

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gasfritteusen — Plus-Serie

Professionelle Gasfritteusen für den gewerblichen Einsatz in Grossküchen. Verfügbar als ein- oder zweifach-Becken mit Tankvolumen 18 l bzw. 24 l; Nennleistungen von 4,34 kW bis 34,82 kW. Geeignet für Erdgas (NG) und Flüssiggas (LPG); Angaben zu Gasverbrauch und Düsen in der technischen Dokumentation.

Geltungsbereich: MRG.PLS.7FG010-S · MRG.PLS.7FG020-S ·
MRG.PLS.7FG010 · MRG.PLS.7FG020 · MRG.PLS.9FG010 · MRG.PLS.9FG020



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
6

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

GASFRITTEUSEN — PLUS-SERIE

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von Ort zu Ort bewegt werden.
- Für den Transport Hubwagen oder Gabelstapler verwenden.
- Die Hubarme des Gabelstaplers oder Hubwagens müssen unter das Gerät bis auf mehr als die Hälfte der Gerätebreite reichen.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenem, tragfähigem Untergrund aufstellen und Maßnahmen gegen Kippen treffen.
- Die Installation und Instandhaltung dürfen nur durch fachlich qualifiziertes und lizenziertes Personal erfolgen.
- Der Gasanschluss darf nur von einer autorisierten Person vorgenommen werden.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein; ein Entlüftungsloch (vent-hole) ist erforderlich.
- Anschluss und Einstellung des Geräts müssen den lokalen und nationalen Gasnormen entsprechen.
- Die Gasanschlüsse am Gerät sind am Gehäuse mit dem Buchstaben „G“ gekennzeichnet.
- Mit einer geeigneten Metallflexleitung (geeigneter Durchmesser) und einem Kugelhahn verbinden; der Kugelhahn soll fern von Hitze montiert und zugänglich sein.
- Nach Anschluss auf Gaslecks prüfen.
- Gasart und -druck nach den Angaben auf dem Typenschild einstellen; ist die eingestellte Gasart nicht geeignet, die Anweisungen zur Umstellung auf andere Gasarten (Abschnitt G) beachten.
- Bei Aufstellung aneinander: Bei nichtbrennbarer Wärmedämmung Abstand 5 cm; sonst mindestens 20 cm.
- Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

GASFRITTEUSEN — PLUS-SERIE

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen betreiben.
- Bewegliche Teile während des Betriebs nicht berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosiven Materialien installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn die Maschine leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Kapazität des Geräts beladen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Brand oder Flammenüberschlag: Gasventile und Elektrokontaktoren sofort ausschalten und Feuerlöscher benutzen. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Bei Gasgeruch: keinesfalls Feuer entzünden und keine elektrischen Geräte benutzen.
- Die Dichtheit niemals mit einer Flamme überprüfen.
- Ölstand darf nicht unter die Mindestlinie fallen (Gefahr der Entzündung).
- Ölstand darf nicht über die Maximallinie steigen (überlaufendes Öl kann brennen).
- Keine ungetauten oder gefrorenen Lebensmittel in heißes Öl geben.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = Heizstufe (1–8); B = Zündposition; C = Gas-Stopp-Taste; D = Gas-Durchfluss-Taste; E = Zünder.
- Gasanschluss von hinter dem Grill vornehmen; Gerät kann mit LPG oder NG betrieben werden. Gashähne öffnen.
- Vor Betrieb Filter einsetzen und in den Tank legen.
- Vor Betrieb sicherstellen, dass das Ablassventil für Öl geschlossen ist.
- Deckel öffnen und Öl in den Tank füllen. Auf Mindest- und Maximalmarkierungen achten.
- Ventil der Gasgruppe auf Zündposition stellen, Taste drücken und prüfen, ob die Pilotgruppe zündet.
- Heizstufe (1–8) schrittweise einstellen.
- Wenn die Öltemperatur die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet der Begrenzungsthermostat die Heizung ab; bei Unterschreitung greift der Thermostat und schaltet die Heizung wieder ein. Kontrollleuchte leuchtet entsprechend.
- Während des Aufheizens Materialien im Korb in den Tank legen und den Deckel schließen.
- Nach dem Frittieren Thermostat auf 0 stellen und das Gerät stromseitig trennen (ausstecken).
- Vor dem Ablassen das Öl abkühlen lassen.
- Zum Ablassen die Ablassleitung an das Ölventil im Schrank anschliessen und Öl ablassen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

GASFRITTEUSEN — PLUS-SERIE

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor dem Reinigen Gasverbindung abschalten.
- Die Geräteaußenflächen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden; diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Gerät nicht mit Hochdruckwasser reinigen.
- Keine Reinigungsmittel verwenden, die verchromte Oberflächen angreifen können.
- Beim Reinigen des Innenraums Korb und Filter aus dem Tank entfernen.

02 Wartung

- Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen lassen.
- Folgende Teile werden nicht repariert, sondern bei Fehlern ersetzt: Gaslager (Gas storage), Pilot, Thermoelemente (thermocouples), Ventile/Taps, Brenner, Zünder und Zündkerzenkabel.
- Gasanschlussschläuche periodisch prüfen; bei Rissen oder Löchern Schlauch ersetzen.
- Den Aufstellraum periodisch belüften.
- Den Öltank je nach Nutzungsfrequenz reinigen: Tank mit Wasser füllen und erwärmen, um anhaftendes und erstarrtes Fett zu lösen und die Entleerung zu erleichtern.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

GASFRITTEUSEN — PLUS-SERIE

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät lässt sich nicht einschalten / funktioniert nicht.	1. Prüfen, ob die Gaszuführung angeschlossen ist. 2. Prüfen, ob Gas zum Pilot gelangt. 3. Prüfen, ob die Einspritzerdüsen geöffnet sind. 4. Prüfen, ob Gasleitungen aufgrund von Rissen/Loch undicht sind und ggf. Schläuche ersetzen.
Das Gerät frittiert / gart nicht richtig.	1. Prüfen, ob die richtige Gaseinstellung verwendet wird. 2. Ölstand prüfen (Mindest-/Maximalpegel beachten).
Das Gerät hat die Flamme/Heizung gestoppt.	1. Bei Erlöschen der Flamme kann der Gasfluss automatisch durch das Sicherheitsventil abgeschaltet werden. 2. Bei Gasleckage kann ein Magnetventil/Schutzalarm den Gasfluss stoppen; Bereich durch die Vent-Hole gut belüften.
Qualitäts- oder Sicherheitsfunktionen fehlerhaft.	Bei unzureichender Bratqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion das Gerät nicht weiter betreiben und den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Friteuses à gaz — série Plus

Friteuses à gaz professionnelles pour usage en cuisine collective. Versions à une ou deux cuves, volumes 18 L et 24 L ; puissances nominales de 4,34 kW à 34,82 kW. Conçues pour gaz naturel (NG) et gaz propane/Butane (LPG) ; consommation et injecteurs décrits dans la documentation technique.

Champ d'application: MRG.PLS.7FG010-S · MRG.PLS.7FG020-S · MRG.PLS.7FG010 · MRG.PLS.7FG020 · MRG.PLS.9FG010 · MRG.PLS.9FG020



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
6

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service
shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

FRITEUSES À GAZ — SÉRIE PLUS

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un endroit à un autre.
- Utiliser un transpalette ou un chariot élévateur pour le transport.
- Les bras du chariot élévateur ou du transpalette doivent passer sous l'appareil sur plus de la moitié de sa profondeur.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide et prendre des mesures contre le risque de basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié et titulaire des licences appropriées.
- La connexion au gaz doit être réalisée uniquement par une personne autorisée.
- La pièce d'installation doit être correctement ventilée ; une sortie d'air (vent-hole) est nécessaire.
- La connexion et le réglage doivent être conformes aux normes nationales et locales du gaz.
- Les entrées de gaz sur l'appareil sont repérées par la lettre « G » sur la carrosserie.
- Raccorder avec une conduite flexible métallique de diamètre approprié et un robinet à bille ; le robinet doit être installé à l'écart de la chaleur et rester accessible.
- Après la connexion, vérifier l'absence de fuites de gaz.
- Ajuster le type de gaz et la pression selon la plaque signalétique ; si le type de gaz est différent, suivre les instructions de conversion (section G).
- En cas d'isolation thermique non inflammable entre appareils : distance 5 cm ; sinon au moins 20 cm.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une hotte.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FRITEUSES À GAZ — SÉRIE PLUS

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité indiquée.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou de jaillissement de flammes : fermer rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- En cas de fuite de gaz : ne pas allumer de flamme et ne pas utiliser d'électricité.
- Ne pas vérifier l'étanchéité avec une flamme.
- Le niveau d'huile ne doit pas être inférieur au niveau minimum (risque d'inflammation).
- Le niveau d'huile ne doit pas dépasser le niveau maximum (l'huile débordante peut s'enflammer).
- Ne pas mettre d'aliments surgelés ou non égouttés dans l'huile chaude.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = valeur de chauffage (1–8) ; B = position d'allumage ; C = bouton d'arrêt du gaz ; D = bouton d'arrivée de gaz ; E = allumeur.
- Raccorder le gaz par l'arrière de la grille ; l'appareil peut fonctionner au LPG ou NG. Ouvrir les vannes de gaz.
- Avant la mise en service, placer le filtre et l'introduire dans la cuve.
- Avant l'utilisation, vérifier que la vanne de vidange d'huile est fermée.
- Ouvrir le couvercle et verser l'huile dans la cuve en respectant les repères minimum et maximum.
- Mettre la vanne du groupe gaz en position d'allumage, appuyer sur le bouton et vérifier que le dispositif pilote fonctionne.
- Régler progressivement la puissance (1–8).
- Lorsque la température d'huile atteint la valeur réglée, le thermostat limite coupe les résistances ; lorsque la température descend, le thermostat réenclenche et le témoin se rallume.
- Pendant le préchauffage, mettre les produits à frire dans le panier et refermer le couvercle.
- Après friture, mettre le thermostat sur 0 et débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir l'huile avant de la vidanger.
- Pour vidanger, connecter la conduite de vidange à la vanne d'huile située dans l'armoire et vidanger l'huile.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FRITEUSES À GAZ — SÉRIE PLUS

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Couper l'alimentation en gaz avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient laisser des résidus nuisibles.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau sous pression.
- Ne pas utiliser de produits susceptibles d'endommager les parties chromées.
- Pour nettoyer l'intérieur de la friteuse, enlever le panier et le filtre présents dans la cuve.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Les pièces suivantes ne sont pas réparées mais remplacées en cas de défaillance : réservoir/groupe gaz, pilote, thermocouples, robinets, brûleur, allumeur et câble de bougie d'allumage.
- Contrôler périodiquement les flexibles de gaz ; remplacer en cas de fente, trou, etc.
- Aérer périodiquement la zone où l'appareil est installé.
- Nettoyer la cuve à huile selon la fréquence d'utilisation : remplir la cuve d'eau et chauffer pour décoller les graisses adhérentes et faciliter la vidange.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FRITEUSES À GAZ — SÉRIE PLUS

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	1. Vérifier si la connexion de gaz est effectuée. 2. Vérifier s'il y a du gaz vers le pilote. 3. Vérifier si les trous des injecteurs sont ouverts. 4. Si les tuyaux présentent des fentes/trous, remplacer les tuyaux.
L'appareil ne cuit pas correctement.	1. Vérifier que le réglage du gaz est correct. 2. Vérifier le niveau d'huile.
L'appareil s'est arrêté.	1. Le flux de gaz peut être coupé automatiquement si la flamme s'éteint à cause d'une vanne de sécurité. 2. En cas de fuite de gaz, un dispositif d'arrêt électromagnétique peut couper le gaz ; ventiler la zone via le vent-hole.
Problème de qualité ou de sécurité.	Si la qualité de friture/cuisson n'est pas satisfaisante ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service après-vente autorisé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Friggitrici a gas — gamma Plus

Friggitrici professionali a gas per uso in cucine industriali. Disponibili in versione a vasca singola o doppia, capacità 18 L e 24 L; potenze nominali da 4,34 kW a 34,82 kW. Compatibili con gas metano (NG) e GPL; consumi e ugelli riportati nella documentazione tecnica.

Campo di applicazione: MRG.PLS.7FG010-S · MRG.PLS.7FG020-S · MRG.PLS.7FG010 · MRG.PLS.7FG020 · MRG.PLS.9FG010 · MRG.PLS.9FG020



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
6

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

FRIGGITRICI A GAS — GAMMA PLUS

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un luogo all'altro.
- Usare un transpallet o un carrello elevatore per il trasporto.
- Le forche del carrello elevatore o del transpallet devono inserirsi sotto l'apparecchio per oltre la metà della sua profondità.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio diritto e resistente e adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e manutenzione devono essere eseguite solo da personale qualificato e in possesso delle licenze richieste.
- Il collegamento al gas deve essere effettuato solo da personale autorizzato.
- L'area di installazione deve essere adeguatamente ventilata; è richiesta una presa d'aria (vent-hole).
- Il collegamento e la messa in servizio devono rispettare le norme nazionali e locali sul gas.
- Gli ingressi gas dell'apparecchio sono contrassegnati con la lettera «G» sul corpo macchina.
- Collegare con tubo flessibile metallico di diametro idoneo e valvola a sfera; la valvola deve essere montata lontano dal calore e accessibile.
- Dopo il collegamento verificare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare tipo di gas e pressione secondo la targhetta dati; se il tipo di gas differisce, seguire le istruzioni per la conversione (sezione G).
- Se gli apparecchi sono separati da materiale di isolamento termico non infiammabile: distanza 5 cm; altrimenti almeno 20 cm.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto una cappa.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

FRIGGITRICI A GAS — GAMMA PLUS

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in luoghi con illuminazione insufficiente.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio quando la macchina è vuota.
- Non caricare meno o più della capacità dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiammata: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare l'estintore. Non usare mai acqua per spegnere.
- In caso di perdita di gas: non accendere fiamme e non usare elettricità.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.
- Il livello dell'olio non deve scendere sotto il minimo (rischio di accensione).
- Il livello dell'olio non deve superare il massimo (l'olio che fuoriesce può incendiarsi).
- Non introdurre cibi congelati o non scolati nell'olio caldo.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = valore di riscaldamento (1–8); B = posizione accensione; C = pulsante di interruzione gas; D = pulsante flusso gas; E = accenditore.
- Eseguire il collegamento gas dal retro della griglia; l'apparecchio può funzionare a LPG o NG. Aprire le valvole del gas.
- Prima dell'uso inserire il filtro e posizionarlo nella vasca.
- Prima dell'uso assicurarsi che la valvola di scarico dell'olio sia chiusa.
- Aprire il coperchio e versare l'olio nella vasca rispettando le linee di minimo e massimo.
- Portare la valvola del gruppo gas in posizione accensione, premere il pulsante e verificare che il gruppo pilota funzioni.
- Regolare gradualmente il livello di calore (1–8).
- Quando la temperatura dell'olio raggiunge il valore impostato, il termostato di sicurezza disattiva il riscaldamento; se la temperatura scende il termostato riattiva le resistenze e la spia si riaccende.
- Mettere i prodotti da friggere nel cestello durante il riscaldamento e chiudere il coperchio.
- Dopo la frittura portare il termostato su 0 e scollegare l'apparecchio.
- Prima di scaricare l'olio attendere il raffreddamento.
- Per scaricare l'olio collegare la tubazione di scarico alla valvola olio presente nell'armadio e procedere allo scarico.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

FRIGGITRICI A GAS — GAMMA PLUS

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Interrompere il collegamento del gas prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido.
- Non usare detergenti abrasivi che possano lasciare residui nocivi.
- Non lavare l'apparecchio con acqua ad alta pressione.
- Non utilizzare materiali che possano danneggiare le parti cromate.
- Durante la pulizia interna rimuovere il cestello e il filtro presenti nella vasca.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Le seguenti parti non sono mantenute ma devono essere sostituite in caso di guasto: serbatoio/gas storage, pilota, termocoppie, rubinetti, bruciatore, accenditore e cavo della candela.
- Controllare periodicamente i tubi di collegamento gas; sostituirli in caso di tagli, fori, ecc.
- Ventilare periodicamente l'area in cui si trova l'apparecchio.
- Pulire il serbatoio dell'olio in funzione dell'uso: riempire il serbatoio con acqua e riscaldare per facilitare la rimozione dei grassi aderenti e il meccanismo di svuotamento.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

FRIGGITRICI A GAS — GAMMA PLUS

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non si avvia / non funziona.	1. Verificare che il collegamento gas sia effettuato. 2. Verificare se arriva gas al pilota. 3. Controllare che i fori degli ugelli siano aperti. 4. Se i tubi hanno tagli/fori, sostituirli.
L'apparecchio non cuoce/frigge correttamente.	1. Verificare che l'impostazione del gas sia corretta. 2. Controllare il livello dell'olio.
L'apparecchio si è fermato.	1. Il flusso di gas può essere interrotto automaticamente quando la fiamma si spegne a causa della valvola di sicurezza. 2. In caso di perdita di gas, un arresto solenoide può bloccare il flusso; aerare l'area tramite il vent-hole.
Problemi di qualità o sicurezza.	Se la frittura/cottura non è di qualità adeguata o se una funzione di sicurezza non funziona, non usare l'apparecchio e contattare il servizio autorizzato.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas fryers — Plus range

Professional gas fryers for commercial kitchens. Available as single- or double-tank units with 18 L and 24 L capacities; rated powers from 4.34 kW to 34.82 kW. Suitable for natural gas (NG) and LPG; gas consumption and injector data are provided in the technical documentation.

Scope: MRG.PLS.7FG010-S · MRG.PLS.7FG020-S · MRG.PLS.7FG010 · MRG.PLS.7FG020 · MRG.PLS.9FG010 · MRG.PLS.9FG020



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
6

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

GAS FRYERS — PLUS RANGE

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- Use a pallet jack or forklift to move the appliance.
- Forklift or pallet-jack arms must reach under the appliance for more than half its depth.

02 Installation & connection

- Place the appliance on a level, sturdy floor and take precautions against tipping.
- Installation and servicing must be carried out by qualified personnel holding the appropriate licences.
- Gas connection must be performed only by an authorised person.
- The installation area must have adequate ventilation and a vent-hole.
- The appliance must be connected in accordance with local and national gas regulations.
- Gas inlet points on the appliance are marked with the letter "G" on the body.
- Connect using a suitable-diameter metal flexible pipe and a ball valve; the ball valve must be mounted away from heat and remain accessible.
- Check for gas leaks after making the connection.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance rating plate; if the installed gas type differs, follow the injector/gas-type change instructions in section G.
- When units are adjacent: if separated by non-flammable thermal insulation the distance must be 5 cm; otherwise at least 20 cm.
- Do not operate the appliance under a chimney hood.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

GAS FRYERS — PLUS RANGE

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit locations.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when the machine is empty.
- Do not load less than or more than the appliance's capacity.
- Do not operate the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire or flare-up occurs: turn off all gas valves and the electrical contactor immediately and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- If there is a gas leak: do not ignite flames and do not use electrical devices.
- Do not check seal tightness with a flame.
- Oil level must not be below the minimum line (risk of ignition).
- Oil level must not exceed the maximum line (overflowing oil may ignite).
- Do not put unfrozen or frozen foods into hot oil.

02 Operation

- Control panel: A = heating value (1–8); B = lighter position; C = gas-flow stop button; D = gas-flow button; E = lighter.
- Make the gas inlet connection from behind the grill; the appliance can operate on LPG or NG. Turn on the gas valves.
- Before operating, install the filter and place it into the tank.
- Before operation ensure the oil drain valve is closed.
- Open the lid and add oil to the tank. Observe the minimum and maximum fill lines.
- Set the gas group valve to the lighter position, press the button and confirm the pilot group lights.
- Adjust heat level (1–8) gradually.
- When oil temperature reaches the set indicator the limit thermostat disables the heaters; when temperature falls below the set point the thermostat restores heater operation and the signal lamp lights.
- Place items to be fried in the basket during oil heating and close the lid.
- After frying set the thermostat to 0 and unplug the appliance.
- Allow oil to cool before draining.
- To drain, connect the drain pipe to the oil valve in the cabinet and drain the oil.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

GAS FRYERS — PLUS RANGE

Cleaning Maintenance

01 Cleaning

- Turn off the gas connection before cleaning.
- Clean the appliance outer surfaces with a wet cloth.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not wash the appliance with pressure water.
- Do not clean the appliance with materials that may damage chrome finishes.
- When cleaning the inside of the fryer, remove the basket and the filter from the tank.

02 Maintenance

- Maintenance must be carried out by qualified personnel.
- The following parts are not serviced but replaced when faulty: gas storage/tank, pilot, thermocouples, taps/valves, burner, lighter and spark plug cable.
- Check gas connection hoses periodically; replace if slit, holed, etc.
- Ventilate the area where the appliance is installed on a periodic basis.
- Clean the oil tank according to frequency of use: fill the tank with water and heat it to help remove adherent and solidified fat and to assist the draining mechanism.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

GAS FRYERS — PLUS RANGE

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	1. Check whether the gas connection has been made. 2. If no gas reaches the pilot the appliance will not operate. 3. Check that injector holes are open. 4. If hoses are leaking due to slit/holes, replace the hoses.
The appliance does not cook/fry properly.	1. Check that the appliance is set to the correct gas setting. 2. Check the oil level (observe minimum and maximum lines).
The appliance has stopped.	1. Gas flow can be stopped automatically when the flame is extinguished because of a safety valve in the gas tap. 2. If there is a gas leakage, a solenoid gas shut-off/alarm may stop gas flow; ventilate the area via the vent-hole.
Quality or safety functions malfunction.	If frying/cooking quality is insufficient or any safety function fails, do not use the appliance and contact authorised service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.