

FRIGGITRICI A GAS
PER USO PROFESSIONALE

IT CH

Istruzioni
per l'installazione e l'uso

GASBETRIEBENE FRITEUSE
FÜR GROSSKÜCHEN

DE AT CH

Aufstellungs
und Bedienungsanleitung

FRITEUSES A GAZ USAGE
PROFESSIONEEL

FR BE

Instructions
Pour l'installation et l'emploi

GAS FRYERS FOR
PROFESSIONAL USE

GB IE

Instructions
for installation and use

FREIDORAS A GAS PARA USO
PROFESIONAL

ES

Guia para la intalación e
instrucciones de uso

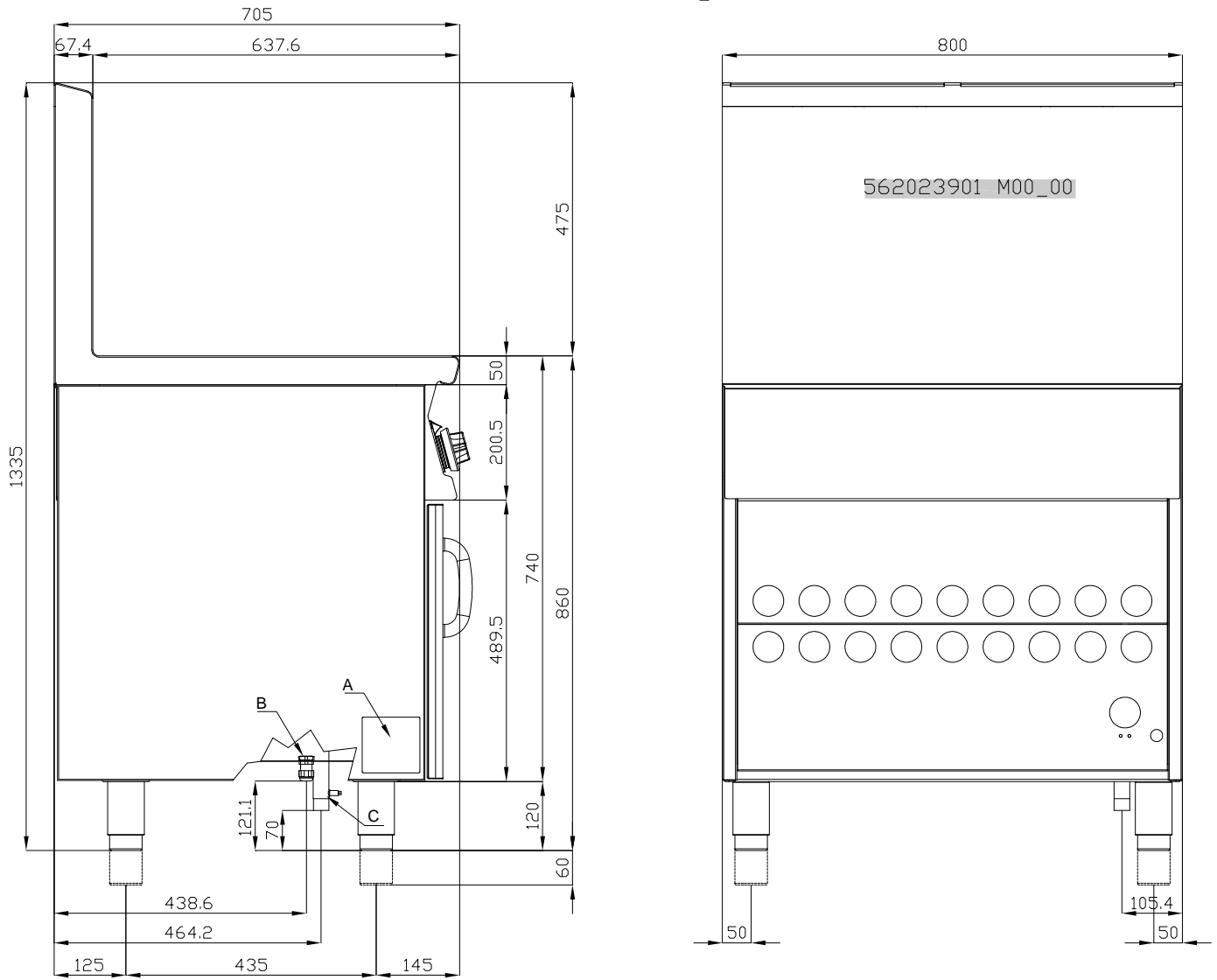
Mod.

F45-78G

563015301.doc
LIBR.ISTR.F45-78G

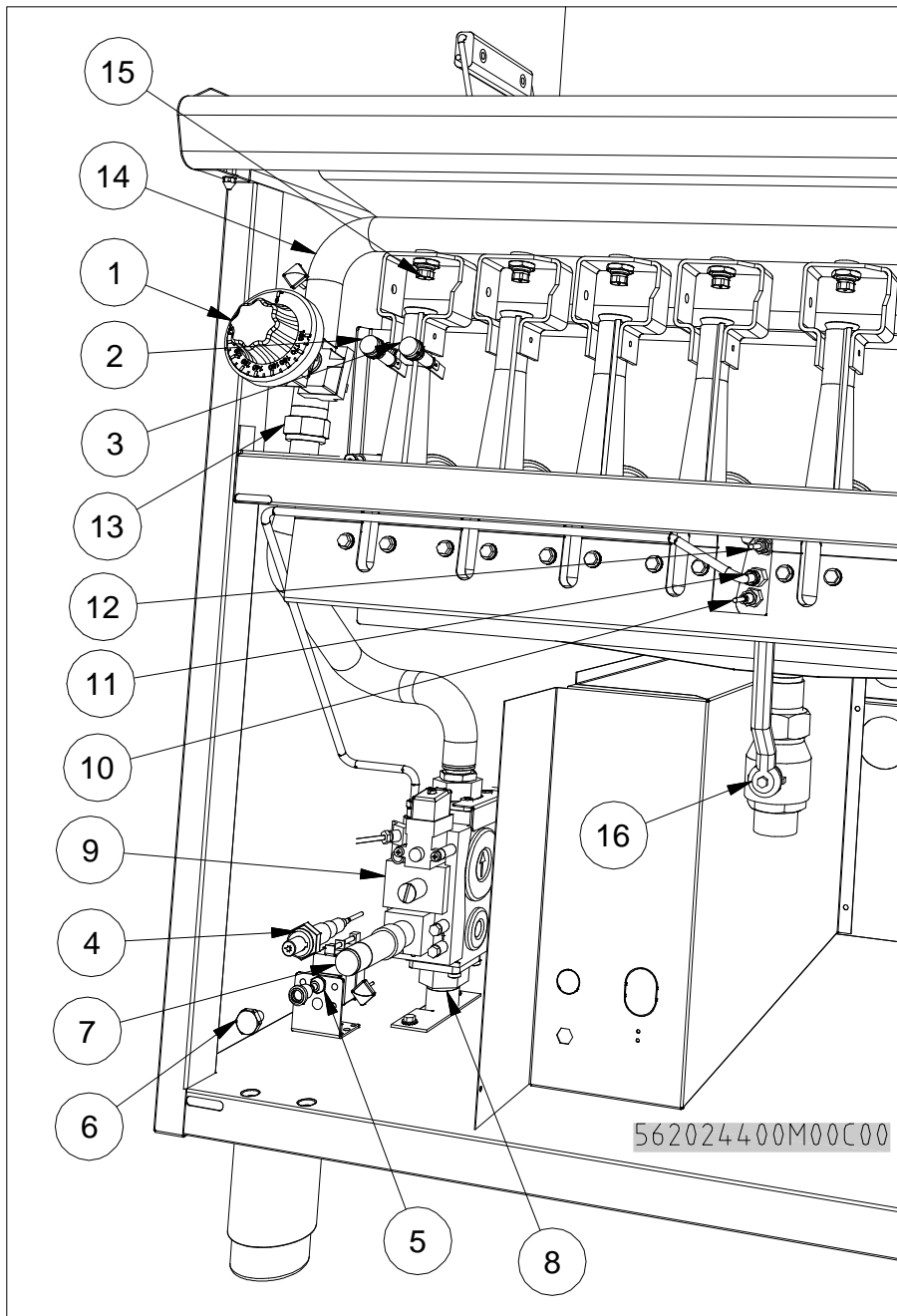
Categorie	Kategorien	Catégories	Categories	Categorías
II2H3B/P	II2E+3+	II2H3+	II2H3B/P	II2H3B/P
II2ELL3B/P	II2H3B/P	II2L3B/P	II2E3P	II2E3P
I2E	I3B/P	I3+	II2E3B/P	II2E3B/P

FIG. A 562023901 M00_00



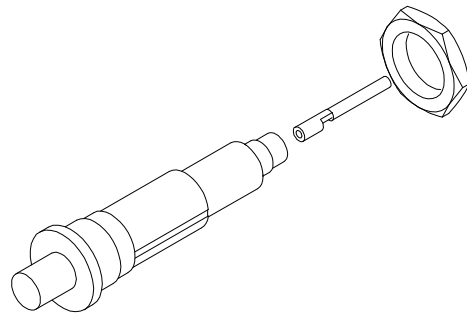
A	B	C
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico	Attacco gas ISO 7-1 R3/4GM
Typenschild	Elektroanschluß	Gasanschluss ISO 7-1 R3/4GM
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique	Raccord gaz ISO 7-1 R3/4GM
Data plate	Electrical connection	Gas Connection ISO 7-1 R3/4GM
Chapa de características	Conexión eléctrica	Conexión gas ISO 7-1 R3/4GM

FIG. B



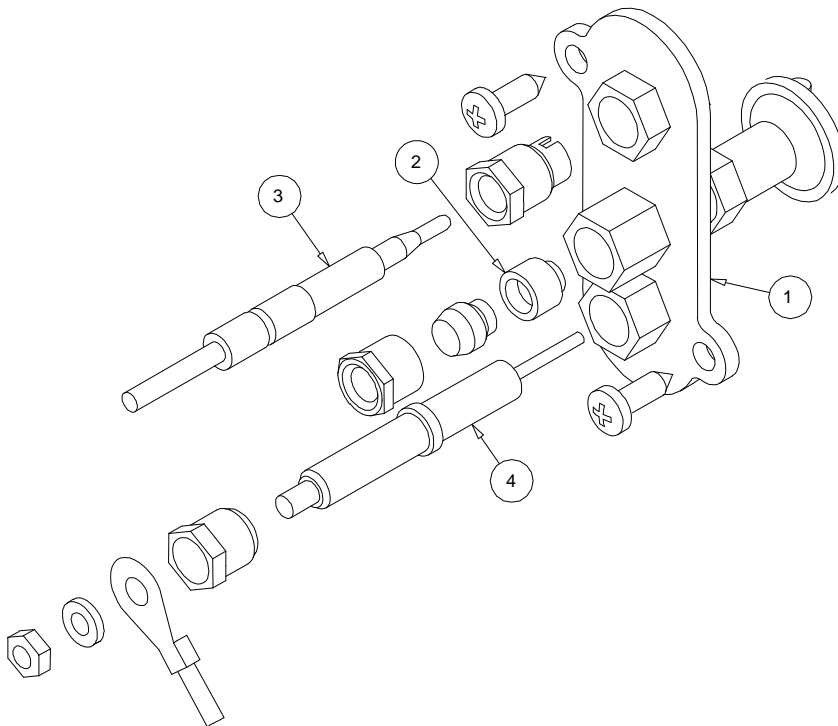
1	Manopola termostato	Thermostat Drehknopf	Manette du thermostat	Thermostat Knob	Mando termostato
2	Spia verde	Kontrolleuchte grün	Lampe témoin verte	Green pilot light	Piloto verde
3	Spia bianca	Kontrolleuchte weiß	Lampe témoin blanche	White pilot light	Piloto bianco
4	Piezoelettrico	Piezoelektrischer Anschluss	Piézoélectrique	Piezoelectric device	Piezo eléctrico
5	Termostato sicurezza	Sicherheits- Thermostat	thermostat de sécurité	Safety Thermostat	Termostato de seguridad
6	Tappo	Stopper	Taquet	Stopper	Tapón
7	Manopola Valvola	Ventil Drehknopf	Commande Vanne	Valve Knob	Mando Válvula
8	Entrata gas	Gasanschluss	Raccord gaz	Gas Connection	Conexión gas
9	Valvola	Ventil	Vanne	Valve	Válvula
10	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Lighting spark plug	Candela encendido
11	Pilota	Zündflamme	Veilleuse	Pilot	Piloto
12	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar
13-14	Rampa	Rampe	Rampe	Ramp	Rampa
15	Iniettore	Einspritzventil	Injecteur	Injector	Inyector
16	Scarico olio	Ölabfluss	Évacuation huile	Oil Drainage	Descarga aceite

FIG.C



Piezoelétrico	Piezoelektrischer Anschluss	
Piézoélectrique	Piezoelectric device	Piezo eléctrico

FIG.D



1	Staffa	Bügel	Bride	Brida
2	Pilota	Zündflamme	Veilleuse	Piloto
3	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Termopar
4	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Candela encendido

FIG. E

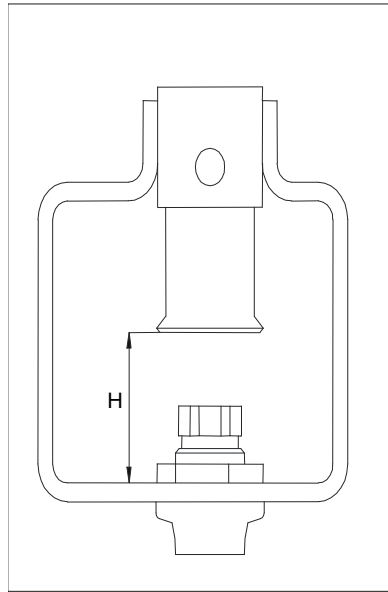
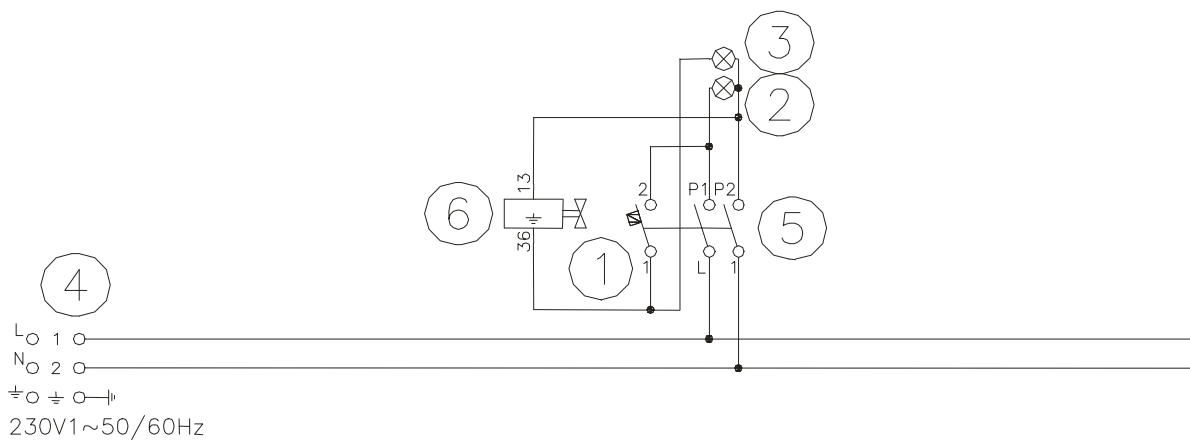


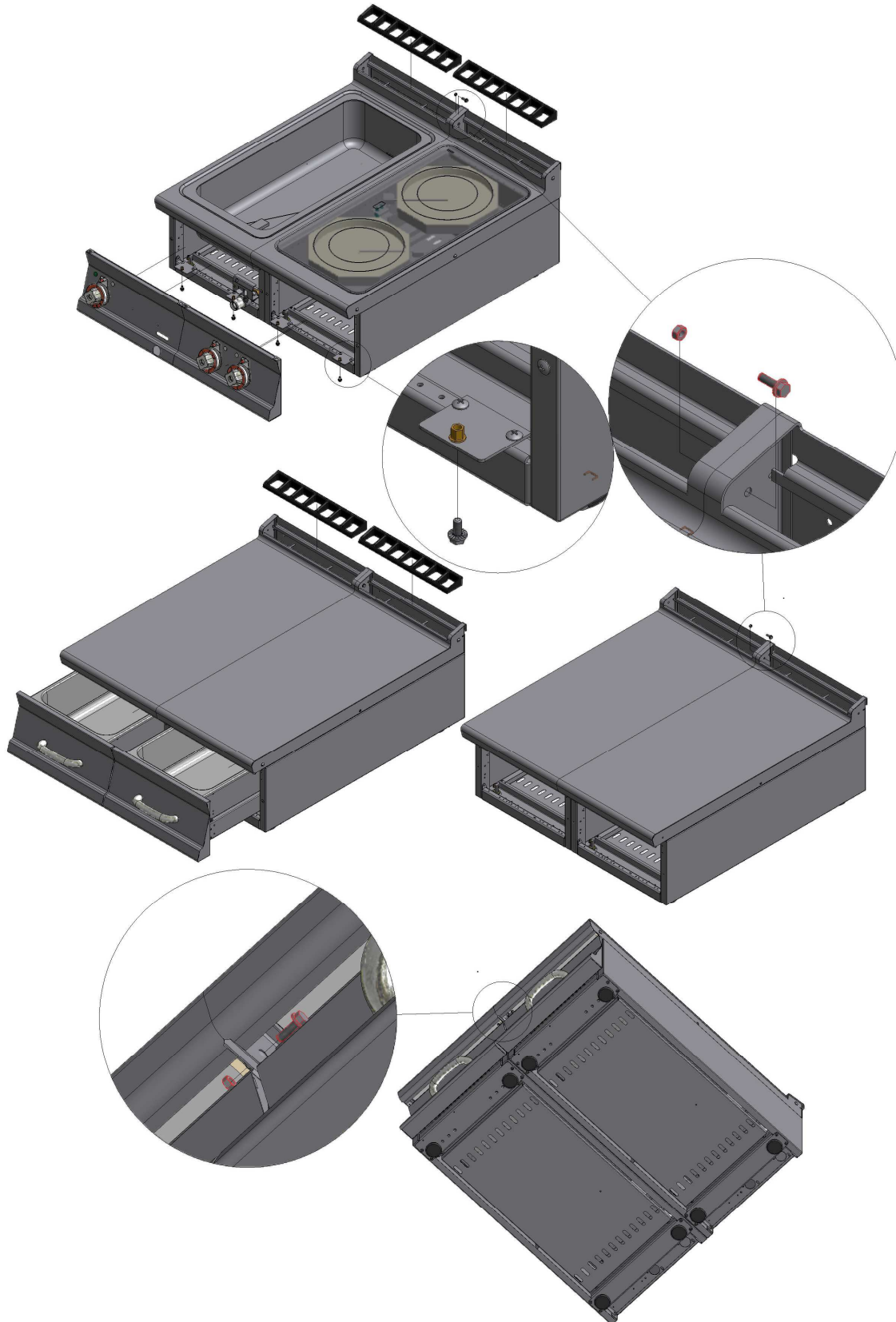
FIG. F
SCHEMA ELETRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO



1	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
2	Spia verde	Kontrolleuchte grün	Lampe témoin verte	Green pilot light	Piloto verde
3	Spia bianca	Kontrolleuchte weiß	Lampe témoin blanche	White pilot light	Piloto blanco
4	Morsettierra arrivo linea	Klemmleiste linie	Plaque à borne arr. Ligne	Electrical connection	Conexión eléctrica
5	Commutatore	Umschalter	Commutateur	Commutator	Commutador
6	Elettrovalvola	Magnetventil	Electrovanne	Solenoid valve	Electroválvula

**ESEMPIO DI FISSAGGIO PER APPARECCHI
BEISPIEL DER FESTSETZUNG FUER GERAETE
EXEMPLE DE MONTAGE POUR EQUIPEMENTS
EXAMPLE OF FIXING FOR EQUIPMENT
EJEMPLO FIJACIÓN DE APARATO**

562026000 M00_00



562026000M00P00.idw 1 di 1

IT CH	Pag. 8
DE AT CH	Seite 15
FR BE	Page 22
GB IE	Page 29
ES	Pàg. 36

INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	9
TABELLA DATI TECNICI	9
INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO	9
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	9
EQUIPOTENZIALE	9
VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE	9
Per l'Italia:	9
Per la Svizzera:	10
TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS	10
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA	10
Allacciamento per il gas liquido G30/G31	10
Allacciamento con gas metano H G20	10
CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI	10
TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"	11
DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS	11
SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	11
SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA	11
Importante!	11
CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	11
MANUTENZIONE	11
RICAMBI	11
ISTRUZIONI PER L'USO	12
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	12
Accensione bruciatore pilota	12
Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura.....	12
Spegnimento del bruciatore principale	12
Spegnimento dell'apparecchio	12
TERMOSTATO DI SICUREZZA	12
SVUOTAMENTO DELLA VASCA	12
ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO	13
Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche).....	13
Nel caso di evacuazione forzata	13
Apparecchi di tipo "B11" (Vedi targhetta caratteristiche).....	14
1) Evacuazione naturale (fig.3)	14
2) Evacuazione forzata (fig.4)	14
OSSERVAZIONI E RACCOMANDAZIONI	14
PULIZIA E MANUTENZIONE	14
COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO	14
PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO	14

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 90/396 per la parte gas ed alla direttiva 73/23 per la parte elettrica. 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.

TABELLA DATI TECNICI

MODELLO	DIMENSIONI cm	PORTATA NOMINALE TOTALE. kW		ATTACCO GAS
		Elettrica (230 Vac-1)	Gas	ISO 7-1
F45-78G	80x70x90h	0,005	44	R 3/4 GM

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 aerazione, 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.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio viene fornito con il cavo di alimentazione.


La morsettiera d'allacciamento si trova dietro la parete di protezione anteriore.

Per la sostituzione del cavo di alimentazione si proceda nel seguente modo:

- Togliere la tensione.
- Togliere la parete di protezione anteriore.
- Scollegare il cavo dalla morsettiera di arrivo.
- Allentare il pressacavo e sfilare il cavo.
- Passare il cavo di allacciamento nuovo attraverso il pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.
- Bloccare il cavo con il pressacavo e rimontare la parete di protezione anteriore. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che in caso di rottura del pressacavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale.

La vite di collegamento è posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta dal simbolo  .

Attenzione: il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono dovuti ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

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 CEI 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 conformità 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 ciò 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 fig. B posizione C)

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 per la regolazione dell'aria primaria, che deve essere posta ad una distanza H indicata in tabella dati tecnici. (vedi fig. C)

TABELLA DATI TECNICI “BRUCIATORI”

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Iniettore bruciatore 1/100 mm	8 x 120	8 x 120	8 x 180
Iniettore pilota 1/100 mm	30	30	51
Consumi	kg/h 3,470	kg/h 3,419	m ³ st./h 4,656
Aria primaria H=mm	25	25	25

DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

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

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 bruciatori”).

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Togliere le viti anteriori di fissaggio del cruscotto, togliere il cavo di accensione dal piezoelettrico
- Svitare il dado ed abbassare la staffa di regolazione aria.
- Con una chiave adatta, svitare l'ugello e sostituirlo con quello adeguato (vedere tabella "Dati tecnici").
- Riportare la staffa di regolazione aria nella posizione iniziale.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

La fiamma del bruciatore pilota ha l'aria fissa.

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

Bisogna quindi svitare le viti come specificato al punto precedente con una chiave adeguata svitare il raccordo e sostituire l'ugello 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'esercente 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 attengano alle norme in vigore e alle nostre indicazioni.

RICAMBI

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 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 del bruciatore pilota, svitare allo stesso modo il raccordo della valvola e sostituire l'elemento.
- La candela di accensione 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 inciso sul retro della vasca.

Le friggitrici sono apparecchi che permettono la frittura di patate, pesce, verdure ecc.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE


Accensione bruciatore pilota

Premere e ruotare la manopola della valvola in posizione 

Azionare il pulsante piezoelettrico. La fiamma si accende automaticamente ed è visibile attraverso il foro d'ispezione nel pannello anteriore.

La fiamma potrebbe spegnersi ed allora il procedimento è da ripetere.

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

Ruotare la manopola della valvola in posizione 

Ruotando la manopola graduata del termostato da 100°C a 180°C, il gas scorre fino al bruciatore principale che si accende.

La spia verde rimane accesa ed indica la presenza rete a valle del commutatore (vedi schema elettrico), la spia bianca indica il funzionamento dei bruciatori principali, che restano accesi fino al raggiungimento della temperatura impostata, dopodiché rimane accesa la fiamma pilota

Spegnimento del bruciatore principale

Ruotare la manopola graduata del termostato in posizione "0", rimane accesa sola la fiamma del bruciatore pilota

Spegnimento dell'apparecchio

Premere e ruotare la manopola della valvola in posizione "0". 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 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 di sicurezza.

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

SVUOTAMENTO DELLA VASCA

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

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

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)

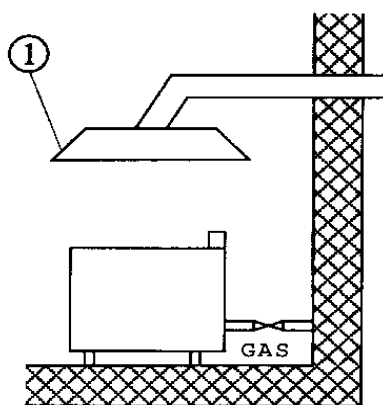
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, (**Evacuazione forzata** Fig.2), di portata non inferiore a quanto stabilito nel punto 4.3 dalla norma UNI-CIG 8723.

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.

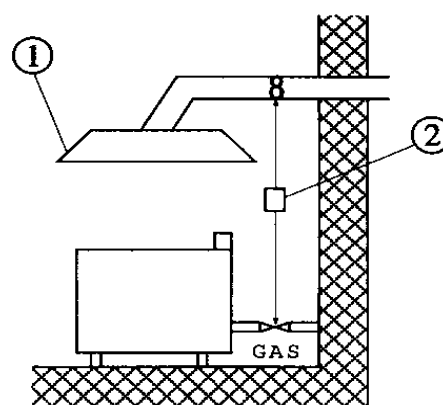
La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

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.

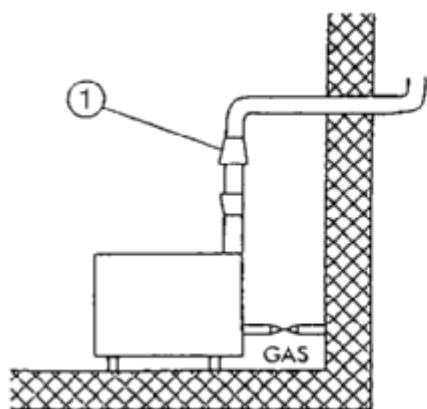
2) Evacuazione forzata (fig.4)

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.

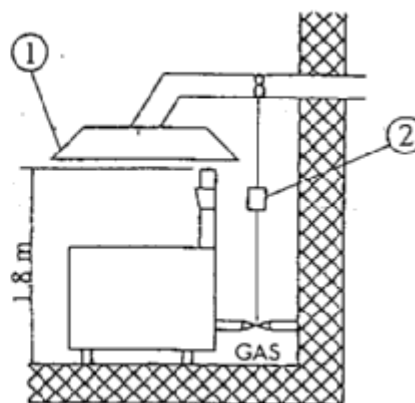
Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio (suolo). La sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di 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 mitra o mitra e camino antivento da montare, e consegnati a parte.

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 lavare con acqua calda e detersivo neutro; sono poi da sciacquare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo; dopo di ciò asciugare con un panno asciutto.

Non usare detersivi abrasivi o corrosivi

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

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

PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO

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

INHALTSANGABE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	16
TABELLE TECHNISCHEN DATEN	16
AUFSTELLUNG DES GERÄTS	16
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	16
ÄQUIPOTENZIAL	16
BELÜFTUNGSKONTROLLE	16
Für Deutschland:	17
Für Österreich und Schweiz:	17
GASANSCHLUSSROHR	17
KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG	17
Anschluss für Flüssiggas G30/G31	17
Anschluss für Erdgas H G20	17
PRIMÄRLUFTKONTROLLE AN DEN HAUPTBRENNERN	17
TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN DER "BRENNER"	18
ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN	18
AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERDÜSE	18
AUSTAUSCH DER ZÜNDBRENNERDÜSE	18
Wichtig!.....	18
BETRIEBSKONTROLLE	18
WARTUNG	18
ERSATZTEILE	19
BEDIENUNGSANLEITUNGEN	19
EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS	19
Einschalten des Wachflammenbrenners	19
Einschalten des Hauptbrenners und Einstellung der Temperatur	19
Ausschalten des Hauptbrenners.....	19
Ausschalten des Gerätes	19
SICHERHEITSTHERMOSTAT	19
ENTLEERUNG DES BECKENS	19
ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE	20
Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild).....	20
Geräte des Typs "B11" (Siehe Typenschild)	21
HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN	21
REINIGUNG UND WARTUNG	21
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL	21
EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND	22

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte hinsichtlich der gasbetriebenen Teile den Vorschriften der CEE -Richtlinie 90/396 und hinsichtlich den Elektroteilen den CEE - Richtlinie 73/23 entsprechen. Die Aufstellung hat unter Einhaltung der geltenden Vorschriften zu erfolgen, dies gilt insbesondere für die Raumbelüftung und das Ableitungssystem der Abgase.

N.B.: Die Herstellerfirma lehnt im Falle von direkten oder indirekten Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation, Veränderungen, mangelhafte Wartung, nicht sachgemäßen Gebrauch sowie auf sonstige, in den Verkaufsbedingungen angeführte Fälle zurückzuführen sind, jede Verantwortung ab.

TABELLE TECHNISCHEN DATEN

MODELL	ABMESSUNGEN cm	GESAMT-NENNLEISTUNG KW		GASANSCHLUSS ISO 7-1
		Elektrische (230 Vac-1)	Gas	
F45-78G	80x70x90h	0,005	44	R 3/4 GM

AUFSTELLUNG DES GERÄTS

- Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf andere Gasarten und die Inbetriebsetzung dürfen gemäß den geltenden Vorschriften ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Die Gasinstallationen, elektrischen Anschlüsse sowie die, für die Aufstellung der Geräte vorgesehenen Räume müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen; besonders wichtig ist die Aufstellung des Geräts in einem ausreichend belüfteten Raum und möglichst unter einer Abzugshaube, um die vollständige Ableitung der während der Verbrennung entstehenden Abgase zu gewährleisten. Die für die Verbrennung benötigte Luft beträgt 2 m³/h pro kW der installierten Leistung.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät wird mit dem Speisekabel geliefert.


Die Anschlussklemmenleiste befindet sich hinter der vorderen Verkleidung.

Für den Austausch des Speisekabels ist wie folgt vorzugehen:

- Das Gerät vom Stromversorgungsnetz trennen.
- Die vordere Verkleidung entfernen.
- Das an der Eingangsklemmenleiste angeschlossene Kabel trennen.
- Die Kabelschelle lockern und das Kabel herausziehen.
- Das neue Anschlusskabel durch die Kabelschelle führen, die Leiter an der entsprechenden Klemme auf der Klemmenleiste anschließen und befestigen.
- Das Kabel mit der Kabelschelle befestigen und die vordere Vorkleidung wieder anbringen. Der Erdleiter muss länger als die anderen Leiter sein, damit sich dieser im Falle einer Beschädigung der Kabelschelle erst nach den spannungsführenden Kabeln löst.

ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial -System verbunden werden.

Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Achtung!: Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

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 G634 "Installation von Großküchen – Gebrauchs - Einrichtungen"
- 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.

GASANSCHLUSSROHR

Der Gasanschluss hat mittels Rohrleitungen aus Stahl oder Kupfer, andernfalls mittels einem Stahlschlauch in Übereinstimmung mit den gegebenenfalls bestehenden nationalen Bestimmungen zu erfolgen. Jedes Gerät muss mit einem Gasauffanghahn und einem Schnellabsperrhahn ausgerüstet sein. Nach durchgeführter Installation ist sicherzustellen, dass an den Anschluss-Stellen kein Gas austritt; für diese Kontrolle sollte keine Flamme, sondern nur Substanzen, die keine Korrosionen verursachen wie z. B. Seifenwasser oder Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt verwendet werden. Alle unsere Geräte wurden einer sorgfältigen Prüfung unterzogen: die Gasart, der Verwendungsdruck und die zugehörige Kategorie sind auf dem Typenschild angeführt.

KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen hinsichtlich ihrer korrekten Wärmeleistung überprüft werden:

- Die Wärmeleistung ist am Typenschild des Geräts angegeben;
- Zuerst prüfen, ob das Gerät für die zugeführte Gasart vorbereitet ist, anschließend sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gas übereinstimmen. Für die Anpassung an eine andere Gasart ist zu kontrollieren, ob die Gasart mit den Anweisungen des vorliegenden Benutzerhandbuchs übereinstimmt.

Der Druck wird mit einem in die dazu bestimmte Entnahmestelle eingeführten Manometer (Mindestzerlegung 0,1 mbar), gemessen (siehe Abb. B, Position C).

Die hermetische Verschluss-Schraube lösen und den Schlauch des Manometers einführen.

Die Schraube nach dem Messvorgang wieder einsetzen, hermetisch anziehen und den Halt kontrollieren.

Anschluss für Flüssiggas G30/G31

Der Anschlussdruck des Flüssiggases beträgt 30 mbar bei Butangas und 37 mbar bei Propangas.

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 des Methangases beträgt 20 mbar.

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

PRIMÄRLUFTKONTROLLE AN DEN HAUPTBRENNERN

Alle Brenner sind mit einem Bügel zur Primärluftregelung ausgestattet, der auf einen in der Tabelle der technischen Daten

angeführten Abstand h eingestellt werden muss.

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN DER "BRENNER"

	12,8 kWh/KG G30/G31 FLÜSSIGGAS 50 mbar	9,45 kWh/m ³ st G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ st. G25 ERDGAS L 20 mbar
Brennereinspritzventil 1/100 mm	8 x 105	8 x 180	8 x 195
Zündbrennereinspritzventil	30	51	51
Verbrauch	kg/h 3,450	m ³ st./h 4,656	m ³ st./h 5,419
Primärluft h=mm	25	25	25

ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN

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

Die Umrüstung oder Anpassung an eine andere Gasart darf nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten befinden sich in einem der Lieferung beiliegenden Säckchen und sind in Hundertstel von mm ausgezeichnet. (Siehe Tabelle „Technische Daten der Brenner“).

AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERDÜSE

- Um einen Eingriff im Geräteinneren vornehmen zu können, ist eine Entleerung des Beckens vorzunehmen.
- Die vorderen Befestigungsschrauben der Bedienblende lösen und das Zündkabel vom piezoelektrischen Anschluss entfernen.
- Die Schraubenmutter aufschrauben und den Bügel der Luftregelung niedriger stellen.
- Die Düse mit einem geeigneten Schlüssel herauserschrauben und durch die entsprechende Düse ersetzen (Siehe Tabelle „Technische Daten“).
- Den Bügel für die Luftregelung wieder in die Ausgangsposition bringen.

AUSTAUSCH DER ZÜNDBRENNERDÜSE

Die Flamme des Zündbrenners arbeitet mit gleichmäßiger Luftzufuhr.

Die einzige erforderliche Arbeit ist der Austausch der Düse je nach Gasart.

Dazu sind die Schrauben wie im vorhergehenden Punkt zu lösen, der Anschluss mit einem geeigneten Schlüssel herauszuschrauben und durch die entsprechende Düse zu ersetzen. Mit der richtigen Düse muss die Flamme das Thermoelement umzüngeln.

Wichtig!

Nach der durchgeführten Umrüstung auf eine andere Gasart muss das Typenschild mit den technischen Merkmalen aktualisiert werden, indem die Gasart, auf die das Gerät umgerüstet wurde, eingetragen wird.

BETRIEBSKONTROLLE

- Dem Gerät liegen die für die Benutzung erforderlichen Anleitungen bei.
- Die Geräte auf Gasaustritte überprüfen.
- Die Flamme des Zündbrenners kontrollieren; diese muss blau sein und das Thermoelement umzüngeln, andernfalls die Zündbrennerdüse überprüfen.
- Die Zündung und die Flamme des Hauptbrenners kontrollieren.
- Dem Betreiber wird nachdrücklich empfohlen, das Gerät nur gemäß den Anleitungen zu benutzen.

WARTUNG

Nach längerer Benutzung des Geräts ist es für einen sicheren Betrieb unerlässlich, eine regelmäßige Wartung durchzuführen, wir empfehlen daher den Abschluss eines Servicevertrages.

Die Durchführung der Wartung hat unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen und der vorliegenden Anleitungen durch spezialisiertes Fachpersonal zu erfolgen.

ERSATZTEILE

Bestimmte Teile wie das Ventil, der piezoelektrischen Anschluss oder die Gasrohre können besonders leicht ausgetauscht werden.. Beim Austausch dieser Teile wie folgt vorgehen:


- Ventil: nach dem Entfernen des vorderen Paneels die Schraubverbindungen der Gasanschlüsse lösen und die Thermostatkugel herausziehen, anschließend die kaputten Teile durch neue ersetzen.
- Für den Austausch des Thermoelements den Anschluss des Zündbrenners und jenen des Ventils lösen und das Element austauschen.
- Die Zündkerze muss herausgeschraubt und ersetzt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Achtung!: Vor dem Einschalten des Geräts muss dieses mit Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt und mehrmals mit klarem Wasser abgespült werden. Anschließend das Gerät bis zur Höhe der, auf der Rückseite des Beckens eingravierten Marke mit Öl anfüllen.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS


Einschalten des Wachflammenbrenners

Auf den Drehknopf des Ventils drücken und diesen auf  drehen.

Den piezoelektrischen Anzünder betätigen. Die Flamme zündet automatisch und ist durch die in der vorderen Platte vorhandenen Inspektionsöffnung sichtbar.

Erlischt die Flamme, ist der Vorgang zu wiederholen.

Einschalten des Hauptbrenners und Einstellung der Temperatur

Den Drehknopf des Ventils auf  drehen.

Den Drehknopf mit Skala des Thermostats von 100°C auf 180°C drehen. Das Gas strömt bis zum Hauptbrenner und zündet diesen.

Die grüne Kontrollleuchte leuchtet weiterhin und zeigt an, dass der vorgeschaltete Umschalter mit Strom versorgt wird. Die weiße Kontrollleuchte hingegen zeigt die Funktion der Hauptbrenner an, die bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur gezündet bleiben. Danach bleibt nur die Flamme des Wachflammenbrenners gezündet.

Ausschalten des Hauptbrenners

Den Drehknopf mit Skala des Thermostats auf "0" drehen. Es bleibt nur die Flamme des Wachflammenbrenners gezündet .

Ausschalten des Gerätes

Auf den Drehknopf des Ventils drücken und diesen auf "0" drehen. Auf diese Weise wird die Gaszufuhr sowohl zum Hauptbrenner als auch zum Wachflammenbrenner unterbrochen.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, durch den die Gaszufuhr unterbrochen wird, falls die Temperatur des Öls den voreingestellten Höchstwert (230°C) übersteigen sollte. Diese Sicherheitsmaßnahme wird durch das Abschalten sowohl des Hauptbrenners, als auch des Zündbrenners angezeigt. Der Betrieb kann durch Hineindrücken der roten Drucktaste des Thermostats wieder hergestellt werden. Dazu die Bedienblende entfernen.

Sollte sich der Vorfall wiederholen, ist der Kundendienst zu verständigen, um die Ursache der Störung zu beheben.

ENTLEERUNG DES BECKENS

Um diese Arbeit durchführen zu können ist es notwendig, den Abflusshahn, der nur durch die Tür des darunter liegenden Schrankelements erreicht werden kann, aufzudrehen. Vor der Entleerung überprüfen, ob sich der Filter und die Ölauffangschale in der richtigen Position befinden.

Zur Beachtung: Es wird empfohlen, diesen Arbeitsgang mit nicht zu heißem Öl auszuführen.

ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE

Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

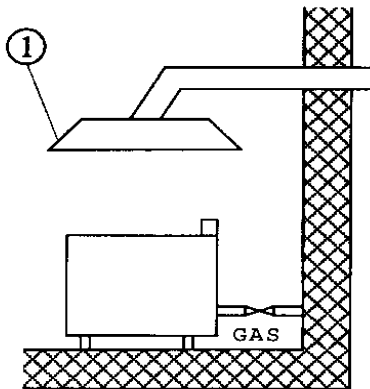
Die Verbrennungsabgase der Geräte des Typs "A" müssen in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. (**Natürliche Ableitung** Abb.1)

Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, (**Forcierte Ableitung** Abb.2), die Leistung dieser Anlage darf nicht unter der im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung liegen.

Im Falle der forcierten Ableitung

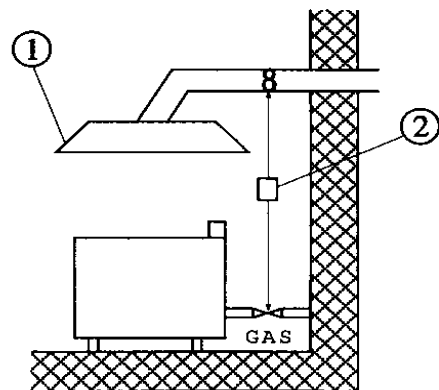
Die Gaszufuhr zum Gerät muss direkt mit dem Ableitungssystem verbunden sein und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

NATÜRLICHE ABLEITUNG Abb.1



1) Abzugshaube

FORCIERTE ABLEITUNG Abb.2



1) Abzugshaube
2) Unterbrecher

Geräte des Typs "B11" (Siehe Typenschild)

1) Natürliche Ableitung (Abb.3)

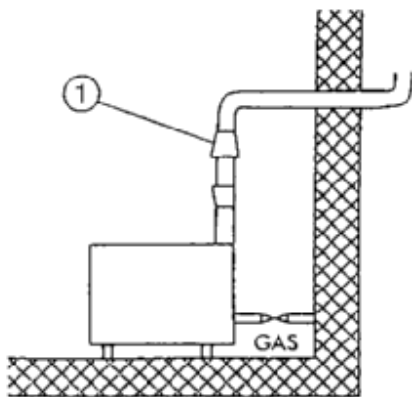
Anschluss an einen Kamin mit natürlichem, leistungsfähigem Abzug und Windschutzanschluss, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie abgeleitet werden.

2) Forcierte Ableitung (Abb.4)

Die Gaszufuhr zum Gerät muss direkt mit dem Ableitungssystem verbunden sein und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

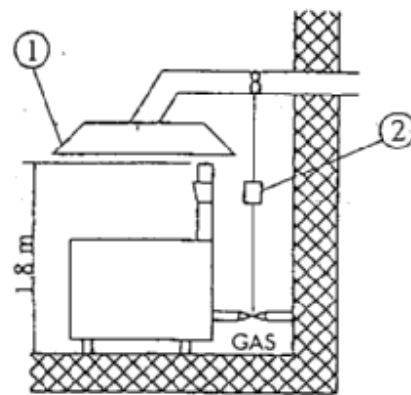
Bei Aufstellung des Geräts unter der Abzugshaube muss sich das Endstück des Abzugsrohrs mindestens 1,8 m von der Auflagefläche des Geräts (Boden) entfernt befinden. Der Querschnitt der Austrittsöffnung der Abgasabzugsrohre muss innerhalb des Basisumfangs der Abzugshaube selbst liegen.

NATÜRLICHE ABLEITUNG Abb.3



1) Windschutzkamin

FORCIERTE ABLEITUNG Abb.4



1) Abzugshaube
2) Unterbrecher

Die Geräte des Typs "B11" sind auf Anfrage mit getrennt geliefertem Kamin oder Kamin und Windschutzvorrichtung ausgestattet.

HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

Das Öl regelmäßig filtern, damit darin enthaltene Essensrückstände entfernt werden.

Die häufige Durchführung dieses Arbeitsgangs verbessert die Qualität der frittierten Speisen und verlängert die Haltbarkeit des Öls. Den Ölstand ständig kontrollieren und bei Absinken unter die Einkerbung MIN sofort Öl nachfüllen.

Das Gerät niemals ohne Öl in Betrieb nehmen.

Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Den Gasanschlusshahn schließen und den Kundendienst verständigen.

EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Den Gashahn schließen und die Anlage wie oben beschrieben reinigen.



TABLE DES MATIÈRES

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	24
INSTALLATION	24
INSTALLATION DE L'APPAREIL	24
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	24
CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL	24
VERIFIER SI LA VENTILATION EST CORRECTE	24
Pour la France:.....	24
Pour la Belgique et le Luxembourg:.....	25
TUYAU DE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ	25
CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE	25
Raccordement pour gaz liquide G30/G31	25
Raccordement pour gaz méthane H G20	25
CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX	25
TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES DES BRÛLEURS	26
DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ	26
CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL	26
CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR VEILLEUSE	26
Important!	26
CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT	26
ENTRETIEN	26
PIÈCES DÉTACHÉES	26
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	27
ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL	27
Allumage de la veilleuse	27
Allumage du brûleur principal et réglage de la température.....	27
Extinction du brûleur principal.....	27
Extinction de l'appareil	27
THERMOSTAT DE SECURITE	27
VIDAGE DU BAC	27
INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION	27
Appareils de type "A" (voir plaque des caractéristiques)	27
En cas d'évacuation forcée.....	27
Appareils de type "B11" (voir plaque des caractéristiques)	28
NOTES ET RECOMMANDATIONS	29
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	29
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE	29
INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE	29

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux standard de la directive CEE 90/396 pour la partie gaz et à la directive 73/23 pour la partie électrique. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, en particulier pour ce qui touche à l'aération du local d'installation et au système d'évacuation des produits de combustion. **N.B.:** Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages directs et/ou indirects provoqués par une installation non conforme, par la modification des appareils, par un mauvais entretien et une utilisation inappropriée, et dans tous les autres cas mentionnés dans les conditions de vente.

INSTALLATION

MODÈLE	DIMENSIONS cm	PUISSANCE NOMINALE TOTAL KW		RACCORD GAZ
		Electrique (230 Vac-1)	Gas	ISO 7-1
F45-78G	80x70x90h	0,005	44	R 3/4 GM

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Les opérations d'installation, les éventuelles transformations nécessaires à d'autres types de gaz et la mise en marche doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié à cet effet, et effectuées dans le respect des normes en vigueur.
- Les installations à gaz, les branchements électriques et les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent être conformes aux normes applicables dans le pays d'installation; l'appareil doit en particulier être installé dans un local bien aéré, si possible sous une hotte d'aspiration pour garantir la bonne évacuation des produits de combustion. Le volume d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h par kW de puissance installée.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est livré avec un câble d'alimentation.

Le bornier de branchement est situé derrière la paroi de protection antérieure.

Pour remplacer le câble d'alimentation, procéder de la façon suivante:

- Couper la tension.
- Ôter la paroi de protection antérieure.
- Débrancher le câble du morsier d'entrée.
- Desserrer le serre-câble et désenfiler le câble.
- Faire passer le nouveau câble de branchement à travers le serre-câble, relier les conducteurs à la borne correspondante du bornier et les fixer.
- Bloquer le câble à l'aide du serre-câble et remonter la paroi de protection antérieure. Le conducteur de terre doit être plus long des autres câbles de manière qu'en cas de rupture du serre-câble, il puisse être détaché après les câbles de la tension.

CIRCUIT ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un circuit équipotentiel.

La vis de raccordement est positionnée sur la partie postérieure de l'appareil et est marquée du symbole  .

Attention!: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une installation non conforme aux instructions prévues à cet effet.

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 recevant du public 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 DE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ

Le raccordement à l'alimentation de gaz doit être assuré par l'intermédiaire de tuyaux en acier ou en cuivre, éventuellement par l'intermédiaire de tuyaux flexibles en acier, dans tous les cas conformes à la réglementation applicable. Chaque appareil doit être pourvu d'un robinet de coupure du gaz à fermeture rapide. Une fois l'installation effectuée, il est nécessaire de procéder à un contrôle pour s'assurer de l'absence de fuites de gaz au niveau des raccords. Pour procéder à ce contrôle n'avoir en aucun recours à une flamme mais faire usage de substances non corrosives (par exemple de l'eau savonneuse ou un spray spécial pour la détection des fuites). Avant leur livraison les appareils sont soumis à de rigoureux contrôles. Le type de gaz prévu, la pression d'alimentation et la catégorie d'appartenance figurent sur la plaque des caractéristiques.

CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Les appareils doivent être contrôlés afin de s'assurer que la puissance thermique est celle prévue:

- La puissance thermique est indiquée sur les plaques des caractéristiques apposée sur l'appareil;
- S'assurer préalablement que l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué en vérifiant que l'indication figurant sur la plaque des caractéristiques correspond au type de gaz à utiliser. Pour adapter l'appareil à un type de gaz différent, s'assurer que ce dernier est conforme aux indications présentes dans le manuel des instructions.

La pression doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (à mesure minimum de 0,1 mbar) à raccorder à la prise prévue à cet effet (voir fig. B position C).

Pour cela, retirer la vis de fermeture hermétique et introduire le raccord du manomètre.

Une fois le contrôle de la pression effectué, remettre en place la vis, bien la serrer et contrôler que la tenue est hermétique.

Raccordement pour gaz liquide G30/G31

La pression d'alimentation du gaz liquide est de 30 mbar (butane) ou de 37 mbar (propane).

Contrôler la plaque des caractéristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installé est conforme à la description fournie par le fabricant.

Raccordement pour gaz méthane H G20

La pression d'alimentation du gaz méthane est de 20 mbar.

Contrôler la plaque des caractéristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installé est conforme à la description fournie par le fabricant.

CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX

Tous les brûleurs sont pourvus d'une bride de réglage de l'air primaire qui doit être placée dans la position "h" indiquée dans le tableau des données techniques.

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES DES BRÛLEURS

	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	8 x 120	8 x 120	8 x 180	8 x 195
Injecteur veilleuse	30	30	51	51
Consommation	kg/h 3,470	kg/h 3,419	m ³ st./h 4,656	m ³ st./h 5,419
Air primaire h=mm	25	25	25	25

DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ

Les appareils sont testés et réglés pour gaz liquide (voir plaque).

La transformation ou l'adaptation pour un autre type de gaz doit être confiée à un technicien spécialisé. Les gicleurs destinés aux différents types de gaz sont contenus dans un sachet inclus dans la fourniture et sont marqués en centièmes de millimètres (voir le tableau "Données techniques brûleurs").

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL

- Pour pouvoir intervenir à l'intérieur de l'appareil, il est nécessaire de procéder au vidage du bac.
- Retirer les vis antérieures de fixation du panneau frontal, retirer le câble d'allumage du dispositif piézoélectrique.
- Dévisser l'écrou et abaisser la bride de réglage de l'air.
- A l'aide d'une clé appropriée, dévisser le gicleur et le remplacer par le gicleur adapté (voir le tableau "Données techniques brûleurs").
- Ramener la bride de réglage de l'air dans la position initiale.

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR VEILLEUSE

La flamme du brûleur de la veilleuse est à air fixe.

L'unique opération à effectuer est le remplacement du gicleur en fonction du type de gaz.

A cet effet il est nécessaire de dévisser les vis comme indiqué au point précédent, dévisser ensuite à l'aide d'une clé appropriée le raccord et remplacer le gicleur par un gicleur adapté. Le gicleur approprié doit être tel que la flamme effleure le thermocouple.

Important!

Une fois effectuée la transformation pour un autre type de gaz, il est nécessaire de mettre à jour la plaque des caractéristiques techniques, en reportant le type de gaz pour lequel l'appareil a été transformé.

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

- L'appareil est fourni avec les instructions nécessaires à l'utilisation.
- S'assurer de l'absence de fuites de gaz au niveau des appareils.
- Contrôler la flamme du brûleur de la veilleuse; celle-ci doit effleurer le thermocouple et doit être de couleur bleu clair, si tel n'est pas le cas contrôler le gicleur du brûleur de la veilleuse.
- Contrôler l'allumage et la flamme du brûleur principal.
- Il est recommandé de veiller à ce que l'appareil soit bien utilisé dans le respect des instructions prévues à cet effet.

ENTRETIEN

L'utilisation régulière de l'appareil rend indispensables des interventions d'entretien effectuées à intervalles réguliers pour garantir la sécurité nécessaire à son fonctionnement; il est par conséquent recommandé d'établir un contrat d'entretien.

Les interventions d'entretien doivent être confiées à un personnel qualifié à cet effet, lequel doit respecter les normes en vigueur et les indications du fabricant de l'appareil.

PIÈCES DÉTACHÉES

Le remplacement de pièces telles que la vanne, le dispositif piézoélectrique ou les tuyaux d'alimentation de gaz peuvent s'effectuer sans aucune difficulté. Pour le changement de pièces, procéder comme suit:

- Vanne: une fois démonté le panneau frontal, dévisser les raccords à vis des raccordements de gaz et extraire le bulbe du thermostat; ensuite procéder à l'installation des pièces neuves.

- Pour le changement du thermocouple, dévisser le raccord du brûleur de veilleuse, dévisser le raccord de la vanne et changer la pièce.
- La bougie d'allumage doit être dévissée et changée.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Attention!:

Avant d'allumer l'appareil, il est nécessaire d'avoir procédé à son lavage à l'aide d'eau et de produit vaisselles, suivi de plusieurs rinçages et ensuite de le remplir jusqu'au niveau indiqué sur la partie postérieure du bac.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Allumage de la veilleuse


Appuyer et faire tourner la poignée de la vanne en position



Actionner l'allumage piézoélectrique. La flamme s'allume automatiquement et est visible par l'ouverture d'inspection sur le panneau antérieur.

Si la flamme devait s'éteindre, répéter l'opération.

Allumage du brûleur principal et réglage de la température

Faire tourner la poignée de la vanne en position 

En tournant la poignée graduée du thermostat de 100°C à 180°C, le gaz arrive jusqu'au brûleur principal qui s'allume alors.

Le témoin vert reste allumé et indique la présence de réseau en aval du commutateur (voir schéma électrique), le voyant blanc signale le fonctionnement des brûleurs principaux qui restent allumés jusqu'à l'atteinte de la température programmée, après quoi seule la veilleuse reste allumée

Extinction du brûleur principal

Faire tourner la poignée graduée du thermostat en position "0"; seule la flamme de la veilleuse reste allumée.

Extinction de l'appareil

Appuyer et tourner la poignée de la vanne en position "0". Cette manœuvre bloque l'alimentation du gaz du brûleur principal et de la veilleuse.

THERMOSTAT DE SECURITE

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe l'arrivée de gaz dans le cas où la température de l'huile dépasserait la valeur maximum préétablie (230°C). L'intervention du thermostat provoque l'extinction du brûleur principal et du brûleur de veilleuse.

Dans ce cas, rétablir le fonctionnement normal en appuyant à fond sur le bouton rouge du thermostat après avoir retiré le panneau frontal.

En cas de nouvelle intervention du thermostat, contacter le service d'assistance pour éliminer la cause de l'anomalie.

VIDAGE DU BAC

Pour procéder à cette opération, il est avant tout nécessaire d'ouvrir le robinet d'évacuation, accessible en ouvrant la porte du logement inférieur. Avant de procéder au vidage, s'assurer que le filtre et le récipient de récupération d'huile se trouvent dans la bonne position.

Note: il est recommandé de ne pas effectuer cette opération alors que l'huile est encore à température élevée.

INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Appareils de type "A" (voir plaque des caractéristiques)

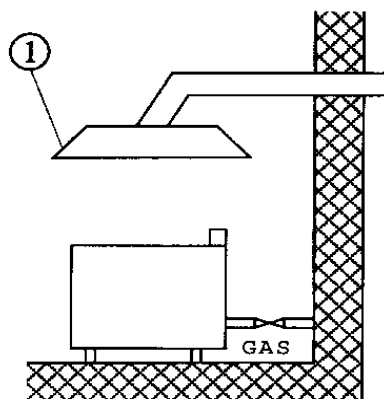
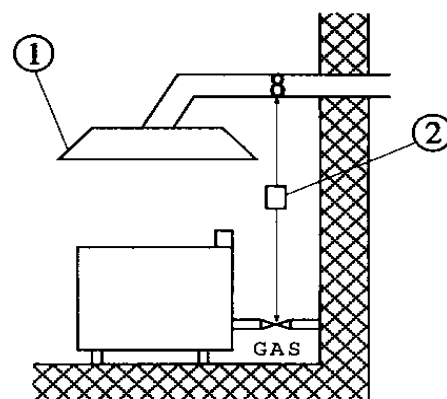
Pour les appareils de type "A", les produits de combustion doivent être évacués par l'intermédiaire de hottes ou dispositifs similaires raccordés à une conduite de sécurité d'un tirage suffisant ou bien directement sur l'extérieur (**évacuation naturelle** - Fig. 1)

Différemment, il est possible d'utiliser un système d'aspiration d'air à évacuation directe sur l'extérieur (**évacuation forcée** - Fig. 2), de débit non inférieur au standard prévu par le chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG 8723.

En cas d'évacuation forcée

L'alimentation du gaz de l'appareil doit être directement asservie au système d'évacuation et doit être immédiatement coupée dans le cas où le débit de ce système deviendrait inférieur au standard prévu par le chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG 8723.

Le rétablissement de l'alimentation de gaz doit être de type manuel uniquement.

ÉVACUATION NATURELLE Fig. 1**1) Hotte d'aspiration****ÉVACUATION FORCÉE Fig.2****1) Hotte d'aspiration****2) Asservissement**

Appareils de type "B11" (voir plaque des caractéristiques)

1) Évacuation naturelle (fig. 3)

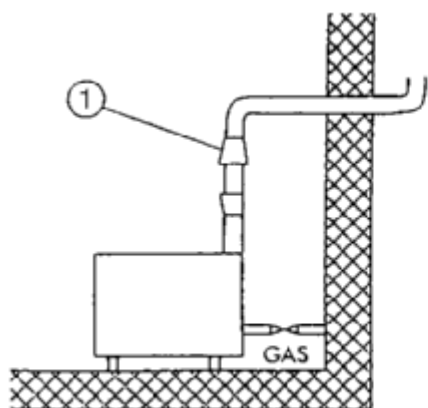
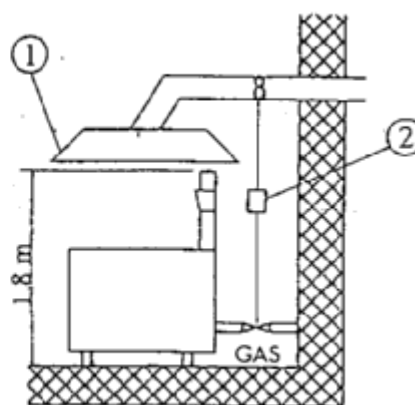
Raccordement à une conduite à tirage naturel, à fonctionnement garanti par un raccord anti-vent et assurant l'évacuation des produits de combustion directement à l'extérieur.

2) Évacuation forcée (fig. 4)

L'alimentation du gaz de l'appareil doit être directement asservie au système d'évacuation et doit être immédiatement coupée dans le cas où le débit de ce système deviendrait inférieur au standard prévu par le chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG 8723.

Le rétablissement de l'alimentation de gaz doit être de type manuel uniquement.

En cas d'installation sous hotte, la partie finale de la conduite d'évacuation de l'appareil doit se trouver au minimum à 1,8 m du plan d'appui de l'appareil (à savoir du sol). L'embouchure des conduites d'évacuation des produits de combustion doit se trouver à l'intérieur du périmètre de base de la hotte.

ÉVACUATION NATURELLE Fig.3**1) Conduite anti-vent****ÉVACUATION FORCÉE Fig.4****1) Hotte d'aspiration****2) Asservissement**

Les appareils de type "B11" sont fournis sur demande avec conduite d'évacuation ou conduite d'évacuation et dispositif anti-vent à monter (livré séparément).

NOTES ET RECOMMANDATIONS

Procéder à intervalles réguliers au filtrage de l'huile pour la débarrasser des résidus d'aliment

Un filtrage fréquent améliore la qualité de la friture et augmente la durée d'utilisation de l'huile. Veiller à contrôler régulièrement le niveau d'huile et rajouter la quantité nécessaire à chaque que le niveau se trouve au-dessous du repère de MIN.

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans huile.

Veiller à ce que l'appareil soit constamment contrôlé durant son utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage quotidien de l'appareil une fois celui-ci éteint est gage de bon fonctionnement et de longue durée.

Les parties en acier doit être nettoyées à l'aide d'eau chaude et d'un détergent neutre; rincer ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

Fermer le robinet de gaz et prendre contact avec le service d'assistance.

INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE

Fermer le robinet de gaz et nettoyer l'appareil comme indiqué ci-dessus.

INDEX

DECLARATION OF COMPLIANCE	31
TECHNICAL DATA TABLE	31
INSTALLING THE APPLIANCE.....	31
ELECTRICAL CONNECTION	31
EQUIPOTENTIAL.....	31
CHECKING FOR ADEQUATE VENTILATION	31
Installation rules	31
PIPE FOR GAS CONNECTION	32
CHECKING HEAT OUTPUT	32
Connection for liquid gas G30/G31.....	32
Connection with methane gas H G20	32
CHECKING PRIMARY AIR IN MAIN BURNERS	32
TABLE OF “BURNERS” TECHNICAL DATA	33
DISPOSALS FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS.....	33
SUBSTITUTING THE NOZZLE IN THE MAIN BURNER.....	33
SUBSTITUTING THE NOZZLE IN THE PILOT BURNER	33
Important!.....	33
CHECKING FUNCTIONING	33
MAINTENANCE.....	33
SPARE PARTS	33
INSTRUCTIONS FOR USE.....	34
MAIN BURNER IGNITION	34
Pilot burner ignition.....	34
Main burner ignition and setting the temperature.....	34
Turning the main burner off	34
Turning the appliance off	34
SAFETY THERMOSTAT	34
EMPTYING THE CONTAINER.....	34
INSTRUCTIONS FOR DISCHARGING GAS EMISSIONS	35
Type “A” Appliances (see data plate)	35
In the event of forced discharge	35
Type “B11” appliance (see data plate)	36
OBSERVATIONS AND ADVICE	36
CLEANING AND MAINTENANCE.....	36
WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN	36
PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME.....	36

DECLARATION OF COMPLIANCE

The manufacturer declares that the appliances are compliant with the prescriptions of the EEC norm 90/396 for the gas part and with norm 73/23 for the electric part. The installation must be done observing the norms in force particularly concerning room ventilation and discharging gas emissions.

N.B.: The manufacturer declines any responsibility for direct or indirect damage caused by improper or incorrect installation, alterations, maintenance or use of the appliance, as in all the other cases considered in the items of our sales conditions.

TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	DIMENSIONS cm	NOMINAL HEAT OUTPUT TOTAL KW		GAS CONNECTION ISO 7-1
		Electric (230 Vac-1)	Gas	
F45-78G	80x70x90h	0,005	44	R 3/4 GM

INSTALLING THE APPLIANCE

- The operations for installing, conversions for use with other types of gas and starting up must be done only by qualified personnel whose qualifications comply with the norms in force.
- The gas installation, the electrical connections and the rooms in which the appliances are installed must comply with the norms in force in the Country in which the installation is effect; above all, the appliance must be installed in a well ventilated room, preferably under an extractor hood, so as to ensure the complete extraction of gas emissions which are formed during combustion. The air necessary for combustion is 2 m³/h per kW of power installed.

ELECTRICAL CONNECTION

The power lead is supplied with the appliance.


The connecting terminal block is behind the front protection panel.

To replace the power lead proceed in the following way:

- Disconnect power.
- Remove the front protection panel.
- Disconnect the cable from the leading in terminal block.
- Loosen the clamp and pull the cable out.
- Put the new power lead through the clamp, connect the wires to their relative terminals on the terminal block and fix them.
- Lock the lead with the clamp and put the front protection panel back in place. The earth wire must be longer than the others so that if the clamp breaks, it comes away after the electricity cables.

EQUIPOTENTIAL

The appliance must be connected to an equipotential system.

The connection screw is positioned at the back of the appliance and is identified by the  symbol.

Attention! The manufacturer will neither be held responsible for, nor will give any compensation during the guarantee period for any damage caused, and which is due to inadequate installations not compliant with the instructions.

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.

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 GB 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.

PIPE FOR GAS CONNECTION

The gas connection must be effected with steel or copper pipes, or otherwise with flexible steel pipes in compliance with the national norms, if any exist. Each appliance must be provided with a cut off cock for rapid interruption of the gas supply. Once the appliance has been installed, it is necessary to check for gas leaks for the pipe fittings; do not use a flame for this purpose but a non-corrosive substance such as soapy water or foamy substances as contained in leak-finder sprays. All our appliances undergo careful testing: the type of gas, the operating pressure and the category are indicated on the data plate.

CHECKING HEAT OUTPUT

The appliances must be checked in such a way as to verify that the heat output is correct:

- The heat output (thermal power) is indicated on the data plate of the appliance.
- Firstly, check that the appliance can be used with the type of gas supplied; then check that the indication on the plate corresponds to the gas to be used. For converting to another type of gas, check that the type of gas complies with what is stated in this instruction manual.

The pressure must be read by inserting a gauge for liquids (e.g. a U gauge). With a minimum definition of 0,1 mbar, into the relative pressure outlet (see fig. B position C).

Remove the screw from the airtight pressure outlet, connect the rubber pipe of the U gauge and read the pressure.

After reading, remove the flexible pipe of the gauge, put back the screw, tighten hermetically and check the pressure tightness.

Connection for liquid gas G30/G31

The connection pressure for liquid gas is 30 mbar with butane and 37 mbar with propane.

Check the plate, read the pressure and verify that the description of the nozzle installed corresponds to the one supplied by the manufacturer.

Connection with methane gas H G20

The connection pressure for methane gas is 20 mbar.

Check the plate, read the pressure and verify that the description of the nozzle installed corresponds to the one supplied by the manufacturer.

CHECKING PRIMARY AIR IN MAIN BURNERS

Tous les brûleurs sont pourvus d'une bride de réglage de l'air primaire qui doit être placée dans la position "h" indiquée dans le tableau des données techniques.

TABLE OF "BURNERS" TECHNICAL DATA

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE 28 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 NATURAL GAS 20 mbar
Burner Injector 1/100 mm	8 x 120	8 x 120	8 x 180
Pilot Injector	30	30	51
Consumption	kg/h 3,470	kg/h 3,419	m ³ st./h 4,656
Primary air h=mm	25	25	25

DISPOSALS FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS

Our appliances are tested and regulated with liquid gas /see plate).

The conversion or adaptation to another type of gas must be carried out by a specialized technician. The nozzles for the various types of gas are supplied in a packet and are marked in hundredths of mm (see table of "burners" technical data).

SUBSTITUTING THE NOZZLE IN THE MAIN BURNER

- In order to operate inside the appliance, it is necessary to empty the water container.
- Remove the front fixing screws from the panel, remove the start up cable from the piezoelectric ignition device.
- Unscrew the nut and lower the air regulation stirrup.
- Using a suitable spanner, unscrew the nozzle and substitute it with the right one (see the "Technical Data" table).
- Put the air regulation stirrup into its original position.

SUBSTITUTING THE NOZZLE IN THE PILOT BURNER

The flame of the pilot burner has fixed air.

The only operation necessary is the substitution of the nozzle according to the type of gas.

It is therefore necessary to unscrew the screws as specified in the previous point; with a suitable spanner unscrew the fitting and substitute the nozzle with a suitable one. With the right nozzle, the flame must lap the thermocouple.

Important!

After having effected the conversion to another type of gas, it is necessary to update the data plate, indicating the type of gas for which the appliance has been converted.

CHECKING FUNCTIONING

- The appliance contains the instructions necessary for use.
- Check the appliances for gas leaks.
- Examine the flame of the pilot burner; it must lap the thermocouple and be blue, otherwise examine the nozzle of the pilot burner.
- Check the lighting and flame of the main burner.
- We urge the user to follow the instructions when using the appliance.

MAINTENANCE

With prolonged use of the appliance, it is indispensable to carry out regular maintenance for the safe functioning of the appliance; we therefore recommend drawing up a contract for after sales service.

Maintenance must be done only by specialized personnel, observing the norms in force and our indications.

SPARE PARTS

It is possible to substitute parts such as the valve, the piezoelectric lighter or gas pipes very simply. To substitute the parts, proceed as follows:

- Valve: after removing the front panel, unscrew the screwed fittings of the gas connections and take out the thermostat bulb, then substitute the faulty parts, installing the new ones.
- To substitute the thermocouple, unscrew the pilot burner fitting, likewise the valve fitting and substitute the element.
- The spark plug must be unscrewed and substituted.


INSTRUCTIONS FOR USE

Attention!

Before lighting the appliance, it is necessary to wash it with water and washing-up liquid, rinse thoroughly and fill with oil up to the level marked on the back of the container.

MAIN BURNER IGNITION


Pilot burner ignition

Press and turn the valve knob round to the  position.

Press the piezoelectric button. The flame lights automatically and can be seen through the inspection hole in the front panel).

The flame could go out in which case repeat the steps.

Main burner ignition and setting the temperature

Turn the valve knob round to the  position.

By turning the graduated thermostat knob from 100°C to 180°C gas flows to the main burner and it ignites.

The green indicator stays alight and indicates mains voltage downstream from the switch, the white indicator indicates that the main burners are working and will stay alight until the set temperature is reached after which the pilot light stays on

Turning the main burner off

Turn the graduated thermostat knob round to position "0"; only the pilot burner flame stays alight

Turning the appliance off

Press and turn the valve knob round to position "0". This command stops gas reaching both the main burner and the pilot burner.

SAFETY THERMOSTAT

The appliance is provided with a safety thermostat which interrupts the gas flow if the temperature of the oil goes above the maximum set value (230°C). When the safety device intervenes, both the main burner and pilot burner go out.

If this happens, it is possible to restart by pressing down fully the red thermostat button after having removed the control panel. If the problem occurs again, call in the after sales assistance.

EMPTYING THE CONTAINER

To carry out this operation, it is necessary to open the outlet tap which can only be reached through the cabinet door situated below. Before doing this, check that the filter and the oil collecting container are in the correct position.

NB: It is advisable not to do this when the oil is too hot.

INSTRUCTIONS FOR DISCHARGING GAS EMISSIONS

Type "A" Appliances (see data plate)

Type "A" appliances must discharge the products of combustion into extractor hoods or similar devices connected to an efficient chimney, or directly outside. (**Natural Discharge** Fig.1)

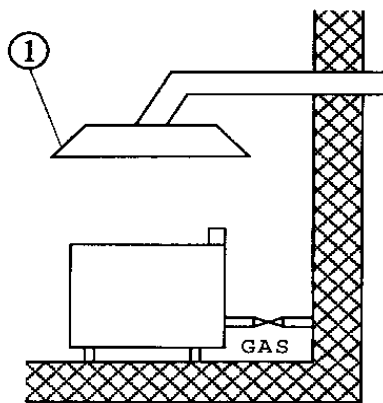
If there is not a hood, as an alternative, an air extractor connected directly to the outside is acceptable, (**Forced Discharge** Fig.2) but its capacity must not be inferior to what is established in item 4.3 of the UNI-CIG norm 8723.

In the event of forced discharge

The gas supply to the appliance, must be directly interlocked to the system and must cut off automatically in the event that its capacity goes below the values prescribed by item 4.3 of the UNI-CIG norm 8723.

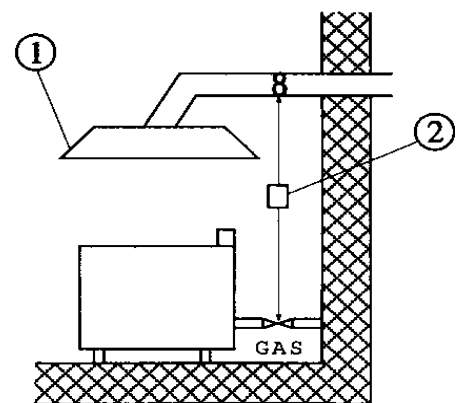
The release of gas to the appliance must be possible only manually.

NATURAL DISCHARGE Fig.1



1) Extractor hood

FORCED DISCHARGE Fig.2



1) Extractor hood
2) Interlocking

Type “B11” appliance (see data plate)

1) Natural Discharge (fig.3)

Connection to a chimney with natural pull made reliably efficient by means of an anti-wind fitting and discharging the products of combustion directly outside.

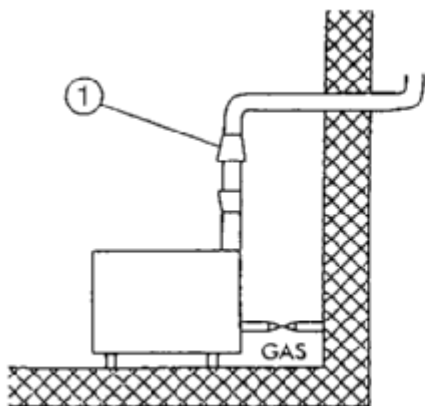
2) Forced Discharge (Fig.4)

The gas supply to the appliance must be directly interlocked to the system of forced discharge and must cut off automatically in the event that its capacity goes below the values prescribed by item 4.3 by the UNI-CIG norm 8723.

The release of gas to the appliance must be possible only manually.

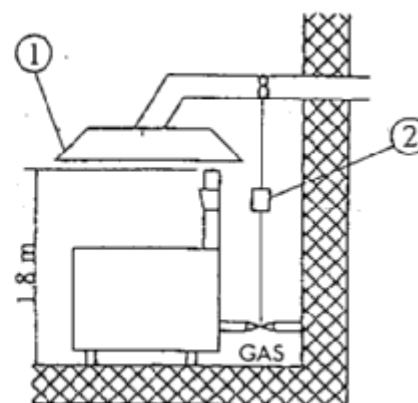
In the event of installation, the end part of the discharge pipe of the appliance must be at least 1.8 m from the surface on which the appliance is placed (ground). The section of the discharge pipe outlet must be placed inside the perimeter.

NATURAL DISCHARGE Fig.3



1) Anti-wind (blowback) chimney

FORCED DISCHARGE Fig.4



**1) Extractor hood
2) Interlocking**

Type “B11” appliances are supplied upon request with chimney or chimney and anti-wind (blowback) device to be assembled and delivered separately.

OBSERVATIONS AND ADVICE

The oil must be filtered at regular intervals to eliminate the residue. Doing this frequently improves the quality of the frying and makes the oil last longer. Keep the level of the oil checked and top it up every time it goes below the MIN level mark. Do not use the appliance without oil.

Use the appliance only under surveillance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.

The parts in steel must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent; after which, dried with a dry cloth.

Do not use abrasive or corrosive detergents.

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

Turn off the gas tap and notify the after sales service.

PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME

Turn off the gas tap and clean the appliance as specified above

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	38
TABLA DATOS TÉCNICOS	38
INSTALACIÓN DEL APARATO	38
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	38
EQUIPOTENCIAL	38
COMPROBACION DE UNA CORRECTA VENTILACION.....	38
1) Normas para la instalación	38
TUBO PARA LA CONEXIÓN DEL GAS	39
CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA.....	39
Conexión para el gas líquido G30/G31	39
Conexión con gas metano H G20	39
CONTROL DEL AIRE PRIMARIO QUEMADORES PRINCIPALES	39
TABLA DATOS TÉCNICOS “QUEMADORES”	40
DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS	40
CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL.....	40
CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO	40
¡Importante!.....	40
CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO	40
MANTENIMIENTO	40
RECAMBIOS.....	40
INSTRUCCIONES PARA EL USO.....	41
ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL.....	41
Encendido del quemador piloto	41
Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura.....	41
Apagado del quemador principal.....	41
Apagado del aparato	41
TERMOSTATO DE SEGURIDAD	41
VACIADO DE LA CUBA	41
INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACIÓN DE LOS GASES DE DESCARGA	41
Aparatos de tipo "A" (Ver chapas de características).....	41
En el caso de evacuación forzada	42
Aparatos de tipo "B11" (Ver chapa de características).....	42
OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES	43
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	43
COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA	43
PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO....	43

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones de la directiva CEE 90/396 para la parte de gas y a la directiva 73/23 para la parte eléctrica. La instalación deberá efectuarse respetando las normas vigentes, sobretodo en relación a la aireación de los locales y al sistema de evacuación de los gases de descarga.

Nota importante: el fabricante declina cualquier responsabilidad en casos de daños directos o indirectos debidos a una instalación equivocada, alteraciones, mantenimiento no adecuado, uso no correcto y a todos los otros casos previstos en los artículos indicados en nuestras condiciones de venta.

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	DIMENSIONES cm	CAPACIDAD NOMINAL TOTAL KW		CONEXIÓN GAS
		Electrica (230 Vac-1)	Gas	ISO 7-1
F45-78G	80x70x90h	0,005	44	R 3/4 GM

INSTALACIÓN DEL APARATO

- Las operaciones de instalación, las posibles transformaciones para otros tipos de gas y la puesta en marcha pueden ser efectuadas únicamente por personal cualificado, según las normas vigentes.
- Las instalaciones a gas, las conexiones eléctricas y los locales donde se instalarán los aparatos deben ser conformes a las normas vigentes en el País de instalación; en especial, el aparato debe instalarse en un local con buena aireación, posiblemente debajo de una campana de aspiración para garantizar la completa evacuación de los gases de descarga que se forman durante la combustión. El aire necesario para la combustión es de 2 m³/h por kW de potencia instalada.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato se entrega provisto de cable de alimentación.

La regleta de conexiones se encuentra detrás de la pared de protección delantera.

Para la sustitución del cable de alimentación hay que actuar de la forma siguiente:

- Cortar la tensión.
- Quitar la pared de protección delantera.
- Desconectar el cable de la regleta de conexiones de llegada.
- Aflojar el prensacables y sacar el cable.
- Pasar el cable de conexión nuevo por el prensacables, conectar los conductores en el borne correspondiente de la regleta de conexiones y fijarlos.
- Sujetar el cable con el prensacables y volver a incorporar la pared de protección delantera. El conductor de tierra debe ser más largo que los otros, de modo que, en caso de rotura del prensacables, éste se desconecte después de los cables de tensión.

EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial.

El tornillo de conexión está colocado en la parte posterior del aparato y se distingue con el símbolo .

¡Atención!: el fabricante no es responsable, y la garantía no cubre, daños provocados y que se deben a instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

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 CONEXIÓN DEL GAS

La conexión del gas se debe efectuar con tuberías de acero o cobre o, sino, con tuberías flexibles de acero, en conformidad con la norma nacional existente. Cada aparato debe dotarse de un grifo de interceptación del gas y cierre rápido. Una vez efectuada la instalación, hágase un control para comprobar que no hay pérdidas de gas en los empalmes; para ello, no utilizar una llama, sino sustancias que no causen corrosión, como soluciones de agua jabonosa o spray detector de fugas. Todos nuestros aparatos se someten a un cuidadoso examen: el tipo de gas, la presión de utilización y la categoría a la que pertenecen se indican en la chapa de características.

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Es necesario controlar los aparatos para poder comprobar que la potencia térmica sea correcta:

- La potencia térmica se indica en la chapa del aparato;
- Examinar en primer lugar si el aparato está preparado para el tipo de gas distribuido, después asegurarse que la indicación en la chapa corresponda al gas a usar. Para la adaptación a otro tipo de gas, controlar que el tipo de gas sea conforme con lo indicado en este manual de instrucciones.

La presión se mide con un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar) introducido en la toma relativa (ver Fig. B posición C)

Quitar el tornillo de cierre hermético e introducir el tubo del manómetro.

Después de la medición, volver a poner el tornillo, apretar herméticamente y controlar la estanqueidad.

Conexión para el gas líquido G30/G31

La presión de conexión del gas líquido es de 30 mbar en butano y 37 mbar en propano.

Controlar la chapa, medir la presión y examinar si la descripción de la boquilla instalada corresponde a la ofrecida por el fabricante.

Conexión con gas metano H G20

La presión de conexión del gas metano es de 20 mbar.

Controlar la chapa, medir la presión y examinar si la descripción de la boquilla instalada corresponde a la ofrecida por el fabricante.

CONTROL DEL AIRE PRIMARIO QUEMADORES PRINCIPALES

Todos los quemadores están provistos de una brida para la regulación del aire primario, que debe colocarse a una distancia H indicada en la tabla de datos técnicos.

TABLA DATOS TÉCNICOS “QUEMADORES”

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Inyector quemador 1/100 mm	8 x 120	8 x 120	8 x 180
Inyector piloto	30	30	51
Consumos	kg/h 3,470	kg/h 3,419	m ³ st./h 4,656
Aire primario h=mm	25	25	25

DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS

Nuestros aparatos están calibrados y regulados para la utilización de gas líquido (ver chapa).

La transformación o la adaptación a otro tipo de gas debe ser efectuada por un técnico especializado. Las boquillas para los diferentes tipos de gas están dentro de una bolsa incluida con el suministro y que están marcadas en centésimas de mm (Ver tabla “Datos técnicos quemadores”).

CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Para poder intervenir en el interior del aparato, es necesario vaciar la cuba.
- Quitar los tornillos anteriores de fijación del panel, quitar el cable de encendido del piezoeléctrico
- Destornillar el dado y bajar la brida de regulación del aire.
- Con una llave adecuada, destornillar la boquilla y cambiarla por la adecuada (ver tabla "Datos técnicos").
- Volver a poner la brida de regulación del aire en la posición inicial.

CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

La llama del quemador piloto tiene el aire fijo.

La única operación necesaria es el cambio de boquilla según el tipo de gas.

Por lo tanto, es necesario destornillar los tornillos como se ha especificado en el punto anterior con una llave adecuada (destornillar el empalme) y cambiar la boquilla con una adecuada. Con la boquilla adecuada, la llama debe rozar el termopar.

¡Importante!

Después de haber efectuado la transformación para otro tipo de gas, es necesario actualizar la chapa de características técnicas, indicando el tipo de gas para el que se ha transformado el aparato.

CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- El aparato contiene las instrucciones necesarias para su uso.
- Controlar las pérdidas de gas en los aparatos.
- Examinar la llama del quemador piloto; éste debe rozar el termopar y ser azul, sino es así se debe examinar la boquilla del quemador piloto.
- Controlar el encendido y la llama del quemador principal.
- Se recomienda al utilizador que se use el aparato siguiendo las instrucciones.

MANTENIMIENTO

Si se prolonga el uso del aparato, es necesario efectuar un mantenimiento regular para la seguridad del funcionamiento, aconsejamos para ello la estipulación de un contrato de asistencia.

El mantenimiento debe ser efectuado sólo por personal especializado que respete las normas en vigor y nuestras indicaciones.

RECAMBIOS

Es posible cambiar piezas como la válvula, el piezoeléctrico o las tuberías de gas de manera sencilla. Para el cambio de las partes se deben seguir los siguientes pasos:

- **Válvula:** después de haber desmontado el panel anterior, destornillar los empalmes de tornillo de las conexiones del gas y extraer el bulbo del termóstato, después cambiar las partes averiadas e instalar a continuación las nuevas.

- Para el cambio del termopar, destornillar el empalme del quemador piloto, destornillar de la misma manera el empalme de la válvula y cambiar el elemento.
- La candela de encendido debe destornillarse y cambiarse.

Es posible cambiar piezas como la válvula, el piezoeléctrico o las tuberías de gas de manera sencilla. Para el cambio de las partes se deben seguir los siguientes pasos:

- Válvula: después de haber desmontado el panel anterior, destornillar los empalmes de tornillo (04-05) de las conexiones del gas y extraer el bulbo del termostato, después cambiar las partes averiadas e instalar a continuación las nuevas.
- Para el cambio del termopar, destornillar el empalme de la válvula y cambiar el elemento.
- La candela de encendido debe destornillarse y cambiarse.


INSTRUCCIONES PARA EL USO

¡Atención!:

Antes de encender el aparato, es necesario lavarlo con agua y detergente para platos, enjuagarlo varias veces y llenarlo con aceite hasta el nivel indicado por el índice indicado en la parte posterior de la cuba.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL


Encendido del quemador piloto

Presionar y girar el mando de la válvula a la posición 

Accionar el botón piezoeléctrico. La llama se enciende automáticamente y está visible por el orificio de registro del panel delantero.

La llama podría apagarse y entonces hay que repetir el procedimiento.

Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura

Girar el mando de la válvula a la posición 

Girando el mando graduado del termostato de 100°C a 180°C, el gas alcanza el quemador principal que se enciende.

El indicador luminoso verde está encendido e indica la presencia de red después del conmutador (ver esquema eléctrico), el indicador luminoso blanco indica el funcionamiento de los quemadores principales, que siguen encendidos hasta que se alcance la temperatura programada, después de lo cual seguirá encendida la llama piloto

Apagado del quemador principal

Girar el mando graduado del termostato a la posición "0", estará encendida sólo la llama del quemador piloto (fig. D)

Apagado del aparato

Presionar y girar el mando de la válvula a la posición "0". Este mando corta la alimentación de gas tanto al quemador principal como al quemador piloto.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un termostato de seguridad que interrumpe la entrada de gas en el caso que la temperatura de baño del aceite supere el valor máximo establecido (230°C). La intervención de la seguridad se señala por el apagado tanto del quemador principal como del quemador piloto.

Si no se produce esta situación, se puede restablecer el funcionamiento apretando al fondo el pulsador rojo del termostato después de haber quitado el panel.

Si se repite este inconveniente, llamar al servicio de asistencia que eliminará las causas.

VACIADO DE LA CUBA

Para efectuar esta operación es necesario abrir el grifo de descarga que se puede alcanzar sólo desde la puerta del armario que se encuentra debajo. Antes de efectuar esta operación, comprobar que el filtro y la cubeta de recogida de aceite estén en posición correcta.

Nota: se aconseja que esta operación se efectúe con el aceite no excesivamente caliente.

INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACIÓN DE LOS GASES DE DESCARGA

Aparatos de tipo "A" (Ver chapas de características)

Los aparatos de tipo "A" deben descargar los productos de la combustión en las relativas campanas, o dispositivos similares, conectados a una chimenea que sea eficaz o directamente al exterior (**Evacuación natural** Fig.1)

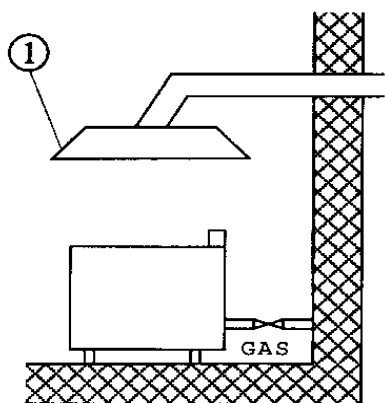
Si falta ésta, se admite el uso de un aspirador de aire conectado directamente al exterior (**Evacuación forzada** Fig.2), de capacidad no inferior a cuanto establecido en el punto 4.3 de la norma UNI-CIG 8723.

En el caso de evacuación forzada

La alimentación del gas del aparato debe ser directamente esclavizada al sistema y debe interrumpirse en el caso que la capacidad de éste descienda por debajo de los valores prescritos en el punto 4.3 de la norma UNI-CIG 8723.

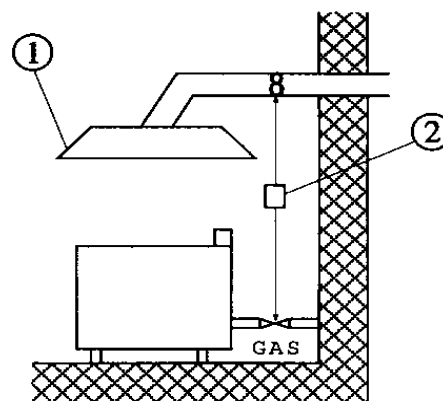
La readmisión del gas debe poder hacerse sólo manualmente.

EVACUACIÓN NATURAL Fig.1



1) Campana de aspiración

EVACUACIÓN FORZADA Fig.2



**1) Campana de aspiración
2) Esclavizamiento**

Aparatos de tipo "B11" (Ver chapa de características)

1) Evacuación natural (Fig.3)

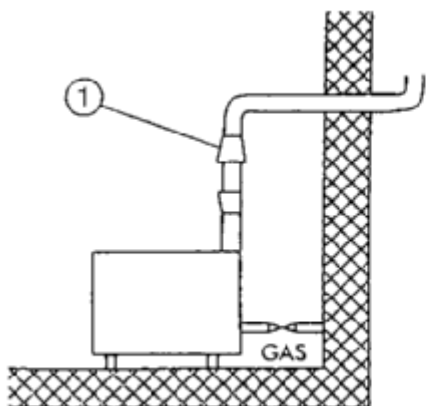
Conexión a una chimenea de tiro natural, que sea eficaz mediante un empalme anti-viento, con descarga de los productos de la combustión directamente al exterior.

2) Evacuación forzada (Fig.4)

La alimentación del gas debe ser directamente esclavizada al sistema de evacuación forzada, y debe interrumpirse en el caso que la capacidad de éste descienda por debajo de los valores prescritos en el punto 4.3 de la norma UNI-CIG 8723. La readmisión del gas al aparato debe poder hacerse sólo manualmente.

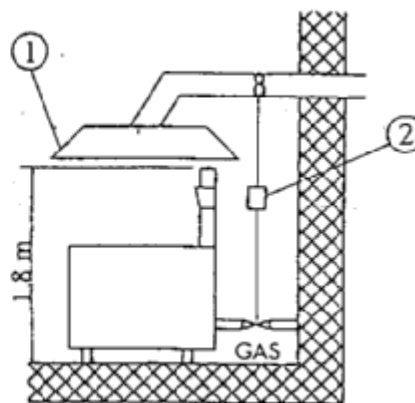
En el caso de instalación debajo de campana, la parte terminal del conducto de descarga del aparato debe encontrarse al menos a 1,8 m de la superficie de apoyo del aparato (suelo). La sección de la salida de los conductos de descarga de los productos debe estar dentro del perímetro de base de la misma campana.

EVACUACIÓN NATURAL Fig.3



1) Chimenea anti-viento

EVACUACIÓN FORZADA Fig.4



**1) Campana de aspiración
2) Esclavizamiento**

Los aparatos de tipo "B11" se suministran, si así se solicita, con chimenea o chimenea y dispositivo anti-viento para montar, y que se entrega aparte.

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

Limpiar periódicamente el filtrado del aceite para eliminar los residuos de alimentos que éste contiene.

Efectuar a menudo esta operación mejora la calidad de los fritos y aumenta la duración del aceite. Mantener bajo control el nivel del aceite y restablecerlo cada vez que descienda por debajo de la muesca de referencia MIN.

No hacer funcionar el aparato sin aceite.

Usar el aparato sólo bajo vigilancia.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza diaria después del apagado del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.

Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier residuo de detergente; después de esto, secar con un paño seco.

No usar detergentes abrasivos o corrosivos

COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA

Cerrar el grifo de conexión del gas y avisar al servicio de asistencia.

PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

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