flamme, die eine sehr einheitliche Heizung gewährleisten. Thermostatische Temperatureinstellung mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Unterbrechung der Gasversorgung im Falle des ungewollten Erlöschens des Leitflammenbrenners. Piezozündung der Leitflamme.
- **EINZELEINSTELLUNG** der Temperatur in jeder Wanne bei den Modellen GF15+155 und GF25+255.

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

(Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1 und 2.5-2.6).

#### HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein, oder eine Entfernung von 10 cm. haben.

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der NivellierungsfüÙe eben stellen.

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen, ins besonderes für Modelle WR-GF15-G1

**ANMERKUNG:** Es ist strengstens verboten, die StandfüÙe von der Friteusen zu entfernen und sie auf einem Zementsockel zu installieren.

### 2.1 INFORMATIONEN ZU DEN GASBEHEIZTEN FRITEUSEN

Diese Anleitung gilt für unsere Friteusen Typ A Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas).

Siehe Tabelle 1.1 und 2.5-2.6.

Das Schild nach EN-Norm 437 und 203 Teil 1 befindet sich: innen an der Tür

Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

V		Hz		kW		Type	tipo	
IT-GR-GB-ES-IE		PT		FR-BE		NL		
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	mbar			
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	mbar			
LU		IS-DK-FI-SE		AT-CH		DE		NO
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	I3P			
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30			
$\Sigma Q_n$		G20		m <sup>3</sup> /h	G30		Kg/h	
(Hi)		G25		m <sup>3</sup> /h	G31		Kg/h	

### 2.2 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen "Installation von Gasanlagen".
- Die Hygienenormen.

### 2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m<sup>3</sup>/h • kW Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

### 2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie.
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seiten- und Hinterenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

**2.5 TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, BRENNERDÜSEN, LEITFLAMME UND KLEINSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE FÜR GERÄT TYP: WR-GF15-G1 MIT EINS 15-LITER-WANNE. WR-GF30-G2 MIT ZWEI 15-LITER-WANNEN.**

LAND	DÜSEN-KATEGORIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			NR. 1 BRENNER PRO WANNE		LEIT-FLAMME	GASDRUCK AN DER DÜSE MIT 710 EUROSIT		NENNWÄRME-LEISTUNG kW (1)		GASVERBRAUCH (15°C) PRO WANNE	
			Nennldr.	Min.	Max.	Ømm. Typ MARKIERT	P.L.E. Xmm.		MARKIERUNG	Max.	Min.	100%	Mind.Wär. leist. ca. 50%	lh
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G 20	20	17	25	185 K	9,5	51	17,3	-	13	-	1376	-
DEUTSCHLAND	2L	G 25	20	18	25	210 L	21,4	51	16,1	-	13	-	1600	-
FRANKREICH BELGIEN	2E+	G20* G25	20 25	17 17	25 30	185 K	9,5	51	17,3 23,9	- -	13	-	1376 1464	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3B/P	G30* G31	50	42,5	57,5	105 K	10	30	49	-	13	-	404 466	1025 885
FRANKREICH BELGIEN	3+	G30* G31	29 37	20 25	35 45	125 K	13	30	28,3 36,7	-	13	-	404 532	1025 1010

P.L.E. = Primärlufteinstellung (1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. WR-GF15-G1: 1x200W; WR-GF30-G2: 2x200W. Düsenmarkierung Ø 1/100 mm \*Druckregler nicht eingeschlossen F = Fix R = Einstellbar  
K = kurze Düse L = Lange Düse AG = All Geöffnet

**2.6 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE**

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1) und Art . 2.9.1.
- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem extern angebrachten Klebeschild stehenden Gasart geprüft und vorbereitet.
- \* **MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**
- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, daß an den Anschlußstellen keine Leckagen bestehen.

**2.7 ABGASUNG**

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableau 1.1 des données techniques) :

**2.7.1 GASGERÄTE TYP: A**

Sind nicht für den Anschluß an ein Kontrollsystem der Abgasung voreingestellt.  
Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät erfordert eine Absaugkraft von mindestens 2 m<sup>3</sup>/h • kW Wärmeleistung).  
Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

**2.8.1 KONTROLLE DES VORDRUCKES (PE)**

Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.  
Die Druckentnahmestelle Abb. 1 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.  
Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

**2.8.2 KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (PI)**

Die Druckentnahmestelle befindet sich oberhalb des Düsenhalters.  
Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol ummantelt werden, damit er nicht verbrennt.

### **2.8.3 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS**

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.

Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.

Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.

Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

### **2.9 BETRIEBSKONTROLLE**

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen (Sehen Kap.5).

- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.

- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.

- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.

- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

### **2.10 VORBEREITUNG DES VERWENDERS**

Dem Verwender muß unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch der Friteuse sowie eventuelle Änderungen erklärt werden.

Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

### 3.

## UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT EINER ANDEREN GASART

Den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn schließen.

### 3.1 AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNERDÜSE (ABB. 5)

- Die Schranktür öffnen und die Ölbehälter entnehmen.
- Die Schraube (D) lockern und den Primärluftregler (C) ins Venturi einschieben.
- Mit einem 12er-Schlüssel die Düse (B) losschrauben und mit einer für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen. Siehe hierzu Tabelle II Kap. 2.5-2.6.

### 3.2 AUSWECHSLUNG DER LEITFLAMMENBRENNER-EINSPRITZDÜSE (ABB. 6)

- Die Befestigungsmutter des Gasrohres mit einem 10 mm-Schlüssel vorsichtig abdrehen (Abb. 6 Pos. 2), um die Glühkerze nicht zu brechen.
- Die Leitflammen-Einspritzdüse (Abb. 6 Pos. 7) abnehmen und mit der für die Gasart geeigneten Einspritzdüse ersetzen.
- Die Mutter wieder ansetzen und festspannen.
- Eine Kontrolle nach eventuellen Gasleckagen durchführen.

**WICHTIG** - Bei Umrüstung oder Anpassung an einen Gastyp muß das entsprechende Kennzeichen obligatorisch auf das Schild der technischen Eigenschaften aufgebracht werden (ein Klebeetikett wird dazu mit den Düsen mitgeliefert).

### 3.3 EINSTELLEN DER PRIMÄRLUFT AUF DEM HAUPTBRENNER

- Das Gerät unter Befolgung der "Anweisungen an den Verwender" in Betrieb setzen.
- Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen überprüfen, die Leitflamme laut Betriebsanleitungen anzünden und kontrollieren. Die Flamme muß das Thermoelement umschließen, umschließen, andernfalls die Leitflammen-Einspritzdüse kontrollieren (Abb. 6 Pos. 7).
- Zur Kontrolle der Primärlufteinstellung der Hauptbrenner muß der Abstand "X" korrekt reguliert werden (siehe Tabelle Einspritzdüsen II Kap. 2.5-2.6 und Abb.5 Pos. C); eine korrekte Primärlufteinstellung verhindern, daß sich die Flammen ablösen, wenn der Brenner kalt ist und rückschlagen, wenn er warm ist.
- Die Zwischenzündung und die richtige Einregulierung der Flamme auf der Höchststufe kontrollieren.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe und die Zuluft kontrolliert werden.

Durchführung eventueller Reparaturen nur durch befugte technische Betreuungsstellen und unter Verwendung von Originalersatzteilen.

Vor der Abmontage und dem Ersetzen von Bestandteilen unbedingt den Gashahn schließen!

Die Tür öffnen und das Stirnbrett abmontieren.

Die Ölfangschale herausziehen und danach den Austausch der wichtigsten Ersatzteile vornehmen:

**A) Piezozünder (auf dem vordere Teil)**

- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die unter dem Zündknopf befindliche Schraube mit einem Kreuzschraubenzieher lösen.
- Den Zünder wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

**B) Leitflammen-Glühkerze "Zündrampe"(Abb. 6 Pos. 5)**

- Den Hochspannungsdraht herausziehen.
- Die zwei Schrauben (Abb. 6 Pos. 8) mit einem 8-mm-Schlüssel losschrauben.
- Den Glühkerze wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

**C) Thermoelement (Abb. 6 Pos. 4)**

- Die Mutter (Abb. 6 Pos. 9) mit einem 10er-Schlüssel lösen und das Thermoelement herausnehmen
- Das Thermoelement mit einem 9-mm-Schlüssel vom Sicherheitsventil losschrauben (Abb. 9).
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

**D) Leitflammenbrenner "Zündrampe" (Abb. 6 Pos. 3)**

- Den Gasanschluß mit einem 10-mm-Schlüssel (Abb. 6 Pos. 6) abmontieren.
- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die beiden Schrauben (Abb. 6 Pos. 1) mit einem Kreuz-Schraubenzieher lösen.
- Die Glühkerze (Abb. 6 Pos. 1) und das Thermoelement (Abb. 6 Pos. 4) abmontieren.
- Den Leitflammenkörper (Abb. 6 Pos.3) austauschen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen überprüfen.

**E) Thermostatisches Ventil (Abb. 9)**

- Die Kugel aus der Buchse herausnehmen (Abb. 8 Pos. 1).
- Das Gasrohr vom Ventilausgang abtrennen.
- Die 4 Schrauben des oberen Gaseingangsflansches abmontieren.

ACHTUNG: Den O-Ring der Gasabdichtung gut überprüfen.

- Das Thermoelement mit einem 9-mm-Schlüssel abmontieren.
- Das Gaszuleitungsrohr zum Leitflammenbrenner mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren.
- Das alte thermostatische Ventil durch ein neues ersetzen.

ACHTUNG: Die Knöpfe müssen wie in der Abb. 9 gezeigt sein – die Unterbrechung der Thermoelements nicht vergessen!

- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.
- Die Kleinststellungs-Einstellschraube By-Pass einregulieren (100%ig offen!).
- Die Ventilkugel und die Kugel des Grenztemperaturreglers wieder einbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

Kontrollieren, daß die Öltemperatur bei Thermostat auf Stufe 8 195°C erreicht.

**F) Brenner (Abb. 5)**

Die Mutter losschrauben (Abb. 5 Pos. E)

- Die obere Mutter der Platte mit einem 13-mm-Schlüssel abmontieren.
- Die Schraube auf der Platte mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren.
- Nun kann der Brenner ausgetauscht werden.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

**G) Sicherheitsthermostat (Abb. 10)**

- Eine Betriebskontrolle durchführen und die Ursache der Übertemperaturschalerauslösung ausfindig machen.

Der Übertemperaturschalter kann ganz leicht ausgetauscht werden.

ACHTUNG: Der Thermostat unterbricht den Thermoelementkreislauf.

**Vorbemerkung**

Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Wanne und die Körbe folgendermaßen gründlich auswaschen:

- Die Wanne bis zum angezeigten Stand mit Wasser und Reinigungsmittel auffüllen, die Geräteheizung einschalten, das Wasser zum Kochen bringen und einige Minuten kochen lassen, das Wasser aus dem Ablaßhahn auslaufen lassen und die Wanne mit sauberem Wasser reichlich nachspülen.
- Wenn zum Fritieren Fett verwendet wird, das Fett nur im flüssigen Zustand in die Wanne eingießen.
- Die Wanne während der Gebrauches nicht zudecken und kein Salz oder Gewürze einstreuen.
- **Schalten Sie das Gerät nie ein, bevor es mit Öl gefüllt ist. Das Nichtbeachten dieser Regel würde den Wannenboden durch Überhitzung schwer beschädigen.**

**AUFFÜLLEN DER WANNE (Abb. 8)**

Sicherstellen, daß der Ablaßhahn geschlossen ist, das Fritieröl bis zum Stand MIN eingießen, auf keinen Fall bis über den Stand MAX. Zur Wannenkapazität siehe Tabelle der technischen Daten unter 1.1.

**AUFFÜLLEN DES KORBES**

Die in den Korb einfüllbare Speisemenge hängt davon ab, wie man sie kochen will. Beim Eintauchen der Speisen in das Öl ist zu verhindern, daß die Öltemperatur rasch absinkt; sie darf auf keinen Fall unter 160°C absinken. Kleine Speisestücke, die eine angemessene Zeit gekocht werden schmecken besser als ein großes Stück, das länger gekocht werden muß.

**5.1 ANZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS (ABB. 9)**

- Den Gashahn öffnen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Den Drehschalter der Temperatureinstellung auf Stellung (★) drehen und die Gerätetür öffnen.
- Den Leitflammenkopf drücken und so lange gedrückt halten, bis die Leitflamme angezündet ist und dazu gleichzeitig 20 Sekunden lang wiederholt auf den Zündknopf drücken, bis die ganze Luft aus der Leitung ausgelassen wurde und die Leitflamme zündet (bei offener Gerätetür kontrollierbar).

**5.1.1 ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS UND EINSTELLUNG DER TEMPERATUR**

Nach dem Anzünden der Leitflamme den Brenner anzünden und dazu den Drehschalter auf Stellung 8 drehen. Die Öltemperatur kann auf dem Drehschalter auf die Stufen 1 bis 8 eingestellt werden.

SCHALTERSTUFEN	ÖLTEMPERATUR
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

**5.2 AUSSCHALTEN**

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Drehschalter auf die Leitflammenzündstellung (★) drehen.

Um auch die Leitflamme zu löschen, auf den Knopf (●) drücken.

NB: Der Knopf bleibt automatisch etwa 90 Sekunden in dieser Stellung; während dieser Zeit bleibt das Gerät ausgeschaltet.

**5.3 SÄUBERUNG UND HINWEISE**

Bei der Gerätesäuberung bitte folgende Anweisungen beachten:

- Bei der Säuberung keine Metallklingen oder Scheuermittel verwenden.
- Darauf achten, daß es sich bei dem verwendeten Öl oder Fett um Qualitätsprodukte ohne Unreinigkeiten handelt; bei eventuellen Unreinigkeiten muß zuerst gefiltert werden.
- Vor dem Eingießen des frischen oder gefilterten Öles in die Wanne sicherstellen, daß sie gründlich sauber ist.
- Den Deckel auf das Gerät setzen, wenn es nicht verwendet wird.

## 5.4 KOCHZEITENBEISPIELE

SPEISEN	MINUTENZEIT	THERMOSTAT °C
Geröstete Brotschnitten	1	180
Krebstiere und Pfeilkalmare	2 - 5	180
Panierte Fischfilets	2 - 4	190
Gemischte Backfische	3 - 5	190
Bratwürste	2 - 4	170 - 180
Hähnchen	10 - 15	170 - 180
Junge Hähnchen	5 - 8	180
Verschiedene Braten (von 1 bis 2 kg)	20 - 25	170
Kartoffelscheiben	3 - 5	190
Goldbräunung von Kartoffelscheiben	1 - 2	190
Artischockenherzen, Auberginen, Blumenkohl, Zucchini	2 - 4	190
Küchlein	2 - 4	180
Reiskroketten	3 - 5	160 - 180

## 5.5 ENTLEREN DER ÖLWANNE (ABB. 4)

Pour vider le bac d'huile, ouvrez le robinet de vidange et l'huile s'écoulera automatiquement à travers un filtre dans le lèchefrites.

Videz périodiquement le lèchefrites et contrôlez la propreté du filtre .

Une poignée escamotable placée sur le bord supérieur du lèchefrites facilite son utilisation.

## 5.6 TEMPERATURBEGRENZER

Die Friteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat (Abb. 10) ausgerüstet, der im Falle einer Ölüberhitzung angesprochen wird. In diesem Fall muß der Thermostat (Abb. 10) zur Wiedereinschaltung des Gerätes wieder rückgestellt werden. Dieser Vorgang darf nur durch eine Fachkraft durchgeführt werden, durch die auch die Ursache der Thermostatauslösung festgestellt werden muß.

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

**KOCHWANNEN**

- Das Öl aus den Wannen in die Ölfangschale auslaufen lassen und dazu den Abfaßhahn öffnen, die Wannen mit einem geeigneten Reinigungsmittel gründlich reinigen, ohne dabei auf dem Wannenboden zu schaben oder zu kratzen. Reichlich nachspülen, um jede Spur von Reinigungsmittel zu entfernen.

**TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL**

- Die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

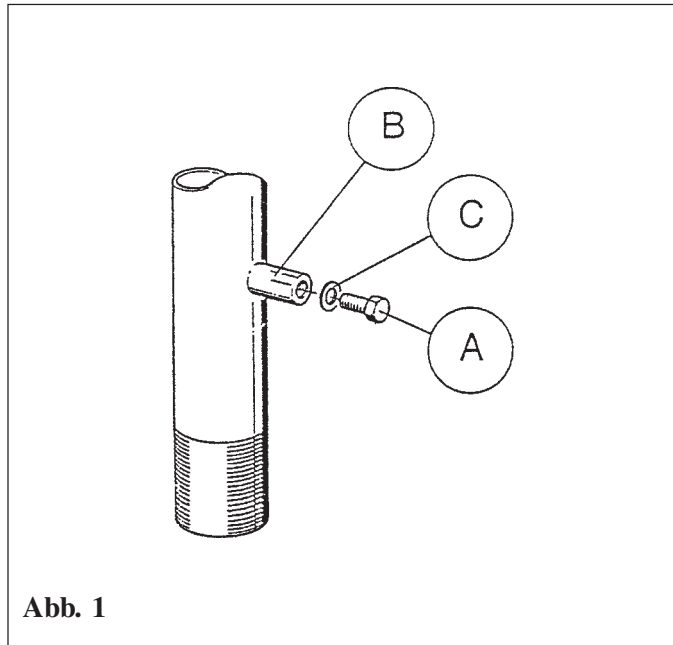


Abb. 1

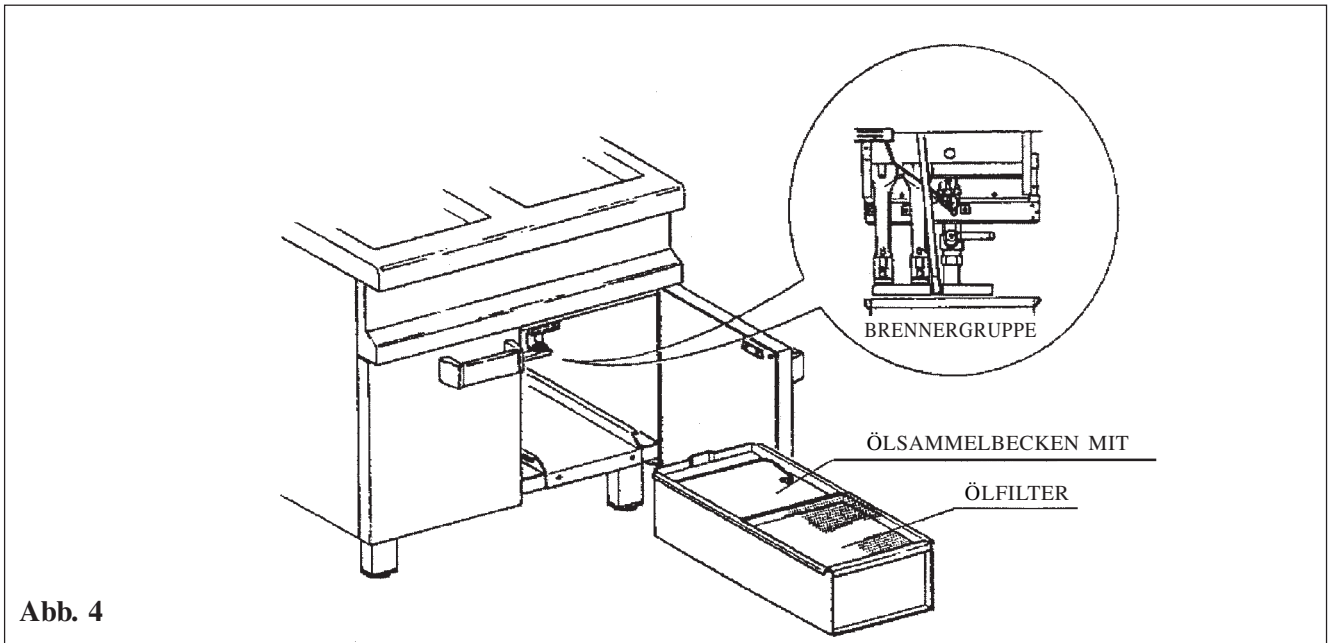


Abb. 4

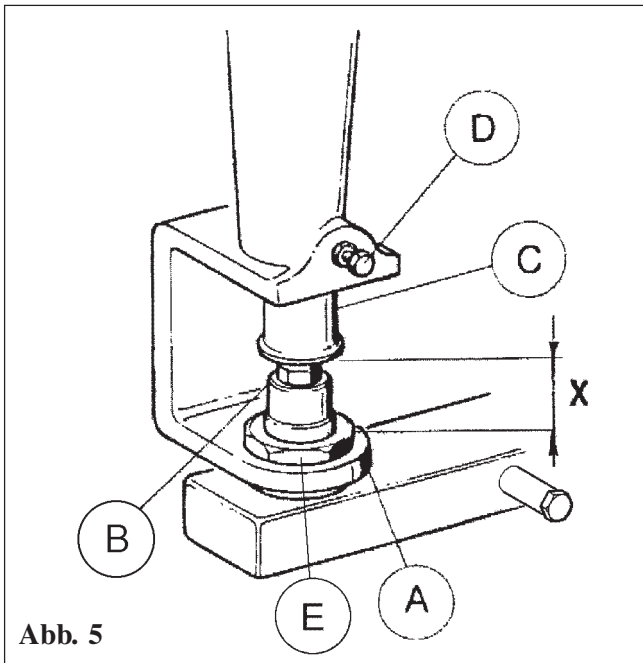


Abb. 5

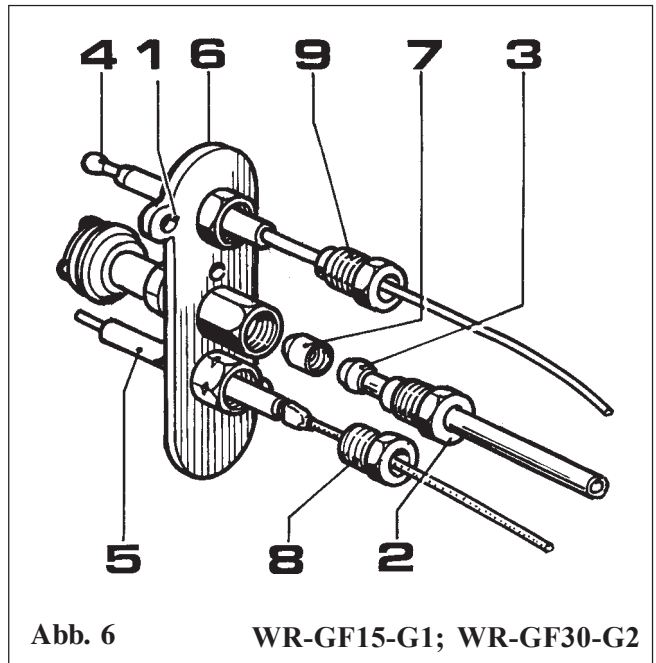


Abb. 6

WR-GF15-G1; WR-GF30-G2

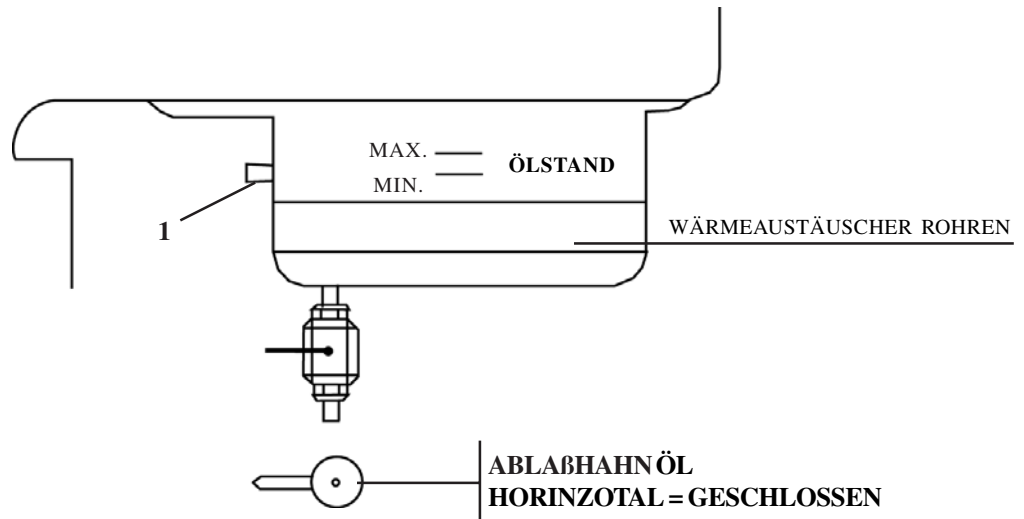


Abb. 8

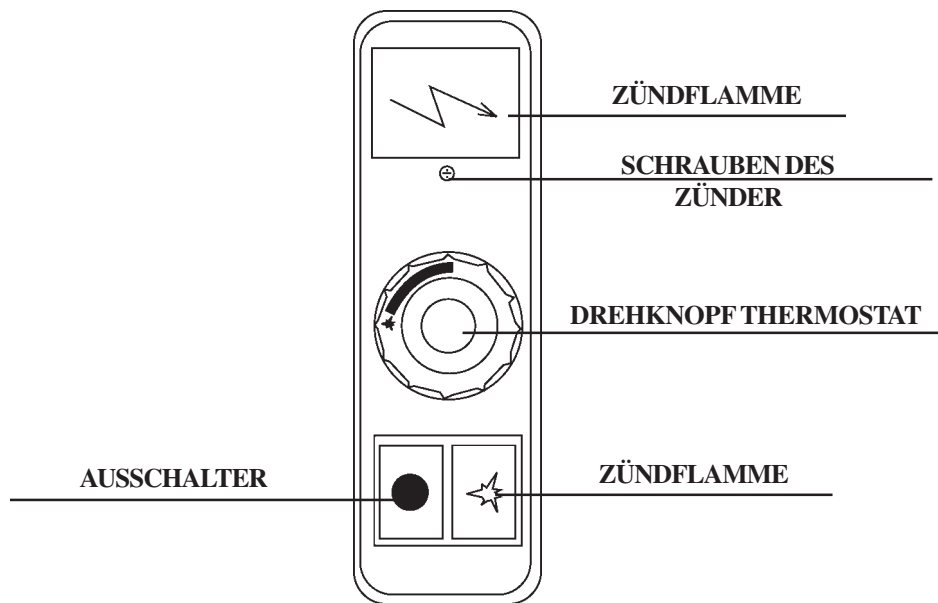


Abb. 9

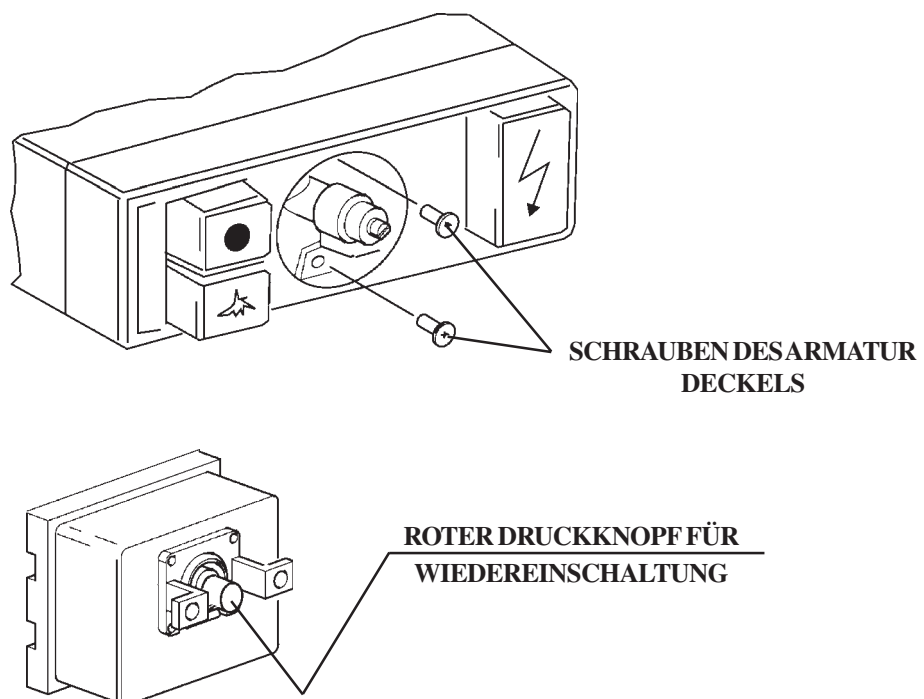


Abb. 10