

FRIGGITRICE PASTICCERIA
A GAS PER USO PROFESSIONALE

IT CH

Guida all'installazione e
istruzioni per l'uso

GASBETRIEBENE KONDITOR-
FRITEUSE FÜR GROSSKÜCHEN

DE AT CH

Installations und
Gebrauchs-anweisungen

FRITEUSE POUR PATISSERIE A
GAZ USAGE PROFESSIONNEL

FR BE LU

Notice pour l'installation
et mode d'emploi

GASFRITEUSE BANKETBAKKERIJ
VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK

NL BE

Installatie- en
gebruiksaanwijzingen

KAASUKÄYTTÖINEN LEIPOMON
FRITYYRILAITE TEOLLISEEN KÄYTTÖÖN

FIN

Asennus- ja käyttöohjeet

GASSFRITYRSTEKER FOR KONDITORVARER
TIL PROFESJONELT BRUK

NO

Innstillinger og
bruksanvisning

GASSTEGEGRYDE TIL KONDITORI
TIL PROFESSIONEL BRUG

DK

Installations- og
brugsvejledning

GAS PASTRY FRYER
FOR PROFESSIONAL USE

GB IE

Instructions for
installation and use

GASFRITÖS FÖR BAKNING FÖR
PROFESSIONELL ANVÄNDNING

SE

Installations- och
bruksanvisningar

FREIDORA A GAS PARA PASTELERIA
PARA USO PROFESIONAL

ES

Guia para la intalación e
instrucciones de uso

FRIGIDEIRA PASTELARIA A GÁS
PARA USO PROFISSIONAL

PT

Guia para a instalação e
instruções para uso

ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΙΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ
ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

GR

Οδηγος για την
εγκατάσταση και
οδηγισο για τη χρηση

Mod. - Τυποιοι - Malli

FPG - 20

FMPG - 20

FPG - 30

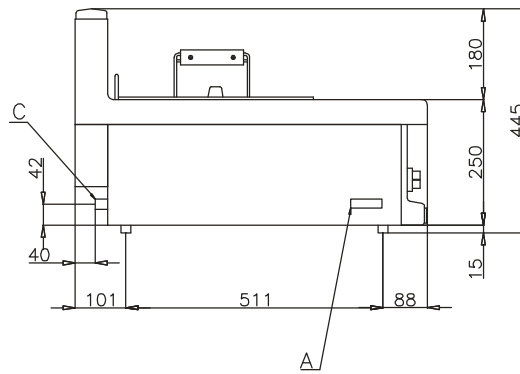
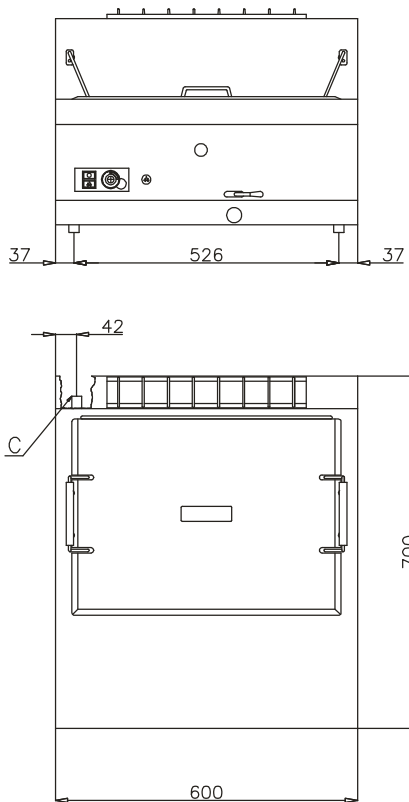
FMPG - 30

ITALIA	=	CATEGORIA II 2H3+
DEUTSCHLAND	=	KATEGORIE II 2ELL3B/P
ÖSTERREICH	=	KATEGORIE II 2H3B/P
SCHWEITZ	=	KATEGORIE II 2H3+
		II 2H3B/P
FRANCE	=	CATEGORIE II 2E+3+

BELGIQUE	=	CATEGORIE I 2E+
LUXEMBOURG	=	CATEGORIE I 2E
NEDERLAND	=	CATEGORIE I 2L
SUOMI	=	KATEGORIA II 2H3B.
NORGE	=	KATEGORI I 3B/P
DANMARK	=	KATEGORI II 2H3B/P

ENGLAND	=	CATEGORY II 2H3+
IRELAND	=	CATEGORY II 2H3+
SVERIGE	=	KATEGORI II 2H3B/P
ESPAÑA	=	CATEGORIA II 2H3+
PORTUGAL	=	CATEGORIA II 2H3+
ΕΛΛΑΣ	=	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ I 3+

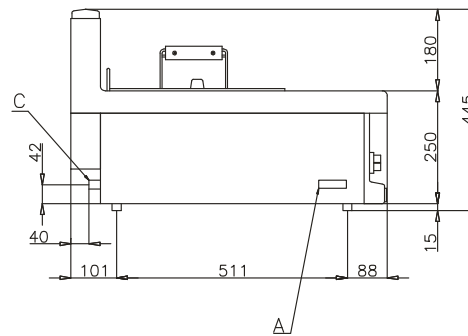
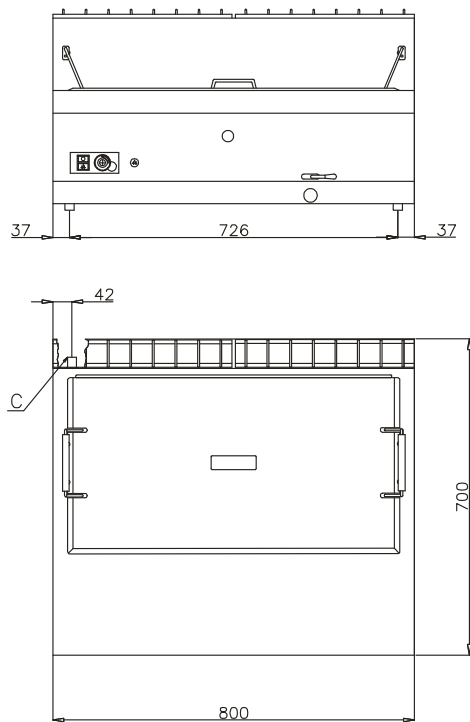
FPG - 20



A

- Targhetta caratteristiche
- Typenschild
- Plaque signalétique
- Typeplaatje
- Tyypimerkintäkyltti
- Data plate
- Plade med data
- Characteristics plate
- Typskylt
- Placa de características
- Chapa características
- Πλωκιά Εδαχαρακτηριστικων

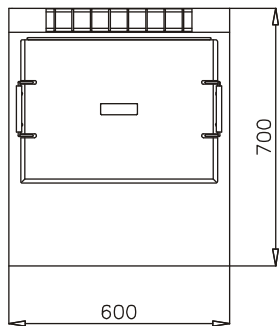
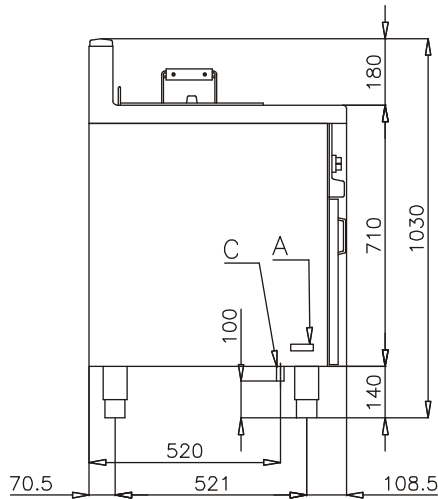
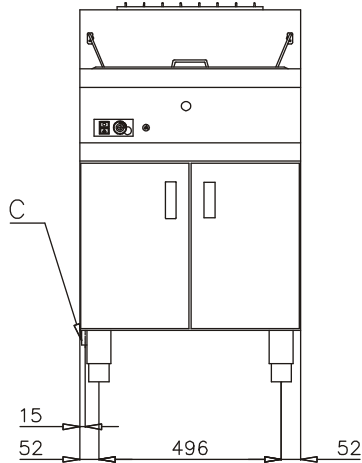
FPG - 30



C

- Attacco Gas
- Gasanschluß
- Raccord du gaz
- Gasaansluiting
- Kaasuliitäntä
- Gass tilførsel
- Gastilslutning
- Gas connection
- Gasanslutning
- Entrada del gas
- Ligação do gás
- Συνδέση αερίου

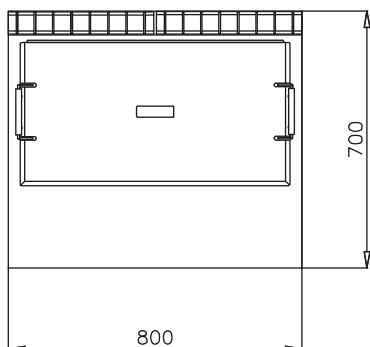
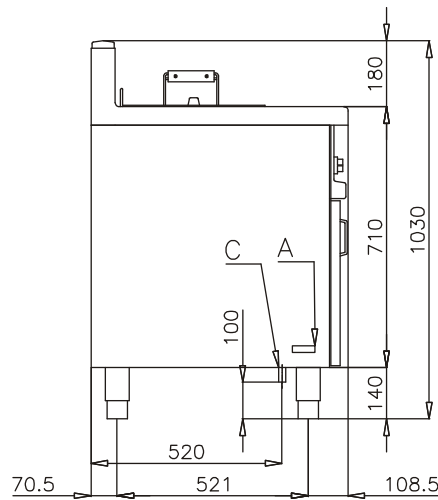
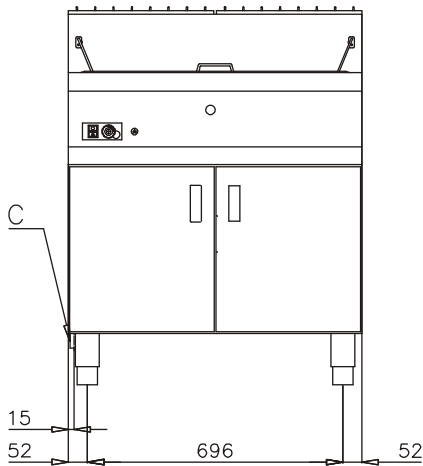
FMPG - 20



A

- Targhetta caratteristiche
- Typenschild
- Plaque signalétique
- Typeplaatje
- Tyypimerkintäkyltti
- Data plate
- Plade med data
- Characteristics plate
- Typskylt
- Placa de caracteristicas
- Chapa características
- Πλωκα-εδαχαρακτηριστικων

FMPG - 30



C

- Attacco Gas
- Gasanschluß
- Raccord du gaz
- Gasaansluiting
- Kaasuliitanta
- Gass tilførsel
- Gastilslutning
- Gas connection
- Gasanslutning
- Entrada del gas
- Ligação do gás
- Συνδεση αεριου

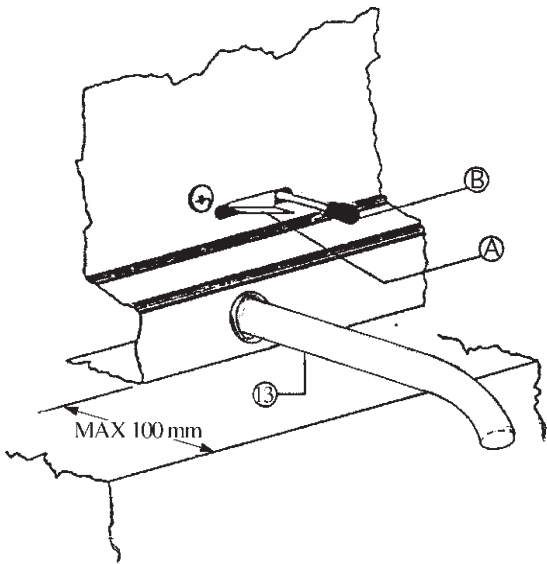


FIG.A
ABB.A
KUYA A
ΣΧΕΔΙΟ A

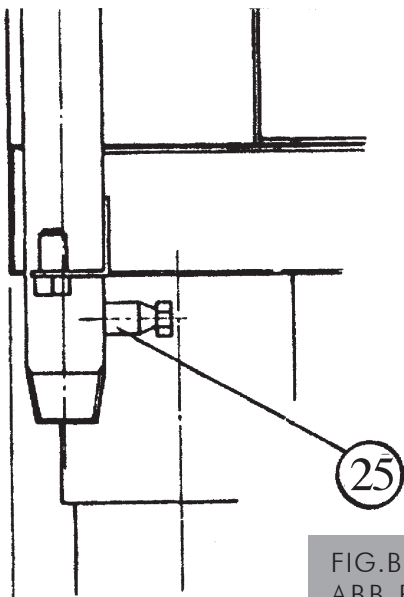
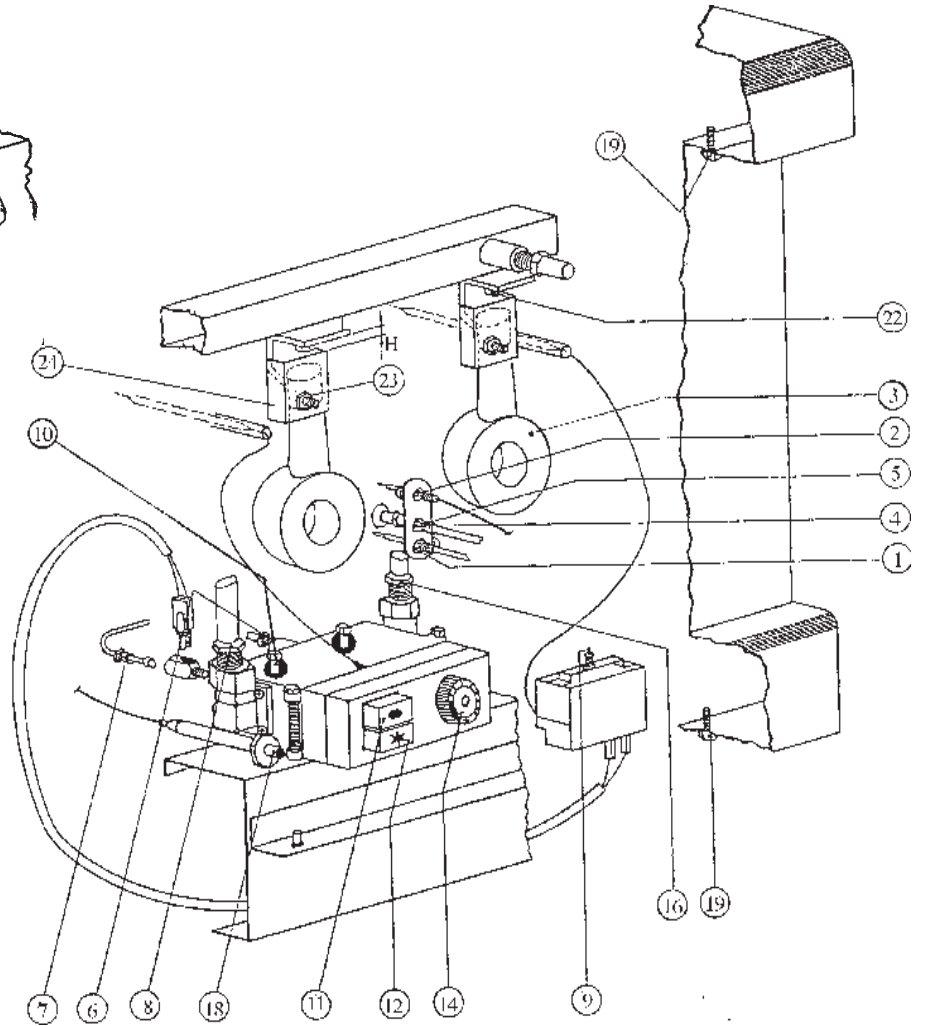


FIG.B
ABB.B
KUYA B
ΣΧΕΔΙΟ B



Chiuso
Geschlossen
Fermé
Uit
Suljettu
Lukket
Lukket
Closed
Stängd
Cerrado
Fechado
Κλειστό

Minimo
Min.
Mini.
Min.
Minimi
Minimum
Minimum
Min.
Minimum
Mínimo
Mínimo

Massimo
Max.
Maxi.
Max.
Maksimi
Maksimum
Maksimum
Max.
Maximum
Máximo
Máximo
Μεγιστό

IT CH	Pag.	6
DE AT CH	Seite	13
FR BE LU	Page	21
NL BE	Blz.	29
FIN	Sivu	36
NO	Side	42
DK	Side	48
GB IE	Page	54
SE	Sida	60
ES	Pág.	66
PT	Pág.	72
GR	Σελ.	78

INDICE

Dichiarazione di conformità	7
Installazione	7
Verifica della corretta ventilazione	7
Tubo per il collegamento del gas	8
Controllo della potenza termica	8
Allacciamento per il gas liquido G30/G31	8
Allacciamento con gas metano H G20	8
Controllo dell'aria primaria bruciatori principali	8
Tabella dati tecnici	8
Disposizioni per la trasformazione ed installazione per altri tipi di gas	9
Sostituzione dell'ugello del bruciatore principale	9
Sostituzione dell'ugello del bruciatore pilota	9
Controllo del funzionamento	9
Manutenzione	9
Ricambi	9
Istruzioni per l'uso	9
Accensione del bruciatore principale	10
Accensione del bruciatore pilota	10
Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	10
Spegnimento del bruciatore principale	10
Spegnimento dell'apparecchio	10
Termostato di sicurezza	10
Svuotamento della vasca	10
Istruzioni sull'evacuazione dei gas di scarico	11
Osservazioni e raccomandazioni	12
Pulizia e manutenzione	12
Come comportarsi in caso di guasto	12
Procedimento da seguire in caso di lunga interruzione del funzionamento	12

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 90/396. L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza delle norme vigenti soprattutto in merito all'aerazione dei locali e al sistema di evacuazione dei gas di scarico.

N.B.: Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti o indiretti dovuti ad un'errata installazione, alterazioni, cattiva manutenzione, uso non corretto, e a tutti gli altri casi previsti negli articoli riportati dalle nostre condizioni di vendita.

INSTALLAZIONE

MODELLO	DIMENSIONI cm.	ATTACCO GAS ISO R7	PORTATA NOMINALE TOTALE kW
FPG - 20	60 x 70 x 25 h	R 1/2"	11,2
FMPG - 20	60 x 70 x 85 h	R 1/2"	11,2
FPG - 30	80 x 70 x 25 h	R 1/2"	16,5
FMPG - 30	80 x 70 x 85 h	R 1/2"	16,5

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Le operazioni d'installazione, le eventuali trasformazioni per altri tipi di gas, e l'avviamento possono essere effettuate solo da personale qualificato, secondo le norme vigenti.
- Gli impianti a gas, gli allacciamenti elettrici e i locali degli apparecchi installati devono essere conformi alle norme vigenti nel Paese di installazione; in particolare l'apparecchio deve essere installato in un locale con buona areazione, possibilmente sotto una cappa di aspirazione per garantire la completa evacuazione dei gas di scarico che si formano durante la combustione. L'aria necessaria per la combustione è di 2 m³/h per kW di potenza installata.

VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE

Assicurarsi che le prese d'aria verso l'esterno presenti nel locale di lavoro siano sufficienti a garantire il necessario ricambio d'aria, come citato al paragrafo 4.3 della norma UNI-CIG. 8723.

A titolo informativo vi ricordiamo che gli apparecchi installati in edifici adibiti al pubblico devono rispondere ai seguenti requisiti:

Per l'Italia:

1) Regole d'installazione

L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate seguendo i corretti procedimenti e i testi regolamentari in uso, in particolare:

- norma di sicurezza contro l'incendio e il panico in edifici adibiti al pubblico:

a) Indicazioni generali

- Per tutti gli apparecchi:

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme UNI CIG 8723. Per la parte elettrica in conformità alle norme C.E.I. vigenti; inoltre vanno rispettate le disposizioni vigenti dei VVFF.

Per la Svizzera:

L'apparecchio deve essere installato secondo le norme di sicurezza vigenti.

L'installazione, la trasformazione e la riparazione degli apparecchi per grandi cucine, così come il ritiro per guasti e l'approvvigionamento di gas possono essere effettuati solo sulla base di un contratto di manutenzione stipulato con un ufficio vendite autorizzato e nell'osservanza delle norme tecniche.

L'apparecchio può essere installato da solo oppure in serie con apparecchi di nostra produzione. Bisogna rispettare una distanza minima di 10 cm. dall'apparecchio per prevenire il contatto con eventuali pareti di materiale infiammabile; si adottino inoltre adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico della parte infiammabile come, ad esempio, l'installazione di una protezione da radiazioni, si presti particolare attenzione affinché gli apparecchi siano installati in modo adeguato e sicuro. I piedini sono regolabili in altezza e quindi eventuali dislivelli possono essere eliminati.

TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS

L'allacciamento del gas é da effettuarsi con tubazioni in acciaio oppure in rame o diversamente, con tubazioni flessibili in acciaio, in conformit  alla norma nazionale se esistente. Ogni apparecchio deve essere dotato di un rubinetto d'intercettazione del gas e di chiusura rapida. Una volta effettuata l'installazione si proceda ad un controllo per verificare che non ci siano eventuali perdite di gas dai raccordi; per fare ci  non adoperare una fiamma, ma usare delle sostanze che non causino corrosioni, come, soluzioni di acqua saponata oppure degli spray rilevatori di fughe. Tutti i nostri apparecchi sono sottoposti ad un accurato esame: il tipo di gas, la pressione di utilizzo e la categoria di appartenenza sono indicati nella targhetta caratteristiche.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Gli apparecchi devono essere controllati per poter verificare che la potenza termica sia corretta:

- La potenza termica é indicata nella targhetta dell'apparecchio;
- Esaminare prima se l'apparecchio é predisposto per il tipo di gas distribuito, quindi accertarsi che l'indicazione nella targhetta corrisponda al gas da usare. Per l'adattamento ad un altro tipo di gas controllare che il tipo di gas sia conforme a quanto riportato nel presente manuale d'istruzione.

La pressione si misura con un manometro (risoluzione minima di 0,1 mbar) inserito nell'apposita presa (vedi figura A pos. 10 per i modelli FPG 20/FPG 30 e Fig.B pos. 25 per i modelli FMPG 20/FMPG 30.)

Rimuovere la vite a chiusura ermetica ed inserire il tubo del manometro.

Dopo la misurazione, rimettere la vite, stringere ermeticamente e controllare la tenuta.

Allacciamento per il gas liquido G30/G31

La pressione di allacciamento del gas liquido é di 30 mbar a butano e 37 mbar a propano.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

Allacciamento con gas metano H G20

La pressione di allacciamento del gas metano é di 20 mbar.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI

Tutti i bruciatori sono provvisti di una staffa (24) per la regolazione dell'aria primaria, che deve essere posizionata a una distanza h indicata nella tabella dati tecnici.

Tabella dati tecnici

	12.8 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Mod. FPG- 20/FMPG -20 Bruciatore 11,2 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm.	3 x 100	3 x 100	3 x 150
Iniettore pilota	30	30	51
Consumi	kg/h 0,875	kg/h 0,875	m ³ st./h 1,185
Distanza h mm.	Max.	Max	Max.
Mod. FPG- 30/FMPG- 30 Bruciatore 16,5 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm.	5 x 95	5 x 95	5 x 145
Iniettore pilota	30	30	51
Consumi	kg/h 1,289	kg/h 1,289	m ³ st./h 1,746
Distanza h mm.	Max.	Max.	Max.

DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

I nostri apparecchi vengono collaudati e regolati a gas liquido (vedere targhetta all'interno).

La trasformazione o l'adattamento ad un altro tipo di gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Gli ugelli per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchetto compreso nella fornitura e sono contrassegnati in centesimi di mm (Vedi tabella "Dati tecnici").

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE Fig.A

- Per poter intervenire all'interno dell'apparecchio, è necessario procedere allo svuotamento della vasca.
- Togliere la manopolina (B) svitandola.
- Togliere le viti anteriori di fissaggio del cruscotto (vedere pos. 19), togliere il cavo di accensione dal piezoelettrico
- Svitare il dado (23) e abbassare la staffa (24).
- Con una chiave adatta, svitare l'ugello (22) e sostituirlo con quello adeguato (vedere tabella "Dati tecnici").
- Riportare la staffa (24) nella posizione iniziale.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA Fig.A

La fiamma del bruciatore pilota ha l'aria fissa.

L'unica operazione necessaria è la sostituzione dell'ugello (4) secondo il tipo di gas.

Bisogna quindi svitare le viti come specificato al punto precedente con una chiave adeguata svitare il raccordo (5) e sostituire l'ugello (4) con uno adeguato. Con l'ugello adatto la fiamma deve lambire la termocoppia.

Importante!

Dopo aver eseguito la trasformazione per un altro tipo di gas bisogna aggiornare la targhetta caratteristiche tecniche, riportando il tipo di gas per il quale l'apparecchio è stato trasformato.

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- L'apparecchio contiene le istruzioni necessarie per l'uso.
- Controllare gli apparecchi per le perdite del gas.
- Esaminare la fiamma del bruciatore pilota; essa deve lambire la termocoppia ed essere azzurra, altrimenti esaminare l'ugello del bruciatore pilota.
- Controllare l'accensione e la fiamma del bruciatore principale.
- Si raccomanda all'utente di usare l'apparecchio seguendo le istruzioni.

MANUTENZIONE

Con il prolungarsi dell'uso dell'apparecchio è indispensabile esercitare una regolare manutenzione per la sicurezza del funzionamento, consigliamo perciò la stipulazione di un contratto di assistenza.

La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato che si attenga alle norme in vigore e alle nostre indicazioni.

RICAMBI Fig.A

È possibile la sostituzione di pezzi come la valvola, il piezoelettrico oppure tubazioni del gas in modo molto semplice. Per la sostituzione delle parti è da procedere come segue:

- Valvola: dopo aver smontato il pannello anteriore, svitare i raccordi a vite (6-7-8-16) dei collegamenti del gas ed estrarre il bulbo del termostato; successivamente sostituire le parti guaste ed installare in successione quelle nuove.
- Per la sostituzione della termocoppia, svitare il raccordo (1) del bruciatore pilota, svitare allo stesso modo il raccordo (7) della valvola e sostituire l'elemento.
- La candela di accensione (2) deve essere svitata e sostituita.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione!:

Prima di accendere l'apparecchio occorre che venga lavato con acqua e detergente per piatti, risciacquato più volte e riempito con olio fino al livello indicato dall'indice MAX inciso sul retro della vasca.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Accensione bruciatore pilota Fig.A

Esaminare se la manopola del termostato (14) è in posizione 0. Tenere il pulsante (12) premuto, quindi azionare ripetutamente il pulsante piezo (18). La fiamma si accende automaticamente ed è visibile attraverso il foro d'ispezione nel pannello anteriore. Dopo l'accensione tenere premuto il pulsante (12) per altri 20-30 secondi, per permettere il riscaldamento della termocoppia, quindi rilasciarlo. La fiamma potrebbe spegnersi ed allora il procedimento è da ripetere.

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura Fig.A

Dopo aver rilasciato il pulsante (12) il gas entra nella valvola di sicurezza.

Ruotando la manopola (14) numerata da 0 a 8, il gas scorre fino al bruciatore principale (3) che si accende.

Le 8 posizioni del termostato soddisfano le seguenti temperature 1 = 120°C, 2 = 130°C, 3 = 140°C, 4 = 150°C, 5 = 160°C, 6 = 170°C, 7 = 180°C, 8 = 190°C.

Spegnimento del bruciatore principale Fig.A

Ruotare la manopola (14) in posizione "0"; rimane accesa sola la fiamma del bruciatore pilota.

Spegnimento dell'apparecchio Fig.A

Premere il pulsante (11) (il quale trascina anche il pulsante (12) e rilasciare. Questo comando blocca l'alimentazione del gas sia al bruciatore principale sia al bruciatore pilota.

Termostato di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza (9) che interrompe l'afflusso di gas nel caso in cui la temperatura del bagno d'olio oltrepassi il valore massimo prestabilito (230°C). L'intervento della sicurezza viene segnalato dallo spegnimento sia del bruciatore principale, che del bruciatore pilota.

Se questo avviene è possibile ripristinare il funzionamento premendo a fondo il pulsante rosso del termostato dopo aver tolto il cruscotto.

Se l'inconveniente dovesse ripetersi chiamare il servizio assistenza che provvederà a rimuoverne le cause.

SVUOTAMENTO DELLA VASCA PER I MODELLI FPG-20/FPG-30

L'utilizzatore è tenuto a munirsi di un contenitore adatto allo svuotamento dell'olio. Questo contenitore deve essere di materiale resistente al calore e deve essere costruito in modo che, durante lo svuotamento, l'olio non tracimi e non rappresenti un pericolo.

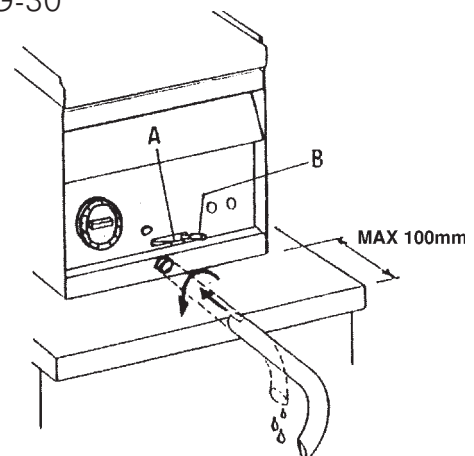
Inserire il tubo di scarico secondo il disegno, posizionare il contenitore.

Spingere il dispositivo di sicurezza contro le aperture involontarie (A) verso l'alto e portare la levetta (B) verso il simbolo



Note: prestare attenzione alla distanza tra l'apparecchio e gli spigoli del supporto.

Note: è consigliabile che tale operazione venga eseguita con olio non eccessivamente caldo.



SVUOTAMENTO DELLA VASCA PER I MODELLI FMPG-20/FMPG-30

Per eseguire questa operazione è necessario aprire il rubinetto di scarico che è raggiungibile solo dalla porta dell'armadio che si trova al di sotto. Prima di questa operazione, verificare che il filtro e la bacinella di raccolta dell'olio siano in posizione corretta.

N.B. Si consiglia di effettuare tale operazione quando la temperatura dell'olio non è molto elevata.

ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO

Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)

gli apparecchi di tipo "A" devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi similari, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. (Evacuazione naturale) Fig.1

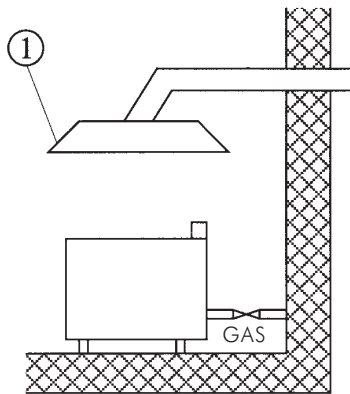
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, (Evacuazione forzata) Fig.2, di portata non inferiore a quanto stabilito nel punto 4.3 dalla norma UNI-CIG 8723.

Nel caso di evacuazione forzata

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723.

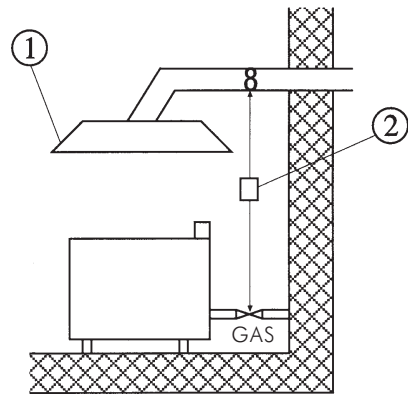
La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

EVACUAZIONE NATURALE Fig.1



1) Cappa aspirante

EVACUAZIONE FORZATA Fig.2



1) Cappa aspirante
2) Asservimento

Apparecchi di tipo "B11" (Vedi targhetta caratteristiche)

1) Evacuazione naturale (fig.3)

Collegamento ad un camino a tiraggio naturale, di sicura efficienza a mezzo del raccordo antivento, con scarico dei prodotti della combustione direttamente all'esterno.

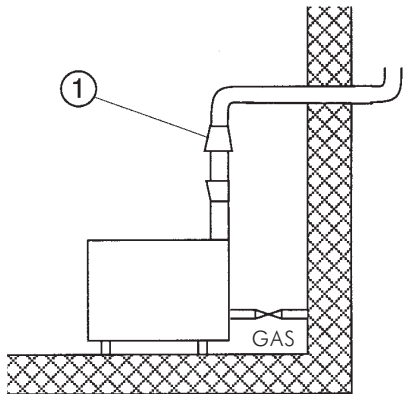
2) Evacuazione forzata (fig.4)

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata, e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723.

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

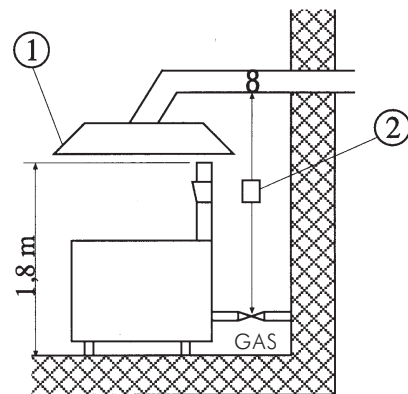
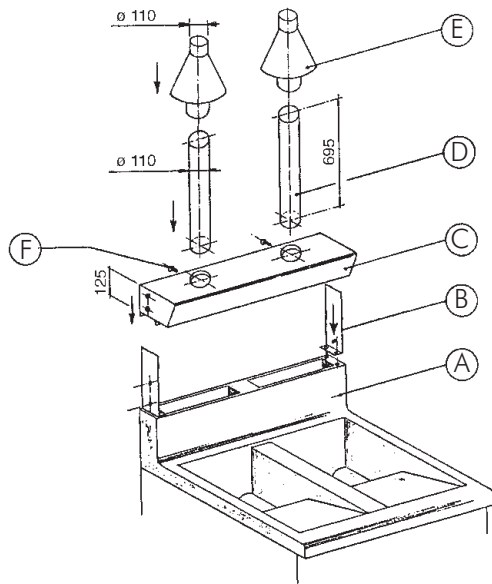
Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio (suolo). La sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.

EVACUAZIONE NATURALE Fig.3



1) Camino antivento

EVACUAZIONE FORZATA Fig.4

1) Cappa aspirante
2) Asservimento

Gli apparecchi di tipo "B11" sono forniti a richiesta con camino e dispositivo antivento da montare, e consegnati a parte.

Il montaggio dell'apparecchio è semplice.

- 1) Montare i supporti "B" sul piano dell'apparecchio "A" ed avvitare
- 2) Montare il convogliatore dei residui della combustione "C" sui supporti "B"
- 3) Montare i tubi "D" sul particolare "C" per mezzo delle viti "F"
- 4) Montare il camino antivento "E" sul particolare "D". I supporti "B" e le viti per il montaggio vengono forniti con il camino.
- 5) Infilare il tubo di scarico per una lunghezza pari ad almeno 150 mm.

OSSERVAZIONI E RACCOMANDAZIONI

Procedere periodicamente al filtraggio dell'olio per eliminare le scorie di cibo in esso contenute.

La frequente esecuzione di questa operazione migliora la qualità del fritto e aumenta la durata dell'olio. Tenere sotto controllo il livello dell'olio e ripristinarlo ogni qualvolta scenda al di sotto della tacca di riferimento MIN.

Non far funzionare l'apparecchio privo di olio.

Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La quotidiana pulizia dopo lo spegnimento dell'apparecchio garantisce un perfetto funzionamento ed una lunga durata nel tempo.

Le parti in acciaio sono da pulire con uno strofinaccio imbevuto di detersivo, senza strofinare; dopo di ciò, risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno asciutto.

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

Chiudere il rubinetto dell'allacciamento del gas e avvertire il servizio d'assistenza.

PROVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Chiudere il rubinetto del gas, pulire l'impianto come sopra specificato.

INHALTSANGABE

Konformitätserklärung	14
Installation	14
Belüftungskontrolle	14
Gasanschlußleitung	15
Überprüfung der Wärmeleistung	15
Anschluß für Flüssiggas G30/G31	15
Anschluß für Erdgas H G20	15
Anschluß für Erdgas L G25	15
Kontrolle Primärluft der Hauptbrenner	16
Tabelle technische Daten	16
Anleitungen zur Umstellung und Installation für andere Gasarten	16
Austausch der Hauptbrennerdüse	16
Austausch der Zündbrennerdüse	17
Betriebskontrolle	17
Wartung	17
Ersatzteile	17
Gebrauchsanweisungen	17
Zünden des Hauptbrenners	17
Zünden des Zündbrenners	17
Zünden des Hauptbrenners und Temperatureinstellung	18
Ausschalten des Hauptbrenners	18
Ausschalten des Gerätes	18
Sicherheitsthermostat	18
Entleeren des Beckens	18
Anleitungen zur Abgasleitung	18
Warnungen und Hinweise	20
Reinigung und Wartung	20
Verhalten im Störfall	20
Maßnahmen bei längerer Außerbetriebsetzung	20

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt, daß die Geräte der EG-Richtlinie 90/396 entsprechen. Die Geräteinstallation muß entsprechend den einschlägigen Vorschriften, vor allem bezüglich der Belüftung der Aufstellungsräumlichkeiten und bezüglich der Abgasführung, ausgeführt werden.

BEACHTEN: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die auf eine falsche Installation, Abänderungen, ungenügende Wartung, fehlerhafte Benutzung sowie alle anderen in unseren Verkaufsbedingungen aufgezählten Fälle, zurückzuführen sind.

INSTALLATION

MODELL	ABMESSUNGEN	GASANSCHLUSS ISOR7	GESAMTNENN- WÄRME- BELASTUNGkW
FPG - 20	60 x 70 x 25 h	R 1/2"	11,2
FMPG - 20	60 x 70 x 85 h	R 1/2"	11,2
FPG - 30	80 x 70 x 25 h	R 1/2"	16,5
FMPG - 30	80 x 70 x 85 h	R 1/2"	16,5

GERÄTEINSTALLATION

- Sämtliche Installationsarbeiten, eine eventuelle Umstellung auf eine andere Gasart sowie die Inbetriebnahme des Gerätes dürfen nur durch Fachpersonal, entsprechend den einschlägigen Vorschriften, durchgeführt werden.
- Die Gasanlage, die Elektroanschlüsse und die Aufstellungsräume müssen den einschlägigen, nationalen Vorschriften entsprechen; vor allem muß das Gerät in gut belüfteten Räumen, wenn möglich unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt werden, damit auf diese Weise eine vollständige Abführung der, sich während der Verbrennung bildenden Gase, sichergestellt wird. Die notwendige Verbrennungsluftversorgung beträgt 2 m³/h pro kW installierte Nennwärmebelastung.

BELÜFTUNGSKONTROLLE

Es ist zu überprüfen, daß die Raumlüftung nach Außen ausreichend ist und die nötige Luftzufuhr gemäß den gültigen Normen gewährleistet wird.

Zur Information weisen wir darauf hin, daß die in öffentlichen Gebäuden installierten Geräte folgenden Bedingungen entsprechen müssen:

Für Deutschland:

1) Folgende einschlägige Vorschriften sind bei der Aufstellung zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G 600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G 634 "Installation von Großküchen-Gebrauchseinrichtungen"
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen.
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

Für Österreich und Schweiz:

- Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Die Installation, Anpassung und Reparatur der Großküchengeräte, sowie deren Rücknahme aufgrund Schadens und die Zulieferung von Gas können nur aufgrund eines - mit einem befugten Verkaufspunkt abgeschlossenen - Wartungsvertrags und unter Beachtung der technischen Regeln erfolgen.

Die Geräte können freistehend oder in Kombination mit anderen Geräten unseres Programms aufgestellt werden. Zwischen brennbaren Stellwänden und dem Gerät muß ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden. Bei Unterschreitung dieses Abstand oder bei Aufstellung des Gerätes auf einem brennbaren Fußboden bzw. Unterlage, ist die Anbringung eines wärmeisolierenden Materials unbedingt erforderlich (Siehe TRGI).

Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden. Mit Hilfe der Gerätefüsse kann das Gerät in der Höhe verstellt werden und es ist möglich eventuelle Höhenunterschiede zu den nebenstehenden Möbeln auszugleichen.

GASANSCHLUSSLEITUNGEN

Der Gasanschluß muß mit Stahl-oder Kupferrohrleitungen oder anderenfalls mit biegsamen Stahl-Rohren entsprechend den einschlägigen, nationalen Normen, durchgeführt werden. Jedes Gerät muß über einen leicht zugänglichen Absperrhahn verfügen. Nach der durchgeführten Installation sind sämtliche Verbindungsstellen auf Gasundichtheiten zu überprüfen. Diese Kontrolle darf niemals mit einer offenen Flamme durchgeführt werden, zu diesem Zwecke sind keine korrosionsfördernden Lösungen sondern z.B. Seifenwasser oder Lecksuchspray zu verwenden. Sämtliche Geräte unserer Produktion werden sorgfältigen Werkskontrollen unterzogen. Die Gasart, der Druck und die Kategorie sind auf dem Typenschild angegeben.

ÜBERPRÜFUNG DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen auf deren korrekte Wärmeleistung überprüft werden:

- Die Wärmeleistung ist am Typenschild des Geräts angegeben;
- Zuerst überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingestellt ist, und daß die Angaben des Typenschilds mit dem gebrauchten Gas übereinstimmen. Zur Anpassung an anderer Gasarten ist zu überprüfen, daß der Gastyp den Anweisungen dieses Handbuchs entspricht.

Der Druck wird mittels Manometer (Mindestauflösung 0,1 bar) gemessen, wobei dieses Gerät in die dafür vorgesehene Öffnung gesteckt wird. (Siehe Abb.A, Pos.10 für die Modelle FPG 20/FPG 30 und Abb.B, Pos.25 für die Modelle FMPG 20/FMPG 30)

Die Verschlußschraube abnehmen und den Manometerschlauch einführen.

Nach der Messung ist die Schraube wieder einzuschrauben, hermetisch zu verschließen und zu prüfen ob es wasserdicht ist

Anschluß für Flüssiggas G30/G31

Der Anschlußdruck beträgt für Flüssiggas 50 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

Anschluß für Erdgas H G20

Der Anschlußdruck für Erdgas beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

Anschluß für Erdgas L G25

Der Anschlußdruck für Erdgas beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

KONTROLLE PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER

Sämtliche Brenner verfügen über eine Buchse (24) zur Einstellung der Primärluft, welche gemäß der Tabelle technische Daten auf den Abstand "h" eingestellt werden muß.

Tabelle Technische Daten für DEUTSCHLAND

	12.8 kWh/KG G30/G31 FLÜSSIGGAS 50 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 ERDGASH 20 mbar	8.12 kWh/m ³ st. G25 ERDGASL 20 mbar
Mod. FPG-20/FMPG-20 Brenner 11,2 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm. Einspritzventil Zündbrenner Verbrauch Abstand h mm.	3 x 90 30 kg/h 0,875 Max.	3 x 150 51 m ³ st./h 1,185 Max.	3 x 170 51 m ³ st./h 1,379 Max.
Mod. FPG-30/FMPG-30 Brenner 16,5 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm. Einspritzventil Zündbrenner Verbrauch Abstand h mm.	5 x 85 30 kg/h 1,289 Max.	5 x 145 51 m ³ st./h 1,746 Max.	5 x 165 51 m ³ st./h 2,032 Max.

Tabelle technische Daten für ÖSTERREICH und SCHWEIZ

	12.8 kWh/KG G30/G31 FLÜSSIGGAS 50 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 ERDGASH 20 mbar	
Mod. FPG-20/FMPG-20 Brenner 11,2 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm. Einspritzventil Zündbrenner Verbrauch Abstand h mm.	3x 90 30 kg/h 0,875 Max.	3 x 150 51 m ³ st./h 1,185 Max.	
Mod. FPG-30/FMPG-30 Brenner 16,5 kW			
Einspritzv. Brenner 1/100 mm. Einspritzventil Zündbrenner Verbrauch Abstand h mm.	5x 85 30 kg/h 1,289 Max.	5 x 145 51 m ³ st./h 1,746 Max.	

ANLEITUNGEN ZUR UMSTELLUNG UND INSTALLATION FÜR ANDERE GASARTEN

Unsere Geräte werden mit Flüssiggas überprüft und eingestellt (siehe Typenschild im Inneren).

Die Umstellung oder Anpassung an eine andere Gasart muß von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten werden in einem Beutel mitgeliefert und sind in Hundertstel mm gezeichnet (Siehe Tabelle "Technische Daten").

AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERDÜSE Abb. A

- Um im Geräteinneren vorgehen zu können, ist das Becken zu entleeren.
- Den Drehschalter (B) ausschrauben.
- Die vorderen Befestigungsschrauben der Bedienungsblende (Pos. 19), das Speisungskabel vom Piezozünder abnehmen.
- Die Mutter (23) ausschrauben und den Bügel (24) nach unten verschieben.

- Die Düse (22) mittels geeignetem Schlüssel ausschrauben und mit der geeigneten austauschen (siehe Tabelle "Technische Daten").
- Den Bügel (24) auf seine Ausgangsposition bringen

AUSTAUSCH DER ZÜNDBRENNERDÜSE Abb. A

Die Flamme des Zündbrenners hat eine fixe Luft.

Die einzig nötige Durchführung besteht darin, die Düse (4) je nach Gasart auszutauschen.

Die Schrauben laut vorhergehendem Punkt mit einem geeigneten Schlüssel ausschrauben und den Anschluß (5) abnehmen, danach die Düse (4) mit der geeigneten austauschen. Bei der richtigen Düse muß die Flamme das Thermoelement umzüngeln.

Wichtig!

Nach der Umstellung auf eine andere Gasart, sind die technischen Eigenschaften des Typenschildes zu ändern, indem die neue Gasart angegeben wird, auf die das Gerät umgestellt wurde.

BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät enthält die nötigen Gebrauchsanweisungen.
- Die Geräte sind auf Gasleckstellen zu überprüfen.
- Die Flamme des Zündbrenners ist zu überprüfen; sie muß das Thermoelement umzüngeln und hellblau sein, anderenfalls ist die Zündbrennerdüse zu überprüfen.
- Das Zünden und die Flamme des Hauptbrenners überprüfen.
- Die Gebrauchsanweisungen sind unbedingt zu befolgen.

WARTUNG

Bei länger andauerndem Gebrauch des Gerätes ist es unbedingt nötig, eine einfache Wartung für die Betriebssicherheit vorzunehmen. Der Abschluß eines Servicevertrags ist empfehlenswert.

Die Wartung darf ausschließlich von spezialisiertem Fachpersonal und unter der Beachtung aller gültigen Vorschriften und unserer Anweisungen durchgeführt werden.

ERSATZTEILE Abb. A

Der Austausch einiger Teile, wie zum Beispiel des Ventils, des Piezozünders oder der Gasleitungen ist sehr einfach. Zum Austausch der Teile ist folgendermaßen vorzugehen:

- Ventil: nach Abnahme des vorderen Paneels sind die Schraubanschlüsse (6-7-8-16) der Gasanschlüsse auszuschrauben und der Thermostatkolben abzunehmen. Danach sind alle beschädigten Teile auszutauschen und die Neuen der Reihenfolge nach zu montieren.
- Zum Austausch des Thermoelements ist der Anschluß (1) des Zündbrenners und in gleicher Weise der Anschluß (7) des Ventils auszuschrauben und das Thermoelement auszutauschen.
- Die Zündkerze (2) muß ausgeschraubt und ausgetauscht werden.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Achtung!:

Vor der Inbetriebnahme muß das Gerät mit Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt und mehrmals abgespült werden. Danach ist es bis zum - an der Beckenrückwand angezeichneten - Niveau MAX mit Öl zu füllen.

ZÜNDENDEN HAUPTBRENNERS

Zünden des Zündbrenners Abb. A

Überprüfen, ob sich der Thermostatdreheschalter (14) auf Position 0 befindet. Den Schalter (12) eindrücken und den Piezozünder (18) mehrmals betätigen. Die Flamme zündet von alleine und ist durch das Schauloch des vorderen Paneels sichtbar. Nach dem Zünden ist der Schalter (12) weitere 20-30 Sekunden lang einzudrücken, um die Erwärmung des Thermoelements zu ermöglichen. Danach den Schalter wieder auslassen. Sollte die Flamme wieder erlöschen ist dieser Vorgang zu wiederholen.

Zünden des Hauptbrenners und Temperatureinstellung Abb. A

Nachdem der Schalter (12) ausgelassen wurde, strömt Gas in das Sicherheitsventil.

Mittels Öffnen des von 0 bis 8 bezifferten Drehschalters (14), strömt das Gas bis zum Hauptbrenner (3), wobei dieser zündet.

Die 8 Einstellungen des Drehschalters beziehen sich auf folgende Temperaturen: 1=120°C, 2=130°C, 3=140°C, 4=150°C, 5=160°C, 6=170°C, 7=180°C, 8=190°C.

Ausschalten des Hauptbrenners Abb. A

Den Drehschalter (14) auf Position "0" stellen; es brennt nur der Zündbrenner weiter.

Ausschalten des Gerätes Abb. A

Den Schalter (11), der auch den Schalter (12) mitbetätigt, eindrücken und wieder auslassen. Diese Steuerung blockiert den Gaszufluß sowohl zum Haupt- als auch zum Zündbrenner.

Sicherheitsthermostat


Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat (9) ausgestattet, der die Gaszufuhr dann unterbricht, wenn die Temperatur des Ölbad den maximalen vorbestimmten Wert (230°C) überschreitet. Das Einschreiten dieser Sicherheitsvorrichtung wird mittels Erlöschen des Haupt- sowie Zündbrenners angezeigt.

Der Betrieb kann, nachdem die Bedienungsblende abgenommen wurde, mittels kräftigem Eindrücken der roten Taste des Thermostats wieder aufgenommen werden.

Sollte sich dieser Vorfall öfter wiederholen, ist der Kundendienst zu verständigen, welcher die Ursachen beseitigt.

ENTLEERENDES BECKENS FÜR DIE MODELLE FPG-20/FPG-30

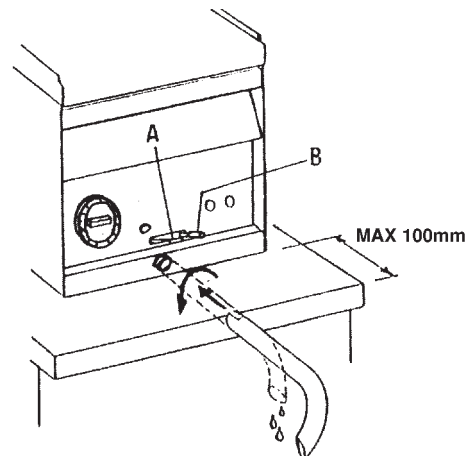
Der Gerätebediener wird dazu aufgefordert, sich einen zum Entleeren des Öls geeigneten Behälter zu beschaffen. Dieser Behälter muß aus hitzebeständigem Material bestehen und so gebaut sein, daß das Öl während des Entleerens nicht ausfließen und somit keine Gefahr bilden kann. Den Abflußschlauch laut Abbildung einführen und den Behälter positionieren.

Die Sicherheitsvorrichtung (A) gegen unerwünschte Öffnung nach oben drücken und den Knebel (B) in Richtung Symbol  schieben.

Wichtig: Beachten sie bitte den Abstand zwischen dem Gerät und den Kanten des Unterteils.

Anmerkungen:

Diese Durchführung soll mit nicht zu heißem Öl vorgenommen werden.



ENTLEERENDES BECKENS FÜR DIE MODELLE FMPG-20/FMPG-30

Um diese Durchführung vorzunehmen, ist der Abflußhahn zu öffnen, welcher ausschließlich über die Tür des darunter befindlichen Kästchens zugänglich ist. Vor dieser Durchführung ist zu überprüfen, daß sowohl der Filter als auch das Ölsammelbecken korrekt positioniert sind.

N.B. Es ist ratsam, diese Durchführung bei niedriger Öltemperatur vorzunehmen.

ANLEITUNGEN ZUR ABGASLEITUNG

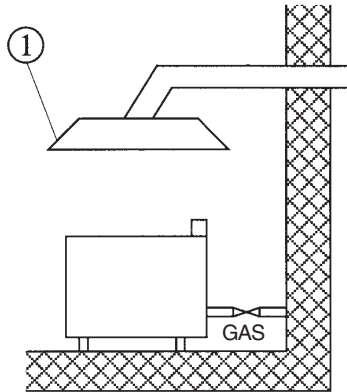
Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

Die Abgasleitung für Geräte des Typs "A" muß über eigene Dunstabzughauben oder ähnliche Vorrichtungen geführt werden, die an einen betriebssicheren Kamin oder direkt ins Freie geschlossen werden. (**Natürliche Abgasleitung**) Abb. 1 Anderenfalls ist der Gebrauch eines direkt ins Freie führenden Luftabsaugers genehmigt, (**Erzwungene Abgasleitung**) Abb. 2, dessen Leistungsfähigkeit nicht unter den in den gültigen Normen genannten Wert sinken darf.

Bei erzwungener Abgasleitung

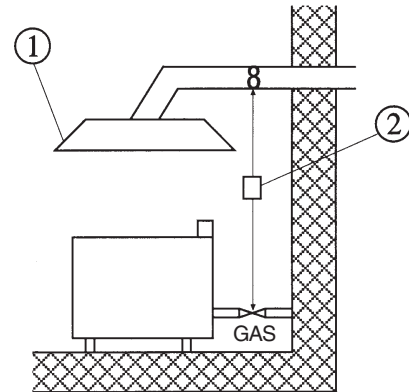
Die Gaszufuhrleitung des Gerätes muß dieser Abgasleitung direkt unterworfen werden und muß dann unterbrochen werden, wenn die Leistungsfähigkeit dieser unter den in den gültigen Normen genannten Wert sinkt. Die erneute Gaszufuhr an das Gerät darf nur händisch erfolgen.

NATÜRLICHE ABGASLEITUNG Abb. 1



1) Dunstabzughaube

ERZWUNGENE ABGASLEITUNG Abb. 2



1) Dunstabzughaube
2) Blockierungsvorrichtung

Geräte des Typs "B11" (Siehe Typenschild) (nur für Deutschland und Österreich)

1) Natürliche Abgasleitung (Abb. 3)

Anschluß an einen sicheren Kamin mit natürlichem Abzug mittels einer Windschutzvorrichtung und Ableitung direkt ins Freie.

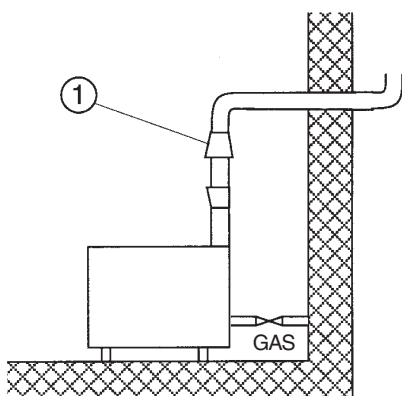
2) Bei erzwungener Abgasleitung (Abb. 4)

Die Gaszufuhrleitung des Gerätes muß dieser Abgasleitung direkt unterworfen werden und muß dann unterbrochen werden, wenn die Leistungsfähigkeit dieser unter den in den gültigen Normen genannten Wert sinkt.

Die erneute Gaszufuhr an das Gerät darf nur händisch erfolgen.

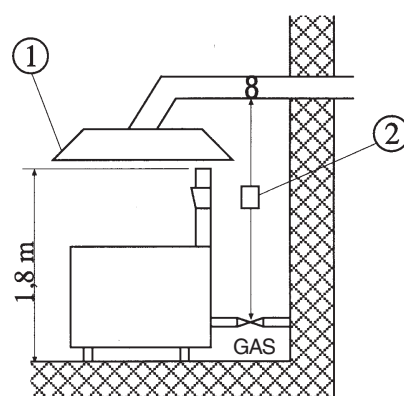
Sollte das Gerät unter einer Dunstabzughaube aufgestellt werden, muß sich das Ende der Abgasleitung mindestens 1,8 m von der Gerätestandfläche befinden. Der Durchmesser der Ableitungen muß im Umfang der Basis der Dunstabzughaube angebracht werden.

NATÜRLICHE ABGASLEITUNG Abb. 3

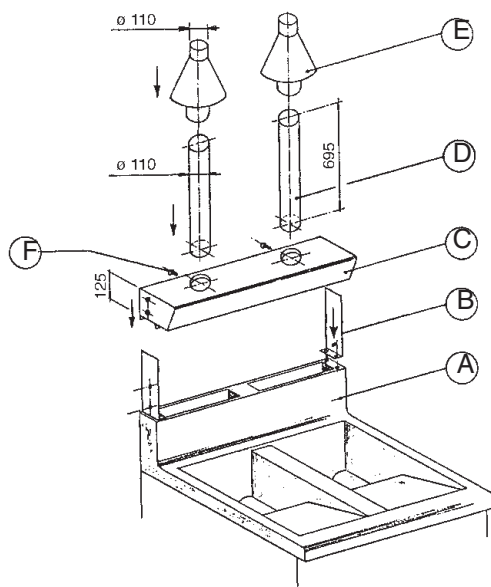


1) Windschutzkamin

ERZWUNGENE ABGASLEITUNG Abb. 4



1) Dunstabzughaube
2) Blockierungsvorrichtung



Die Geräte des Typs "B11" werden auf Anfrage mit einer einzubauenden windschutzvorrichtung geliefert.

Die Montage dieses Gerätes ist einfach:

- 1) Die Halterungen (B) auf die Oberfläche des Gerätes "A" montieren und befestigen.
- 2) Die Abgaszuleitung "C" auf den Halterungen "B" befestigen.
- 3) Die Rohre "D" auf dem Teil "C" mittels Schrauben "F" montieren.
- 4) Den Windschutzkamin "E" am Teil "D" montieren. Die Halterungen "B" und die Befestigungsschrauben werden mit dem Kamin mitgeliefert.
- 5) Das Abgasrohr mindestens 150 mm weit einführen.

WARNUNGEN UND HINWEISE

Das Öl ist regelmäßig zu filtern, um die darin enthaltenen Speiserückstände zu entfernen.

Eine häufige Durchführung dieser Maßnahme verbessert die Qualität des Fritiergutes und erhöht die Haltbarkeit des Öls. Das Ölniveau ist regelmäßig zu überprüfen und es ist jedesmal Öl nachzufüllen, wenn der Stand unter die Mindestmarkierung MIN sinkt.

Das Gerät ist nie ohne Öl zu betreiben.

Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.

REINIGUNG UND WARTUNG

Die tägliche Reinigung nach Außerbetriebnahme des Gerätes gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine lange Haltbarkeit.

Die Stahlteile werden mit einem Lappen und mit Reinigungsmittel gereinigt, ohne zu reiben; danach wird mit klarem Wasser gespült und mit einem trockenen Tuch abgetrocknet.

VERHALTENIM STÖRUNGSFALL

Den Hahn der Gaszufuhrleitung schließen und den technischen Servicedienst benachrichtigen.

MASSNAHMEN BEI LÄNGERER AUSSERBETRIEBSETZUNG

Den Gashahn schließen und das Gerät laut oben genannten Anweisungen reinigen.

SOMMAIRE

Déclaration de conformité -----	22
Installation -----	22
Vérifier si la ventilation est correcte -----	22
Tuyau de raccordement du gaz -----	23
Contrôle de la puissance thermique -----	23
Raccordement gaz liquide G30/G31 -----	23
Raccordement gaz méthane H G20 -----	23
Raccordement gaz méthane L G25 -----	23
Contrôle de l'air primaire brûleurs principaux -----	24
Tableau données techniques -----	24
Instructions pour le passage et l'adaptation à d'autres types de gaz -----	24
Remplacement de l'injecteur du brûleur principal -----	24
Remplacement de l'injecteur de la veilleuse -----	25
Contrôle du fonctionnement -----	25
Entretien -----	25
Pièces de rechange -----	25
Mode d'emploi -----	25
Allumage du brûleur principal -----	25
Allumage de la veilleuse -----	25
Allumage du brûleur principal et régulation de la température -----	26
Extinction du brûleur principal -----	26
Extinction de l'appareil -----	26
Thermostat de sécurité -----	26
Vidange de la cuve -----	26
Instructions pour l'évacuation des gaz brûlés -----	26
Observations et recommandations -----	27
Nettoyage et entretien -----	27
Que faire en cas de pannes -----	27
Précautions à prendre en cas de non-utilisation prolongée de l'appareil -----	27

DECLARATION DE CONFORMITE

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux prescriptions de la directive CEE 90/396. L'installation devra être effectuée conformément aux normes en vigueur, en particulier pour l'aération des locaux et pour le système d'évacuation des gaz brûlés.

N.B.: Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects dérivant d'une mauvaise installation, d'altérations, d'un mauvais entretien, d'un usage incorrect ou de tout autre cas prévu dans les articles reportés sur nos conditions de vente.

INSTALLATION

MODELE	DIMENSIONS	RACCORD GAZ ISO R7	DEBIT NOMINAL TOTAL kW
FPG - 20	60 x 70 x 25 h	R 1/2"	11,2
FMPG - 20	60 x 70 x 85 h	R 1/2"	11,2
FPG - 30	80 x 70 x 25 h	R 1/2"	16,5
FMPG - 30	80 x 70 x 85 h	R 1/2"	16,5

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz et la mise en marche doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les normes en vigueur.
- Les installations de gaz, les raccordements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux normes en vigueur dans le Pays d'installation; en particulier, l'appareil doit être installé dans un local ayant une bonne aération, si possible sous une hotte d'aspiration pour assurer une évacuation complète des gaz brûlés qui se forment au cours de la combustion; l'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h par kW de puissance installée.

VERIFIER SI LA VENTILATION EST CORRECTE

Veiller à ce que les prises d'air vers l'extérieur, installées dans le local de travail, soient suffisantes pour assurer le renouvellement de l'air nécessaire, comme prévu par les normes en vigueur.

A titre d'information, nous vous rappelons que les appareils installés dans des établissements publics doivent répondre à ce qui suit:

Pour la France:

1) Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués en suivant correctement les instructions et les textes réglementaires en vigueur, notamment:

- les normes de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements publics:
- a) Indications générales
Pour tous les appareils:
Articles GZ
Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés
puis, selon l'utilisation
Articles CH
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement de l'air, production de vapeur et d'eau chaude dans les installations sanitaires
Articles GC
Installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration
- b) Indications particulières pour chaque type d'établissements publics (hôpitaux, magasins, etc...)

Pour la Belgique et le Luxembourg:
L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité en vigueur.

L'installation, la transformation et la réparation des appareils pour grandes cuisines de même que le prélèvement de l'appareil en cas de panne et l'alimentation en gaz ne peuvent être effectués que si un contrat d'entretien a été stipulé avec un bureau de vente autorisé et si les normes techniques ont été observées.

L'appareil peut être installé seul, ou bien avec d'autres appareils de notre gamme. Il faut obligatoirement respecter une distance minimum d'au moins 10 cm entre l'appareil et les parois des meubles se trouvant à proximité et fabriqués avec des matériaux inflammables. Vous devez prendre les mesures nécessaires pour effectuer une isolation thermique des parois inflammables comme, par exemple, l'installation de protections contre les radiations. Les appareils doivent être installés de manière adéquate en respectant les normes de sécurité. Les pieds servent à régler la hauteur de l'appareil et à le mettre de niveau.

TUYAU POUR LE RACCORDEMENT DU GAZ

Le raccordement du gaz doit être effectué avec des tuyaux en acier ou bien en cuivre ou encore avec des tuyaux flexibles en acier conformes aux réglementations nationales.

Pour chaque appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz pouvant facilement être fermé.

Une fois que l'installation est terminée, il faut effectuer un contrôle pour détecter d'éventuelles fuites de gaz aux jonctions. Pour ce faire, ne pas utiliser de flamme mais utiliser des substances anti-corrosives comme, par exemple, des solutions d'eau savonneuse ou bien des produits spéciaux en bombe pour détecter les fuites. Tous nos appareils sont soumis à un contrôle soigné en usine: le type de gaz, la pression d'arrivée et la catégorie à laquelle l'appareil appartient sont indiqués sur la plaquette signalétique.

CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Les appareils doivent être contrôlés de façon à vérifier que leur puissance thermique soit correcte:

- La puissance thermique est indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- Vérifier d'abord si l'appareil est adapté au type de gaz distribué, c'est-à-dire contrôler que la donnée indiquée sur la plaquette signalétique correspond au gaz à utiliser. Pour l'adaptation à un autre type de gaz, contrôler si le type de gaz est conforme aux informations indiquées dans cette notice.

Mesurer la pression d'arrivée du gaz à l'aide d'un manomètre (résolution mini 0,1 mbar) branché sur la prise spéciale (voir figure A pos. 10). Pour ce faire, enlever la vis d'étanchéité et brancher le tuyau du manomètre. Après avoir effectué cette mesure, remplacer la vis, la serrer à fond et vérifier l'étanchéité.

Raccordement gaz liquide G30/G31

La pression d'arrivée du gaz liquide s'élève à 28 mbars pour le butane et à 37 mbars pour le propane. Contrôler les données indiquées sur la plaquette signalétique, mesurer la pression d'arrivée du gaz et examiner si la description de l'injecteur installé correspond à celle fournie par le fabricant.

Raccordement gaz méthane H G20

La pression d'arrivée du gaz méthane est de 20 mbars. Contrôler les données sur la plaquette signalétique, mesurer la pression d'arrivée et examiner si la description de l'injecteur installé correspond à celle fournie par le fabricant.

Raccordement gaz méthane L G25

La pression d'arrivée du gaz méthane est de 25 mbars. Contrôler les données sur la plaquette signalétique, mesurer la pression d'arrivée et examiner si la description de l'injecteur installé correspond à celle fournie par le fabricant.

CONTROLE DE L'AIR PRIMAIRE BRULEURS PRINCIPAUX

Tous les brûleurs sont équipés d'une bague (24) pour le réglage de l'air primaire qui doit être positionnée à une distance h indiquée dans le tableau des données techniques.

Tableau données techniques pour la FRANCE

Mod. FPG -20/FMPG -20 Brûleur 11,2 kW	12.8 kWh/KG G30 BUTANE 28 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METHANE H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ st. G25 METHANE L 25 mbar
Injecteur brûleur 1/100 mm. Injecteur veilleuse Consommations Distance h mm.	3 x 100 30 kg/h 0,875 Maxi.	3 x 100 30 kg/h 0,875 Maxi.	3 x 150 51 m ³ st./h 1,185 Maxi.	3 x 150 51 m ³ st./h 1,379 Maxi.
Mod. FPG -30/FMPG -30 Brûleur 16,5 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm. Injecteur veilleuse Consommations Distance h mm.	5 x 95 30 kg/h 1,289 Maxi.	5 x 95 30 kg/h 1,289 Maxi.	5 x 145 51 m ³ st./h 1,746 Maxi.	5 x 145 51 m ³ st./h 2,032 Maxi.

Tableau données techniques pour la BELGIQUE

Mod. FPG -20/FMPG-20 Brûleur 11,2 kW		9.45 kWh/m ³ st. G20 METHANE H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ st. G25 METHANE L 25 mbar
Injecteur brûleur 1/100 mm. Injecteur veilleuse Consommations Distance h mm.		3 x 150 51 m ³ st./h 1,185 Maxi.	3 x 150 51 m ³ st./h 1,379 Maxi.
Mod. FPG- 30/FMPG -30 Brûleur 16,5 kW			
Injecteur brûleur 1/100 mm. Injecteur veilleuse Consommations Distance h mm.		3 x 145 51 m ³ st./h 1,746 Maxi.	5 x 145 51 m ³ st./h 2,032 Maxi.

Tableau données techniques pour le LUXEMBOURG

Mod. FPG -20/FMPG -20 Brûleur 11,2 kW			9.45 kWh/m ³ st. G20 METHANE H 20 mbar	
Injecteur brûleur 1/100 mm. Injecteur veilleuse Consommations Distance h mm.			3 x 150 51 m ³ st./h 1,185 Maxi.	
Mod. FPG -30/FMPG -30 Brûleur 16,5 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm. Injecteur veilleuse Consommations Distance h mm.			5 x 145 51 m ³ st./h 1,746 Maxi.	

INSTRUCTIONS POUR LE PASSAGE ET L'ADAPTATION A D'AUTRES TYPES DE GAZ

Nos appareils sont testés et réglés en usine pour fonctionner au gaz liquide (voir plaquette signalétique à l'intérieur). Le passage ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectué par un technicien spécialisé. Les injecteurs correspondant aux différents types de gaz sont renfermés dans un sachet joint à l'appareil et sont marqués en centièmes de mm (voir tableau "Données techniques").

Pour la Belgique l'appareil est livré déjà adapté à la catégorie de gaz distribué dans ce pays (CAT I2E+); aucun passage et/ou régulation n'est donc nécessaire.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR PRINCIPAL Fig.A

- Pour pouvoir intervenir à l'intérieur de l'appareil, il est nécessaire de vider la cuve.
- Dévisser la manette (B) et l'enlever.
- Enlever les vis avant fixant le bandeau (pos. 19), enlever le câble d'allumage piézo-électrique.
- Dévisser l'écrou (23) et baisser la bride (24)
- A l'aide d'une clé appropriée, dévisser l'injecteur (22), le remplacer par un autre du type approprié (voir tableau "Donnée techniques").
- Ramener la bride (24) en position initiale.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE Fig.A

Le réglage de l'air de la flamme de la veilleuse est fixe. La seule opération nécessaire est de remplacer l'injecteur (4) en fonction du type de gaz. Il faut donc dévisser les vis comme indiqué dans le paragraphe précédent à l'aide d'une clé appropriée dévisser le raccord (5) et remplacer l'injecteur (4) avec un autre du type approprié. Lorsque le type d'injecteur correct a été placé, la flamme doit lécher le thermocouple.

Important! (pas nécessaire pour la Belgique)

Après avoir effectué l'adaptation à un autre type de gaz, il faut mettre à jour la plaquette signalétique en indiquant le type de gaz avec lequel l'appareil a été transformé.

CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Les instructions pour le mode d'emploi sont jointes à l'appareil.
- Contrôler les appareils en ce qui concerne les fuites de gaz.
- Examiner la flamme de la veilleuse; elle doit lécher le thermocouple et être de couleur bleue, si ce n'est pas le cas, examiner l'injecteur de la veilleuse.
- Enlever la protection antérieure en dévissant les vis de protection.
- Contrôler l'allumage et la flamme de la veilleuse.
- Il est recommandé à l'utilisateur d'utiliser l'appareil en suivant les instructions.

ENTRETIEN

Lorsque l'on utilise l'appareil pendant une période assez longue, il est indispensable d'effectuer régulièrement des opérations d'entretien pour assurer la sécurité du fonctionnement de l'appareil. Il est donc conseillé de stipuler un contrat d'assistance. Ces opérations d'entretien ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialisés qui doivent respecter les réglementations en vigueur et suivre nos indications.

PIECES DE RECHANGE Fig.A

Il est possible et facile de remplacer certaines pièces comme la soupape, l'allumage piézo-électrique ou bien les tuyaux du gaz. Pour remplacer ces pièces, procéder de la façon suivante:

- Soupape: démonter le panneau avant, dévisser les raccords (6-7-8-16) du gaz, extraire le bulbe du thermostat puis remplacer dans l'ordre les pièces endommagées par des pièces de rechange.
- Thermocouple: dévisser le raccord (1) de la veilleuse, dévisser le raccord (7) de la soupape et remplacer la pièce.
- Bougie d'allumage (2): la dévisser et la remplacer.

MODE D'EMPLOI

Attention: Avant d'allumer l'appareil, vous devez le laver avec de l'eau et du produit à vaisselle puis le rincer plusieurs fois. Vous devez ensuite remplir la cuve d'huile jusqu'au repère MAXI. gravé à l'arrière de la cuve.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

Allumage de la veilleuse Fig.A

Vérifier que la manette du thermostat (14) se trouve sur la position 0.

Tout en tenant la touche (12) appuyée, agir plusieurs fois sur la touche d'allumage piézo-électrique (18).

La flamme s'allume automatiquement et on peut l'observer à travers le regard se trouvant sur le panneau avant.

Lorsque la flamme s'est allumée, continuer à appuyer sur la touche (12) pendant encore 20-30 secondes de façon à permettre au thermocouple de se réchauffer puis la relâcher.

Il se peut que la flamme s'éteigne. Dans ce cas-là, répéter toute l'opération.

Allumage du brûleur principal et régulation de la température Fig.A

Lorsque l'on relâche la touche (12) le gaz entre par la soupape de sécurité et, lorsque l'on tourne la manette (14) graduée de 0 à 8, le gaz arrive jusqu'au brûleur principal (3) qui s'allume.

Les 8 positions du thermostat correspondent aux températures suivantes: 1 = 120°C, 2 = 130°C, 3 = 140°C, 4 = 150°C, 5 = 160°C, 6 = 170°C, 7 = 180°C, 8 = 190°C.

Extinction du brûleur principal Fig.A

Tourner la manette (14) sur la position "0"; seule la flamme de la veilleuse reste allumée.

Extinction de l'appareil Fig.A

Appuyer sur la touche (11), qui entraîne également la touche (12), puis relâcher.

Cette commande bloque l'arrivée du gaz aussi bien au brûleur principal qu'à la veilleuse.


Thermostat de sécurité

L'appareil est doté d'un thermostat de sécurité (9) qui coupe l'arrivée du gaz au cas où la température du bain d'huile dépasse la graduation maxi fixée (230°C).

L'intervention de la sécurité est signalée par l'extinction du brûleur principal et de la veilleuse. Si ceci devait arriver, il est possible de faire redémarrer l'appareil en appuyant à fond sur la touche rouge du thermostat se trouvant sous le bandeau. Si cet inconvénient se répète, faire appel à votre service d'assistance.

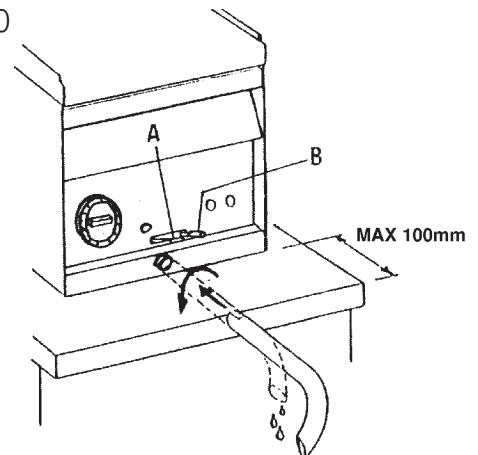
VIDANGE DE LA CUVE POUR LES MODELES FPG-20/FPG-30

L'utilisateur doit se munir d'un récipient permettant d'évacuer l'huile. Ce récipient doit pouvoir résister à la chaleur et doit être fait de manière à ce que l'huile ne déborde pas pendant la vidange, ce qui provoquerait une situation dangereuse.

Brancher le tuyau d'évacuation selon le dessin, positionner le récipient. Pour éviter toute ouverture involontaire, pousser le dispositif de sécurité (A) vers le haut et déplacer le levier (B) vers le symbole .

Note: respecter la distance entre l'appareil et les coins du support.

Note: il est conseillé d'effectuer cette opération avec de l'huile qui ne soit pas trop chaude.



VIDANGE DE LA CUVE POUR LES MODELES FMPG-20/FMPG-30

Pour effectuer cette opération, il est nécessaire d'ouvrir le robinet de vidange. Il n'est possible d'y accéder qu'après avoir ouvert la porte de l'armoire se trouvant en-dessous. Avant de faire cette opération, vérifier si le filtre et le bac de récolte de l'huile sont correctement positionnés.

N.B.: Nous vous conseillons d'effectuer telle opération lorsque la température de l'huile n'est pas très élevée.

INSTRUCTIONS POUR L'EVACUATION DES GAZ BRULES

Appareils du type "A" (Voir plaquette signalétique)

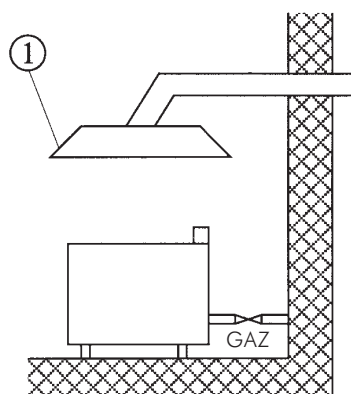
Les appareils du type "A" doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes ou des dispositifs similaires qui pourront être raccordés à une cheminée de sécurité efficace ou bien directement à l'extérieur. (Évacuation naturelle) Fig. 1 Si vous ne disposez pas de telle installation, il est admis d'employer un aspirateur d'air relié directement à l'extérieur, (Extraction forcée) Fig. 2, et ayant un débit qui ne doit pas être inférieur à ce qui est établi par les normes en vigueur.

En cas d'extraction forcée

L'alimentation en gaz de l'appareil doit être directement asservie au système et doit s'interrompre au cas où le débit descendrait en-dessous des valeurs prescrites par les normes en vigueur.

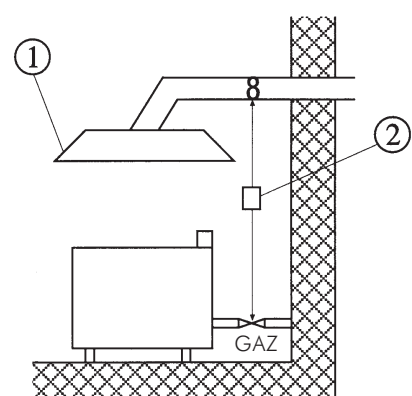
La remise en marche de l'alimentation en gaz ne doit pouvoir être effectuée que manuellement.

EVACUATION NATURELLE Fig. 1



1) Hotte aspirante

EXTRACTION FORCEE Fig. 2



1) Hotte aspirante
2) Asservissement

OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS

Filtrer périodiquement l'huile de façon à éliminer les déchets d'aliments qu'il contient. Effectuer fréquemment cette opération signifie améliorer la qualité des fritures et augmenter la durée de l'huile.

Surveiller le niveau de l'huile et en rajouter chaque fois que son niveau descend au-dessous du repère mini. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans huile dans la cuve.

N'utiliser l'appareil que sous surveillance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage quotidien de votre appareil, après l'avoir éteint, en garantira le fonctionnement parfait et la longévité. Les pièces en acier doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent, sans les frotter. Les rincer ensuite à l'eau claire et les essuyer avec un chiffon sec.

QUE FAIRE EN CAS DE PANNES

Fermer le robinet d'arrivée du gaz et faire appel à votre service assistance.

PRECAUTIONS A PRENDRE EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGEE DE L'APPAREIL

Fermer le robinet du gaz, nettoyer l'appareil comme indiqué ci-dessus.

INDEX

Conformity declaration	55
Installation	55
Checking for adequate ventilation	55
Gas connection pipe	56
Checking the thermal power control	56
Connection for liquid gas G30/31	56
Connection with natural gas (methane) H G20	56
Checking the primary air of the main burners	56
Specification table	56
Provisions for transformation and installation for other types of gas	57
Substitution of the main burner nozzles	57
Substitution of the pilot burner nozzles	57
Checking appliance operation	57
Maintenance	57
Spare parts	57
Instructions for use	57
Ignition of the main burner	58
Ignition of the pilot burner	58
Ignition of the main burner and temperature regulation	58
Turning off the main burner	58
Turning off the appliance	58
Safety thermostat	58
Emptying the tub	58
Instruction for removal of exhaust gases	58
Observations and recommendations	59
Cleaning and maintenance	59
What to do in case of malfunction	59
Measures to take in case of prolonged disuse	59

CONFORMITY DECLARATION

The manufacturer declares that the appliances are in accordance with the EEC 90/396 directive provisions. The installation must be carried out in observance of the standards in force above all regarding the airing of the rooms and the evacuation system of the exhaust gases.

N.B. The manufacturer declines all responsibility for direct or indirect damage caused by incorrect installation, alterations, poor maintenance, incorrect use and all the other cases provided for in the articles stated in our sales conditions

INSTALLATION

MODEL	DIMENSIONS	GAS CONNECTION ISO R7	TOTAL NOMINAL POWER kW
FPG - 20	60 x 70 x 25 h	R 1/2"	11,2
FMPG - 20	60 x 70 x 85 h	R 1/2"	11,2
FPG - 30	80 x 70 x 25 h	R 1/2"	16,5
FMPG - 30	80 x 70 x 85 h	R 1/2"	16,5

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

- Installation, any transformations for other types of gas and starting can be done only by qualified personnel according to the standards in force.
- The gas systems, electrical connections and the rooms where the appliances are installed must be in accordance with the standards in force in the country where they are installed; particularly, the appliance must be installed in a well aired room, possibly under a suction hood to guarantee complete evacuation of the exhaust gases that are formed during combustion; the necessary air for combustion is 2 m³/h per kW of installed power.

CHECKING FOR ADEQUATE VENTILATION

Make sure that the air intake into the room where the appliance is installed is sufficient for an adequate change of air, as specified by regulations in effect.

The appliances installed in buildings open to the public must satisfy the following requirements.

1) Installation rules

The installation and maintenance of the appliance must be done according to the correct procedures and regulation texts in use, particularly:

- safety standards for the prevention of fire and panic.

Connection and installation of appliance, ventilation and exhaust removal systems, shall be done according to the Manufacturer's instructions and by qualified technicians and according to the regulations in effect. The electric wiring shall conform to the regulations in effect. All fire prevention codes shall be observed.

a) General indications (Rules valid for G.B. only)

- For all appliances:

Gas safety Regulations, 1984; Health and safety at Work Act, 1974 Codes of Practice, BS 8173, 1982, The Building Regulations 1985; The Building Standards Regulations, 1981, the IEE Regulations and the by-laws of the local Water Undertaking.

The local gas Region or LPG supplier and the local authority and the relevant recommendation of the British Standards (latest editions) concerned.

The installation, transformation and repair of appliances for professional kitchens as well as removal due to malfunction, and the supply of gas, may be made only by means of a maintenance contract stipulated with an authorised sales office and in observance of technical regulations.

The appliance can be installed by itself or in a series side by side with appliances produced by us. There must be a minimum distance of at least 10 cm between the appliance and the sides of the nearby cabinets made of inflammable material. Take suitable measures to guarantee thermal insulation of the inflammable sides, such as, for example, the installation of protection against radiation. The appliances must be installed in a suitable manner, observing the safety standards. The small feet are adjustable to level the appliance.

GAS CONNECTION PIPE

The gas must be connected using steel or copper pipes, or with flexible steel pipes, in accordance with the laws of the country where the appliance is installed.

Each appliance must be furnished with an easy-closure cutoff cock for the gas.

After installation, a check must be made for possible gas leaks from the fittings; do not use a flame for this purpose, but non-corrosive substances, for example a solution of soapy water or a spray which makes any leaks evident.

All of our appliances undergo rigorous controls: the type of gas, the functioning pressure and the category to which it belongs are indicated on the data plate.

CHECKING THE THERMAL POWER

Check if the thermal power is correct:

- The thermal power is indicated on the data plate of the appliance;
- First check whether the appliance is set up for the type of gas supplied, then ensure that the information on the data plate corresponds to the gas to be used. When adapting to another type of gas, check that the characteristics of that gas conform to the specifications given in this instruction manual.

The pressure is measured using a pressure gauge (smallest unit of measure 0.1 mbar) which is inserted in the appropriate outlet (see figure A, pos. 10 for the models FPG 20/FPG 30 and figure B, pos.25 for the models FMPG 20/FMPG 30). Remove the sealing screw and insert the tube of the pressure gauge. After measurement, replace the screw, tighten it and check if it is watertight.

Connection for liquid gas G30/G31

The connection pressure for liquid gas is 28 mbar for butane, 37 mbar for propane.

Check the data plate, measure the pressure and see whether the description of the nozzle installed corresponds with the one given by the manufacturer.

Connection with natural gas (methane) H G20

The connection pressure of natural gas is 20 mbar.

Check the data plate, measure the pressure and see whether the description of the nozzle installed corresponds with the one supplied by the manufacturer.

CHECKING THE PRIMARY AIR OF THE MAIN BURNERS

All burners are equipped with a special bush (24) for the adjustment of the primary air, which has to be placed at a distance "h" indicated in the technical data table.

Specification table

	12.8 kWh/KG G30 BUTANE 28 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 NATURAL GAS H 20 mbar
Mod. FPG- 20/FMPG -20 Burner 11,2 kW			
Burner injector 1/100 mm. pilot injector Consumption Distance h mm.	3 x 100 30 kg/h 0,875 Max.	3 x 100 30 kg/h 0,875 Max.	3 x 150 51 m ³ st./h 1,185 Max.
Mod. FPG -30/FMPG -30 Burner 16,5 kW			
Burner injector 1/100 mm. pilot injector Consumption Distance h mm.	5 x 95 30 kg/h 1,289 Max.	5 x 95 30 kg/h 1,289 Max.	5 x 145 51 m ³ st./h 1,746 Max.

PROVISIONS FOR TRANSFORMATION AND INSTALLATION FOR OTHER TYPES OF GAS

All our appliances are inspected and set for liquid gas (see data plate on the inside).

Any transformation or adaptation to other types of gas must be carried out only by a skilled technician. Nozzles for the various types of gas are contained in the small bag supplied and are marked in hundredths of mm (see Specification table).

Substitution of the Main Burner Nozzles Fig.A

- To open the appliance the tank must first be emptied
- Remove the knob (B) by unscrewing it.
- Remove the front fixing screws of the front panel (pos. 19), and remove the ignition cable from the piezo-electric device.
- Unscrew nut (23) and lower bracket (24).
- With a suitable spanner, unscrew the nozzle (22) and substitute it with the appropriate one (refer to Specifications table).
- Bring the bracket (24) back to the initial position.

Substitution of the Pilot Burner Nozzles Fig.A

The flame of the pilot burner has fixed air flow. The only step necessary is the substitution of the nozzle (4) according to the type of gas. To do this, remove the screws as specified above, unscrew the connection (5) with the appropriate spanner, and substitute the nozzle (4) with an appropriate one. With the correct nozzle, the flame must lick the thermocouple.

Important!

After transformation to another type of gas, the data plate specifications must also be changed to the type of gas for which the appliance is now set up.

CHECKING APPLIANCE OPERATION

- Instructions for use are supplied with the appliance.
- Check for any gas leaks.
- Check the pilot flame; it should be blue and lick the thermocouple, otherwise the pilot burner nozzle must be checked.
- Check ignition and the main burner flame.
- The appliance should always be used according to the instructions supplied.

MAINTENANCE

With prolonged use it is necessary to carry out regular maintenance on the appliance to ensure its safe functioning. To this end, a maintenance contract is recommended. The maintenance must be carried out only by skilled technicians who are familiar with the standards of the country where the appliance is installed.

SPARE PARTS Fig.A

Parts such the valve, the piezo-electric device and the gas pipes may be substituted easily. To substitute these parts, procede as follows :

- Valve - After removing the front panel, loosen the screw fittings of the gas connections (6-7-8-16) pull out the thermostat bulb then substitute the broken parts with the new ones.
- To substitute the thermocouple, unscrew the pilot burner connection (1) as well as the thermocouple connection (7) and substitutute the part.
- The ignition spark plug (2) must be unscrewed and substituted.

INSTRUCTIONS FOR USE

Warning!:

Before turning on the appliance, clean it with water and and dish-washing detergent. Rinse it several times and fill it with oil to the MAX. level engraved on the back of the tank.

IGNITION OF THE MAIN BURNER

Ignition of the pilot burner Fig.A

Check that the thermostat knob (14) is set at 0. While pressing the button (12) pressed, repeatedly press the piezo-electric button (18). The flame ignites automatically and is visible through the inspection window in the front panel. After ignition keep the button (12) pressed for another 20-30 seconds, to allow the thermocouple to heat, then release. If the flame goes out, repeat the procedure.

Ignition of the main burner and temperature regulation Fig.A

After releasing the button (12), the gas enters into the safety valve.

When knob (14) numbered from 0 to 8, is rotated, gas flows to the main burner (3) and ignites

The 8 positions on the thermostat correspond to the following temperatures: 1 = 120°C, 2 = 130°C, 3 = 140°C, 4 = 150°C, 5 = 160°C, 6 = 170°C, 7 = 180°C, 8 = 190°C.

Turning off the main burner Fig.A

Rotate knob (14) to the "0" position. Only the pilot burner will remain lighted.

Turning off the appliance Fig.A

Press the button (11), (which also presses button (12)), and release. This command blocks the gas flow in both the main burner and the pilot burner.

Safety thermostat


The appliance is fitted with a safety thermostat (9) which cuts off the flow of gas in the event that the temperature of the oil bath exceeds the pre-established maximum value (230°C). The safety intervention is shown by the main burner and the pilot burner going out.

If this occurs, it is possible to restart functioning by pushing the red button of the thermostat completely after having removed the control panel.

If this defects occurs repeatedly, contact the assistance department which will eliminate the causes.

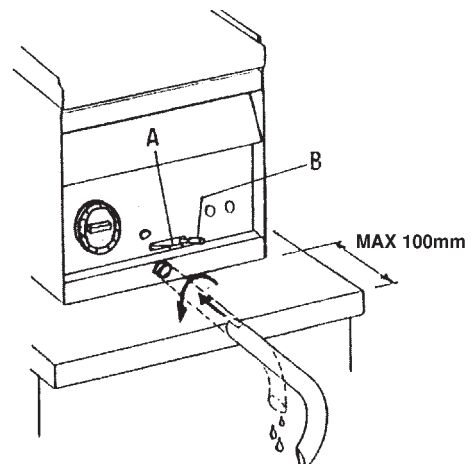
EMPTYING THE TUB FOR THE MODELS FPG-20/FPG-30

The user must have a container suitable for emptying the oil. This container must be made of heat resistant material and must be made in such a way that oil does not overflow when draining from the appliance, thus creating a potential danger".

Insert the drain pipe according to the diagram. Position the container. Push the safety device upwards against the automatic openings (A) and press the lever (B) towards the symbol 

Note: the distance between the appliance and the corners of the support should be taken into consideration.

Note: The tub should be emptied when the oil is cool.



EMPTYING THE TUB FOR THE MODELS FMPG-20/FMPG-30

To do this, it is necessary to open the drainage tap, which can only be reached from the cabinet door underneath. Before doing this, make sure that the filter and the oil collecting basin are in the correct position.

N.B.: It is advisable to do this when the oil temperature is not hot.

INSTRUCTIONS FOR REMOVAL OF EXHAUST GASES

Type "A" Appliances (See Data Plate)

Combustion fumes from type "A" appliances must be removed by means of special hoods or similar devices which are

connected to efficient flues or stovepipes or directly to the outside (natural removal). Fig. 1.

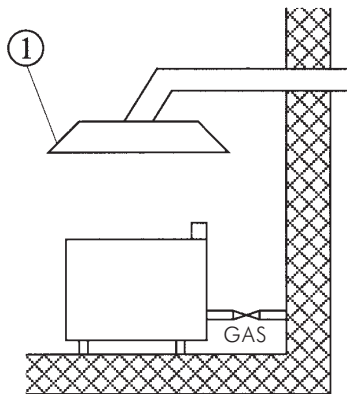
If this is not possible, an extraction fan may be used if it is connected directly to the outside (mechanical removal). Fig. 2. The capacity of such a fan shall not be inferior to that established by regulations in effect.

Mechanical Removal of Exhaust Gases

The supply of gas to the appliance must be directly linked to the exhaust removal system. It must be interrupted if the capacity of the system falls below the minimum amount established by the regulations in force.

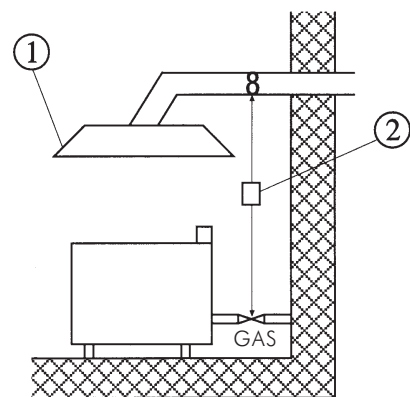
The gas supply to the appliance must be turned on again manually.

NATURAL REMOVAL Fig.1



1) Suction hood

MECHANICAL REMOVAL Fig.2



1) Suction hood
2) Blocking device

OBSERVATIONS AND RECOMMENDATIONS

Periodically filter the oil to eliminate any food waste it may contain.

Carrying out this operation frequently improves the quality of the frying and increases the duration of the oil. Keep the level of oil under control and refill it whenever it drops below the MIN. reference mark.

Never leave the working appliance unattended.

CLEANING AND MAINTENANCE

Daily cleaning of the appliance after use ensures that it works perfectly and lasts longer.

The steel parts should be cleaned with a damp cloth and detergent only". The surface of the top grill must be coated with a thin layer of combustible oil if not used for a lengthy period.

WHAT DO IN CASE OF MALFUNCTION

Close off the gas cocks and notify the service technicians.

MEASURES TO TAKE IN CASE OF PROLONGED DISUSE

Close off the gas cocks and clean the appliance as indicated above.

LEGENDA

Declaración de conformidad-----	67
Instalación -----	67
Comprobación de una correcta ventilación -----	67
Tubo para la conexión del gas -----	68
Control de la potencia calorífica -----	68
Conexión para el gas líquido G30/G31 -----	68
Conexión con el gas metano H G20 -----	68
Control del aire primario de los quemadores principales -----	68
Tabla de datos técnicos -----	68
Disposición para la transformación e instalación de otros tipos de gas -----	69
Sustitución del inyector del quemador principal -----	69
Sustitución del inyector del quemador piloto -----	69
Control del funcionamiento -----	69
Mantenimiento -----	69
Repuestos -----	69
Instrucciones para el uso -----	70
Encendido del quemador principal -----	70
Encendido del quemador piloto -----	70
Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura -----	70
Apagado del quemador principal -----	70
Apagado del aparato-----	70
Termostato de seguridad -----	70
Vaciado de la cuba -----	70
Instrucciones sobre la evacuación de los gases de descarga -----	71
Observaciones y recomendaciones -----	71
Limpieza y mantenimiento-----	71
Cómo comportarse en caso de averías -----	71
Precauciones a tomar en caso de una larga interrupción del funcionamiento -----	71

DECLARACION DE CONFORMIDAD

El Fabricante declara que los aparatos están conformes con lo dispuesto por la norma IEC 90/396. La instalación debe realizarse cumpliendo con las normas vigentes, en especial por lo que concierne a la ventilación de los cuartos y al sistema de evacuación de los gases quemados.

Nota: El Fabricante no se responsabiliza de los daños directos o indirectos debidos a instalación errónea, manipulaciones, mantenimiento insuficiente, uso incorrecto y a todos los demás casos previstos en los artículos detallados en nuestras condiciones de venta.

INSTALACION

MODELO	DIMENSIONES cm.	CONEXION DE GAS ISO R7	POTENCIA NOMINAL TOTAL kW
FPG - 20	60 x 70 x 25 h	R 1/2"	11,2
FMPG - 20	60 x 70 x 85 h	R 1/2"	11,2
FPG - 30	80 x 70 x 25 h	R 1/2"	16,5
FMPG - 30	80 x 70 x 85 h	R 1/2"	16,5

INSTALACION DEL APARATO

- Las operaciones para la instalación, los cambios eventuales para otros tipos de gas y la puesta en funcionamiento pueden ser efectuados tan sólo por personal calificado, cumpliendo con las normas vigentes.
- Las instalaciones de gas, las conexiones eléctricas y los cuartos donde se van a instalar los aparatos deben estar conformes con las normas vigentes en cada País; en especial el aparato debe ser instalado en un cuarto provisto de una ventilación adecuada, a ser posible debajo de una campana extractora para garantizar la total evacuación de los gases quemados que se van formando durante la combustión; el aire necesario para la combustión es de 2 m³/h por cada kW de potencia instalada.

COMPROBACION DE UNA CORRECTA VENTILACION

Asegurarse de que las tomas de aire hacia el exterior existentes en el local de trabajo sean suficientes para garantizar el necesario cambio de aire, tal y como se cita en la norma vigente.

Recuérdese que los aparatos instalados en los edificios para el público deben satisfacer los requisitos indicados a continuación:

1) Normas para la instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados siguiendo los procedimientos correctos y las instrucciones para el uso, en especial:

- normas de seguridad contra incendios y antipánico en edificios para el público:
 - a) Indicaciones generales
 - Para todos los aparatos:
 - Reglamento de los aparatos que utilizan combustible gaseoso para el emplazamiento y conexión a la instalación del gas;
 - Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo - Normas para la seguridad de las instalaciones eléctricas y gas.
 - b) Indicaciones específicas para cualquier clase de edificios para el público (hospitales, tiendas, etc...)

La instalación, la transformación y la reparación de los aparatos para grandes cocinas, así como el retiro por averías y aprovisionamiento de gas, pueden ser realizados solamente a base de un contrato de mantenimiento realizado con el centro de venta autorizado y cumpliendo con las normas técnicas.

El aparato se puede instalar individualmente o bien en serie con aparatos de nuestra producción. Es obligatorio mantener una distancia mínima de 10 centímetros entre el aparato y las paredes de los muebles próximos fabricados con materiales inflamables. Es preciso tomar unas medidas adecuadas para garantizar el aislamiento térmico de las paredes inflamables tal como, por ejemplo, la instalación de protectores contra las radiaciones; hay que prestar especial atención a colocar los aparatos de forma adecuada y segura. Los pies regulables sirven para ajustar la altura del aparato y eliminar posibles desniveles.

TUBO PARA LA CONEXION DEL GAS

La conexión del gas se efectúa con tuberías de acero o bien de cobre o si no tuberías flexibles de acero con referencia, donde existan, a las normas nacionales.

Cada aparato debe tener un grifo de paso del gas con un cierre fácil. Después de la instalación es necesario efectuar un control de las pérdidas posibles de gas en los racores; para realizar esto no use una llama, sino sustancias que no causen corrosiones, como por ejemplo, soluciones de agua jabonada o spray para localizar las fugas. Todos nuestros aparatos se hallan sometidos a un cuidadoso examen: el tipo de gas, la presencia de la presión que se utiliza y la categoría a la que pertenecen se encuentran indicadas en la placa de características.

CONTROL DE LA POTENCIA CALORIFICA

Los aparatos deben ser controlados para verificar la correcta potencia calorífica:

- La potencia calorífica está indicada en la placa de características del aparato;
- Antes de nada, examinar si el aparato está preparado para el tipo de gas distribuido, para ello comprobar si la indicación de la placa corresponde al tipo de gas que se vaya a usar. Para la adaptación a otro tipo de gas hay que controlar si las características de dicho tipo de gas son las mismas que las indicadas en este manual de instrucciones.

La presión se toma con un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar) introducido en la toma correspondiente (ver figura A pos. 10) para los modelos FPG 20/FPG 30 y fig. B pos. 25 para los modelos FMPG 20/30. Quitar los tornillos de cierre hermético e introducir el tubo del manómetro. Después de haberla tomado, volver a poner los tornillos y apretar herméticamente.

Conexión para el gas líquido G30/G31

La presión de entrada del gas es de 28 o 30 mbar para el butano o 37 mbar para el propano. Controlar la placa, tomar la presión y examinar si la descripción del inyector instalado corresponde con la proporcionada por el fabricante.

Conexión con gas metano H G20

La presión de entrada del gas metano es de 20 mbar. Controlar la placa, tomar la presión y examinar si la descripción del inyector corresponde con la proporcionada por el fabricante.

CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

Todos los quemadores están provistos de un casquillo (24) para la regulación del aire primario que se debe colocar a la distancia h indicada en la tabla de los datos técnicos.

Tabla de datos técnicos

	12.8 kWh/KG G30 BUTANO 28 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Mod. FPG- 20/FMPG -20 Quemador 11,2 kW			
Inyector del quemador 1/100 mm.	3 x 100	3 x 100	3 x 150
Inyector piloto	30	30	51
Consumos	kg/h 0,875	kg/h 0,875	m ³ st./h 1,185
Distancia h mm.	Máx.	Máx.	Máx.
Mod. FPG- 30/FMPG- 30 Quemador 16,5 kW			
Inyector del quemador 1/100 mm.	5 x 95	5 x 95	5 x 145
Inyector piloto	30	30	51
Consumos	kg/h 1,289	kg/h 1,289	m ³ st./h 1,746
Distancia h mm.	Máx.	Máx.	Máx.

DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACION E INSTALACION DE OTROS TIPOS DE GAS

Nuestros aparatos son probados y regulados con gas líquido (ver la placa en el interior).

La transformación o la adaptación a otro tipo de gas debe ser realizada por un técnico experto.

Los inyectores para los diferentes tipos de gas se encuentran en una bolsa pequeña incluida en el embalaje y están marcados en centésimas de mm. (tabla "Datos técnicos").

SUSTITUCION DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Fig.A

- Para poder intervenir en el interior del aparato, es necesario proceder al vaciado de la cuba.
- Quitar el pequeño mando (B) desatornillándolo.
- Quitar los tornillos anteriores de fijación del panel de mandos (pos.19), quitar el cable de encendido del piezoeléctrico
- Aflojar la tuerca (23) y bajar el soporte (24).
- Desatornillar el inyector (22) con una llave adecuada y sustituirlo por otro idóneo (ver tabla "Datos técnicos").
- Volver a colocar el soporte (24) en la posición inicial.

SUSTITUCION DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO Fig.A

La llama del quemador piloto tiene el aire fijo. La única operación necesaria es la sustitución del inyector (4) según el tipo de gas.

Para ello hay que desatornillar los tornillos como se especifica en el punto anterior, con una llave adecuada desenroscar el racor (5) y sustituir el inyector (4) por uno adecuado.

Con el inyector exacto, la llama debe rozar el termopar.

¡Importante!

Después de haber realizado la transformación a otro tipo de gas, es necesario modificar la placa de características, indicando el tipo de gas para el cual el aparato ha sido transformado.

CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- El aparato contiene las instrucciones adecuadas para su uso.
- Controlar los aparatos para las pérdidas de gas.
- Examinar la llama del quemador piloto; ésta tiene que rozar el termopar y ser azul, de no ser así examinar el inyector del quemador piloto.
- Controlar el encendido y la llama del quemador principal.
- Se recomienda tener precaución al usar el aparato y basarse en las instrucciones.

MANTENIMIENTO

A medida que se prolonga el uso del aparato, es indispensable realizar un mantenimiento regular para la seguridad del funcionamiento. Aconsejamos para ello realizar un contrato de asistencia.

El mantenimiento debe ser realizado sólo por expertos que se atengan a las normas en vigor y a nuestras indicaciones.

REPUESTOS Fig.A

Se pueden sustituir las piezas como la válvula, el piezoeléctrico o bien las tuberías del gas de manera muy sencilla. Para la sustitución de las partes se procede como sigue:

- Válvula: después de desmontar el panel anterior, desenroscar los racores (6-7-8-16) de los empalmes de gas y sacar el bulbo del termostato; posteriormente sustituir las piezas dañadas e instalar en secuencia las nuevas.
- Para sustituir el termopar, desatornillar el racor (1) del quemador piloto, desatornillar igualmente el racor (7) de la válvula y sustituir el elemento.
- La bujía de encendido (2) se tiene que desatornillar y sustituir.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Atención!: Antes de encender el aparato es necesario que se lo lave con agua y detergente para vajilla, aclarándolo varias veces y llenándolo de aceite hasta el nivel marcado por el indicador máx grabado en la parte de atrás de la cuba.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Encendido del quemador piloto Fig.A

Examinar si el mando del termostato (14) está en la posición 0. Mantener el botón (12) apretado, accionar varias veces el botón piezo (18). La llama se enciende automáticamente y está visible a través del orificio de inspección en el panel anterior.

Después del encendido mantener apretado el botón (12) durante 20-30 segundos más, para permitir el calentamiento del termopar, después soltarlo.

La llama podría apagarse, en este caso repetir el procedimiento.

Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura Fig.A

Tras haber soltado el botón (12) el gas entra en la válvula de seguridad.

Girando el mando (14) enumerado de 0 a 8, el gas pasa hasta el quemador principal (3) que se enciende.

Las 8 posiciones del termostato tienen las siguientes temperaturas: 1=120°C, 2=130°C, 3=140°C, 4=150°C, 5=160°C, 6=170°C, 7=180°C, 8=190°C.

Apagado del quemador principal Fig.A

Girar el mando (14) a la posición "0"; sólo permanece encendida la llama del quemador piloto.

Apagado del aparato Fig.A

Apretar el botón (11) (el cual arrastra también el botón (12) y soltarlo. Este mando bloquea la alimentación del gas tanto al quemador principal como al quemador piloto.

Termostato de seguridad

El aparato está provisto de un termostato de seguridad (9) que corta la llegada de gas en caso de que la temperatura del baño de aceite exceda del valor máximo establecido (230°C). La actuación del dispositivo de seguridad está señalada por el apagado tanto del quemador principal como del quemador piloto.


Si ocurre esto, es posible restablecer el funcionamiento apretando a fondo el botón rojo del termostato después de haber retirado el panel de mandos.

Si este mismo inconveniente sigue teniendo lugar, contactar con el servicio de asistencia que se ocupará de eliminar las causas.

VACIADO DE LA CUBA PARA LOS MODELOS FPG-20/FPG-30

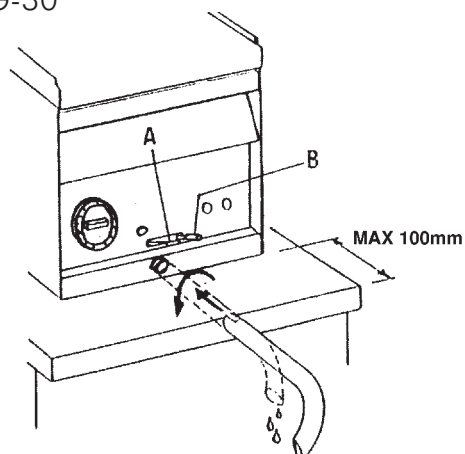
El usuario debe procurarse un recipiente adecuado para el vaciado del aceite. Este recipiente debe ser de un material resistente al calor y estar realizado de manera que durante el vaciado, el aceite no se desborde y no constituye un peligro.

Introducir el tubo de vaciado tal y como se indica en el dibujo, colocar el recipiente.

Colocar el dispositivo de seguridad contra las aperturas involuntarias (A) hacia arriba y llevar la palanca (B) hacia el símbolo .

Nota: Hay que prestar atención a la distancia existente entre el aparato y el canto del soporte.

Nota: Es aconsejable que esta operación se realice con aceite no excesivamente caliente.



VACIADO DE LA CUBA PARA LOS MODELOS FMPG-20/FMPG-30

Para realizar esta operación es necesario abrir el grifo de descarga que se alcanza sólo desde la puerta del armario que se encuentra abajo. Antes de esta operación, hay que comprobar que el filtro y la cubeta recoge-aceite están en la posición debida.

Nota: Se aconseja efectuar esta operación cuando la temperatura del aceite no sea muy elevada.

INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACION DE LOS GASES DE DESCARGA

Aparatos del tipo "A" (Ver la placa de características)

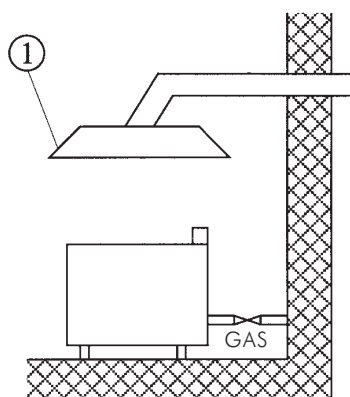
Los aparatos del tipo "A" deben evacuar los productos de la combustión a través de campanas o dispositivos similares, conectados a una chimenea de eficacia segura, o directamente al exterior (evacuación natural) Fig.1; si no existiese esto, se admite un aspirador de aire conectado directamente al exterior, (evacuación forzada) Fig.2, de caudal no inferior a lo establecido de la norma vigente.

En caso de evacuación forzada

La alimentación del gas al aparato debe ser directamente sometida al sistema y debe interrumpirse en el caso en que el caudal llegue por debajo de los valores indicados en la norma relativa.

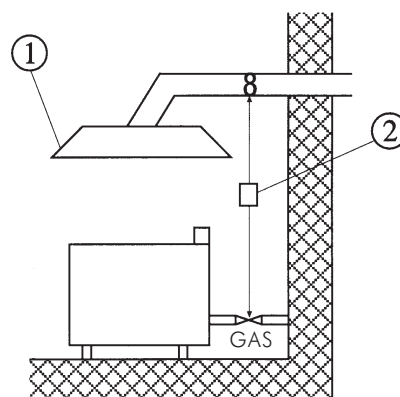
El restablecimiento del gas al aparato debe realizarse solamente de forma manual.

EVACUACION NATURAL Fig.1



1) Campana extractora

EVACUACION FORZADA Fig.2



1) Campana extractora
2) Dispositivo de bloqueo

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

Proceder periódicamente a la filtración del aceite para eliminar los trocitos de alimentos que podría contener.

La ejecución a menudo de esta operación mejora la calidad de la fritura y aumenta la duración del aceite. Controlar el nivel de aceite y restablecerlo cada vez que llegue por debajo de la muesca de referencia MIN.

No hacer funcionar el aparato sin aceite. Usar el aparato sólo bajo vigilancia.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de apagar el aparato, su limpieza diaria garantiza su perfecto funcionamiento y su duración a lo largo del tiempo. Las partes en acero se limpian con un estropajo mojado con detergente, sin frotar; aclarar después con agua limpia y secar con un paño seco.

COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERIAS

Cerrar el grifo de entrada del gas y advertir al servicio de asistencia.

PRECAUCIONES A TOMAR EN CASO DE UNA LARGA INTERRUPCION DEL FUNCIONAMIENTO

Cerrar el grifo del gas, limpiar la instalación como se indica anteriormente.