

03/2007

Mod:F15G/M

Production code: GF15S



**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

FRIGGITRICE A GAS

SECONDO NORMA: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.

GAS FRYER

ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.

FRITEUSE AU GAZ

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

GASBEHEIZTE FRITEUSE

NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas

FREIDORA A GAS

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

F15G/M

F15+15G/M



ITALIANO	pagina	2 - 14
ENGLISH	page	15 - 27
FRANÇAIS	page	28 - 40
DEUTSCH	Seite	41 - 53
ESPAÑOL	página	54 - 66

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Friggitrice a gas Cat. II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	5
2.1	Informazioni riguardanti le friggitrici a gas	5
2.2	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
2.5	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore, pilota e vite del minimo. Apparecchio tipo: F15G/M con n°1 vasca da 15 litri. F15+15G/M con n°2 vasche da 15 litri	6
2.6	Collegamento all'impianto del gas	6
2.7	Scarico dei prodotti di combustione	6
2.7.1	Apparecchi a gas tipo: A	6
2.8.1	Controllo della pressione a monte (Pe)	6
2.8.2	Controllo della pressione all'ugello (Pi)	6
2.8.3	Controllo per il funzionamento a gas liquido	6
2.9	Controllo del funzionamento	7
2.10	Introduzione dell'utente	7
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	8
3.1	Sostituzione ugello bruciatore principale	8
3.2	Sostituzione iniettore bruciatore pilota	8
3.3	Regolazione dell'aria primaria bruciatore principale	8
4.	Sostituzione dei componenti piu' importanti	9
5.	Istruzioni per l'utente	10
5.1	Accensione pilota	10
5.1.1	Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	10
5.2	Spegnimento	10
5.3	Pulizia e accorgimenti	11
5.4	Esempi di cottura	11
5.5	Svuotamento della vasca olio	11
5.6	Limitatore di temperatura	11
6.	Manutenzione e pulizia	12
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	67

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE NORME CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE, SIA DA PARTE DELL'UTENTE CHE DA PARTE DEL TECNICO ADDETTO ALL'INSTALLAZIONE, LA DITTA DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ ED OGNI EVENTUALE INCIDENTE O ANOMALIA CAUSATO DALLE SUDETTE INOSSERVANZE NON POTRÀ ESSERE IMPUTATO ALLA STESSA.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 FRIGGITRICE A GAS CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		F15G/M	F15+15G/M
Dimensioni	Tipo	A	A
Larghezza	mm	375	750
Profondità	mm	650	650
Altezza	mm	845	845
Altezza totale	mm	1140	1140
Peso netto	kg	44	81
Dimensioni vasca e N°		1	2
Larghezza	mm	250	250
Profondità	mm	330	330
Altezza	mm	350	350
Capacità vasca	l	15	15+15
Dimensioni e N° cestelli		1	2
Larghezza	mm	235	235
Profondità	mm	275	275
Altezza	mm	105	105
Tempo preriscaldamento (180 K)	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Attacco gas	"A"	1/2"	1/2"
Portata termica nominale	(1) kW	13	26(13+13)
Aria per la combust. / ventil.	m ³ /h	21	42
Consumo gas	(15°C)		
G.P.L. G 30/G 31	g/h	1025/1010	2050/2020
Metano G 20	m ³ /h	1,37	2,75
Metano G 25	m ³ /h	1,60	3,20

(1) Compresa la portata termica del bruciatore pilota ca. 200 W; 450 W per i modelli con 2 bruciatori / vasca

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox montata su piedini regolabili in altezza.

- **VASCA** in acciaio inox AISI 304.

- **RISCALDAMENTO A GAS** mediante bruciatori a fiamma autostabilizzata in ghisa che garantiscono un'elevata uniformità di riscaldamento. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica al pilota.

- **COMANDI INDIPENDENTI** per la temperatura di ogni vasca per i modelli GF15+155 e GF25+255.

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1 e 2.5-2.6.

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile, oppure l'apparecchiatura deve essere sistemata a 10 cm. di distanza.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità; specialmente per i modelli F15G/M

NOTA: E' severamente vietato installare le friggitrici sopra ad uno zoccolo in cemento eliminandone i piedi.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI LE FRIGGITRICIA GAS

Questo libretto è valido per le nostre Friggitrici A Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.).

Vedere tabella 1.1 e 2.5-2.6.

La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203 parte 1 si trova:

a) all'interno sulla porta

Esempio targhetta Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

		Mod.			
		Matr.N°			
V	Hz	kW	Type	tipo	
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE	NL	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	mbar
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	mbar
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH	DE	NO
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	I3P
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30
∑Qn		G20		G30	
(Hi)		G25		G31	
	kW	m³/h		Kg/h	
		m³/h		Kg/h	

2.2 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme igieniche.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12-04-96.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalle pareti laterali e posteriore deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE, PILOTA E VITE DEL MINIMO. APPARECCHIO TIPO: F15G/M CON N°1 VASCADA 15 LITRI. F15+15G/M CON N°2 VASCHE DA 15 LITRI.

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			N° 1 BRUC. PER VASCA		BY-PASS	PILOTA	Pres. Gas all'ugello con valvola 710 Eurosit		Portata Term.Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCATO	Ø mm. MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ITALIA _{1/2H3+}	2H	G20 METANO	20	17	25	185 K	9,5	-	51	17,3	-	13	-	1376	-
ITALIA _{1/2H3+}	3+	G30 BUTANO	29	20	35	125 K	13	-	30	28,3	-	13	-	404	1025
		G31 PROPANO	37	25	45					36,7				532	1010

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria L = Ugello lungo 25 mm. K = Ugello corto 15 mm. F= fisso TA= Tutto Aperto Marcatura ugello Ø 1/100 mm. (1) Compresa portata termica pilota circa F15G/M: 200W; F15+15G/M: 2x200W.

2.6 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1) e art. 2.9.1.
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare col gas indicato sulla targhetta esterna adesiva.
- * **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**
- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

2.7 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi Tabella 1.1 dati tecnici) come:

2.7.1 APPARECCHIA GAS TIPO: A

Non sono previsti per essere collegati ad un controllo di scarico dei prodotti della combustione. L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questa apparecchiatura necessita di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica). Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.8.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (PE)

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar). La presa di pressione Fig. 1 si trova vicino all'attacco gas G 1/2"; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte. Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

2.8.2 CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (PI).

La presa di pressione si trova sopra il porta ugello. La gomma al silicone è adatta per alte temperature e va protetta con carta stagnola per evitare che bruci.

2.8.3 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II. Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni delle Tabelle II. Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente. Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.9 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso Cap. 5.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhetta adesiva "predisposizione gas" sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.10 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della friggitrice all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.

3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (FIG. 5)

- Aprire la porta dell'armadio e togliere il contenitore dell'olio.
- Allentare la vite (D) e spingere il regolatore dell'aria primaria (C) nel venturi.
- Svitare con una chiave del 12 l'ugello (B) e sostituire con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II Cap. 2.5-2.6.

3.2 SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE PILOTA (FIG. 6)

- Sfilare il dado di fissaggio del tubo del gas con una chiave di 10 mm (Fig. 6 Pos. 2), prestando attenzione a non rompere la candelella.
- Sfilare l'iniettore pilota (Fig. 6 Pos. 7) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas.
- Riposizionare il dado e serrare.
- Controllare eventuali perdite di gas.

IMPORTANTE - A conversione o adattamento per un tipo di gas, è obbligatorio attaccare la sigla corrispondente (adesivo in dotazione insieme agli ugelli) sulla targhetta tecnica.

3.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORE PRINCIPALE

- Mettere l'apparecchiatura in funzione seguendo le istruzioni per l'utente.
- Controllare la tenuta di gas con acqua saponata, accendere il pilota seguendo le istruzioni di funzionamento e controllarlo. La fiamma deve investire la termocoppia, se ciò non avviene, verificare l'iniettore pilota (Fig. 6 pos. 7).
- Per il controllo della regolazione dell'aria primaria dei bruciatori principali la distanza "X" deve essere regolata in modo corretto (vedi tabella Iniettori II Cap. 2.5-2.6 e Fig. 5 pos. C); una corretta regolazione dell'aria primaria fa sì che le fiamme non si distacchino quando il bruciatore è freddo e non ritornino quando il bruciatore è caldo.
- Controllare l'interaccensione e la regolarità della fiamma al massimo.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi. Sono da controllare il gruppo bruciatore, l'accensione, l'interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo e l'entrata dell'aria.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Prima di effettuare lo smontaggio dei componenti e la loro sostituzione chiudere il rubinetto del gas.

Aprire la portina e smontare il frontalino.

Estrarre la vasca raccogliolio, procedere ora alla sostituzione dei componenti più importanti:

A - Accenditore piezo elettrico

- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare la vite posta sotto il pulsante di accensione utilizzando un cacciavite a croce (Fig. 9).
- Sostituire l'accenditore.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B - Candeletta del pilota 'Rampa d'accensione' Fig. 6 pos. 5

- Sfilare il filo dell'alta tensione.
- Svitare il dado (Fig. 6 pos. 8) con una chiave di 10 mm.
- Sostituire la candeletta.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

C - Termocoppia (Fig. 6 pos. 4)

- Svitare il dado (Fig. 6 Pos. 9) con una chiave di 10 mm e sfilare la termocoppia.
- Svitare con una chiave di 9 mm, la termocoppia dalla valvola di sicurezza (Fig. 9).
- Staccare i due faston dal termostato limit (Fig. 10)
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

D - Bruciatore pilota "Rampa d'accensione" (Fig. 6 pos. 6)

- Smontare l'attacco gas, con una chiave di 10 mm (Fig. 6 pos. 2).
- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare le due viti (Fig. 6 pos. 1) con una cacciavite a croce.
- Smontare la candeletta (Fig. 6 pos. 1) e la termocoppia (Fig. 6 pos. 4).
- Sostituire il corpo pilota (Fig. 6 pos. 6).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

E - Valvola termostatica (Fig. 9)

- Estrarre il bulbo dalla bussola (Fig. 8 pos. 1)
- Staccare il tubo gas dalla uscita valvola.
- Smontare le 4 viti della flangia superiore entrata gas.

ATTENZIONE: Controllare bene l'O.R. tenuta gas.

- Smontare la termocoppia con una chiave di 9 mm.
- Smontare il tubo gas alimentazione bruciatore pilota con una chiave di 10 mm.
- Sostituire la vecchia con una nuova valvola termostatica.

ATTENZIONE: I pulsanti debbono essere come indicato in Fig. 9, non dimenticate l'interruzione della termocoppia!

- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.
- Rimontare il bulbo della valvola e il bulbo del termostato limite.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

Controllare che la temperatura dell'olio arrivi a 195 °C con termostato in posizione 8.

F - Bruciatore (Fig. 5)

- Svitare il dado (Fig. 5 pos. E)
- Smontare il dado in alto della piastra con una chiave di 13 mm.
- Smontare la vite sulla piastra con una chiave di 10 mm.
- Ora si può sostituire il bruciatore (o i bruciatori).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

G - Termostato di sicurezza (Fig. 10)

- Controllare il funzionamento e ricercare la causa che ha fatto scattare il termostato limite.
- La sua sostituzione è molto semplice.

ATTENZIONE: Il termostato interrompe il circuito della termocoppia.

Premessa

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente la vasca ed i cestelli, operando come segue:

- Riempire la vasca fino a livello con acqua e detersivo, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti, scaricare l'acqua attraverso, il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita.
- **Se per friggere si usa del grasso, non metterlo nella vasca se non è allo stato liquido; dopo l'uso scaricare il grasso quando è ancora liquido.**
- Quando si deve scaldare lo strutto solido, occorre farlo molto lentamente, forando spesso la superficie del grasso per favorirne la dilatazione e lo scioglimento.
- Durante l'uso si raccomanda di non coprire la vasca o versare all'interno sali o aromi.
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchiatura prima di aver riempito d'olio il recipiente. La mancata avvertenza di tale norma arrecherebbe gravi danni per il surriscaldamento della vasca.**

RIEMPIMENTO VASCA (Fig. 8)

Assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso, quindi versare l'olio per friggere fino alla tacca MIN. e comunque non oltre la tacca MAX. Per la capacità della vasca vedere la tabella dei dati tecnici 1.1.

RIEMPIMENTO DEL CESTELLO

La quantità di cibo da mettere nel cesto dipende da come si vuole cucinarla. Al momento dell'immersione nell'olio bisogna evitare un rapido abbassamento della sua temperatura evitando comunque che scenda al di sotto dei 160 °C. Piccoli pezzi di cibo cucinati per il giusto tempo, risultano comunque migliori di un grosso pezzo che deve essere cotto per più lungo tempo.

5.1 ACCENSIONE PILOTA (FIG. 9)

- Aprire il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola della regolazione temperatura portandola nella Posizione (★) e aprire la porta dell'apparecchio.
- Premere e tenere premuto fino ad accensione avvenuta il pulsante pilota, contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante accensione per 20 secondi finchè tutta l'aria contenuta nella tubatura è uscita e si accende il pilota (verificabile con portina apparecchio aperta).

5.1.1 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Dopo aver acceso il pilota, il bruciatore si accende girando la manopola e portandola sulla posizione 8. La regolazione della temperatura dell'olio avviene ruotando la manopola nelle posizioni da 1 a 8:

POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA OLIO
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 SPEGNIMENTO

Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene girando la manopola e portandola nella posizione accensione pilota (★).

Per lo spegnimento anche del pilota, premere il pulsante contrassegnato con (●).

N.B. Il pulsante rimane automaticamente in posizione per circa 90 secondi; durante questo periodo, l'apparecchiatura rimane spenta.

5.3 PULIZIA E ACCORGIMENTI

Per la pulizia attenersi alle seguenti istruzioni:

- Pulire il tutto senza usare lane metalliche o prodotti abrasivi.
- Si raccomanda che l'olio o il grasso che vengono usati per la cottura siano di buona qualità e sempre esenti da impurità; queste debbono essere eliminate mediante filtrazione.
- Prima di versare l'olio fresco o filtrato nella vasca accertarsi che questa sia stata pulita a fondo.
- Mettere il coperchio all'apparecchio quando questo non viene usato.

5.4 ESEMPI DI COTTURA

CIBO	TEMPO IN MINUTI	TERMOSTATO °C
Crostini	1	180
Gamberi e totani	2 - 5	180
Filetto di pesce impanato	2 - 4	190
Frittura mista	3 - 5	190
Salsicce	2 - 4	170 - 180
Polli	10 - 15	170 - 180
Polli novelli	5 - 8	180
Arrosti vari (da 1 a 2 kg)	20 - 25	170
Patatine e spicchi	3 - 5	190
Doratura di patate a spicchi	1 - 2	190
Fondi di carciofi, melanzane, cavolfiori, zucchini	2 - 4	190
Frittelle	2 - 4	180
Crocchette di riso	3 - 5	160 - 180

5.5 SVUOTAMENTO DELLA VASCA OLIO (FIG. 4)

Per svuotare la vasca, aprire l'apposito rubinetto, l'olio scorrerà automaticamente attraverso un filtro nella bacinella raccogliolio. È necessario verificare periodicamente che il livello dell'olio nella bacinella raccogliolio non raggiunga l'orlo e che il filtro sia pulito.

Se necessario procedere al suo svuotamento e/o alla pulizia del filtro.

Una maniglia estraibile sul bordo superiore facilita l'estrazione e lo svuotamento della bacinella raccogliolio con entrambe mani.

5.6 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le friggitrici sono dotate di un termostato di sicurezza (Fig. 10) che interviene in caso di surriscaldamento dell'olio.

Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato (Fig. 10). Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

VASCHE DI COTTURA

- Svuotare le vasche dall'olio facendo scendere attraverso il rubinetto di scarico nella vasca raccogliolio, quindi pulire accuratamente usando un opportuno detergente ed evitando di raschiare o graffiare il fondo della vasca stessa. Risciacquare abbondantemente in modo da togliere ogni traccia di detergente.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con un opportuno prodotto detergente.

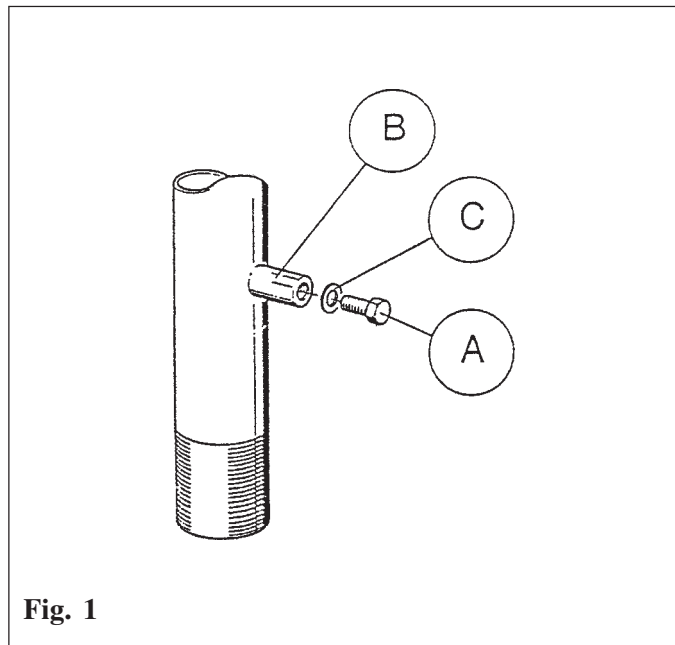


Fig. 1

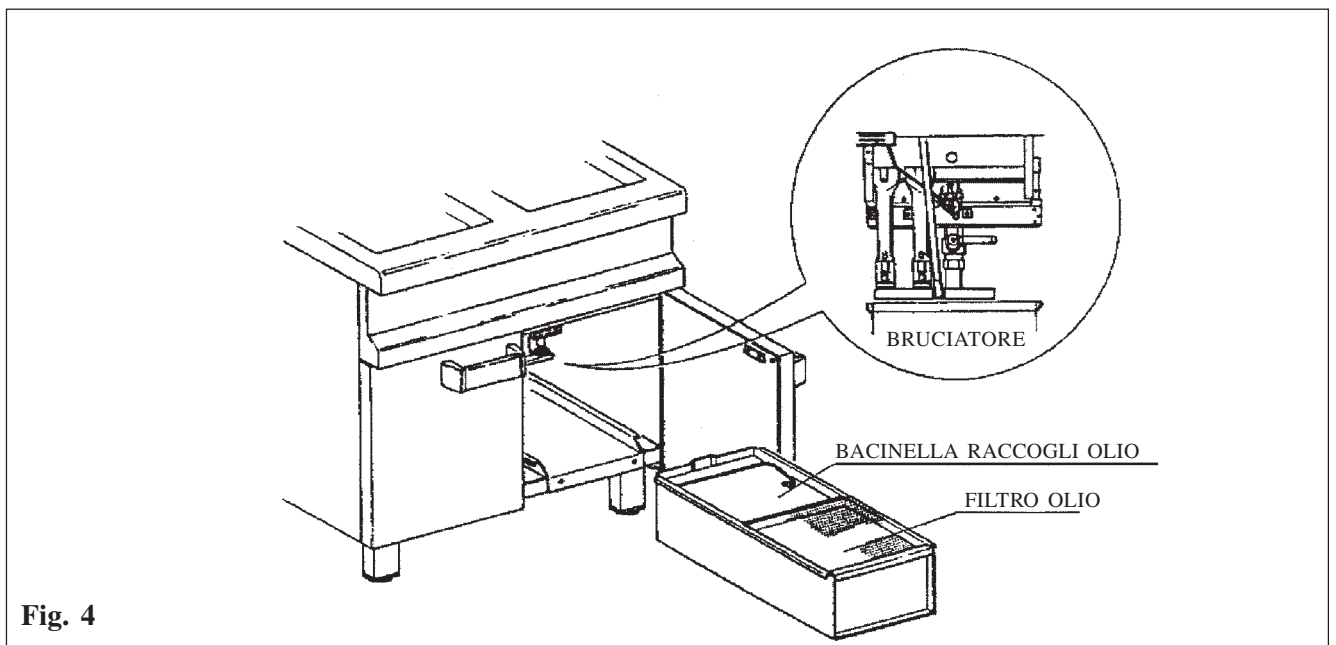


Fig. 4

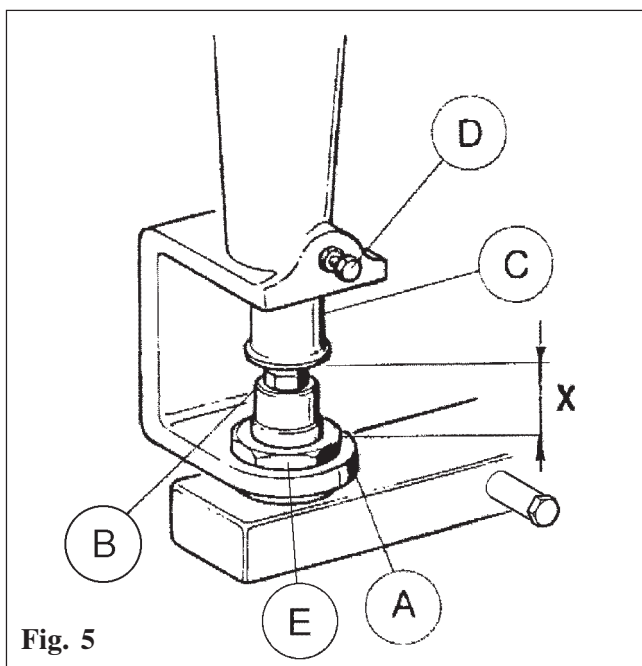


Fig. 5

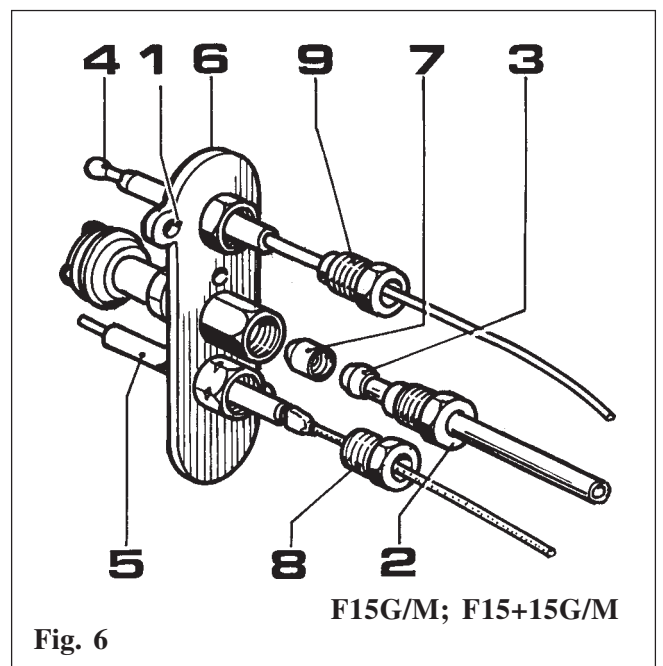


Fig. 6

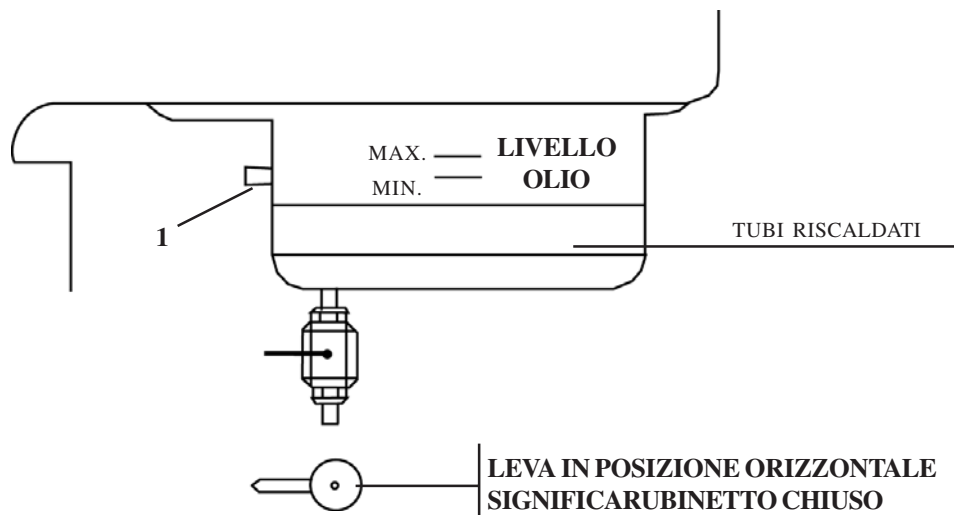


Fig. 8

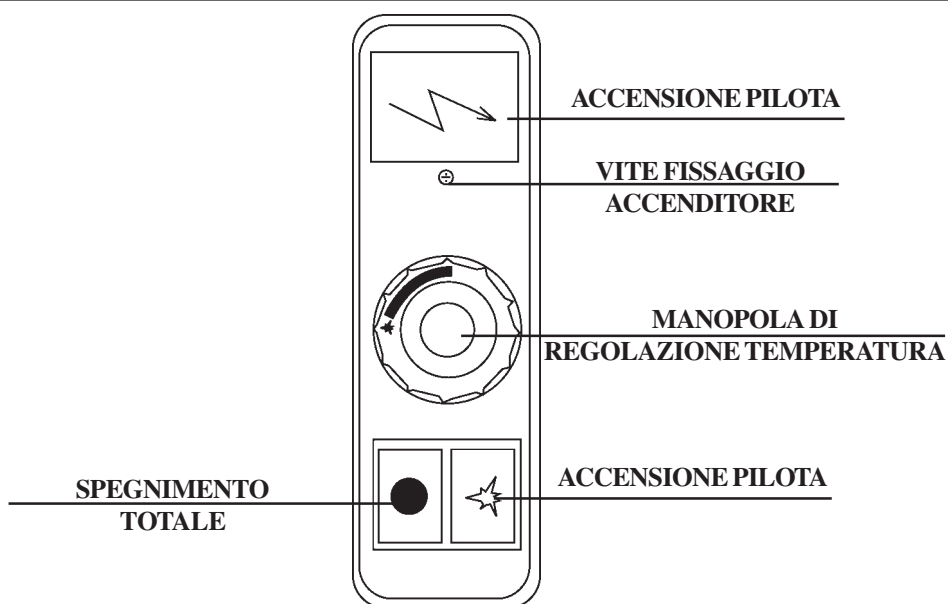


Fig. 9

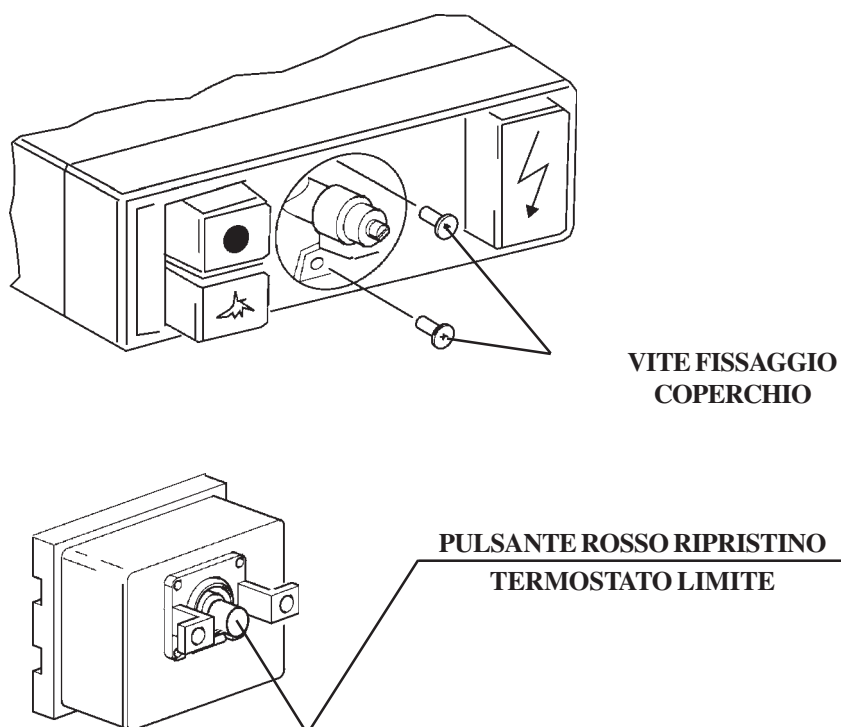


Fig. 10

INDEX

<i>CHAPTER</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGE</i>
	General notices	16
1.	Technical data	17
1.1	Gas fryer , Category II (Natural gas and L.P.G.)	17
1.2	Technical characteristics	17
2.	Installation instructions	18
2.1	Information about gas fryer	18
2.2	Laws, regulations and technical directives to be complied with	18
2.3	Installation place	18
2.4	Positioning	18
2.5	Table II: gas technical data, pressure, burner nozzles, pilot and idle screw unit type: F15G/M with no. 1 15-litre tanks. Type: F15+15G/M with no. 2 15-litre tanks	19
2.6	Gas system connection	19
2.7	Discharge of exhaust flue products	19
2.7.1	Gas units type A	19
2.8.1	Incoming pressure check (Pe)	19
2.8.2	Nozzle pressure check (Pi)	20
2.8.3	Liquid gas operation control	20
2.9	Operation control	20
2.10	Introduction to users	20
3.	Transformation to operate with other gas type	21
3.1	Replacing the main burner nozzle	21
3.2	Replacement of the pilot burner injector	21
3.3	Regulating the primary air, main burner	21
4.	Replacing important components	22
5.	Instruction for the user	23
5.1	Igniting the pilot	23
5.1.1	Igniting the main burner and adjusting the temperature	23
5.2	Switching off	23
5.3	Cleaning and notes	23
5.4	Cooking examples	24
5.5	Draining the oil tank	24
5.6	Temperature limiter	24
6.	Maintenance and cleaning	25
	INSTALLATION DIAGRAM	67

GENERAL NOTICES

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the label correspond to those of the main gas supply.
- This unit must only be destined to the use it was expressly built for ; any other use must be deemed improper and therefore dangerous.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only.
- Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.

IN THE EVENT OF THE USER OR THE INSTALLATION TECHNICIAN FAILING TO OBSERVE THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS MANUAL, THE FIRM DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY THEREOF AND CANNOT BE HELD LIABLE FOR ANY ACCIDENTS OR TROUBLE CAUSED BY SUCH NON-OBSERVANCE.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1 GAS FRYER, CATEGORY II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL		F15G/M	F15+15G/M
Dimensions	Type	A	A
Width	mm	375	750
Depth	mm	650	650
Height	mm	845	845
Total Height	mm	1140	1140
Net Weight	kg	44	81
Tank dimensions and No.		1	2
Width	mm	250	250
Depth	mm	330	330
Height	mm	350	350
Tank capacity	l	15	15+15
Basket dimensions		1	2
Width	mm	235	235
Depth	mm	275	275
Height	mm	105	105
Pre-heating time (180K)	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Gas connection	"A"	1/2"	1/2"
Nominal thermal capacity	(1) kW	13	26(13+13)
Combustion air / fan	m ³ /h	21	42
Gas consumption	(15°C)		
L.P.G. G 30 G 31	g/h	1025/1010	2050/2020
Natural Gas H-G 20	m ³ /h	1,37	2,75
Natural Gas H-G 25	m ³ /h	1,60	3,20

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 200W ; 2x200W for models with 2 burners/tank

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless steel frame AISI 304, stainless steel panels and base mounted on height-adjustable feet.

- **TANK** made of stainless steel AISI 304
- **GAS HEATING** by means of self-stabilising flame burners made of cast iron, assuring a high heating uniformity. Temperature thermostatic adjustment with safety valve and thermocouple for the interruption of gas in case of accidental extinguishment of the pilot burner. Piezoelectric ignition for pilot .
- **INDEPENDENT CONTROL** for the temperature of each tank, for models GF15+155 and GF25+255.

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

See technical data tables : 1.1 and 2.5-2.6.

WARNINGS:

Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof, or it has to be placed at a distance of 10 cm.

Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer : especially for models F15G/M

NOTE: it is strictly forbidden to remove the feet of the fryer and install it on a cement base

2.1 INFORMATION ABOUT GAS FRYER

This manual applies to our Gas Fryers , Type A Category II (Natural Gas and L.P.G.).

See table 1.1 and 2.5-2.6.

The label according to EN437 and EN203 regulations, Part 1, is located:

a) inner door side

Example for Italy label:

Category II 2H3÷

Pe = Incoming Pressure

Pi = Nozzle Pressure

		Mod.			
		Matr.N°			
V	Hz	kW	Type	tipo	
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE	NL	
Cat.	I12H3+	I12H3+	I12E+3+	I12L3P	mbar
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	mbar
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH	DE	NO
Cat.	I12E3P	I12H3B/P	I12H3B/P	I12ELL3B/P	I3P
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30
∑Qn		G20	m³/h	G30	Kg/h
(Hi)		G25	m³/h	G31	Kg/h

2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- Prescriptions by the Gas Supply Company, which should issue an authorisation before installation.
- Instructions for the "Installation of gas equipment"
- Hygienic regulations.

2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places. (This unit requires a draft of at least 2 cu.m/hr x kW P.T. (Thermal capacity).
- Install the equipment in compliance with the safety rules applicable in the country where the equipment is installed.

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

2.5

**TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, BURNER NOZZLES, PILOT AND IDLE SCREW UNIT
TYPE: F15G/M WITH NO. 1 15-LITRE TANKS. TYPE: F15+15G/M WITH NO. 2 15-LITRE TANKS**

COUNTRY	NOZZLE CATEGORY	GAS TYPE	INCOMING GAS PRESSURE mbar			No. 1 BURNERS FOR EACH TANK		BY-PASS	PILOT	NOZZLE GAS PRESSURE 710 Eurosit		THERMAL CAPACITY NOM. kW (1)		GAS CONSUMPTION (15°C) FOR EACH TANK	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm.Type STAMPED	R.o.A. Xmm.			Ømm. STAMPED	Ømm. STAMPED	Max.	Min.	100%	P.T.Min. ca.50%
ENG., ICEL., DENM., FIN., SWED., PORT., GREECE, IRELAND	2H	G 20	20	17	25	185 K	9,5	-	51	17,3	-	13	-	1376	-
NETHERLANDS	2L	G 25	25	20	30	200 L	18,5	-	51	21,4	-	13	-	1600	-
ICEL., DENMARK, FINLAND, SWEDEN	3B/P	G 30* G 31	29	25	35	125 K	13	-	30	28,3	-	13	-	404 466	1025 885
GREECE ENGLAND	3+	G 30* G 31	29 37	20 25	35 45	125 K	13	- -	30	28,3 36,7	- -	13	-	406 532	1025 1010
NORWAY	3P	G 31*	30	25	35	135 K	11	-	30	28,9	-	13	-	532	1010
IRELAND PORTUGAL	3P	G 31*	37	25	45	125K	13	-	30	36,1	-	13	-	532	1010
NETHERLANDS	3P	G 31*	50	42,5	57,5	115K	10	-	30	49,1	-	13	-	532	1010

R.o.A. = Regulation of primary air (1) Including the pilot thermal capacity approx F15G/M: 200W; F15+15G/M: 2x200W.
Nozzle marking Ø 1/100 * Pressure regulator excluded K = Short nozzle l = 15 mm F = Fixed A = Adjustable

2.6 GAS SYSTEM CONNECTION

- The unit should be supplied with gas having the characteristics and the pressure shown on Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure outlet with the burner on (see Fig. 1) and art. 2.9.1.
- The equipment is tested and preset in order to work with the gas indicated on the external adhesive plate.

***N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator ahead of the unit to guarantee the nominal pressure.**

- Gas supply connection should be performed by means of metal piping of an appropriate cross section and an approved shutoff cock should be fitted at source.
- Having connected the gas supply, you should make sure no leaks exist at the joints by checking with bubble soap.

2.7 DISCHARGE OF EXHAUST FLUE PRODUCTS

The units should be installed in premises suitable for the discharge of flue products, which must occur in compliance with the installation instructions. Our equipment (see Table 1.1 for technical data) is classified as:

2.8.1 GAS UNITS TYPE A

They are not suitable to be connected to a flue discharge control.

The gas unit should be positioned beneath a draft hood with its system complying with the Regulations. (This unit needs at least 2cu.m/hr • kW T.C. (Thermal Capacity).

Check kitchen ventilation: it should be complying with the Regulations in force.

2.8.1 INCOMING PRESSURE CHECK (PE)

Pressure is measured with a manometer 0÷80mbar (precision at least 0.1mbar).

The pressure socket Fig. 1 is located on the G 1/2" gas ramp behind the panel; undo the screw (A) of the pressure socket (B), attach the silicone rubber to the manometer, ignite the burner and take the incoming "dynamic" pressure.

Fasten the screw (A) back with a gas washer (C), check gas sealing with bubble soap.

See also the publication "Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems".

2.8.2 NOZZLE PRESSURE CHECK (PI)

The pressure socket is located above the nozzle holder.

The silicone rubber is prepared for high temperatures and should be protected with tin foil to avoid its burning.

2.8.3 LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II.

Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.

Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient. See also the publication "Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems".

2.9 OPERATION CONTROL

- Start the unit in accordance with the use instructions Chap. 5.
- Make sure there are no leaks following the local procedures.
- Check the ignition and interignition of the pilot burner and the main burner.
- Make sure the flue gases are discharged regularly.
- Write on a sticker to be glued to the unit label, for what gas and pressure the unit has been calibrated.

2.10 INTRODUCTION TO USERS

Explain the operation and use of the Fryer to its user by consulting the manual, and illustrate any changes.

Leave this instruction manual with the user and explain he/she must consult it for any future reference.

3.

TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

Shut off the gas valve supplying the unit.

3.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE (FIG. 5)

- Open the cabinet door and remove the oil containers.
- Loosen screw (D) and press the primary air regulator (C) in the venturi.
- Using a size-12 spanner, unscrew nozzle (B) and replace it with the one corresponding to the selected gas, according to the indications on Table II Ch. 2.5-2.6.

3.2 REPLACEMENT OF THE PILOT BURNER INJECTOR (FIG. 6)

- Remove the locknut of the gas pipe with a 10 mm wrench (Fig. 6 Pos. 2) without breaking the glow plug.
- Remove the pilot injector (Fig. 6 Pos. 7) and replace it with the one fit for the gas pipe.
- Place the nut back in its position and tighten.
- Check for gas leaks.

IMPORTANT - When converting or adapting to another type of gas, it is compulsory to affix the corresponding initials (sticker supplied together with nozzles) onto the technical data plate.

3.3 REGULATING THE PRIMARY AIR, MAIN BURNER

- Start up the unit by following the user instructions.
- Check the gas seal with soapy water, ignite the pilot by following the operating instructions and check it. The flame must invest the thermocouple ; if it does not do so, check the pilot injector (Fig. 6 pos. 7).
- To check the primary air regulation for the main burners, distance "X" should be adjusted in a correct manner (see injector Table II Ch. 2.5-2.6 and Fig. 5 position C) ; a correct primary air regulation prevents, the flames from lifting off when the burner is cold, and from returning when the burner is hot.
- Check the inter-ignition and the flame regularity on maximum.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

The unit should be checked at least twice a year. You must check the burners, the ignition, the interignition, the maximum and minimum settings and the air inlet.

For any repairs, consult exclusively an authorised assistance centre and ask for original spare parts.

Before carrying out the disassembling of components and their replacement, shut off the gas valve.

Open the door and remove the front panel.

Pull out the oil collecting tray, then proceed to replace the most important components:

A) Piezoelectric Igniter

- Detach the high-voltage wire from the igniter
- Unscrew the screw located under the switch-on button by means of a cross screw-driver (Fig. 9)
- Replace the igniter
- Mount everything back by following the reverse order sequence.

B) Pilot spark-plug “Ignition Ramp” (Fig. 6 position 5)

- Remove the high-voltage cable
- Unscrew the two screws (Fig. 6 position 8) using a 8mm-spanner
- Replace the spark-plug
- Mount everything back by following the reverse order sequence.

C) Thermocouple (Fig. 6 position 4)

- Unscrew the nut (Fig. 6 Pos. 9) with a 10 mm wrench and remove the thermocouple.
- With a 9mm-spanner, unscrew the thermocouple from the safety valve (Fig. 10)
- Mount everything back by following the reverse order.

D) Pilot burner “Ignition Ramp” (Fig. 6 position 6)

- Remove the gas connection by using a 10mm-spanner (Fig. 6 position 2).
- Disconnect the high-voltage wire.
- Undo the two screws (Fig. 6 position 1) with a Phillips screwdriver.
- Remove the spark-plug (Fig. 6 position 1) and the thermocouple (Fig. 6 position 4).
- Change the pilot assembly (Fig. 6 position 6).
- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION : Check the gas seal with soap bubbles.

E) Thermostat valve

- Remove the bulb from the bushing (Fig. 8 pos. 1)
 - Remove the gas pipe from the valve outlet
 - Undo the 4 screws of the upper gas inlet flange
- ATTENTION : Carefully check the O.R. gas seal.
- Remove the thermocouple with a 9mm-spanner.
 - Remove the pilot burner gas supply pipe by using a 10mm-spanner.
 - Change the old thermostat valve with a new one.

ATTENTION : The buttons must be as indicated in Fig. 9, do not forget the thermocouple interruption!

- Mount everything back by following the reverse order.
- Adjust the bypass idle screw (100% open !)
- Mount back the valve pipe and the limit thermostat bulb.

ATTENTION : Check the gas seal with soap bubbles.

Check that the oil temperature reaches 195°C with the thermostat on position 8.

F) Burner (Fig. 5)

- Unscrew the nut (Fig. 5 pos. E)
- Unscrew the upper nut on the plate by using an 13mm-spanner.
- Unscrew the screw on the plate by using an 10mm-spanner.

Now you can replace the burner.

- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION : Check the gas seal with soap bubbles.

G) Safety thermostat (Fig. 10)

- Check the operation and find the reason causing the thermostat to come on. Its replacement is very easy.

ATTENTION : The thermostat interrupts the thermocouple circuit.

Foreword

Before you start up the unit, thoroughly wash the tank and the baskets, operating as follows :

- Fill up the tank to level with water and detergent, switch on the heating and bring to boiling point for a few minutes, drain the water through the drain tap and thoroughly rinse the tank with clean water.
- If you use fat for frying, do not place it in the tank unless it is in a liquid state.
- During usage, we recommend not to cover the tank or put salt or spices into it.
- **Never switch on the unit before you have filled the tank with oil. Non-compliance with this rules would cause serious damage due to overheating at tank.**

FILLING IN THE TANK (Fig. 8)

Make sure the drain tap is closed, then pour oil into the tank to reach the MIN. Mark, and anyway not beyond the MAX . mark. See Technical Data Table 1.1 for tank capacity.

FILLING IN THE BASKET

The quantity of food to be placed into the basket depends on how you wish to cook it. On dipping it into the oil, you should avoid a sudden drop in oil temperature, in any case preventing its dropping below 160°C.

Small bits of food cooked for the right length of time are actually better than a big chunk to be cooked for a longer period.

5.1 IGNITING THE PILOT (FIG. 9)

- Open the gas valve supplying the unit.
- Turn the temperature regulating knob and bring it to Position (★), then open the unit door.
- Press and keep the pilot button pressed until ignition occurs, and at the same time press the ignition button several times for 20 seconds, until all the air contained in the piping is expelled and the pilot ignites (you can check that by looking through the open unit door).

5.1.1 IGNITING THE MAIN BURNER AND ADJUSTING THE TEMPERATURE

Having ignited the pilot, the burner is activated by turning the knob and bringing it to position 8.

Oil temperature adjustment occurs by turning the knob to positions from 1 to 8 :

KNOB POSITION	OIL TEMPERATURE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 SWITCHING OFF

The main burner can be switched off by turning the knob and bringing it to the pilot igniting position (★).

To extinguish the pilot too, press the button marked (●).

N.B. : The button stays automatically in position for approximately 90 seconds ; during this period, the unit stays off.

5.3 CLEANING AND NOTES

When cleaning, please comply with the following instructions :

- Clean everything without using metal wool or abrasive products.
- We recommend that the oil or fat you use for cooking be of good quality and without impurities ; these should be removed by filtration.
- Before pouring fresh or filtered oil into the tank, make sure the latter is thoroughly clean.
- Place the lid on the unit when not in use.

5.4 COOKING EXAMPLES

FOOD	TIME IN MINUTES	THERMOSTAT °C
Crostini	1	180
Prawns and cuttle-fish	2 - 5	180
Crumbed fish fillets	2 - 4	190
Mixed fried fish	3 - 5	190
Sausages	2 - 4	170 - 180
Chickens	10 - 15	170 - 180
Spring chickens	5 - 8	180
Miscellaneous roasts (from 1 to 2kg.)	20 - 25	170
Potato chips	3 - 5	190
Browning potato chips	1 - 2	190
Artichoke ends, egg plant, cauliflower, zucchini	2 - 4	190
Fritters	2 - 4	180
Rice croquettes	3 - 5	160 - 180

5.5 DRAINING THE OIL TANK (FIG. 4)

To drain the tank open the appropriate tap : the oil will automatically flow out through a filter and into an oil collecting tray. It is necessary to periodically check that the oil level in the oil collecting tray does not reach the rim and that the filter is clean. Empty it and/or clean the filter, if needed.

A removable handle placed on the upper edge facilitates the extraction and emptying of the oil collecting tray with both hands

5.6 TEMPERATURE LIMITER

The fryers are fitted with a safety thermostat (Fig. 10) which is activated in case of oil overheating.

When this thermostat has intervened, to have the unit start again you need to reset the thermostat itself (Fig. 10).

Such an operation should be performed by qualified personnel, who will check the causes for the thermostat activation.

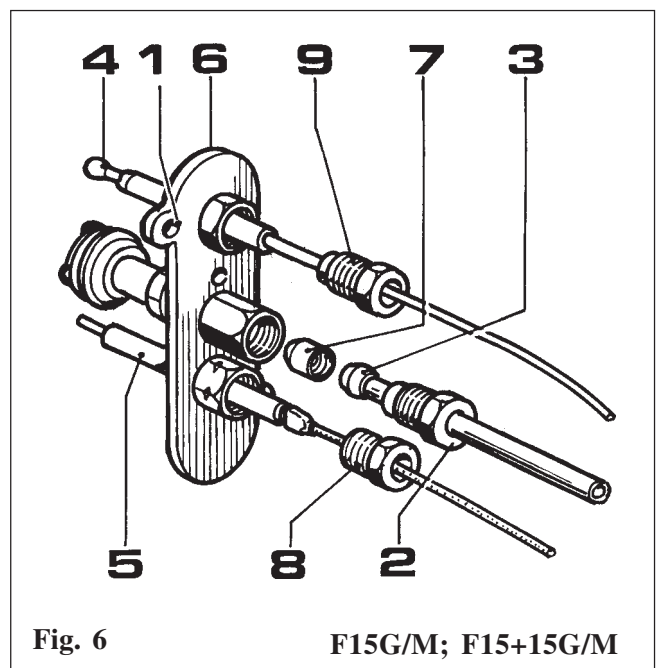
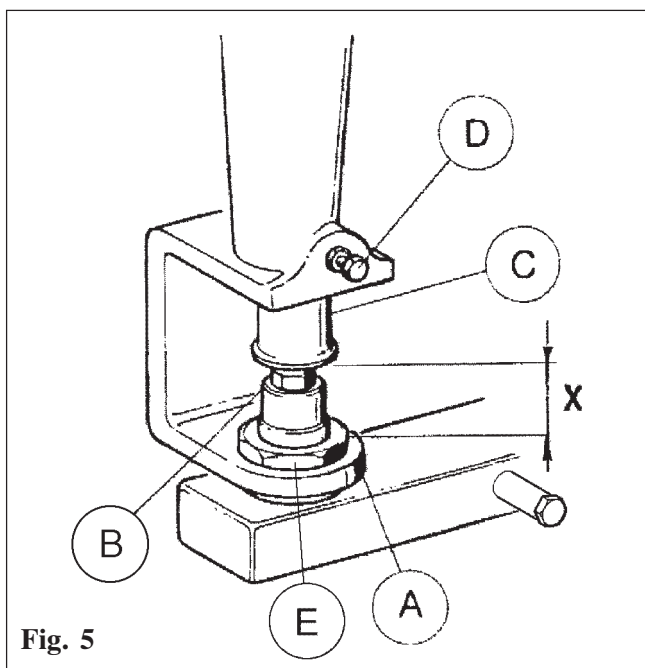
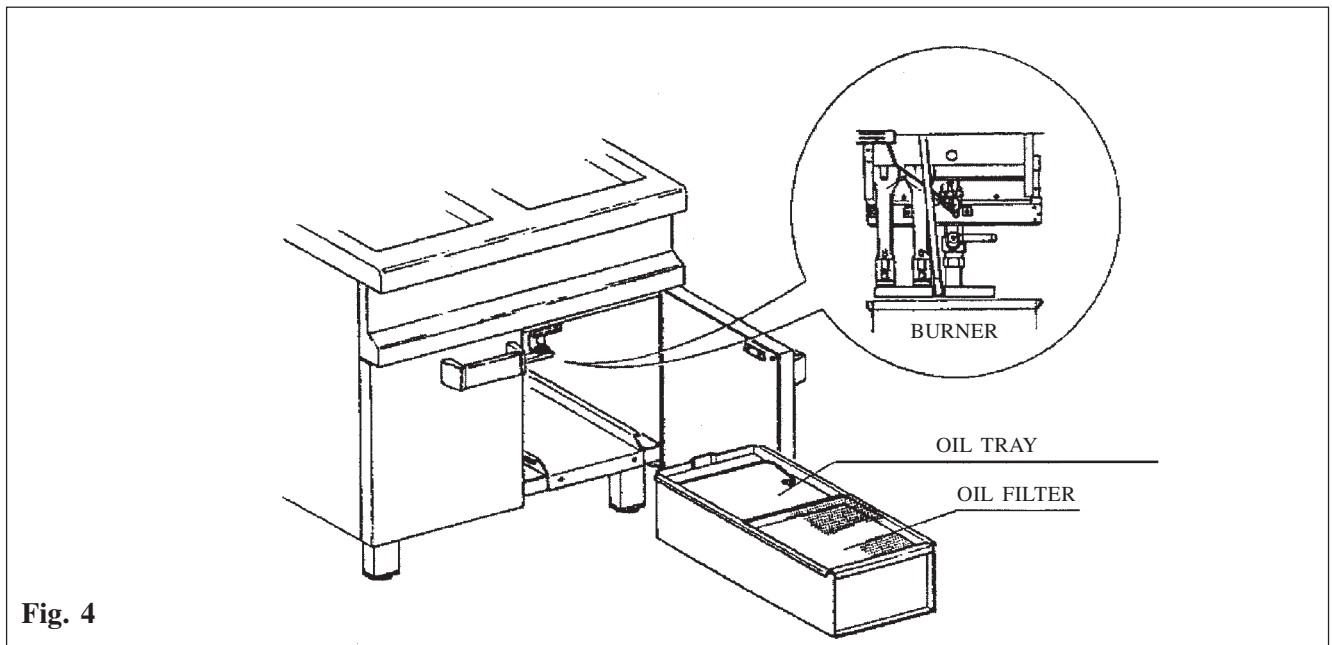
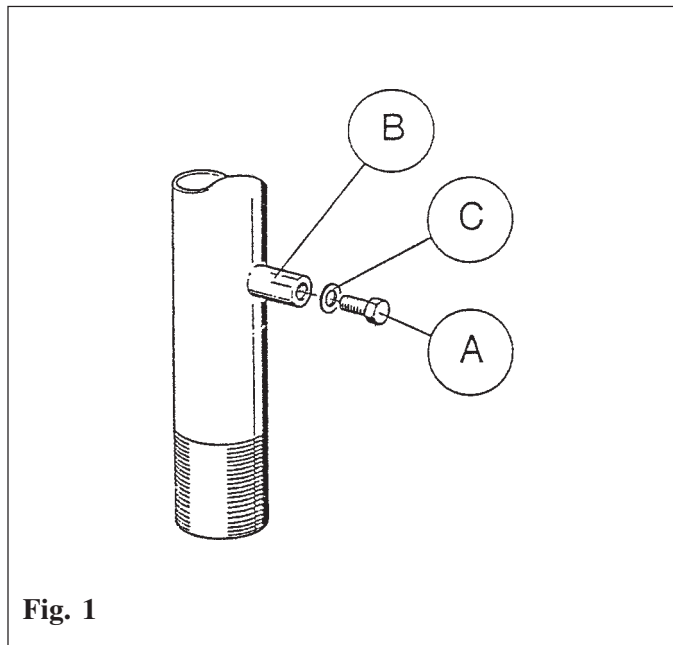
- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

COOKING TANKS

- Drain the tanks from the oil by having it flow through the drain tap into the oil collecting tray, then thoroughly clean them by using an appropriate detergent and avoiding to scrape or scratch the tank bottom. Rinse well, so as to remove all traces of detergent.

STAINLESS STEEL PARTS

- The stainless steel parts must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth. The bright polish is kept by periodical wiping with liquid (POLISH), a product easily available.



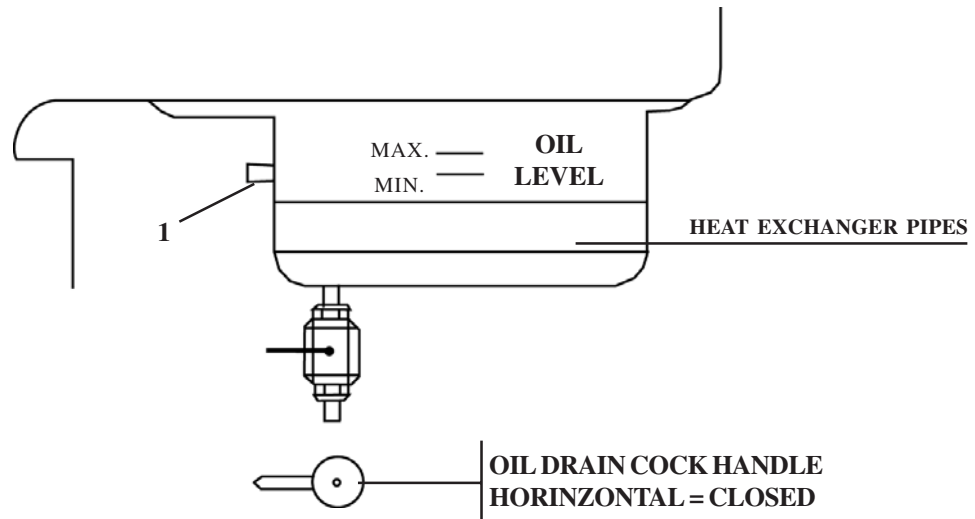


Fig. 8

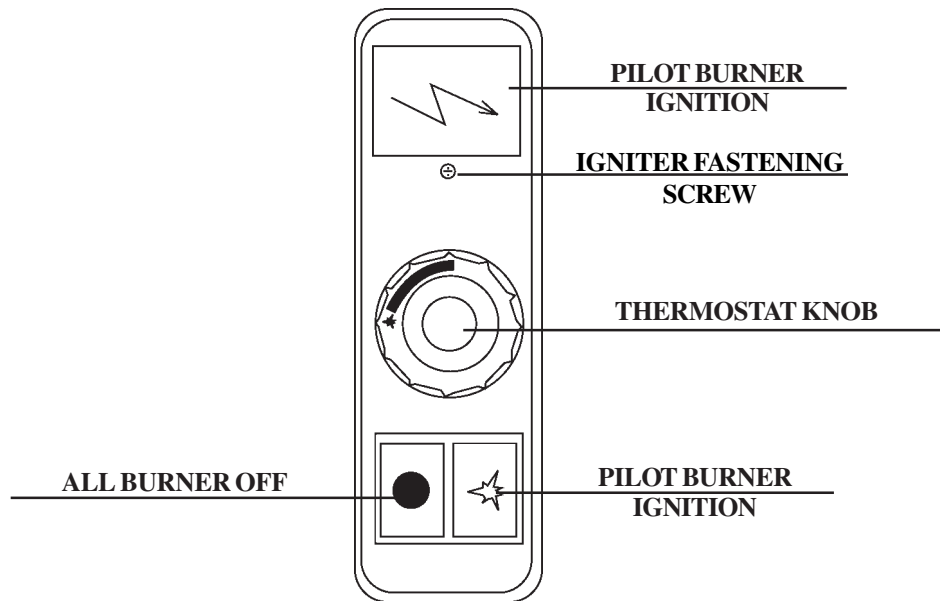


Fig. 9

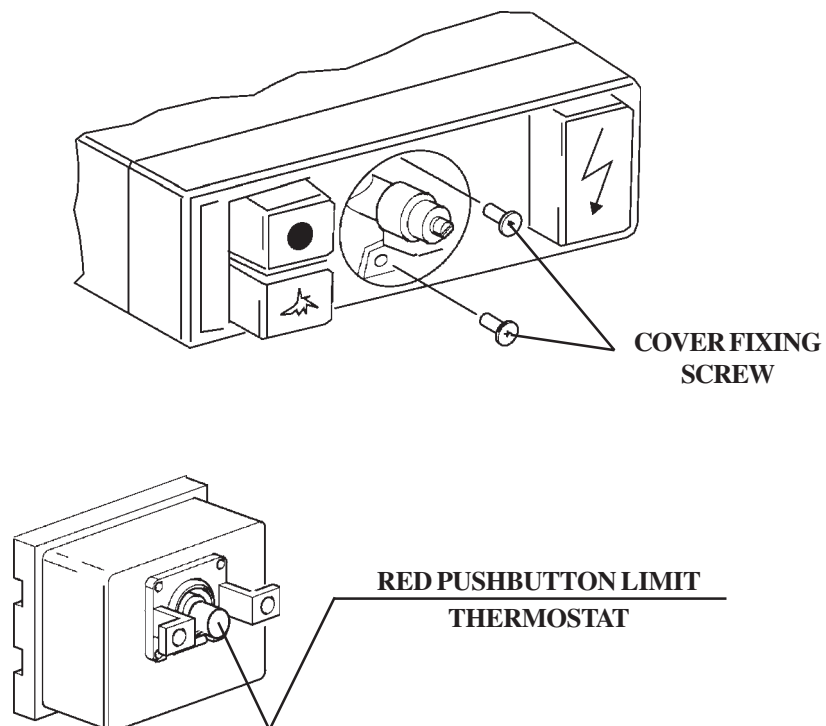


Fig. 10

SOMMAIRE

<i>CHAPITRE</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGE</i>
	Regles generales	29
1.	Donnees techniques	30
1.1	Fiteuse au gaz, cat. II (gaz méthane et G.P.L.)	30
1.2	Caracteristiques techniques	30
2.	Conseil d'installation	31
2.1	Plaquette d'identification des friteuses au gaz	31
2.2	Legislation a respecter	31
2.3	Lieu d'installation	31
2.4	Mise en place	31
2.5	Tableau II: donnees techniques gaz, pression, gicleurs bruleurs, flamme pilote et vis du minimum. Appareil modele: F15G/M avec n° 1 bac de 15 litres. F15+15G/M avec n° 2 bacs de 15 litres	32
2.6	Raccordement a l'installation du gaz	32
2.7	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration	32
2.7.1	Appareil de type A	32
2.8.1	Controle de la pression en amont (Pe)	32
2.8.2	Controle de la pression au gicleur (Pi)	32
2.8.3	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	33
2.9	Controle du fonctionnement	33
2.10	Informations de l'usager	33
3.	Adaptation pour fonctionner a un autre type de gaz	34
3.1	Changement du gicleur du bruleur principal	34
3.2	Changement injecteur brûleur pilote	34
3.3	Reglage de l'air primaire du bruleur principal	34
4.	Changement des composants plus importants	35
5.	Instructions pour l'utilisateur	36
5.1	Allumage du bruleur pilote	36
5.1.1	Allumage du bruleur principal et reglage de la temperature	36
5.2	Extinction	36
5.3	Nettoyage et precautions a adopter	36
5.4	Exemples de cuisson	37
5.5	Vidange du bac d'huile	37
5.6	Limiteur de temperature	37
6.	Entretien et nettoyage	38
	SCHEMAS D'INSTALLATION	67

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉGÂTS À DES PERSONNES OU À DES BIENS PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, AUSSI BIEN DE LA PART DE L'USAGER QUE DE L'INSTALLATEUR.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SUR LES CONSÉQUENCES IMPUTABLES À D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES DUES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RÉSERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NÉCESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES.

1.1 FRITEUSE AU GAZ, CAT. II (GAZ MÉTHANE ET G.P.L.)

MODELE		F15G/M	F15+15G/M
Dimensions	Type	A	A
Largeur	mm	375	750
Profondeur	mm	650	650
Hauteur	mm	845	845
Hauteur totale	mm	1140	1140
Poids net	kg	44	81
Dimensions bac		1	2
Largeur	mm	250	250
Profondeur	mm	330	330
Hauteur	mm	350	350
Capacité bac	l	15	15+15
Dimensions panier		1	2
Largeur	mm	235	235
Profondeur	mm	275	275
Hauteur	mm	105	105
Temps de préchauffage (180K)	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Raccordement gaz	"A"	1/2"	1/2"
Débit thermique nominal	(1) kW	13	26(13+13)
Air pour la combustion	m ³ /h	21	42
Consommation gaz	(15°C)		
G.P.L. G30/G31	g/h	1025/1010	2050/2020
Méthane G 20	m ³ /h	1,37	2,75
Méthane G 25	m ³ /h	1,60	3,20

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse : 200 W environ ; 2x200W pour les modèles avec 2 brûleurs/bacs.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La structure portante est en acier Inox AISI 304, montée sur des pieds en acier Inox 18/10, réglables en hauteur et tampon d'appui en caoutchouc.

- le **BAC** est en acier Inox AISI 304.

- le **FONCTIONNEMENT** est au GAZ à travers des brûleurs à flamme autostabilisante en acier Inox AISI 304 qui garantissent la grande uniformité de chauffage. La température se règle par un thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote. Allumage piézo-électrique de la flamme pilote.

- les modèles GF15+155 et GF25+255 sont équipés de **COMMANDES INDEPENDANTES** pour chaque bac.

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1 et 2.5-2.6.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible, ou que l'appareil soit installé à une distance de 10 cm.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité, spécialement pour les modèles F15G/M

NOTE : Il est absolument interdit d'installer les friteuses sur une base en ciment après en avoir éliminé les pieds.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FRITEUSES AU GAZ

Cette notice concerne les Friteuses du type A Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.).

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1 et 2.5-2.6.

Conformément à la norme EN 203 1ère partie, la plaquette d'identification se trouve :

a) sur la porte interne

Exemple de la plaquette italienne :

Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont

Pi = pression au gicleur

V		Hz		kW		Type
IT-GR-GB-ES-IE		PT		FR-BE		NL
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P		mbar
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50		mbar
LU		IS-DK-FI-SE		AT-CH		DE
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P		I3P
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50		30
$\sum Q_n$		G20		G30		Kg/h
(Hi)		G25		G31		Kg/h

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes d'hygiène

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$ Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

2.4 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.5 TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS BRULEURS, FLAMME PILOTE ET VIS DU MINIMUM, APPAREIL MODELE: F15G/M AVEC N° 1 BAC DE 15 LITRES. F15+15G/M AVEC N° 2 BACS DE 15 LITRES

PAYS	CATEGORIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			BRULEUR POUR CHAQUE BAC N° 1		BY-PASS	VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GICLEUR AVEC ELETTRISIT 710		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSUMMATION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm.Type MARQUE	R.d.A. Xmm.			Ømm. MARQUE	Ømm. MARQUE	Max	Min.	100%	P.T.Min. ca.50%
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H	G 20	20	17	25	185K	9,5	-	51	17,3	-	13	-	1376	-
PAIS BAS	2L	G 25	25	20	30	200 L	18,5	-	51	21,4	-	13	-	1600	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G 20 G 25	20 25	17 17	25 30	185 K	9,5	-	51	17,3 23,9	-	13	-	1376 1464	-
FRANCE BELGIQUE	3+	G 30* G 31	29 37	20 25	35 45	125 K	13	-	30	28,3 36,7	-	13	-	404 532	1025 1010
LUXEMBOURG	3P	G 31*	37	25	45	125 K	13	-	30	36,1	-	13	-	532	1010
LUXEMBOURG PAIS BAS	3P	G 31*	50	42,5	57,5	115 K	10	-	30	49,1	-	13	-	532	1010

R.d.A. = Réglage de l'air primaire (1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: F15G/M: 1x200W; F15+15G/M 2x200W
Marquage gicleur Ø 1/100 mm *Régulateur de pression exclu F = Fixe R = Réglable K = Gicleur court l = 15 mm L = Gicleur long

2.6 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1) et art. 2.9.1.
- L'appareil a été testé et préparé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur la plaquette externe adhésive

N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

2.7 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableau 1.1 des données techniques) :

2.7.1 APPAREIL DE TYPE A

Ils ne sont pas prévus pour être reliés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique. Le local où il est installé doit être suffisamment aéré.

2.8.1 CONTROLE DE LA PRESSION ENAMONT (PE)

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins). Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B).

Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur et relevez la pression "dynamique" en amont.

Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz (C) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

2.8.2 CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (PI)

Le raccordement pour la pression se trouve au-dessus du porte-gicleur. Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

2.8.3 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

- Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.
- Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.
- Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.
- Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L."

2.9 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi Chap. 5.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage et l'inter-allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

2.10 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi de la Friteuse à l'utilisateur en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Laissez un exemplaire de cette notice à l'utilisateur.

3. ADAPTATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ

Fermez le robinet du gaz en amont de l'appareil.

3.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR PRINCIPAL (FIG. 5)

- Ouvrez la porte du meuble et enlevez les conteneurs d'huile.
- Dévissez la vis (D) et poussez le régulateur de l'air primaire (C) dans le tuyau Venturi.
- A l'aide d'une clé de 12 mm, dévissez le gicleur (B) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

3.2 CHANGEMENT INJECTEUR BRÛLEUR PILOTE (FIG. 6)

- A l'aide d'une clé de 10 mm (Fig. 6 rep. 2), dévisser l'écrou de fixation du tuyau de gaz en faisant attention à ne pas briser la bougie.
- Retirez l'injecteur pilote (Fig. 6 rep. 7) et remplacez-le par un adapté au type de gaz.
- Remontez l'écrou et vissez-le.
- Vérifiez s'il n'y a pas de fuites de gaz.

IMPORTANT: après avoir transformé le type de gaz, il est obligatoire de signaler la conversion sur la plaquette d'identification en y appliquant l'adhésif, fourni en dotation, avec le sigle correspondant au nouveau type de gaz.

3.3 REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Mettez l'appareil en route en suivant les instructions pour l'utilisateur.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez la flamme pilote en suivant les instructions et contrôlez-la. La flamme doit pénétrer dans le thermocouple. Si ce n'est pas le cas, vérifiez l'injecteur pilote (Fig. 6 rep. 7).
- Pour le contrôle du réglage de l'air primaire des brûleurs principaux, la distance "X" doit être réglée exactement (cfr. tableau des injecteurs II paragraphe 2.5-2.6 et fig. 5 poste C). L'air primaire est bien réglé lorsque la flamme ne se détache pas lorsque le brûleur est froid et ne retourne pas lorsqu'il est chaud.
- Contrôlez l'allumage et la régularité de la flamme maximale.

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum ainsi que l'entrée de l'air.

Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces d'origine.

Avant d'effectuer toute opération de réparation, fermez le robinet du gaz.

Ouvrez la porte et démontez le panneau frontal.

Retirez le lèche-frites, vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

A) Allumeur piézo-électrique

- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez la vis située sous le bouton d'allumage avec un tournevis cruciforme (Fig. 9).
- Montez un nouvel allumeur.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

B) Bougie de la flamme pilote "Rampe d'allumage" (fig. 6 poste 5)

- Enlevez le fil de la haute tension.
- Dévissez les deux vis (Fig.6 poste 8) avec une clé de 8mm.
- Montez une nouvelle bougie.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

C) Thermocouple (fig. 6 poste 4)

- Dévissez l'écrou (Fig. 6 rep. 9) à l'aide d'une clé de 10 mm et démontez le thermocouple.
- A l'aide d'une clé de 9 mm, dévissez le thermocouple de la soupape de sécurité (fig. 9).
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

D) Brûleur flamme pilote "Rampe d'allumage" (fig. 6 poste 3)

- Dévissez le raccord du gaz, avec une clé de 10mm (fig. 6 poste 6)
- Débranchez le fil de haute tension.
- Dévissez les deux vis (fig. 6 poste 1) avec un tournevis cruciforme.
- Démontez la bougie (fig. 6 poste 1) et le thermocouple (fig. 6 poste 4).
- Remplacez le brûleur pilote (Fig. 6 poste 6) par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

E) Soupape thermostatique (Fig. 9)

- Retirez le réservoir de la douille (Fig. 8 rep. 1)
 - Détachez le tuyau de gaz de la sortie de la soupape.
 - Dévissez les 4 vis de la bride supérieure de l'arrivée de gaz.
- ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans l'O.R.
- Démontez le thermocouple, avec une clé de 9mm.
 - A l'aide d'une clé de 10 mm, démontez le tuyau d'alimentation de gaz au brûleur de la flamme pilote.
 - Remplacez la soupape thermostatique par une nouvelle.

ATTENTION ! Les boutons doivent être comme illustré sur la Fig. 9, n'oubliez pas l'interruption du thermocouple !

- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.
- Réglez la vis du minimum by-pass (100% ouvert !).
- Remontez le réservoir de la soupape et le réservoir du thermostat de sécurité.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

Contrôlez que la température de l'huile arrive à 195°C avec le thermostat sur la position 8.

F) Brûleur (fig. 5)

- Dévisser l'écrou (Fig. 5 rep. E)
- Dévissez l'écrou au-dessus de la plaque, avec une clé de 13mm.
- Dévissez la vis sur la plaque, avec une clé de 10mm.
- Remplacez le brûleur par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

G) Thermostat de sécurité (fig. 10)

- Contrôlez le fonctionnement et recherchez la cause du déclenchement du thermostat de sécurité.

Son changement est très simple.

ATTENTION ! Le thermostat interrompt le circuit du thermocouple.

AVANT - PROPOS

Avant de mettre en route l'appareil, lavez soigneusement le bac et les paniers en opérant de la façon suivante :

- Remplissez le bac d'eau et de détergent. Mettez en route l'appareil portez à ébullition et laissez bouillir pendant quelques minutes. Vidangez l'eau à travers le robinet de vidange et rincez abondamment le bac avec de l'eau propre.
- La graisse de friture ne doit être utilisée que lorsqu'elle est liquide.
- Pendant l'utilisation, ne couvrez pas le bac et ne versez pas de sel ou d'arômes.
- **Ne mettez jamais en route la friteuse avant d'avoir rempli le bac d'huile. Le non respect de cette règle provoquerait des dégâts irréversibles au bac.**


REPLISSAGE DU BAC (fig. 8)

Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé. Versez l'huile de friture jusqu'à l'encoche MIN. mais jamais au-dessus de l'encoche MAX. Reportez-vous au tableau des données techniques (paragraphe 1.1) pour connaître la capacité du bac.

REPLISSAGE DU PANIER

La quantité d'aliments à introduire dans le panier dépend de leur mode de cuisson. L'important est d'éviter une trop grande baisse de température au moment de l'immersion. La température de l'huile ne doit jamais descendre en-dessous de 160°C. La cuisson de petites quantités dans leur juste temps est meilleure qu'une grosse quantité qui doit cuire pendant plus longtemps.

5.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PILOTE (FIG. 9)

- Ouvrez le robinet du gaz installé en amont de la friteuse.
- Tournez la manette du réglage de la température sur la position  et ouvrez la porte de la friteuse.
- Appuyez sans lâcher sur le bouton d'allumage du brûleur pilote et simultanément sur le bouton d'allumage pendant 20 secondes au moins jusqu'à ce que tout l'air contenu dans la tuyauterie se soit évacué et que la flamme pilote se soit allumée (vérifiable avec la porte de la friteuse ouverte).


5.1.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL ET REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Après avoir allumé la flamme pilote, le brûleur s'allume en positionnant la manette sur la position 8. Le réglage de la température de l'huile s'obtient en tournant la manette de 1 à 8, en fonction des besoins.

POSITION DE LA MANETTE	TEMPERATURE DE L'HUILE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 EXTINCTION

L'extinction du brûleur principal s'obtient en tournant la manette dans la position allumage pilote .

Pour éteindre le brûleur pilote, appuyez sur le bouton .

N.B. Le bouton reste automatiquement en position pendant 90 secondes environ. Pendant cette durée, l'appareil reste éteint.

5.3 NETTOYAGE ET PRECAUTIONS A ADOPTER

Pour une bonne utilisation de la friteuse, adoptez les précautions suivantes :

- N'utilisez pas d'objets métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
- L'huile ou la graisse de friture doivent toujours être de bonne qualité et sans impuretés, en cas de besoin, filtrez-les.
- Avant de verser de l'huile fraîche ou filtrée, vérifiez que le fond du bac est propre.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.

5.4 EXEMPLES DE CUISSON

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON (minutes)	THERMOSTAT °C
Croûtons	1	180
Crevettes et calmars	2 - 5	180
Filets de poisson panés	2 - 4	190
Friture de poissons mixte	3 - 5	190
Saucisses	2 - 4	170 - 180
Poulets	10 - 15	170 - 180
Coquelets	5 - 8	180
Rôtis divers (de 1 à 2 kg)	20 - 25	170
Frites	3 - 5	190
Dorure des pommes de terre	1 - 2	190
Fonds d'artichauts, aubergines, choux-fleurs, courgettes	2 - 4	190
Beignets	2 - 4	180
Croquettes de riz	3 - 5	160 - 180

5.5 VIDANGE DU BAC D'HUILE (FIG.4)

Pour vider le bac d'huile, ouvrez le robinet de vidange et l'huile s'écoulera automatiquement à travers un filtre dans le lèche-frites.

Videz périodiquement le lèche-frites et contrôlez la propreté du filtre .

Une poignée escamotable placée sur le bord supérieur du lèche-frites facilite son utilisation.

5.6 LIMITEUR DE TEMPERATURE

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité (fig. 10) qui se déclenche en cas de surchauffe de l'huile en arrêtant le fonctionnement de l'appareil. Pour le faire repartir, il faut réenclencher le thermostat (fig. 10). Cette opération doit être confiée à un personnel qualifié qui contrôlera aussi la cause du déclenchement.

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

BACS DE CUISSON

- Videz les bacs d'huile en vidangeant l'huile à travers le robinet de vidange jusque dans le lèche-frite. Nettoyez-les ensuite en utilisant un détergent adapté en évitant de racler ou d'érafler le fond. Rincez ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux. La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

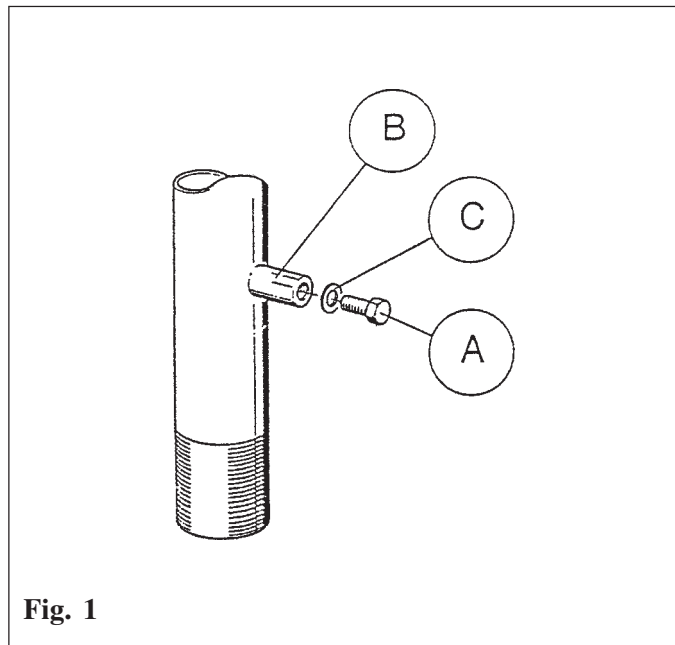


Fig. 1

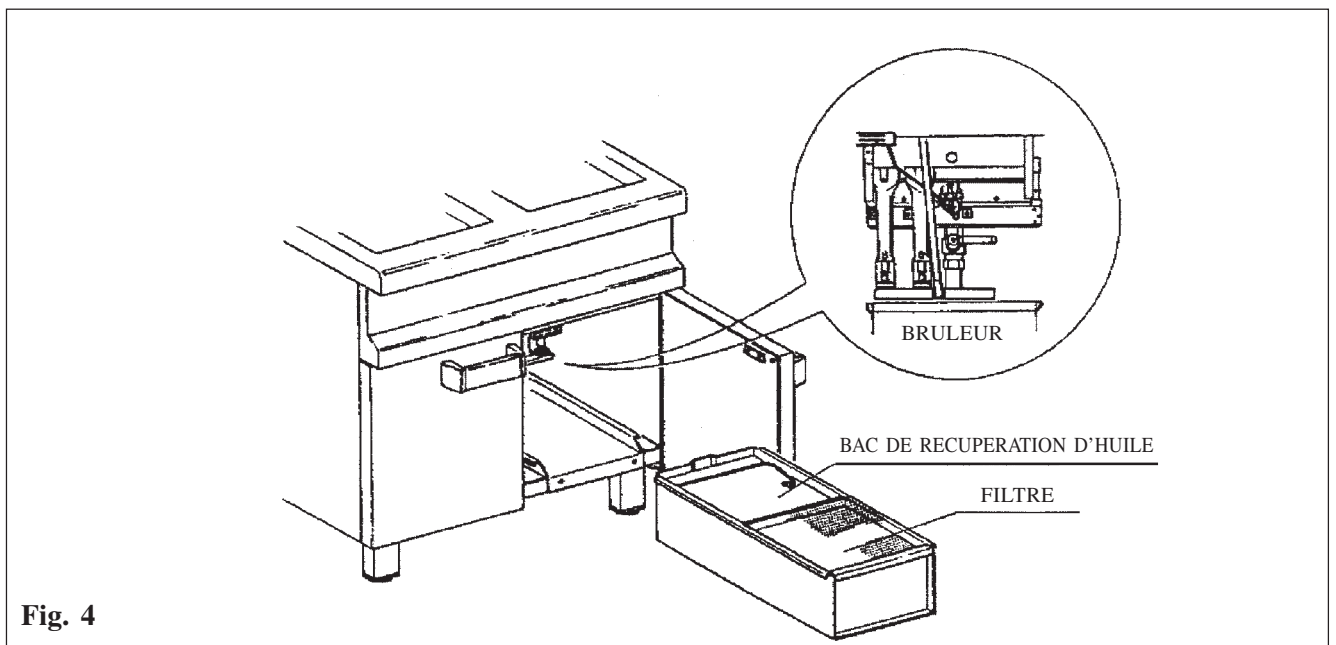


Fig. 4

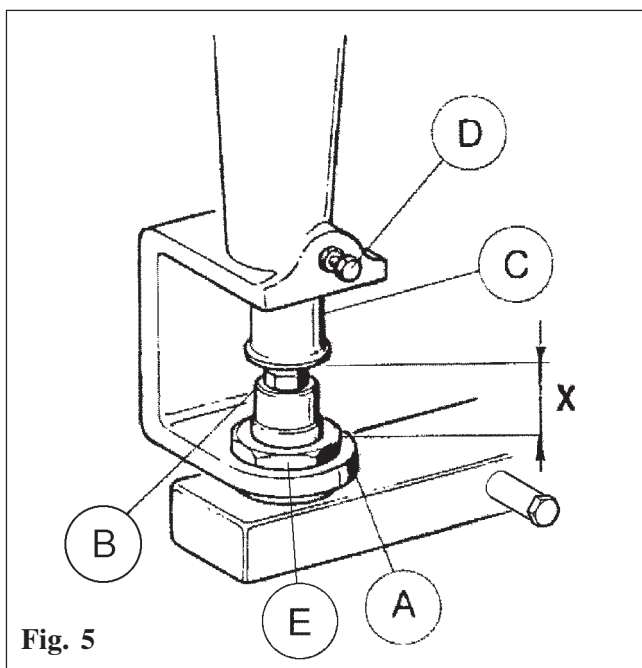


Fig. 5

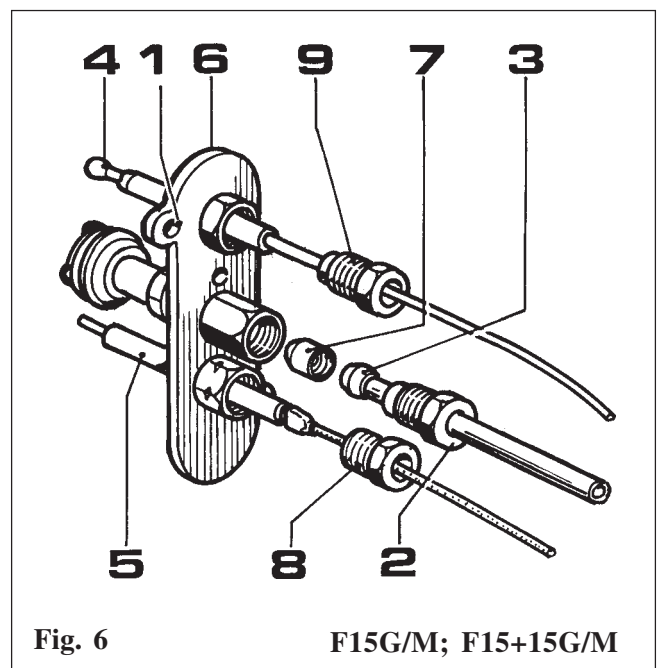


Fig. 6

F15G/M; F15+15G/M

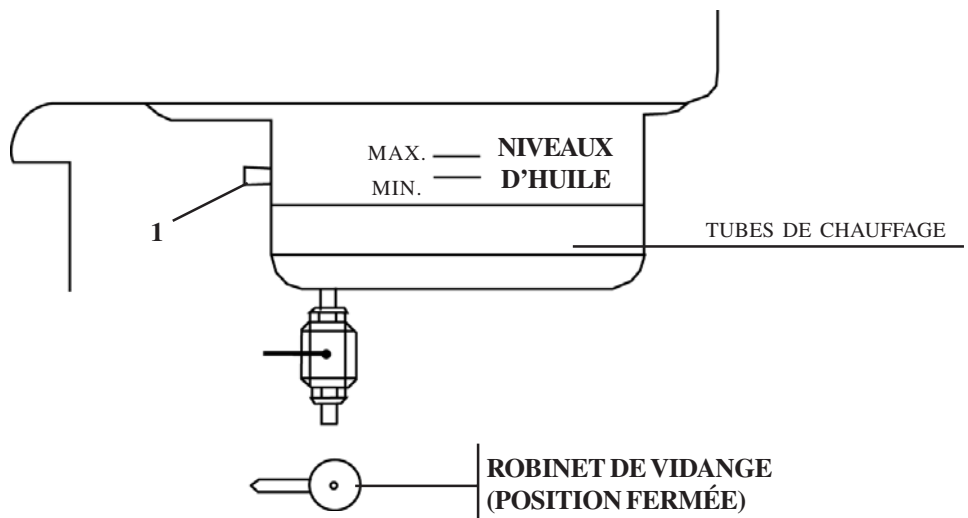


Fig. 8

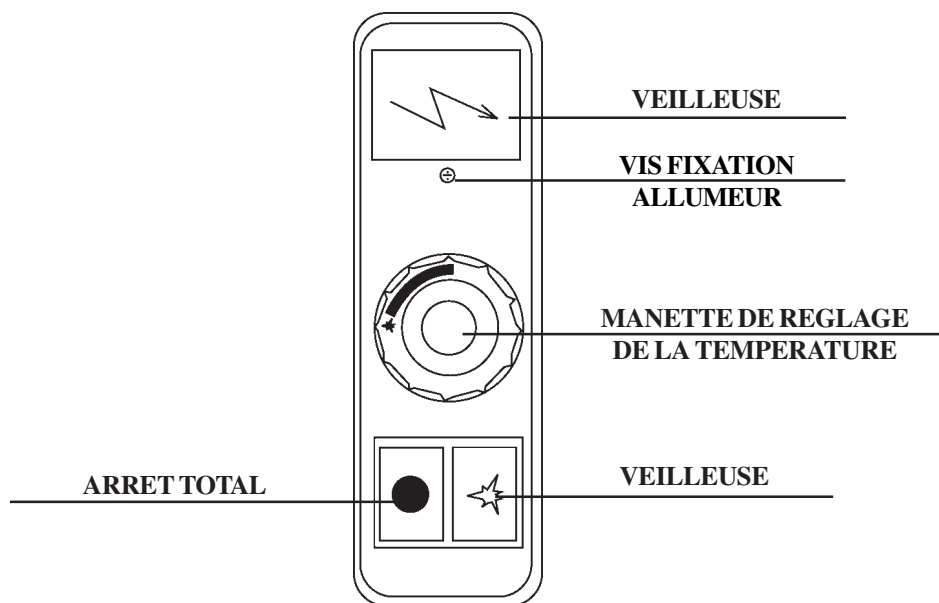


Fig. 9

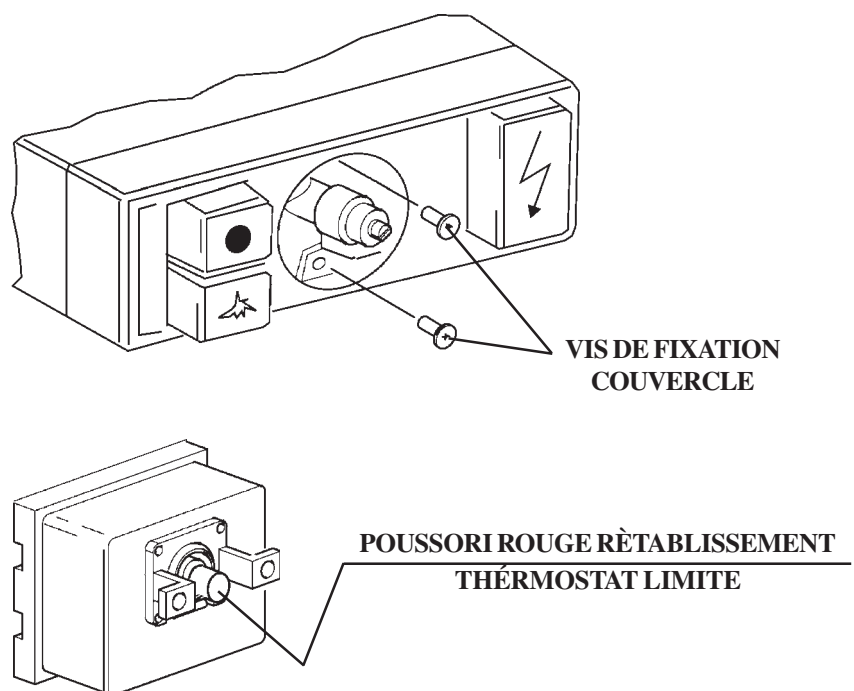


Fig. 10

INHALTSVERZEICHNIS

<i>KAPITEL</i>	<i>BESCHREIBUNG</i>	<i>SEITE</i>
	Allgemeine Hinweise	42
1.	Technische Daten	43
1.1	Gasbeheizte Friteuse - Kat. II (Methangas und Flüssiggas)	43
1.2	Technische Eigenschaften	43
2.	Installationsanleitungen	44
2.1	Informationen zu den gasbeheizten Friteusen	44
2.2	Einzuhaltende Gesetze, normen und technische Richtlinien	44
2.3	Installationsort	44
2.4	Aufstellung	44
2.5	Tabelle II: technische Daten über: gas, druck, Brennerdüsen, Leitflamme und Kleinststufeneinstellschraube für gerät Typ: F15G/M mit eins 15-Liter-Wanne. F15+15G/M mit zwei 15- Liter-Wanne.	45
2.6	Anschluss an die Gasanlage	45
2.7	Abgasung	45
2.7.1	Gasgeräte Typ: A	45
2.8.1	Kontrolle des Vordruckes (Pe)	45
2.8.2	Kontrolle des Druckes an der düse (Pi)	45
2.8.3	Kontrolle für den betrieb mit Flüssiggas	46
2.9	Betriebskontrolle	46
2.10	Vorbereitung des Verwenders	46
3.	Umrüstung für den betrieb mit einer anderen Gasart	47
3.1	Austauschen der Hauptbrennerdüse	47
3.2	Auswechslung der Leitflammenbrenner-Einspritzdüse	47
3.3	Einstellen der Primärluft auf dem Hauptbrenner	47
4.	Austauschen der wichtigsten Bestandteile	48
5.	Anweisungen an den Verwender	49
5.1	Anzünden des Leitflammenbrenners	49
5.1.1	Anzünden des Hauptbrenners und Einstellung der Temperatur	49
5.2	Ausschalten	49
5.3	Säuberung und hinweise	49
5.4	Kochzeitenbeispiele	50
5.5	Entleeren der Ölwanne	50
5.6	Temperaturbegrenzer	50
6.	Wartung und Reinigung	51
	INSTALLATIONSPLÄNE	67

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor den Säuberungs- oder Wartungsvorgängen muß das Gerät vom Gasversorgungsnetz abgetrennt werden.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftenwidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.

BEI NICHTBEFOLGUNG DER IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN DURCH DEN VERWENDER ODER DEN INSTALLATIONSTECHNIKER LEHNT DER HERSTELLER JEDE VERANTWORTUNG AB UND HAFTET SOMIT NICHT FÜR EVENTUELLE UNFÄLLE ODER STÖRUNGEN, DIE AUF EIN SOLCHES VERHALTEN ZURÜCKFÜHRBAR SEIN SOLLTEN.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1.1 GASBEHEIZTE FRITEUSE - KAT. II (METHANGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		F15G/M	F15+15G/M
Maße	Typ	A	A
Breite	mm	375	750
Tiefe	mm	650	650
Höhe	mm	845	845
Gesamthöhe	mm	1140	1140
Nettogewicht	kg	44	81
Wanne-Maße und Nr.		1	2
Breite	mm	250	250
Tiefe	mm	330	330
Höhe	mm	350	350
Wanne-Kapazität	l	15	15+15
Maße des Korbes		1	2
Breite	mm	235	235
Tiefe	mm	275	275
Höhe	mm	105	105
Vorwärmung-Zeit (180K)	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Gasanschluß	"A"	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung	(1) kW	13	26(13+13)
Luft für Verbrennung / Lüfter	m ³ /h	21	42
Gasverbrauch	(15°C)		
Flüssiggas G30/G31	g/h	1025/1010	2050/2020
Methan L-G20	m ³ /h	1,37	2,75
Methan L-G25	m ³ /h	1,60	3,20

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W ; 2x200W für Modelle mit 2 Brenner/Wanne

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, auf höhenverstellbaren Füßen aus Inox-Stahl mit Gummi-Aufstandfläche montiert.
- **WANNE** aus Inox-Stahl AISI 304.
- **GASHEIZUNG** durch Gußeisenbrenner mit selbthaltender Flamme, die eine sehr einheitliche Heizung gewährleisten. Thermostatische Temperatureinstellung mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Unterbrechung der Gasversorgung im Falle des ungewollten Erlöschens des Leitflammenbrenners. Piezozündung der Leitflamme.
- **EINZELEINSTELLUNG** der Temperatur in jeder Wanne bei den Modellen GF15+155 und GF25+255.

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

(Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1 und 2.5-2.6).

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein, oder eine Entfernung von 10 cm. haben.

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der NivellierungsfüÙe eben stellen.

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen, insbesondere für Modelle F15G/M

ANMERKUNG: Es ist strengstens verboten, die StandfüÙe von der Friteusen zu entfernen und sie auf einem Zementsockel zu installieren.

2.1 INFORMATIONEN ZU DEN GASBEHEIZTEN FRITEUSEN

Diese Anleitung gilt für unsere Friteusen Typ A Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas).

Siehe Tabelle 1.1 und 2.5-2.6.

Das Schild nach EN-Norm 437 und 203 Teil 1 befindet sich: innen an der Tür

Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

V		Hz		kW		Type	tipo	
IT-GR-GB-ES-IE		PT		FR-BE		NL		
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	mbar			
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	mbar			
LU		IS-DK-FI-SE		AT-CH		DE		NO
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	I3P			
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	30			
ΣQ_n		G20		m ³ /h	G30		Kg/h	
(Hi)		G25		m ³ /h	G31		Kg/h	

2.2 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen "Installation von Gasanlagen".
- Die Hygienenormen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie.
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seiten- und Hinterenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.5 TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, BRENNERDÜSEN, LEITFLAMME UND KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE FÜR GERÄT TYP: F15G/M MIT EINS 15-LITER-WANNE. F15+15G/M MIT ZWEI 15-LITER-WANNEN.

LAND	DÜSEN-KATEGORIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			NR. 1 BRENNER PRO WANNE		LEIT-FLAMME MARKIERUNG	GASDRUCK AN DER DÜSE MIT 710 EUROSIT		NENNWÄRME-LEISTUNG kW (1)		GASVERBRAUCH (15°C) PRO WANNE	
			Nennldr.	Min.	Max.	Ømm. Typ MARKIERT	P.L.E. Xmm.		Max.	Min.	100%	Mind. Wär. leist. ca. 50%	lh	gh
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G 20	20	17	25	185 K	9,5	51	17,3	-	13	-	1376	-
DEUTSCHLAND	2L	G 25	20	18	25	210 L	21,4	51	16,1	-	13	-	1600	-
FRANKREICH BELGIEN	2E+	G 20* G 25	20 25	17 17	25 30	185 K	9,5	51	17,3 23,9	- -	13	-	1376 1464	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3B/P	G 30* G 31	50	42,5	57,5	105 K	10	30	49	-	13	-	404 466	1025 885
FRANKREICH BELGIEN	3+	G 30* G 31	29 37	20 25	35 45	125 K	13	30	28,3 36,7	-	13	-	404 532	1025 1010

P.L.E. = Primärlufteinstellung (1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. F15G/M: 1x200W; F15+15G/M 2x200W.
 Düsenmarkierung Ø 1/100 mm *Druckregler nicht eingeschlossen F = Fix R = Einstellbar
 K = kurze Düse L = Lange Düse AG = All Geöffnet

2.6 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1) und Art . 2.9.1.
- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem extern angebrachten Klebeschild stehenden Gasart geprüft und vorbereitet.
- * **MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**
- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, daß an den Anschlußstellen keine Leckagen bestehen.

2.7 ABGASUNG

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableau 1.1 des données techniques) :

2.7.1 GASGERÄTE TYP: A

Sind nicht für den Anschluß an ein Kontrollsystem der Abgasung voreingestellt.
 Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät erfordert eine Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmeleistung).
 Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.8.1 KONTROLLE DES VORDRUCKES (PE)

Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.
 Die Druckentnahmestelle Abb. 1 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.
 Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

2.8.2 KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (PI)

Die Druckentnahmestelle befindet sich oberhalb des Düsenhalters.
 Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol ummantelt werden, damit er nicht verbrennt.

2.8.3 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.

Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.

Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.

Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

2.9 BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen (Sehen Kap.5).

- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.

- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.

- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.

- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

2.10 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

Dem Verwender muß unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch der Friteuse sowie eventuelle Änderungen erklärt werden.

Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

Den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn schließen.

3.1 AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNERDÜSE (ABB. 5)

- Die Schranktür öffnen und die Ölbehälter entnehmen.
- Die Schraube (D) lockern und den Primärluftregler (C) ins Venturi einschieben.
- Mit einem 12er-Schlüssel die Düse (B) losschrauben und mit einer für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen. Siehe hierzu Tabelle II Kap. 2.5-2.6.

3.2 AUSWECHSLUNG DER LEITFLAMMENBRENNER-EINSPRITZDÜSE (ABB. 6)

- Die Befestigungsmutter des Gasrohres mit einem 10 mm-Schlüssel vorsichtig abdrehen (Abb. 6 Pos. 2), um die Glühkerze nicht zu brechen.
- Die Leitflammen-Einspritzdüse (Abb. 6 Pos. 7) abnehmen und mit der für die Gasart geeigneten Einspritzdüse ersetzen.
- Die Mutter wieder ansetzen und festspannen.
- Eine Kontrolle nach eventuellen Gasleckagen durchführen.

WICHTIG - Bei Umrüstung oder Anpassung an einen Gastyp muß das entsprechende Kennzeichen obligatorisch auf das Schild der technischen Eigenschaften aufgebracht werden (ein Klebeetikett wird dazu mit den Düsen mitgeliefert).

3.3 EINSTELLEN DER PRIMÄRLUFT AUF DEM HAUPTBRENNER

- Das Gerät unter Befolgung der "Anweisungen an den Verwender" in Betrieb setzen.
- Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen überprüfen, die Leitflamme laut Betriebsanleitungen anzünden und kontrollieren. Die Flamme muß das Thermoelement umschließen, umschließen, andernfalls die Leitflammen-Einspritzdüse kontrollieren (Abb. 6 Pos. 7).
- Zur Kontrolle der Primärlufteinstellung der Hauptbrenner muß der Abstand "X" korrekt reguliert werden (siehe Tabelle Einspritzdüsen II Kap. 2.5-2.6 und Abb.5 Pos. C); eine korrekte Primärlufteinstellung verhindern, daß sich die Flammen ablösen, wenn der Brenner kalt ist und rückschlagen, wenn er warm ist.
- Die Zwischenzündung und die richtige Einregulierung der Flamme auf der Höchststufe kontrollieren.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe und die Zuluft kontrolliert werden.

Durchführung eventueller Reparaturen nur durch befugte technische Betreuungsstellen und unter Verwendung von Originalersatzteilen.

Vor der Abmontage und dem Ersetzen von Bestandteilen unbedingt den Gashahn schließen!

Die Tür öffnen und das Stirnbrett abmontieren.

Die Ölfangschale herausziehen und danach den Austausch der wichtigsten Ersatzteile vornehmen:

A) Piezozünder (auf dem vordere Teil)

- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die unter dem Zündknopf befindliche Schraube mit einem Kreuzschraubenzieher lösen.
- Den Zünder wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

B) Leitflammen-Glühkerze "Zündrampe"(Abb. 6 Pos. 5)

- Den Hochspannungsdraht herausziehen.
- Die zwei Schrauben (Abb. 6 Pos. 8) mit einem 8-mm-Schlüssel losschrauben.
- Den Glühkerze wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

C) Thermoelement (Abb. 6 Pos. 4)

- Die Mutter (Abb. 6 Pos. 9) mit einem 10er-Schlüssel lösen und das Thermoelement herausnehmen
- Das Thermoelement mit einem 9-mm-Schlüssel vom Sicherheitsventil losschrauben (Abb. 9).
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

D) Leitflammenbrenner "Zündrampe" (Abb. 6 Pos. 3)

- Den Gasanschluß mit einem 10-mm-Schlüssel (Abb. 6 Pos. 6) abmontieren.
- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die beiden Schrauben (Abb. 6 Pos. 1) mit einem Kreuz-Schraubenzieher lösen.
- Die Glühkerze (Abb. 6 Pos. 1) und das Thermoelement (Abb. 6 Pos. 4) abmontieren.
- Den Leitflammenkörper (Abb. 6 Pos.3) austauschen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen überprüfen.

E) Thermostatisches Ventil (Abb. 9)

- Die Kugel aus der Buchse herausnehmen (Abb. 8 Pos. 1).
- Das Gasrohr vom Ventilausgang abtrennen.
- Die 4 Schrauben des oberen Gaseingangsflansches abmontieren.

ACHTUNG: Den O-Ring der Gasabdichtung gut überprüfen.

- Das Thermoelement mit einem 9-mm-Schlüssel abmontieren.
- Das Gaszuleitungsrohr zum Leitflammenbrenner mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren.
- Das alte thermostatische Ventil durch ein neues ersetzen.

ACHTUNG: Die Knöpfe müssen wie in der Abb. 9 gezeigt sein – die Unterbrechung der Thermoelements nicht vergessen!

- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.
- Die Kleinststellungs-Einstellschraube By-Pass einregulieren (100%ig offen!).
- Die Ventilkugel und die Kugel des Grenztemperaturreglers wieder einbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

Kontrollieren, daß die Öltemperatur bei Thermostat auf Stufe 8 195°C erreicht.

F) Brenner (Abb. 5)

Die Mutter losschrauben (Abb. 5 Pos. E)

- Die obere Mutter der Platte mit einem 13-mm-Schlüssel abmontieren.
- Die Schraube auf der Platte mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren.
- Nun kann der Brenner ausgetauscht werden.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

G) Sicherheitsthermostat (Abb. 10)

- Eine Betriebskontrolle durchführen und die Ursache der Übertemperaturschalterausslösung ausfindig machen.

Der Übertemperaturschalter kann ganz leicht ausgetauscht werden.

ACHTUNG: Der Thermostat unterbricht den Thermoelementkreislauf.

Vorbemerkung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Wanne und die Körbe folgendermaßen gründlich auswaschen:

- Die Wanne bis zum angezeigten Stand mit Wasser und Reinigungsmittel auffüllen, die Geräteheizung einschalten, das Wasser zum Kochen bringen und einige Minuten kochen lassen, das Wasser aus dem Ablaßhahn auslaufen lassen und die Wanne mit sauberem Wasser reichlich nachspülen.
- Wenn zum Fritieren Fett verwendet wird, das Fett nur im flüssigen Zustand in die Wanne eingießen.
- Die Wanne während der Gebrauches nicht zudecken und kein Salz oder Gewürze einstreuen.
- **Schalten Sie das Gerät nie ein, bevor es mit Öl gefüllt ist. Das Nichtbeachten dieser Regel würde den Wannensboden durch Überhitzung schwer beschädigen.**

AUFFÜLLEN DER WANNE (Abb. 8)

Sicherstellen, daß der Ablaßhahn geschlossen ist, das Fritieröl bis zum Stand MIN eingießen, auf keinen Fall bis über den Stand MAX. Zur Wannenkapazität siehe Tabelle der technischen Daten unter 1.1.

AUFFÜLLEN DES KORBES

Die in den Korb einfüllbare Speisemenge hängt davon ab, wie man sie kochen will. Beim Eintauchen der Speisen in das Öl ist zu verhindern, daß die Öltemperatur rasch absinkt; sie darf auf keinen Fall unter 160°C absinken. Kleine Speisestücke, die eine angemessene Zeit gekocht werden schmecken besser als ein großes Stück, das länger gekocht werden muß.

5.1 ANZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS (ABB. 9)

- Den Gashahn öffnen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Den Drehschalter der Temperatureinstellung auf Stellung (★) drehen und die Gerätetür öffnen.
- Den Leitflammenkopf drücken und so lange gedrückt halten, bis die Leitflamme angezündet ist und dazu gleichzeitig 20 Sekunden lang wiederholt auf den Zündknopf drücken, bis die ganze Luft aus der Leitung ausgelassen wurde und die Leitflamme zündet (bei offener Gerätetür kontrollierbar).

5.1.1 ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS UND EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Nach dem Anzünden der Leitflamme den Brenner anzünden und dazu den Drehschalter auf Stellung 8 drehen. Die Öltemperatur kann auf dem Drehschalter auf die Stufen 1 bis 8 eingestellt werden.

SCHALTERSTUFEN	ÖLTEMPERATUR
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Drehschalter auf die Leitflammenzündstellung (★) drehen.

Um auch die Leitflamme zu löschen, auf den Knopf (●) drücken.

NB: Der Knopf bleibt automatisch etwa 90 Sekunden in dieser Stellung; während dieser Zeit bleibt das Gerät ausgeschaltet.

5.3 SÄUBERUNG UND HINWEISE

Bei der Gerätesäuberung bitte folgende Anweisungen beachten:

- Bei der Säuberung keine Metallklingen oder Scheuermittel verwenden.
- Darauf achten, daß es sich bei dem verwendeten Öl oder Fett um Qualitätsprodukte ohne Unreinigkeiten handelt; bei eventuellen Unreinigkeiten muß zuerst gefiltert werden.
- Vor dem Eingießen des frischen oder gefilterten Öles in die Wanne sicherstellen, daß sie gründlich sauber ist.
- Den Deckel auf das Gerät setzen, wenn es nicht verwendet wird.

5.4 KOCHZEITENBEISPIELE

SPEISEN	MINUTENZEIT	THERMOSTAT °C
Geröstete Brotschnitten	1	180
Krebstiere und Pfeilkalmare	2 - 5	180
Panierte Fischfilets	2 - 4	190
Gemischte Backfische	3 - 5	190
Bratwürste	2 - 4	170 - 180
Hähnchen	10 - 15	170 - 180
Junge Hähnchen	5 - 8	180
Verschiedene Braten (von 1 bis 2 kg)	20 - 25	170
Kartoffelscheiben	3 - 5	190
Goldbräunung von Kartoffelscheiben	1 - 2	190
Artischockenherzen, Auberginen, Blumenkohl, Zucchini	2 - 4	190
Küchlein	2 - 4	180
Reiskroketten	3 - 5	160 - 180

5.5 ENTLEREN DER ÖLWANNE (ABB. 4)

Pour vider le bac d'huile, ouvrez le robinet de vidange et l'huile s'écoulera automatiquement à travers un filtre dans le lèchefrites.

Videz périodiquement le lèchefrites et contrôlez la propreté du filtre .

Une poignée escamotable placée sur le bord supérieur du lèchefrites facilite son utilisation.

5.6 TEMPERATURBEGRENZER

Die Friteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat (Abb. 10) ausgerüstet, der im Falle einer Ölüberhitzung angesprochen wird. In diesem Fall muß der Thermostat (Abb. 10) zur Wiedereinschaltung des Gerätes wieder rückgestellt werden. Dieser Vorgang darf nur durch eine Fachkraft durchgeführt werden, durch die auch die Ursache der Thermostatauslösung festgestellt werden muß.

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

KOCHWANNEN

- Das Öl aus den Wannen in die Ölfangschale auslaufen lassen und dazu den Abfaßhahn öffnen, die Wannen mit einem geeigneten Reinigungsmittel gründlich reinigen, ohne dabei auf dem Wannenboden zu schaben oder zu kratzen. Reichlich nachspülen, um jede Spur von Reinigungsmittel zu entfernen.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

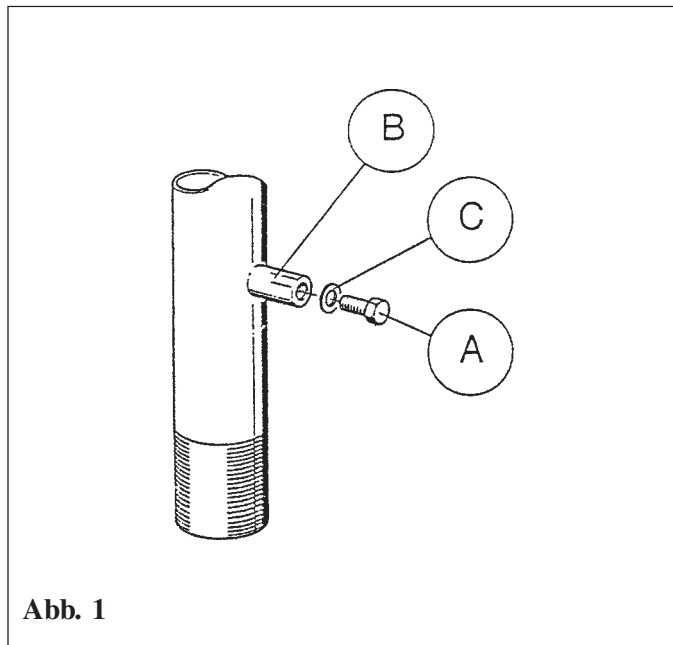


Abb. 1

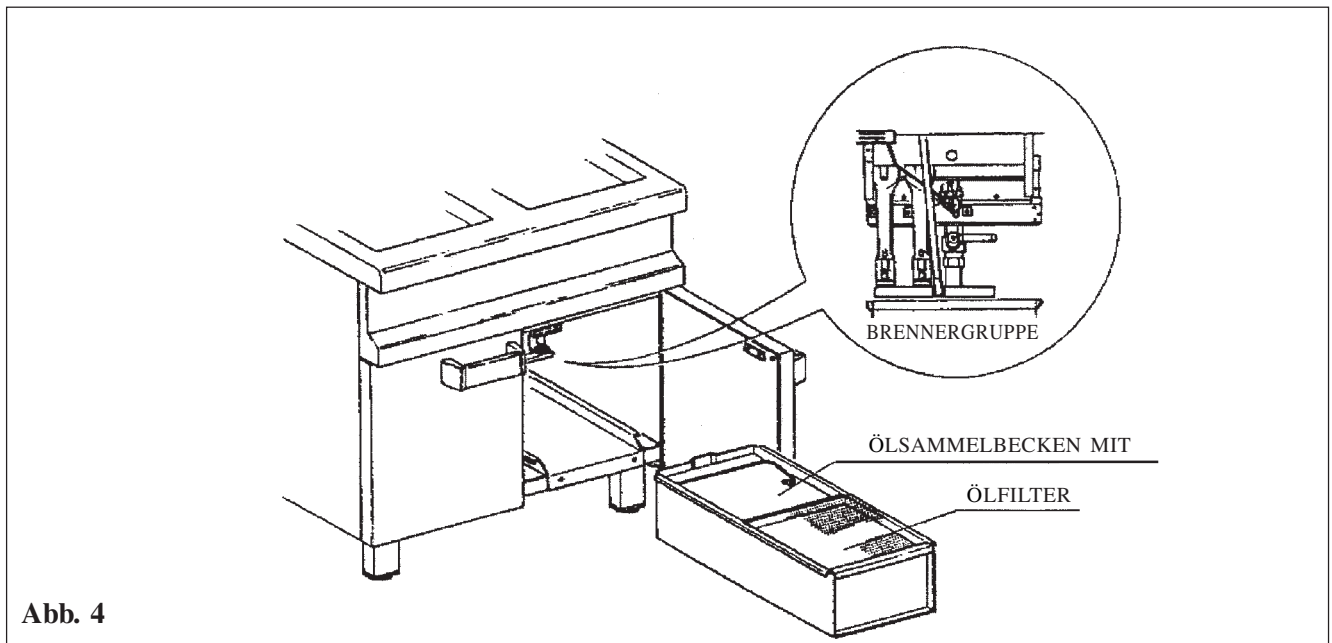


Abb. 4

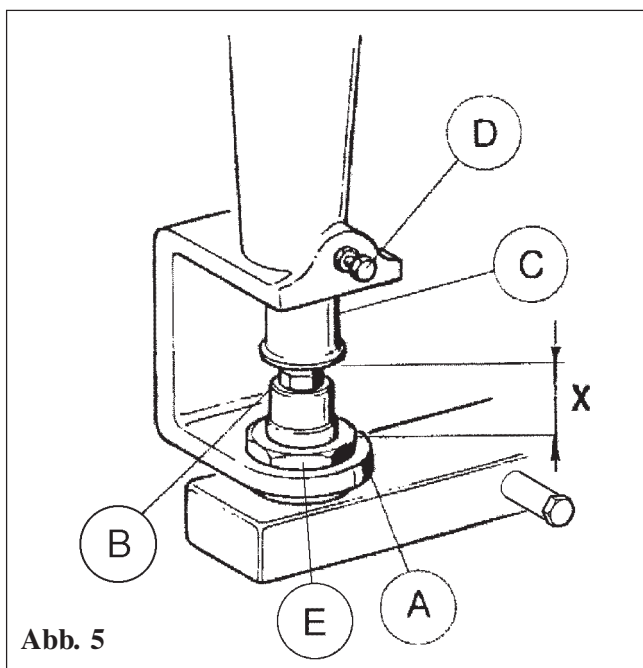


Abb. 5

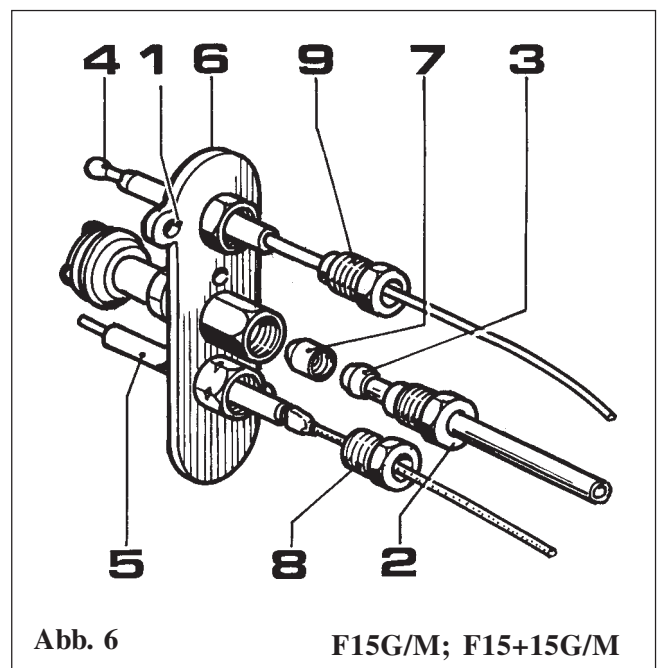


Abb. 6

F15G/M; F15+15G/M

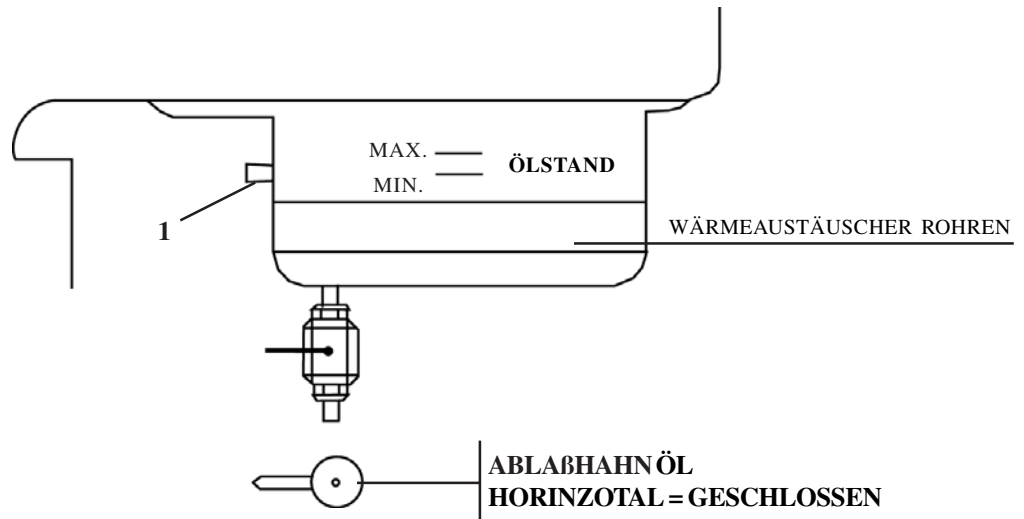


Abb. 8

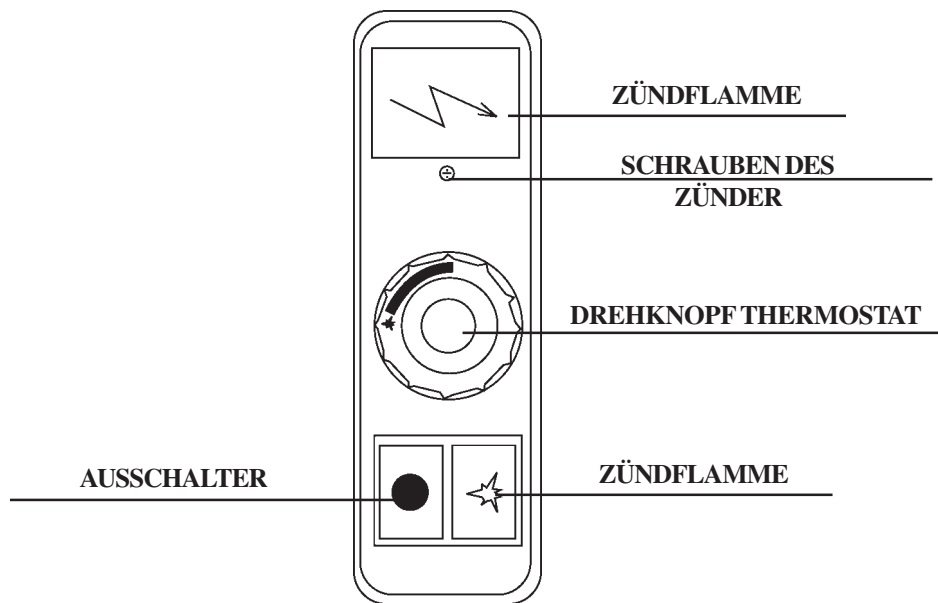


Abb. 9

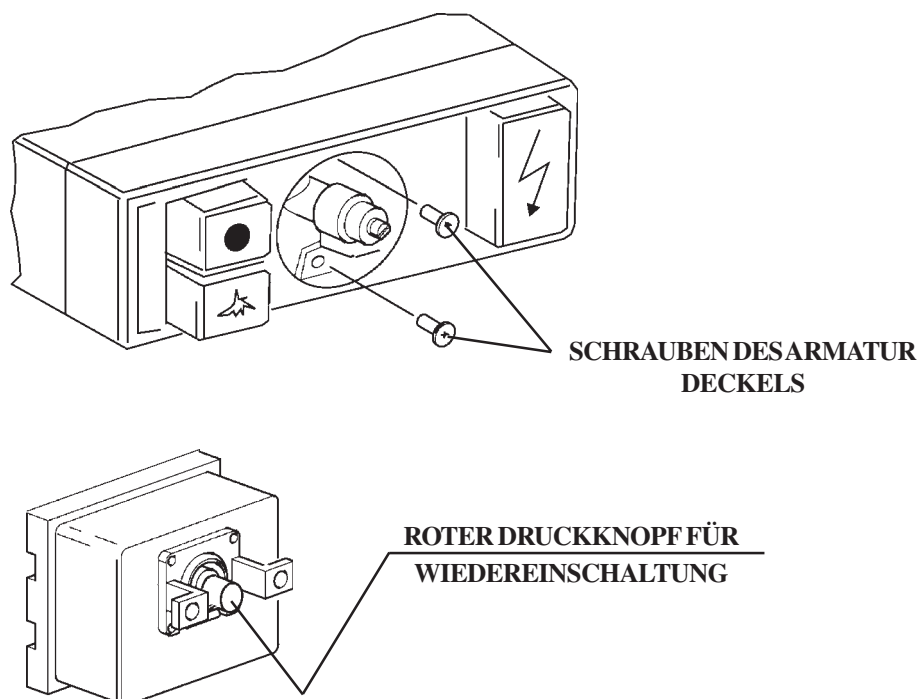


Abb. 10

ÍNDICE

<i>CAPÍTULO</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>PÁGINA</i>
	Advertencias generales	55
1.	Datos técnicos	56
1.1	Freidora a gas, Categoría II (gas metano y GPL)	56
1.2	Características técnicas	56
2.	Instrucciones para la instalación	57
2.1	Informaciones sobre las freidoras a gas	57
2.2	Ley, normas y directivas técnicas a respetar	57
2.3	Lugar de instalación	57
2.4	Ubicación	57
2.5	Tabla II: datos técnicos gas, presión, inyectores quemador, piloto y tornillo del mínimo. Aparato tipo: F15G/M con uno recipiente de 15 litros. F15+15G/M con dos recipientes de 15 litros	58
2.6	Conexión con la instalación del gas	58
2.7	Descarga de los productos de combustión	58
2.7.1	Aparatos a gas tipo: A	58
2.8.1	Control de la presión anterior al aparato (Pe)	58
2.8.2	Control de la presión en el inyector (Pi)	58
2.8.3	Control del funcionamiento a gas líquido	58
2.9	Control del funcionamiento	59
2.10	Introducción del usuario	59
3.	Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas	60
3.1	Sustitución del inyector del quemador principal	60
3.2	Sustitución inyector quemador piloto	60
3.3	Regulación del aire de entrada del quemador principal	60
4.	Sustitución de los componentes más importantes	61
5.	Instrucciones para el usuario	62
5.1	Encendido piloto	62
5.1.1	Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura	62
5.2	Apagado	62
5.3	Limpieza y cuidados	62
5.4	Ejemplos de cocción	63
5.5	Vaciado del recipiente del aceite	63
5.6	Limitador de temperatura	63
6.	Mantenimiento y limpieza	64
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	67

ADVERTENCIAS GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN LAS NORMAS CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, TANTO POR PARTE DEL USUARIO COMO POR PARTE DEL TÉCNICO DE LA INSTALACIÓN, LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER TIPO DE RESPONSABILIDAD Y, LOS POSIBLES ACCIDENTES O ANOMALÍAS PROVOCADOS NO SE PODRÁN IMPUTAR AL FABRICANTE.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1.1 FREIDORA A GAS , CATEGORÍA II (GAS METANO Y GPL)

MODELO		F15G/M	F15+15G/M
Dimensiones	Typ	A	A
Anchura	mm	375	750
Profundidad	mm	650	650
Altura	mm	845	845
Altura tot.	mm	1140	1140
Peso neto	kg	44	81
Dimensiones del recipiente y N°		1	2
Anchura	mm	250	250
Profundidad	mm	330	330
Altura	mm	350	350
Cabida del recipiente	l	15	15+15
Dimensiones de la cesta		1	2
Anchura	mm	235	235
Profundidad	mm	275	275
Altura	mm	105	105
Tiempo de pre-calefacción	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Toma del Gas	"A"	1/2"	1/2"
Capacidad térmica nominal	(1) kW	13	26(13+13)
Aire por la combustión/Ventilador	m ³ /h	21	42
Consumo de gas	(15°C)		
G.P.L. G 30/G 31	g/h	1025/1010	2050/2020
Metano L-G 20	m ³ /h	1,37	2,75
Metano L-G 25	m ³ /h	1,60	3,20

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto unos 200 W ; 2x200cW para los modelos con dos quemadores / recipiente.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable y con mesa de apoyo de goma.

- **RECIPIENTE** de acero inoxidable AISI 304.

- **CALENTAMIENTO A GAS** por quemadores de llama autoestabilizada de fundición, que garantizan una elevada uniformidad de calentamiento. Regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar para la interrupción del paso del gas en caso de que se apague accidentalmente el quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del piloto.

- **MANDOS INDEPENDIENTES** para la temperatura de cada recipiente para los modelos GF15+155 y GF25+255.

2.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

(Véanse las tablas de datos técnicos 1.1 y 2.5-2.6)

OBSERVACIONES

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible, o ser a una distancia de 10 cm .

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad : especialmente para los modelos F15G/M

NOTA: Está absolutamente prohibido instalar las freidoras sobre una base de cemento eliminando los pies.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS FREIDORAS A GAS .

El presente manual es válido para nuestras Freidoras de la tipo A Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.)

Véase 1.1 - 2.5 y 2.6.

La placa según las normas EN437 e EN 203 parte 1 se encuentra: en el interior de la puerta

Ejemplo de placa Italiana:

Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato

Pi = Presión en el inyector

		Mod.			
		Matr.N°			
V	Hz	kW	Type	tipo	
IT-GR-GB-ES-IE		PT	FR-BE	NL	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	
				mbar	
LU		IS-DK-FI-SE	AT-CH	DE NO	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	
				30	
ΣQn		G20		G30	
(Hi)	kW		m³/h		Kg/h
		G25		G31	
			m³/h		Kg/h

2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, la cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación.
- Normas “Instalación de equipos a gas”
- Normas higiénicas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos 2 m³/h • Kw C.T (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la nación en que se instala el mismo.

2.4 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales y trasera debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.5 TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO. APARATO TIPO: F15G/M CON UNO RECIPIENTE DE 15 LITROS. F15+15G/M CON DOS RECIPIENTES DE 15 LITROS.

PAÍS Y CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESIÓN GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			N° 1 QUEMADORES POR RECIPIENTE		BY-PASS	PILOTO	PRESIÓN GAS AL INYECTOR CON 710 EUROSIT		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C) POR RECIPIENTE	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ømm. Tipo MARCADO	R.d.A. Xmm.			Ømm. Tipo MARCADO	Ømm. Tipo MARCADO	Máx.	Mín.	100%	T.Mín. %
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G 20	20	17	15	185 K	9,5	-	51	17,3	-	13	-	1376	-
ESPAÑA PORTUGAL	3+	G 30 •) G 31	29 37	20 25	25 45	125 K	13	-	30	28,3 36,7	-	13	-	406 532	1025 1010
PORTUGAL	3P	•) G 31	67	50	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto F = Fijo R = Regulable L = Inyector largo
 (1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcado inyector Ø 1/100 mm. *) Regulador de presión excluido

2.6 CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato debe ser alimentado con gas que reúna las características y la presión indicada en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véase la Fig. 1) e art. 2.9.1.
- El aparato está preparado para funcionar con el gas que se indica en la tarjeta adhesiva exterior.
- * **Nota. Si la presión en la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**
- La conexión con la red del gas debe ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y antes debe colocarse un grifo de interceptación homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de racor con burbujas de jabón.

2.7 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Los aparatos tienen que ser instalados en ambientes aptos para la descarga de los productos de combustión, que tiene que realizarse en el respeto de las normas de instalación. Nuestros aparatos se consideran (véase Tabla 1.1 datos técnicos) como:

2.8.1 APARATOSA GAS TIPO: A

No han sido previstos para la conexión a un control de la descarga de los productos de la combustión. El aparato a gas se coloca debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe tener las características conformes a las Normas. (Este aparato necesita por lo menos 2 m³/h, - Kw. C.T (C.T. = Capacidad térmica)
 Controlar la aireación de la cocina; debe ser según las normas en vigor.

2.8.1 CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (PE)

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar). La toma de presión Fig. 1 se encuentra en la conexión del gas G 1/” detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador y medir la presión “dinámica” anterior al aparato.
 Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

2.8.2 CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (PI)

La toma de la presión se encuentra encima del porta inyector. La goma de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se quem.

2.8.3 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II.

Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.

Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.

Véase también la publicación “Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.”

2.9 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso Cap. 5 .
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Verificar la descarga regular de los productos de combustión.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

2.10 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Explicar el funcionamiento y el empleo de la Freidora al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambios. Dejar el manual de instrucciones en manos del usuario y explicar que lo tiene que utilizar para ulteriores consultas.

3. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS

Cerrar el grifo del gas situado antes del aparato.

3.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL (FIG. 5)

- Abrir la puerta del armario y sacar los contenedores del aceite
- Aflojar el tornillo (D) y empujar el regulador del aire de entrada (C) en el venturi.
- Desatornillar con una llave del 12 el inyector (B) y sustituir con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II Cap. 2.5-2.6.

3.2 SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO (FIG. 6)

- Extraiga la tuerca de fijación del tubo de gas con una llave de 10 mm (Fig. 6, pos. 2), con cuidado de no romper la bujía.
- Extraer el inyector piloto (Fig. 6, pos. 7) y sustituirlo con el más adecuado para el tipo de gas.
- Recolocar la tuerca y apretar.
- Comprobar que no haya pérdidas de gas.

IMPORTANTE - En caso de conversión o adaptación a un tipo de gas es obligatorio pegar la sigla correspondiente (calcomanía suministrada junto con los inyectores) en la placa de datos técnicos.

3.3 REGULACIÓN DEL AIRE DE ENTRADA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Poner el aparato en función siguiendo las instrucciones para el usuario.
- Controlar que no haya pérdidas de gas con agua con jabón, encender el piloto siguiendo las instrucciones de funcionamiento y controlarlo. La llama debe chocar con el termopar, si así no fuera, comprobar el inyector piloto (Fig. 6, pos. 7).
- Para el control de la regulación del aire de entrada de los quemadores principales la distancia "X" tiene que ser regulada de manera correcta (véase la tabla Inyectores II Cap. 2.5-2.6 y Fig. 5 pos. C); una correcta regulación del aire de entrada hace que las llamas no se separen cuando el quemador está frío y no vuelvan cuando el quemador está caliente.
- Controlar el interencendido y la regularidad de la llama al máximo.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo y la entrada del aire.

En caso de reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar el empleo de repuestos originales.

Antes de desmontar los componentes y sustituirlos cerrar el grifo del gas.

Abrir la puerta y desmontar la parte del frente.

Extraer el recipiente de recogida y realizar la sustitución de los componentes más importantes:

A) Encendedor piezo eléctrico

- Desconectar el cable de alta tensión.
- Aflojar el tornillo situado bajo la tecla de encendido con un destornillador de estrella (Fig. 9).
- Sustituir el encendedor.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

B) Bujía del piloto “Conducto de encendido” Fig. 6 pos. 5

- Sacar el cable del alta tensión.
- Desenroscar los dos tornillos (Fig.6 pos.8) con una llave de 8 mm..
- Sustituir la bujía.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

C) Termopar (Fig. 6 pos. 4)

- Aflojar la tuerca (Fig. 6, pos. 9) con una llave de 10 mm y extraer el termopar.
- Desenroscar con una llave de 9 mm. el termopar de la válvula de seguridad (Fig. 9);
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

D) Quemador piloto “Conducto de encendido” (Fig. 6 pos. 6)

- Desmontar la toma del gas con una llave de 10 mm. (Fig. 6 pos. 2).
- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar los dos tornillos (Fig. 6 pos. 1) con un destornillador de estrella.
- Desmontar la bujía (Fig. 6 pos. 5) y el termopar (Fig. 6 pos.4)
- Sustituir el cuerpo del quemador piloto (Fig. 6 pos.6).
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

E) Válvula termostática

- Sacar el tubo del casquillo (Fig. 8, pos. 1).
 - Separar el tubo del gas de la salida de la válvula.
 - Desmontar los 4 tornillos de la platina superior de entrada del gas.
- ATENCIÓN: controlar bien la junta tórica (OR) de estanqueidad del gas.
- Desmontar el termopar con una llave de 9 mm.
 - Desmontar el tubo de alimentación del quemador piloto con una llave de 10 mm.
 - Sustituir la vieja válvula termostática con la nueva.

ATENCIÓN: los mandos deben estar como se indica en la Fig. 9, no hay que olvidar la interrupción del termopar!

- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

- Regular el tornillo del mínimo by-pass (100% abierto!).

- Volver a montar el bulbo de la válvula y el bulbo del termostato límite.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

Controlar que la temperatura del aceite llegue a 195° C con el termostato en la posición 8.

F) Quemador (Fig. 5)

- Desenrosque la tuerca (Fig. 5 pos. E)
 - Desmontar la tuerca situado arriba de la plancha con una llave de 13 mm.
 - Desmontar el tornillo situado sobre la plancha con una llave de 10 mm.
- Entonces se puede sustituir el quemador.

- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

G) Termostato de seguridad (Fig. 10)

- Controlar el funcionamiento y buscar la causa que activó el termostato límite.
Su sustitución es muy sencilla.

ATENCIÓN: el termostato interrumpe siempre el circuito del termopar.

Premisa

Antes de poner en función el aparato lavar cuidadosamente el recipiente y las cestas, de la siguiente manera:

- Llenar el recipiente hasta el nivel con agua y detergente, hacer funcionar el calentamiento y poner en ebullición algunos minutos, vaciar el agua a través del grifo de vaciado y enjuagar abundantemente el recipiente con agua limpia.
- Si para freír se usa grasa no hay que ponerla en el recipiente si no está en estado líquido.
- Durante el uso se recomienda no cubrir el recipiente ni añadir sales o hierbas aromáticas.
- **No hacer funcionar nunca el aparato antes de haber llenado con aceite el recipiente. La falta de respeto de esta norma causaría graves daños por el sobrecalentamiento del recipiente.**

LLENADO DEL RECIPIENTE (Fig. 8)

Asegurarse que el grifo de descarga esté cerrado, luego poner el aceite para freír hasta la marca MÍN.. En ningún caso tiene que superar la marca MÁX. Respecto a la capacidad del recipiente véase la tabla de datos técnicos 1.1.

LLENADO DE LA CESTA

La cantidad de alimentos que se puede poner en la cesta depende de cómo se la desea cocinar. Al sumergirlos en el aceite hay que evitar un rápido descenso de su temperatura evitando siempre que descienda por debajo de los 160° C. Pequeños trozos de comida cocinados el tiempo justo resultan de todos modos mejores que un trozo grande que tiene que ser cocido un tiempo mucho más largo.

5.1 ENCENDIDO PILOTO (FIG. 9)

- Abrir el grifo del gas instalado antes del aparato
- Girar el pomo de regulación de la temperatura poniéndolo en la Posición (★) y abrir la puerta del aparato.
- Apretar y mantener apretado hasta el encendido el pulsante piloto, simultáneamente apretar varias veces el pulsador de encendido unos 20 segundos hasta que el aire contenido en el conducto haya salido y se encienda el piloto (puede ser controlado por la puerta del aparato abierta).

5.1.1 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Después de haber encendido el piloto, el quemador se enciende girando el pomo y poniéndolo en la posición 8. La regulación de la temperatura del aceite se realiza girando el pomo de la posición 1 a la 8.

POSICIÓN DEL POMO	TEMPERATURA DEL ACEITE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 APAGADO

El apagado del quemador principal se obtiene girando el pomo y poniéndolo en la posición de encendido del piloto (★). Para apagar incluso el piloto, apretar el pulsante indicado con (●).

Nota. el pulsante sigue automáticamente en posición unos 90 segundos; durante este período el aparato sigue apagado.

5.3 LIMPIEZA Y CUIDADOS

Para la limpieza atenerse a las siguientes instrucciones :

- Limpiar todo sin usar lanas metálicas ni productos abrasivos.
- Se recomienda que el aceite o la grasa usados para la cocción sean de buen calidad y siempre sin impurezas; éstas tienen que ser eliminadas por filtración.

- Antes de poner el aceite fresco o filtrado en el recipiente asegurarse que este último esté bien limpio.
- Poner la tapa del aparato cuando no se lo usa.

5.4 EJEMPLOS DE COCCIÓN

COMIDA	TIEMPO EN MINUTOS	TERMOSTATO
Tostadas	1	180
Gambas y calamares	2 - 5	180
Filete de pescado pasado por pan	2 - 4	190
Frito mixto	3 - 5	190
Chorizos	2 - 4	170 - 180
Pollos	10 - 15	170 - 180
Polluelos	5 - 8	180
Carnes asadas varias (de 1 a 2 Kg.)	20 - 25	170
Patatas fritas y rodajas	3 - 5	190
Dorado de patatas en gajos	1 - 2	190
Fondos de alcachofas, coliflores, calabacines.	2 - 4	190
Buñelos	2 - 4	180
Croquetas de arroz	3 - 5	160 - 180

5.5 VACIADO DEL RECIPIENTE DEL ACEITE (FIG. 4)

Para vaciar el recipiente abrir el grifo correspondiente, el aceite corre automáticamente a través de un filtro de la cubeta de recogida.

Hay que verificar periódicamente que el nivel del aceite de la cubeta de recogida no alcance el borde y que el filtro esté limpio.

Si fuera necesario vaciar y/o limpiar el filtro.

Un pomo extraíble en el borde superior facilita la extracción y vaciado de la cubeta de recogida del aceite, con las dos manos.

5.6 LIMITADOR DE TEMPERATURA

Las freidoras constan de un termostato de seguridad (Fig. 10) que interviene en caso de sobrecalentamiento del aceite. Cuando está activado, para hacer funcionar nuevamente el aparato, hay que activar de otra vez el termostato (Fig. 10), operación que debe ser efectuada por personal experto, luego de haber comprobado la causa de su activación.

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

RECIPIENTES DE COCCIÓN

- Vaciar los recipientes del aceite haciendo bajar el grifo de descarga de recogida, luego limpiar cuidadosamente usando un detergente adecuado y evitando raspar o rayar el fondo del recipiente. Enjuagar abundantemente para quitar todo residuo de detergente.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave. El brillo se mantiene haciendo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

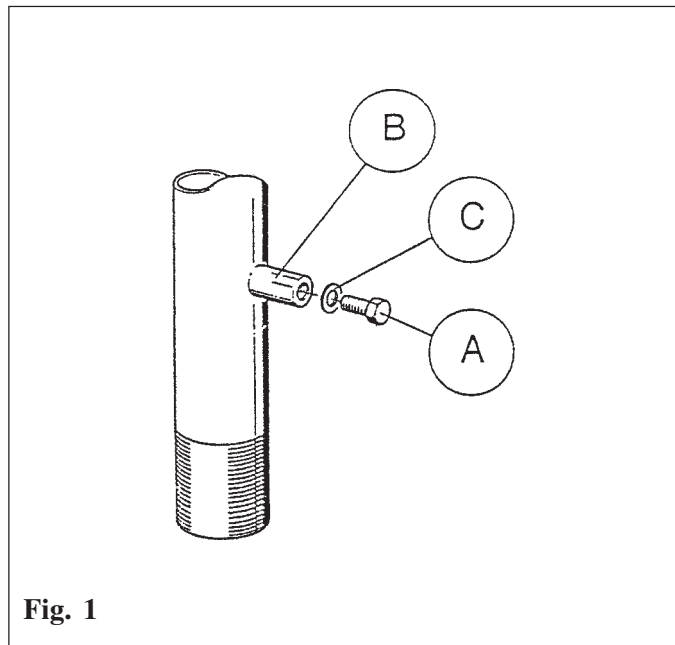


Fig. 1

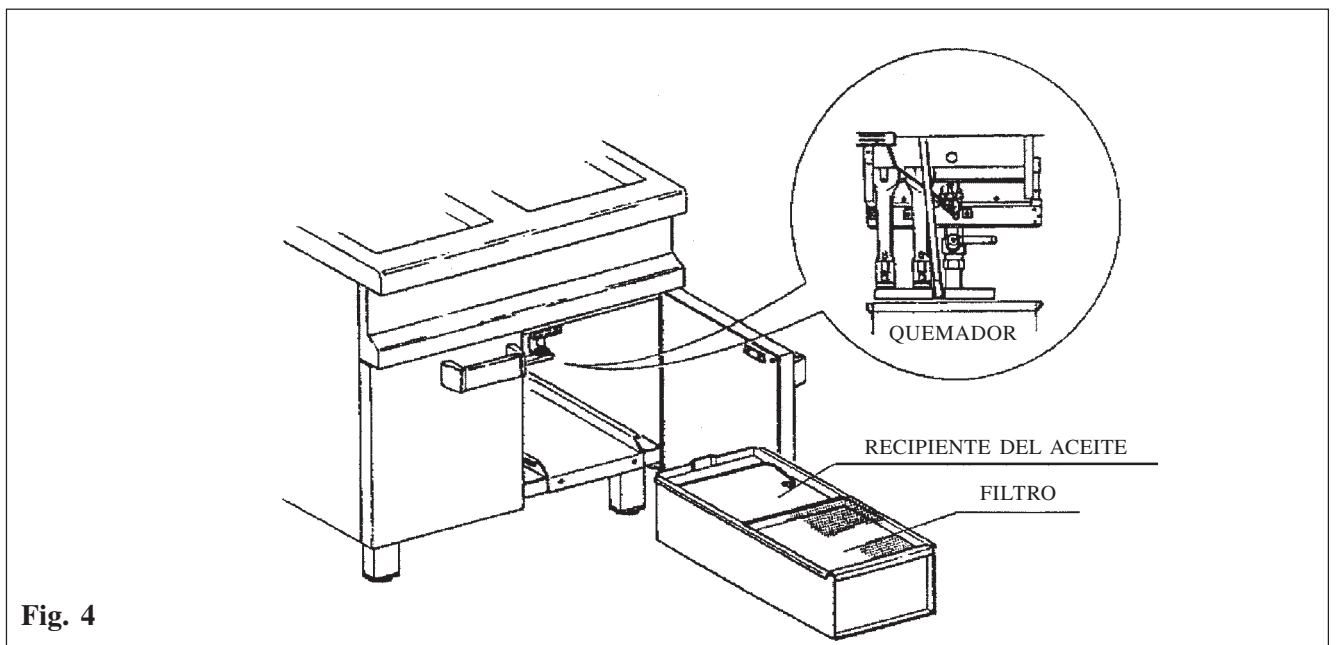


Fig. 4

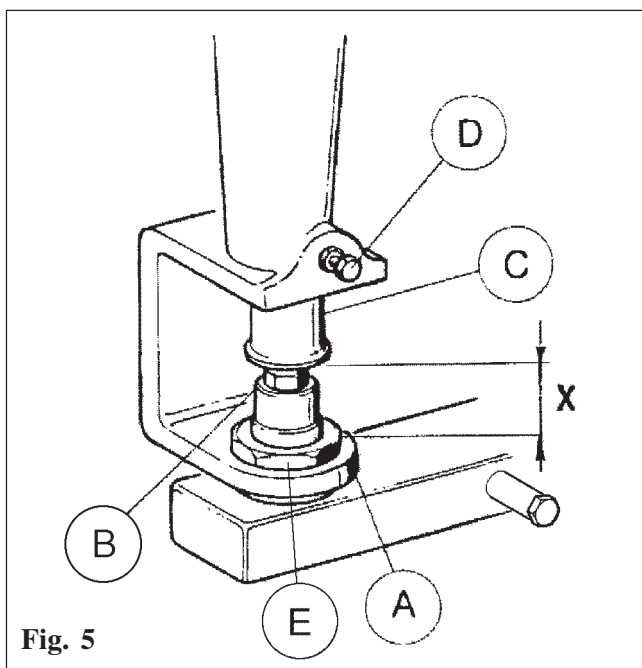


Fig. 5

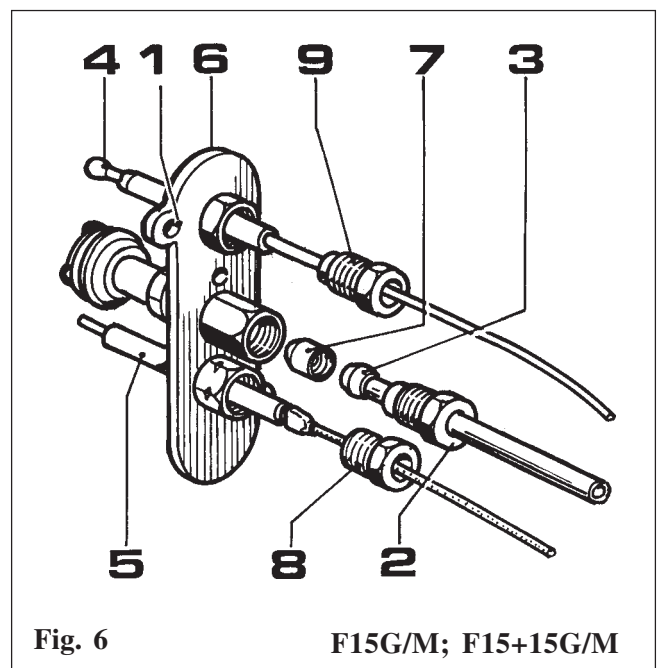


Fig. 6

F15G/M; F15+15G/M

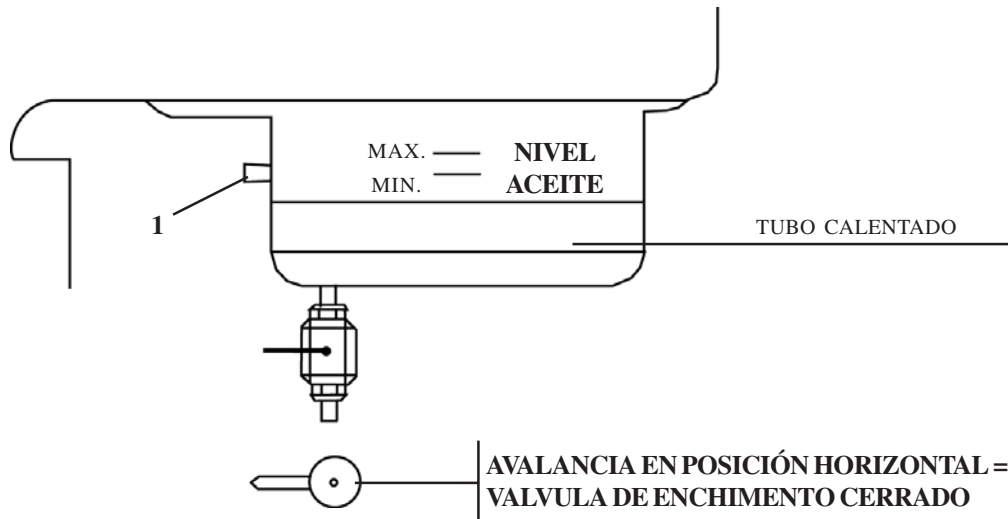


Fig. 8

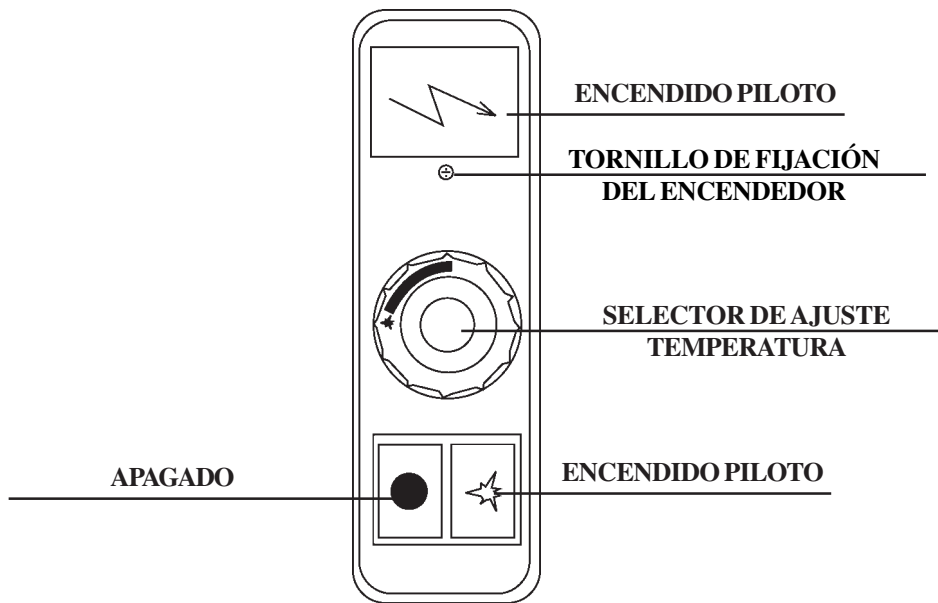


Fig. 9

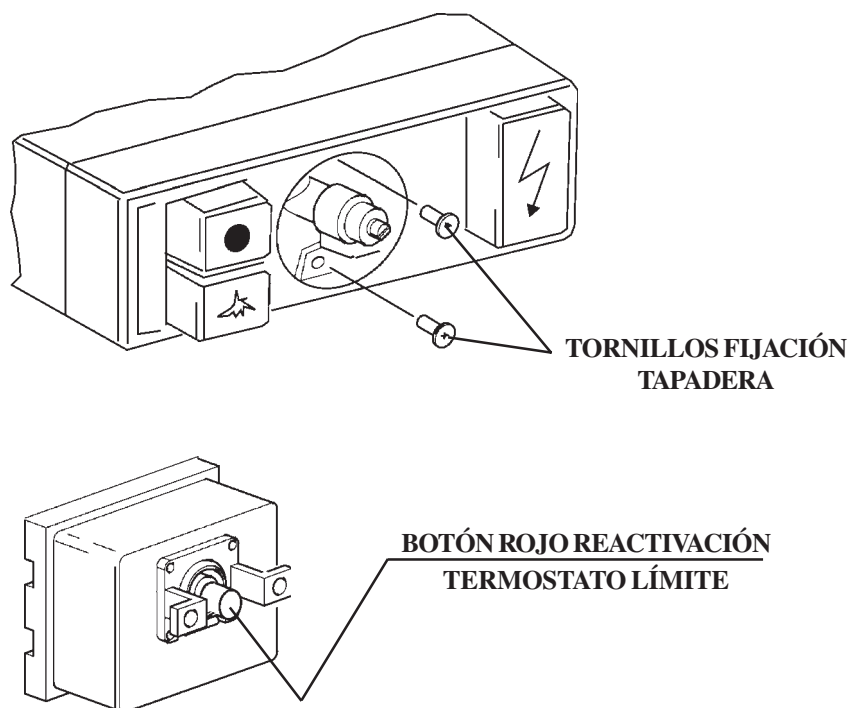
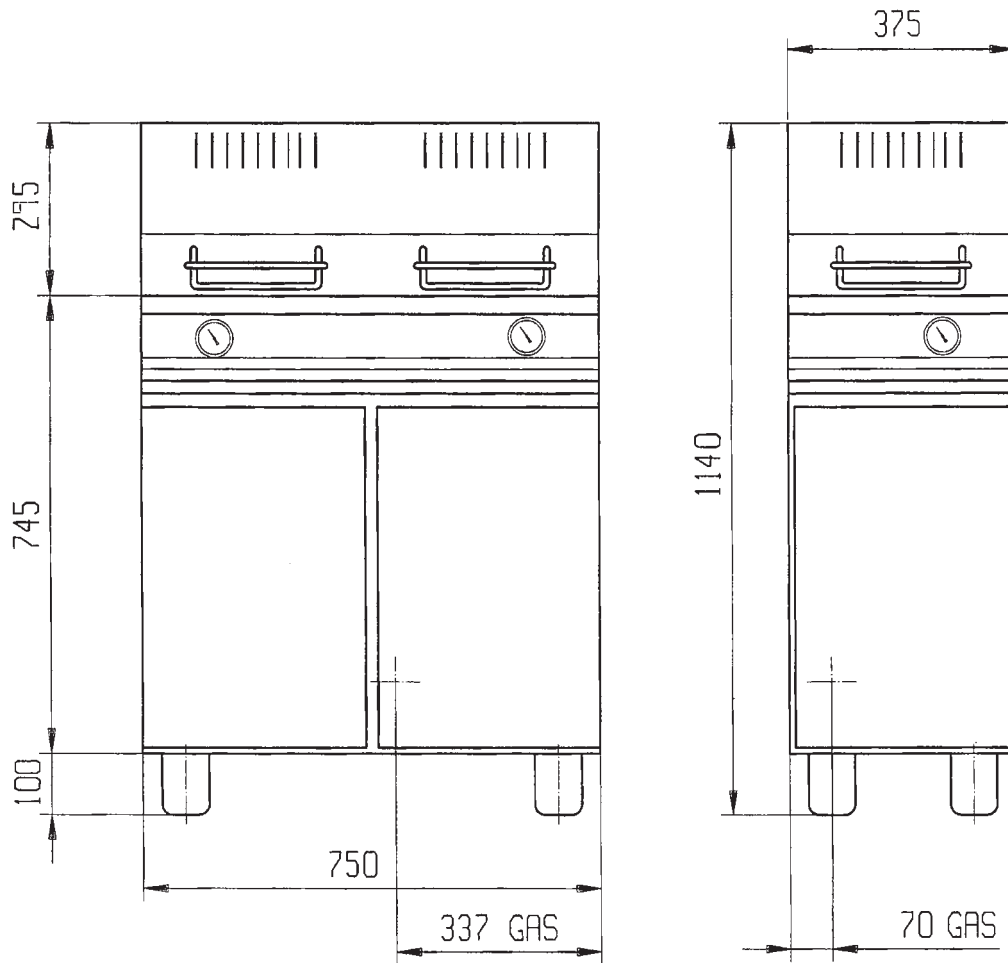


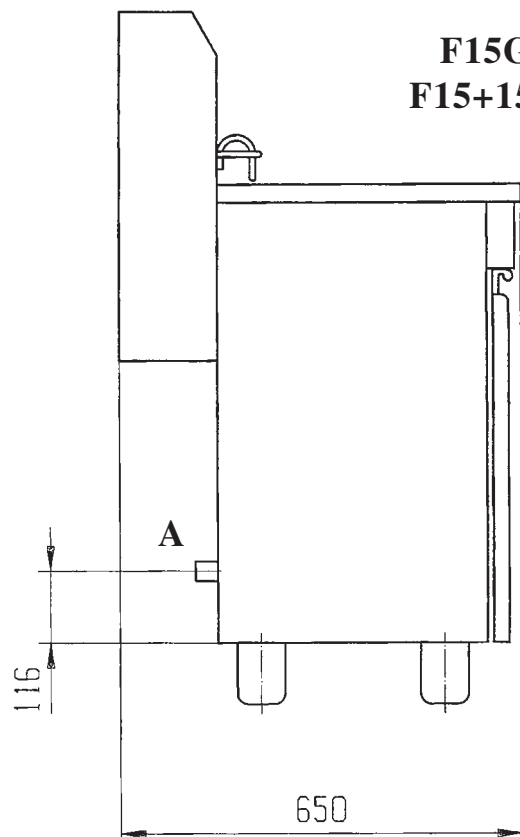
Fig. 10

SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



F15G/M
F15+15G/M

Tipo: A
Type: A
Type: A
Typ: A
Tipo: A



A= Collegamento gas G 1/2"
Gas connection G 1/2"
Raccord gaz G 1/2"
Gasanschluß R 1/2"
Conexión gas G 1/2"

