ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató Brugsanvisning
Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Instruções de utilização
Používateľská príručka
Ръководство за употреба
Οδηγιεσ χρησησ
Upute za uporabu
Naudojimo instrukcija
Manual de utilizare
Navodila za uporabo

GAS FRYER WITH CABINET



expondo.com

DE	Produktname	Gasfritteuse mit Schrank
EN	Product name	Gas fryer with cabinet
PL	Nazwa produktu	Frytkownica gazowa z szafką
CZ	Název výrobku	Plynová fritéza se skříňkou
FR	Nom du produit	Friteuse à gaz avec meuble
IT	Nome del prodotto	Friggitrice a gas con mobiletto
ES	Nombre del producto	Freidora a gas con mueble
HU	Termék neve	Gázsütő szekrénnyel
DA	Produktnavn	Gasfryser med kabinet
FI	Tuotteen nimi	Kaasukeitin kaapilla
NL	Productnaam	Gasfriteuse met kast
NO	Produktnavn	Gassfrityrkoker med skap
SE	Produktnamn	Gasfritös med skåp
PT	Nome do produto	Fritadeira a gás com armário
SK	Názov produktu	Plynová fritéza so skrinkou
BG	Име на продукта	Газов фритюрник с шкаф
EL	Όνομα προϊόντος	Φριτέζα υγραερίου με ντουλάπι
HR	Naziv proizvoda	Plinska friteza s ormarićem
LT	Produkto pavadinimas	Dujinė gruzdintuvė su spintele
RO	Numele produsului	Friteuza pe gaz cu dulap
SL	Ime izdelka	Plinski cvrtnik z omarico

DE Modell | **EN** Product model | **PL** Model produktu | **CZ** Model výrobku | **FR** Modèle | **IT** Modello | **ES** Modelo | **HU** Modell | **DA** Model | **FI** Tuotteen malli | **NL** Productmodel | **NO** Produktmodell | **SE** Produktmodell | **PT** Modelo do produto | **SK** Model | **BG** Модел на продукт | **EL** Μοντέλο προϊόντος | **HR** Model proizvoda | **LT:** Gaminio modelis | **RO:** Model de produs | **SL:** Model izdelka	RCGF-80/700C20DB RCGF-40/700C20SG
DE Hersteller | **EN** Manufacturer | **PL** Producent | **CZ** Výrobce | **FR** Fabricant | **IT** Produttore | **ES** Fabricante | **HU** Termelő | **DA** Producent | **FI** Valmistaja | **NL** Producent | **NO** Produsent | **SE** Tillverkare | **PT** Fabricante | **SK** Výrobca | **BG** Производител | **EL** Κατασκευαστής | **HR** Proizvođač | **LT** Gamintojas | **RO** Producător | **SL** Proizvajalec	expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers | **EN** Manufacturer Address | **PL** Adres producenta | **CZ** Adresa výrobce | **FR** Adresse du fabricant | **IT** Indirizzo del produttore | **ES** Dirección del fabricante | **HU** A gyártó címe | **DA** Producentens adresse | **FI** Valmistajan osoite | **NL** Adres producent | **NO** Produsentens adresse | **SE** Tillverkarens adress | **PT** Endereço do fabricante | **SK** Adresa výrobcu | **BG** Адрес на производителя | **EL:** Διεύθυνση κατασκευαστή | **HR** Adresa proizvođača | **LT** Gamintojo adresas | **RO** Adresa producătorului | **SL** Naslov proizvajalca	ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

Dieses Benutzerhandbuch wurde mit Hilfe einer maschinellen Übersetzung erstellt. Wir haben uns nach Kräften bemüht, die Genauigkeit der Übersetzung zu gewährleisten. Bitte beachten Sie jedoch, dass automatische Übersetzungen nicht perfekt sind und menschliche Übersetzer nicht ersetzen können. Die offizielle Version des Benutzerhandbuchs ist in Englisch. Etwaige Unterschiede zwischen der übersetzten Fassung und dem englischen Original sind rechtlich nicht bindend. Sollten Sie Fragen zur Richtigkeit der Übersetzung haben, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz ist.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert			
Produktname	Gasfritteuse mit Schrank			
Modell	RCGF-80/700C20DB			
Art des Geräts	A_1			
Kategorie der Haushaltsgeräte	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gas- und Versorgungsdruck [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 Propan 37	G30 Butan und G31 Propan 30	G30 Butan und G31 Propan 50	G20 Methan 20
Ländercode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Größe der Brennereinspritzdüse [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Größe der Pilotdüse [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Brenner [kW]	6x5			
Gesamte Wärmeaufnahmeleistung [kW]	30			
Gasverbrauch [kg/h] / [$^{m3/h}$]	G30: 2.366; G31:2.331 / G20: 3.175			
Abmessungen (Breite x Länge x Höhe) [mm]	800x730x930			
Gewicht [kg]	93			

Beschreibung des Parameters	Parameterwert			
Produktname	Gasfritteuse mit Schrank			
Modell	RCGF-40/700C20SG			
Art des Geräts	A_1			
Kategorie der Haushaltsgeräte	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gas- und Versorgungsdruck [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 Propan 37	G30 Butan und G31 Propan 30	G30 Butan und G31 Propan 50	G20 Methan 20
Ländercode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Größe der Brennereinspritzdüse [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Größe der Pilotdüse [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Brenner [kW]	3x5			

Gesamte Wärmeaufnahmeleistung [kW]	15
Gasverbrauch [kg/h] / [$^{m3/h}$]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587
Abmessungen (Breite x Länge x Höhe) [mm]	400x870x930
Gewicht [kg]	52

Zweck

Das Produkt dient als gewerbliches oder industrielles Kochgerät zum Frittieren von Lebensmitteln mit Gas als Heizquelle und bietet gleichzeitig integrierten Stauraum oder Nutzraum im Schrank unter der Friteuse.

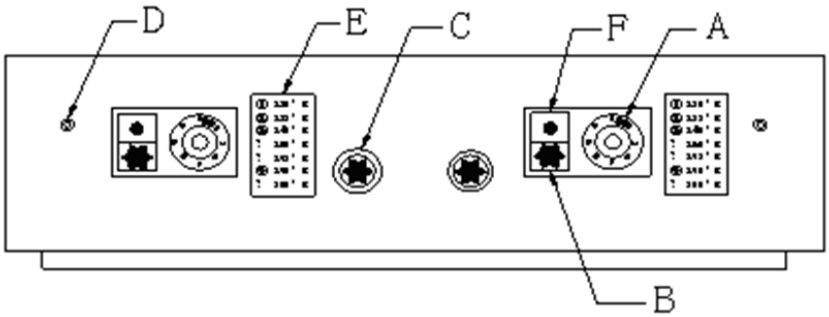
Verwendung

Gasinstallation

- Stellen Sie sicher, dass alle Ventile geschlossen sind, bevor Sie mit dem Einbau beginnen.
- Bei Verwendung von Flüssiggas als Gasversorgung muss die Verbindung zur Maschine sicher und zuverlässig sein.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Hochdruckventil.

Tätigkeit

Skizze des Bedienfelds



A- Drehregler der Temperatureinstellung

B- Zündschalter

C- Streikfeuer

D- Temperaturbegrenzer

E- Temperatur-Tabelle

F- Flammschutzschalter

Zündung

1. Drehen Sie den Temperaturknopf auf 0.
2. Drücken und halten Sie den Zündschalter B.
3. Drücken Sie den Zündschalter C, bis die Zündflamme zündet.
4. Lassen Sie den Zündschalter B los.
5. Stellen Sie den Temperaturregler A auf die gewünschte Temperatur gemäß der Referenztabelle ein.

Temperaturkontrolle

1. Wenn die Temperatur den Sollwert erreicht, schaltet sich der Hauptbrenner automatisch ab, unterbricht die Gaszufuhr und hält die Temperatur.
2. Wenn die Temperatur um 10°C sinkt, zündet der Hauptbrenner automatisch wieder und heizt erneut.

Flameout

1. Drücken Sie den Schalter F, um die Flamme zu löschen.
2. Sperren Sie die Gaszufuhr ab.

WARTUNG

- Diese Maschine ist speziell für das Frittieren von Lebensmitteln mit Öl oder hohem Fettgehalt konzipiert und eignet sich nicht für andere Arten des Frittierens.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Lebensmittel kein Öl oder Fett enthalten.
- Reinigen Sie vor der Verwendung der Maschine den gesamten Fettgehalt wie folgt:
  a) Geben Sie Wasser und ein Reinigungsmittel in den Tank und erhitzen Sie ihn auf 40-50°C, dann reinigen Sie ihn mit einem Tuch.
  b) Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche keine Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts nicht direkt mit Wasser, und verwenden Sie keine ätzenden Substanzen zur Reinigung.
- Wenn Sie Öl mit einem hohen Schmelzpunkt verwenden, schmelzen Sie es bitte, bevor Sie es in den Tank gießen.
- Entfernen Sie nach dem Frittieren alle Fettreste aus dem Tank.

- Nachdem die Maschine auf eine normale Temperatur abgekühlt ist, können Sie den Tank reinigen und das Altöl entsorgen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand auf oder über dem vorgeschriebenen Mindeststand bleibt.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, gehen Sie bitte wie folgt vor:

  a) Sperren Sie die Gaszufuhr ab.

  b) Reinigen Sie die Edelstahloberfläche mit einem Tuch und Benzin.

  c) Lagern Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort.



WARNUNG:

- Das Frittieröl oder -fett sollte regelmäßig ausgetauscht werden, da Verunreinigungen seinen Flammpunkt senken können.
- Vermeiden Sie es, die Fritteuse mit Lebensmitteln zu überladen, da sonst heißes Öl herausspritzen kann.
- Wenn das Öl in Brand gerät, unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr und decken Sie die Fritteuse ab, um die Flammen zu löschen.

Fehlersuche (Ursachenanalyse)

Die Zündflamme zündet nicht:

- Falscher Einbau oder Anschluss der Pilotdüse.
- Beschädigte Stecker oder Verkabelung der Pilotdüse.
- Unzureichender Gasdruck in der Gasleitung.
- Verstopfung der Düsen.
- Unsachgemäßer Anschluss des Thermoelementes oder unterbrochene Verdrahtung des Temperaturreglers.
- Beschädigtes Thermoelement.
- Fehlfunktion des Gastemperaturregelventils.

Die Zündflamme zündet, aber der Hauptbrenner nicht:

- Unzureichender Gasdruck in der Gasleitung.
- Verstopfung der Düsen.
- Fehlfunktion des Gasschalters.

- Störung des Temperaturreglers.
- Schlechter Kontakt zwischen dem Thermoelement und dem Ventil.
- Beschädigtes Thermoelement.

Transport und Lagerung

Gehen Sie während des Transports vorsichtig mit diesem Produkt um, um starke Vibrationen zu vermeiden. Im Allgemeinen sollte das verpackte Produkt nicht über einen längeren Zeitraum im Freien gelagert werden. Es sollte in einem gut belüfteten Lagerhaus aufbewahrt werden, das frei von korrosiver Luft ist. Bewahren Sie das Produkt nicht auf dem Kopf stehend auf. Wenn eine Lagerung im Freien erforderlich ist, treffen Sie geeignete Maßnahmen, um das Gerät vor Regen zu schützen.

This User Manual has been translated using machine translation. We have made every effort to ensure the translation is accurate, but please note that automated translations are not perfect and are not meant to replace human translators. The official version of the User Manual is in English. Any differences between the translated version and the original English are not legally binding. If you have any questions about the accuracy of the translation, please refer to the English version, which is the official reference.

Technical data

Parameter description	Parameter value			
Product name	Gas fryer with cabinet			
Model	RCGF-80/700C20DB			
Type of appliance	A_1			
Appliance category	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gas and supply pressure [mbar]	G30 Butane 28~30; G31 propane 37	G30 butane and G31 propane 30	G30 butane and G31 propane 50	G20 methane 20
Country code	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Burner injector size [mm]	6 x Ø1.10	6 x Ø1.10	6 x Ø0.95	6 x Ø1.65
Pilot nozzle size [mm]	2 x Ø0.30	2 x Ø0.30	2 x Ø0.25	2 x Ø0.35
Burner [kW]	6x5			
Total heat input power [kW]	30			
Gas consumption [kg/h] / [m^3/h]	G30: 2.366; G31:2.331 / G20: 3.175			
Dimensions (Width x Length x Height) [mm]	800x730x930			
Weight [kg]	93			

Parameter description	Parameter value			
Product name	Gas fryer with cabinet			
Model	RCGF-40/700C20SG			
Type of appliance	A_1			
Appliance category	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gas and supply pressure [mbar]	G30 Butane 28~30; G31 propane 37	G30 butane and G31 propane 30	G30 butane and G31 propane 50	G20 methane 20
Country code	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Burner injector size [mm]	3 x Ø1.10	3 x Ø1.10	3 x Ø0.95	3 x Ø1.65
Pilot nozzle size [mm]	1 x Ø0.30	1 x Ø0.30	1 x Ø0.25	1 x Ø0.35
Burner [kW]	3x5			
Total heat input power [kW]	15			
Gas consumption [kg/h] / [m^3/h]	G30: 1.183; G31: 1.165 / G20: 1.587			
Dimensions (Width x Length x Height) [mm]	400x870x930			
Weight [kg]	52			

Purpose

The product is used to provide a commercial or industrial cooking appliance designed for deep frying food using gas as the heating source, while also offering integrated storage or utility space in the cabinet beneath the fryer.

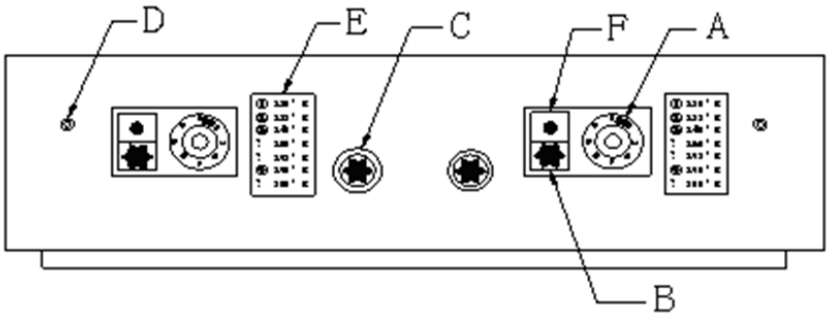
Usage

Gas installation

- Ensure that all valves are closed before beginning the installation process.
- If using LPG as the gas supply, the connection to the machine must be secure and reliable.
- Do not use a high-pressure valve with this machine.

Operation

Sketch of control panel



A- Temperature control knob

B- Ignition switch

C- Strike fire

D- Temperature limiter

E- Temperature table

F- Flameout switch

Ignition

1. Turn the temperature knob to 0.

2. Press and hold the ignition switch B.
3. Press the ignition switch C until the pilot light ignites.
4. Release the ignition switch B.
5. Adjust the temperature control knob A to the desired temperature according to the reference table.

Temperature Control

1. When the temperature reaches the set point, the main burner will shut off automatically, cutting off the gas supply and maintaining the temperature.
2. When the temperature drops by 10°C, the main burner will automatically reignite and start heating again.

Flameout

1. Press switch F to extinguish the flame.
2. Shut off the gas supply.

Maintenance

- This machine is designed specifically for frying food with oil or high-fat content and is not suitable for other types of frying.
- Do not use the machine if the food does not contain oil or fat.
- Before using the machine, clean the entire fat content as follows:
    a) Add water and a cleanser to the tank and heat to 40-50°C, then clean with a cloth.
    b) Do not use abrasive materials to clean the surface.
- Do not use water to clean the machine’s body directly, and never use corrosive substances for cleaning.
- If using oil with a high melting point, please melt the oil before pouring it into the tank.
- Remove any fat residue from the tank after frying.
- After the machine cools to a normal temperature, you may clean the tank and discard the used oil.
- Ensure the oil level remains at or above the minimum required level.
- If the machine will not be used for an extended period, please follow these steps:
    a) Shut off the gas supply.
    b) Use a cloth with petrol to clean the stainless steel surface.

c) Store the machine in a well-ventilated area.



WARNING!

- The frying oil or fat should be replaced regularly, as impurities can lower its flash point.
- Avoid overloading the fryer with food, as it may cause hot oil to splash.
- If the oil catches fire, immediately cut off the gas supply and cover the fryer to extinguish the flames.

Troubleshooting (Reasons Analysis)

The pilot flame does not ignite:

- Incorrect installation or connection of the pilot nozzle.
- Damaged plugs or wiring of the pilot nozzle.
- Insufficient gas pressure in the gas pipe.
- Nozzle clogging.
- Improper connection of the thermocouple or disconnected temperature controller wiring.
- Damaged thermocouple.
- Malfunction of the gas temperature control valve.

The pilot flame ignites, but the main burner does not:

- Insufficient gas pressure in the gas pipe.
- Nozzle clogging.
- Malfunction of the gas switch.
- Malfunction of the temperature controller.
- Poor contact between the thermocouple and the valve.
- Damaged thermocouple.

Transportation & Storage

During transportation, handle this product with care to avoid strong vibrations. Generally, the packed product should not be stored outdoors for long periods. It should be kept in a well-ventilated warehouse free from corrosive air. Do not store the product upside down. If outdoor storage is necessary, take appropriate measures to protect it from rain.

Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby zapewnić dokładność tłumaczenia. Należy jednak pamiętać, że tłumaczenia automatyczne nie są doskonałe i nie mają na celu zastąpienia tłumaczy. Oficjalna wersja instrukcji obsługi jest w języku angielskim. Wszelkie różnice między wersją przetłumaczoną a oryginałem w języku angielskim nie są prawnie wiążące. Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące dokładności tłumaczenia, zapoznaj się z wersją angielską, która jest wersją oficjalną.

Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru			
Nazwa produktu	Frytkownica gazowa z szafką			
Model	RCGF-80/700C20DB			
Typ urządzenia	A_1			
Kategoria urządzenia	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2 godziny (20)
Ciśnienie gazu i zasilania [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan i G31 propan 30	Butan G30 i propan G31 50	G20 metan 20
Kod kraju	Belgia, Szwajcaria, Cypr, Czechy, Hiszpania, Francja, Wielka Brytania, Grecja, Irlandia, Włochy, Litwa, Portugalia, Słowenia, Rumunia ...	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Rozmiar wtryskiwacza palnika [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Rozmiar dyszy pilotażowej [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Palnik [kW]	6x5			
Całkowita moc cieplna [kW]	30			
Zużycie gazu [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 2,366; G31: 2,331 / G20: 3,175			
Wymiary (szerokość x długość x wysokość) [mm]	800x730x930			
Ciężar [kg]	93			

Opis parametru	Wartość parametru			
Nazwa produktu	Frytkownica gazowa z szafką			
Model	RCGF-40/700C20SG			
Typ urządzenia	A_1			
Kategoria urządzenia	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2 godziny (20)
Ciśnienie gazu i zasilania [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan i G31 propan 30	Butan G30 i propan G31 50	G20 metan 20
Kod kraju	Belgia, Szwajcaria, Cypr, Czechy, Hiszpania, Francja, Wielka Brytania, Grecja, Irlandia, Włochy, Litwa, Portugalia,	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR

	Słowenia, Rumunia ...			
Rozmiar wtryskiwacza palnika [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Rozmiar dyszy pilotażowej [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Palnik [kW]	3x5			
Całkowita moc cieplna [kW]	15			
Zużycie gazu [kg/h] / [^{m3} /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Wymiary (szerokość x długość x wysokość) [mm]	400x870x930			
Ciężar [kg]	52			

Zamiar

Produkt służy do zapewnienia komercyjnego lub przemysłowego urządzenia do gotowania przeznaczonego do smażenia żywności na głębokim tłuszczu z wykorzystaniem gazu jako źródła ciepła, a jednocześnie oferującego zintegrowaną przestrzeń do przechowywania lub przestrzeń użytkową w szafce pod frytkownicą.

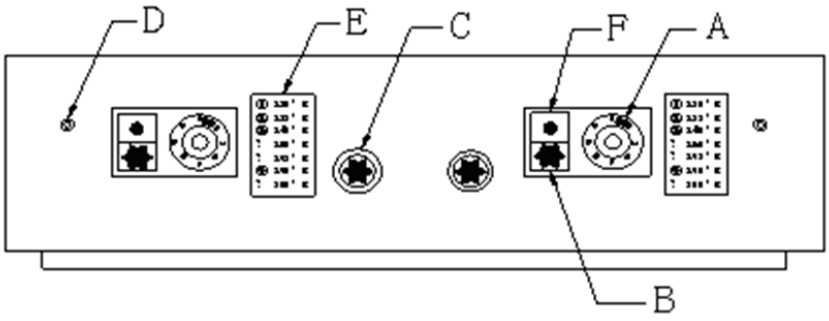
Stosowanie

Instalacja gazowa

- Przed rozpoczęciem instalacji należy upewnić się, że wszystkie zawory są zamknięte.
- Jeśli do zasilania gazem stosuje się LPG, podłączenie do maszyny musi być pewne i niezawodne.
- Nie należy używać zaworu wysokociśnieniowego z tym urządzeniem.

Praca z urządzeniem

Szkic panelu sterowania



A- Pokrętło regulacji temperatury

B- Przełącznik zapłonu

C- Uderzyć ogniem

D- Ogranicznik temperatury

E- Tabela temperatur

F- Wyłącznik płomienia

Zapłon

1. Ustaw pokrętło temperatury na 0.
2. Naciśnij i przytrzymaj wyłącznik zapłonu B.
3. Naciskaj wyłącznik zapłonu C, aż zapali się płomień kontrolny.
4. Zwolnij wyłącznik zapłonu B.
5. Ustaw pokrętło regulacji temperatury A na żądaną temperaturę zgodnie z tabelą odniesienia.

Kontrola temperatury

1. Gdy temperatura osiągnie zadaną wartość, główny palnik wyłączy się automatycznie, odcinając dopływ gazu i utrzymując temperaturę.
2. Gdy temperatura spadnie o 10°C, główny palnik automatycznie zapali się ponownie i zacznie grzać.

Wygaszenie płomienia

1. Naciśnij przełącznik F, aby zgasić płomień.
2. Zamknij dopływ gazu.

Konserwacja

- Urządzenie jest przeznaczone specjalnie do smażenia potraw z olejem lub o wysokiej zawartości tłuszczu i nie nadaje się do innych sposobów smażenia.
- Nie używaj maszyny, jeśli żywność nie zawiera oleju lub tłuszczu.
- Przed użyciem maszyny należy oczyścić cały zbiornik tłuszczu w następujący sposób:
    a) Do zbiornika należy dodać wodę i środek czyszczący, podgrzać do temperatury 40–50°C i wyczyścić szmatką.
    b) Do czyszczenia powierzchni nie należy używać materiałów ściernych.
- Nie czyść obudowy urządzenia bezpośrednio wodą i nigdy nie stosuj do czyszczenia substancji żrących.

- W przypadku stosowania oleju o wysokiej temperaturze topnienia, należy go roztopić przed wlaniem do zbiornika.
- Po smażeniu usuń z pojemnika wszelkie resztki tłuszczu.
- Po ostygnięciu maszyny do normalnej temperatury można wyczyścić zbiornik i wylać zużyty olej.
- Upewnij się, że poziom oleju utrzymuje się na poziomie minimalnym lub wyższym.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, wykonaj następujące czynności:

  a) Zamknij dopływ gazu.

  b) Do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej należy używać szmatki zwilżonej benzyną.

  c) Przechowuj maszynę w miejscu o dobrej wentylacji.



OSTRZEŻENIE:

- Olej lub tłuszcz do smażenia należy regularnie wymieniać, ponieważ zanieczyszczenia mogą obniżyć jego temperaturę zapłonu.
- Unikaj umieszczania we frytkownicy zbyt dużej ilości jedzenia, gdyż może to spowodować pryskanie gorącego oleju.
- Jeśli olej się zapali, natychmiast odetnij dopływ gazu i przykryj frytkownicę, aby ugasić płomienie.

Rozwiązywanie problemów (analiza przyczyn)

Płomień pilotażowy nie zapala się:

- Nieprawidłowy montaż lub podłączenie dyszy pilotażowej.
- Uszkodzone wtyczki lub przewody dyszy pilotażowej.
- Niewystarczające ciśnienie gazu w przewodzie gazowym.
- Zatkanie dyszy.
- Nieprawidłowe podłączenie termopary lub odłączone okablowanie regulatora temperatury.
- Uszkodzona termopara.
- Awaria zaworu regulacji temperatury gazu.

Płomień pilotażowy zapala się, ale palnik główny nie:

- Niewystarczające ciśnienie gazu w przewodzie gazowym.

- Zatkanie dyszy.
- Awaria przełącznika gazowego.
- Awaria regulatora temperatury.
- Słaby kontakt pomiędzy termoparą a zaworem.
- Uszkodzona termopara.

Transport i magazynowanie

Podczas transportu należy obchodzić się z produktem ostrożnie, aby uniknąć silnych wstrząsów. Zasadniczo nie należy przechowywać zapakowanego produktu na zewnątrz przez dłuższy czas. Należy przechowywać go w dobrze wentylowanym magazynie, wolnym od powietrza mogącego powodować korozję. Nie przechowywać produktu do góry nogami. Jeśli przechowywanie na zewnątrz jest konieczne, należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby ochronić produkt przed deszczem.

Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Udělali jsme vše pro to, aby byl překlad přesný, ale mějte na paměti, že automatické překlady nejsou dokonalé a nemají nahradit lidské překladatele. Oficiální verze uživatelské příručky je v angličtině. Jakékoli rozdíly mezi přeloženou verzí a původní angličtinou nejsou právně závazné. Máte-li jakékoli dotazy ohledně přesnosti překladu, podívejte se prosím na anglickou verzi, která je oficiálním odkazem.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru			
Stůl pro horní frézku	Plynová fritéza se skříňkou			
Model	RCGF-80/700C20DB			
Typ spotřebiče	A_1			
Kategorie spotřebičů	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2h (20)
Plyn a přívodní tlak [mbar]	G30 butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan a G31 propan 30	G30 butan a G31 propan 50	G20 metan 20
Kód země	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Velikost injektoru hořáku [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Velikost pilotní trysky [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Hořák [kW]	6x5			
Celkový tepelný příkon [kW]	30			
Spotřeba plynu [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 2,366; G31:2,331 / G20: 3,175			
Rozměry (šířka x délka x výška) [mm]	800x730x930			
Hmotnost [kg]	93			

Popis parametru	Hodnota parametru			
Stůl pro horní frézku	Plynová fritéza se skříňkou			
Model	RCGF-40/700C20SG			
Typ spotřebiče	A_1			
Kategorie spotřebičů	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2h (20)
Plyn a přívodní tlak [mbar]	G30 butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan a G31 propan 30	G30 butan a G31 propan 50	G20 metan 20
Kód země	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Velikost injektoru hořáku [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Velikost pilotní trysky [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Hořák [kW]	3x5			
Celkový tepelný příkon [kW]	15			
Spotřeba plynu [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Rozměry (šířka x délka x výška) [mm]	400x870x930			
Hmotnost [kg]	52			

Účel

Výrobek se používá k vytvoření komerčního nebo průmyslového varného zařízení určeného pro hluboké smažení potravin s využitím plynu jako zdroje ohřevu a zároveň nabízí integrovaný úložný nebo užitkový prostor ve skříni pod fritézou.

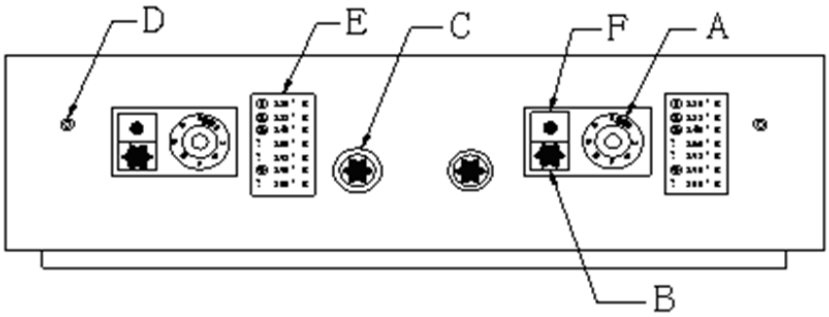
Používání

Instalace plynu

- Před zahájením procesu instalace se ujistěte, že jsou všechny ventily uzavřeny.
- Při použití LPG jako přívodu plynu musí být připojení ke stroji bezpečné a spolehlivé.
- U tohoto stroje nepoužívejte vysokotlaký ventil.

Činnost

Náčrt ovládacího panelu



A- Ovladač pro nastavení teploty

B- Spínač zapalování

C- Zapálit oheň

D- Omezovač teploty

E- Tabulka teplot

F- Vypínač plamene

Zapalování

1. Otočte knoflíkem teploty na 0.

2. Stiskněte a podržte spínač zapalování B.
3. Stiskněte spínač zapalování C, dokud se nezapálí kontrolka.
4. Uvolněte spínač zapalování B.
5. Nastavte knoflík regulace teploty A na požadovanou teplotu podle referenční tabulky.

Regulace teploty

1. Když teplota dosáhne nastavené hodnoty, hlavní hořák se automaticky vypne, přeruší přívod plynu a udržuje teplotu.
2. Když teplota klesne o 10°C, hlavní hořák se automaticky znovu zapálí a začne znovu topit.

Flameout

1. Stisknutím spínače F plamen uhasíte.
2. Vypněte přívod plynu.

ÚDRŽBA

- Tento stroj je navržen speciálně pro smažení potravin s olejem nebo vysokým obsahem tuku a není vhodný pro jiné druhy smažení.
- Stroj nepoužívejte, pokud potraviny neobsahují olej nebo tuk.
- Před použitím stroje vyčistěte celý obsah tuku následovně:
  a) Přidejte do nádrže vodu a čisticí prostředek a zahřejte na 40-50 °C, poté očistěte hadříkem.
  b) K čištění povrchu nepoužívejte abrazivní materiály.
- K čištění těla stroje přímo nepoužívejte vodu a nikdy k čištění nepoužívejte žíravé látky.
- Pokud používáte olej s vysokým bodem tání, rozpusťte jej před nalitím do nádrže.
- Po smažení odstraňte z nádoby zbytky tuku.
- Poté, co se stroj ochladí na normální teplotu, můžete vyčistit nádrž a zlikvidovat použitý olej.
- Ujistěte se, že hladina oleje zůstává na minimální požadované úrovni nebo nad ní.
- Pokud stroj nebudete delší dobu používat, postupujte takto:
  a) Vypněte přívod plynu.
  b) K čištění nerezového povrchu použijte hadřík s benzínem.
  c) Stroj skladujte na dobře větraném místě.



VAROVÁNÍ:

- Olej nebo tuk na smažení je třeba pravidelně vyměňovat, protože nečistoty mohou snížit jeho bod vzplanutí.
- Vyvarujte se přetěžování fritézy jídlem, protože to může způsobit vystříknutí horkého oleje.
- Pokud se olej vznítí, okamžitě přerušte přívod plynu a fritézu zakryjte, abyste plameny uhasili.

Odstraňování problémů (analýza důvodů)

Zapalovací plamen se nezapálí:

- Nesprávná instalace nebo připojení zapalovací trysky.
- Poškozené zástrčky nebo kabeláž zapalovací trysky.
- Nedostatečný tlak plynu v plynovém potrubí.
- Ucpání trysky.
- Nesprávné připojení termočlánku nebo odpojené vedení regulátoru teploty.
- Poškozený termočlánek.
- Porucha regulačního ventilu teploty plynu.

Zapalovací plamen se zapálí, ale hlavní hořák ne:

- Nedostatečný tlak plynu v plynovém potrubí.
- Ucpání trysky.
- Porucha plynového spínače.
- Porucha regulátoru teploty.
- Špatný kontakt mezi termočlánkem a ventilem.
- Poškozený termočlánek.

Doprava a skladování

Během přepravy zacházejte s tímto výrobkem opatrně, aby nedošlo k silným vibracím. Obecně platí, že zabalený produkt by neměl být dlouhodobě skladován venku. Měl by být skladován v dobře větraném skladu bez korozivního vzduchu. Neskladujte výrobek dnem vzhůru. Je-li nutné skladování venku, proveďte vhodná opatření k ochraně před deštěm.

Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique. Nous avons fait tout notre possible pour garantir l'exactitude de la traduction, mais veuillez noter que les traductions automatiques ne sont pas parfaites et ne sont pas destinées à remplacer les traducteurs humains. La version officielle du manuel d'utilisation est en anglais. Les éventuelles différences entre la version traduite et l'original anglais ne sont pas juridiquement contraignantes. Si vous avez des questions sur l'exactitude de la traduction, veuillez vous référer à la version anglaise, qui est la référence officielle.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre			
Nom de produit	Friteuse à gaz avec meuble			
Modèle	RCGF-80/700C20DB			
Type d'appareil	Un_1			
Catégorie d'appareil	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Pression de gaz et d'alimentation [mbar]	G30 Butane 28~30; G31 propane 37	Butane G30 et propane G31 30	G30 butane et G31 propane 50	G20 méthane 20
Code du pays	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	Bulgarie, Chypre, République tchèque, Danemark, Estonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Italie, Lettonie, Pays-Bas, Norvège, République tchèque, Slovaquie, Slovénie, Slovénie	À, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Taille de l'injecteur du brûleur [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Taille de la buse pilote [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Brûleur [kW]	6x5			
Puissance calorifique totale absorbée [kW]	30			
Consommation de gaz [kg/h] / [m^3 /h]	G30 : 2,366 ; G31 : 2,331 / G20 : 3,175			
Dimensions (Largeur x Longueur x Hauteur) [mm]	800x730x930			
Poids [kg]	93			

Description du paramètre	Valeur du paramètre			
Nom de produit	Friteuse à gaz avec meuble			
Modèle	RCGF-40/700C20SG			
Type d'appareil	Un_1			
Catégorie d'appareil	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Pression de gaz et d'alimentation [mbar]	G30 Butane 28~30; G31 propane 37	Butane G30 et propane G31 30	G30 butane et G31 propane 50	G20 méthane 20
Code du pays	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR,	Bulgarie, Chypre,	EN, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR,

	IE, IT, LT, PT, SI TR	République tchèque, Danemark, Estonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Italie, Lettonie, Pays-Bas, Norvège, République tchèque, Slovaquie, Slovénie, Slovénie		IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Taille de l'injecteur du brûleur [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Taille de la buse pilote [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Brûleur [kW]	3x5			
Puissance calorifique totale absorbée [kW]	15			
Consommation de gaz [kg/h] / [m^3 /h]	G30 : 1,183 ; G31 : 1,165 / G20 : 1,587			
Dimensions (Largeur x Longueur x Hauteur) [mm]	400x870x930			
Poids [kg]	52			

But

Le produit est utilisé pour fournir un appareil de cuisson commercial ou industriel conçu pour la friture des aliments en utilisant le gaz comme source de chaleur, tout en offrant également un espace de stockage ou d'utilité intégré dans l'armoire sous la friteuse.

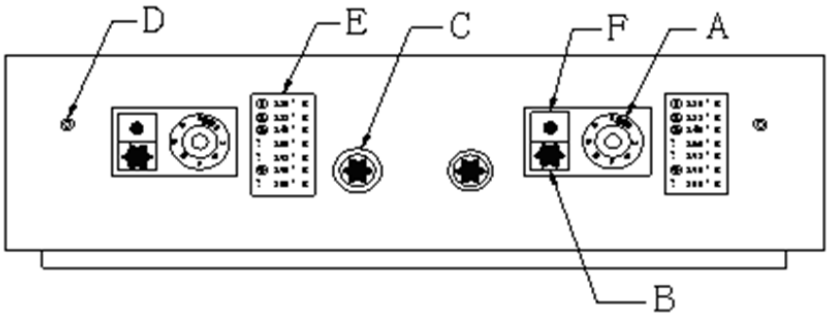
Usage

Installation de gaz

- Assurez-vous que toutes les vannes sont fermées avant de commencer le processus d'installation.
- Si vous utilisez du GPL comme alimentation en gaz, la connexion à la machine doit être sûre et fiable.
- N'utilisez pas de vanne haute pression avec cette machine.

Opération

Croquis du panneau de contrôle



A- Sélecteur de réglage de la température

B- Sélecteur d’allumage

C- Allumer le feu

D- Limiteur de température

E- Tableau des températures

F- Interrupteur d'extinction

Allumage

1. Tournez le bouton de température sur 0.
2. Appuyez et maintenez enfoncé le contacteur d'allumage B.
3. Appuyez sur le contacteur d’allumage C jusqu’à ce que la veilleuse s’allume.
4. Relâchez le contacteur d'allumage B.
5. Réglez le bouton de contrôle de température A sur la température souhaitée selon le tableau de référence.

Contrôle de la température

1. Lorsque la température atteint le point de consigne, le brûleur principal s'éteint automatiquement, coupant l'alimentation en gaz et maintenant la température.
2. Lorsque la température baisse de 10°C, le brûleur principal se rallume automatiquement et recommence à chauffer.

Extinction

1. Appuyez sur l'interrupteur F pour éteindre la flamme.
2. Coupez l'arrivée de gaz.

ENTRETIEN

- Cette machine est conçue spécifiquement pour frire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses et ne convient pas à d'autres types de friture.
- N’utilisez pas la machine si les aliments ne contiennent pas d’huile ou de graisse.
- Avant d'utiliser la machine, nettoyez toute la teneur en graisse comme suit :
    a) Ajoutez de l’eau et un nettoyant dans le réservoir et chauffez à 40-50°C, puis nettoyez avec un chiffon.
    b) N'utilisez pas de matériaux abrasifs pour nettoyer la surface.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer directement le corps de la machine et n'utilisez jamais de substances corrosives pour le nettoyage.
- Si vous utilisez de l’huile avec un point de fusion élevé, veuillez faire fondre l’huile avant de la verser dans le réservoir.
- Retirez tous les résidus de graisse de la cuve après la friture.
- Une fois que la machine a refroidi à une température normale, vous pouvez nettoyer le réservoir et jeter l’huile usagée.
- Assurez-vous que le niveau d’huile reste égal ou supérieur au niveau minimum requis.
- Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une période prolongée, veuillez suivre ces étapes :
    a) Coupez l'arrivée de gaz.
    b) Utilisez un chiffon imbibé d'essence pour nettoyer la surface en acier inoxydable.
    c) Stockez la machine dans un endroit bien aéré.



AVERTISSEMENT :

- L’huile ou la graisse de friture doit être remplacée régulièrement, car les impuretés peuvent abaisser son point d’éclair.
- Évitez de surcharger la friteuse avec des aliments, car cela pourrait provoquer des éclaboussures d’huile chaude.
- Si l’huile prend feu, coupez immédiatement l’alimentation en gaz et couvrez la friteuse pour éteindre les flammes.

Dépannage (analyse des raisons)

La flamme pilote ne s'allume pas :

- Mauvaise installation ou connexion de la buse pilote.

- Fiches ou câblage de la buse pilote endommagés.
- Pression de gaz insuffisante dans la conduite de gaz.
- Obstruction de la buse.
- Mauvaise connexion du thermocouple ou câblage du contrôleur de température déconnecté.
- Thermocouple endommagé.
- Dysfonctionnement de la vanne de régulation de la température du gaz.

La flamme pilote s'allume, mais pas le brûleur principal :

- Pression de gaz insuffisante dans la conduite de gaz.
- Obstruction de la buse.
- Dysfonctionnement de l'interrupteur de gaz.
- Dysfonctionnement du régulateur de température.
- Mauvais contact entre le thermocouple et la vanne.
- Thermocouple endommagé.

Transport et stockage

Pendant le transport, manipulez ce produit avec précaution pour éviter de fortes vibrations. En règle générale, le produit emballé ne doit pas être stocké à l’extérieur pendant de longues périodes. Il doit être conservé dans un entrepôt bien ventilé et exempt d’air corrosif. Ne pas stocker le produit à l’envers. Si un stockage extérieur est nécessaire, prenez les mesures appropriées pour le protéger de la pluie.

Questo manuale utente è stato tradotto utilizzando la traduzione automatica. Abbiamo fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza della traduzione, ma tieni presente che le traduzioni automatiche non sono perfette e non intendono sostituire i traduttori umani. La versione ufficiale del Manuale d'uso è in inglese. Eventuali differenze tra la versione tradotta e quella originale in inglese non sono giuridicamente vincolanti. In caso di dubbi sull'accuratezza della traduzione, fare riferimento alla versione inglese, che è il riferimento ufficiale.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro			
Nome del prodotto	Friggitrice a gas con mobiletto			
Modello	RCGF-80/700C20DB			
Tipo di elettrodomestico	Un_1			
Categoria dell'elettrodomestico	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2 ore (20)
Pressione del gas e dell'alimentazione [mbar]	G30 Butano 28~30; G31 propano 37	Butano G30 e propano G31 30	Butano G30 e propano G31 50	G20 metano 20
Codice Paese	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Dimensioni iniettore bruciatore [mm]	6 x Ø1.10	6 x Ø1.10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Dimensioni ugello pilota [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Bruciatore [kW]	6x5			
Potenza termica totale assorbita [kW]	30			
Consumo di gas [kg/h] / [m^3 /h]	Italiano: G30: 2,366; G31:2,331 / G20: 3,175			
Dimensioni (larghezza x lunghezza x altezza) [mm]	Dimensioni: 800x730x930			
Peso [kg]	93			

Descrizione del parametro	Valore del parametro			
Nome del prodotto	Friggitrice a gas con mobiletto			
Modello	RCGF-40/700C20SG			
Tipo di elettrodomestico	Un_1			
Categoria dell'elettrodomestico	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2 ore (20)
Pressione del gas e dell'alimentazione [mbar]	G30 Butano 28~30; G31 propano 37	Butano G30 e propano G31 30	Butano G30 e propano G31 50	G20 metano 20
Codice Paese	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Dimensioni iniettore bruciatore [mm]	3 x Ø1.10	3 x Ø1.10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Dimensioni ugello pilota [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Bruciatore [kW]	3x5			

Potenza termica totale assorbita [kW]	15
Consumo di gas [kg/h] / [m^3 /h]	Italiano: G30: 1.183; G31: 1.165 / G20: 1.587
Dimensioni (larghezza x lunghezza x altezza) [mm]	Dimensioni: 400x870x930
Peso [kg]	52

Scopo

Il prodotto è utilizzato per fornire un apparecchio di cottura commerciale o industriale progettato per friggere alimenti utilizzando il gas come fonte di riscaldamento, offrendo anche uno spazio di stoccaggio o di servizio integrato nel mobile sotto la friggitrice.

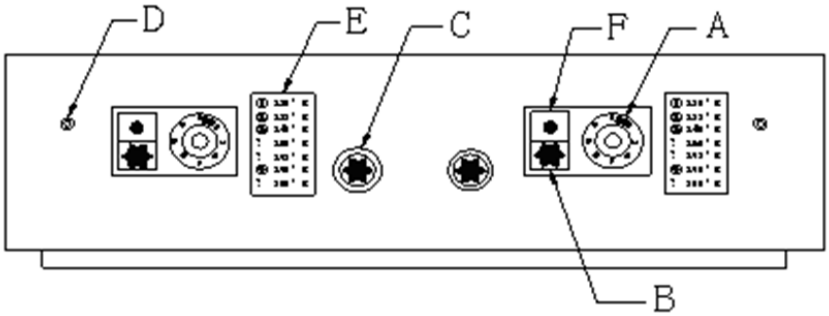
Utilizzo

Installazione del gas

- Prima di iniziare il processo di installazione, assicurarsi che tutte le valvole siano chiuse.
- Se si utilizza il GPL come fonte di gas, il collegamento alla macchina deve essere sicuro e affidabile.
- Non utilizzare una valvola ad alta pressione con questa macchina.

Operazione

Schizzo del pannello di controllo



A- Manopola di controllo della temperatura

B- Interruttore di accensione

C- Sciopero del fuoco

D- Limitatore di temperatura

E- Tabella delle temperature

F- Interruttore di spegnimento fiamma

Accensione

1. Ruotare la manopola della temperatura su 0.
2. Premere e tenere premuto l'interruttore di accensione B.
3. Premere l'interruttore di accensione C finché la spia non si accende.
4. Rilasciare l'interruttore di accensione B.
5. Regolare la manopola di regolazione della temperatura A sulla temperatura desiderata secondo la tabella di riferimento.

Controllo della temperatura

1. Quando la temperatura raggiunge il punto impostato, il bruciatore principale si spegne automaticamente, interrompendo l'erogazione del gas e mantenendo la temperatura.
2. Quando la temperatura scende di 10°C, il bruciatore principale si riaccende automaticamente e ricomincia a riscaldare.

Spegnimento

1. Premere l'interruttore F per spegnere la fiamma.
2. Chiudere l'alimentazione del gas.

MANUTENZIONE

- Questa macchina è progettata specificamente per friggere cibi con olio o ad alto contenuto di grassi e non è adatta ad altri tipi di frittura.
- Non utilizzare la macchina se gli alimenti non contengono olio o grasso.
- Prima di utilizzare la macchina, pulire tutto il contenuto di grassi come segue:
    a) Aggiungere acqua e un detergente nel serbatoio e riscaldare a 40-50°C, quindi pulire con un panno.
    b) Non utilizzare materiali abrasivi per pulire la superficie.
- Non usare acqua direttamente per pulire il corpo della macchina e non usare mai sostanze corrosive per la pulizia.
- Se si utilizza olio con un punto di fusione elevato, scioglierlo prima di versarlo nel serbatoio.
- Dopo la frittura, rimuovere eventuali residui di grasso dalla vasca.

- Dopo che la macchina si è raffreddata fino a raggiungere una temperatura normale, è possibile pulire il serbatoio e smaltire l'olio usato.
- Assicurarsi che il livello dell'olio rimanga uguale o superiore al livello minimo richiesto.
- Se la macchina non verrà utilizzata per un periodo prolungato, attenersi alla seguente procedura:

  a) Chiudere l'alimentazione del gas.

  b) Per pulire la superficie in acciaio inossidabile utilizzare un panno imbevuto di benzina.

  c) Conservare la macchina in un luogo ben ventilato.



AVVERTENZA!

- L'olio o il grasso per friggere devono essere sostituiti regolarmente, poiché le impurità possono abbassarne il punto di infiammabilità.
- Evitare di sovraccaricare la friggitrice con il cibo, poiché l'olio bollente potrebbe schizzare.
- Se l'olio prende fuoco, interrompere immediatamente l'erogazione del gas e coprire la friggitrice per spegnere le fiamme.

Risoluzione dei problemi (Analisi delle cause)

La fiamma pilota non si accende:

- Installazione o collegamento non corretto dell'ugello pilota.
- Spine o cablaggio dell'ugello pilota danneggiati.
- Pressione del gas insufficiente nella tubazione del gas.
- Ostruzione dell'ugello.
- Collegamento non corretto della termocoppia o cablaggio del regolatore di temperatura scollegato.
- Termocoppia danneggiata.
- Malfunzionamento della valvola di controllo della temperatura del gas.

La fiamma pilota si accende, ma il bruciatore principale no:

- Pressione del gas insufficiente nella tubazione del gas.
- Ostruzione dell'ugello.
- Malfunzionamento dell'interruttore del gas.
- Malfunzionamento del regolatore di temperatura.

- Contatto scadente tra la termocoppia e la valvola.
- Termocoppia danneggiata.

Trasporto e stoccaggio

Durante il trasporto, maneggiare il prodotto con cura per evitare forti vibrazioni. In genere, il prodotto confezionato non deve essere conservato all'aperto per lunghi periodi. Deve essere conservato in un magazzino ben ventilato e al riparo dall'aria corrosiva. Non conservare il prodotto capovolto. Se è necessario lo stoccaggio all'aperto, adottare misure adeguate per proteggerlo dalla pioggia.

Este manual de usuario ha sido traducido mediante traducción automática. Hemos hecho todo lo posible para garantizar que la traducción sea precisa, pero tenga en cuenta que las traducciones automáticas no son perfectas y no están destinadas a reemplazar a los traductores humanos. La versión oficial del Manual del Usuario está en inglés. Cualquier diferencia entre la versión traducida y el original en inglés no es legalmente vinculante. Si tiene alguna pregunta sobre la exactitud de la traducción, consulte la versión en inglés, que es la referencia oficial.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro			
Nombre del producto	Freidora a gas con mueble			
Modelo	RCGF-80/700C20DB			
Tipo de aparato	A_1			
Categoría de electrodomésticos	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2 horas (20)
Presión de gas y suministro [mbar]	G30 Butano 28~30; G31 propano 37	Butano G30 y propano G31 30	Butano G30 y propano G31 50	G20 metano 20
Código del país	ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, TR	Bulgaria, Chipre, Chequia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, Finlandia, Grecia, Hungría, Italia, Letonia, Lituania, Noruega, Países Bajos, Polonia, República Checa, República de Corea, República de Corea, Suecia, Suiza y Suiza	en, de, chile	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Tamaño del inyector del quemador [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Tamaño de la boquilla piloto [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Quemador [kW]	6x5			
Potencia total de entrada de calor [kW]	30			
Consumo de gas [kg/h] / [^{m3} /h]	G30: 2,366; G31: 2,331 / G20: 3,175			
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto) [mm]	800x730x930			
Peso [kg]	93			

Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Freidora a gas con mueble
Modelo	RCGF-40/700C20SG

Tipo de aparato	A_1			
Categoría de electrodomésticos	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2 horas (20)
Presión de gas y suministro [mbar]	G30 Butano 28~30; G31 propano 37	Butano G30 y propano G31 30	Butano G30 y propano G31 50	G20 metano 20
Código del país	ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, TR	Bulgaria, Chipre, Chequia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, Finlandia, Grecia, Hungría, Italia, Letonia, Lituania, Noruega, Países Bajos, Polonia, República Checa, República de Corea, República de Corea, Suecia, Suiza y Suiza	en, de, chile	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Tamaño del inyector del quemador [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Tamaño de la boquilla piloto [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Quemador [kW]	3x5			
Potencia total de entrada de calor [kW]	15			
Consumo de gas [kg/h] / [^{m3} /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Dimensiones (Ancho x Largo x Alto) [mm]	400x870x930			
Peso [kg]	52			

Objetivo

El producto se utiliza para proporcionar un aparato de cocción comercial o industrial diseñado para freír alimentos utilizando gas como fuente de calor, al mismo tiempo que ofrece espacio de almacenamiento o de servicio integrado en el gabinete debajo de la freidora.

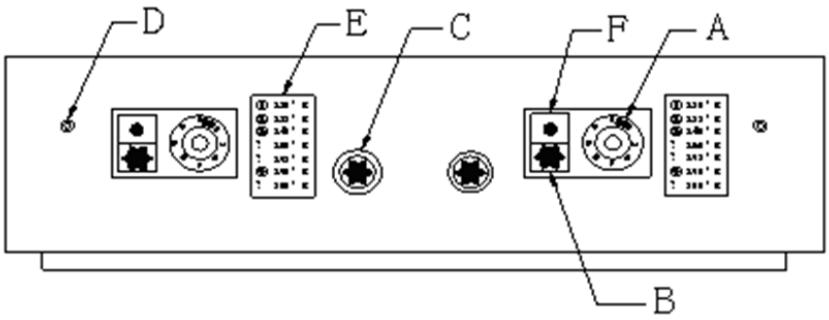
Uso

Instalación de gas

- Asegúrese de que todas las válvulas estén cerradas antes de comenzar el proceso de instalación.
- Si se utiliza GLP como suministro de gas, la conexión a la máquina debe ser segura y confiable.
- No utilice una válvula de alta presión con esta máquina.

Actividad

Boceto del panel de control



A- Regulador de temperatura

B- Botón de encendido

C- Hacer fuego

D- Limitador de temperatura

E- Tabla de temperaturas

F- Interruptor de apagado

Encendido

1. Gire la perilla de temperatura a 0.
2. Mantenga presionado el interruptor de encendido B.
3. Presione el interruptor de encendido C hasta que se encienda la luz piloto.
4. Suelte el interruptor de encendido B.
5. Ajuste la perilla de control de temperatura A a la temperatura deseada de acuerdo con la tabla de referencia.

Control de temperatura

1. Cuando la temperatura alcanza el punto establecido, el quemador principal se apagará automáticamente, cortando el suministro de gas y manteniendo la temperatura.

2. Cuando la temperatura baje 10°C, el quemador principal se encenderá automáticamente nuevamente y comenzará a calentar nuevamente.

Apagado

1. Presione el interruptor F para apagar la llama.
2. Cierre el suministro de gas.

MANTENIMIENTO

- Esta máquina está diseñada específicamente para freír alimentos con aceite o alto contenido de grasa y no es adecuada para otros tipos de fritura.
- No utilice la máquina si los alimentos no contienen aceite o grasa.
- Antes de utilizar la máquina, limpie todo el contenido de grasa de la siguiente manera:
  a) Añade agua y un limpiador al tanque y caliéntalo a 40-50 °C, luego limpia con un paño.
  b) No utilice materiales abrasivos para limpiar la superficie.
- No utilice agua para limpiar directamente el cuerpo de la máquina y nunca utilice sustancias corrosivas para limpiarlo.
- Si utiliza aceite con un punto de fusión alto, derrita el aceite antes de verterlo en el tanque.
- Retire cualquier residuo de grasa del tanque después de freír.
- Después de que la máquina se enfríe a una temperatura normal, puede limpiar el tanque y desechar el aceite usado.
- Asegúrese de que el nivel de aceite permanezca en el nivel mínimo requerido o por encima de él.
- Si la máquina no se utilizará durante un período prolongado, siga estos pasos:
  a) Cierre el suministro de gas.
  b) Utilice un paño con gasolina para limpiar la superficie de acero inoxidable.
  c) Guarde la máquina en un lugar bien ventilado.



ADVERTENCIA:

- El aceite o grasa para freír debe reemplazarse periódicamente, ya que las impurezas pueden reducir su punto de inflamación.

- Evite sobrecargar la freidora con alimentos, ya que podría provocar salpicaduras de aceite caliente.
- Si el aceite se incendia, corte inmediatamente el suministro de gas y cubra la freidora para apagar las llamas.

Solución de problemas (Análisis de causas)

La llama piloto no se enciende:

- Instalación o conexión incorrecta de la boquilla piloto.
- Enchufes o cableado de la boquilla piloto dañados.
- Presión de gas insuficiente en la tubería de gas.
- Boquilla obstruida.
- Conexión incorrecta del termopar o cableado del controlador de temperatura desconectado.
- Termopar dañado.
- Mal funcionamiento de la válvula de control de temperatura del gas.

La llama piloto se enciende, pero el quemador principal no:

- Presión de gas insuficiente en la tubería de gas.
- Boquilla obstruida.
- Mal funcionamiento del interruptor de gas.
- Mal funcionamiento del controlador de temperatura.
- Mal contacto entre el termopar y la válvula.
- Termopar dañado.

Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, manipule este producto con cuidado para evitar vibraciones fuertes. Por lo general, el producto envasado no debe almacenarse al aire libre durante períodos prolongados. Debe conservarse en un almacén bien ventilado y libre de aire corrosivo. No guarde el producto boca abajo. Si es necesario almacenarlo al aire libre, tome las medidas adecuadas para protegerlo de la lluvia.

Ezt a felhasználói kézikönyvet gépi fordítással fordították le. Minden erőfeszítést megtettünk a fordítás pontosságának biztosítása érdekében, de kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatizált fordítások nem tökéletesek, és nem az emberi fordítók helyettesítésére szolgálnak. A felhasználói kézikönyv hivatalos változata angol nyelvű. A lefordított változat és az eredeti angol nyelvű változat közötti eltérések nem jogilag kötelező érvényűek. Ha bármilyen kérdése van a fordítás pontosságával kapcsolatban, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot, amely a hivatalos hivatkozási alap.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke			
Precíziós mérleg	Gázsütő szekrénnyel			
Modell	RCGF-80/700C20DB			
A készülék típusa	A_1			
Készülék kategória	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gáz- és tápnyomás [mbar]	G30 Bután 28~30; G31 propán 37	G30 bután és G31 propán 30	G30 bután és G31 propán 50	G20 metán 20
Országkód	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL, NL, NORVÉG, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, TR, CH, CH, DK, EE, ES, GB, GR, GR, IE, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Az égő injektor mérete [mm]	6 x Ø1.10	6 x Ø1.10	6 x Ø0,95	6 x Ø1.65
Próbafúvóka mérete [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Égő [kW]	6x5			
Teljes bemenő hőteljesítmény [kW]	30			
Gázfogyasztás [kg/h] / [$^{m3/h}$]	G30: 2.366; G31:2.331 / G20: 3.175			
Méretek (szélesség x hosszúság x magasság) [mm]	800x730x930			
Súly [kg]	93			

Paraméter leírása	Paraméter értéke			
Precíziós mérleg	Gázsütő szekrénnyel			
Modell	RCGF-40/700C20SG			
A készülék típusa	A_1			
Készülék kategória	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gáz- és tápnyomás [mbar]	G30 Bután 28~30; G31 propán 37	G30 bután és G31 propán 30	G30 bután és G31 propán 50	G20 metán 20
Országkód	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL, NL, NORVÉG, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, TR, CH, CH, DK, EE, ES, GB, GR, GR, IE, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Az égő injektor mérete [mm]	3 x Ø1.10	3 x Ø1.10	3 x Ø0,95	3 x Ø1.65

Próbafúvóka mérete [mm]	1 x Ø0.30	1 x Ø0.30	1 x Ø0,25	1 x Ø0.35
Égő [kW]	3x5			
Teljes bemenő hőteljesítmény [kW]	15			
Gázfogyasztás [kg/h] / [$^{m3/h}$]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Méretek (szélesség x hosszúság x magasság) [mm]	400x870x930			
Súly [kg]	52			

Cél

A terméket olyan kereskedelmi vagy ipari főzőkészülékként használják, amelyet az ételek gázzal történő mélysütésére terveztek, fűtőforrásként pedig a sütő alatti szekrényben integrált tároló- vagy használati helyet kínál.

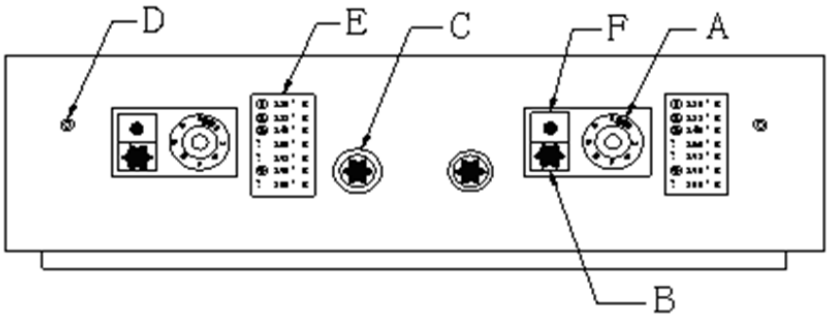
Használat

Gázszerelés

- Győződjön meg arról, hogy a szerelési folyamat megkezdése előtt minden szelep zárva van.
- Ha gázellátásként PB-gázt használ, a géphez való csatlakozásnak biztonságosnak és megbízhatónak kell lennie.
- Ne használjon nagynyomású szelepet ezzel a géppel.

Tevékenység

A vezérlőpanel vázlata



A- Hőmérséklet-szabályozó gomb

B- Gyújtáskapcsoló

C- Tűzcsapás

D- Hőmérsékletkorlátozó

E- Hőmérséklet táblázat

F- Flameout kapcsoló

Gyújtás

1. Fordítsa a hőmérsékletszabályozót 0-ra.
2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gyújtáskapcsolót B.
3. Nyomja meg a C gyújtáskapcsolót, amíg a gyújtólámpa be nem gyullad.
4. Engedje ki a gyújtáskapcsolót B.
5. Állítsa az A hőmérsékletszabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre a referencia táblázat szerint.

Hőmérséklet-szabályozás

1. Amikor a hőmérséklet eléri a beállított értéket, a főégő automatikusan kikapcsol, elzárva a gázellátást és fenntartva a hőmérsékletet.
2. Amikor a hőmérséklet 10°C-kal csökken, a főégő automatikusan újragyullad és újra elkezd fűteni.

Flameout

1. Nyomja meg az F kapcsolót a láng eloltásához.
2. Zárja el a gázellátást.

KARBANTARTÁS

- Ezt a gépet kifejezetten olajos vagy magas zsírtartalmú ételek sütésére tervezték, és nem alkalmas más típusú sütésre.
- Ne használja a gépet, ha az étel nem tartalmaz olajat vagy zsírt.
- A gép használata előtt tisztítsa meg a teljes zsírtartalmat az alábbiak szerint:
  a) Adjon vizet és tisztítószert a tartályhoz, és melegítse 40-50 °C-ra, majd tisztítsa meg egy ronggyal.
  b) Ne használjon csiszolóanyagokat a felület tisztításához.
- Ne használjon vizet a gép testének közvetlen tisztításához, és soha ne használjon maró hatású anyagokat a tisztításhoz.
- Ha magas olvadáspontú olajat használ, olvassa meg az olajat, mielőtt a tartályba önti.
- Sütés után távolítsa el a tartályból a zsírmaradványokat.

- Miután a gép lehűlt normál hőmérsékletre, tisztítsa meg a tartályt, és dobja ki a használt olajat.
- Győződjön meg arról, hogy az olajszint a minimálisan előírt szinten vagy a felett marad.
- Ha a gépet hosszabb ideig nem használja, kövesse az alábbi lépéseket:

  a) Zárja el a gázellátást.

  b) Tisztítsa meg a rozsdamentes acélfelületet benzinnel bekent ruhával.

  c) A gépet jól szellőző helyen tárolja.



VIGYÁZAT:

- A sütőolajat vagy zsírt rendszeresen cserélni kell, mivel a szennyeződések csökkenthetik a lobbanáspontját.
- Kerülje a fritőz túlterhelését élelmiszerekkel, mert ez forró olaj fröccsenését okozhatja.
- Ha az olaj lángra kap, azonnal zárja el a gázellátást, és a lángok eloltása érdekében fedje le a sütőt.

Hibaelhárítás (okok elemzése)

A gyújtóláng nem gyullad be:

- A vezérlőfúvóka helytelen beszerelése vagy csatlakoztatása.
- Sérült dugók vagy a vezérlőfúvóka vezetékezése.
- Elégtelen gáznyomás a gázvezetékben.
- Fúvóka eltömődése.
- A termoelem helytelen csatlakoztatása vagy a hőmérséklet-szabályozó vezetékének megszakadása.
- Sérült termoelem.
- A gázhőmérséklet-szabályozó szelep meghibásodása.

A gyújtóláng meggyullad, de a főégő nem:

- Elégtelen gáznyomás a gázvezetékben.
- Fúvóka eltömődése.
- A gázkapcsoló meghibásodása.
- A hőmérséklet-szabályozó meghibásodása.
- Rossz kapcsolat a termoelem és a szelep között.

- Sérült termoelem.

Szállítás és tárolás

Szállítás közben óvatosan kezelje a terméket, hogy elkerülje az erős rezgéseket. A csomagolt terméket általában nem szabad hosszú ideig a szabadban tárolni. Jól szellőző, maró levegőtől mentes raktárban kell tartani. Ne tárolja a terméket fejjel lefelé. Ha kültéri tárolásra van szükség, tegye meg a megfelelő intézkedéseket az eső elleni védelem érdekében.

Denne brugervejledning er blevet oversat ved hjælp af maskinoversættelse. Vi har gjort alt for at sikre, at oversættelsen er nøjagtig, men vær opmærksom på, at automatiserede oversættelser ikke er perfekte og ikke er beregnet til at erstatte menneskelige oversættere. Den officielle version af brugervejledningen er på engelsk. Eventuelle forskelle mellem den oversatte version og den oprindelige engelske er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørgsmål om nøjagtigheden af oversættelsen, bedes du henvise til den engelske version, som er den officielle reference.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi			
Produktnavn	Gasfryser med kabinet			
Model	RCGF-80/700C20DB			
Type af apparat	A_1			
Kategori af apparater	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gas- og forsyningstryk [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan og G31 propan 30	G30 butan og G31 propan 50	G20 metan 20
Landekode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Brænderinjektorens størrelse [mm]	6 x Ø1.10	6 x Ø1.10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Størrelse på pilotdyse [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Brænder [kW]	6x5			
Samlet varmeindgangseffekt [kW]	30			
Gasforbrug [kg/h] / [$^{m3/h}$]	G30: 2.366; G31:2.331 / G20: 3.175			
Mål (bredde x længde x højde) [mm]	800x730x930			
Vægt [kg]	93			

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi			
Produktnavn	Gasfryser med kabinet			
Model	RCGF-40/700C20SG			
Type af apparat	A_1			
Kategori af apparater	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gas- og forsyningstryk [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan og G31 propan 30	G30 butan og G31 propan 50	G20 metan 20
Landekode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Brænderinjektorens størrelse [mm]	3 x Ø1.10	3 x Ø1.10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Størrelse på pilotdyse [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Brænder [kW]	3x5			
Samlet varmeindgangseffekt [kW]	15			
Gasforbrug [kg/h] / [$^{m3/h}$]	G30: 1.183; G31: 1.165 / G20: 1.587			
Mål (bredde x længde x højde) [mm]	400x870x930			

Vægt [kg]	52

Formål

Produktet bruges til at levere et kommercielt eller industrielt kogeapparat, der er designet til friturestegning af mad ved hjælp af gas som varmekilde, samtidig med at der er integreret opbevarings- eller serviceplads i skabet under friturегryden.

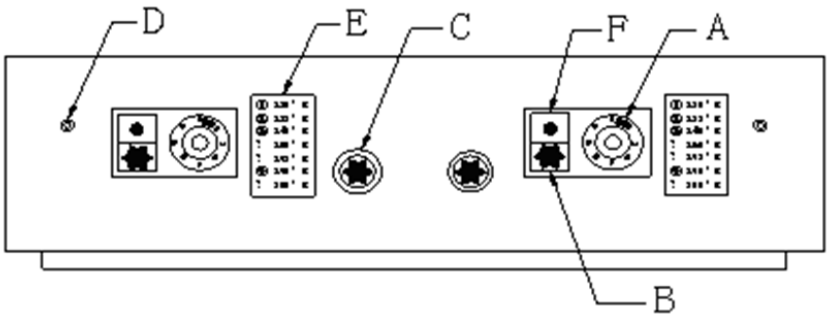
Anvendelse

Installation af gas

- Sørg for, at alle ventiler er lukkede, før du begynder på installationen.
- Hvis du bruger LPG som gasforsyning, skal forbindelsen til maskinen være sikker og pålidelig.
- Brug ikke en højtryksventil med denne maskine.

Handling

Skitse af kontrolpanel



A- Temperaturregulator

B- Tændingskontakt

C- Slå ild

D- Temperaturbegrænser

E- Tabel over temperaturer

F- Flammeafbryder

Tænding

1. Drej temperaturknappen til 0.
2. Tryk på tændingskontakten B, og hold den nede.
3. Tryk på tændingskontakten C, indtil kontrollampen tændes.
4. Slip tændingskontakten B.
5. Juster temperaturreguleringsknappen A til den ønskede temperatur i henhold til referencetabellen.

Temperaturkontrol

1. Når temperaturen når det indstillede punkt, slukker hovedbrænderen automatisk, hvilket afbryder gastilførslen og opretholder temperaturen.
2. Når temperaturen falder med 10 °C, tændes hovedbrænderen automatisk igen og begynder at varme op.

Udbrændthed

1. Tryk på kontakten F for at slukke flammen.
2. Luk for gastilførslen.

VEDLIGEHOLDELSE

- Denne maskine er specielt designet til stegning af mad med olie eller højt fedtindhold og er ikke egnet til andre former for stegning.
- Brug ikke maskinen, hvis maden ikke indeholder olie eller fedt.
- Før du bruger maskinen, skal du rengøre hele fedtindholdet på følgende måde:
    a) Tilsæt vand og et rengøringsmiddel til tanken, og varm op til 40-50 °C, og rengør derefter med en klud.
    b) Brug ikke slibende materialer til at rengøre overfladen.
- Brug ikke vand til at rengøre maskinens krop direkte, og brug aldrig ætsende stoffer til rengøring.
- Hvis du bruger olie med et højt smeltepunkt, skal du smelte olien, før du hælder den i tanken.
- Fjern eventuelle fedtrester fra tanken efter stegning.
- Når maskinen er kølet ned til normal temperatur, kan du rengøre tanken og kassere den brugte olie.
- Sørg for, at oliestanden forbliver på eller over det krævede minimumsniveau.
- Hvis maskinen ikke skal bruges i en længere periode, skal du følge disse trin:

a) Luk for gastilførslen.

b) Brug en klud med benzin til at rengøre overfladen i rustfrit stål.

c) Opbevar maskinen i et godt ventileret område.



OBS!

- Stegeolien eller -fedtet skal udskiftes regelmæssigt, da urenheder kan sænke flammepunktet.
- Undgå at overfylde frituregryden med mad, da det kan få den varme olie til at sprøjte.
- Hvis der går ild i olien, skal du straks afbryde gastilførslen og dække frituregryden til for at slukke flammerne.

Fejlfinding (analyse af årsager)

Pilotflammen antændes ikke:

- Forkert installation eller tilslutning af pilotdysen.
- Beskadigede stik eller ledninger på pilotdysen.
- Utilstrækkeligt gastryk i gasrøret.
- Tilstopning af dyse.
- Forkert tilslutning af termoelementet eller afbrudte ledninger til temperaturregulatoren.
- Beskadiget termoelement.
- Fejlfunktion i ventilen til styring af gastemperaturen.

Pilotflammen tændes, men hovedbrænderen gør det ikke:

- Utilstrækkeligt gastryk i gasrøret.
- Tilstopning af dyse.
- Funktionsfejl i gasafbryderen.
- Funktionsfejl i temperaturregulatoren.
- Dårlig kontakt mellem termoelementet og ventilen.
- Beskadiget termoelement.

Transport og opbevaring

Håndter produktet forsigtigt under transport for at undgå kraftige vibrationer. Generelt bør det emballerede produkt ikke opbevares udendørs i længere tid. Den skal opbevares på et godt ventileret lager uden ætsende luft. Opbevar ikke produktet på hovedet. Hvis det er nødvendigt med udendørs opbevaring, skal der træffes passende foranstaltninger for at beskytte den mod regn.



Tämä käyttöopas on käännetty konekäännöksellä. Olemme tehneet kaikkemme varmistaaksemme käännöksen tarkkuuden, mutta huomaa, että automaattiset käännökset eivät ole täydellisiä eivätkä ne ole tarkoitettu korvaamaan ihmiskääntäjiä. Käyttöoppaan virallinen versio on englanninkielinen. Erot käännetyn version ja alkuperäisen englanninkielisen version välillä eivät ole oikeudellisesti sitovia. Jos sinulla on kysyttävää käännöksen tarkkuudesta, katso englanninkielinen versio, joka on virallinen viite.

Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo			
Tuotteen nimi	Kaasukeitin kaapilla			
Malli	RCGF-80/700C20DB			
Laitteen tyyppi	A1			
Laiteluokka	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Kaasun ja syöttöpaine [mbar]	G30 Butaani 28-30; G31 propaani 37	G30 butaani ja G31 propaani 30	G30 butaani ja G31 propaani 50	G20 metaani 20
Maakoodi	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Polttimen suuttimen koko [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Pilot-suuttimen koko [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Poltin [kW]	6x5			
Kokonaislämmönsyöttöteho [kW]	30			
Kaasunkulutus [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 2,366; G31: 2,331 / G20: 3,175			
Mitat (leveys x pituus x korkeus) [mm]	800x730x930			
Paino [kg]	93			

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo			
Tuotteen nimi	Kaasukeitin kaapilla			
Malli	RCGF-40/700C20SG			
Laitteen tyyppi	A1			
Laiteluokka	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Kaasun ja syöttöpaine [mbar]	G30 Butaani 28-30; G31 propaani 37	G30 butaani ja G31 propaani 30	G30 butaani ja G31 propaani 50	G20 metaani 20
Maakoodi	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Polttimen suuttimen koko [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Pilot-suuttimen koko [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Poltin [kW]	3x5			
Kokonaislämmönsyöttöteho [kW]	15			
Kaasunkulutus [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			

Mitat (leveys x pituus x korkeus) [mm]	400x870x930
Paino [kg]	52

Tarkoitus

Tuotetta käytetään kaupalliseen tai teolliseen ruoanlaittolaitteeseen, joka on suunniteltu elintarvikkeiden friteerauslaitteisiin, joissa käytetään kaasua lämmönlähteenä, ja se tarjoaa myös integroidun säilytys- tai aputilan rasvakeittimen alla olevassa kaapissa.

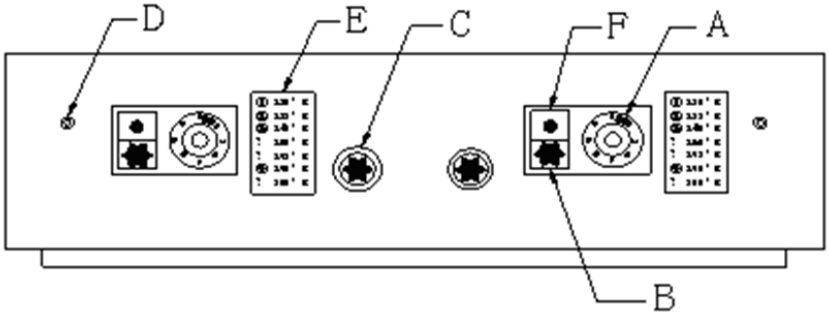
Käyttö

Kaasun asennus

- Varmista, että kaikki venttiilit ovat kiinni ennen asennuksen aloittamista.
- Jos kaasunsyöttönä käytetään nestekaasua, kytkennän koneeseen tulee olla varma ja luotettava.
- Älä käytä korkeapaineventtiiliä tämän koneen kanssa.

Käyttö

Ohjauspaneelin luonnos



A- Lämpötilan kiertosäädin

B- Virtakytkin

C- Sytytä tulta

D- Lämpötilan rajoitin

E- Lämpötilataulukko

F- Liekin sammutuskytkin

Sytytys

1. Käännä lämpötilan säätönuppi asentoon 0.
2. Pidä virtalukkoa B painettuna.
3. Paina virta-avainta C, kunnes merkkivalo syttyy.
4. Vapauta virtalukko B.
5. Säädä lämpötilan säätönuppi A haluttuun lämpötilaan vertailutaulukon mukaisesti.

Lämpötilan säätö

1. Kun lämpötila saavuttaa asetusarvon, pääpoltin sammuu automaattisesti, katkaisee kaasun syötön ja ylläpitää lämpötilaa.
2. Kun lämpötila laskee 10°C, pääpoltin syttyy automaattisesti uudelleen ja alkaa lämmittää uudelleen.

Liekki sammutettu

1. Sammuta liekki painamalla kytkintä F.
2. Katkaise kaasun syöttö.

Huolto

- Tämä kone on suunniteltu erityisesti öljyä tai runsaasti rasvaa sisältävien ruokien paistamiseen, eikä se sovellu muuntyyppiseen paistamiseen.
- Älä käytä konetta, jos ruoka ei sisällä öljyä tai rasvaa.
- Ennen kuin käytät konetta, puhdista koko rasvapitoisuus seuraavasti:
    a) Lisää säiliöön vettä ja puhdistusainetta ja lämmitä 40-50°C:een ja puhdista sitten liinalla.
    b) Älä käytä hankaavia materiaaleja pinnan puhdistamiseen.
- Älä käytä vettä koneen rungon puhdistamiseen suoraan, äläkä koskaan käytä puhdistukseen syövyttäviä aineita.
- Jos käytät korkean sulamispisteen omaavaa öljyä, sulata öljy ennen sen kaatamista säiliöön.
- Poista kaikki rasvajäämät säiliöstä paistamisen jälkeen.
- Kun kone on jäähtynyt normaaliin lämpötilaan, voit puhdistaa säiliön ja hävittää käytetyn öljyn.
- Varmista, että öljytaso pysyy vaaditulla vähimmäistasolla tai sen yläpuolella.
- Jos konetta ei käytetä pitkään aikaan, toimi seuraavasti:

a) Katkaise kaasun syöttö.

b) Puhdista ruostumattoman teräksen pinta bensiinillä liinalla.

c) Säilytä konetta hyvin ilmastoidussa tilassa.



VAROITUS!

- Paistoöljy tai rasva on vaihdettava säännöllisesti, koska epäpuhtaudet voivat alentaa sen leimahduspistettä.
- Vältä ylikuormittamasta rasvakeitintä ruoalla, koska se voi aiheuttaa kuuman öljyn roiskumista.
- Jos öljy syttyy tuleen, katkaise välittömästi kaasun syöttö ja peitä rasvakeitin liekkien sammuttamiseksi.

Vianetsintä (syiden analyysi)

Pääliekki ei syty:

- Ohjaussuuttimen virheellinen asennus tai liitäntä.
- Ohjaussuuttimen pistokkeet tai johdot ovat vaurioituneet.
- Riittämätön kaasunpaine kaasuputkessa.
- Suuttimen tukkeutuminen.
- Termoparin virheellinen liitäntä tai irrotettu lämpötilansäätimen johdotus.
- Vaurioitunut lämpöpari.
- Kaasun lämpötilan säätöventtiilin toimintahäiriö.

Pääliekki syttyy, mutta pääpoltin ei:

- Riittämätön kaasunpaine kaasuputkessa.
- Suuttimen tukkeutuminen.
- Kaasukytkimen toimintahäiriö.
- Lämpötilan säätimen toimintahäiriö.
- Huono kontakti termoparin ja venttiilin välillä.
- Vaurioitunut lämpöpari.

Kuljetus ja varastointi

Käsittele tätä tuotetta varovasti kuljetuksen aikana voimakkaan tärinän välttämiseksi. Yleensä pakattua tuotetta ei tule säilyttää ulkona pitkiä aikoja. Se tulee säilyttää hyvin ilmastoidussa varastossa, jossa ei ole syövyttävää ilmaa. Älä säilytä tuotetta ylösalaisin. Jos ulkovarastointi on tarpeen, ryhdy asianmukaisiin toimenpiteisiin sen suojaamiseksi sateelta.

Deze gebruikershandleiding is vertaald met behulp van machinevertaling. Wij hebben er alles aan gedaan om ervoor te zorgen dat de vertaling nauwkeurig is, maar houd er rekening mee dat automatische vertalingen niet perfect zijn en niet bedoeld zijn om menselijke vertalers te vervangen. De officiële versie van de gebruikershandleiding is in het Engels. Eventuele verschillen tussen de vertaalde versie en de originele Engelse versie zijn niet juridisch bindend. Als u vragen hebt over de juistheid van de vertaling, raadpleeg dan de Engelse versie; dit is de officiële referentie.

Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter			
Productnaam	Gasfriteuse met kast			
Model	RCGF-80/700C20DB			
Type apparaat	Een$_1$			
Apparaatcategorie	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2 uur (20)
Gas- en toevoerdruk [mbar]	G30 Butaan 28~30; G31 propaan 37	G30 butaan en G31 propaan 30	G30 butaan en G31 propaan 50	G20 methaan 20
Landcode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Branderinjectormaat [mm]	6x Ø1,10	6x Ø1,10	6x Ø0,95	6x Ø1.65
Pilootsproeiermaat [mm]	2x Ø0,30	2x Ø0,30	2x Ø0,25	2x Ø0,35
Brander [kW]	6x5			
Totaal warmte-invoervermogen [kW]	30			
Gasverbruik [kg/u] / [m ^{3} /u]	G30: 2,366; G31: 2,331 / G20: 3,175			
Afmetingen (breedte x lengte x hoogte) [mm]	800x730x930			
Gewicht [kg]	93			

Beschrijving parameter	Waarde parameter			
Productnaam	Gasfriteuse met kast			
Model	RCGF-40/700C20SG			
Type apparaat	Een$_1$			
Apparaatcategorie	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2 uur (20)
Gas- en toevoerdruk [mbar]	G30 Butaan 28~30; G31 propaan 37	G30 butaan en G31 propaan 30	G30 butaan en G31 propaan 50	G20 methaan 20
Landcode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Branderinjectormaat [mm]	3x Ø1,10	3x Ø1,10	3x Ø0,95	3x Ø1.65
Pilootsproeiermaat [mm]	1x Ø0,30	1x Ø0,30	1x Ø0,25	1x Ø0,35
Brander [kW]	3x5			
Totaal warmte-invoervermogen [kW]	15			
Gasverbruik [kg/u] / [m ^{3} /u]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Afmetingen (breedte x lengte x hoogte) [mm]	400x870x930			
Gewicht [kg]	52			

Doel

Het product wordt gebruikt om een commercieel of industrieel kookapparaat te leveren dat is ontworpen voor het frituren van voedsel met gas als warmtebron, en dat ook geïntegreerde opberg- of gebruiksruimte biedt in de kast onder de friteuse.

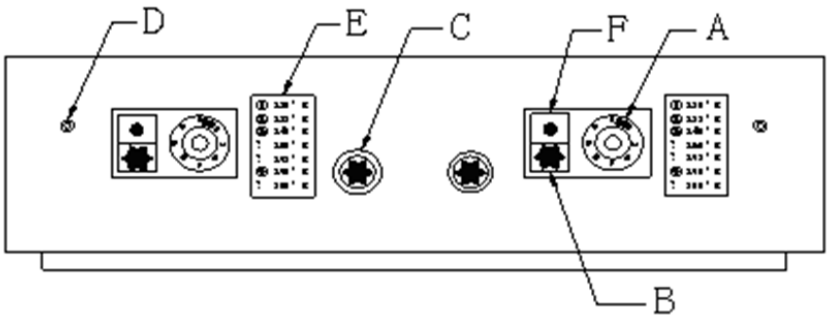
Gebruik

Gasinstallatie

- Zorg ervoor dat alle kleppen gesloten zijn voordat u met de installatie begint.
- Als u LPG als gasvoorziening gebruikt, moet de aansluiting op de machine veilig en betrouwbaar zijn.
- Gebruik geen hogedrukventiel bij dit apparaat.

Anvendelse

Schets van het bedieningspaneel



A- Temperaturregulator

B- Contactslot

C- Vuur slaan

D- Temperatuurbegrenzer

E- Temperatuur tabel

F- Vlamuitschakelaar

Ontsteking

1. Draai de temperatuurknop naar 0.

2. Houd de contactschakelaar B ingedrukt.
3. Druk op de contactschakelaar C totdat het waakvlammetje ontsteekt.
4. Laat de contactschakelaar B los.
5. Stel de temperatuurregelknop A in op de gewenste temperatuur volgens de referentietabel.

Temperatuurregeling

1. Zodra de temperatuur de ingestelde waarde bereikt, schakelt de hoofdbrander automatisch uit. Hierdoor wordt de gastoevoer afgesloten en blijft de temperatuur gelijk.
2. Wanneer de temperatuur met 10°C daalt, wordt de hoofdbrander automatisch opnieuw ontstoken en begint deze opnieuw te verwarmen.

Vlammen uit

1. Druk op schakelaar F om de vlam te doven.
2. Sluit de gastoevoer af.

Onderhoud

- Dit apparaat is speciaal ontworpen voor het frituren van voedsel met een olie- of vetgehalte en is niet geschikt voor andere soorten frituren.
- Gebruik het apparaat niet als het voedsel geen olie of vet bevat.
- Reinig het gehele vetgehalte als volgt voordat u de machine gebruikt:
  a) Voeg water en een reinigingsmiddel toe aan het aquarium en verwarm het tot 40-50°C. Maak het daarna schoon met een doek.
  b) Gebruik geen schurende middelen om het oppervlak schoon te maken.
- Gebruik geen water om de behuizing van het apparaat rechtstreeks schoon te maken. Gebruik ook nooit bijtende middelen voor het schoonmaken.
- Als u olie met een hoog smeltpunt gebruikt, smelt de olie dan voordat u deze in de tank giet.
- Verwijder na het frituren eventuele vetresten uit de tank.
- Nadat de machine is afgekoeld tot een normale temperatuur, kunt u de tank schoonmaken en de gebruikte olie weggooien.
- Zorg ervoor dat het oliepeil op of boven het minimaal vereiste niveau blijft.
- Als u de machine gedurende een langere periode niet gebruikt, volg dan de onderstaande stappen:

a) Sluit de gastoevoer af.

b) Gebruik een doek met benzine om het roestvrijstalen oppervlak schoon te maken.

c) Bewaar de machine in een goed geventileerde ruimte.



WAARSCHUWING!

- Frituurolie of -vet moet regelmatig worden vervangen, omdat onzuiverheden het vlampunt kunnen verlagen.
- Zorg ervoor dat u niet te veel etenswaren in de frituurpan doet, omdat er dan hete olie kan spatten.
- Als de olie vlam vat, moet u onmiddellijk de gastoevoer afsluiten en de frituurpan afdekken om de vlammen te doven.

Probleemoplossing (redenanalyse)

De waakvlam ontsteekt niet:

- Onjuiste installatie of aansluiting van het pilotmondstuk.
- Beschadigde bougies of bedrading van het pilotsproeier.
- Onvoldoende gasdruk in de gasleiding.
- Verstopping van de sproeier.
- Onjuiste aansluiting van het thermokoppel of losgekoppelde bedrading van de temperatuurregelaar.
- Beschadigd thermokoppel.
- Defecte gastemperatuurregelklep.

De waakvlam ontsteekt, maar de hoofdbrander niet:

- Onvoldoende gasdruk in de gasleiding.
- Verstopping van de sproeier.
- Storing in de gasschakelaar.
- Storing van de temperatuurregelaar.
- Slecht contact tussen het thermokoppel en de klep.
- Beschadigd thermokoppel.

Transport & Opslag

Ga tijdens het transport voorzichtig om met dit product en vermijd sterke trillingen. In principe mag het verpakte product niet gedurende langere tijd buiten worden opgeslagen. Het moet in een goed geventileerd magazijn worden bewaard, vrij van corrosieve lucht. Bewaar het product niet ondersteboven. Als opslag buitenshuis noodzakelijk is, neem dan passende maatregelen om de goederen tegen regen te beschermen.

Denne brukerhåndboken er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Vi har gjort vårt ytterste for å sikre at oversettelsen er nøyaktig, men vær oppmerksom på at automatiserte oversettelser ikke er perfekte og ikke er ment å erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle versjonen av brukerhåndboken er på engelsk. Eventuelle forskjeller mellom den oversatte versjonen og den originale engelske versjonen er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørsmål om nøyaktigheten av oversettelsen, vennligst se den engelske versjonen, som er den offisielle referansen.

Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi			
Produktnavn	Gassfrityrkoker med skap			
Modell	RCGF-80/700C20DB			
Type apparat	A_1			
Apparatkategori	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gass og forsyningstrykk [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan og G31 propan 30	G30 butan og G31 propan 50	G20 metan 20
Landskode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Brennerinjektorstørrelse [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Pilotdysestørrelse [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Brenner [kW]	6x5			
Total varmetilførselseffekt [kW]	30			
Gassforbruk [kg/t] / [m^3 /t]	G30: 2,366; G31:2.331 / G20: 3.175			
Dimensjoner (Bredde x Lengde x Høyde) [mm]	800x730x930			
Vekt [kg]	93			

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi			
Produktnavn	Gassfrityrkoker med skap			
Modell	RCGF-40/700C20SG			
Type apparat	A_1			
Apparatkategori	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gass og forsyningstrykk [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan og G31 propan 30	G30 butan og G31 propan 50	G20 metan 20
Landskode	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Brennerinjektorstørrelse [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Pilotdysestørrelse [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Brenner [kW]	3x5			
Total varmetilførselseffekt [kW]	15			
Gassforbruk [kg/t] / [m^3 /t]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Dimensjoner (Bredde x Lengde x Høyde) [mm]	400x870x930			

Vekt [kg]	52

Hensikt

Produktet brukes til å gi et kommersielt eller industrielt kokeapparat designet for frityrsteking av mat med gass som varmekilde, samtidig som det tilbyr integrert oppbevarings- eller bruksplass i skapet under frityrkokeren.

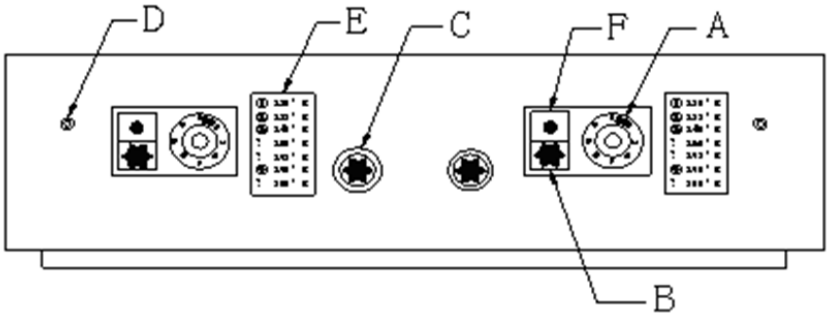
Bruk

Gassinstallasjon

- Sørg for at alle ventiler er lukket før du starter installasjonsprosessen.
- Ved bruk av LPG som gassforsyning, må tilkoblingen til maskinen være sikker og pålitelig.
- Ikke bruk en høytrykksventil med denne maskinen.

Bruk

Skisse av kontrollpanel



A- Knott for temperaturinnstilling

B- Tenningsbryter

C- Slå ild

D- Temperaturbegrenser

E- Temperaturtabell

F- Flammeout bryter

Tenning

1. Vri temperaturknappen til 0.

2. Trykk og hold tenningsbryteren B.
3. Trykk på tenningsbryteren C til kontrollampen tennes.
4. Slipp tenningsbryteren B.
5. Juster temperaturkontrollknappen A til ønsket temperatur i henhold til referansetabellen.

Temperaturkontroll

1. Når temperaturen når settpunktet, vil hovedbrenneren slå seg av automatisk, kutte gasstilførselen og opprettholde temperaturen.
2. Når temperaturen synker med 10°C, vil hovedbrenneren automatisk tennes igjen og starte oppvarmingen igjen.

Flameout

1. Trykk på bryteren F for å slukke flammen.
2. Slå av gasstilførselen.

Vedlikehold

- Denne maskinen er designet spesielt for steking av mat med olje eller høyt fettinnhold og er ikke egnet for andre typer steking.
- Ikke bruk maskinen hvis maten ikke inneholder olje eller fett.
- Før du bruker maskinen, rengjør hele fettinnholdet på følgende måte:
  a) Tilsett vann og et rensemiddel til tanken og varm opp til 40-50°C, og rengjør deretter med en klut.
  b) Ikke bruk skurende materialer for å rengjøre overflaten.
- Ikke bruk vann til å rengjøre maskinens kropp direkte, og bruk aldri etsende stoffer til rengjøring.
- Hvis du bruker olje med høyt smeltepunkt, smelt oljen før du heller den i tanken.
- Fjern eventuelle fettrester fra tanken etter steking.
- Etter at maskinen er avkjølt til normal temperatur, kan du rengjøre tanken og kaste den brukte oljen.
- Sørg for at oljenivået forblir på eller over minimumsnivået som kreves.
- Hvis maskinen ikke skal brukes over en lengre periode, følg disse trinnene:
  a) Slå av gasstilførselen.
  b) Bruk en klut med bensin til å rengjøre overflaten av rustfritt stål.

c) Oppbevar maskinen på et godt ventilert sted.



ADVARSEL!

- Frityroljen eller fettet bør skiftes regelmessig, da urenheter kan senke flammepunktet.
- Unngå å overbelaste frityrkokeren med mat, da det kan føre til at varm olje spruter.
- Hvis oljen tar fyr, må du umiddelbart slå av gasstilførselen og dekke til frityrkokeren for å slukke flammene.

Feilsøking (analyse av årsaker)

Pilotflammen tenner ikke:

- Feil installasjon eller tilkobling av pilotdysen.
- Skadede plugger eller ledninger til pilotdysen.
- Utilstrekkelig gasstrykk i gassrøret.
- Dyse tilstopping.
- Feil tilkobling av termoelementet eller frakoblet temperaturkontrollerledninger.
- Skadet termoelement.
- Feil på gasstemperaturreguleringsventilen.

Pilotflammen tennes, men hovedbrenneren gjør det ikke:

- Utilstrekkelig gasstrykk i gassrøret.
- Dyse tilstopping.
- Feil på gassbryteren.
- Feil på temperaturregulatoren.
- Dårlig kontakt mellom termoelementet og ventilen.
- Skadet termoelement.

Transport og lagring

Håndter dette produktet med forsiktighet under transport for å unngå sterke vibrasjoner. Generelt bør det pakkede produktet ikke oppbevares utendørs i lengre perioder. Den bør oppbevares i et godt ventilert lager fritt for etsende luft. Ikke oppbevar produktet opp ned. Hvis utendørs lagring er nødvendig, ta passende tiltak for å beskytte den mot regn.



Denna användarmanual har översatts med maskinöversättning. Vi har ansträngt oss för att säkerställa att översättningen är korrekt, men observera att automatiska översättningar inte är perfekta och inte är avsedda att ersätta mänskliga översättare. Den officiella versionen av användarmanualen är på engelska. Eventuella skillnader mellan den översatta versionen och den engelska originalversionen är inte juridiskt bindande. Om du har några frågor om översättningens riktighet, se den engelska versionen, som är den officiella referensen.

Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde			
Produktnamn	Gasfritös med skåp			
Modell	RCGF-80/700C20DB			
Typ av apparat	A1			
Apparatkategori	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gas och matningstryck [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan och G31 propan 30	G30 butan och G31 propan 50	G20 metan 20
Landskod	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Brännarinjektorstorlek [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Pilotmunstyckesstorlek [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Brännare [kW]	6x5			
Total värmeeffekt [kW]	30			
Gasförbrukning [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 2,366; G31:2.331 / G20: 3.175			
Mått (bredd x längd x höjd) [mm]	800x730x930			
Vikt [kg]	93			

Parameterbeskrivning	Parametervärde			
Produktnamn	Gasfritös med skåp			
Modell	RCGF-40/700C20SG			
Typ av apparat	A1			
Apparatkategori	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Gas och matningstryck [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan och G31 propan 30	G30 butan och G31 propan 50	G20 metan 20
Landskod	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Brännarinjektorstorlek [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Pilotmunstyckesstorlek [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Brännare [kW]	3x5			
Total värmeeffekt [kW]	15			
Gasförbrukning [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Mått (bredd x längd x höjd) [mm]	400x870x930			

Vikt [kg]	52

Ändamål

Produkten används för att tillhandahålla en kommersiell eller industriell matlagningsapparat utformad för att fritera mat med gas som värmekälla, samtidigt som den erbjuder integrerat förvarings- eller bruksutrymme i skåpet under fritösen.

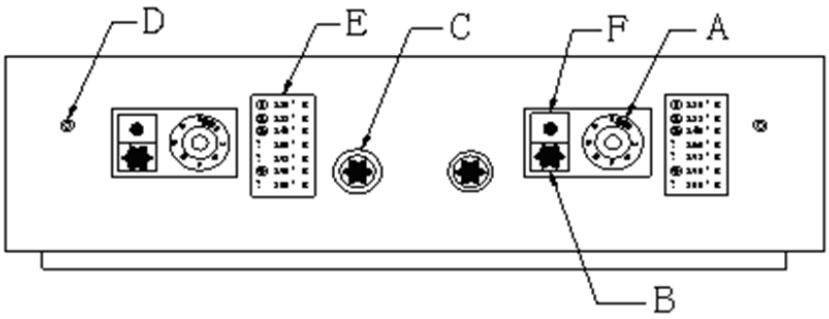
Användande

Gasinstallation

- Se till att alla ventiler är stängda innan du påbörjar installationsprocessen.
- Om gasol används som gasförsörjning måste anslutningen till maskinen vara säker och pålitlig.
- Använd inte en högtrycksventil med denna maskin.

Användning

Skiss av kontrollpanel



A- Vred för temperaturreglering

B- Tändningslås

C- Slå eld

D- Temperaturbegränsare

E- Temperaturtabell

F- Flameout-brytare

Tändning

1. Vrid temperaturvredet till 0.
2. Tryck och håll in tändningslåset B.
3. Tryck på tändningslåset C tills kontrollampan tänds.
4. Släpp tändningslåset B.
5. Justera temperaturreglaget A till önskad temperatur enligt referenstabellen.

Temperaturkontroll

1. När temperaturen når börvärdet stängs huvudbrännaren av automatiskt, vilket stänger av gastillförseln och bibehåller temperaturen.
2. När temperaturen sjunker med 10°C tänds huvudbrännaren automatiskt igen och börjar värmas upp igen.

Flameout

1. Tryck på knappen F för att släcka lågan.
2. Stäng av gastillförseln.

Underhåll

- Denna maskin är speciellt utformad för att steka mat med olja eller hög fetthalt och är inte lämplig för andra typer av stekning.
- Använd inte maskinen om maten inte innehåller olja eller fett.
- Innan du använder maskinen, rengör hela fetthalten enligt följande:
  a) Tillsätt vatten och ett rengöringsmedel i tanken och värm till 40-50°C, rengör sedan med en trasa.
  b) Använd inte slipande material för att rengöra ytan.
- Använd inte vatten för att rengöra maskinens kropp direkt, och använd aldrig frätande ämnen för rengöring.
- Om du använder olja med hög smältpunkt, vänligen smält oljan innan du häller den i tanken.
- Ta bort eventuella fettrester från tanken efter stekning.
- När maskinen har svalnat till normal temperatur kan du rengöra tanken och kassera den använda oljan.
- Se till att oljenivån förblir på eller över den lägsta nivån som krävs.
- Om maskinen inte kommer att användas under en längre period, följ dessa steg:

a) Stäng av gastillförseln.

b) Använd en trasa med bensin för att rengöra den rostfria ytan.

c) Förvara maskinen i ett välventilerat utrymme.



VARNING!

- Frityroljan eller -fettet bör bytas ut regelbundet, eftersom föroreningar kan sänka dess flampunkt.
- Undvik att överbelasta fritösen med mat, eftersom det kan orsaka stänk av het olja.
- Om oljan tar eld, stäng omedelbart av gastillförseln och täck över fritösen för att släcka lågorna.

Felsökning (skälsanalys)

Pilotlågan tänds inte:

- Felaktig installation eller anslutning av pilotmunstycket.
- Skadade pluggar eller ledningar till pilotmunstycket.
- Otillräckligt gastryck i gasledningen.
- Munstycke igensättning.
- Felaktig anslutning av termoelementet eller frånkopplad temperaturregulatorkabel.
- Skadat termoelement.
- Fel i gastemperaturkontrollventilen.

Pilotlågan tänds, men huvudbrännaren gör det inte:

- Otillräckligt gastryck i gasledningen.
- Munstycke igensättning.
- Fel på gasomkopplaren.
- Fel i temperaturregulatorn.
- Dålig kontakt mellan termoelementet och ventilen.
- Skadat termoelement.

Transport & Förvaring

Under transport, hantera denna produkt varsamt för att undvika starka vibrationer. I allmänhet bör den förpackade produkten inte förvaras utomhus under långa perioder. Den bör förvaras i ett väl ventilerat lager fritt från frätande luft. Förvara inte produkten upp och ner. Om utomhusförvaring är nödvändig, vidta lämpliga åtgärder för att skydda den från regn.



Este Manual do Usuário foi traduzido usando tradução automática. Fizemos todos os esforços para garantir que a tradução seja precisa, mas observe que as traduções automatizadas não são perfeitas e não têm como objetivo substituir tradutores humanos. A versão oficial do Manual do Usuário está em inglês. Quaisquer diferenças entre a versão traduzida e o original em inglês não são juridicamente vinculativas. Caso tenha alguma dúvida sobre a precisão da tradução, consulte a versão em inglês, que é a referência oficial.

Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro			
Nome do produto	Fritadeira a gás com armário			
Modelo	RCGF-80/700C20DB			
Tipo de aparelho	Uma			
Categoria de aparelhos	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Pressão de gás e fornecimento [mbar]	G30 Butano 28~30; G31 propano 37	G30 butano e G31 propano 30	G30 butano e G31 propano 50	G20 metano 20
Código do país	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Tamanho do injetor do queimador [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Tamanho do bico piloto [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Queimador [kW]	6x5			
Potência total de entrada de calor [kW]	30			
Consumo de gás [kg/h] / [m^3/h]	G30: 2,366; G31:2,331 / G20: 3,175			
Dimensões (Largura x Comprimento x Altura) [mm]	800x730x930			
Peso [kg]	93			

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro			
Nome do produto	Fritadeira a gás com armário			
Modelo	RCGF-40/700C20SG			
Tipo de aparelho	Uma			
Categoria de aparelhos	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Pressão de gás e fornecimento [mbar]	G30 Butano 28~30; G31 propano 37	G30 butano e G31 propano 30	G30 butano e G31 propano 50	G20 metano 20
Código do país	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Tamanho do injetor do queimador [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Tamanho do bico piloto [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Queimador [kW]	3x5			

Potência total de entrada de calor [kW]	15
Consumo de gás [kg/h] / [m ^{3} /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587
Dimensões (Largura x Comprimento x Altura) [mm]	400x870x930
Peso [kg]	52

Propósito

O produto é usado para fornecer um aparelho de cozimento comercial ou industrial projetado para fritar alimentos usando gás como fonte de aquecimento, ao mesmo tempo em que oferece armazenamento integrado ou espaço de utilidade no gabinete abaixo da fritadeira.

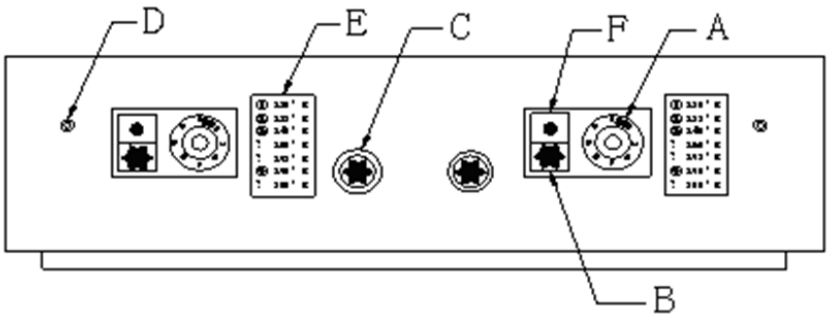
Uso

Instalação de gás

- Certifique-se de que todas as válvulas estejam fechadas antes de iniciar o processo de instalação.
- Se usar GLP como fornecimento de gás, a conexão com a máquina deve ser segura e confiável.
- Não utilize uma válvula de alta pressão com esta máquina.

Utilização

Esboço do painel de controle



A- Manípulo de regulação da temperatura

B- Interruptor de ignição

C- Atire fogo

D- Limitador de temperatura

E- Tabela de temperatura

F- Interruptor de extinção de chama

Ignição

1. Gire o botão de temperatura para 0.
2. Pressione e segure o interruptor de ignição B.
3. Pressione o interruptor de ignição C até que a luz piloto acenda.
4. Solte o interruptor de ignição B.
5. Ajuste o botão de controle de temperatura A para a temperatura desejada de acordo com a tabela de referência.

Controle de temperatura

1. Quando a temperatura atinge o ponto definido, o queimador principal desliga-se automaticamente, cortando o fornecimento de gás e mantendo a temperatura.
2. Quando a temperatura cair 10°C, o queimador principal reacenderá automaticamente e começará a aquecer novamente.

Extinção

1. Pressione o interruptor F para apagar a chama.
2. Desligue o fornecimento de gás.

Manutenção

- Esta máquina foi projetada especificamente para fritar alimentos com alto teor de óleo ou gordura e não é adequada para outros tipos de fritura.
- Não utilize a máquina se o alimento não contiver óleo ou gordura.
- Antes de utilizar a máquina, limpe todo o conteúdo de gordura da seguinte forma:
  a) Adicione água e um limpador ao tanque e aqueça a 40-50 °C, depois limpe com um pano.
  b) Não utilize materiais abrasivos para limpar a superfície.
- Não use água para limpar diretamente o corpo da máquina e nunca use substâncias corrosivas para limpeza.
- Se usar óleo com alto ponto de fusão, derreta-o antes de despejá-lo no tanque.
- Remova qualquer resíduo de gordura do tanque após a fritura.

- Depois que a máquina esfriar até a temperatura normal, você pode limpar o tanque e descartar o óleo usado.
- Certifique-se de que o nível do óleo permaneça igual ou acima do nível mínimo necessário.
- Se a máquina não for usada por um longo período, siga estas etapas:

  a) Desligue o fornecimento de gás.

  b) Use um pano com gasolina para limpar a superfície de aço inoxidável.

  c) Guarde a máquina em uma área bem ventilada.



CUIDADO!

- O óleo ou a gordura de fritura devem ser trocados regularmente, pois impurezas podem diminuir seu ponto de fulgor.
- Evite sobrecarregar a fritadeira com alimentos, pois isso pode causar respingos de óleo quente.
- Se o óleo pegar fogo, corte imediatamente o fornecimento de gás e tampe a fritadeira para apagar as chamas.

Solução de problemas (Análise de motivos)

A chama piloto não acende:

- Instalação ou conexão incorreta do bico piloto.
- Plugues ou fiação do bico piloto danificados.
- Pressão de gás insuficiente na tubulação de gás.
- Entupimento do bico.
- Conexão inadequada do termopar ou fiação do controlador de temperatura desconectada.
- Termopar danificado.
- Mau funcionamento da válvula de controle de temperatura do gás.

A chama piloto acende, mas o queimador principal não:

- Pressão de gás insuficiente na tubulação de gás.
- Entupimento do bico.
- Mau funcionamento do interruptor de gás.

- Mau funcionamento do controlador de temperatura.
- Mau contato entre o termopar e a válvula.
- Termopar danificado.

Transporte e Armazenamento

Durante o transporte, manuseie este produto com cuidado para evitar vibrações fortes. Geralmente, o produto embalado não deve ser armazenado ao ar livre por longos períodos. Deve ser mantido em um depósito bem ventilado e livre de ar corrosivo. Não guarde o produto de cabeça para baixo. Se for necessário armazená-lo ao ar livre, tome as medidas adequadas para protegê-lo da chuva.



Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vyvinuli sme maximálne úsilie, aby bol preklad presný, ale upozorňujeme, že automatické preklady nie sú dokonalé a nie sú určené na to, aby nahradili ľudských prekladateľov. Oficiálna verzia používateľskej príručky je v angličtine. Akékoľvek rozdiely medzi preloženou verziou a originálnou angličtinou nie sú právne záväzné. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti prekladu, pozrite si anglickú verziu, ktorá je oficiálnou referenciou.

Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra			
Názov produktu	Plynová fritéza so skrinkou			
Model	RCGF-80/700C20DB			
Typ spotrebiča	A_1			
Kategória spotrebiča	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2h (20)
Plyn a prívodný tlak [mbar]	G30 bután 28~30; G31 propán 37	G30 bután a G31 propán 30	G30 bután a G31 propán 50	G20 metán 20
Kód krajiny	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Veľkosť vstrekovača horáka [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Veľkosť pilotnej trysky [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
horák [kW]	6x5			
Celkový tepelný príkon [kW]	30			
Spotreba plynu [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 2,366; G31:2,331 / G20: 3,175			
Rozmery (šírka x dĺžka x výška) [mm]	800 x 730 x 930			
Hmotnosť [kg]	93			

Popis parametra	Hodnota parametra			
Názov produktu	Plynová fritéza so skrinkou			
Model	RCGF-40/700C20SG			
Typ spotrebiča	A_1			
Kategória spotrebiča	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2h (20)
Plyn a prívodný tlak [mbar]	G30 bután 28~30; G31 propán 37	G30 bután a G31 propán 30	G30 bután a G31 propán 50	G20 metán 20
Kód krajiny	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Veľkosť vstrekovača horáka [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Veľkosť pilotnej trysky [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
horák [kW]	3x5			
Celkový tepelný príkon [kW]	15			
Spotreba plynu [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Rozmery (šírka x dĺžka x výška) [mm]	400 x 870 x 930			
Hmotnosť [kg]	52			

Účel

Výrobok sa používa na poskytovanie komerčného alebo priemyselného varného zariadenia určeného na hlbok é vyprážanie potravín s použitím plynu ako zdroja ohrevu, pričom ponúka aj integrovaný úložný alebo úž itkový priestor v skrinke pod fritézou.

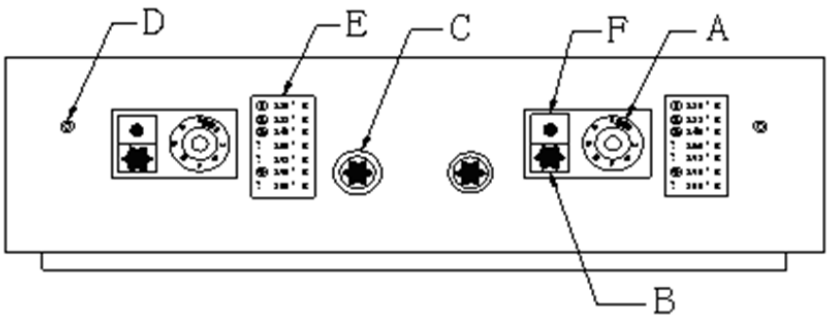
Použitie

Inštalácia plynu

- Pred začatím procesu inštalácie sa uistite, že sú všetky ventily zatvorené.
- Ak ako zdroj plynu používate LPG, pripojenie k stroju musí byť bezpečné a spoľahlivé.
- S týmto strojom nepoužívajte vysokotlakový ventil.

Prevádzka

Náčrt ovládacieho panela



A- Ovládač teploty

B- Spínač zapaľovania

C- Zapáliť oheň

D- Obmedzovač teploty

E- Tabuľka teplôt

F- Vypínač plameňa

Zapaľovanie

1. Otočte ovládač teploty na 0.

2. Stlačte a podržte spínač zapaľovania B.
3. Stlačte spínač zapaľovania C, kým sa nezapáli kontrolka.
4. Uvoľnite spínač zapaľovania B.
5. Nastavte ovládač teploty A na požadovanú teplotu podľa referenčnej tabuľky.

Regulácia teploty

1. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, hlavný horák sa automaticky vypne, čím sa preruší prívod plynu a udržiava sa teplota.
2. Keď teplota klesne o 10°C, hlavný horák sa automaticky znovu zapáli a začne opäť ohrievať.

Flameout

1. Stlačte spínač F, aby ste plameň uhasili.
2. Zatvorte prívod plynu.

Údržba

- Tento stroj je navrhnutý špeciálne na vyprážanie potravín s olejom alebo vysokým obsahom tuku a nie je vhodný na iné druhy vyprážania.
- Stroj nepoužívajte, ak jedlo neobsahuje olej alebo tuk.
- Pred použitím stroja vyčistite celý obsah tuku nasledovne:
  a) Do nádržky pridajte vodu a čistiaci prostriedok a zohrejte na 40-50°C, potom vyčistite handričkou.
  b) Na čistenie povrchu nepoužívajte abrazívne materiály.
- Na priame čistenie tela stroja nepoužívajte vodu a na čistenie nikdy nepoužívajte žieravé látky.
- Ak používate olej s vysokým bodom topenia, pred naliatím do nádrže ho roztopte.
- Po vyprážaní odstráňte z nádoby všetky zvyšky tuku.
- Po ochladení stroja na normálnu teplotu môžete vyčistiť nádrž a zlikvidovať použitý olej.
- Uistite sa, že hladina oleja zostáva na alebo nad minimálnou požadovanou úrovňou.
- Ak sa stroj nebude dlhší čas používať, postupujte podľa týchto krokov:
  a) Zatvorte prívod plynu.
  b) Na čistenie nerezového povrchu použite handričku s benzínom.
  c) Stroj skladujte na dobre vetranom mieste.



VÝSTRAHA!

- Olej alebo tuk na vyprážanie by ste mali pravidelne vymieňať, pretože nečistoty môžu znížiť jeho bod vzplanutia.
- Zabráňte preťažovaniu fritézy jedlom, pretože to môže spôsobiť striekanie horúceho oleja.
- Ak sa olej vznieti, okamžite prerušte prívod plynu a fritézu zakryte, aby ste plamene uhasili.

Riešenie problémov (analýza príčin)

Zapaľovací plameň sa nezapáli:

- Nesprávna inštalácia alebo pripojenie pilotnej trysky.
- Poškodené zástrčky alebo kabeláž pilotnej trysky.
- Nedostatočný tlak plynu v plynovom potrubí.
- Upchatie trysky.
- Nesprávne pripojenie termočlánku alebo odpojené vedenie regulátora teploty.
- Poškodený termočlánok.
- Porucha regulačného ventilu teploty plynu.

Zapaľovací plameň sa zapáli, ale hlavný horák nie:

- Nedostatočný tlak plynu v plynovom potrubí.
- Zanesenie trysky.
- Porucha plynového spínača.
- Porucha regulátora teploty.
- Slabý kontakt medzi termočlánkom a ventilom.
- Poškodený termočlánok.

Doprava a skladovanie

Počas prepravy manipulujte s týmto výrobkom opatrne, aby ste predišli silným vibráciám. Vo všeobecnosti by sa zabalený produkt nemal dlhodobo skladovať vonku. Malo by sa uchovávať v dobre vetranom sklade bez korozívneho vzduchu. Neskladujte výrobok hore nohami. Ak je potrebné skladovanie vonku, urobte vhodné opatrenia na ochranu pred dažďom.

Това ръководство за потребителя е преведено чрез машинен превод. Положихме всички усилия, за да гарантираме, че преводът е точен, но имайте предвид, че автоматизираните преводи не са перфектни и не са предназначени да заменят човешки преводачи. Официалната версия на ръководството за потребителя е на английски език. Всички разлики между преведената версия и оригиналния английски не са правно обвързващи. Ако имате някакви въпроси относно точността на превода, моля, вижте английската версия, която е официалната справка.

Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра			
Име на продукта	Газов фритюрник с шкаф			
Модел	RCGF-80/700C20DB			
Вид на уреда	A_1			
Категория на уреда	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Газ и захранващо налягане [mbar]	G30 Бутан 28~30; G31 пропан 37	G30 бутан и G31 пропан 30	G30 бутан и G31 пропан 50	G20 метан 20
Код на държавата	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Размер на инжектора на горелката [mm]	6 x Ø1.10	6 x Ø1.10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Размер на пилотната дюза [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Горелка [kW]	6x5			
Обща входяща топлинна мощност [kW]	30			
Разход на газ [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 2.366; G31: 2,331 / G20: 3,175			
Размери (ширина x дължина x височина) [mm]	800x730x930			
Тегло [kg]	93			

Описание на параметъра	Стойност на параметъра			
Име на продукта	Газов фритюрник с шкаф			
Модел	RCGF-40/700C20SG			
Вид на уреда	A_1			
Категория на уреда	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Газ и захранващо налягане [mbar]	G30 Бутан 28~30; G31 пропан 37	G30 бутан и G31 пропан 30	G30 бутан и G31 пропан 50	G20 метан 20
Код на държавата	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Размер на инжектора на горелката [mm]	3 x Ø1.10	3 x Ø1.10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Размер на пилотната дюза [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Горелка [kW]	3x5			

Обща входяща топлинна мощност [kW]	15
Разход на газ [kg/h] / [m ^{3} /h]	G30: 1.183; G31: 1,165 / G20: 1,587
Размери (ширина x дължина x височина) [mm]	400x870x930
Тегло [kg]	52

Цел

Продуктът се използва за осигуряване на търговски или индустриален уред за готвене, предназначен за дълбоко пърженe на храна, използващ газ като източни к на топлина, като същевременно предлага интегрира но място за съхранение или помощно пространство в шкафа под фритюрника.

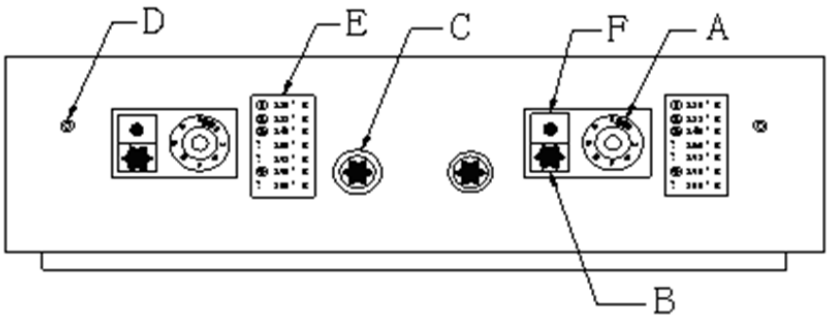
Използване

Газова инсталация

- Уверете се, че всички вентили са затворени, преди да започнете процеса на инсталиране.
- Ако използвате LPG като захранване с газ, връзката към машината трябва да е сигурна и надеждна.
- Не използвайте вентил за високо налягане с тази машина.

Операция

Скица на контролния панел



A- Копче за регулиране на температурата

B- Ключ за запалване

C- Ударен огън

D- Ограничител на температурата

E- Температурна таблица

F- Превключвател за пламък

Запалване

1. Завъртете копчето за температура на 0.
2. Натиснете и задръжте ключа за запалване B.
3. Натиснете ключа за запалване C, докато пилотната лампа светне.
4. Освободете ключа за запалване B.
5. Регулирайте копчето за регулиране на температурата A до желаната температура според референтната таблица.

Контрол на температурата

1. Когато температурата достигне зададената точка, основната горелка ще се изключи автоматично, прекъсвайки подаването на газ и поддържайки температурата.
2. Когато температурата падне с 10°C, основната горелка автоматично ще се запали отново и ще започне отново да загрява.

Пламък

1. Натиснете превключвател F, за да изгасите пламъка.
2. Спрете подаването на газ.

Поддръжка

- Тази машина е предназначена специално за пържене на храни с масло или високо съдържание на мазнини и не е подходяща за други видове пържене.
- Не използвайте машината, ако храната не съдържа масло или мазнина.
- Преди да използвате машината, почистете цялото съдържание на мазнини, както следва:
    a) Добавете вода и почистващ препарат към резервоара и загрейте до 40-50°C, след което почистете с кърпа.
    b) Не използвайте абразивни материали за почистване на повърхността.

- Не използвайте вода за директно почистване на корпуса на машината и никога не използвайте корозивни вещества за почистване.
- Ако използвате масло с висока точка на топене, моля, разтопете маслото, преди да го излеете в резервоара.
- Отстранете всички остатъци от мазнина от резервоара след пържене.
- След като машината се охлади до нормална температура, можете да почистите резервоара и да изхвърлите използваното масло.
- Уверете се, че нивото на маслото остава на или над минималното изисквано ниво.
- Ако машината няма да се използва за продължителен период от време, моля, изпълнете следните стъпки:

  a) Спрете подаването на газ.

  b) Използвайте кърпа с бензин, за да почистите повърхността от неръждаема стомана.

  c) Съхранявайте машината на добре проветриво място.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Маслото или мазнината за пържене трябва да се сменя редовно, тъй като примесите могат да понижат точката на възпламеняване.
- Избягвайте да претоварвате фритюрника с храна, тъй като това може да причини пръскане на горещо масло.
- Ако маслото се запали, незабавно прекъснете подаването на газ и покрийте фритюрника, за да изгасите пламъците.

Отстраняване на неизправности (анализ на причините)

Пилотният пламък не се запалва:

- Неправилен монтаж или свързване на пилотната дюза.
- Повредени щепсели или окабеляване на пилотната дюза.
- Недостатъчно налягане на газа в газовата тръба.
- Запушване на дюзата.
- Неправилно свързване на термодвойката или прекъснато окабеляване на терморегулатора.
- Повредена термодвойка.

- Неизправност на вентила за регулиране на температурата на газа.

Пилотният пламък се запалва, но основната горелка не:

- Недостатъчно налягане на газа в газовата тръба.
- Запушване на дюзата.
- Неизправност на превключвателя за газ.
- Неизправност на терморегулатора.
- Лош контакт между термодвойката и вентила.
- Повредена термодвойка.

Транспортиране и съхранение

По време на транспортиране боравете с този продукт внимателно, за да избегнете силни вибрации. Обикновено опакованият продукт не трябва да се съхранява на открито за дълги периоди. Трябва да се съхранява в добре вентилиран склад без корозивен въздух. Не съхранявайте продукта с главата надолу. Ако е необходимо съхранение на открито, вземете подходящи мерки, за да го предпазите от дъжд.

Αυτό το εγχειρίδιο χρήστη έχει μεταφραστεί με τη χρήση αυτόματης μετάφρασης. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε ότι η μετάφραση είναι ακριβής, αλλά σημειώστε ότι οι αυτοματοποιημένες μεταφράσεις δεν είναι τέλειες και δεν προορίζονται να αντικαταστήσουν τους ανθρώπινους μεταφραστές. Η επίσημη έκδοση του Εγχειριδίου χρήσης είναι στα Αγγλικά. Τυχόν διαφορές μεταξύ της μεταφρασμένης έκδοσης και της αρχικής αγγλικής έκδοσης δεν είναι νομικά δεσμευτικές. Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια της μετάφρασης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση, η οποία είναι η επίσημη αναφορά.

Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου			
Όνομα προϊόντος	Φριτέζα υγραερίου με ντουλάπι			
Μοντέλο	RCGF-80/700C20DB			
Τύπος συσκευής	A1			
Κατηγορία συσκευών	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Πίεση αερίου και παροχής [mbar]	G30 Βουτάνιο 28~30; G31 προπάνιο 37	G30 βουτάνιο και G31 προπάνιο 30	G30 βουτάνιο και G31 προπάνιο 50	G20 μεθάνιο 20
Κωδικός χώρας	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Μέγεθος μπεκ καυστήρα [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Μέγεθος ακροφυσίου πιλότου [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Καυστήρας [kW]	6x5			
Συνολική ισχύς εισόδου θερμότητας [kW]	30			
Κατανάλωση αερίου [kg/h] / [m^3/h]	G30: 2.366; G31:2.331 / G20: 3.175			
Διαστάσεις (Πλάτος x Μήκος x Ύψος) [mm]	800x730x930			
Βάρος [kg]	93			

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου			
Όνομα προϊόντος	Φριτέζα υγραερίου με ντουλάπι			
Μοντέλο	RCGF-40/700C20SG			
Τύπος συσκευής	A1			
Κατηγορία συσκευών	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Πίεση αερίου και παροχής [mbar]	G30 Βουτάνιο 28~30; G31 προπάνιο 37	G30 βουτάνιο και G31 προπάνιο 30	G30 βουτάνιο και G31 προπάνιο 50	G20 μεθάνιο 20
Κωδικός χώρας	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Μέγεθος μπεκ καυστήρα [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Μέγεθος ακροφυσίου πιλότου [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Καυστήρας [kW]	3x5			

Συνολική ισχύς εισόδου θερμότητας [kW]	15
Κατανάλωση αερίου [kg/h] / [m^3/h]	G30: 1,183; G31: 1.165 / G20: 1.587
Διαστάσεις (Πλάτος x Μήκος x Ύψος) [mm]	400x870x930
Βάρος [kg]	52

Σκοπός

Το προϊόν χρησιμοποιείται για την παροχή μιας εμπορικής ή βιομηχανικής συσκευής μαγειρέματος που έχει σχεδιαστεί για το τηγάνισμα τροφίμων με χρήση αερίου ως πηγή θέρμανσης, ενώ προσφέρει επίσης ενσωματωμένο χώρο αποθήκευσης ή βοηθητικό χώρο στο ντουλάπι κάτω από τη φριτέζα.

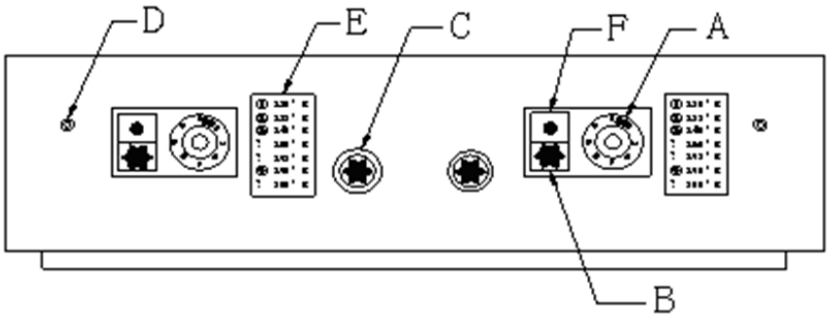
Χρήση

Εγκατάσταση αερίου

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι βαλβίδες είναι κλειστές πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία εγκατάστασης.
- Εάν χρησιμοποιείτε υγραέριο ως παροχή αερίου, η σύνδεση με το μηχάνημα πρέπει να είναι ασφαλής και αξιόπιστη.
- Μην χρησιμοποιείτε βαλβίδα υψηλής πίεσης με αυτό το μηχάνημα.

Λειτουργία

Σκίτσο του πίνακα ελέγχου



A- Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας

B- Διακόπτης ανάφλεξης

C- Χτύπησε φωτιά

D- Περιοριστής θερμοκρασίας

E- Πίνακας θερμοκρασίας

F- Διακόπτης φλόγας

Ανάφλεξη

1. Γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας στο 0.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το διακόπτη ανάφλεξης B.
3. Πατήστε το διακόπτη ανάφλεξης C μέχρι να ανάψει η λυχνία ελέγχου.
4. Απελευθερώστε το διακόπτη ανάφλεξης B.
5. Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας A στην επιθυμητή θερμοκρασία σύμφωνα με τον πίνακα αναφοράς.

Έλεγχος θερμοκρασίας

1. Όταν η θερμοκρασία φτάσει στο σημείο ρύθμισης, ο κύριος καυστήρας θα σβήσει αυτόματα, διακόπτοντας την παροχή αερίου και διατηρώντας τη θερμοκρασία.
2. Όταν η θερμοκρασία πέσει κατά 10°C, ο κύριος καυστήρας θα αναφλεγεί αυτόματα και θα αρχίσει να θερμαίνεται ξανά.

Φλόγα

1. Πατήστε το διακόπτη F για να σβήσετε τη φλόγα.
2. Κλείστε την παροχή αερίου.

Συντήρηση

- Αυτό το μηχάνημα έχει σχεδιαστεί ειδικά για το τηγάνισμα τροφίμων με λάδι ή υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και δεν είναι κατάλληλο για άλλα είδη τηγανίσματος.
- Μην χρησιμοποιείτε το μηχάνημα εάν το φαγητό δεν περιέχει λάδι ή λίπος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το μηχάνημα, καθαρίστε ολόκληρη την περιεκτικότητα σε λίπος ως εξής:
    a) Προσθέστε νερό και ένα καθαριστικό στη δεξαμενή και θερμαίνετε στους 40-50°C και μετά καθαρίστε με ένα πανί.
    b) Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά για να καθαρίσετε την επιφάνεια.

- Μη χρησιμοποιείτε νερό για να καθαρίσετε απευθείας το σώμα του μηχανήματος και μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικές ουσίες για τον καθαρισμό.
- Εάν χρησιμοποιείτε λάδι με υψηλό σημείο τήξης, λιώστε το λάδι πριν το ρίξετε στη δεξαμενή.
- Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα λίπους από τη δεξαμενή μετά το τηγάνισμα.
- Αφού το μηχάνημα κρυώσει σε κανονική θερμοκρασία, μπορείτε να καθαρίσετε τη δεξαμενή και να πετάξετε το χρησιμοποιημένο λάδι.
- Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη λαδιού παραμένει στο ή πάνω από το ελάχιστο απαιτούμενο επίπεδο.
- Εάν το μηχάνημα δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

a) Κλείστε την παροχή αερίου.

b) Χρησιμοποιήστε ένα πανί με βενζίνη για να καθαρίσετε την επιφάνεια από ανοξείδωτο χάλυβα.

c) Αποθηκεύστε το μηχάνημα σε καλά αεριζόμενο χώρο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Το λάδι ή το λίπος τηγανίσματος πρέπει να αντικαθίστανται τακτικά, καθώς οι ακαθαρσίες μπορούν να μειώσουν το σημείο ανάφλεξής του.
- Αποφύγετε την υπερφόρτωση της φριτέζας με τρόφιμα, καθώς μπορεί να πιτσιλίσει καυτό λάδι.
- Εάν το λάδι πιάσει φωτιά, κόψτε αμέσως την παροχή αερίου και καλύψτε τη φριτέζα για να σβήσετε τις φλόγες.

Αντιμετώπιση προβλημάτων (Ανάλυση αιτιών)

Η πιλοτική φλόγα δεν ανάβει:

- Λανθασμένη εγκατάσταση ή σύνδεση του πιλοτικού ακροφυσίου.
- Κατεστραμμένα βύσματα ή καλωδίωση του ακροφυσίου πιλότου.
- Ανεπαρκής πίεση αερίου στο σωλήνα αερίου.
- Απόφραξη ακροφυσίων.
- Λανθασμένη σύνδεση του θερμοστοιχείου ή αποσυνδεδεμένη καλωδίωση του ελεγκτή θερμοκρασίας.
- Κατεστραμμένο θερμοστοιχείο.
- Δυσλειτουργία της βαλβίδας ελέγχου θερμοκρασίας αερίου.

Η πιλοτική φλόγα αναφλέγεται, αλλά ο κύριος καυστήρας δεν:

- Ανεπαρκής πίεση αερίου στο σωλήνα αερίου.
- Απόφραξη ακροφυσίων.
- Δυσλειτουργία του διακόπτη αερίου.
- Δυσλειτουργία του ελεγκτή θερμοκρασίας.
- Κακή επαφή μεταξύ του θερμοστοιχείου και της βαλβίδας.
- Κατεστραμμένο θερμοστοιχείο.

Μεταφορές & Αποθήκευση

Κατά τη μεταφορά, χειριστείτε αυτό το προϊόν με προσοχή για να αποφύγετε ισχυρούς κραδασμούς. Γενικά, το συσκευασμένο προϊόν δεν πρέπει να φυλάσσεται σε εξωτερικούς χώρους για μεγάλες περιόδους. Θα πρέπει να φυλάσσεται σε καλά αεριζόμενη αποθήκη απαλλαγμένη από διαβρωτικό αέρα. Μην αποθηκεύετε το προϊόν ανάποδα. Εάν απαιτείται αποθήκευση σε εξωτερικό χώρο, λάβετε τα κατάλληλα μέτρα για την προστασία του από τη βροχή.



Ovaj korisnički priručnik preveden je strojnim prijevodom. Uložili smo sve napore kako bismo osigurali točnost prijevoda, ali imajte na umu da automatizirani prijevodi nisu savršeni i nisu namijenjeni zamjeni ljudskih prevoditelja. Službena verzija korisničkog priručnika je na engleskom jeziku. Sve razlike između prevedene verzije i izvornog engleskog jezika nisu pravno obvezujuće. Ako imate pitanja o točnosti prijevoda, pogledajte englesku verziju, koja je službena referenca.

Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra			
Naziv proizvoda	Plinska friteza s ormarićem			
Model	RCGF-80/700C20DB			
Vrsta aparata	A_1			
Kategorija uređaja	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Tlak plina i opskrbe [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan i G31 propan 30	G30 butan i G31 propan 50	G20 metan 20
Pozivni broj države	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Veličina injektora plamenika [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Veličina pilot mlaznice [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Plamenik [kW]	6x5			
Ukupna ulazna toplinska snaga [kW]	30			
Potrošnja plina [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 2,366; G31: 2.331 / G20: 3.175			
Dimenzije (širina x duljina x visina) [mm]	800x730x930			
Težina [kg]	93			

Opis parametra	Vrijednost parametra			
Naziv proizvoda	Plinska friteza s ormarićem			
Model	RCGF-40/700C20SG			
Vrsta aparata	A_1			
Kategorija uređaja	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Tlak plina i dovoda [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan i G31 propan 30	G30 butan i G31 propan 50	G20 metan 20
Pozivni broj države	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Veličina injektora plamenika [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Veličina pilot mlaznice [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Plamenik [kW]	3x5			
Ukupna ulazna toplinska snaga [kW]	15			
Potrošnja plina [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Dimenzije (širina x duljina x visina) [mm]	400x870x930			

Težina [kg]	52

Svrha

Proizvod se koristi kao komercijalni ili industrijski uređaj za kuhanje dizajniran za duboko prženje hrane koristeć i plin kao izvor grijanja, dok također nudi integrirani prostor za pohranu ili pomoćni prostor u ormariću ispod friteze.

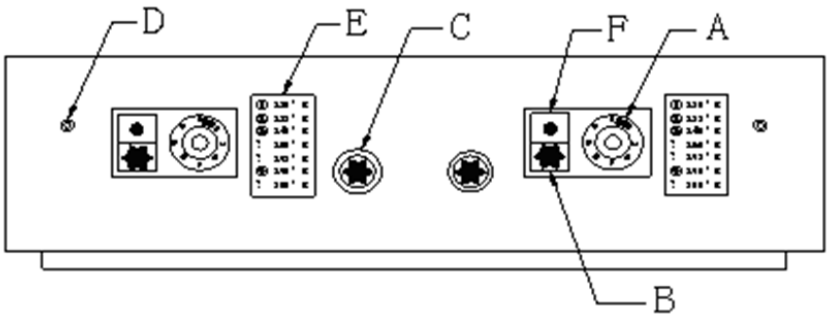
Korištenje

Plinska instalacija

- Provjerite jesu li svi ventili zatvoreni prije početka postupka ugradnje.
- Ako koristite LPG kao opskrbu plinom, priključak na stroj mora biti siguran i pouzdan.
- Ne koristite visokotlačni ventil s ovim strojem.

Operacija

Skica upravljačke ploče



A- Gumb za kontrolu temperature

B- Prekidač paljenja

C- Zapaliti vatru

D- Ograničivač temperature

E- Temperaturna tablica

F- Prekidač za gašenje plamena

Paljenje

1. Okrenite gumb za temperaturu na 0.
2. Pritisnite i držite prekidač za paljenje B.
3. Pritisnite prekidač paljenja C dok se kontrolno svjetlo ne upali.
4. Otpustite prekidač paljenja B.
5. Podesite regulator temperature A na željenu temperaturu prema referentnoj tablici.

Kontrola temperature

1. Kada temperatura dosegne zadanu točku, glavni plamenik će se automatski isključiti, prekidajući dovod plina i održavajući temperaturu.
2. Kada temperatura padne za 10°C, glavni plamenik će se automatski ponovno upaliti i ponovno početi grijati.

Plamen

1. Pritisnite prekidač F da biste ugasili plamen.
2. Zatvorite dovod plina.

Održavanje

- Ovaj stroj je dizajniran posebno za prženje hrane s uljem ili visokim udjelom masti i nije prikladan za druge vrste prženja.
- Ne koristite aparat ako hrana ne sadrži ulje ili mast.
- Prije uporabe stroja očistite sav sadržaj masnoće na sljedeći način:
    a) Dodajte vodu i sredstvo za čišćenje u spremnik i zagrijte na 40-50°C, zatim očistite krpom.
    b) Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje površine.
- Ne koristite vodu za izravno čišćenje kućišta stroja i nikada ne koristite korozivne tvari za čišćenje.
- Ako koristite ulje s visokim talištem, rastopite ulje prije nego što ga ulijete u spremnik.
- Uklonite sve ostatke masnoće iz spremnika nakon prženja.
- Nakon što se stroj ohladi na normalnu temperaturu, možete očistiti spremnik i baciti korišteno ulje.
- Osigurajte da razina ulja ostane na minimalnoj potrebnoj razini ili iznad nje.
- Ako se stroj neće koristiti dulje vrijeme, slijedite ove korake:
    a) Zatvorite dovod plina.

b) Koristite krpu s benzinom za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika.

c) Stroj čuvajte u dobro prozračenom prostoru.



UPOZORENJE!

- Ulje ili mast za prženje treba redovito mijenjati jer nečistoće mogu sniziti točku paljenja.
- Izbjegavajte prenatrpavanje friteze hranom jer može doći do prskanja vrućeg ulja.
- Ako se ulje zapali, odmah prekinite dovod plina i pokrijte fritezu kako biste ugasili plamen.

Rješavanje problema (analiza razloga)

Pogonski plamen se ne pali:

- Neispravna ugradnja ili spajanje pilot mlaznice.
- Oštećeni utikači ili ožičenje pilot mlaznice.
- Nedovoljan tlak plina u plinskoj cijevi.
- Začepljenje mlaznice.
- Neispravno spajanje termoelementa ili odspojeno ožičenje regulatora temperature.
- Oštećen termoelement.
- Neispravnost ventila za regulaciju temperature plina.

Pogonski plamen se zapali, ali glavni plamenik ne:

- Nedovoljan tlak plina u plinskoj cijevi.
- Začepljenje mlaznice.
- Neispravnost plinskog prekidača.
- Neispravnost regulatora temperature.
- Loš kontakt između termoelementa i ventila.
- Oštećen termoelement.

Prijevoz i skladištenje

Tijekom transporta pažljivo rukujte ovim proizvodom kako biste izbjegli jake vibracije. Općenito, upakirani proizvod ne bi se trebao skladištiti na otvorenom duže vrijeme. Treba ga čuvati u dobro prozračenom skladištu bez korozivnog zraka. Nemojte skladištiti proizvod naopako. Ako je potrebno skladištenje na otvorenom, poduzmite odgovarajuće mjere za zaštitu od kiše.

Šis vartotojo vadovas buvo išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atminkite, kad automatiniai vertimai nėra tobuli ir nėra skirti pakeisti žmonių vertėjus. Oficiali vartotojo vadovo versija yra anglų kalba. Bet kokie skirtumai tarp išverstos versijos ir originalo anglų kalba nėra teisiškai įpareigojantys. Jei turite klausimų dėl vertimo tikslumo, žr. versiją anglų kalba, kuri yra oficiali nuoroda.

Techniniai duomenys

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė			
Produkto pavadinimas	Dujinė gruzdintuvė su spintele			
Modelis	RCGF-80/700C20DB			
Prietaiso tipas	A_1			
Prietaiso kategorija	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Dujų ir tiekimo slėgis [mbar]	G30 Butanas 28~30; G31 propanas 37	G30 butanas ir G31 propanas 30	G30 butanas ir G31 propanas 50	G20 metanas 20
Šalies kodas	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Degiklio purkštuko dydis [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Pilotinio antgalio dydis [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Degiklis [kW]	6x5			
Bendra šilumos įvesties galia [kW]	30			
Dujų sąnaudos [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 2,366; G31: 2,331 / G20: 3,175			
Matmenys (plotis x ilgis x aukštis) [mm]	800x730x930			
Svoris [kg]	93			

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė			
Produkto pavadinimas	Dujinė gruzdintuvė su spintele			
Modelis	RCGF-40/700C20SG			
Prietaiso tipas	A_1			
Prietaiso kategorija	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Dujų ir tiekimo slėgis [mbar]	G30 Butanas 28~30; G31 propanas 37	G30 butanas ir G31 propanas 30	G30 butanas ir G31 propanas 50	G20 metanas 20
Šalies kodas	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Degiklio purkštuko dydis [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Pilotinio antgalio dydis [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Degiklis [kW]	3x5			
Bendra šilumos įvesties galia [kW]	15			
Dujų sąnaudos [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			
Matmenys (plotis x ilgis x aukštis) [mm]	400x870x930			

Svoris [kg]	52

Tikslas

Produktas naudojamas komerciniam ar pramoniniam maisto ruošimo prietaisui, skirtam maistui kepti, naudojant dujas kaip šildymo šaltinį, taip pat siūlo integruotą sandėliavimo arba naudingą erdvę spintelėje po gruzdintuve.

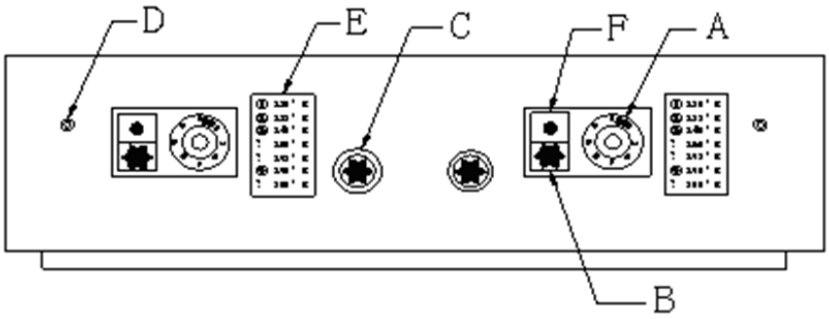
Naudojimas

Dujų montavimas

- Prieš pradėdami montavimo procesą įsitikinkite, kad visi vožtuvai yra uždaryti.
- Jei dujos tiekiamos SND, prijungimas prie mašinos turi būti saugus ir patikimas.
- Su šia mašina nenaudokite aukšto slėgio vožtuvo.

Operacija

Valdymo pulto eskizas



A- Temperatūros valdymo rankenėlė

B- Uždegimo jungiklis

C- Užmušk ugnį

D- Temperatūros ribotuvas

E- Temperatūros lentelė

F- Liepsnos išjungimo jungiklis

Uždegimas

1. Pasukite temperatūros rankenėlę ties 0.
2. Paspauskite ir palaikykite uždegimo jungiklį B.
3. Spauskite uždegimo jungiklį C, kol užsidegs kontrolinė lemputė.
4. Atleiskite uždegimo jungiklį B.
5. Nustatykite temperatūros reguliavimo rankenėlę A iki pageidaujamos temperatūros pagal informacinę lentelę.

Temperatūros kontrolė

1. Kai temperatūra pasieks nustatytą tašką, pagrindinis degiklis išsijungs automatiškai, nutraukdamas dujų tiekimą ir palaikydamas temperatūrą.
2. Kai temperatūra nukrenta 10°C, pagrindinis degiklis automatiškai užsidegs ir vėl pradės kaitinti.

Liepsnos užgesimas

1. Paspauskite jungiklį F, kad užgesintumėte liepsną.
2. Išjunkite dujų tiekimą.

Priežiūra

- Šis aparatas yra specialiai sukurtas kepti maistą, kuriame yra aliejaus arba daug riebalų, ir netinka kitiems kepimo rūšims.
- Nenaudokite mašinos, jei maiste nėra aliejaus ar riebalų.
- Prieš naudodami mašiną, išvalykite visą riebalų kiekį taip:
    a) Į baką įpilkite vandens ir valiklio ir pašildykite iki 40-50°C, tada nuvalykite šluoste.
    b) Paviršiui valyti nenaudokite abrazyvinių medžiagų.
- Nenaudokite vandens tiesiogiai mašinos korpusui valyti ir valymui niekada nenaudokite korozinių medžiagų.
- Jei naudojate alyvą, kurios lydymosi temperatūra yra aukšta, prieš pildami į baką, ją ištirpinkite.
- Po kepimo iš bako pašalinkite riebalų likučius.
- Kai mašina atvės iki normalios temperatūros, galite išvalyti baką ir išmesti panaudotą alyvą.
- Įsitikinkite, kad alyvos lygis išliks toks pat arba viršija minimalų reikalaujamą lygį.
- Jei mašina nebus naudojama ilgą laiką, atlikite šiuos veiksmus:

a) Išjunkite dujų tiekimą.

b) Nerūdijančio plieno paviršių nuvalykite šluoste su benzinu.

c) Mašiną laikykite gerai vėdinamoje vietoje.



ĮSPĖJIMAS!

- Kepimo aliejus arba riebalai turi būti reguliariai keičiami, nes priemaišos gali sumažinti jo pliūpsnio temperatūrą.
- Neperkraukite gruzdintuvės maistu, nes gali išsitaškyti karštas aliejus.
- Jei aliejus užsiliepsnoja, nedelsdami atjunkite dujų tiekimą ir uždenkite gruzdintuvą, kad užgesintumėte liepsną.

Trikčių šalinimas (priežasčių analizė)

Pradinė liepsna neužsidega:

- Neteisingai sumontuotas arba prijungtas pilotinis antgalis.
- Pažeisti valdymo antgalio kištukai arba laidai.
- Nepakankamas dujų slėgis dujų vamzdyje.
- Purkštuko užsikimšimas.
- Netinkamas termoporos prijungimas arba atjungtas temperatūros reguliatoriaus laidas.
- Pažeista termopora.
- Dujų temperatūros reguliavimo vožtuvo gedimas.

Pradinė liepsna užsidega, bet pagrindinis degiklis ne:

- Nepakankamas dujų slėgis dujų vamzdyje.
- Purkštuko užsikimšimas.
- Dujų jungiklio gedimas.
- Temperatūros reguliatoriaus gedimas.
- Blogas kontaktas tarp termoporos ir vožtuvo.
- Pažeista termopora.

Transportavimas ir sandėliavimas

Transportuodami su šiuo gaminiu elkitės atsargiai, kad išvengtumėte stiprios vibracijos. Paprastai supakuoto gaminio negalima ilgai laikyti lauke. Jis turi būti laikomas gerai vėdinamame sandėlyje, kuriame nėra korozinio oro. Nelaikykite gaminio aukštyn kojomis. Jei reikia laikyti lauke, imkitės atitinkamų priemonių, kad apsaugotumėte jį nuo lietaus.



Acest manual de utilizare a fost tradus folosind traducerea automată. Am depus toate eforturile pentru a ne asigura că traducerea este exactă, dar vă rugăm să rețineți că traducerile automate nu sunt perfecte și nu sunt menite să înlocuiască traducătorii umani. Versiunea oficială a manualului de utilizare este în limba engleză. Orice diferență între versiunea tradusă și versiunea originală în limba engleză nu este obligatorie din punct de vedere juridic. Dacă aveți întrebări despre acuratețea traducerii, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză, care este referința oficială.

Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului			
Numele produsului	Friteuza pe gaz cu dulap			
Model	RCGF-80/700C20DB			
Tipul aparatului	A_1			
Categoria de aparate	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Presiune gaz și alimentare [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan și G31 propan 30	G30 butan și G31 propan 50	G20 metan 20
Codul țării	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Dimensiune injector arzător [mm]	6 x Ø1.10	6 x Ø1.10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Dimensiunea duzei pilot [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Arzător [kW]	6x5			
Puterea totală de intrare termică [kW]	30			
Consum de gaz [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 2,366; G31:2,331 / G20:3,175			
Dimensiuni (lățime x lungime x înălțime) [mm]	800x730x930			
Greutate [kg]	93			

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului			
Numele produsului	Friteuza pe gaz cu dulap			
Model	RCGF-40/700C20SG			
Tipul aparatului	A_1			
Categoria de aparate	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Presiune gaz și alimentare [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan și G31 propan 30	G30 butan și G31 propan 50	G20 metan 20
Codul țării	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Dimensiune injector arzător [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Dimensiunea duzei pilot [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Arzător [kW]	3x5			

Puterea totală de intrare termică [kW]	15
Consum de gaz [kg/h] / [m^3 /h]	G30: 1,183; G31: 1.165 / G20: 1.587
Dimensiuni (lățime x lungime x înălțime) [mm]	400x870x930
Greutate [kg]	52

Scop

Produsul este folosit pentru a furniza un aparat de gătit comercial sau industrial conceput pentru prăjirea alimentelor folosind gaz ca sursă de încălzire, oferind în același timp spațiu de depozitare integrat sau de utilitate în dulapul de sub friteuză.

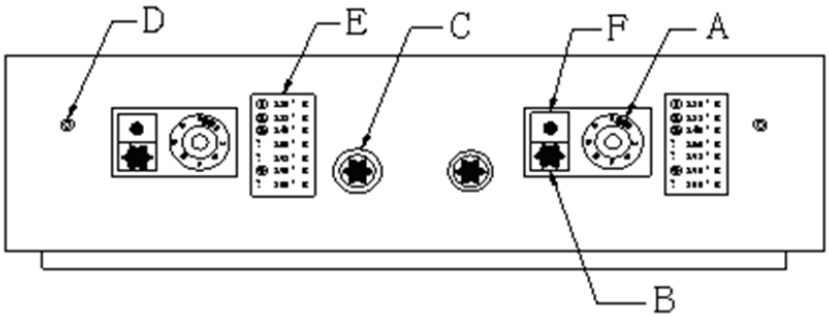
Utilizare

Instalatie gaz

- Asigurați-vă că toate supapele sunt închise înainte de a începe procesul de instalare.
- Dacă utilizați GPL ca alimentare cu gaz, conexiunea la mașină trebuie să fie sigură și fiabilă.
- Nu utilizați o supapă de înaltă presiune cu această mașină.

Operațiunea

Schița panoului de control



A- Buton de control al temperaturii

B- Comutator de aprindere

C- Da focul

D- Limitator de temperatura

E- Tabelul temperaturii

F- Comutator de stingere a flăcării

Aprindere

1. Rotiți butonul de temperatură la 0.
2. Apăsați și mențineți apăsat comutatorul de contact B.
3. Apăsați butonul de contact C până când lampa pilot se aprinde.
4. Eliberați contactul B.
5. Reglați butonul de control al temperaturii A la temperatura dorită conform tabelului de referință.

Controlul temperaturii

1. Când temperatura atinge punctul de referință, arzătorul principal se va opri automat, întrerupând alimentarea cu gaz și menținând temperatura.
2. Când temperatura scade cu 10°C, arzătorul principal se va reaprinde automat și va începe din nou încălzirea.

Stingerea flăcării

1. Apăsați comutatorul F pentru a stinge flacăra.
2. Opriți alimentarea cu gaz.

Întreţinere

- Această mașină este concepută special pentru prăjirea alimentelor cu conținut ridicat de ulei sau grăsimi și nu este potrivită pentru alte tipuri de prăjire.
- Nu folosiți mașina dacă alimentele nu conțin ulei sau grăsime.
- Înainte de a utiliza mașina, curățați întregul conținut de grăsime după cum urmează:
  a) Adăugați apă și un demachiant în rezervor și încălziți la 40-50°C, apoi curățați cu o cârpă.
  b) Nu folosiți materiale abrazive pentru a curăța suprafața.
- Nu folosiți apă pentru a curăța direct corpul mașinii și nu utilizați niciodată substanțe corozive pentru curățare.
- Dacă utilizați ulei cu un punct de topire ridicat, vă rugăm să topiți uleiul înainte de a-l turna în rezervor.
- Îndepărtați orice reziduu de grăsime din rezervor după prăjire.

- După ce mașina se răcește la o temperatură normală, puteți curăța rezervorul și aruncați uleiul uzat.
- Asigurați-vă că nivelul uleiului rămâne la sau peste nivelul minim necesar.
- Dacă aparatul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, urmați acești pași:

  a) Opriți alimentarea cu gaz.

  b) Folosiți o cârpă cu benzină pentru a curăța suprafața din oțel inoxidabil.

  c) Depozitați mașina într-o zonă bine ventilată.



AVERTIZARE!

- Uleiul sau grăsimea de prăjit trebuie înlocuite în mod regulat, deoarece impuritățile îi pot reduce punctul de aprindere.
- Evitați supraîncărcarea friteuzei cu alimente, deoarece poate cauza stropirea uleiului fierbinte.
- Dacă uleiul ia foc, întrerupeți imediat alimentarea cu gaz și acoperiți friteuza pentru a stinge flăcările.

Depanare (analiza motivelor)

Flacăra pilot nu se aprinde:

- Instalarea sau conectarea incorectă a duzei pilot.
- Fișe sau cablaje deteriorate ale duzei pilot.
- Presiune insuficientă a gazului în conducta de gaz.
- Înfundarea duzei.
- Conectarea necorespunzătoare a termocuplului sau cablurile regulatorului de temperatură deconectate.
- Termocuplu deteriorat.
- Funcționare defectuoasă a supapei de control al temperaturii gazului.

Flacăra pilot se aprinde, dar arzătorul principal nu:

- Presiune insuficientă a gazului în conducta de gaz.
- Înfundarea duzei.
- Funcționare defectuoasă a comutatorului de gaz.
- Funcționare defectuoasă a regulatorului de temperatură.

- Contact slab între termocuplu și supapă.
- Termocuplu deteriorat.

Transport și depozitare

În timpul transportului, manipulați acest produs cu grijă pentru a evita vibrațiile puternice. În general, produsul ambalat nu trebuie depozitat în aer liber pentru perioade lungi de timp. Ar trebui păstrat într-un depozit bine ventilat, fără aer coroziv. Nu depozitați produsul cu capul în jos. Dacă este necesară depozitarea în aer liber, luați măsurile adecvate pentru a-l proteja de ploaie.



Ta uporabniški priročnik je bil preveden s strojnim prevajanjem. Potrudili smo se, da bi zagotovili točnost prevoda, vendar upoštevajte, da avtomatizirani prevodi niso popolni in niso namenjeni nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradna različica uporabniškega priročnika je v angleščini. Morebitne razlike med prevedeno različico in izvirno angleško različico niso pravno zavezujoče. Če imate kakršna koli vprašanja o točnosti prevoda, si oglejte angleško različico, ki je uradna referenca.

Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra			
Ime izdelka	Plinski cvrtnik z omarico			
Model	RCGF-80/700C20DB			
Vrsta aparata	A_1			
Kategorija naprave	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Plin in dovodni tlak [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan in G31 propan 30	G30 butan in G31 propan 50	G20 metan 20
Koda države	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Velikost injektorja gorilnika [mm]	6 x Ø1,10	6 x Ø1,10	6 x Ø0,95	6 x Ø1,65
Velikost pilotne šobe [mm]	2 x Ø0,30	2 x Ø0,30	2 x Ø0,25	2 x Ø0,35
Gorilnik [kW]	6x5			
Skupna vhodna toplotna moč [kW]	30			
Poraba plina [kg/h] / [m ^{3} /h]	G30: 2,366; G31: 2,331 / G20: 3,175			
Mere (širina x dolžina x višina) [mm]	800x730x930			
Teža [kg]	93			

Opis parametra	Vrednost parametra			
Ime izdelka	Plinski cvrtnik z omarico			
Model	RCGF-40/700C20SG			
Vrsta aparata	A_1			
Kategorija naprave	|3+(28-30)/37	|3B/P(30)	|3B/P (50)	|2H (20)
Plin in dovodni tlak [mbar]	G30 Butan 28~30; G31 propan 37	G30 butan in G31 propan 30	G30 butan in G31 propan 50	G20 metan 20
Koda države	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI TR	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, RO, SE, SI, PL	AT, DE, CH	AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Velikost injektorja gorilnika [mm]	3 x Ø1,10	3 x Ø1,10	3 x Ø0,95	3 x Ø1,65
Velikost pilotne šobe [mm]	1 x Ø0,30	1 x Ø0,30	1 x Ø0,25	1 x Ø0,35
Gorilnik [kW]	3x5			
Skupna vhodna toplotna moč [kW]	15			
Poraba plina [kg/h] / [m ^{3} /h]	G30: 1,183; G31: 1,165 / G20: 1,587			

Mere (širina x dolžina x višina) [mm]	400x870x930
Teža [kg]	52

Namen

Izdelek se uporablja za zagotavljanje komercialnega ali industrijskega kuhalnega aparata, zasnovanega za globoko cvrtje hrane z uporabo plina kot vira ogrevanja, hkrati pa nudi integriran prostor za shranjevanje ali pomožni prostor v omari pod cvrtnikom.

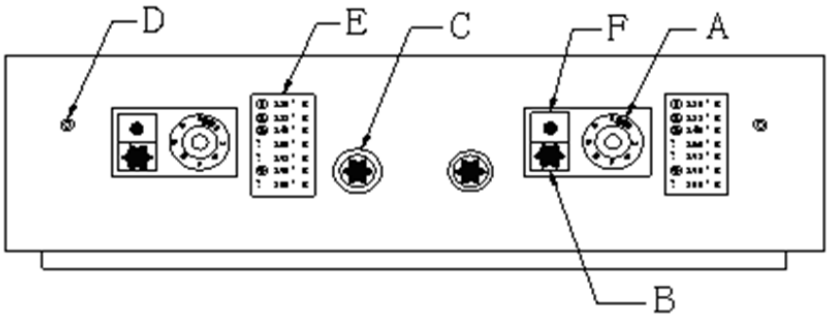
Uporaba

Plinska napeljava

- Pred začetkom namestitve se prepričajte, da so vsi ventili zaprti.
- Če kot dovod plina uporabljate LPG, mora biti povezava s strojem varna in zanesljiva.
- S tem strojem ne uporabljajte visokotlačnega ventila.

Delovanje

Skica nadzorne plošče



A- Gumb za nadzor temperature

B- Stikalo za vžig

C- Udarni ogenj

D- Omejevalnik temperature

E- Temperaturna tabela

F- Stikalo za izklop plamena

Vžig

1. Obrnite gumb za temperaturo na 0.
2. Pritisnite in držite stikalo za vžig B.
3. Pritisnite stikalo za vžig C, dokler se ne prižge kontrolna lučka.
4. Sprostite stikalo za vžig B.
5. Nastavite regulator temperature A na želeno temperaturo v skladu z referenčno tabelo.

Nadzor temperature

1. Ko temperatura doseže nastavljeno točko, se glavni gorilnik samodejno izklopi, prekine dovod plina in ohrani temperaturo.
2. Ko temperatura pade za 10°C, se glavni gorilnik samodejno ponovno prižge in ponovno začne segrevati.

Flameout

1. Pritisnite stikalo F, da ugasnete plamen.
2. Zaprite dovod plina.

Vzdrževanje

- Ta stroj je zasnovan posebej za cvrtje hrane z oljem ali visoko vsebnostjo maščobe in ni primeren za druge vrste cvrtja.
- Stroja ne uporabljajte, če hrana ne vsebuje olja ali maščobe.
- Pred uporabo stroja očistite celotno vsebnost maščobe, kot sledi:
  a) V rezervoar dodajte vodo in čistilo ter segrejte na 40-50°C, nato očistite s krpo.
  b) Za čiščenje površine ne uporabljajte abrazivnih materialov.
- Za neposredno čiščenje ohišja stroja ne uporabljajte vode in za čiščenje nikoli ne uporabljajte jedkih snovi.
- Če uporabljate olje z visokim tališčem, ga stopite, preden ga natočite v rezervoar.
- Po cvrtju odstranite vse ostanke maščobe iz posode.
- Ko se stroj ohladi na normalno temperaturo, lahko očistite rezervoar in zavržete uporabljeno olje.
- Prepričajte se, da nivo olja ostane na minimalni zahtevani ravni ali nad njo.

- Če stroja ne boste uporabljali dlje časa, sledite tem korakom:

  a) Zaprite dovod plina.

  b) Za čiščenje površine iz nerjavečega jekla uporabite krpo z bencinom.

  c) Stroj hranite v dobro prezračenem prostoru.



OPOZORILO!

- Olje ali maščobo za cvrtje je treba redno menjavati, saj lahko nečistoče znižajo plamenišče.
- Izogibajte se preobremenitvi cvrtnika s hrano, saj lahko povzroči brizganje vročega olja.
- Če se olje vname, takoj prekinite dovod plina in pokrijte cvrtnik, da pogasite plamen.

Odpravljanje težav (analiza razlogov)

Pilotni plamen se ne vžge:

- Nepravilna namestitev ali priključitev pilotne šobe.
- Poškodovani čepi ali ožičenje pilotne šobe.
- Nezadosten tlak plina v plinovodu.
- Zamašitev šob.
- Nepravilna povezava termoelementa ali odklopljena napeljava regulatorja temperature.
- Poškodovan termočlen.
- Okvara ventila za regulacijo temperature plina.

Pilotni plamen se vžge, glavni gorilnik pa ne:

- Nezadosten tlak plina v plinovodu.
- Zamašitev šob.
- Okvara plinskega stikala.
- Okvara regulatorja temperature.
- Slab stik med termoelementom in ventilom.
- Poškodovan termočlen.

Prevoz in skladiščenje

Med transportom s tem izdelkom ravnajte previdno, da preprečite močne vibracije. Na splošno pakiranega izdelka ne smete dlje časa shranjevati na prostem. Hraniti ga je treba v dobro prezračevanem skladišču brez jedkega zraka. Izdelka ne shranjujte obrnjenega na glavo. Če je potrebno skladiščenje na prostem, ga ustrezno zaščitite pred dežjem.

ROYAL
catering

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com