

**FRIGGITRICI SU MOBILE A GAS S. 600 SNACK
LIBRETTO ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE**

**FRYERS ON GAS APPLIANCES S.600 SNACK
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK**

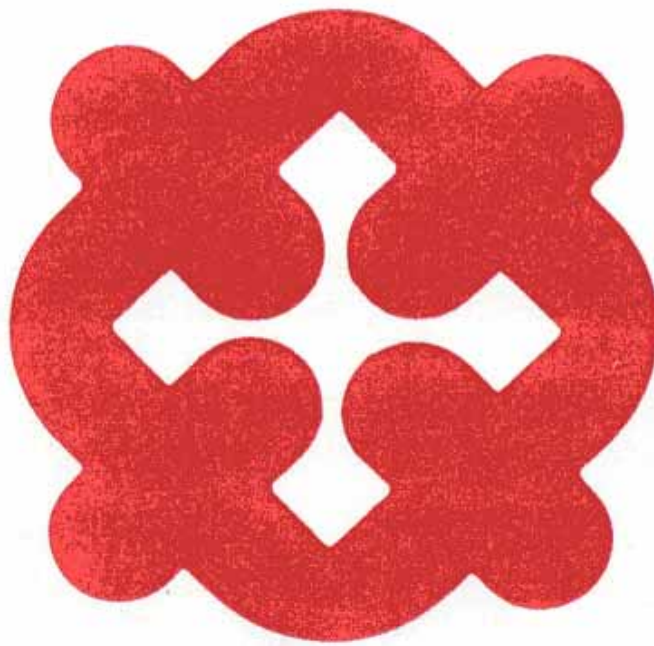
**FRITEUSES SUR MEUBLE A GAZ S. 600 SNACK
NOTICE D'INSTALLATION D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE**

**TISCH-GAS-FRITEUSEN S. 600 SNACK
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG**

**FREIDORAS SOBRE MUEBLE DE GAS S.600 SNACK
MANUAL DE INSTRUCCIONES, USO Y EL MANTENIMIENTO**



OFFCAR
via Antoniana 89
35011 Campodarsego
PADOVA ITALIA



<i>Libretto istruzioni 0007</i>	<i>Rev. 01</i>
-------------------------------------	----------------

SOMMARIO

1. INSTALLAZIONE	Pag. 2
1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI	Pag. 2
1.2 POSIZIONAMENTO	Pag. 2
1.3 SCARICO DEI FUMI.....	Pag. 3
COLLEGAMENTO SOTTO CAPPASPIRANTE	Pag. 3
1.4 COLLEGAMENTO GAS	Pag. 3
PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE	Pag. 3
CONTROLLI DA ESEGUIRE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE	Pag. 4
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA	Pag. 5
CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS	Pag. 5
1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO	Pag. 5
2. ISTRUZIONI D'USO	Pag. 7
2.1 MESSA IN FUNZIONE	Pag. 7
2.2 IMPOSTAZIONE	Pag. 8
3. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	Pag. 9
3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA	Pag. 9
3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	Pag. 9
3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA	Pag. 9

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. direttiva CEE2004/108 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 ed alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori.

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.

1.3 SCARICO DEI FUMI

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

COLLEGAMENTO SOTTO CAPPA ASPIRANTE

Quando l'apparecchio viene installato sotto cappa aspirante, bisogna verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:

Il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combusti generati (vedere la normativa in vigore).

L'alimentazione gas all'apparecchio, deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda sotto ai valori prescritti.

La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

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

1.4 COLLEGAMENTO GAS

PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione, gli eventuali adattamenti ad altri tipi di gas, la messa in funzione e l'eliminazione degli inconvenienti negli impianti, devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato, secondo i regolamenti e le norme in vigore. Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti. In particolare, occorre considerare che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m³/h per KW di potenza installata.

Devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e anti-panico negli esercizi aperti al pubblico. Durante l'installazione sono da osservare e rispettare le norme riportate di seguito:

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 di petrolio liquefatto GPL.

Norme prevenzione infortuni.

CONTROLLI DA ESEGUIRE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

Controllare sulla targhetta tecnica, posizionata sulla schiena, che l'apparecchio sia stato collaudato e omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura (Fig. 1).

FIG. 1

FIG. 1

			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	
C E			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	
			II2H3+	Pmbar	30	37	20			PT	
Nr.			II2H3+	Pmbar	28	37	20			GB	
			II2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20		DE	
M QnKw			I2E	Pmbar			20			LU	
			II2H3B/P	Pmbar	50	50	20			AT	CH
G30-G31 Kg/h		G20 m³/h	G25 m³/h	II2H3B/P	Pmbar	30	30	20		SE	
				II2H3B/P	Pmbar	30	30	20		FI	
			II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			NO	
			I3B/P	Pmbar	30	30				CH	
			II2H3+	Pmbar	28	37	20				
			II2HS3B/P	Pmbar	30	30	25		25	HU	
			II2H3B/P	Pmbar	30	30	20			CZ	
Vac			Kw			Hz			Made in Italy		

L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20 mbar.

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". E' 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 la cui pressione sono riportate nella tabella. Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale per gas di sezione interna non inferiore ai 16 mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore ai 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 FIAMMIFERI ACCESI.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS

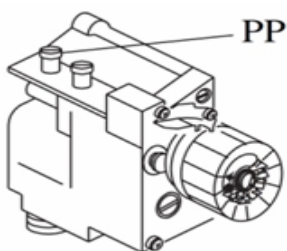


FIG. 2

Utilizzare un manometro con definizione minima 0,2 mbar. per misurare la pressione d'alimentazione. Rimuovere il cruscotto frontale comandi, togliere la vite **PP** di tenuta dalla presa pressione e collegarvi il tubo del manometro. Eseguire la misura con l'apparecchiatura in funzione. Se il valore non è compreso entro i limiti indicati in tabella, interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e prendere contatto con l'Ente di erogazione del gas. Scollegare il tubo del manometro e avvitare a fondo la vite di tenuta **PP**.

1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 3)

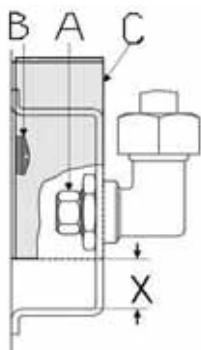


FIG. 3

A Ugello
B Vite ferma staffa regolazione aria
C Staffa regolazione aria primaria

- Togliere il cruscotto frontale comandi.
- Svitare gli ugelli (Rif. A) e sostituirli con quelli corrispondenti al gas prescelto secondo quanto riportato sulla targhetta tecnica (Fig. 1)

Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (Fig. 4)

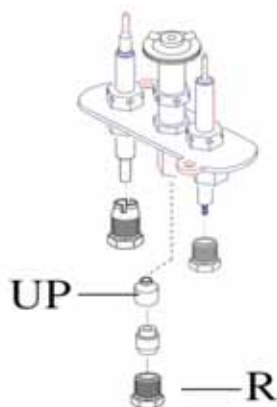


FIG. 4

- Togliere il cruscotto frontale comandi.
- Svitare il raccordo **R** e sostituire l'ugello **UP** presente con quello indicato nella tabella
- Riavvitare il raccordo **R**

REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 3)

- Svitare la vite di fissaggio (Rif. B) della boccola di regolazione aria primaria (Rif. C).
- Posizionare la boccola (Rif. C) alla distanza "X" in funzione del tipo di gas installato (vedere la tabella dati tecnici alla voce "regolazione aria primaria").
- Riavvitare la vite di fissaggio (Rif. B).
- Sigillare con vernice il componente regolato per evitare qualsiasi manomissione.

NOTA: l'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando si garantisce con sicurezza che la fiamma non si stacchi con il bruciatore a freddo e non avvenga un ritorno di fiamma con bruciatore a caldo.

Una volta terminate le operazioni per la conversione del tipo di gas, verificare la tenuta delle parti smontate con la prova delle bolle di sapone oppure con sostanze schiumogene indicate: è vietato l'uso di fiamme libere per verificare la presenza di fughe di gas.

2. ISTRUZIONI D'USO

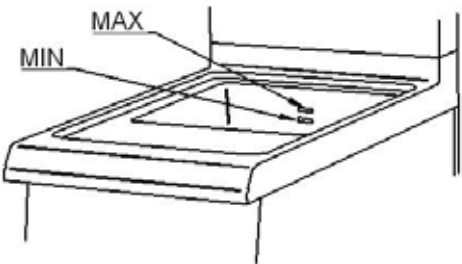
L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio. Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

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:

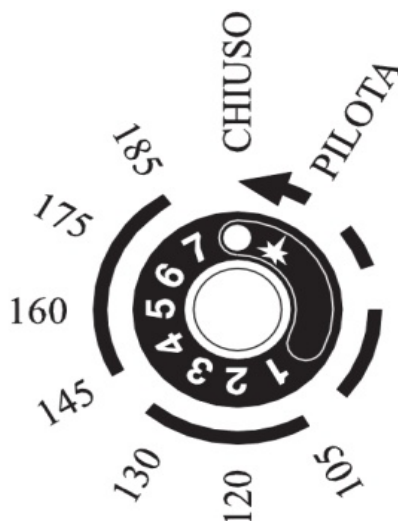
CARICARE L'OLIO A FREDDO SINO ALLA TACCA DI LIVELLO MINIMO.	ATTENZIONE!
FIG. 5  Il diagramma mostra una vasca rettangolare con un cestello al centro. Due linee orizzontali indicano i livelli di riempimento: 'MAX' (superiore) e 'MIN' (inferiore). Una freccia indica di caricare l'olio fino al livello MIN.	<u>NON METTERE IN FUNZIONE IL PILOTA ED I BRUCIATORI CON LE VASCHE PRIVE D'OLIO</u>

ATTENZIONE!

Si deve prestare particolare attenzione all'olio vecchio perché 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.

APPARECCHI CON VALVOLA GAS (FIG. 6)

FIG. 6



- Apparecchio monta una valvola gas.

ACCENSIONE BRUCIATORI

- Premere e ruotare la manopola (Fig. 6) in posizione ★
- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere la manopola premuta per 20 secondi circa poi rilasciarla (se il pilota si spegne ripetere l'operazione). Il pilota può essere osservato attraverso il foro presente sul cruscotto frontale comandi.
- Ruotare la manopola (Fig. 6) nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata.
- EVITARE IL SURRISCALDAMENTO DELL'OLIO

SPEGNIMENTO BRUCIATORI PRINCIPALI

- Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola (Fig. 6) sulla posizione ★.
- Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione ●

SVUOTAMENTO DELL'OLIO

Per svuotare la vasca dall'olio utilizzato attendere che sia freddo, inserire la prolunga per scarico olio, con innesto di sicurezza a baionetta, collocare una vasca raccogli olio e aprire il rubinetto. 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 MANUTENZIONE ORDINARIA

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. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassata periodica con POLISH liquido, reperibile ovunque.

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

VASCA RACCOGLIOLIO

E' necessario verificare periodicamente che il livello dell'olio non raggiunga l'orlo del recipiente raccogli olio e che il filtro è libero. Procedere periodicamente allo svuotamento e alla pulizia del filtro. Una maniglia estraibile sul bordo superiore facilita la presa della bacinella.

3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente (almeno una volta all'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso), sottoporre l'apparecchiatura

Ad un controllo completo che preveda fra l'altro un esame della tenuta del circuito gas, una verifica dell'integrità dei componenti e l'eventuale ingrassaggio dei rubinetti se la loro manovrabilità risulta difficoltosa.

Rivolgersi ad un tecnico specializzato in possesso dei necessari requisiti professionali. A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta.

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 dicono, 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/te e premere il pulsante rosso.

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.

TABELLA DATI TECNICI FRIGGITRICI GAS CATEGORIA II2H3+

MOD.	POTENZA NOMINALE Kw P.C.I.	CAP.TÁ VASCA N° X Lt	PRESSIONE IN mbar G30/G31 = 30/37 G20 = 20				ARIA PRIMARIA "X" mm	
			UGELLI		SPIA PILOTA		G30 G31	G20
			G30 30 G31 30	G20	G30 G31	G20		
6UFRG08	6.6	1 x 6.5	95L	140L	25	41	8	8
6UFRG16	13.2	2 x 6.5	95L	140L	25	41	8	8

**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' PER I 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. 11
1.1 IMPORTANT MOTICES	Pag. 11
1.2 POSITIONING	Pag. 11
1.3 FUME EXTRACTION	Pag. 12
INSTALLATION UNDERNEATH EXTRACTION HOOD	Pag. 12
1.4 CONNECTING UP GAS	Pag. 12
INSTALLATION INSTRUCTIONS	Pag. 12
CHECKS BEFORE INSTALLATION	Pag. 13
CHECKING THERMAL POWER.....	Pag. 14
CHECKING GAS PRESSURE	Pag. 14
1.5 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	Pag. 14
2. OPERATING INSTRUCTIONS.....	Pag. 16
2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME	Pag. 16
2.2 SETTING	Pag. 17
3. CLEANING AND MAINTENANCE	Pag. 18
3.1 ROUTINE MAINTENANCE	Pag. 18
3.2 SPECIAL MAINTENANCE	Pag. 18
3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES	Pag. 18

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 people who have been trained to use it..
- 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 CEE2004/108 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 packing, check it for damage and place it in the installation position. Level it and adjust its height by using the leveling feet.

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 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.

1.4 CONNECTING UP GAS

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Only qualified persons must be entrusted with installation operations, adapting the appliance to different types of gas, commissioning and eliminating system faults. All current rules and regulations must be complied with.

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

Check on the rating plate positioned on the back that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

Check that the nozzles on the appliance are suitable for the available gas supply.

Check on the rating plate that the pressure reducer is adequate to the appliance's gas supply (Fig. 3).

FIG. 1

			CAT / KAT	GAS/ GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1		
CE			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	
			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	
			II2H3B/P	Pmbar	50	50	20			AT	CH
G30-G31 Kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	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		

Unless the customer requests otherwise when placing his order, the appliance has been calibrated by the manufacturer to use G20 at 20 mbar.

If gas supply pressure deviates by more than 10% from nominal pressure, fit a pressure regulator upstream of the appliance to ensure that nominal pressure is maintained.

Do not reduce the diameter of the pipe between the reducer and the appliance.

Fit a gas filter upstream of the pressure regulator in order to optimize operating efficiency.

CHECKING THERMAL POWER

During initial installation and during maintenance or adaptation to another type of gas nominal heat input must be measured. It can be measured by using the volumetric method with the aid of a liter counter or a chronometer. After checking connection pressure and the diameter of the burner injectors, measure the hourly flow of the gas and compare the recorded value with the value set out in the specifications table under the heading "gas consumption". Deviation of $\pm 5\%$ from nominal value is permitted.

GAS TYPES	PRESSURE in mbar		
	NOM.	MIN.	MAX.
NATURAL GAS G20	20	18	25
L.P.G. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

The appliance must be supplied with one of the types of gas whose properties and pressure are set out in the table below: Connect the appliance to a special gas pipe with an internal diameter of at least 16 mm for G1/2" connections and a diameter of at least 20 mm for G3/4" connections.

The coupling must be metal and the pipe may be rigid or flexible. Make sure that the flexible metal pipe that is fitted to the gas coupling does not touch overheated parts and is not twisted. Use fixing clips that comply with installation standards. Fit stopcocks or gate valves whose internal diameter is not less than the above connecting pipe. After 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 LIGHTS!

CHECKING GAS PRESSURE

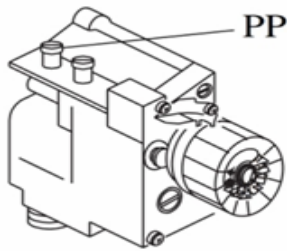


FIG. 2

For the measurement of the inlet pressure use a gauge having a minimum definition of 0.2mbar.

Remove control panel of appliance, remove seal screw **PP** from upstream pressure tapping and connect the gauge pipe.

Carry out the measurement with appliance on.

If the value is not within the limits indicated in the Table, interrupt the operation of the appliance and contact the gas delivery body.

Disconnect the gauge pipe and screw down seal screw **PP**.

1.5 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

REPLACING MAIN BURNER NOZZLE (Fig. 3)

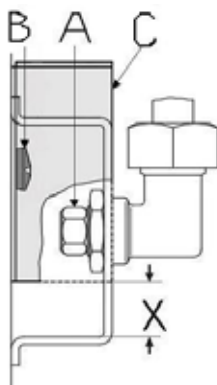


FIG. 3

A Nozzle

B Lock-screw for Air Regulation Lever

C Regulation Lever

- Remove control panel of appliance

- Loosen nozzles (ref. A) and replace them with nozzles that are suitable for the gas specified on the rating plate.

The nozzles are marked in hundredths of a millimeter.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE (Fig. 4)

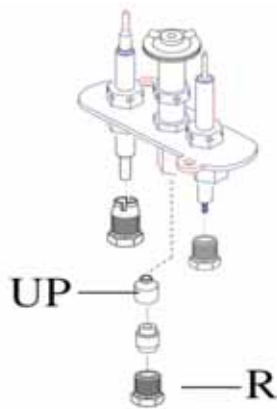


FIG. 4

- Remove control panel of appliance.
- Unscrew closing plug **R**. Unscrew nozzle **UP** and change it with the proper one indicated in Table
- Screw down closing plug **R**

ADJUSTING PRIMARY AIRSUPPLY TO MAIN BURNER (Fig. 3)

- Unscrew the bolt (Ref. B) that fixes the bush that adjusts the primary air supply (Ref. C).
- Position the bush (Ref. C) at distance "X" according to the type of gas installed (see 'primary air ' on the specifications table).
- Tighten the fixing bolt again (Ref. B).
- Seal the adjusted part with tape to prevent tampering.

N.B.: the primary air supply has been correctly adjusted when it can be guaranteed that the flame will not detach itself when the burner is cold and if there is no blow-back when the burner is hot.

Once the gas conversion operations have been completed, check the dismantled parts for leaks using soapy water or foam products. DO NOT SEARCH FOR LEAKS WITH NAKED LIGHTS.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

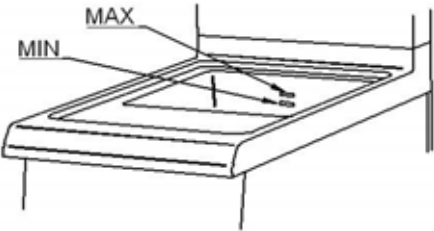
The appliance must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is improper. During operation, supervise the appliance.

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:

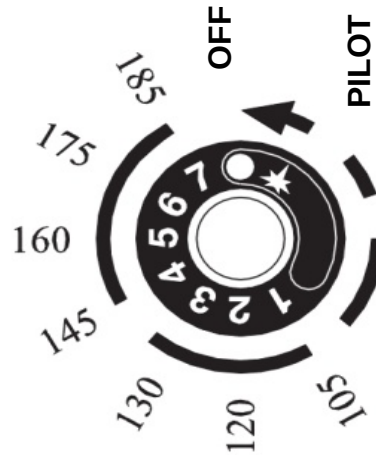
LOAD OIL, ONLY WHEN COLD, UP TO THE MIN. LEVEL MARK, STAMPED ONTO THE TANK	CAUTION
FIG. 5 	<u>NEVER START, THE PILOT BURNER AND THE PRINCIPALS BURNERS, WITH AN EMPTY TANK</u>

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.

APPLIANCES WITH ELECTRIC-GAS VALVE (FIG. 6)

FIG. 6



The appliance has a gas valve.

BURNER IGNITION

- Push down the knob (Fig. 6) and turn it to position ★
- Maintain the knob pushed down and operate on piezoelectric ignite push-button to light the flame. Hold knob in for about 20 seconds then release it and check that flame stays a light (if the pilot flame turns off repeat the operation).
- Turn the knob (Fig.6) to the desired cooking temperature.
- AVOID OVERHEATING OIL.
-

TOTAL SHUTDOWN

- Turn the knob (Fig. 6) to position ★ .
- To extinguish pilot burner turn it to position ●

DRAINING THE OIL

In order to drain the basin of the used oil, allow the oil to cool, fit a drainage extension with bayonet clutch is foreseen, fit one oil collection basin, and open the drain cock. The oil is discharged through the cock and the basin empties. To keep the oil at its best, it is advisable to leave it in a cool place once it has been filtered.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

3.1 ROUTINE MAINTENANCE

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. Maintain the shine by regular polishing with a normal liquid polish.

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

3.2 SPECIAL MAINTENANCE

At regular intervals (at least once a year or more often in cases of frequent use), service the appliance thoroughly.

This includes checking the gas circuit, checking parts for damage and if necessary lubricating the taps if they are difficult to use. Contact a specialized and experienced technician. A maintenance contract should be taken out with a centre approved by the company.

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 after removing the front.

All the couplings use a dado and bicono, so great care must be taken in handling these components. If the parties 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, remove the screw from the front 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS TABLE FOR CATEGORY I/2H3+ GAS FRYERS

MOD.	RATED OUTPUT Kw P.C.I.	TANK CAPACIT Y N° X Lt	PRESSURE IN mbar G30/G31 = 28/37 G20 = 20				PRIMARY AIR "X" mm	
			NOZZLES		LIGHT		G30 G31	G20
			G30 28 G31 28	G20	G30 G31	G20		
6UFRG08	6.6	1 x 6.5	95L	140L	25	41	8	8
6UFRG16	13.2	2 x 6.5	95L	140L	25	41	8	8

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.20
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	Pag.20
1.2 POSITIONNEMENT	Pag.20
1.3 EVACUATION DES FUMÉES	Pag.21
RACCORDEMENT SOUS HOTTE ASPIRANTE	Pag. 21
1.4 RACCORDEMENT GAZ	Pag.21
PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION	Pag. 21
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION	Pag. 22
CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE	Pag. 23
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ	Pag. 23
1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT	Pag. 23
MODE D'EMPLOI	Pag. 25
2.1 MISE EN FONCTION	Pag. 25
2.2 REGLAGES	Pag. 26
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Pag. 27
3.1 ENTRETIEN COURANT	Pag. 27
3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	Pag. 27
3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE	Pag. 27

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 à ce 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 CEE2004/108 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.

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.

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 et anti-panique dans les lieux ouverts au public.

CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

Contrôler sur la plaquette technique, positionnée a l'arrière, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible.

Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil (Fig.1).

FIG. 1

FIG. 1												
C E			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		
TIPO / TYPE		A1		II2H3+	Pmbar	28	37	20			IE	
MOD.			II2L3B/P	Pmbar	30	30		25			NL	
Nr.			II2H3+	Pmbar	30	37	20				PT	
Σ QnKw			II2H3+	Pmbar	28	37	20				GB	
			II2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20			DE	
G30-G31 Kg/h		G20 m³/h	G25 m³/h	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			

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'appareil à un tuyau spécial pour gaz ayant une section interne non inférieure à 16 mm de diamètre pour les raccords de G1/2" et, pour les raccords de G3/4", ayant un diamètre non inférieur à 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

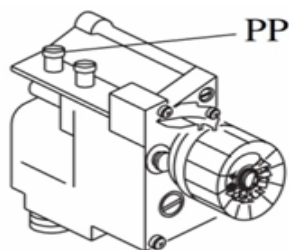


FIG. 2

Pour mesurer la pression d'alimentation, utiliser un manomètre ayant une définition minimum de 0,2mbar.

Retirez le tableau de commande de l'appareil, enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression **PP** et branchez le tube du manomètre.

Effectuez la mesure lorsque l'appareil est en route.

Si la valeur ne rentre pas dans les limites indiquées dans le Tableau, vous devez arrêter l'appareil et appeler la Compagnie du gaz.

Débranchez le tube de manomètre et vissez à fond la vis d'étanchéité de la prise de pression **PP**.

1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT

REEMPLACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 3)

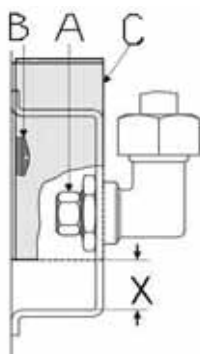


FIG. 3

A Buse

B Vis blocage bride réglage air primaire

C Bride réglage air primaire

- Retirez le tableau de commande de l'appareil.
- Dévisser les buses (Réf. A) et les remplacer par les buses adaptées au gaz choisi en se référant aux indications de la plaquette technique

Les buses sont individualisées en centièmes de millimètre.

REEMPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 4)

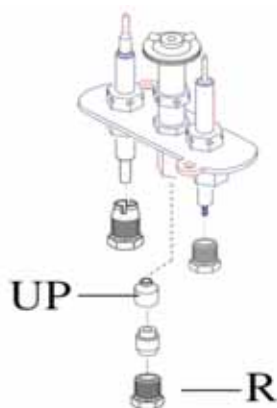


FIG. 4

- Retirez le tableau de commande de l'appareil.
- Dévisser le raccord **R** et remplacez l'injecteur **UP** installé par celui indiqué dans le Tableau
- Révissez le raccord **R**

REGLAGE AIR PRIMAIRE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 3)

- Dévisser la vis de fixation (Réf. B) de la bague de réglage air primaire (Réf. C).
- Positionner la bague (Réf. C) à la distance "X" en fonction du type de gaz installé (voir le tableau données techniques sous la voix "air primaire").
- Visser de nouveau la vis de fixation (Réf. B).
- Sceller avec du vernis le composant réglé afin d'éviter les altérations.

REMARQUE: le réglage de l'air primaire peut être considéré comme exécuté correctement quand on assure que la flamme ne s'éteint pas avec le brûleur froid et qu'aucun retour de flamme ne se produit avec le brûleur chaud.

Après avoir terminé les opérations de conversion du type de gaz, contrôler l'étanchéité des pièces qui avaient été démontées avec l'essai des bulles de savon ou avec des substances moussantes appropriées: il est interdit l'utilisation de flammes nues pour le contrôle de la présence de fuites de gaz.

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.

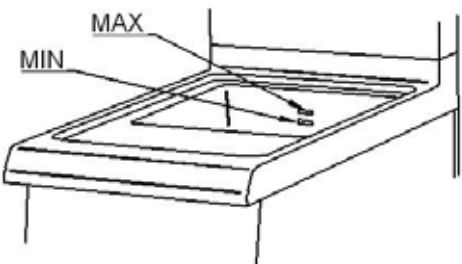
Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

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:

REPLIR L'HUILE FROIDE JUSQU'AU NIVEAU MINIMUM	ATTENTION!
FIG. 5 	<u>N'ALLUMEZ PAS LE BRULEUR PILOTE ET LES BRULEURS PRINCIPALES SI LES BACS DE LA FRITEUSE SONT SANS L'HUILE OU GRAISSE!</u>

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 (FIG.6)

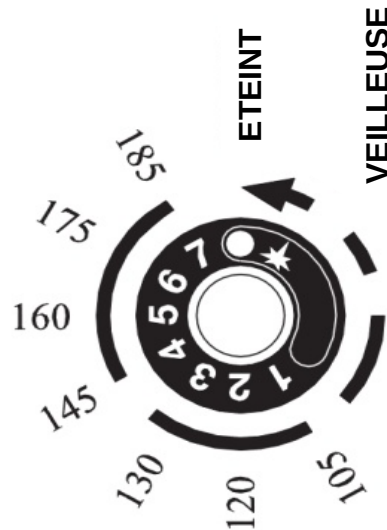


FIG. 6

- L'appareil est équipé d'une vanne gaz.

ALLUMAGE BRULEUR PRINCIPAL

- Appuyez sur la manette (Fig. 6) et tournez-la sur la position 
- Appuyez à fond sur la manette et allumez la veilleuse en agissant sur le bouton d'allumeur piézo-électrique.
- Continuez à appuyer sur la manette pendant 20 secondes environ puis relâchez-la. Si la veilleuse s'éteint, répétez l'opération.
- Tournez la manette sur la position correspondante à la température de cuisson désirée.
- ÉVITER SURCHAUFFE DE L'HUILE.

EXTINCTION TOTALE

- Pour éteindre le **bruleur**, tournez la manette (Fig. 6) sur la position .
- Pour éteindre la veilleuse tournez la manette sur la position .

VIDANGE DE L'HUILE

Pour vidanger du bac l'huile utilisée, attendre que l'huile soit froide, appliquer une rallonge du robinet de vidange avec joint à baïonnette, positionner une bac de récolte de l'huile et ouvrir le robinet. L'huile sortira du robinet et le bac se videra. Pour mieux conserver l'huile, il est conseillé, une fois filtrée, de la déposer dans un lieu frais.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 ENTRETIEN COURANT

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. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH).

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

3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet qui prévoit, entre autres, un contrôle de l'étanchéité du circuit du gaz, un contrôle de l'intégrité des composants et l'éventuel graissage des robinets s'il devient difficile de les manoeuvrer.

Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

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 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, retirer la vis du panneau frontal 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'appareillage, il faut remplacer l'éventuel composant défectueux par un technicien autorisé.

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES FRITEUSES A GAZ CATEGORIE II2E+3+

MOD.	PUISSANCE NOMINALE Kw P.C.I.	CAP.TE BAC N° X Lt	PRESSION EN mbar G30/G31 = 28/37 G20/G25= 20/25						AIRE PRIMAIRE "X" mm	
			BUSES BRÛLEUR PRINCIPAL				BUSES BRÛLEUR PILOTE			
			G30 30 G31 30	G30 37 G31 37	G20 20	G25 25	G30 G31	G20	G30 G31	G20
6UFRG08	6.6	1 x 6.5	95L	90L	140L	150L	25	41	8	8
6UFRG16	13.2	2 x 6.5	95L	90L	140L	150L	25	41	8	8

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 MAUVAISENTRETIEN, 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.29
1.1 WICHTIGE HINWEISE	Pag. 29
1.2 AUFSTELLEN	Pag. 29
1.3 ABLUFTABZUG	Pag. 30
ANSCHLUSS UNTER EINER ABZUGSHAUBE	Pag. 30
1.4 GASANSCHLUSS	Pag. 30
INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN	Pag. 30
VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN	Pag. 31
KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG	Pag.32
KONTROLLE DES GASDRUKS	Pag. 32
1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART	Pag. 32
2. BEDIENUNGSANLEITUNG	Pag. 34
2.1 INBETRIEBNAHME	Pag. 34
2.2 EINSTELLUNG	Pag. 35
3. REINIGUNG UND WARTUNG	Pag. 36
3.1 WARTUNG	Pag. 36
3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	Pag. 36
3.3 STEUER - UND SICHERHEITSELEMENTE	Pag. 36

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 CEE2004/108 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 gezeigt, regulieren.

Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zu einer Temperatur von 80°C hitzebeständig sein. Sollte die Wand hauentflammbar 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 hier zu den 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.

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 die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft 2 m³/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

Die Platte mit den technischen Daten, angeordnet auf der Rückseite, 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.

ABB. 1											
			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	
C E			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	
			II2H3+	Pmbar	30	37	20			PT	
Nr.			II2H3+	Pmbar	28	37	20			GB	
						II2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20
Σ QnKw			I2E	Pmbar			20			LU	
			G30-G31 Kg/h		G20 m³/h	G25 m³/h	II2H3B/P	Pmbar	50	50	20
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				

Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.

Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzier er 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:

Das Gerät an einen Schlauch speziell für Gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen.

Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen.

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

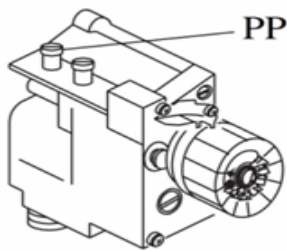


ABB.

Für die Messung des Anschlußdrucks ist ein Manometer mit einer Auflösung von mindestens 0.2 mbar zu verwenden.

Die Bedienblende des Gerätes abnehmen, die Dichtschraube **PP** vom Druckmeßstutzen entfernen und den Manometerschlauch anschließen.

Die Messung bei laufendem Gerät durchführen.

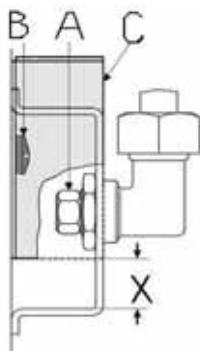
Sollte sich der Druck nicht innerhalb der in Tabelle angegebenen Grenzen befinden, den Betrieb des Gerätes unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen kontaktieren.

Den Manometerschlauch abmontieren und die Dichtschraube **PP** bis zum Anschlag festziehen.

1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART

AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (ABB. 3)

ABB3



A Düse

B Schraube für Bügelfeststeller

C Bügel für die Regulierung der Primärluft

- Die Bedienblende des Gerätes abnehmen
- Die Düsen (Bez. A) herausschrauben und mit denjenigen, entsprechend den Angaben auf dem Schild mit den technischen Daten, ersetzen, die für die gewählte Gasart geeignet sind.

Die Düsen sind in Hundertsteln Millimetern gekennzeichnet.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES LEITFLAMMENBRENNERS (Abb. 4)

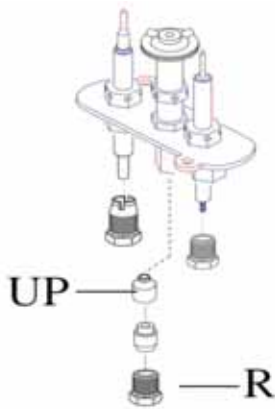


ABB. 4

- Die Bedienblende des Gerätes abnehmen
- Den Anschluß **R** ausschrauben. Die vorhandene Düse **UP** durch die in Tabelle angegebenen Düse ersetzen.
- Den Anschluß **R** wieder anschrauben.

EINSTELLUNG PRIMÄRLUFT HAUPTBRENNER (Abb. 3)

- Die Befestigungsschraube (Bez. B) der Einstellbuchse der Primärluft (Bez. C) lösen.
- Die Buchse (Bez. C), entsprechend der installierten Gasart (siehe Tabelle Technische Daten unter „Primärluft“) im Abstand „X“ positionieren.
- Die Befestigungsschraube (Bez. B) wieder anschrauben.
- Das eingestellte Bauteil mit Lack versiegeln, um jeglichen missbräuchlichen Eingriff zu vermeiden.

HINWEIS: Die Primärluft gilt als dann exakt eingestellt, wenn mit Sicherheit gewährleistet wird, dass die Flamme bei kaltem Brenner nicht erlischt und dass bei heißem Brenner kein Flammenrückschlag vorkommt.

Nachdem die Umstellung auf eine andere Gasart abgeschlossen wurde, die Dichtigkeit der abmontierten Teile an der Probe mit Seifenblasen oder mit schäumenden Mitteln kontrollieren: um zu kontrollieren ob Gasaustritt, niemals offene Flammen verwenden.

2. **BEDIENUNGSANLEITUNG**

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

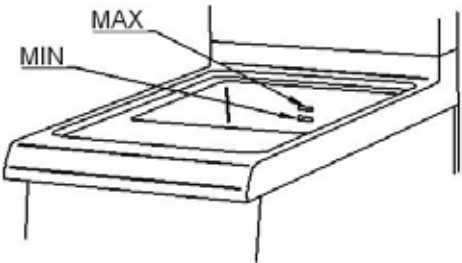
Das Gerät während des Betriebs überwachen.

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 folgtvorgehen:

- 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 LINGIESSSEN BIS AUF DEM ZEICHEN DES MINIMUMNIVEAU	ACHTUNG
ABB. 5 	<u>ZUENDEN SIE DIE DES LEITFLAMMENBRENNERS UND BRENNER OHNE OEL ODER FETT IM TANK NICHT AN</u>

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.

GERÄTE MIT GAS-VENTIL (ABB. 6)

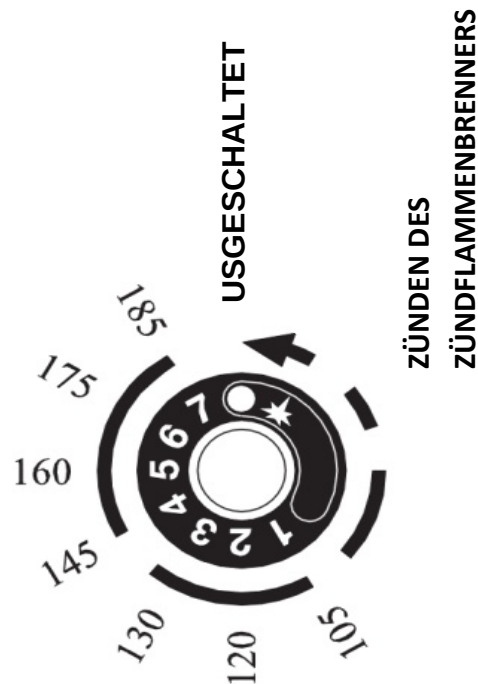


ABB. 6

- Das Gerät besitzt ein Gasventil.

ZÜNDUNG DER BRENNER

- Den Knebel (Abb. 6) in die Position  drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündflammenbrenner durch gleichzeitige Betätigung der Piezozündertaste anzünden. Den Knebel während ungefähr 20 Sekunden gedrückt halten, danach loslassen (wenn der Zündflammenbrenner erlischt, die Operation wiederholen).
- Den Knebel in die der gewüchsten Gartemperatur entsprechende position drehen.
- Die Zündung der Brenner kann durch die auf der vorderen Bedienblende befindlichen Öffnung beobachtet werden

AUSSCHALTEN DER BRENNER

- Um die Brenner auszuschalten, den Knebel (Abb. 6) in die position  drehen.
- Um den Zündflammenbrenner auszuschalten, den Knebel eindrücken und in die position  drehen.

AUSLASSEN DES ÖLS

Bevor das gebrauchte Öl aus der Wanne ausgelassen wird, muss dieses vollkommen abgekühlt sein. Auslaß Rohrverlängerung mit Bajonettverschluß. Die Fettauffangwanne positionieren und den Ablasshahn öffnen. Während das Öl aus dem Hahn austritt, leert sich die Wanne. Es ist ratsam, das Öl nach dessen Filtrierung an einem kühlen Ort aufzubewahren.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 WARTUNG

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, Bürste no der 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. Der Glanz kann durch regelmäßiges Abreiben mit überall erhältlichem, flüssigem POLISH bewahrt werden.

Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.

3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen. Dabei unter anderem die Dichtigkeit des Gaskreises und die Unversehrtheit der Bauteile kontrollieren.

Die Hähne, sollten sie schwer zu drehen sein, einfetten. Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag 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 vor geschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden.

Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, 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.

Entfernen Sie die Schraube von der Vorderseite Gerätes aus, und drücken Sie auf den roten Knopf, um das Gerät wieder einschalten.

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.

TABELLE TECHNISCHE DATEN GASFRITEUSEN KATEGORIE II2ELL3B/P

GERÄTE	NEN_ NLEISTUNG Kw P.C.I.	FASSUNGS VERMOGEN BECKEN N° X Lt	DRUCK IN mbar G30/G31 = 50 G20/G25 = 20					PRIMÄRLUFT "X" mm		
			DÜSEN			DÜSEN KONTROLLEUCHE		G30 G31	G20	G25
			G30 50 G31 50	G20 20	G25 20	G30 G31	G20 G25			
6UFRG08	6.6	1 x 6.5	80L	140L	160L	25	41	8	8	8
6UFRG16	13.2	2 x 6.5	80L	140L	160L	25	41	8	8	8

**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. 38
1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES	Pag. 38
1.2 COLOCACIÓN	Pag. 38
1.3 SALIDA DE HUMOS	Pag. 39
CONEXIÓN BAJO CAMPANA EXTRACTORA	Pag. 39
1.4 CONEXIÓN GAS	Pag. 39
INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN	Pag. 39
CONTROLS EFECTUABLES ANTES DE LA INSTALACIÓN	Pag. 40
CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA	Pag. 41
CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS	Pag. 41
1.5 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO	Pag. 41
2. INSTRUCCIONES DE USO	Pag. 43
2.1 PUESTA EN MARCHA	Pag. 43
2.2 REGULACIÓN	Pag. 43
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Pag. 45
3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO	Pag. 45
3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	Pag. 45
3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD	Pag. 45

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 CEE2004/108 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.

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

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.

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

Controlar la placa de datos técnico sen la parte posterior, que el aparato hayasido 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 conlos datos de la placa técnica que la capacidad del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato(Fig. 3).

FIG. 1											
			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	
C E			II2H3+	Pmbar	28	37	20			ES	GR
			II2H3+	Pmbar	28	37	20			IE	
TIPO / TYPE		A1		II2H3+	Pmbar	28	37	20			
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	
M QnKw			I2E	Pmbar			20			LU	
			G30-G31 Kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	II2H3B/P	Pmbar	50	50	20	
			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				

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 degas 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 aparato a un tubo especial para gas con una sección interior que no sea inferior a 16mm de diámetro para conexiones de G1/2" y para conexiones de G3/4" de diámetro no inferior a los 20mm.

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.

NO USAR NUNCA CERILLAS ENCENDIDAS

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

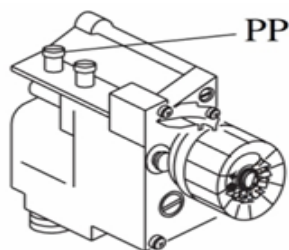


FIG. 2

Para la medida de la presión de alimentación utilizar un manómetro que tenga definición mínima de 0,2mbar.

Desmontar el panel de mandos del equipo, quitar el tornillo de aguate **PP** de la presa de presión y conectar el tubo del manómetro.

Efectuar la medida con el equipo en funcionamiento.

Si el valor no está comprendido dentro de los límites indicados en la tabla, interrumpir el funcionamiento del equipo y ponerse en contacto con el Ente de suministro del gas.

Desconectar el tubo del manómetro y enroscar a fondo el tornillo de aguate **PP**.

1.5 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 3)

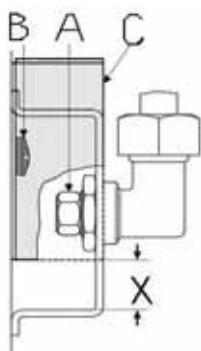


FIG. 3

A Inyector

B Tornillo sujeta-estribo

C Estribo regulación aire primario

- Desmontar el panel de mandos del equipo.
- Desenroscar los inyectores (ref. A) y sustituirlos con los que correspondan al gas elegido según los datos de la placa técnica. (Fig.1).

Los inyectores están marcados en centésimas de milímetro

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO (Fig. 4)

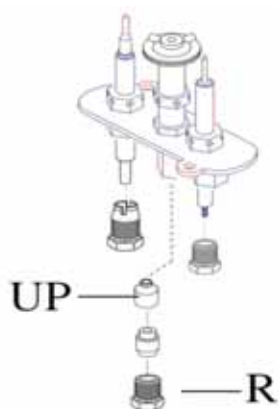


FIG. 4

- Desmontar el panel de mandos del equipo.
- Destornillar el unión **R** y sustituir el inyector **UP** presente con el indicado en la tabella
- Enroscar el unión **R**

REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 3)

- Quitar el tornillo de fijación (Ref. B) del manguito de regulación de aire primario (Ref. C).
- Colocar el manguito (Ref. C) a la distancia "X" en función del tipo de gas instalado (ver la tabla de datos técnicos en el apartado "aire primario").
- Poner de nuevo el tornillo de fijación (Ref. B).
- Sellar con pintura el componente regulado para evitar cualquier manipulación.

NOTA: se considera que el aire primario está regulado de forma exacta cuando se garantiza con seguridad que la llama no se despegue con el quemador en frío y no se produzca un retorno de la llama con el quemador encendido.

Una vez finalizadas las operaciones para la transformación del tipo de gas, comprobar la hermeticidad de las partes que se han desmontado mediante la prueba de las pompas de jabón o con los productos espumosos aconsejados: está prohibido el uso de llamas para detectar las fugas de gas.

2. INSTRUCCIONES DE USO

El aparato sólo se podrá destinar al uso para el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considera impropio.

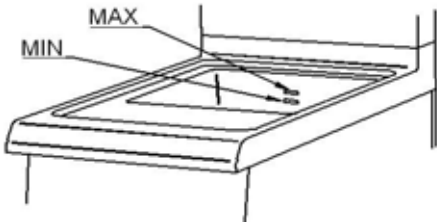
Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

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.	ATENCIÓN!
FIG. 5  El diagrama muestra una pila rectangular con un nivel superior y un nivel inferior. Se indican dos niveles: 'MAX' en la parte superior y 'MIN' en la parte inferior. Una flecha apunta al nivel 'MIN'.	<u>NO PONER EN FUNCIONAMIENTO EL QUEMADOR PILOTO Y EL QUEMADOR PRINCIPAL CON LA CUBA SIN ACEITE O GRASA</u>

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 (FIG.6)

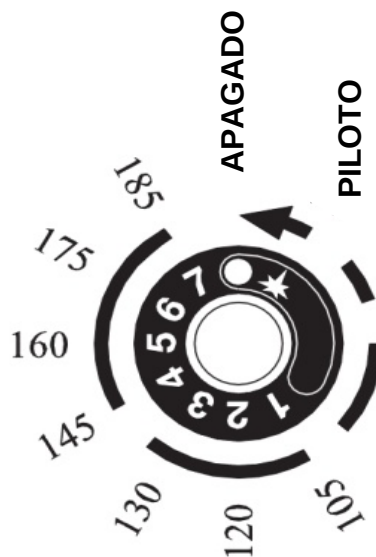


FIG. 6

- El aparato está dotado de una válvula de gas.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Girar el pomo (Fig. 6) en posición 
- Apretar a fondo el pomo y encender el piloto actuando sobre el pulsante del encendedor piezoeléctrico.
- Mantener el pomo apretado durante 20 segundos aproximadamente, continuación soltarlo. Si el piloto se apaga repetir la operación.
- Girar el pomo en la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- La llama puede ser observada a través del agujero que está delante del panel de mandos
- EVITAR EL SOBRECALENTAMIENTO DEL ACEITE

APAGADO QUEMADORES

- Para apagar el quemador girar el pomo (Fig. 6) en posición  .
- Para apagar el piloto apretar y girar el pomo en posición 

DESCARGA DEL ACEITE

Para eliminar de la cuba del aceite utilizado, esperar que el aceite esté frío, aplicar el elemento de prolongación para el vaciado de aceite con unión de seguridad a bayoneta, colocar la cuba de recolección del aceite y abrir el grifo. El aceite irá saliendo por el grifo y la cuba se vaciará. Para conservar el aceite, se aconseja guardarlo en un lugar fresco después de haberlo filtrado.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO

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.

Sobre las superficies de acero utilizar agua templada con jabón, enjuagar bien y secar con un paño suave. Para que se mantenga el brillo, limpiar de vez en cuando con POLISH líquido, fácil de encontrar.

No lavar la encimera ni el suelo con ácido muriático.

3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Periódicamente (por lo menos una vez al año y dependiendo de la frecuencia con que se usa), someter el aparato a un control completo que incluya también un examen de la hermeticidad del circuito del gas, la comprobación de la integridad de los componentes y el posible engrasado de las llaves si es difícil maniobrarlas. Ponerse en contacto con un técnico especializado que tenga los requisitos profesionales necesarios. Para ello es aconsejable estipular un contrato de mantenimiento con un centro autorizado por la empresa.

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 quitando el panel 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, quitar el tornillo en el panel frontal, 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.

TABLA DE DATOS TÉCNICOS FREIDORAS DE GAS CATEGORÍA I/2H3+

MOD.	POTENCIA NOMINAL Kw P.C.I.	CAP.TÁ VASCA N° X Lt	PRESIÓN IN mbar G30/G31 = 28/37 G20 = 20				AIRE PRIMARIO “X” mm	
			INYECTOR QUEMADOR PRINCIPAL		INYECTOR QUEMADOR PILOTO			
			G30 28 G31 28	G20	G30 G31	G20	G30 G31	G20
6UFRG08	6.6	1 x 6.5	95L	140L	25	41	8	8
6UFRG16	13.2	2 x 6.5	95L	140L	25	41	8	8

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.