

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
الجهاز استخدام قبل التعليمات قراءة



FRIGGITRICI A GAS “Y”
LIBRETTO ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

GAS FRYERS “Y”
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK

FRITEUSES A GAZ “Y”
NOTICE D'INSTALLATION D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE

GASFRITEUSEN “Y”
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

FREIDORAS DE GAS “Y”
MANUAL DE INSTRUCCIONES, USO Y EL MANTENIMIENTO

مقلاة على أثاث الغاز مع جهاز رايبد
تعليمات للاستخدام والصيانة دليل

SOMMARIO

1. INSTALLAZIONE	Pag. 2
1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI	Pag. 2
1.2 POSIZIONAMENTO	Pag. 2
1.3 SCARICO DEI FUMI	Pag. 3
1.4 COLLEGAMENTO GAS	Pag. 4
1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO	Pag. 4
1.6 ALLACCIAMENTO ALLA RETE	Pag. 4
2. ISTRUZIONI D'USO	Pag. 5
2.1 MESSA IN FUNZIONE	Pag. 5
2.2 IMPOSTAZIONE	Pag. 6
3. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	Pag. 8
3.1 PULIZIA	Pag. 8
3.2 MANUTENZIONE	Pag. 8
3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA	Pag. 8
TABELLA DATI TECNICI	Pag.40

1. INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

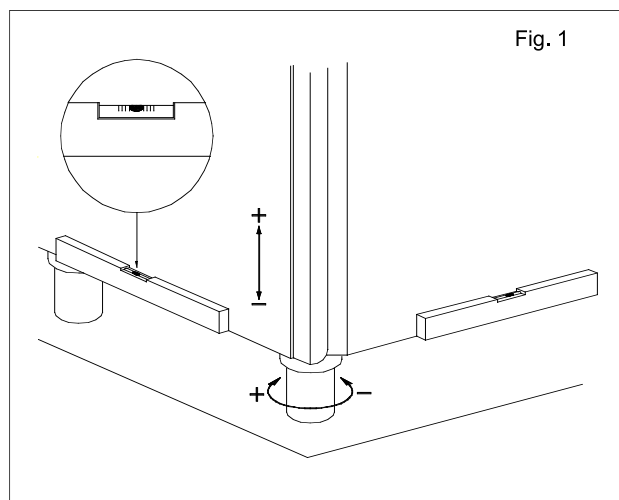
Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura è destinata al solo uso professionale, deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Evitare l'uso inappropriato della friggitrice
- Non introdurre cibo umido nell'olio
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme alle seguenti normative:

- compatibilità elettromagnetica E.M.C. e relativa alla limitazione dei disturbi;
- norme per l'installazione degli impianti elettrici;
- prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio;
- norme per l'installazione degli impianti a gas;
- norme igieniche.

1.2 POSIZIONAMENTO



Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione.

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in (Fig. 1).

Se l'apparecchiatura viene posizionata contro una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80° C e se è infiammabile, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve essere a norma.

Le apparecchiature devono essere messe in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione, nel rispetto delle norme per la loro installazione.

La parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchiatura deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa (Fig. 2).

- Legge n. 1083 del 06/12/71: norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile.
- Norme UNI-CIG7129/72 e UNI-CIG7131/72: norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione o gas GPL.
- Circolare del ministero dell'interno n. 68 del 25/11/1969 e sue varianti: norme di sicurezza per impianti termici a gas di rete.
- Lettera circolare n. 412/4183 del 06/02/1975: norme di sicurezza per impianti cucine a gas GPL.
- Norme prevenzione infortuni.

Fig. 3										
TIPO / TYPE	A1	CAT / KAT		GAS/ GAZ	G30	G31	G20	G25	G25,1	
		II2H3+		Pmbar	30	37	20			IT
MOD.	Nr.	II2E+3+		Pmbar	28	37	20	25		FR
		II2E+3+		Pmbar	28	37	20	25		BE
Σ QnKw	G30-G31 Kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	II2H3B/P	Pmbar	30	30	20		DK
				II2H3+	Pmbar	28	37	20		GR
N	QnKw	G30-G31 Kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	II2H3+	Pmbar	28	37	20	IE
					II2H3B/P	Pmbar	50	50	20	20
Vac	Kw	Hz	Made in Italy		II2E	Pmbar				LU
					II2H3B/P	Pmbar	50	50	20	AT
Kw	Hz	Made in Italy			II2H3B/P	Pmbar	30	30	20	SE
					II2H3B/P	Pmbar	30	30	20	FI
Hz	Made in Italy				II2H3B/P	Pmbar	30	30		NO
					II2H3+	Pmbar	28	37	20	CH
Made in Italy					II2HS3B/P	Pmbar	30	30	25	25
					II2H3B/P	Pmbar	30	30	20	CZ

Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di portata termica nominale. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un conta litri e di un cronometro. Dopo aver controllato la pressione di allacciamento e il diametro degli iniettori dei bruciatori, misurare la portata oraria del gas e confrontare il dato acquisito con quello riportato nella tabella dati tecnici alla voce "consumo di gas". È ammessa una tolleranza del $\pm 5\%$ del valore nominale.

TIPI DI GAS	PRESSIONE in mbar		
	NOM.	MIN.	MAX.
GAS METANO G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	30/37	25/25	35/45

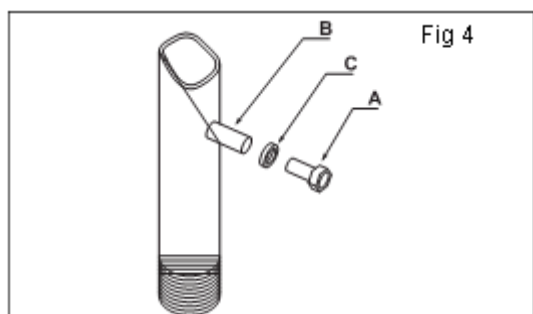
L'apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e pressione sono riportate in tabella.

Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale per il gas con connessioni da G3/4" e di sezione interna di almeno 20 mm.

Il raccordo deve essere in metallo e il tubo può essere fisso o flessibile. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme d'installazione. Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopraindicato. Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

NON USARE MAI FAMME LIBERE.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS



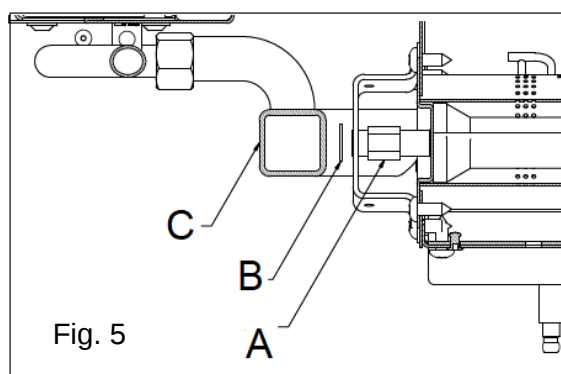
La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all'altezza della presa di pressione (Fig. 4) - (Rif. B) dopo aver tolto la vite di tenuta (Rif. A). Per mezzo di un tubo flessibile, collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1 mbar) e misurare la pressione in entrata con l'apparecchio in funzione. Se il valore della pressione non è compreso entro i limiti inferiore e superiore indicati nella tabella, non sarà possibile installare definitivamente l'apparecchio.

Spegnere l'apparecchiatura, scollegare il manometro, richiudere la vite di tenuta senza dimenticare di inserire la rondella (Rif. C) e contattare l'Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete. A tal proposito potrebbe essere necessario inserire un regolatore di pressione a monte dell'apparecchiatura.

1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO

Aprire la porta e rimuovere il pannello di accesso al vano tecnico: togliere la maniglia della leva di scarico dell'olio svitando il dato laterale, svitare le viti di fissaggio del pannello e rimuoverlo.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 5)

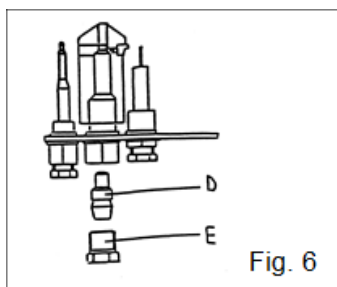


Svitare gli ugelli (Rif. A) e sostituirli con quelli corrispondenti al gas prescelto avendo cura di riposizionare la rondella di tenuta (Rif. B) posta tra il supporto dell'ugello e il distributore del gas (Rif. C).

Attenersi a quanto riportato sulla targhetta tecnica (Fig.3).

Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (Fig. 6)



- Assicurarsi che sia interrotta l'alimentazione del gas.
- Aprire il portello anteriore, svitare il raccordo di collegamento alla condotta "E", estrarre l'ugello e sostituirlo con quello che corrisponde al tipo di gas da utilizzare, facendo riferimento alla tabella 2. In questa operazione fare attenzione al distanziale che va rimontato nella stessa posizione originaria.
- Riavvitare il raccordo e chiudere il portello anteriore.
- Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig. 2), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato

Portata termica del pilota minore di 0.25 kW

1.6 ALLACCIAMENTO ALLA RETE

- Accertarsi, prima di eseguire il collegamento elettrico, che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta tecnica corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione presente.
- L'apparecchio viene consegnato predisposto per il funzionamento indicato sulla targhetta tecnica posizionata all'interno della porta.
- L'apparecchio viene fornito di cavo di alimentazione. Per un collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare dimensionato al carico i cui contatti, abbiano una distanza minima di apertura di 3 mm.
- La tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.
- L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Prima di consegnare l'apparecchio all'utente, è necessario:

- verificare che funzioni correttamente;
- comunicare all'utente le istruzioni per l'uso.

2. ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio. Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

2.1 MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata della vasca e dei cestelli dai grassi industriali di protezione operando come segue:

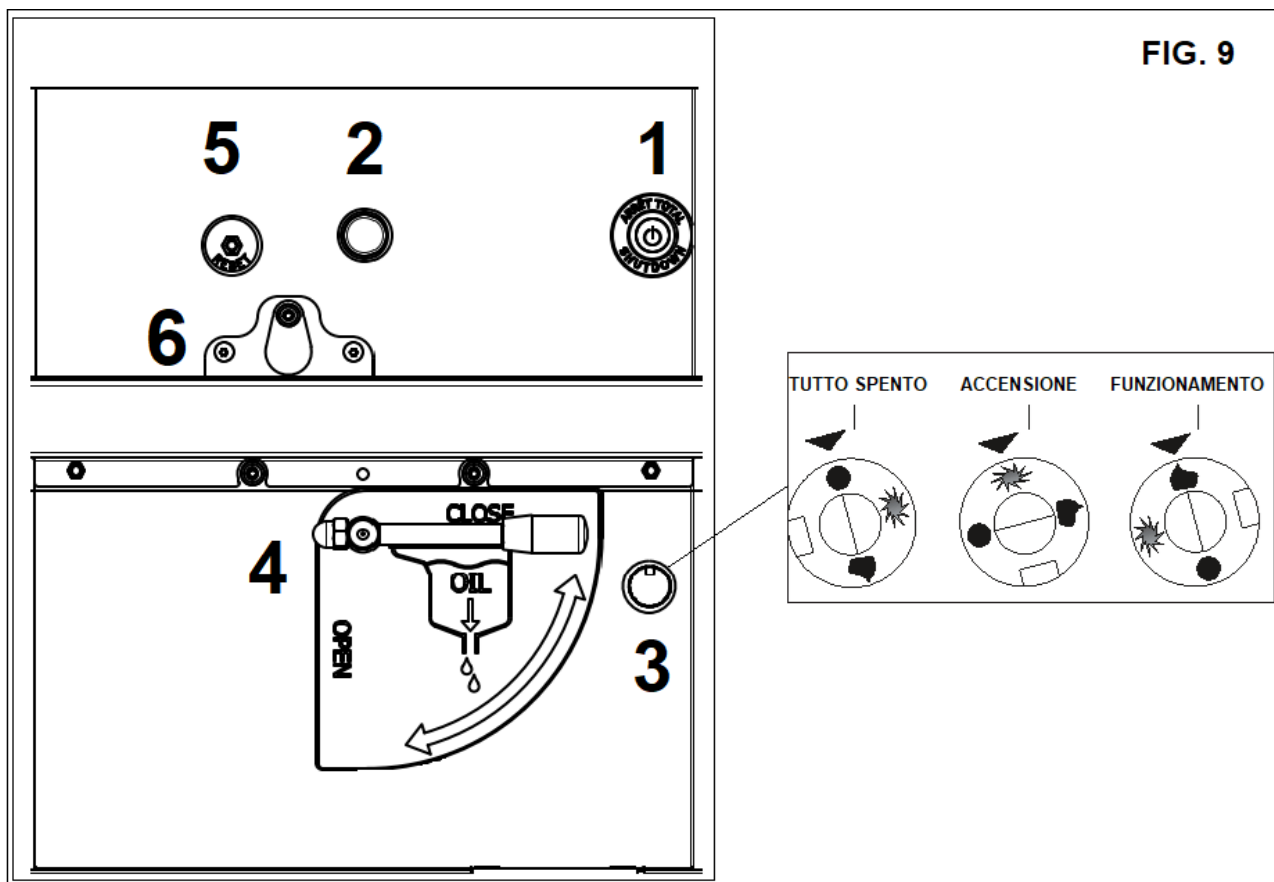
- riempire la vasca fino al bordo con acqua e detersivo normale, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti;
- scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita;

NOTE IMPORTANTI:

CARICARE L'OLIO A FREDDO FINO AL LIVELLO MINIMO (vedi fig.7)	LASCIARE NELLA VASCA IL MISCELATORE PER L'OLIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO (vedi fig.8)
FIG. 7	FIG. 8

ATTENZIONE:

si deve prestare particolare attenzione che l'olio vecchio ha un punto di accensione più basso e la sua schiuma tende a traboccare. Si richiama inoltre l'attenzione sul fatto che l'introduzione di vivande troppo umide e in quantità eccessive contribuisce a sua volta alla formazione di schiuma che può traboccare.

2.2 IMPOSTAZIONE APPARECCHI CON VALVOLA GAS ELETTRICA (FIG.9)

L'apparecchio monta una valvola gas con alimentazione elettrica 1N 230V AC 50Hz.

ACCENSIONE PILOTA

- Inserire l'interruttore principale dell'energia elettrica.
- Aprire la/le porta/e.
- Premere il pulsante 1 (Fig.9), si accende la spia di controllo verde sul cruscotto.
- Aprire il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.
- Girare e premere la manopola 3 (Fig.9) sulla posizione "ACCENSIONE" e contemporaneamente premere il pulsante 2, mantenere premuti entrambi finché la fiamma pilota si accende e rimane accesa. È possibile visionare la fiamma dallo spioncino 6.

ACCENSIONE BRUCIATORE PRINCIPALE

- Girare la manopola 3 (Fig. 9) sulla posizione "FUNZIONAMENTO".
- Selezionare la temperatura di lavoro desiderata usando la manopola posta sul frontale dell'apparecchio.
- La spia di controllo arancione rimane accesa durante il funzionamento. Non appena l'olio ha raggiunto la temperatura impostata, la spia arancione si spegne.
- Quando la temperatura scende al di sotto del valore impostato, i bruciatori si riattivano automaticamente.
- Se si spegne il pilota, automaticamente la valvola blocca il flusso del gas e si spegne anche il bruciatore principale.
- EVITARE IL SURRISCALDAMENTO DELL'OLIO

SPEGNIMENTO BRUCIATORE PRINCIPALE

- Riportare la manopola posta sul frontale dell'apparecchio in posizione 0.
- Premere il pulsante 1 (Fig. 9).
- Riportare la manopola 3 (Fig. 9) sulla posizione "ACCENSIONE".

SPEGNIMENTO TOTALE

- Riportare la manopola 3 (Fig. 9) sulla posizione "TUTTO SPENTO" e chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.
- Disinserire l'interruttore onnipolare.
- Mettere il coperchio sopra la/le vasca/vasche.

SVUOTAMENTO DELL'OLIO

Per svuotare la vasca dall'olio utilizzato attendere che l'olio sia freddo e aprire la porta della friggitrice.

Se la friggitrice è dotata di vasca raccolta olio, posizionarla in sede e ruotare la leva di scarico in posizione OPEN.

Altrimenti, avvitare la prolunga per lo scarico dell'olio, porre un recipiente di fronte all'apparecchio avendo cura che l'imbocco della prolunga sia posizionato al di sopra del recipiente, quindi ruotare la leva di scarico in posizione OPEN.

L'olio uscirà dal rubinetto e la vasca si svuoterà. Per mantenere meglio l'olio, è consigliabile una volta filtrato deporlo in un luogo fresco.

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1 PULIZIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Non pulire l'apparecchio con: getti d'acqua diretti o ad alta pressione; è vietato l'uso di materiali infiammabili, solventi, non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.

Usare sulle superfici di acciaio dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido.

Non lavare il banco d'appoggio o il pavimento con acido muriatico.

3.2 MANUTENZIONE PERIODICA CONSIGLIATA

Almeno una volta all'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso, si consiglia di sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo completo che preveda: un esame della tenuta e dell'efficienza del circuito gas, la verifica del funzionamento della ventola di raffreddamento, la verifica dell'integrità dei componenti.

Rivolgersi ad un tecnico specializzato. A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta costruttrice.

3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Nel caso di non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo, oppure in caso di mancato funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto di intercettazione del gas a monte.

Tutti i componenti dell'apparecchiatura soggetti ad usura sono facilmente raggiungibili dalla parte anteriore dell'apparecchio aprendo la porta o dopo aver tolto il frontalino.

Tutti i raccordi sono ottenuti mediante dado e bicono, per cui si richiede la massima attenzione nella manipolazione di tali componenti; nel caso di eventuale danneggiamento nelle fasi di smontaggio e/o ri montaggio, il componente va assolutamente sostituito con uno nuovo.

Nel caso che la temperatura dell'olio superi i valori prestabiliti, il termostato di sicurezza interrompe il contatto della termocoppia.

Per rimettere l'apparecchio in funzione, si deve aprire la/le porta/e, svitare la vite di protezione e premere il pulsante 5 (Fig.9).

Attenzione, comunque, che l'azionamento del termostato di sicurezza può significare un difetto della valvola del gas o del termostato; prima di rimettere in funzione l'apparecchiatura, deve essere sostituito l'eventuale componente difettoso da un tecnico autorizzato.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

CONTENTS

1. INSTALLATION.....	Pag. 9
1.1 IMPORTANT MOTICES	Pag. 9
1.2 POSITIONING	Pag. 9
1.3 FUME EXTRACTION	Pag. 9
1.4 CONNECTING UP GAS	Pag. 10
1.5 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	Pag. 11
1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY	Pag. 11
2. OPERATING INSTRUCTIONS.....	Pag. 12
2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME	Pag. 12
2.2 SETTING	Pag. 12
3. CLEANING AND MAINTENANCE	Pag. 14
3.1 CLEANING	Pag. 14
3.2 MAINTENANCE	Pag. 14
3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES	Pag. 14
TECHNICAL DATA TABLE	Pag. 40

1. INSTALLATION

1.1 IMPORTANT NOTICES

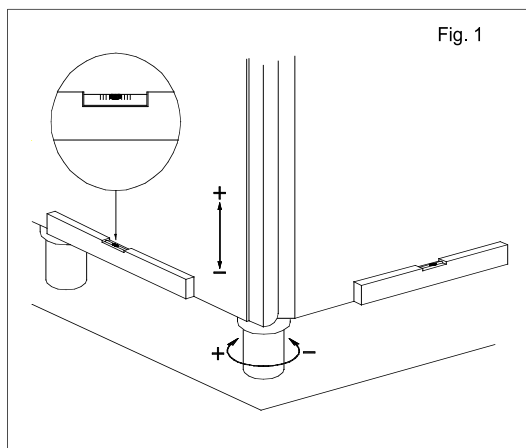
Read this manual carefully because it provides important information on safe installation and use and maintenance of the appliance. Keep this manual carefully so that it can be consulted in future by different operators.

- Installation must be carried out in strict compliance with the manufacturer's orders by professionally qualified personnel.
- The equipment is intended for professional use only, must be used only by trained people.
- Disconnect the appliance in the event of failure or faults. For repairs, contact only a technical assistance centre that is approved by the manufacturer and use only manufacturer-approved spare parts.
- Avoid inappropriate use of the fryer
- Do not put wet food in the oil
- Failure to comply with the above instructions may jeopardize appliance safety.

The appliance complies with the following standards:

- electromagnetic compatibility E.M.C. directive regarding the limitation of disturbances,
- accident-prevention and fire-prevention prescriptions in force,
- standards for the installation of electric systems,
- standards on the installation of gas appliances,
- hygienic standards.

1.2 POSITIONING



Remove the appliance from the packaging, check it for damage and place it in the installation position. Level it and adjust its height by using the leveling feet indicated in (Fig. 1).

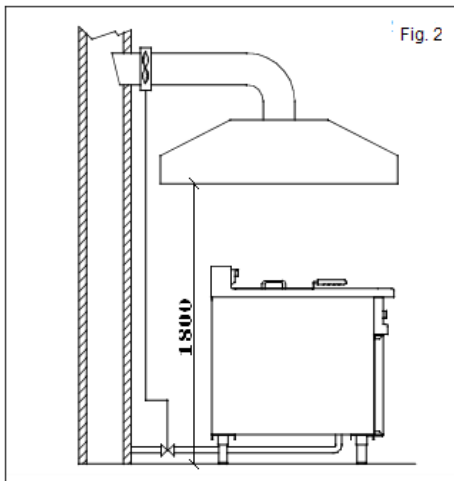
If the appliance is placed against a wall, this must be able to withstand temperatures of 80°C and if it is not inflammable, heat insulation must be installed. Remove the protective film from the external panels slowly to prevent glue remnants remaining on them.

Do not obstruct the aspiration or heat discharge openings and gaps and place the appliance underneath an extraction hood that complies with current standards.

1.3 FUME EXTRACTION

The appliances must be installed in compliance with installation regulations in premises with adequate fume evacuation systems.

INSTALLATION UNDERNEATH EXTRACTION HOOD



If the appliance is installed underneath an extraction hood, comply with the following instructions:

The volume extracted must be greater than the volume of burnt gas generated (see current regulations).

The gas supply to the appliance must be controlled directly by the supply system and must be cut off immediately if pressure falls below the prescribed values.

It must be possible to reconnect the gas supply to the appliance only manually.

This must be fitted after the oven has been positioned underneath the extraction hood.

The end of the appliance's evacuation pipe must be placed inside the hood's base perimeter (Fig. 2).

1.4 CONNECTING UP GAS

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation must be done only by qualified personell and in compliance with current rules and regulations, as the operations include adapting the appliance to different types of gas, commissioning and eliminating system faults.

The gas fittings, wiring and the premises on which the appliance is installed must comply with current rules and regulations.

For combustion, burners require 2 m³/h per kW of installed power.

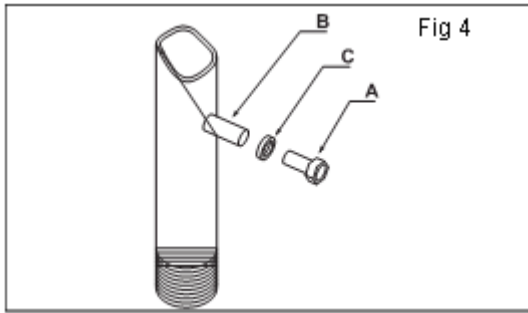
Accident prevention and fire and anti-panic safety regulations must be enforced in places that are open to the public.

CHECKS BEFORE INSTALLATION

Fig. 3														
			CAT / KAT	GAS/ GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1					
			II2H3+	Pmbar	30	37	20			IT				
			II2E+3+	Pmbar	28	37	20	25		FR				
			II2E+3+	Pmbar	28	37	20	25		BE				
👉 👈			II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			DK				
			II2H3+	Pmbar	28	37	20			ES	GR			
TIPO / TYPE		A1		II2H3+	Pmbar	28	37	20		IE				
MOD.				II2L3B/P	Pmbar	30	30		25	NL				
Nr.				II2H3+	Pmbar	30	37	20		PT				
				II2H3+	Pmbar	28	37	20		GB				
M	QnKw			II2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE				
				I2E	Pmbar			20		LU				
G30-G31 Kg/h		G20 m³/h	G25 m³/h	II2H3B/P	Pmbar	50	50	20		AT	CH			
				II2H3B/P	Pmbar	30	30	20		SE				
				II2H3B/P	Pmbar	30	30	20		FI				
				I3B/P	Pmbar	30	30			NO				
				II2H3+	Pmbar	28	37	20		CH				
				II2HS3B/P	Pmbar	30	30	25		25	HU			
				II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			CZ			

connecting the pipe, make sure that the joints and couplings have no leaks. Use soapy water or a purpose designed foam product to detect leaks. **NEVER USE NAKED FLAMES!**

CHECKING GAS PRESSURE



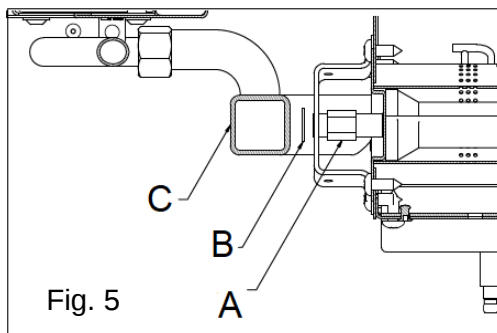
Gas supply pressure must be measured at the pressure point (Fig. 4)-(Ref. B) after removing the sealing screw (Ref. A). Use a flexible pipe, connect a gauge e.g. a liquid gauge that is accurate to 0.1 mbar) to the pressure point (and measure the intake pressure whilst the appliance is operating. If the pressure reading does not fall within the upper and lower limits indicated on the table, the appliance cannot be installed.

Switch off the appliance, disconnect the gauge and close the seal screw without forgetting to insert the washer (Ref. C) and contact the gas company to test main gas supply pressure.
A pressure adjuster may have to be fitted upstream of the appliance.

1.5 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Open the door and remove the access panel to the technical compartment: remove the handle of the oil drain lever by unscrewing the side nut, unscrew the 4 fixing screws of the panel and remove it.

REPLACING MAIN BURNER NOZZLE (Fig. 5)

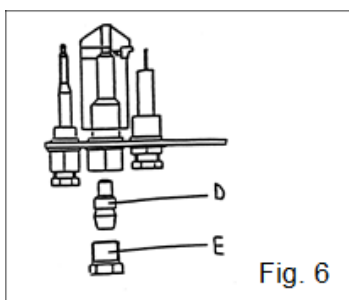


Unscrew the nozzles (Ref. A) and replace them with those corresponding to the chosen gas, taking care to reposition the sealing washer (Ref. B) located between the nozzle support and the gas distributor (Ref. C).

Follow the instructions on the technical plate (Fig.3).

The nozzles are marked in hundredths of a millimetre.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE (Fig. 6)



- Make sure the gas supply is closed.
- Open the front door, unscrew the connection fitting to the "E" pipe, remove the nozzle and replace it with the one that corresponds to the type of gas to be used, referring to table 2. In this operation, pay attention to the spacer which must be reassembled in the same original position.
- Screw the fitting back on and close the front door.
- After the operation, apply the plate (fig. 2) indicating the new type of gas

Pilot heat input less than 0.25 kW

1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Before connecting to the power supply, make sure that the power supply is compatible with voltage and frequency values displayed on the rating plate located inside the door.
- The appliance is designed to perform the operation specified on the rating plate.
- The appliance is supplied with a power cord. Before connecting the appliance directly to the main power supply, fit a circuit breaker of adequate capacity whose contacts have a minim distance of 3 mm.
- When the machine is operating the power supply must not deviate from the nominal more than $\pm 10\%$.
- The equipment must also be part of an equipotential system whose efficiency must be tested to ensure compliance with current regulations.

Before delivering the appliance to the user:

- check that it operates correctly,
- instruct the user on how to use it.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

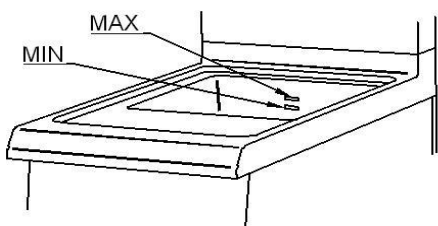
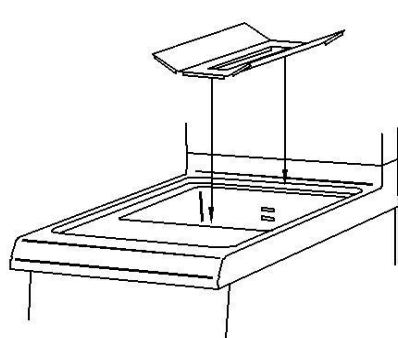
The appliance must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is improper. During operation, supervise the appliance.

2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME

Before starting up the appliance for the first time remove all the packing and thoroughly clean the protective industrial grease from the tray and containers using this procedure:

- fill the tank to the brim with water and normal detergent, turn on heat and boil for a few minutes.
- drain the water through the drain tap and rinse the tank with plenty of clean water.

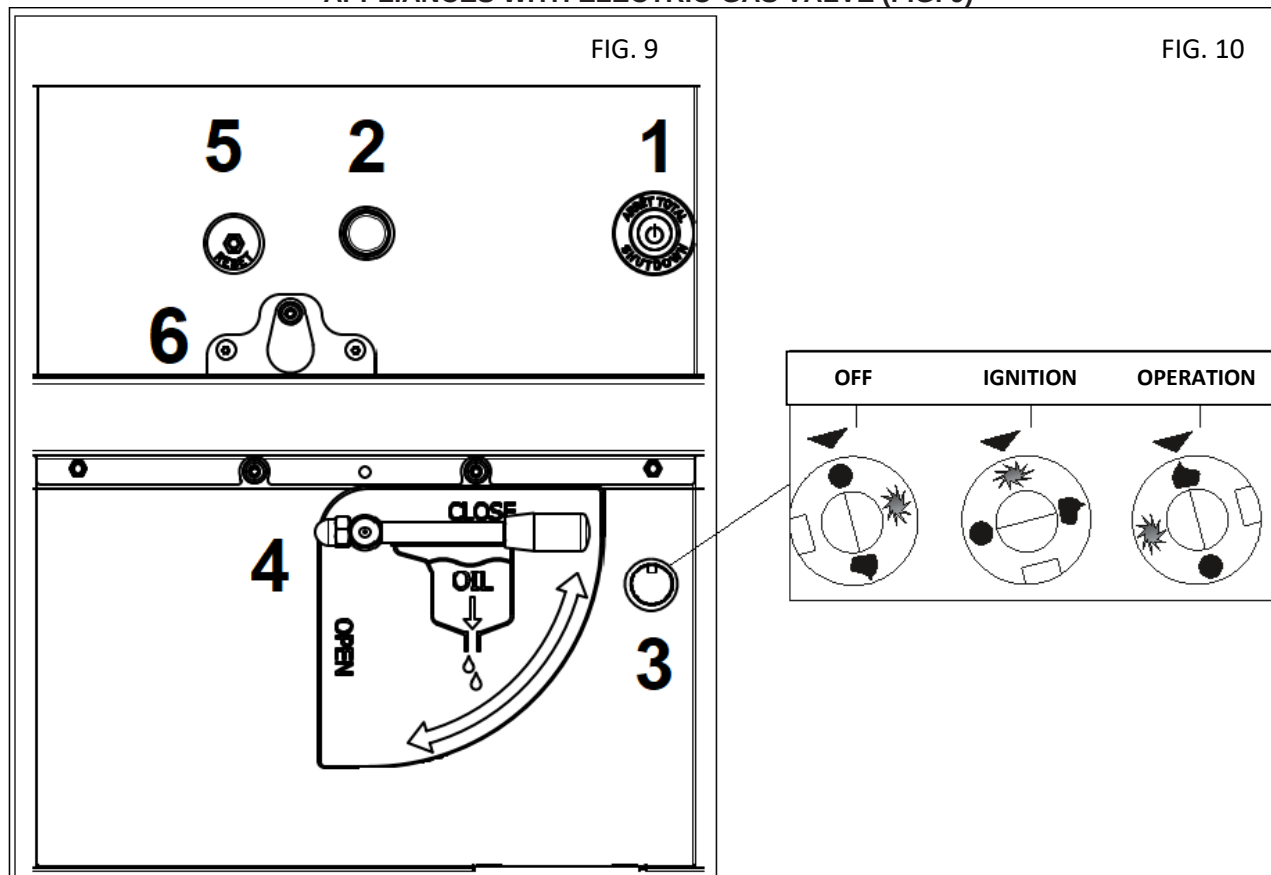
IMPORTANT NOTICE:

LOAD OIL, ONLY WHEN COLD, UP TO THE MIN. LEVEL MARK STAMPED ONTO THE TANK AND NOT BEYOND THE MAX LEVEL (Fig. 7)	LEAVE OIL MIXER IN THE TANK WHEN THE EQUIPMENT IS WORKING (HEAT-ON, Fig. 8)
 FIG. 7	 FIG. 8

WARNING: Old oil catches fire at a lower temperature and makes froth that tends to boil over. Remember that placing food that is too moist and placing too much food in the fryers contributes to the formation of froth that may boil over.

2.2 SETTING

APPLIANCES WITH ELECTRIC-GAS VALVE (FIG. 9)



The appliance has a gas valve with a 1N 230-VAC 50-Hz power supply.

PILOT IGNITION

- Turn on the main power switch.
- Open the door(s).
- Press button 1 (Fig.9), the green control light on the dashboard lights up.
- Open the gas tap upstream of the appliance.
- Turn and press knob 3 (Fig.9) to the "IGNITION" position and simultaneously press button 2, keep both pressed until the pilot flame lights up and stays lit. You can view the flame through the spyhole 6.

MAIN BURNER IGNITION

- Turn knob 3 (Fig. 9) to the "OPERATION" position.
- Select the operating temperature using the knob on the front of the appliance.
- The orange control light remains on during operation. As soon as the oil has reached the set temperature, the orange light goes out.
- When the temperature drops below the set value, the burners automatically reactivate.
- If the pilot goes out, the valve automatically blocks the gas flow and the main burner also goes out.
- AVOID OIL OVERHEATING

TURNING OFF THE MAIN BURNER

- Return the knob on the front of the appliance to the 0 position.
- Press button 1 (Fig. 9).
- Return knob 3 (Fig. 9) to the "IGNITION" position.

COMPLETE SHUTDOWN

- Return knob 3 (Fig. 9) to the "OFF" position and close the gas tap upstream of the appliance.
- Turn off the omnipolar switch.
- Place the lid over the tank(s).

DRAINING THE OIL

To empty the tank of oil, wait until the oil is cold and open the fryer door.

If the fryer is equipped with an oil collection tray, position it in place and turn the drain lever to the OPEN position.

Otherwise, screw on the oil drain extension, place a container in front of the appliance, making sure that the extension mouth is positioned above the container, then turn the drain lever to the OPEN position. The oil will come out of the tap and the tray will empty. To better preserve the oil, it is advisable to store it in a cool place once filtered.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

3.1 CLEANING

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults.

Do not clean the appliance with direct or high-pressure jets of water, is forbidden to use flammable materials, solvents, and do not use metal pads, brushes or scrapers in normal steel. If necessary, use stainless steel pads, but do not rub them against the grain of the metal of the appliance.

Use warm soapy water on steel surfaces and then rinse in plenty of water and dry with a soft cloth.

Do not wash the work top or floor with hydrochloric acid.

3.2 PERIODIC MAINTENANCE

At least once a year, or in any case in relation to the frequency of use, it is recommended to subject the appliance to a complete check that includes: an examination of the tightness and efficiency of the gas circuit, a check of the proper functioning of the cooling fan and other components. Contact a specialized technician.

It is recommended to stipulate a maintenance contract with a center authorized by the manufacturer.

3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES

If the appliance is not used for a long time or if it does not work or works irregularly, the gas stopcock upstream of the appliance must be shut off.

All the parts of the appliance that are subject to wear can easily be accessed from the front of the appliance by opening the door or after removing the front.

All the couplings use a dado and bicono, so great care must be taken in handling these components. If the part is damaged during dismantling or reassembly, it must be replaced with a new one.

If the oil exceeds the set temperature the safety thermostat breaks the contact with the thermocouple. To restart the appliance, open the door and press the red push-button.

Warning. As the safety thermostat may have been triggered by a faulty gas valve or thermostat, any faulty parts must be replaced by an authorized technician before the appliance is started up again.

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY FOR HARM CAUSED BY INCORRECT INTERVENTIONS, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, POOR MAINTENANCE, NON-COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS AND INEXPERT USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

SOMMAIRE

1. INSTALLATION	Pag.14
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	Pag.14
1.2 POSITIONNEMENT	Pag.14
1.3 EVACUATION DES FUMÉES	Pag.15
1.4 RACCORDEMENT GAZ	Pag.16
1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFÉRENT	Pag. 16
1.6 BRACHEMENT AU RESEAU	Pag. 18
MODE D'EMPLOI	Pag. 18
2.1 MISE EN FONCTION	Pag. 18
2.2 REGLAGES	Pag. 19
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Pag. 20
3.1 NETTOYAGE	Pag. 20
3.2 ENTRETIEN	Pag. 20
3.3 ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ	Pag. 20
TABEAU DE DONNÉES TECHNIQUES	Pag. 40

1. INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

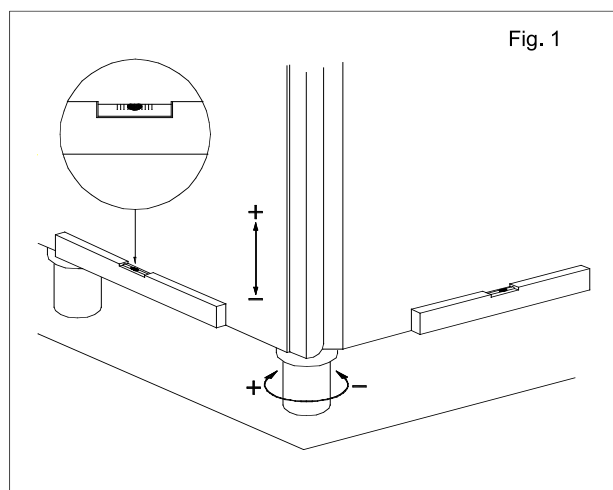
Lire avec attention ce manuel car il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel de façon que les différents opérateurs puissent le consulter.

- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant par du personnel professionnellement qualifié.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel ne doit être utilisé que par du personnel formé expressément pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou anomalie de fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser seulement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Éviter l'utilisation inappropriée de la friteuse
- Ne mettez pas de nourriture humide dans l'huile.
- Le non-respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux normes suivantes:

- compatibilité électromagnétique E.M.C. réglementation relative à la limitation des dérangements ;
- prescriptions en vigueur contre les accidents et les incendies ;
- normes pour l'installation des équipements électriques;
- normes pour l'installation des appareils à gaz;
- normes hygiéniques.

1.2 POSITIONNEMENT



Sortir l'appareil de son emballage, vérifier son intégrité, puis le placer dans l'endroit prévu pour l'utilisation. Procéder à la mise de niveau et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur (Fig. 1).

Si l'appareil est positionné contre un mur, celui-ci doit résister à des valeurs de température de 80°C et, s'il est inflammable, il faut impérativement appliquer une isolation thermique.

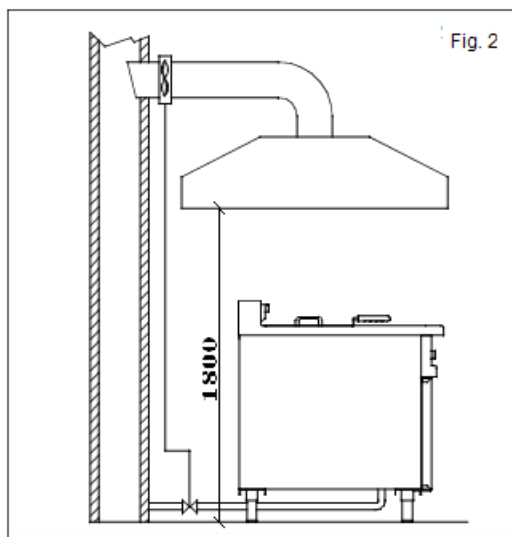
Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.

Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur et positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration installée conformément aux normes.

1.3 EVACUATION DES FUMEES

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de la combustion, dans le respect des normes pour leur installation.

RACCORDEMENT SOUS HOTTE ASPIRANTE



Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes sont respectées :

Le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la réglementation en vigueur).

L'alimentation du gaz à l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'interrompre si le débit descend sous les valeurs prescrites.

Le retour de l'admission du gaz à l'appareil ne doit pouvoir être fait que manuellement.

La partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte (Fig. 2).

1.4 RACCORDEMENT GAZ

PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION

Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients dans les installations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les réglementations et les normes en vigueur.

Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations et aux normes en vigueur. Il faut, en particulier, considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2m³/h pour kW de puissance installée.

Il faut respecter les normes pour la prévention des accidents et les règles de sécurité contre les incendies étant-panique dans les lieux ouverts au public.

CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

Fig. 3									
		CAT / KAT	GAS / GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	
		II2H3+	Pmbar	30	37	20			IT
		II2E+3+	Pmbar	28	37	20	25		FR
		II2E+3+	Pmbar	28	37	20	25		BE
		II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			DK
		II2H3+	Pmbar	28	37	20			ES GR
TIPO / TYPE		II2H3+	Pmbar	28	37	20			IE
MOD.		II2L3B/P	Pmbar	30	30		25		NL
		II2H3+	Pmbar	30	37	20			PT
Nr.		II2H3+	Pmbar	28	37	20			GB
		II2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20		DE
Σ QnKw		I2E	Pmbar			20			LU
G30-G31		II2H3B/P	Pmbar	50	50	20			AT CH
Kg/h		II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			SE
G20		II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			FI
m ³ /h		I3B/P	Pmbar	30	30				NO
		II2H3+	Pmbar	28	37	20			CH
		II2HS3B/P	Pmbar	30	30	25		25	HU
		II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			CZ
Vac Kw Hz Made in Italy									

Vérifiez sur la plaque technique située à l'intérieur de la porte que l'appareil a été testé et approuvé pour le type de gaz mis à la disposition de l'utilisateur.

Vérifier que les buses montées sur l'équipement correspondent au type de gaz disponible.

A l'aide des données indiquées sur la plaque technique, vérifier que le débit du détendeur est suffisant pour alimenter l'équipement (Fig. 3).

L'appareil est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz G20 à une pression de 20 mbars.

Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil. Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillé de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de la première installation et lors de toute intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des injecteurs des brûleurs, mesurer le débit horaire du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau des données techniques sous la voix "consommation de gaz". La tolérance admise est de $\pm 5\%$ de la valeur nominale.

TYPE DE GAZ	PRESSION en mbar		
	NOM.	MIN.	MAX.
GAZ METHANE G20/G25	20/25	18/20	25/30
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

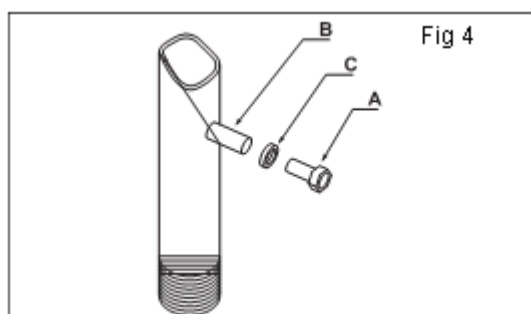
L'appareil devra être alimenté avec l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont reportées dans le tableau suivant :

Brancher l'équipement à un tuyau de gaz spécial avec des raccords G3/4" et une section interne d'au moins 20 mm.

Le raccord doit être en métal et le tuyau peut être rigide ou flexible. Veiller à ce que le tuyau flexible en métal de raccordement au raccord gaz ne touche pas de pièces surchauffées et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des colliers de serrage conformes aux normes d'installation. Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tuyau de raccordement susmentionné. Après le raccordement au réseau du gaz, il faut Contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites.

NE JAMAIS UTILISER DES FLAMMES.

CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ



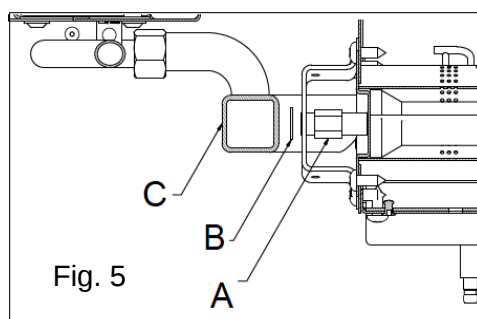
La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Fig. 4)-(Réf. B) après avoir enlevé la vis d'étanchéité (Réf. A). A l'aide d'un tuyau flexible, raccorder un instrument de mesure à la prise de pression (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en fonction. Si la valeur de la pression est pas comprise entre les limites inférieure et supérieure indiquées dans le tableau, il ne faut pas installer définitivement l'appareil.

Eteindre l'appareil, détacher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité sans oublier d'introduire la rondelle (Réf. C) et contacter l'Organisme qui distribue le gaz pour un contrôle de la pression de réseau. Il peut s'avérer nécessaire d'installer un régulateur de pression en amont de l'appareil.

1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT

Ouvrir la porte et retirer le panneau d'accès au compartiment technique : retirer la poignée du levier de vidange d'huile en dévissant l'écrou latéral, dévisser les 4 vis de fixation du panneau et le retirer.

REEMPLACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 5)

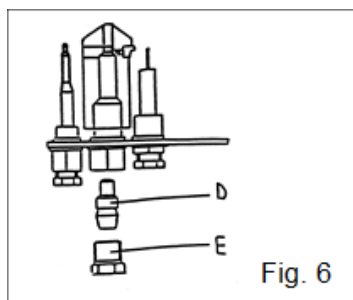


Dévissez les buses (Réf. A) et remplacez-les par celles correspondant au gaz choisi en prenant soin de repositionner la rondelle d'étanchéité (Réf. B) située entre le support de buse et le distributeur de gaz (Réf. C).

Suivez ce qui est indiqué sur la plaque technique (Fig.3).

Les buses sont marquées en centièmes de millimètre.

REEMPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 6)



- Assurez-vous que l'arrivée de gaz est fermée.
- Ouvrir la porte avant, dévisser le raccord de raccordement au tuyau « E », extraire la buse et la remplacer par celle qui correspond au type de gaz à utiliser, en se référant au tableau 2. Dans cette opération, faire attention aux entretoises qui doit être remontée dans la même position d'origine.
- Revissez le raccord.
- Après l'opération vous devez appliquer la plaque (fig. 2) qui indique le nouveau type de gaz

Débit thermique du pilote inférieur à 0,25 kW

1.6 BRANCHEMENT AU RESEAU

- Avant de procéder au branchement électrique, s'assurer que la tension et la fréquence reportées sur la plaquette technique correspondent aux valeurs de l'installation d'alimentation utilisée.
- L'appareil est livré prévu pour fonctionner avec les valeurs indiquées sur la plaquette technique positionnée à l'intérieur de la porte.
- L'appareil est fourni avec câble d'alimentation, pour le branchement il faut interposer entre l'appareil et le réseau d'alimentation un interrupteur omnipolaire adapté à la charge et ayant une distance minimum d'ouverture des contacts de 3 mm.
- La tension d'alimentation, avec la machine en fonction, ne doit pas s'écarter de la valeur de tension nominale de plus de $\pm 10\%$.
- De plus, l'appareil doit être branché à une installation équipotentielle dont le fonctionnement correct doit être opportunément vérifié selon les prescriptions des normes en vigueur.

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut:

- vérifier qu'il fonctionne correctement ;
- communiquer à l'utilisateur les instructions pour l'utilisation.

2. MODE D'EMPLOI

L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre. Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

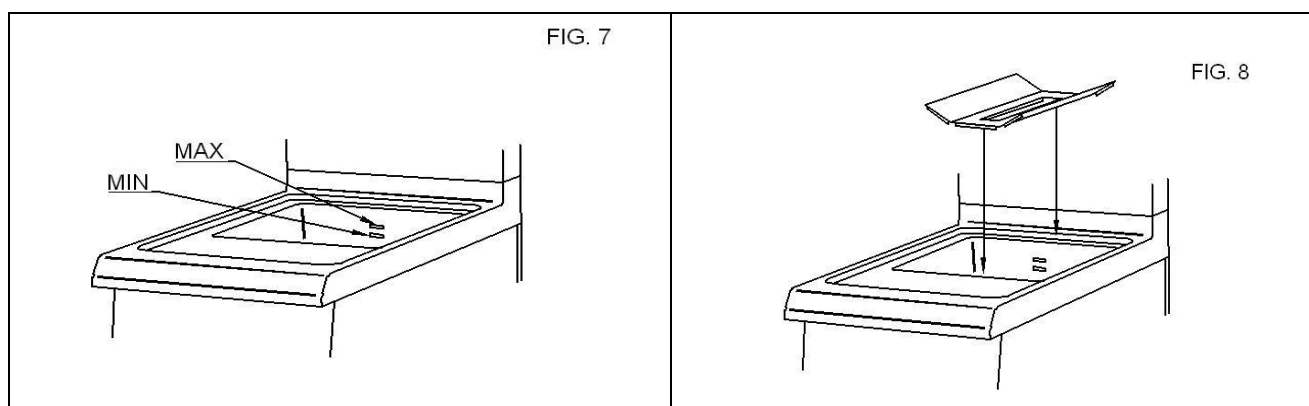
2.1 MISE EN FONCTION

Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et nettoyer avec soin la cuve et les paniers des graisses industrielles de protection appliquées, en agissant de la façon suivante:

- remplir la cuve jusqu'au bord avec de l'eau et du détergent normal, mettre en fonction le chauffage et porter à ébullition pendant quelques minutes;
- vider l'eau à travers le robinet de vidange et rincer abondamment la cuve avec de l'eau propre;

NOTES IMPORTANTES:

REMPLIR L'HUILE FROIDE JUSQU'AU NIVEAU MINIMUM ET NE PAS DEPASSER LE NIVEAU MAXIMUM (fig. 7)	DURANT LE FONCTIONNEMENT LAISSER LE MELANGEUR À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE (fig.8)
--	--

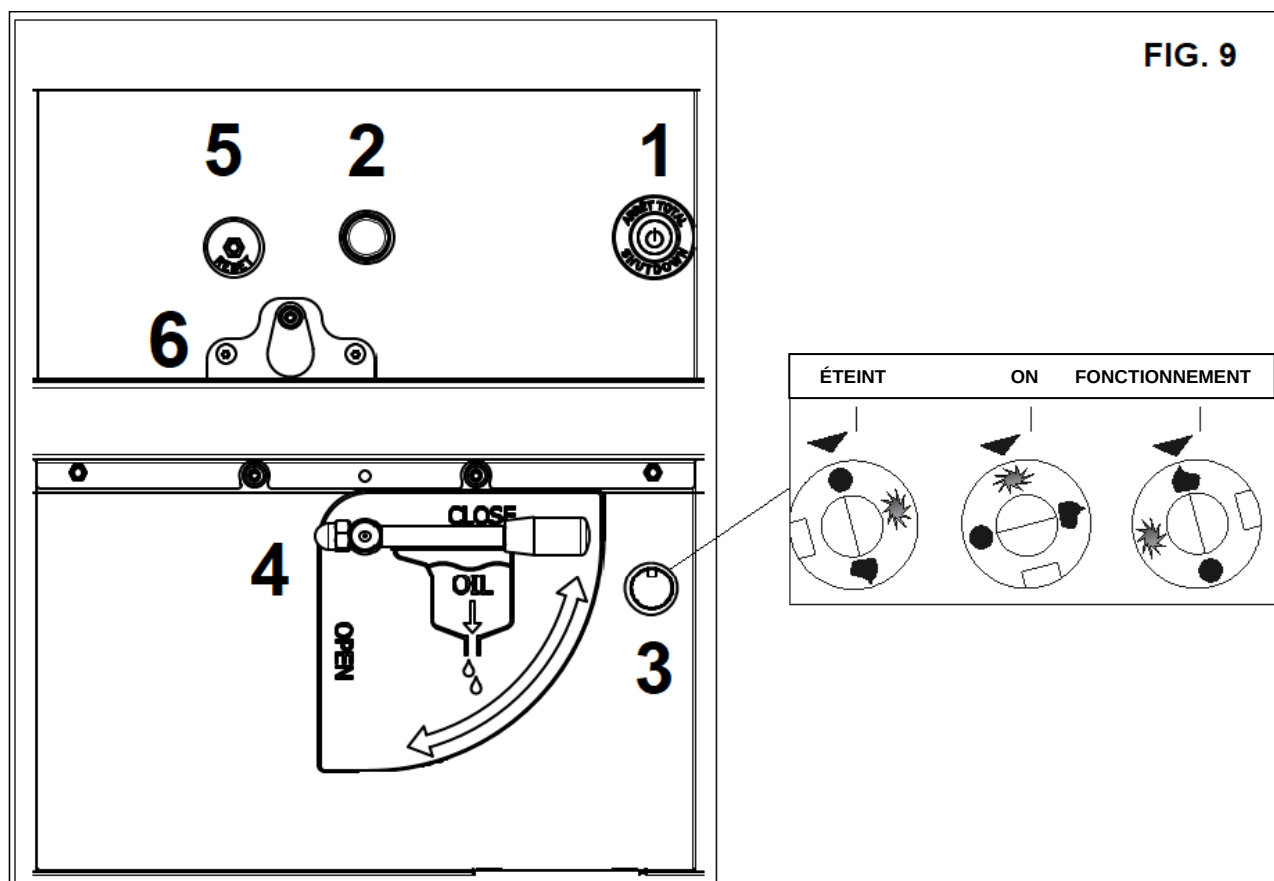


ATTENTION:

Il faut faire très attention au fait que la vieille huile a un point d'inflammabilité plus bas et que sa mousse tend à déborder. Il faut encore considérer qu'introduire des aliments trop humides et en quantité excessive contribue également à la formation de mousse qui peut déborder.

2.2 REGLAGES

APPAREILS AVEC VANNE GAZ ELECTRIQUE (FIG. 9)



L'appareil est équipé d'une vanne gaz avec alimentation électrique 1N 230V CA 50Hz.

ALLUMAGE DE LA FLAMME PILOTE

- Allumez l'interrupteur principal de l'électricité.
- Ouvrir la(les) porte(s).
- Appuyez sur le bouton 1 (Fig.9), le voyant vert du tableau de bord s'allume.
- Ouvrir le robinet de gaz en amont de l'appareil.

- Tourner et appuyer le bouton 3 (Fig.9) sur la position « ON » et appuyer en même temps sur le bouton 2, maintenir les deux enfoncés jusqu'à ce que la flamme pilote s'allume et reste allumée. Il est possible de visualiser la flamme depuis le judas 6.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Tourner le bouton 3 (Fig. 9) sur la position « FONCTIONNEMENT ».
- Sélectionnez la température de travail à l'aide de la manette située en façade de l'appareil.
- Le voyant de contrôle orange reste allumé pendant le fonctionnement. Dès que l'huile a atteint la température réglée, le voyant orange s'éteint.
- Lorsque la température descend en dessous de la valeur réglée, les brûleurs se réactivent automatiquement.
- Si vous éteignez la veilleuse, la vanne bloque automatiquement le débit de gaz et éteint également le brûleur principal.
- ÉVITER DE SURCHAUFFER L'HUILE

ARRÊT DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Remettez la manette située à l'avant de l'appareil sur la position 0.
- Appuyez sur le bouton 1 (Fig. 9).
- Remettre le bouton 3 (Fig. 9) sur la position « ON ».

ARRÊT TOTAL

- Remettez le bouton 3 (Fig. 9) sur la position « ÉTEINT » et fermez le robinet de gaz en amont de l'appareil.
- Débranchez l'interrupteur omnipolaire.
- Placez le couvercle sur le(s) réservoir(s).

VIDANGE DE L'HUILE

Pour vider l'huile du réservoir, attendez que l'huile soit froide et ouvrez la porte de la friteuse.

Si la friteuse est équipée d'un bac de récupération d'huile, placez-le en place et tournez le levier de vidange en position OPEN.

Sinon, vissez la rallonge pour vidanger l'huile, placez un récipient devant l'appareil en vous assurant que l'embouchure de la rallonge est positionnée au dessus du récipient, puis tournez le levier de vidange en position OPEN.

L'huile sortira du robinet et le réservoir se videra. Pour mieux conserver l'huile, il est conseillé de la placer dans un endroit frais une fois filtrée.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 NETTOYAGE

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée, il est interdit d'utiliser des matériaux inflammables, des solvants, et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage.

Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux.

Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique

3.2 ENTRETIEN

Au moins une fois par an, ou en tout cas en fonction de la fréquence d'utilisation, il est conseillé de soumettre l'équipement à un contrôle complet qui comprend : un examen de l'étanchéité et de l'efficacité du circuit gaz, vérifier le bon fonctionnement du ventilateur de refroidissement et des autres composants.

Contactez un technicien spécialisé. Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par le constructeur.

3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE

Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou qu'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en ouvrant la porte ou après avoir enlevé le panneau frontal.

Tous les raccords sont réalisés par manchon-écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants ; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.

Si la température de l'huile dépasse les valeurs préétablies, le thermostat de sécurité coupe le contact du thermocouple. Pour remettre l'appareil en fonction, ouvrir la porte et appuyer sur le bouton rouge. Attention, ne pas oublier que, dans tous les cas, l'activation du thermostat de sécurité peut être dû à une panne de la vanne du gaz ou du thermostat. C'est pourquoi, avant de remettre en fonction l'appareil, il faut remplacer l'éventuel composant défectueux par un technicien autorisé.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

INHALT

1. INSTALLATION	Pag.21
1.1 WICHTIGE HINWEISE	Pag. 21
1.2 AUFSTELLEN	Pag. 22
1.3 ABLUFTABZUG	Pag. 23
1.4 GASANSCHLUSS	Pag. 23
1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART	Pag. 24
1.6 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ	Pag. 25
2. BEDIENUNGSANLEITUNG	Pag. 25
2.1 INBETRIEBNAHME	Pag. 25
2.2 EINSTELLUNG	Pag. 26
3. REINIGUNG UND WARTUNG	Pag. 28
3.1 WARTUNG	Pag. 28
3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	Pag. 28
3.3 STEUER - UND SICHERHEITSELEMENTE	Pag. 28
TECHNISCHE DATENTABELLE.	Pag.40

1. INSTALLATION

1.1 WICHTIGE HINWEISE

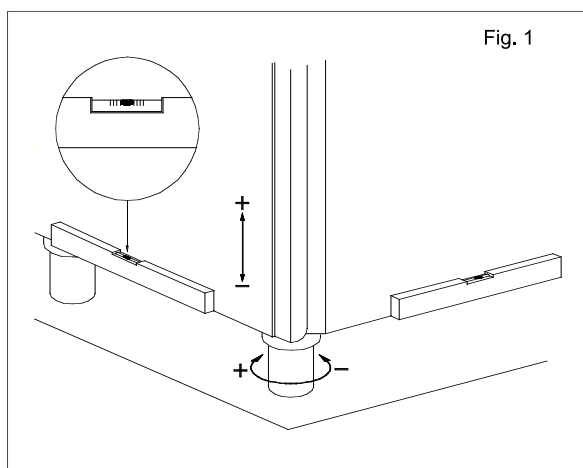
Das vorliegende Handbuch wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheitsmassnahmen für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes enthält, sollte es aufmerksam durchgelesen und zum Nachschlagendurch die weiteren Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die Installation muss gemäß den Anleitungen des Herstellers von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Das Gerät, ist für den professionellen Gebrauch bestimmt, darf nur von Personen benutzt werden, die mit dessen Verwendung vertraut sind.
- Im Falle eines Schadens oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten. Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle wenden und nur originale Ersatzteile verlangen.
- Vermeiden Sie unsachgemäßen Gebrauch der Friteuse.
- Legen Sie keine Nassfutter in der Öl-
- Die Nichteinhaltung des Obengenannten kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.

Das Gerät entspricht folgenden Richtlinien:

- Elektromagnetische Kompatibilität (E.M.C.), EG-Richtlinie bezogen auf die Störbegrenzung;
- Richtlinien für die Installation von elektrischen Anlagen;
- Geltende Unfallverhütungs- und Brandschutzvorschriften;
- Vorschriften für die Installation von Gasanlagen;

1.2 AUFSTELLEN



Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf eventuelle Beschädigungen hin überprüfen und am Verwendungsort aufstellen.

Das Gerät nivellieren und in der Höhe mittels der Einstellfüße, wie in (Abb.1) gezeigt, regulieren.

Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zu einer Temperatur von 80° hitzebeständig sein. Sollte die Wand aus entflammbarem Material bestehen, muss unbedingt eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.

Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen.

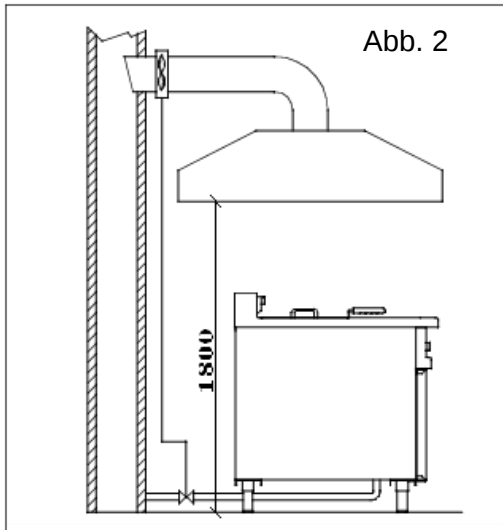
Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben.

Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen oder Abkühlen nicht verstopfen und das Gerät unter einer Abzugshaube aufstellen, deren Anlage den geltenden Vorschriften entspricht.

1.3 ABLUFTABZUG

Die Geräte müssen unter Einhaltung der Vorschriften für deren Installation in Räumlichkeiten aufgestellt werden, die für den Abzug der Verbrennungsgase geeignet sind.
Es gibt folgende Anschlussarten:

ANSCHLUSS UNTER EINER ABZUGSHAUBE



Wird das Gerät unter einer Abzugshaube installiert, muss sichergestellt werden, dass folgende Angaben eingehalten werden:
Das Ansaugvolumen muss größer als das der erzeugten Verbrennungsgase sein (siehe hierzu die geltenden Bestimmungen).

Die Gasversorgung des Gerätes muss direkt von diesem Abzugssystem kontrolliert werden und muss unterbrochen werden, wenn die Absaugleistung unter die vorgeschriebenen Werte fällt.
Die erneute Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell ausführbar sein.

Das Endstück der Abzugsleitung des Gerätes muss innerhalb der Projektion des Grundumfangs der Abzugshaube liegen (Abb. 2).

1.4 GASANSCHLUSS

INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.

Die Gasanlagen, die elektrischen Anschlüsse und die Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen. Insbesondere muss bedacht werden, dass hierfür die Verbrennung der Brenner notwendige Luft 2m³/h pro kW installierter Leistung beträgt.

Die Normen bezüglich der Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zur Brandverhütung und Panikvermeidung in öffentlichen Betrieben müssen eingehalten werden.

VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN

Fig. 3												
				CAT / KAT	GAS/ GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1		
				I12H3+	Pmbar	30	37	20			IT	
				I12E+3+	Pmbar	28	37	20	25		FR	
				I12E+3+	Pmbar	28	37	20	25		BE	
				I12H3B/P	Pmbar	30	30	20			DK	
				I12H3+	Pmbar	28	37	20			ES	GR
TIPO / TYPE		A1	I12H3+			Pmbar	28	37	20		IE	
MOD.		I12L3B/P			Pmbar	30	30		25		NL	
Nr.		I12H3+			Pmbar	30	37	20			PT	
		I12H3+			Pmbar	28	37	20			GB	
Σ QnKw		I12ELL3B/P			Pmbar	50	50	20	20		DE	
		I2E			Pmbar			20			LU	
G30-G31 Kg/h		G20 m³/h	G25 m³/h	I12H3B/P	Pmbar	50	50	20			AT	CH
				I12H3B/P	Pmbar	30	30	20			SE	
				I12H3B/P	Pmbar	30	30	20			FI	
				I3B/P	Pmbar	30	30				NO	
				I12H3+	Pmbar	28	37	20			CH	
				I12HS3B/P	Pmbar	30	30	25		25	HU	
				I12H3B/P	Pmbar	30	30	20			CZ	
Vac		Kw		Hz		Made in Italy						

Auf dem Schild mit den technischen Daten, das sich auf der Innenseite der Tür oder auf der linken Herdseite befindet, kontrollieren, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen.

Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes (Abb.3) ausreichend ist.

Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.
Keine Querschnittsvermindernungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG

Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Einspritzventile der Brenner kontrolliert wurden, die stündliche Gasmenge messen.

Den gemessenen Wert mit dem in der Tabelle der technischen Daten unter „Gasverbrauch“ wiedergegebenen Wert vergleichen. Eine Abweichung von $\pm 5\%$ des Nennwertes ist zulässig.

GASART	DRUCK in mbar		
	NOM.	MIN.	MAX.
METHANGAS G20/G25	20/20	18	25
FLÜSS. GAS G30/31	50/50	42.5	57.5

Das Gerät muss mit einer Gasart gespeist werden, deren Eigenschaften und deren Druck in der folgenden Tabelle angegeben sind: Schließen Sie das Gerät an eine spezielle Gasleitung mit G3/4-Zoll-Anschlüssen und einem Innenquerschnitt von mindestens 20 mm an.

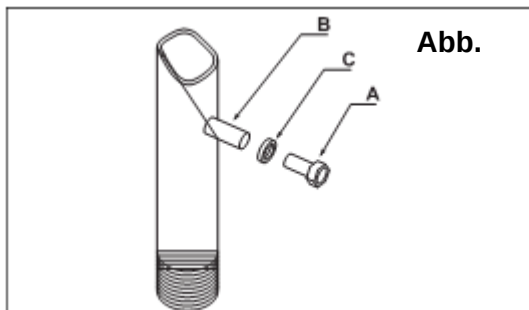
Das Verbindungsstück muss aus Metall sein; weiterführend kann ein Schlauch oder ein Rohr verwendet werden.

Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss an das Gas-Verbindungsstück keine überhitzten Teile berührt und dass er nicht verdreht ist. Nur den Installationsvorschriften entsprechende Befestigungsschellen verwenden.

Hähne oder Absperrschieber mit einem Innendurchmesser, der nicht geringer als der des obengenannten Verbindungsrohrs sein darf, verwenden. Nach dem Anschluss an das Gasnetz muss kontrolliert werden, dass an den Verbindungsstellen und Anschlussstücken kein Gas austritt. Hierzu Seifenwasser oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden.

NIE BRENNENDE ZÜNDHÖLZER VERWENDEN.

KONTROLLE DES GASDRUCKS



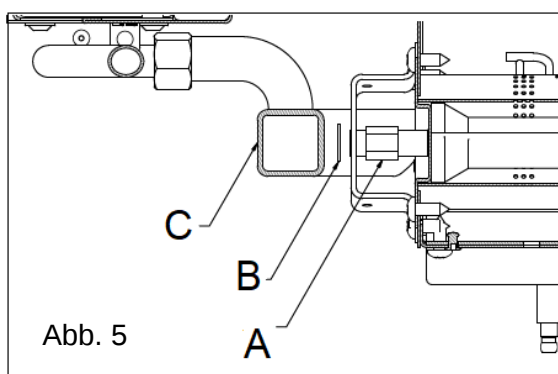
Der Gasdruck muss in Höhe des Druckanschlusses (Abb.4.)-(Bez.B) gemessen werden, nachdem die Dichtungsschraube (Bez.A) entfernt wurde. Mittels eines Schlauches an den Druckanschluss ein Messgerät (z.B. ein Flüssigkeitsmanometer, mit einer Feinheit von mindestens 0,1 mbar) schließen und bei eingeschaltetem Gerät den Eingangsdruck messen. Wenn sich der Druckwert nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Grenzen befindet, kann das Gerät nicht endgültig installiert werden.

Das Gerät ausschalten, das Manometer abstecken, die Dichtungsschraube wieder anziehen (ohne dabei zu vergessen die Unterlegscheibe (Bez. C) einzulegen) und sich mit dem Gaswerk in Verbindung setzen, um den Netzdruck kontrollieren zu lassen. In diesem Fall kann es notwendig sein, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART

Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Zugangsplatte zum Technikfach: Entfernen Sie den Griff des Ölabblasshebels, indem Sie die seitliche Mutter lösen, lösen Sie die 4 Befestigungsschrauben der Platte und entfernen Sie sie.

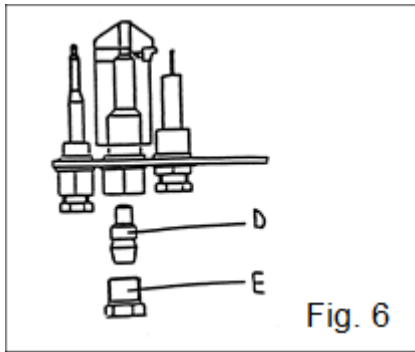
AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb. 5)



Schrauben Sie die Düsen (Ref. A) ab und ersetzen Sie sie durch diejenigen, die dem gewählten Gas entsprechen. Achten Sie dabei darauf, die Dichtungsscheibe (Ref. B) zwischen der Düsenhalterung und dem Gasverteiler (Ref. C) wieder anzubringen. Befolgen Sie die Angaben auf dem technischen Schild (Abb. 3).

Düsen sind in Hundertstel millimetern gekennzeichnet.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES LEITFLAMMENBRENNERS (Abb. 6)



- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr geschlossen ist.
- Öffnen Sie die Vordertür, schrauben Sie das Verbindungsstück zum Rohr „E“ ab, ziehen Sie die Düse heraus und ersetzen Sie sie durch die Düse, die der zu verwendenden Gasart entspricht, siehe Tabelle 2. Achten Sie bei diesem Vorgang auf Folgendes Distanzstück, das wieder an der gleichen ursprünglichen Position montiert werden muss.
- Schrauben Sie die Armatur wieder fest.
- Nach der Operation müssen Sie das Schild (Abb. 2) anbringen, auf dem die neue Gasart angegeben ist

Thermische Leistung des Zündbrenners unter 0,25 kW

1.6 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

- Bevor der elektrische Anschluss vorgenommen wird sicherstellen, dass die auf dem technischen Schild angegebene Spannung und Frequenz denen der vorhandenen elektrischen Anlage entsprechen.
- Das Gerät wird auf den auf dem technischen Schild am Türinneren angegebenen Betrieb eingestellt, geliefert.
- Das Gerät wird mit dem Netzkabel geliefert. Für einen direkten Anschluss an das Stromnetz muss zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden, der für die Last bemessen ist und dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen.
- Bei laufendem Gerät darf die Anschlussspannung vom Wert der Nennspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.
- Das Gerät muss zudem in ein äquipotentielles System integriert sein, dessen Funktionstüchtigkeit entsprechend der Angaben der geltenden Bestimmungen kontrolliert werden muss.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2. BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich.

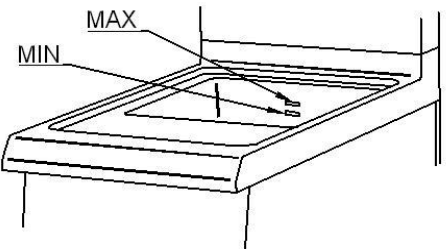
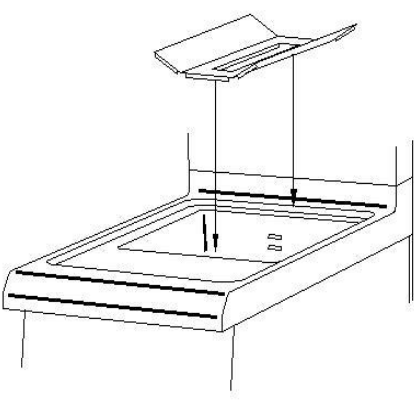
Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 INBETRIEBNAHME

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, das ganze Verpackungsmaterial entfernen und das Becken und die Körbe sorgfältig von dem zum Schutz aufgetragenen Industriefett reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:

- das Becken bis zum Rand mit Wasser und gewöhnlichem Spülmittel füllen, die Heizung einschalten und für einige Minuten kochen lassen;
- das Wasser aus dem Auslaufhahn ablassen und das Becken gründlich mit klarem Wasser ausspülen;

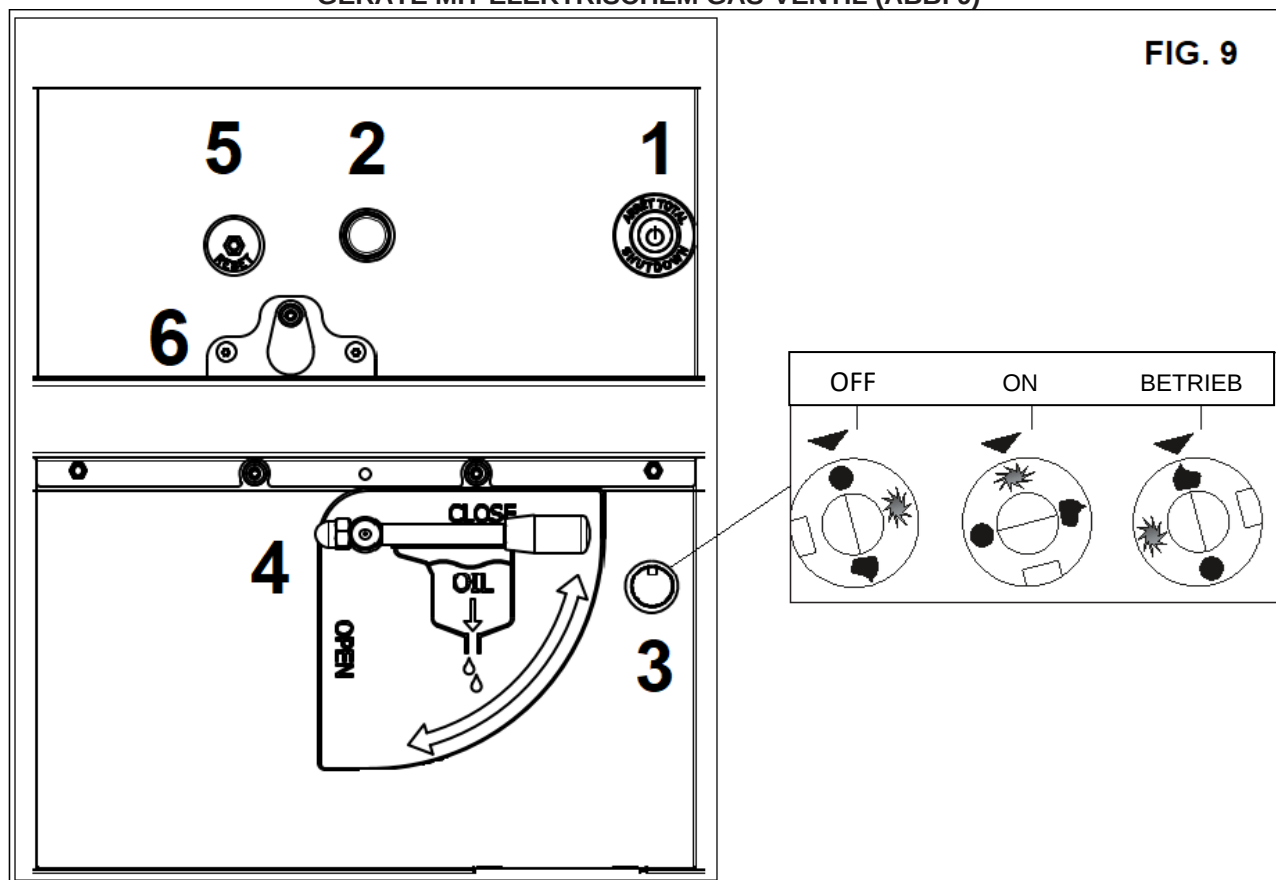
WICHTIGE INFORMATIONEN:

KALTES ÖL LINGIESSEN BIS AUF DEM ZEICHEN DES MINIMUMNIVEAU UND NICHT ÜBER DEM MAXIMALEN NIVEAU (abb. 7)	DER OLMISCHER BEI GEBRAUCH IM BECKEN LASSEN(abb. 8)
ABB. 7 	ABB. 8 

ACHTUNG: Es muss besonders darauf geachtet werden, dass altes Öl einen niedrigeren Brennpunkt hat und dass dessen Schaum zum Überlaufen neigt. Es wird außerdem darauf hingewiesen, dass zu feuchte Speisen in zu großen Mengen ebenfalls zur Bildung von Schaum beitragen, der überlaufen kann.

2.2 EINSTELLUNG

GERÄTE MIT ELEKTRISCHEM GAS-VENTIL (ABB. 9)



Das Gerät besitzt ein Gasventil mit elektrischer Versorgung 1N 230V AC 50Hz.

ZÜNDUNG DER PILOTFLAMME

- Schalten Sie den Hauptstromschalter ein.
- Öffnen Sie die Tür(en).
- Drücken Sie die Taste 1 (Abb.9), die grüne Kontrollleuchte auf dem Armaturenbrett geht an.
- Öffnen Sie den Gashahn vor dem Gerät.
- Drehen und drücken Sie den Knopf 3 (Abb. 9) in die Position „ON“ und drücken Sie gleichzeitig die Taste 2. Halten Sie beide gedrückt, bis die Zündflamme aufleuchtet und brennt. Durch das Guckloch 6 ist es möglich, die Flamme zu beobachten.

HAUPTBRENNERZÜNDUNG

- Drehen Sie den Knopf 3 (Abb. 9) in die Position „BETRIEB“.
- Wählen Sie die Arbeitstemperatur mit dem Drehknopf an der Vorderseite des Geräts.
- Die orangefarbene Kontrollleuchte leuchtet während des Betriebs weiter. Sobald das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt das orangefarbene Licht.
- Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert fällt, werden die Brenner automatisch wieder aktiviert.
- Wenn Sie den Zündbrenner ausschalten, blockiert das Ventil automatisch den Gasfluss und schaltet auch den Hauptbrenner aus.
- Vermeiden Sie eine Überhitzung des Öls

ABSCHALTUNG DES HAUPTBRENNERS

- Bringen Sie den Knopf an der Vorderseite des Geräts wieder in die 0-Position.
- Drücken Sie die Taste 1 (Abb. 9).
- Bringen Sie den Knopf 3 (Abb. 9) wieder in die Position „ON“.

VOLLSTÄNDIGE ABSCHALTUNG

- Drehen Sie den Knopf 3 (Abb. 9) wieder auf die Position „ALL OFF“ und schließen Sie den Gashahn vor dem Gerät.
- Trennen Sie den allpoligen Schalter.
- Setzen Sie den Deckel auf den/die Tank(s).

ÖL ABLASSEN

Um das Öl aus dem Tank zu entleeren, warten Sie, bis das Öl kalt ist, und öffnen Sie dann die Frittiertür.

Wenn die Fritteuse mit einer Ölauffangschale ausgestattet ist, setzen Sie diese ein und drehen Sie den Ablasshebel in die Position OPEN.

Andernfalls schrauben Sie die Verlängerung zum Ablassen des Öls fest, stellen Sie einen Behälter vor das Gerät und stellen Sie sicher, dass sich die Öffnung der Verlängerung über dem Behälter befindet. Drehen Sie dann den Ablasshebel in die Position OPEN.

Das Öl tritt aus dem Wasserhahn aus und der Tank leert sich. Um das Öl besser zu erhalten, empfiehlt es sich, es nach dem Filtern an einem kühlen Ort aufzubewahren.

3.

REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 REINIGUNG

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät aus hygienischen Gründen und um Betriebsstörungen zu vermeiden, gereinigt werden.

Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen. ist verboten, brennbare Stoffe, Lösungsmittel verwenden. Keine Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung zu reiben ist.

Für die Oberflächen aus Stahl, lauwarmes Seifenwasser verwenden, gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocknen.

Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.

3.2 REGELMÄßIGE WARTUNG

Mindestens einmal im Jahr oder in jedem Fall abhängig von der Nutzungshäufigkeit ist es ratsam, das Gerät einer vollständigen Überprüfung zu unterziehen, die Folgendes umfasst: eine Prüfung der Dichtheit und Effizienz des Gaskreislaufs, Überprüfung der korrekten Funktion des Kühlgebläses und anderer Komponenten.

Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker. Es empfiehlt sich, einen Wartungsvertrag mit einer vom Hersteller autorisierten Werkstatt abzuschließen.

3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE

Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der vorgeschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden.

Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch Öffnen der Tür oder nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich.

Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel. Aus diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und/oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.

Für den Fall, dass die Öltemperatur die festgesetzten Werte übersteigt, unterbricht das Sicherheitsthermostat den Kontakt des Thermoelements.

Öffnen Sie die Tür und drücken Sie auf den roten Knopf, um das Gerät wieder einzuschalten.

Achtung, das Ansprechen des Sicherheitsthermostates kann auch bedeuten, dass das Gasventil oder das Ventil des Thermostates defekt sind; bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird, muss das defekte Teil von einem autorisierten Techniker ersetzt werden.

**DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHES
INSTALLATION, VERLETZUNG DES GERÄTES, UNSACHGEMÄßEN GEBRAUCH, SCHLECHTE
WARTUNG, NICHT-EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT IN DER
VERWENDUNG, VERURSACHT WURDEN.**

**DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE
EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.**

SUMARIO

1. INSTALACIÓN	Pag. 28
1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES	Pag. 28
1.2 COLOCACIÓN	Pag. 28
1.3 SALIDA DE HUMOS	Pag. 29
1.4 CONEXIÓN GAS	Pag. 29
1.5 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO	Pag. 30
1.6 CONEXIÓN A LA RED	Pag. 30
2. INSTRUCCIONES DE USO	Pag. 31
2.1 PUESTA EN MARCHA	Pag. 31
2.2 REGULACIÓN	Pag. 32
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Pag. 33
3.1 LIMPIEZA	Pag. 33
3.2 MANTENIMIENTO	Pag. 33
3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD	Pag. 33
TABLA DE DATOS TECNICOS	Pag. 40

1. INSTALACIÓN

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES

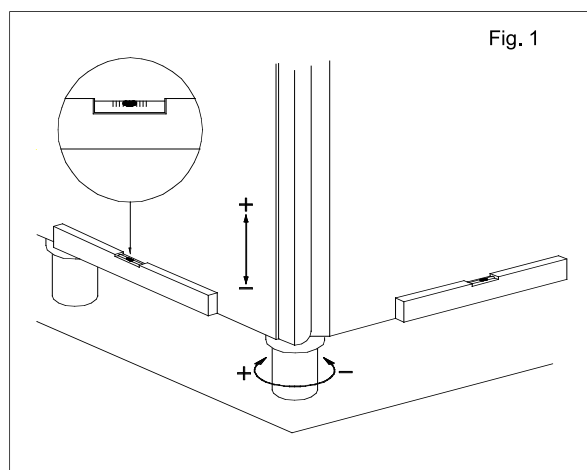
Leer atentamente el presente manual, ya que contiene informaciones importantes sobre la seguridad de la instalación, sobre su utilización y sobre el mantenimiento del aparato. Conservar con cuidado este manual para que pueda ser consultado por los operadores.

- La instalación debe efectuarse siguiendo las instrucciones del constructor y por personal profesionalmente cualificado.
- El equipo está diseñado para uso profesional, sólo debe ser utilizado por personal capacitado para operar el equipo
- Desactivar el aparato en caso de avería o de mal funcionamiento. Para las posibles reparaciones, dirigirse a un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir recambios originales.
- Evite el uso inadecuado de la freidora.
- No coloque alimentos húmedos en el aceite.
- El no respetar lo anteriormente expuesto puede comprometer la seguridad del aparato.

El aparato es conforme a las siguientes normativas:

- compatibilidad electromagnética E.M.C. Directiva relativa a la limitación de las interferencias;
- prescripciones vigentes para la prevención de accidentes e incendios;
- normas para la realización de las instalaciones eléctricas;
- normas para el montaje de la instalación de gas;
- normas higiénicas.

1.2 COLOCACIÓN



Sacar el aparato del embalaje, comprobar su integridad y colocarlo en el lugar en que va a ser utilizado.

Nivelarlo horizontalmente y regular la altura manipulando las patas regulables según se indica en (Fig. 1).

Si el aparato se coloca contra una pared, éste deberá poder soportar temperaturas de hasta 80°C y si es inflamable, es necesario que se aplique un aislante térmico.

Quitar la película protectora despegándola lentamente para evitar que queden restos de adhesivo.

No obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o eliminación del calor, y colocar el aparato bajo una campana de aspiración que debe ser instalada según las normas.

1.3 SALIDA DE HUMOS

Los aparatos deben ser instalados en locales adecuados para la evacuación de los productos de la combustión, respetando las normas de su instalación.

CONEXIÓN BAJO CAMPANA EXTRACTORA

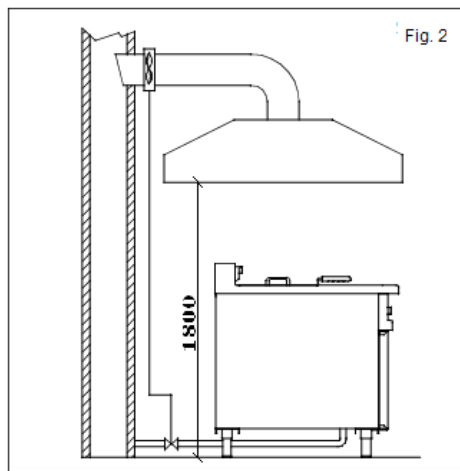


Fig. 2

Cuando el aparato se instala bajo una campana extractora hay que comprobar que se respeten las siguientes indicaciones:

El volumen aspirado tiene que ser superior al de los gases quemados producidos (véase la normativa vigente).

La alimentación del gas se tiene que controlar con este sistema y se tiene que interrumpir cuando su cantidad descienda por debajo de los valores establecidos.

La reintroducción del gas en el aparato se podrá hacer sólo manualmente.

La parte terminal del conducto de evacuación del aparato tiene que ser colocada en la parte interior de la proyección del perímetro de base de la campana (Fig. 2).

1.4 CONEXIÓN GAS

INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación, las posibles adaptaciones a otros tipos de gas, la puesta en marcha y la eliminación de los inconvenientes en las instalaciones deberán ser realizadas únicamente por personal cualificado, según las reglas y normas en vigor.

Las instalaciones del gas, las conexiones eléctricas y los locales en los que se instalen los aparatos tienen que ajustarse a las reglas y normas en vigor. En especial, hay que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2m³/h por kW de potencia instalada.

Tienen que respetarse las normas para prevenir accidentes y las normas de seguridad contra incendios y antipánico en los locales abiertos al público.

CONTROLES EFECTUABLES ANTES DE LA INSTALACIÓN

Fig. 3									
		CAT / KAT	GAS / GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	
		II2H3+	Pmbar	30	37	20			IT
		II2E+3+	Pmbar	28	37	20	25		FR
		II2E+3+	Pmbar	28	37	20	25		BE
		II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			DK
		II2H3+	Pmbar	28	37	20			ES GR
TIPO / TYPE		II2H3+	Pmbar	28	37	20			IE
MOD.		II2L3B/P	Pmbar	30	30		25		NL
		II2H3+	Pmbar	30	37	20			PT
Nr.		II2H3+	Pmbar	28	37	20			GB
		II2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20		DE
		I2E	Pmbar			20			LU
		II2H3B/P	Pmbar	50	50	20			AT CH
		II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			SE
		II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			FI
		I3B/P	Pmbar	30	30				NO
		II2H3+	Pmbar	28	37	20			CH
		II2HS3B/P	Pmbar	30	30	25		25	HU
		II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			CZ
Vac Kw Hz Made in Italy									

Fig. 3

Controlar sobre la placa técnica situada en el interior de la puerta que el aparato haya sido probado y homologado para el tipo de gas de que dispone el usuario.

Controlar que los inyectores montados en el aparato correspondan al tipo de gas disponible. Comprobar con los datos de la placa técnica que la capacidad del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato (Fig. 3).

El aparato ha sido regulado en la fábrica para funcionar con gas G20 con una presión de 20mbares.

Evitar la interposición de reductores de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión para garantizar un buen funcionamiento.

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Durante la primera instalación y cada vez que se realice un servicio de mantenimiento o adaptación a otro tipo de gas, es necesario medir la capacidad térmica nominal. Esta medida se puede hacer usando el método volumétrico con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro. Después de haber comprobado la presión de conexión y el diámetro de los inyectores de los quemadores, medir la capacidad horaria del gas y comprobar este dato con el de la tabla de datos técnicos en el apartado "consumo de gas". Se admite una tolerancia del $\pm 5\%$ del valor nominal.

TIPOS DE GAS		PRESIÓN en mbar		
		NOM.	MIN.	MAX.
GAS METANO G20		20	18	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	25/25	35/45

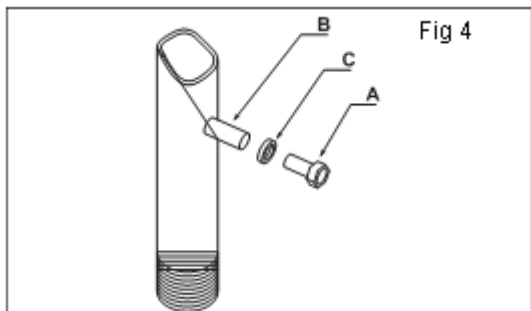
El aparato deberá alimentarse con uno de los gases cuyas características y presión se indican en la siguiente tabla: Conectar el equipo a una tubería especial de gas con conexiones G3/4" y una sección interna de al menos 20 mm.

El racor debe ser de metal y el tubo puede ser fijo o flexible. Tener cuidado para que el tubo metálico flexible de conexión con el racor de gas no toque partes recalentadas ni que esté enroscado. Utilizar abrazaderas conforme a las normas de instalación.

Predisponer llaves o válvulas cuyo diámetro interior no sea inferior al tubo de racor antes mencionado. Tras realizar la conexión a la red del gas es necesario comprobar que no haya escapes de gas en las juntas ni en los racores. Utilizar para ello agua con jabón o un producto espumoso especial para detectar las pérdidas.

NUNCA UTILIZAR LLAMAS ABIERTAS.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS



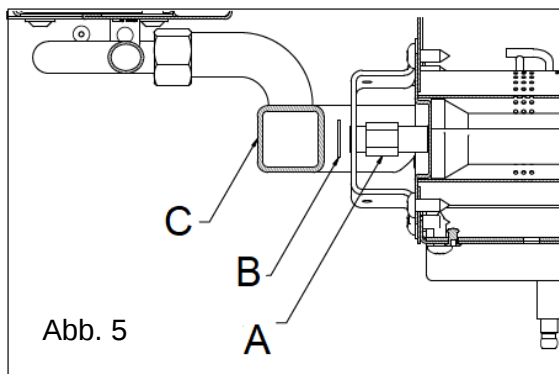
La presión del gas de alimentación debe medirse a la altura de la toma de presión (Fig. 4)-(Rif. B) tras haber quitado el tornillo (Rif. A). Conectar la toma de presión a un medidor por medio de un tubo flexible (por ejemplo, un manómetro delíquido, con una resolución mínima de 0,1mbar) y medir la presión a la entrada mientras funciona el aparato. Si el valor de la presión no está comprendido dentro de los límites inferior y superior que se indican en la tabla, no se podrá instalar el aparato.

Apagar el aparato, desconectar el manómetro, volver a poner el tornillo sin olvidarse de colocar la arandela (Ref. C) y ponerse en contacto con el suministrador de gas para comprobar la presión de la red. Para ello podría ser necesario introducir un regulador de presión antes del aparato.

1.5 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO

Abrir la puerta y quitar el panel de acceso al compartimento técnico: quitar el tirador de la palanca de drenaje de aceite desenroscando la tuerca lateral, desenroscar los 4 tornillos de fijación del panel y retirarlo.

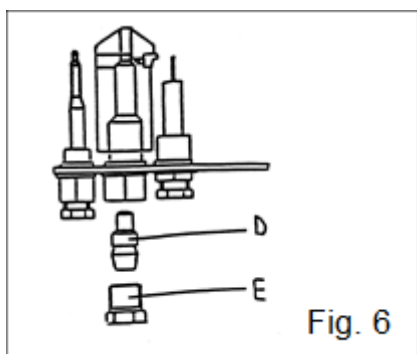
SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 5)



Desenroscar los inyectores (Ref. A) y sustituirlos por los correspondientes al gas elegido, teniendo cuidado de recolocar la arandela de estanqueidad (Ref. B) situada entre el soporte de los inyectores y el distribuidor de gas (Ref. C).

Seguir lo indicado en la placa técnica (Fig.3). Los inyectores están marcados en centésimas de milímetro.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO (Fig. 6)



- Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado.
- Abrir la puerta frontal, desenroscar el racor de conexión al tubo "E", extraer la boquilla y sustituirla por la que corresponda al tipo de gas a utilizar, consultando la tabla 2. En esta operación prestar atención a las espaciador que debe volver a colocarse en la misma posición original.
- Vuelva a atornillar el racor.
- Después de la operación es necesario aplicar la placa (fig. 2) que indica el nuevo tipo de gas.

Caudal térmico del piloto inferior a 0,25 kW

1.6 CONEXIÓN A LA RED

- Antes de realizar la conexión eléctrica, asegurarse de que la tensión y la frecuencia de la placa técnica sean las mismas que las de la instalación de alimentación presente.
- El aparato que se entrega está preparado para funcionar según los datos que se indican en la placa técnica situada en el interior de la puerta.
- El aparato está equipado con un cable de alimentación. Para realizar una conexión directa con la red de alimentación es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar adecuado para la carga y cuyos contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3mm.
- La tensión de alimentación, mientras funciona la máquina, no debe alejarse del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$.
- El aparato debe asimismo estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficacia debe ser probada según lo establecido por las normas en vigor.

Antes de entregar el aparato al usuario es necesario:

- comprobar que funcione correctamente;
- comunicar al usuario las instrucciones de uso.

2. INSTRUCCIONES DE USO

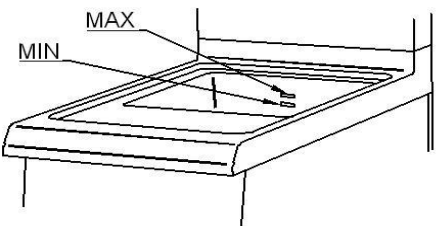
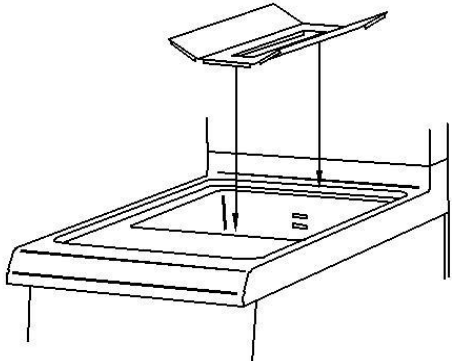
El aparato sólo se podrá destinar al uso para el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso seconsidera impropio. Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

2.1 PUESTA EN MARCHA

Antes de hacer funcionar el aparato por primera vez es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar a fondo la pila y las cestas para eliminar las grasas industriales de protección actuando como sigue:

- llenar la pila hasta el borde con agua y detergente normal, activar el calentamiento y dejar que hierva durante algunos minutos;
- vaciar el agua con la llave de drenaje y enjuagar bien con agua limpia;

NOTAS IMPORTANTES:

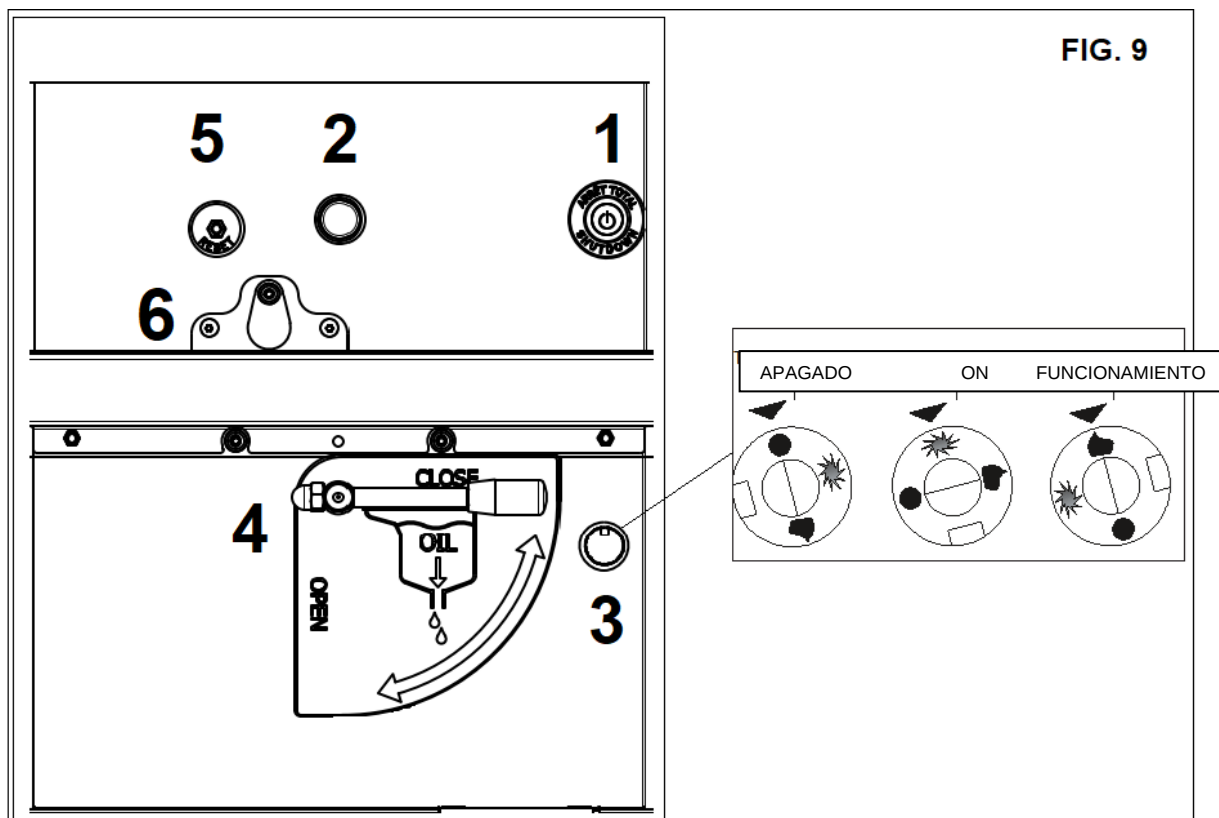
CARGAR EL ACEITE EN FRÍO HASTA EL INDICADOR DE NIVEL MÍNIMO Y NO SUPERAR EL NIVEL MÁXIMO (Fig.7)	DETENER EN LA CUBA EL MEZCLADOR PARA EL ACEITE DURANTE EL FUNCIONAMIENTO. (Fig.8)
FIG. 7 	FIG. 8 

ATENCIÓN:

Debe recordarse que el aceite viejo tiene un punto de encendido más bajo y su espuma suele rebosar. Se recuerda, además, que la introducción de alimentos muy húmedos y en grandes cantidades contribuye a la formación de espuma que puede rebosar.

APARATOS CON VÁLVULA DE GAS ELÉCTRICA (FIG. 9)

El aparato está dotado de una válvula de gas con alimentación eléctrica 1N 230V AC 50Hz.



ENCENDIDO DE LA LLAMA PILOTO

- Encender el interruptor general de electricidad.
- Abra la(s) puerta(s).
- Pulsar el botón 1 (Fig.9), se enciende el testigo de control verde en el salpicadero.
- Abrir el grifo del gas situado delante del aparato.
- Girar y presionar el mando 3 (Fig.9) hasta la posición "ON" y al mismo tiempo presionar el botón 2, mantener ambos presionados hasta que la llama piloto se encienda y permanezca encendida. Es posible ver la llama desde la mirilla 6.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Girar el mando 3 (Fig. 9) a la posición "FUNCIONAMIENTO".
- Seleccione la temperatura de trabajo mediante el mando situado en la parte frontal del aparato.
- La luz de control naranja permanece encendida durante el funcionamiento. En cuanto el aceite alcanza la temperatura ajustada, la luz naranja se apaga.
- Cuando la temperatura desciende por debajo del valor establecido, los quemadores se reactivan automáticamente.
- Si apaga el piloto, la válvula bloquea automáticamente el flujo de gas y también apaga el quemador principal.
- EVITE EL SOBRECALENTAMIENTO DEL ACEITE

APAGADO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Vuelva a colocar el mando situado en la parte frontal del aparato en la posición 0.
- Pulsar el botón 1 (Fig. 9).
- Volver a poner el mando 3 (Fig. 9) en posición "ON".

APAGADO TOTAL

- Poner el mando 3 (Fig. 9) en posición "APAGADO" y cerrar el grifo del gas situado delante del aparato.
- Desconectar el interruptor omnipolar.
- Coloque la tapa sobre el(los) tanque(s).

DRENAR EL ACEITE

Para vaciar el aceite del tanque, espere hasta que el aceite esté frío y abra la puerta de la freidora.

Si la freidora está equipada con una bandeja recolectora de aceite, colóquela en su lugar y gire la palanca de drenaje a la posición OPEN.

En caso contrario, enrosque la extensión para drenar el aceite, coloque un recipiente frente al aparato, asegurándose de que la boca de la extensión quede posicionada por encima del recipiente, luego gire la palanca de drenaje a la posición OPEN.

El aceite saldrá del grifo y el depósito se vaciará. Para conservar mejor el aceite es recomendable colocarlo en un lugar fresco una vez filtrado.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 LIMPIEZA

Al terminar una jornada de trabajo es necesario limpiar el aparato, tanto por motivos de higiene como para evitar averías. No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión; queda prohibido el uso de materiales inflamables, solventes, y no usar estropajos de hierro, cepillos nirascadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado.

No lavar el aparato ni el suelo con ácido muriático.

3.2 MANTENIMIENTO

Al menos una vez al año, o en cualquier caso en función de la frecuencia de uso, se aconseja someter el equipo a un control completo que incluya: un examen de la estanqueidad y eficiencia del circuito de gas, comprobar el correcto funcionamiento del ventilador de refrigeración y otros componentes.

Contacta con un técnico especializado. Es recomendable estipular un contrato de mantenimiento con un centro autorizado por el fabricante.

3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

En el caso de que no se utilice el aparato durante una larga temporada o en caso de que no funcione o funcione de forma irregular, es necesario cerrar la llave de paso del gas fuera del aparato.

Todos los componentes del aparato sometidos a usura se pueden alcanzar fácilmente desde la parte anterior del aparato abriendo la puerta o quitando el frontal.

Todos los racores se obtienen mediante tuerca y bicono, por lo que es necesario tener el máximo cuidado cuando se manipulen dichos componentes; en el caso de que se dañen durante las fases de desmontaje y/o montaje, hay que sustituir el componente con otro nuevo.

En el caso de que la temperatura del aceite supere los valores establecidos, el termostato de seguridad interrumpe el contacto del termopar. Para poner el aparato nuevamente en marcha, abrir la puerta y presionar el botón rojo.

Cuidado, porque la activación del termostato de seguridad puede indicar un defecto de la válvula del gas o del termostato; antes de volver a encender el aparato, un técnico autorizado deberá cambiar el componente defectuoso.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA, UTILIZACIÓN INCORRECTA DEL APARATO, INADECUADO MANTENIMIENTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS VIGENTES Y USO INCOMPETENTE.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.

مقالة على أثار الغاز مع جهاز رايد تعليمات للاستخدام والصيانة دليل

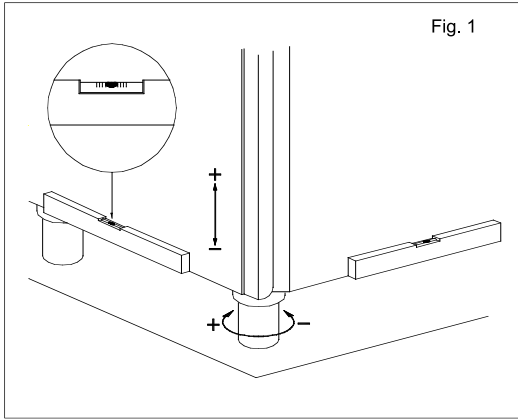
1.

تركيب

1.1 تحذيرات هامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية حيث أنه يوفر معلومات هامة تتعلق بسلامة تركيب الجهاز واستخدامه وصيانته. احتفظ بهذا الكتيب بعناية لمزيد من المشاورات مع مختلف المشغلين.
- يجب أن يتم التركيب وفقا لتعليمات الشركة الصانعة من قبل الموظفين المؤهلين مهنيا.
 - يهدف الجهاز للاستخدام المهني فقط، ويجب أن يستخدم فقط من قبل أفراد مدربين على استخدامه.
 - قم بإلغاء تنشيط الجهاز في حالة الفشل أو العطل. للحصول على أي إصلاحات، اتصل فقط مركز المساعدة التقنية المصرح به من قبل الشركة المصنعة.
 - وطلب قطع الغاز الأصلية.
 - تجنب الاستخدام غير السليم للمقالة.
 - ال تعرض الطعام الرطب في الزيت.
 - قد يؤدي عدم الامتثال لما ورد أعلاه إلى تعريض سلامة المعدات.
 - تتوافق المعدات مع اللوائح التالية
 - بشأن الحد من الاضطرابات؛ EEC2004 / 108 التوجيه E.M.C. التوافق الكهرومغناطيسي -
 - قواعد تركيب الأنظمة الكهربائية؛ -
 - اللوائح الحالية لمنع الحوادث والوقاية من الحرائق؛ -
 - قواعد لتركيب أنظمة الغاز؛ -
 - قواعد النظافة -

1.2 وضع



إزالة الجهاز من العبوة، والتحقق من سلامته ووضعه في مكان الاستخدام.

المضي قدما في التسوية وتعديل الارتفاع عن طريق العمل على قدم التسوية كما هو مبين في (الشكل 1)

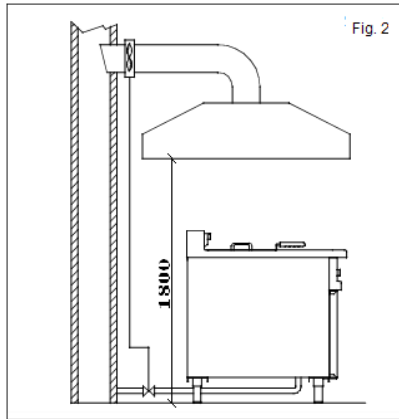
إذا وضعت المعدات ضد الجدار، يجب على هذا الأخير تحمل درجات حرارة 80 درجة مئوية وإذا كان قابل للاشتعال، وتطبيق العزل الحراري أمر ضروري

إزالة الفيلم واقية من الألواح الخارجية وإزالته ببطء لمنع أي آثار الغراء المتبقية

لا تعيق فتحات أو فتحات المدخول أو تبديد الحرارة ووضع الجهاز تحت غطاء شفت التي يجب أن يكون التثبيت القياسية

1.3 P => 14KW التصريف من الاطارات (فقط للأجهزة مع 1.3

ويجب تركيب المعدات في غرف مناسبة لإجلاء منتجات الاحتراق، وفقا لقواعد تركيبها الاتصال تحت فراغ هود



عندما يتم تثبيت الجهاز تحت غطاء محرك السيارة، فمن الضروري للتحقق من أن يتم احترام المؤشرات التالية

يجب أن يكون حجم الشفت أعلى من غازات الاحتراق المولدة (انظر التشريع الحالي)

يجب أن يتم التحكم في إمدادات الغاز إلى الجهاز مباشرة من قبل هذا النظام ويجب انقطاع إذا انخفض معدل التدفق أقل من القيم المقررة

يجب أن يكون إعادة دخول الغاز إلى الجهاز ممكنا فقط باليد

يجب وضع الجزء الطرفية من قناة الإخلاء داخل إسقاط محيط قاعدة غطاء محرك السيارة (الشكل 2)

1.4 غاس كونكتيون

متطلبات التثبيت

يجب أن تتم عمليات التركيب، أي تعديلات على أنواع أخرى من الغاز، ووضع موضع التنفيذ والقضاء على السليبات في النباتات، إلا من قبل الموظفين المؤهلين، وفقا للأنظمة والمعايير المعمول بها. يجب أن تتوافق أنظمة الغاز، والوصلات الكهربائية وغرف تركيب الأجهزة مع اللوائح والأنظمة المعمول بها. وعلى وجه الخصوص، من الضروري النظر في أن الهواء اللازم لاحتراق الشعلات هو 2 م 3 / ساعة لكل كيلواط. من الطاقة المثبتة

ويجب احترام اللوائح الخاصة بمنع الحوادث والسلامة الخاصة بالسلامة من الحرائق ومكافحة سلامة الذعر في المناورات المفتوحة للجمهور. أثناء التثبيت، اتبع القواعد أدناه

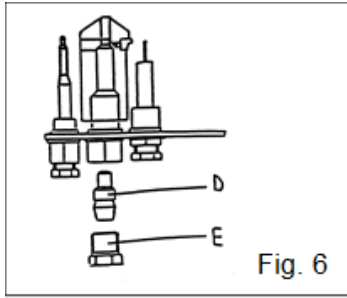
بتاريخ 06/12/71: لوائح سلامة استخدام الغاز القابل للاحتراق n. 1083 القانون

معايير لمحطات الغاز تغذيها شبكة الغاز أو توزيع غاز البترول المسال: UNI-CIG7131 / 72 و UNI-CIG7129 / 72

تعميم وزارة الداخلية: 68 بتاريخ 11/25/1969 ومتغيراته: معايير السلامة للمحطات الحرارية التي تعمل بالغاز بتاريخ 06/02/1975: معايير سلامة أنظمة طبخ غاز البترول السائل المسال n. 412/4183 الرسالة المعممة

Fig. 3											
			CAT / KAT	GAS/ GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1		
			II2H3+	Pmbar	30	37	20			IT	
			II2E+3+	Pmbar	28	37	20	25		FR	
			II2E+3+	Pmbar	28	37	20	25		BE	
			II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			DK	
			II2H3+	Pmbar	28	37	20			ES	
TIPO / TYPE			A1		II2H3+	Pmbar	28	37	20	IE	
MOD.					II2L3B/P	Pmbar	30	30		25	NL
					II2H3+	Pmbar	30	37	20		PT
Nr.					II2H3+	Pmbar	28	37	20		GB
					II2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE
Σ QnKw					I2E	Pmbar			20		LU
G30-G31 Kg/h			G20 m³/h	G25 m³/h	II2H3B/P	Pmbar	50	50	20		AT
					II2H3B/P	Pmbar	30	30	20		SE
					II2H3B/P	Pmbar	30	30	20		FI
					I3B/P	Pmbar	30	30			NO
					II2H3+	Pmbar	28	37	20		CH
					II2HS3B/P	Pmbar	30	30	25	25	HU
					II2H3B/P	Pmbar	30	30	20		CZ
Vac			Kw			Hz			Made in Italy		

استبدال فوهة الحزام الطيار (الشكل 6)



- الغاز مصدر إغلاق من تأكد -
- الفوهة واستخرج، "E" بالأنبوب التوصيل وصلة بفك وقم، الأمامي الباب افتح -
- في 2. الجدول إلى الرجوع مع، المستخدم الغاز نوع مع تتوافق التي بالفوهة واستبدالها الأصلي الموضع نفس في تركيبه إعادة يجب الذي الفاصل إلى انتبه، العملية هذه -
- أخرى مرة التركيب بتركيب قم -
- الجديد الغاز نوع إلى تشير التي (2 شكل) اللوحة وضع يجب العملية بعد -

كيلوواط 0.25 من أقل التجريبية للشعلة الحراري التدفق معدل

1.6 الاتصال بالشبكة

- قبل إجراء التوصيل الكهربائي، تأكد من أن الفولت والتردد المشار إليهما في اللوحة التقنية يتوافق مع نظام التيار الكهربائي الحالي -
- يتم تسليم الجهاز جاهز للتشغيل المشار إليه على لوحة التقنية الموجودة داخل الباب -
- بالنسبة للوصلة المباشرة بشبكة إمدادات الطاقة، يجب أن يكون هناك مفتاح متعدد القطب بحجم الحمولة التي يكون لجهاز الاتصال فيها مسافة -
- فتح لا تقل عن 3 مم بين الجهاز والتيار الكهربائي
- % الجهد العرض، عندما يعمل الجهاز، يجب أن لا تحيد عن قيمة الجهد الاسمي $10 \pm$ -
- يجب أيضا أن يتم تضمين المعدات في نظام متساوي الجهد يجب التحقق من فعاليته بشكل مناسب وفقا لما ورد في التشريع الساري -
- قبل تسليم الجهاز للمستخدم، فمن الضروري
- التحقق من أنه يعمل بشكل صحيح -
- إبلاغ المستخدم من تعليمات للاستخدام -

2. تعليمات للاستخدام

ويجب ألا تستخدم المعدات إلا لغرض تصميمها صراحة. ويعتبر أي استخدام آخر غير لائق مراقبة المعدات أثناء التشغيل

2.1 التكليف

قبل بدء تشغيل الجهاز لأول مرة من الضروري إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف والمضي قدما في تنظيف شامل للدبابات وسلال من الشحوم واقية الصناعية، المضي قدما على النحو التالي

ملء خزان يصل إلى حافة مع الماء والمنظفات العادية، ووضع التدفئة في العملية وتقديمها ليغلي لبضع دقائق -

استنزاف المياه من خلال الديك استنزاف وشطف خزان جيدا بالماء النظيف -

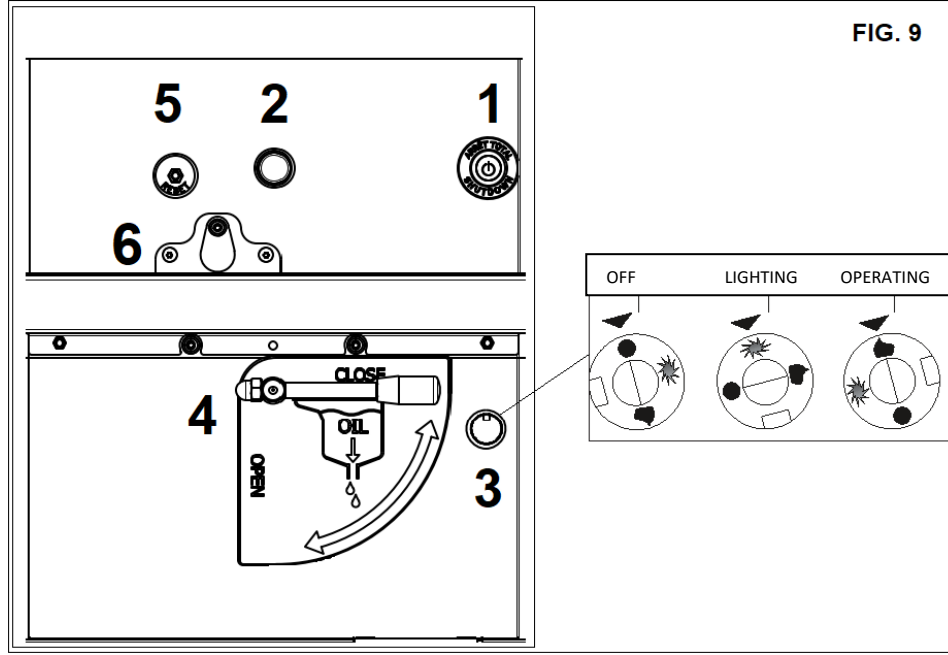
أغلق الصنبور وصب الزيت للقلي على الأقل حتى علامة مين ولا تتجاوز علامة ماكس -

تنبيه

يجب إيلاء عناية خاصة أن النفط القديم لديه نقطة الاشتعال أقل و رغوة لها تميل إلى تجاوز. ويوجه الانتباه أيضا إلى حقيقة أن إدخال كميات مفرطة من الأغذية رطبة ومفرطة يسهم أيضا في تشكيل الرغوة التي قد تمتد

مهم

حمل الزيت عندما يبرد حتى المستوى الأدنى (انظر الشكل 7) لا تتجاوز المستوى الأقصى	أثناء التشغيل اترك خلاط الزيت في الخزان أثناء التشغيل (انظر الشكل 8)
FIG. 7	FIG. 8



الجهاز يتصاعد صمام الغاز مع الأجهزة المزودة بصمام غاز كهربائي (الشكل 9)

N 230-VAC 50-Hz. الجهاز مزود بصمام غاز مزود بمصدر طاقة 1

إشعال الشعلة

- قم بتشغيل مفتاح الطاقة الرئيسي -
- افتح الباب (الأبواب) -
- اضغط على الزر 1 (الشكل 9)، فيضيء مصباح التحكم الأخضر الموجود على لوحة القيادة -
- افتح صنبور الغاز الموجود أعلى الجهاز -
- أدر المقبض 3 (الشكل 9) واضغط عليه إلى موضع "الإشعال" واضغط في نفس الوقت على الزر 2، واستمر في الضغط على كليهما حتى تضيء شعلة -
- الشعلة وتظل مشتعلة. يمكنك رؤية الشعلة من خلال فتحة التجسس 6

إشعال الموقد الرئيسي

- أدر المقبض 3 (الشكل 9) إلى موضع "التشغيل" -
- حدد درجة حرارة التشغيل باستخدام المقبض الموجود على مقدمة الجهاز -
- يظل مصباح التحكم البرتقالي مضاءً أثناء التشغيل. بمجرد وصول الزيت إلى درجة الحرارة المحددة، ينطفئ الضوء البرتقالي -
- عندما تنخفض درجة الحرارة إلى ما دون القيمة المحددة، يتم إعادة تنشيط الشعلة تلقائيًا -
- إذا انطفأ المصباح، يقوم الصمام تلقائيًا بمنع تدفق الغاز وينطفئ الموقد الرئيسي أيضًا -
- تجنب ارتفاع درجة حرارة الزيت -

إيقاف تشغيل الموقد الرئيسي

- أعد المقبض الموجود في مقدمة الجهاز إلى الوضع 0 -
- اضغط على الزر 1 (الشكل 9) -
- أعد المقبض 3 (الشكل 9) إلى وضع "الإشعال" -

الإغلاق الكامل

- أعد المقبض 3 (الشكل 9) إلى وضع "إيقاف التشغيل" وأغلق صنبور الغاز الموجود أعلى الجهاز -
- أوقف تشغيل المفتاح متعدد الأقطاب -
- ضع الغطاء فوق الخزان (الخزانات) -

تصريف الزيت

- لتفريغ خزان الزيت، انتظر حتى يبرد الزيت ثم افتح باب المقلاة
- إذا كانت المقلاة مزودة بصينية تجميع الزيت، ضعها في مكانها وأدر ذراع التصريف إلى وضع الفتح
- وإلا، قم بربط امتداد تصريف الزيت، ثم ضع حاوية أمام الجهاز، مع التأكد من وضع فوهة الامتداد فوق الحاوية، ثم أدر ذراع التصريف إلى وضع الفتح.
- سيخرج الزيت من الصنبور وستفرغ الصينية. وللحفاظ على الزيت بشكل أفضل، يُنصح بتخزينه في مكان بارد بعد تصفيته

3. التنظيف والصيانة

3.1 الصيانة الروتينية

في نهاية يوم العمل، فمن الضروري لتنظيف الجهاز لأسباب تتعلق بالنظافة وتجنب الأعطال لا تنظيف الجهاز مع: مباشرة أو ارتفاع ضغط المياه النفاثة. واستخدام المواد القابلة للاشتعال، والمذيبات، لا تستخدم الصوف الحديد، وفرش أو كاشطات في الصلب المشترك ممنوع. إذا لزم الأمر، يمكنك استخدام الصوف في الفولاذ المقاوم للصدأ، فرك في اتجاه الانتهاء من الساتان استخدام الماء والصابون الدافئ على الأسطح الفولاذية، ثم شطف جيدا وجافة بقطعة قماش ناعمة. يتم الحفاظ على معان من قبل طلي بشكل دوري مع السائل البولندية، المتاحة في كل مكان لا يغسل كونتوتوب أو الأرض مع حمض مورياتيك جمع بانتوب

من الضروري التحقق دوريا من أن مستوى الزيت لا يصل إلى حافة خزان تجميع النفط وأن المرشح مجاني. المضي قدما بشكل دوري مع تفريغ وتنظيف الفلتر. مقبض قابل للإزالة على الحافة العلوية يسهل تجتاح الحوض

3.2 صيانة غير عادية

بشكل دوري (مرة واحدة على الأقل في السنة أو في أي حال فيما يتعلق بتواتر الاستخدام)، تخضع المعدات فحص كامل بما في ذلك، من بين أمور أخرى، فحص ضيق الدائرة الغاز، والتحقق من سلامة المكونات والتدحرج في نهاية المطاف من الصنابير إذا كان من الصعب على المناورة. اتصل فني متخصص مع المتطلبات المهنية اللازمة. وفي هذا الصدد، من المستصوب النص على عقد صيانة مع مركز معتمد من قبل الشركة

3.3 عناصر التحكم والسلامة

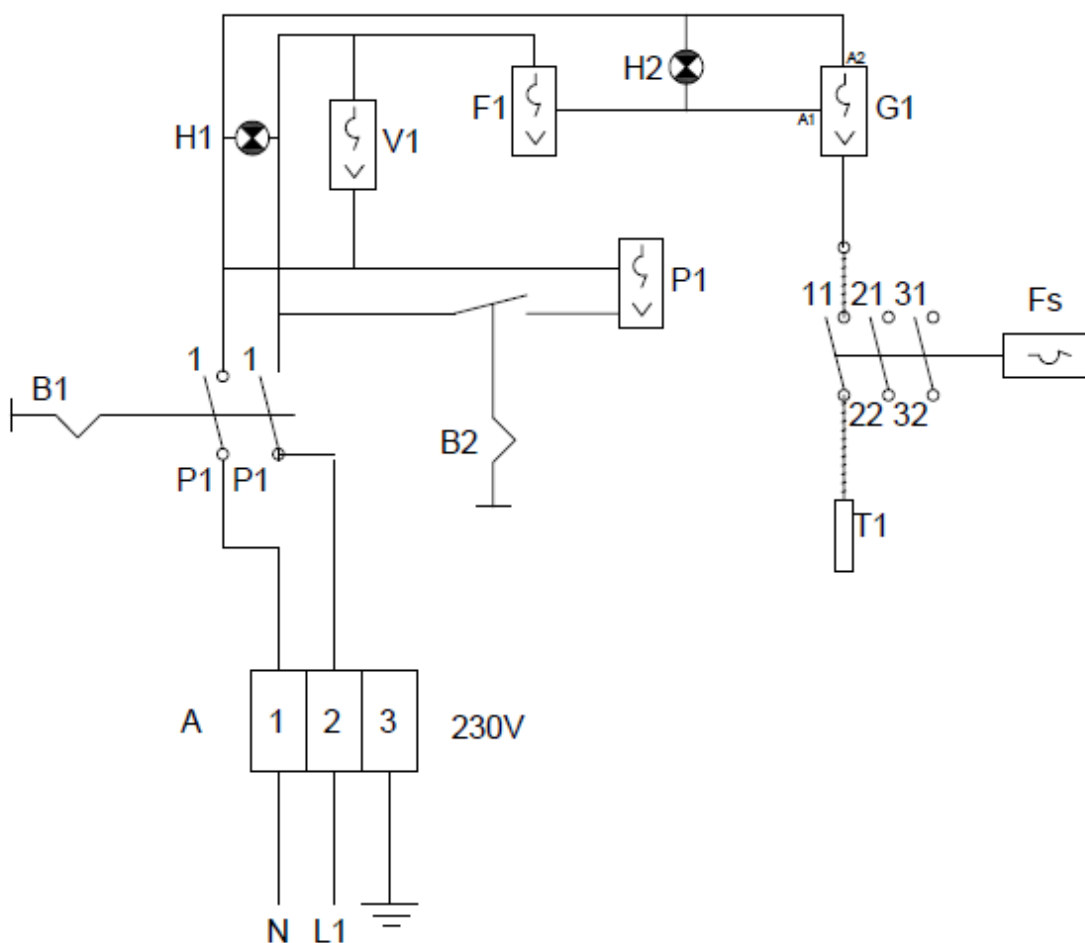
إذا كان الجهاز لا تستخدم لفترة طويلة من الزمن، أو إذا كان لا يعمل بشكل صحيح أو إذا كان لا يعمل بشكل صحيح، فمن الضروري لإغلاق صمام إيقاف الغاز المنبع. يمكن الوصول بسهولة إلى جميع مكونات المعدات الخاضعة للارتداء من الجزء الأمامي من الجهاز عن طريق فتح الباب أو بعد إزالة اللوحة الأمامية يتم الحصول على جميع التجهيزات عن طريق الجوز ويقولون، والتي يتطلب أقصى قدر من الاهتمام في التعامل مع هذه المكونات. في حالة حدوث أي ضرر في مرحلتي التفكيك و / أو التجميع، يجب استبدال المكون بأخرى جديدة s / في حالة تجاوز درجة حرارة الزيت للقيم المحددة مسبقا، يتوقف منظم الحرارة الآمن على الاتصال الحراري. لوضع الجهاز مرة أخرى، افتح الباب واضغط على الزر الأحمر ومع ذلك، فإن الاهتمام بتشغيل منظم الحرارة الآمن قد يعني وجود خلل في صمام الغاز أو منظم الحرارة. قبل إعادة المعدات إلى الخدمة، يجب استبدال أي مكون معيب من قبل فني معتمد

يرفض المصنع جميع المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التثبيت، والتلاعب، واستخدام غير صحيح، والصيانة سيئة، وعدم الأداء من القوانين المعمول بها ومفيدة

يحتفظ المصنع بالحق في التعديل دون إشعار مسبق بخصائص المعدات المعروضة في هذا المنشور

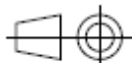
TABELLA DATI TECNICI
TECHNICAL DATA TABLE
TABLEAU DE DONNÉES TECHNIQUES
TECHNISCHE DATENTABELLE
TABLA DE DATOS TÉCNICOS
جدول البيانات الفنية

Modello Model Modele Modell Modelo	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Vasche Tanks Cuves Tanks Tanques	Ugelli bruciatori principali Nozzle main burner Injecteurs brûleur principal Injektoren Haupt-brenner Inyectoros quemador principal				Ugelli pilota Nr. Nozzle indicators N° Injecteurs témoins N.bre Injektoren Zündflamme Nr. Inyectores piloto Nr.	
			G30/G31	G30/G31	G20	G25.3 G25	G30/G31	G20 G25.3
	kW	N° x lt	30-37mbar	50mbar	20 mbar	25mbar		
M7FRG15Y...	16	1 x 15	145R	135R	201R	201R	24	29.2
M7FRG30Y...	32	2 x 15	145R	135R	201R	201R	24	29.2
M9FRG20Y...	21	1 x 20	165R	140R	230R	230R	24	29.2
M9FRG40Y...	42	1 x 20	165R	140R	230R	230R	24	29.2



A = morsettiera generale, terminal board, bornes arrivee ligne, klemmenbrett;
 B2 = interruttore , switch, hauptschalter, interrupteur ;
 B1 = interruttore generale, main switch, hauptschalter, interrupteur général;
 V1 = ventola raffreddamento, cooling fan, Lüfter, ventilateur de refroidissement;
 F1 = termostato di lavoro, running thermostat, temperatureregler, thermostat de travail;
 Fs = termostato di sicurezza, safety thermostat, temperaturbegrenzer, thermostat de securité;
 H1 = segnalatore verde, green pilot lamp, grüne kotrolleuchte, lampe témoin verte;
 H2 = segnalatore arancione, orange pilot lamp, orange kotrolleuchte, lampe témoin orangé;
 P1 = accenditore, igniter, Zünder, allumeuse.
 T1 = termocoppia, thermocouple
 G1 = Valvola gas, Gas Valve, Gasventil, vanne à gaz

TOLLERANZE GENERALI
 ANGOLI $\pm 30^\circ$
 LUNGHEZZE
 DIAMETRI JS/js 12



CODICE
 00000000

REV.
 01

SCALA

DATA

NOME

DIS. 05/11/24

APRV. 05/11/24

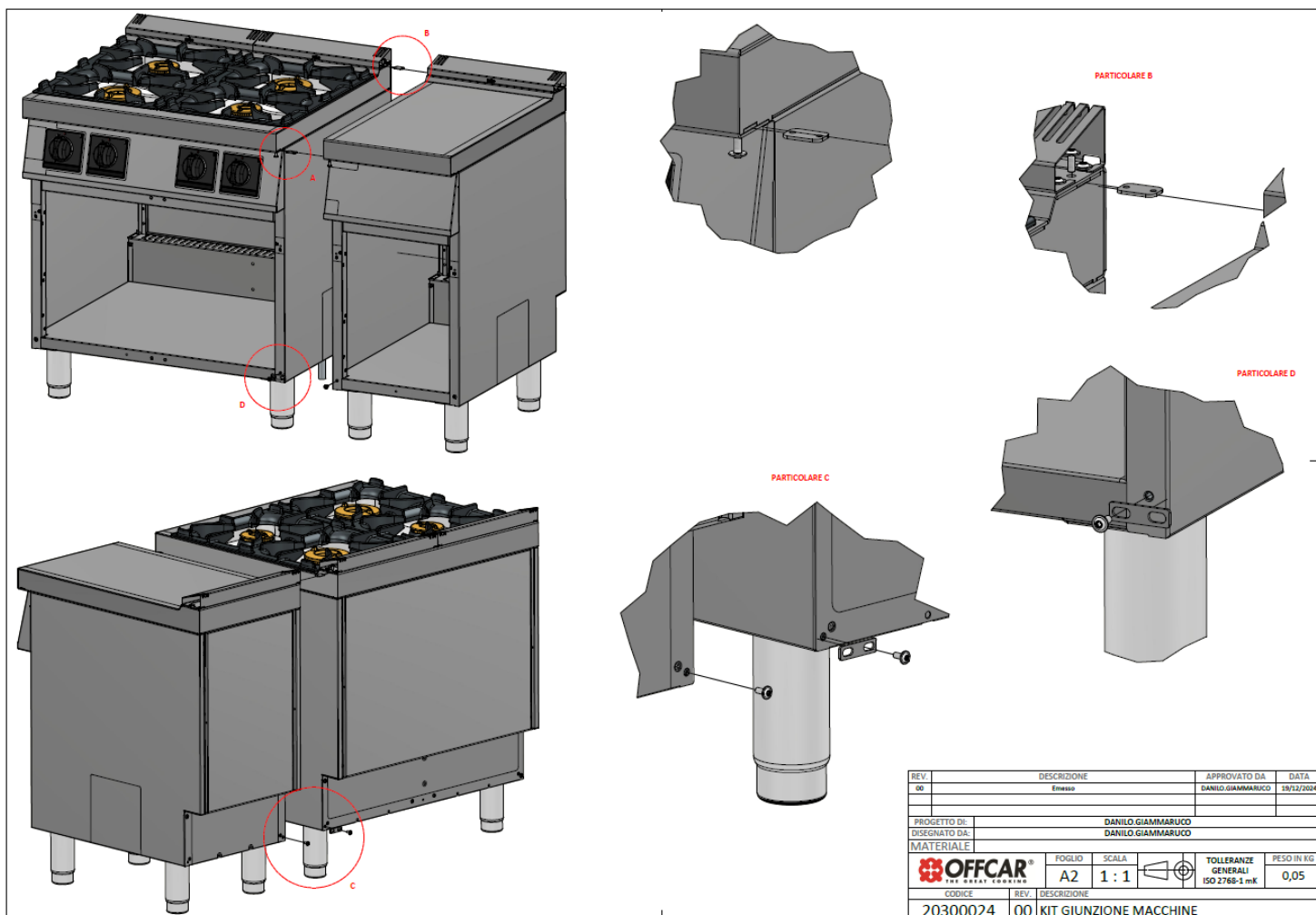
FC



DENOMINAZIONE

SCHEMA ELETTRICO FRIGGITRICI MILO GAS
 WIRING DIAGRAM GAS FRYERS MILO

Ci riserviamo a termine di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta



In attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), il simbolo del cassonetto barrato, riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclo, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riutilizzo, riciclo e/o recupero dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Implementation of Directive 2012/19 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). The symbol of the crossed-out wheeled bin, shown on the equipment, indicates that the product, at the end of its useful life must be collected separately from other waste to allow adequate treatment and recycling. The adequate separate collection of the equipment for either re-use or for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse, recycling and / or recovery of the materials of which the equipment is composed of.

Umsetzung der Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt, am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss, um eine angemessene Behandlung und Recycling zu ermöglichen. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung der Geräte zur Wiederverwendung oder zum Recycling, zur Behandlung und umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling und / oder die Rückgewinnung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Mise en œuvre de la directive 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix, indiqué sur l'équipement, indique que le produit, à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets pour permettre un traitement et un recyclage adéquats. La collecte sélective adéquate pour le démarrage ultérieur des équipements qui ne sont plus utilisés pour le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation, le recyclage et / ou la récupération des matériaux dont l'équipement est composé.