

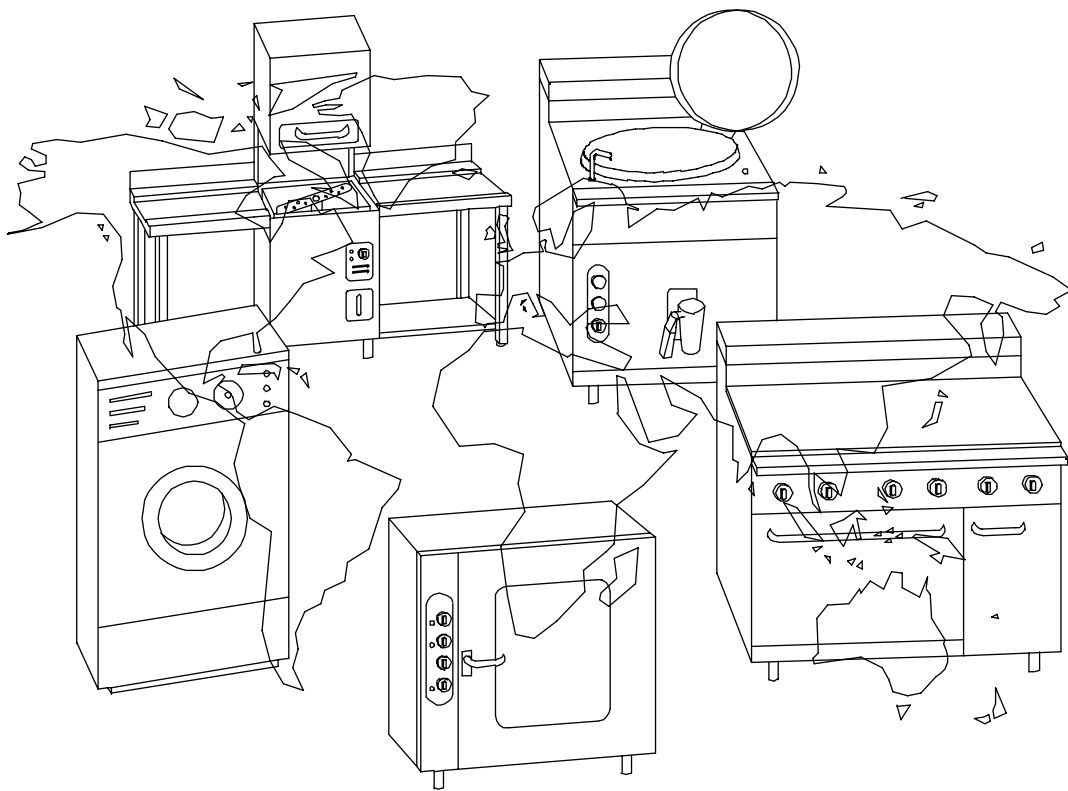
Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento

Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien

General instructions for installation, use and maintenance

Allgemeine bedienungsanleitung für Installation, Gebrauch und Wartung

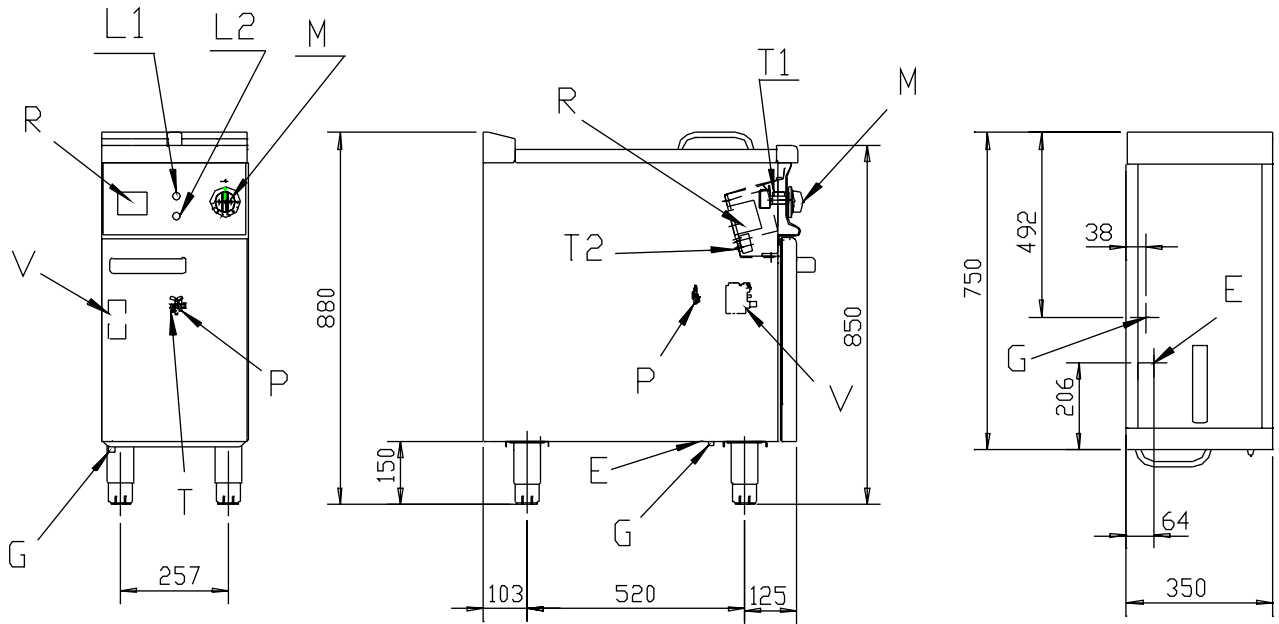
Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione



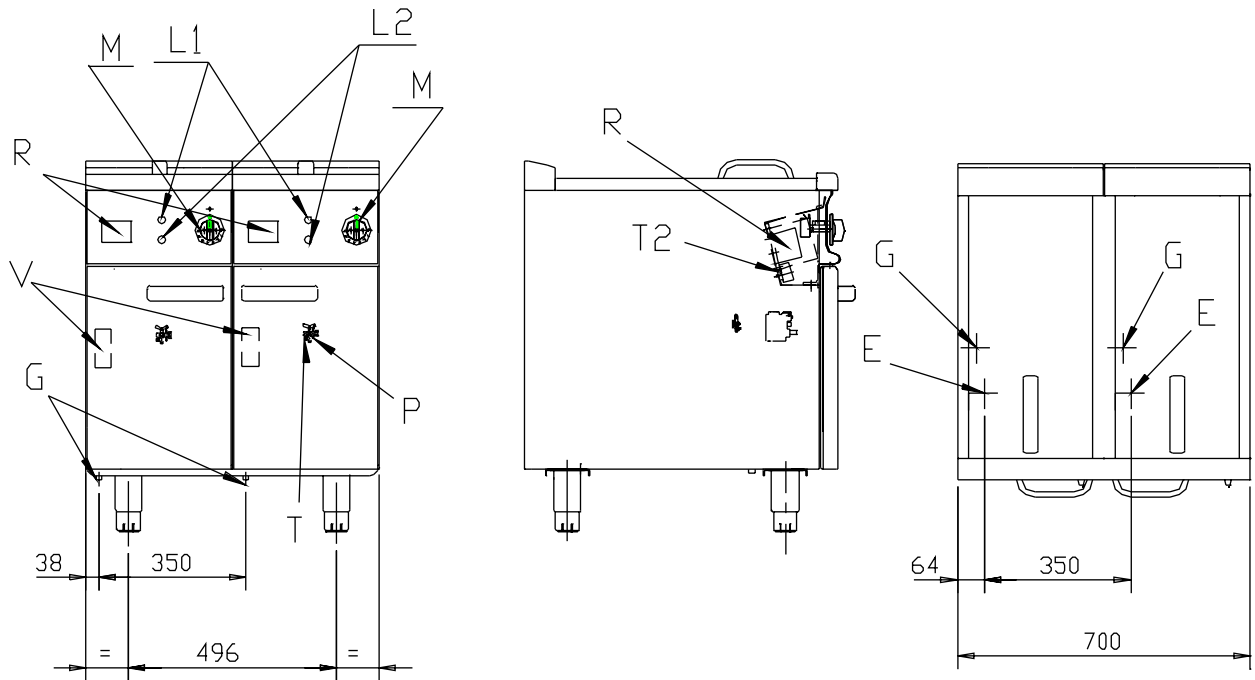
**FREIDORAS A GAS/
FRITEUSES A GAZ/
GAS FRYERS/
GAS FRITEUSEN
FRIGGITRICI A GAS**

Mods.: **FG – 710
FG – 720
FC-710-G
FC-720-G**

FG-710 FC-710-G



FG-720 FC-720-G



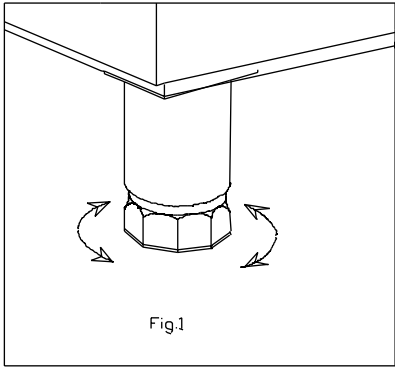


Fig.1

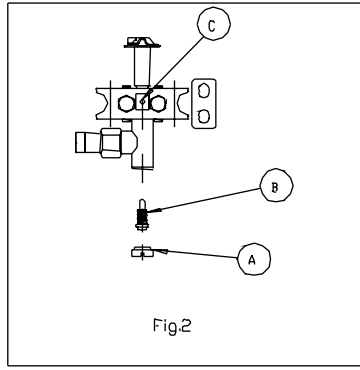


Fig.2

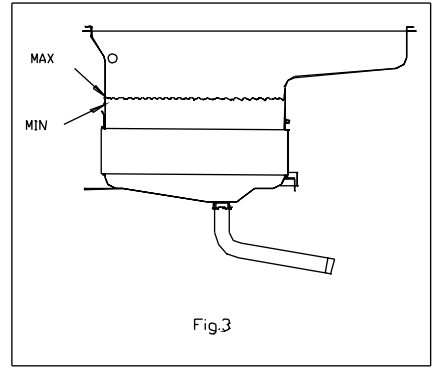


Fig.3

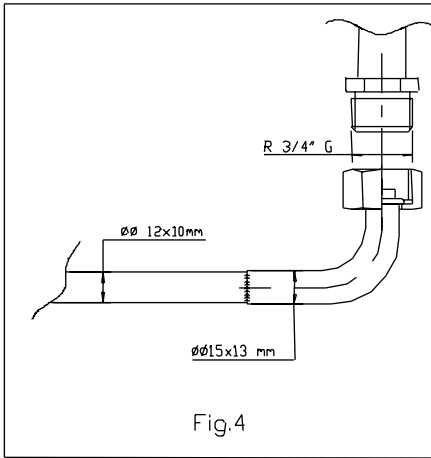


Fig.4

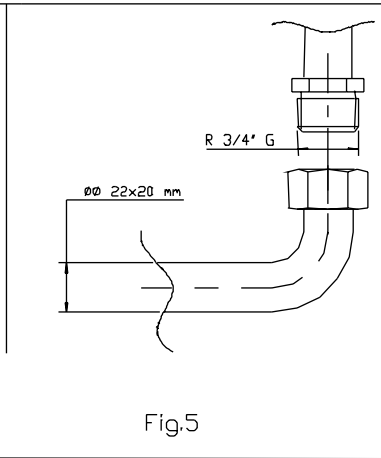




Fig.5

	 °C
1	80 °
2	100 °
3	120 °
4	130 °
5	150 °
6	170 °
7	190 °
8	210 °

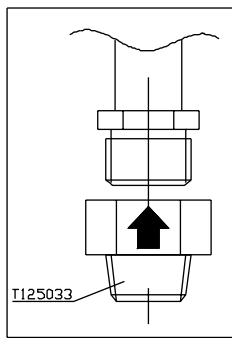


Fig.10

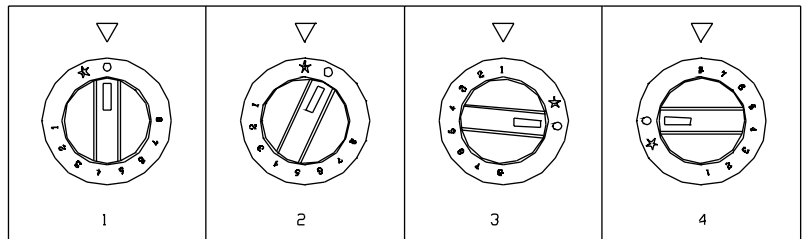


Fig.7

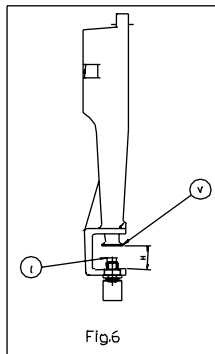


Fig.6

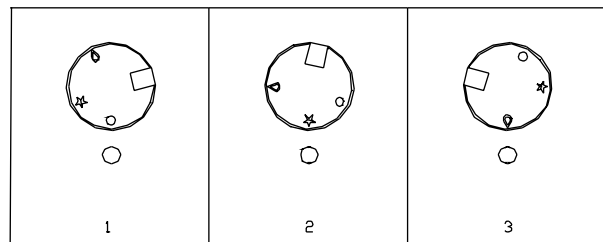


Fig.8

TABLA DE CARACTERISTICAS (N° 1)

MODELO			FG-710 FC-710-G	FG-720 FC-720-G
DIMENSIONES EXTERNAS	mm.	Anchura	350	700
		Profundidad	750	750
		Altura	850	850
DIMENSIONES CUBA (INTERIOR)	mm.	Anchura	302	302
		Profundidad	345	345
		Altura	360	360
		Capacidad	15	15+15
PESO NETO (kg.)			50	98
CONSUMOS NOMINALES	m ³ /h	G-110	3,61	2x3,61
		G-130	2,13	2x2,13
		G-150	2,79	2x2,79
		G-20	1,64	2x1,64
		G-25	1,91	2x1,91
	Kg./h	G-30	1,22	2x1,22
		G-31	1,20	2x1,20
POTENCIA TOTAL	(Poder calorífico inferior) Kw/h		22,21	2x22,21
	(Poder calorífico superior) Kcal/h		21,30	2x21,30

POTENCIA DE QUEMADOR (N° 2)

QUEMADOR		QUEMADOR 5.000
POTENCIA TOTAL	(Poder calorífico inferior) Kw/h	5.55
	(Poder calorífico superior) Kcal/h	5.300

CONSUMO DE AIRE

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm ³ /h
FG-710, FC-710-G	18
FG-720, FC-720-G	36

DIAMETRO DE INYECTORES Y REGULACION (N° 3)

FAMILIA/GAS		Poder calorífico inferior		QUEMADOR 5.000		
				Ø Inyector (mm)	H (mm)	
1ª	G-110		Kcal/m³	3.515	3	12
	G-130			5.960		
	G-150			4.532		
2ª	G-20		Kcal/m³	8.573	1,70	15
	G-25			7.372		
3ª	G-30	28 mbar	Kcal/kg.	10.901	1,10	25
		50 mbar				
	G-31	37 mbar		11.066		

CATEGORIAS, GASES Y PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO (N° 4)

PAISES	1ª FAMILIA						2ª FAMILIA						3ª FAMILIA						
	Grupo A		Grupo C		Grupo E		Grupo H		Grupo L		Grupo E		Grupo E+		Grupo B/P		Grupo 3+		
	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	
DK	G-110	8					G-20	20									30		
BE													G-20+ G-25	20/25				G-30+ G-31	28/37
DE											G-20	20					50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18										G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8									G-20+ G-25	20/25				G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20										G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/25				G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25							G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20										G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20										G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20								G-30/ G-31	50		
FI							G-20	20								G-30/ G-31	30		
GR							G-20	20										G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20										G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30		
CH	G-110	8					G-20	20										G-30+ G-31	30/37
NO	G-110	8					G-20	20									G-30/ G-31	30	

TABLA DE LOS DISTINTOS GASES DE REFERENCIA (N°5)

	Kcal/m3					Kcal/kg	
	GAS CIUDAD			GAS NATURAL		G.L.P.	
	G-110	G-120	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
PODER CALORIFICO INFERIOR	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372.	10.901	11.066

1.- INSTALACION

1.1.- Emplazamiento.

El emplazamiento y la instalación tanto eléctrica como de gas, debe realizarse siempre por un TECNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

Accesorio para Bélgica (Fig. 10)

- a) Es imprescindible instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.
- b) Ubicar el aparato en un local bien ventilado.
- c) Nivelar y regular la altura del aparato (Fig. 1).

1.2.- Conexión eléctrica.

- a) Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características del aparato, situada en la contrapuerta.
- b) Es indispensable realizar una buena conexión a tierra desde la regleta de conexiones.
- c) Conectar la manguera de entrada a la regleta de conexiones "R".

NOTA: El esquema eléctrico se encontrará pegado en la contrapuerta para realizar la transformación a distintas tensiones.

1.3.- Conexión de gas.

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además, poner una llave de corte por cada aparato de consumo.

Para G.L.P. o Gas Natural, la conexión del aparato a la red deberá efectuarse según se indica en la Fig. 4
Para GAS CIUDAD, ver la Fig. 5.

Las tomas de gas y electricidad al aparato, vienen definidas con la letra "G" y "E".

1.4.- Transformación a distintos gases.

Si el aparato está preparado para un gas distinto al que se dispone en la instalación, se deberá proceder del siguiente modo:

Cortar el paso de gas al aparato si está conectado. (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberán ser realizadas siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO).

1.5.- Transformación de los quemadores.

- a) Sustitución de los inyectores.

Desmontar los inyectores "I" de los quemadores (Fig. 6) y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (Tabla 3).

- b) Regulación aire quemadores.

Posicionar el venturi "V" (Fig. 6) a la medida "H" (Tabla 3) según el gas a utilizar.

1.6.- Transformación de pilotos.

- a) Soltar el tapón "A" (Fig. 2).
- b) Para G.L.P. y GAS NATURAL sustituir el inyector "B" apretando hasta el fondo. Para GAS CIUDAD, se girará en un sentido u otro hasta conseguir que la llama sea estable (Fig. 2).
- c) Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama (Fig. 2).

2.- USO

2.1.- Utilización.

- a) **IMPORTANTE:** No poner nunca el aparato en marcha sin haber llenado previamente la cuba (aproximadamente 15 litros), de lo contrario el sobrecalentamiento dañaría seriamente la cuba y otras partes del aparato.
- b) El aceite debe ser filtrado periódicamente, para su mejor conservación.
- c) Reponer el aceite siempre que éste llegue al nivel MINIMO (Fig. 3).
- d) Para el vaciado del aceite, el aparato dispone de una llave de paso, situada en la base de la cuba, a la que se accede abriendo la puerta.
- e) La introducción del cestillo con la carga en el aceite, se recomienda hacerla lentamente para que la espuma resultante al freír no desborde por la parte superior de la cuba.

2.2.- Encendido de los quemadores.

- a) Abrir la llave general instalada en el exterior del aparato.
- b) Asegurarse de que la cuba esta llena de aceite hasta el nivel MAXIMO (Fig. 3).

Encendido del piloto "P".

- a) Girar el mando "M" en sentido horario hasta la posición de piloto (Fig. 7, N° 2) en ese momento se iluminará la lámpara "L1", indicándonos que está preparada para encender el piloto "P".
- b) A continuación pulsar el mando de la electroválvula "V" al mismo tiempo girar en sentido antihorario hasta la posición piloto (Fig 8, N° 2). En esa posición mantener pulsado el mando hasta que la llama del piloto "P" quede permanentemente encendida (aproximadamente 20 seg.).

Encendido de los quemadores.

- a) Pulsando el mando de la electroválvula "V" girar a la posición de encendido de los quemadores (Fig. 8, N° 3), quedando preparado para encender los quemadores.
- b) A partir de este momento, para encender los quemadores, girar el mando del termostato "M" en sentido horario hasta la posición deseada, (Fig. 7, N° 3 y 4). En ese instante se encenderá la lámpara "L2", indicándonos que los quemadores están funcionando.
La temperatura deseada del aceite se consigue, girando el mando "M" hasta la posición que elijamos (ver tabla de temperaturas donde se nos indica la temperatura correspondiente a cada posición del mando).

NOTA: En el momento en que el aceite de la cuba alcance la temperatura seleccionada, los quemadores, por medio del termostato se apagarán (apagándose la lámpara "L2"). Así mismo, tan pronto como la temperatura baje del valor seleccionado, los quemadores se encienden (enciendiéndose la lámpara).

2.3.- Apagado de los quemadores.

Pasar, de la posición que esté seleccionado el mando "M", a la posición piloto (Fig. 7, N° 2), quedando encendido solamente el piloto "P".

Apagado del piloto "P".

Pasar el mando de la válvula "V" a la posición "1" (Fig. 8) y el mando del termostato "M" llevar a la posición "1" (Fig. 7).

3.- MANTENIMIENTO

Tras instalar el aparato, antes de introducir en la cuba el aceite, es preciso llenarla con una solución de agua con detergente, dejándola hervir durante algunos minutos. A continuación vaciar la cuba y aclararla cuantas veces sea necesario, para eliminar los restos de jabón.

3.1.- Limpieza diaria.

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

- a) No utilizar detergentes arenosos y abrasivos para su limpieza.
- b) No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.

Es conveniente limpiar periódicamente la cuba por su interior con una solución de agua y detergente, que se dejará hervir durante algunos minutos, aclarándose a continuación con abundante agua fresca.

Es importante, una vez lavada la cuba y antes de llenarla de aceite, esté totalmente seca y sin ningún resto de agua.

3.2.- Componentes funcionales.

1. Electroválvula de gas “V”
2. Termostato eléctrico “T1”
3. Termostato limitador de seguridad “T2”
4. Termopar de piloto “T”
5. Piloto de encendido de quemadores “P1”
6. Lámpara indicador de piloto gas “L1”
7. Lámpara indicador de quemadores “L2”

NOTA IMPORTANTE:

Es de vital importancia que la chimenea no quede obstruida, ni siquiera parcialmente, para el buen funcionamiento de los quemadores.

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TECNICO AUTORIZADO.

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas está cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

<p>Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.</p>

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES (N° 1)

MODÈLE			FG – 710 FC-710-G	FG – 720 FC-720-G
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	mm.	Largeur	350	700
		Profondeur	750	750
		Hauteur	850	850
DIMENSIONS CUVE (INTÉRIEUR)	mm.	Largeur	302	302
		Profondeur	345	345
		Hauteur	360	360
		Capacité	15	15+15
POIDS NET (kg.)			50	98
CONSOMMATIONS NOMINALES	m ³ /h	G-110	3,61	2x3,61
		G-130	2,13	2x2,13
		G-150	2,79	2x2,79
		G-20	1,64	2x1,64
		G-25	1,91	2x1,91
	Kg./h	G-30	1,22	2x1,22
		G-31	1,20	2x1,20
PUISSANCE TOTALE	(Pouvoir calorifique inférieur) Kw/h		22,21	2x22,21
	(Pouvoir calorifique supérieur) Kcal/h		21,30	2x21,30

DÉBIT D' AIR

Mod.	Débit d'air nécessaire à la combustion Nm ³ /h.
FG-710, FC-710-G	18
FG-720, FC-720-G	36

PUISSANCE DU BRÛLEUR (N° 2)

	BRÛLEUR	BRÛLEUR 5000
PUISSANCE TOTALE	(Pouvoir calorifique inférieur) Kw/h	5,55
	(Pouvoir calorifique supérieur) Kcal/h	5300

DIAMÈTRE DES INJECTEURS ET RÉGLAGE (N° 3)

FAMILLE/GAZ			Pouvoir calorifique inférieur	BRÛLEUR 5000			
				Ø Injecteur (mm)	H (mm)		
1 ^a	G-110		Kcal/m ³	3515	3	12	
	G-130						5960
	G-150						4532
2 ^a	G-20		Kcal/m ³	8573	1,70	15	
	G-25						7372
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg.	10901	1,10	25	
		50 mbar					
	G-31	37 mbar					11066

CATÉGORIES, GAZ ET PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT (N° 4)

PAYS	1 ^e FAMILLE						2 ^e FAMILLE						3 ^e FAMILLE					
	Groupe A		Groupe C		Groupe E		Groupe H		Groupe L		Groupe E		Groupe E+		Groupe B/P		Groupe 3+	
	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE												G-20+	20/25				G-30+	28/37
DE											G-20	20				50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+	28/37
FR			G-130	8								G-20+	20/25				G-30+	28/37
IE							G-20	20									G-30+	28/37
LU												G-20+	20/25				G-30+	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+	30/37
GB							G-20	20									G-30+	28/37
AT							G-20	20							G-30/ G-31	50		
FI							G-20	20							G-30/ G-31	30		
GR							G-20	20									G-30+	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+	30/37
SE	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+	30/37
NO	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	

TABLEAU DES DIFFÉRENTS GAZ DE RÉFÉRENCE (N°5)

	Kcal/m ³					Kcal/kg	
	GAZ VILLE			GAZ NATUREL		G.L.P.	
	G-110	G-120	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
POUVOIR CALORIFIQUE INFÉRIEUR	3515	5960	4542	8573	7372	10901	11066

1.- INSTALLATION

1.1.- Mise en place.

La mise en place et l'installation, aussi bien électrique qu'à gaz, doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément aux normes de chaque pays.

Accessoire pour la Belgique (Fig 10)

- a) L'installation d'une hotte d'extraction est indispensable au bon fonctionnement de l'appareil
- b) Placer l'appareil dans un local bien aéré.
- c) Niveler et régler la hauteur de l'appareil (Fig. 1).

1.2.- Raccordement électrique.

- a) Vérifier que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, située sur la contre-porte.
- b) Il est indispensable de réaliser une bonne connexion à la terre à partir de la réglette de raccordement.
- c) Brancher le câble d'entrée sur la réglette de raccordement "R".

REMARQUE: Le schéma se trouve collé sur la contre-porte afin de réaliser la transformation à différentes tensions.

1.3.- Raccordement au gaz.

L'installation générale devra être pourvue d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est conseillé, en outre, d'installer un robinet pour chaque appareil de consommation.

Pour G.L.P. ou Gaz Naturel, le raccordement de l'appareil au réseau devra être effectué d'après les instructions de la Fig. 4. Para GAZ DE VILLE, voir la Fig. 5.

Les prises de gaz et d'électricité à l'appareil sont définies sous les lettres "G" et "E".

1.4.- Transformation à différents gaz.

Si l'appareil est conçu pour un gaz différent à celui de l'installation :

Fermez l'arrivée du gaz si elle est ouverte. (Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra toujours être effectuée par un TECHNICIEN AGRÉÉ).

1.5.- Transformation des brûleurs.

- a) Remplacement des injecteurs:

Retirez les injecteurs "I" des brûleurs (Fig. 6) et remplacez-les par les injecteurs adaptés au gaz à utiliser (Tableau 3).

- b) Réglage air brûleurs.

Placez le venturi "V" (Fig. 6) sur la mesure "H" (Tableau 3) selon le gaz à utiliser.

1.6.- Transformation des veilleuses.

- a) Relâchez le bouton "A" (Fig. 2).
- b) Pour G.L.P. et GAZ NATUREL remplacez l'injecteur "B" en vissant à fond. Pour GAZ DE VILLE, tournez dans un sens ou dans un autre jusqu'à ce que la flamme soit stable (Fig. 2).
- c) Tournez le régulateur d'air "C" jusqu'à ce que la flamme soit stable (Fig. 2).

2.- UTILISATION

2.1.- Utilisation.

- a) **IMPORTANT:** Ne mettez jamais l'appareil en fonctionnement sans avoir rempli la cuve (environ 15 litres). Du contraire, la surchauffe endommagerait sérieusement la cuve, ainsi que d'autres parties.
- b) L'huile doit être filtrée périodiquement pour une meilleure conservation.
- c) Remettez de l'huile lorsqu'elle atteint le niveau MINIMUM (Fig. 3).
- d) Pour vider l'huile de la cuve, l'appareil dispose d'un robinet d'arrêt situé sur la base de la cuve. On y accède en ouvrant la porte.
- e) Il est recommandé d'introduire lentement le panier avec la charge, afin que la mousse provoquée par la friture ne déborde pas par la partie supérieure de la cuve.

2.2.- Allumer les brûleurs.

- a) Ouvrez le robinet général installé sur l'extérieur de l'appareil.
- b) Assurez-vous que la cuve est remplie d'huile jusqu'au niveau MAXIMUM (Fig. 3).

Allumage de la veilleuse "P"

- a) Tournez la commande "M" dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de veilleuse (Fig. 7, N° 2). Le voyant "L1" s'allumera alors et indique qu'elle est prête à allumer la veilleuse "P".
- b) Appuyez ensuite la commande de l'électrovanne "V" En même temps, tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse (Fig 8, N° 2). Sur cette position, maintenez appuyée la commande jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse "P" reste allumée en permanence (environ 20 secondes).

Allumage des brûleurs.

- a) En appuyant sur la commande de l'électrovanne "V", tournez jusqu'à la position d'allumage des brûleurs (Fig. 8, N° 3). Les brûleurs sont prêts à être allumés.
- b) A partir de ce moment, pour allumer les brûleurs, tournez la commande du thermostat "M" dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée (Fig. 7, N° 3 et 4). Le voyant "L2" s'allumera alors et indique que les brûleurs fonctionnent.
La température souhaitée de l'huile est atteinte en tournant la commande "M" jusqu'à la position choisie (voir tableau des températures qui indique la température correspondant à chaque position de la commande).

REMARQUE: Au moment où l'huile de la cuve atteint la température sélectionnée, les brûleurs, par l'intermédiaire du thermostat, s'éteindront (le voyant "L2" s'éteindra également). De même, lorsque la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, les brûleurs se rallument (ainsi que le voyant).

2.3.- Éteindre les brûleurs.

Passer de la position sur laquelle se trouve la commande "M" à la position veilleuse (Fig. 7, N° 2). Seule la veilleuse "P" reste allumée.

Éteindre la veilleuse "P"

Mettre la commande de la vanne "V" sur la position "1" (Fig. 8) et la commande du thermostat "M" sur la position "1" (Fig. 7).

3.- ENTRETIEN

Après avoir installé l'appareil et avant d'introduire l'huile dans la cuve, il est nécessaire de la remplir d'une solution d'eau plus détergent et de laisser bouillir le mélange pendant quelques minutes. Videz ensuite la cuve et rincez autant de fois que nécessaire afin d'éliminer les restes de savon.

3.1.- Nettoyage quotidien

Pour que l'appareil reste comme au premier jour, il est important d'observer les instructions suivantes :

- a) N'utilisez pas de détergents granuleux ou abrasifs
- b) N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

Il est recommandé de nettoyer périodiquement l'intérieur de la cuve avec une solution d'eau plus détergent que l'on laisse bouillir pendant quelques minutes, et de la rincer ensuite avec de l'eau froide en abondance.

Il est important que la cuve, une fois lavée et avant de la remplir d'huile, soit totalement sèche et sans restes d'eau.

3.2.- Composants fonctionnels.

- 1.- Electrovanne de gaz "V".
- 2.- Thermostat électrique "T1".
- 3.- Thermostat limiteur de sécurité "T2".
- 4.- Thermocouple de veilleuse "T".
- 5.- Veilleuse d'allumage des brûleurs "P1".
- 6.- Voyant de veilleuse du gaz "L1".
- 7.- Voyant des brûleurs "L2".

REMARQUE IMPORTANTE:

Il est très important que la cheminée ne soit pas obstruée, même partiellement, pour le bon fonctionnement des brûleurs.

Le remplacement des composants fonctionnels pouvant modifier le circuit de sécurité ne peut être effectué que par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

Comme norme générale, pour remplacer un composant fonctionnel, il faut toujours vérifier que l'interrupteur général est débranché et qu'il n'y a pas de feu à proximité.

Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit être utilisé par des personnes qualifiées.

TABLE OF SPECIFICATIONS (No 1)

MODEL			FG – 710 FC-710-G	FG – 720 FC-720-G
EXTERNAL DIMENSIONS	mm.	Width	350	700
		Depth	750	750
		Height	850	850
TUB DIMENSIONS (INTERIOR)	mm.	Width	302	302
		Depth	345	345
		Height	360	360
	Capacity	15	15+15	
NET WEIGHT (kg.)			50	98
NOMINAL CONSUMPTION	m ³ /h	G-110	3.61	2x3.61
		G-130	2.13	2x2.13
		G-150	2.79	2x2.79
		G-20	1.64	2x1.64
		G-25	1.91	2x1.91
	Kg./h	G-30	1.22	2x1.22
		G-31	1.20	2x1.20
TOTAL POWER	(Lower heating power) Kw/h		22.21	2x22.21
	(Higher heating power) Kcal/h		21.30	2x21.30

CONSUMPTION OF AIR

Mod.	Consumption of necessary air for the combustion Nm ³ /h
FG-710, FC-710-G	18
FG-720, FC-720-G	36

BURNING POWER (No 2)

BURNER		BURNER 5,000
TOTAL POWER	(Lower heating power) Kw/h	5.55
	(Higher heating power) Kcal/h	5,300

INJECTOR DIAMETER AND REGULATION (No 3)

FAMILY/GAS			Inferior heating power		BURNER 5,000	
					Ø Injector (mm)	H (mm)
1 ^a	G-110		Kcal/m ³	3,515	3	12
	G-130			5,960		
	G-150			4,532		
2 ^a	G-20		Kcal/kg.	8,573	1.70	15
	G-25			7,372		
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg.	10,901	1.10	25
		50 mbar				
	G-31	37 mbar		11,066		

CATEGORIES, GASES AND WORKING PRESSURES (No 4)

COUNTRIES	1st FAMILY						2nd FAMILY						3rd FAMILY					
	Group A		Group C		Group E		Group H		Group L		Group E		Group E+		Group B/P		Group 3+	
	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20							30			
BE													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE										G-20	20				50			
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8									G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20							G-30/ G-31	50		
FI							G-20	20							G-30/ G-31	30		
GR							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NO	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	30		

TABLE OF THE DIFFERENT REFERENCE GASES (No 5)

	Kcal/m ³					Kcal/kg	
	CITY GAS			NATURAL GAS		LP GAS	
	G-110	G-120	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
LOWER HEATING POWER	3,515	5,960	4,542	8,573	7,372.	10,901	11,066

1.- INSTALLATION

1.1.- Positioning.

Positioning and electrical installation must be always carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in compliance with the standards of each country.

Accessory for Belgium (Fig. 10)

- a) It is essential to install an extractor hood for correct functioning.
- b) Install the appliance in well-ventilated premises.
- c) Level and adjust the height of the appliance (Fig. 1).

1.2.- Electrical connection.

- a) Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the appliance's specifications plate, located on the inside of the door.
- b) It is essential to make a good earth connection from the connection strip.
- c) Connect the input cable to connection strip "R".

NOTE: The electrical diagram for carrying out transformations to different voltages is located on the inside of the door.

1.3.- Gas connection.

It is essential to have a mains tap and a pressure regulator to carry out the gas connection properly, and it is also advisable to use a blocking key for each appliance.

For LP or natural gas, the appliance mains supply should be performed as shown in Fig. 4. For CITY GAS, see Fig. 5.

The appliance gas and power sockets are featured letters "G" and "E".

1.4.- Adjustment to different gases.

If the appliance is optimized for a different kind of gas from that intended during installation, the following procedure should be taken:

Stop gas permeation system into the appliance, if connected. (Any changes in the conditions of the gas circuits of the appliance must be always carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN).

1.5.- Transformation of burners.

- a) Replacement of injectors.
Remove the injectors "I" from the burners (Fig. 6) and replace them with the appropriate ones based on the kind of gas to be used (Table 3).
- b) Air regulation of burners.
Position the venturi "V" (Fig. 6) following measure "H" (Table 3), based on the kind of gas to be used.

1.6.- Transformation of pilots.

- a) Release the plug "A" (Fig. 2).
- b) For LP GAS and NATURAL GAS, replace injector "B" by tightening deep down. For CITY GAS, turn one side or the other until the light is steady (Fig. 2).
- c) Turn the air regulator "C" until the light is steady (Fig. 2).

2.- USE

2.1.- Using the appliance.

- a) **IMPORTANT:** Never start the appliance without first filling the tub, for otherwise overheating would seriously damage the tub and other parts of the appliance.
- b) The oil should be filtered periodically to make it last longer.
- c) Refill with oil when it reaches the MINIMUM level (Fig. 3).
- d) To empty the oil from the tub, the appliance has an emptying tap, located at the base of the tub, which is reached by opening the door.
- e) It is recommended to place the basket with food into the oil slowly to prevent bubbling oil overflowing from the tub.

2.2.- Switching on the burners.

- a) Switch on the general mains switch located on the outside of the appliance.
- b) Make sure that the tub is filled with oil to the MAXIMUM level (Fig. 3).

Switching on the pilot "P".

- a) Turn the control "M" clockwise to the "pilot" position (Fig. 7, No 2) until the light "L1" comes on thus indicating it is ready to switch on pilot "P".
- b) Then, press the control of the electrovalve "V" whilst turning anticlockwise to the "pilot" position (Fig 8, No 2). In this position, hold the control down until the light of the pilot "P" remains on (about 20 sec.).

Switching on the burners.

- a) Turn the burners to the on position (Fig. 8, No 3), by pressing the control of the electrovalve "V", leaving the burners ready to be switched on.
- b) From now on, to switch the burners on turn the thermostat control "M" clockwise to the desired position, (Fig. 7, No 3 and 4). Now, the "L2" light will turn on indicating that the burners are working.

The desired oil temperature is reached by turning control "M" to the selected position (see table of temperatures, where temperatures for each control position are shown).

NOTE: When the oil inside the tub reaches the selected temperature, the burners (by means of the thermostat) stop functioning and the "L2" light switches off. Likewise, when the temperature falls below the selected value, the burners begin to work, and the light comes on.

2.3.- Turning off the burners.

Turn from the position selected by control "M" to the pilot position (Fig. 7, No 2), the pilot "P" being the only item in the on position.

Turning off pilot "P".

Turn the control of valve "V" to position "1" (Fig. 8) and the thermostat control "M" to position "1" (Fig. 7).

3.- MAINTENANCE

After installing the appliance and before putting oil in the tub, it is necessary to fill it with a solution of water and detergent which should be boiled for a few minutes. Afterwards empty the tub and rinse until any traces of soap are removed.

3.1.- Daily cleaning.

To keep the appliance as good as new, you should observe the following instructions:

- a) Do not use powdered or abrasive detergents for cleaning.
- b) Do not use a water hose for cleaning the appliance.

It is advisable to periodically clean the inside of the tub with a solution of water and detergent, which should be brought to the boil for a few minutes and then rinsed away with abundant fresh water.

It is important, once the tub is washed and before filling it with oil that it is completely dry, free of any trace of water.

3.2.- Functional components.

- 1.- Gas electrovalve "V".
- 2.- Electrical thermostat "T1".
- 3.- Limiting safety thermostat "T2".
- 4.- Pilot "T" thermocouple.
- 5.- Burners On pilot "P1".
- 6.- "L1" gas pilot indicator lamp.
- 7.- "L2" burners indicator lamp.

IMPORTANT NOTE:

It is crucial to prevent any obstruction in the chimney, even a partial one, so as to ensure the correct functioning of burners.

Replacement of any functional component liable to affect security must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

As a general rule, whenever any functional component is replaced, you must check that the gas mains switch is disconnected and there is no fire near the appliance.

<p>This appliance is only for professional use and it should be used by qualified personnel</p>
--

TABELLE ÜBER DIE TECHNISCHEN EIGENSCHAFTEN (Nr. 1)

MODELL			FG – 710 FC-710-G	FG – 720 FC-720-
ÄUSSERE ABMESSUNGEN	mm.	Breite	350	700
		Tiefe	750	750
		Höhe	850	850
ABMESSUNGEN FRITTIERBECKEN (INNEN)	mm.	Breite	302	302
		Tiefe	345	345
		Höhe	360	360
		Fassungsvermögen	15	15+15
NETTOGEWICHT (kg)			50	98
NENNVERBRAUCHSWERTE	m ³ /h	G-110	3,61	2x3,61
		G-130	2,13	2x2,13
		G-150	2,79	2x2,79
		G-20	1,64	2x1,64
		G-25	1,91	2x1,91
	kg/h	G-30	1,22	2x1,22
		G-31	1,20	2x1,20
ANSCHLUSSWERT GESAMT	(unterer Heizwert) kW/h		22,21	2x22,21
	(oberer Heizwert) kcal/h		21,30	2x21,30

LUFVERBRAUCH

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Lufverbrauch Nm ³ /h
FG-710, FC-710-G	18
FG-720, FC-720-G	36

BRENNERLEISTUNG (Nr. 2)

BRENNER		BRENNER 5.000
ANSCHLUSSWERT GESAMT	(unterer Heizwert) kW/h	5.55
	(oberer Heizwert) kcal/h	5.300

DURCHMESSER UND REGULIERUNG DER INJEKTOREN (Nr. 3)

FAMILIE/GAS			Unterer Heizwert		BRENNER 5.000	
					Ø Injektor (mm)	H (mm)
1 ^a	G-110		Kcal/m ³	3.515	3	12
	G-130			5.960		
	G-150			4.532		
2.	G-20		Kcal/m ³	8.573	1,70	15
	G-25			7.372		
3	G-30	28 mbar	Kcal/kg	10.901	1,10	25
		50 mbar				
	G-31	37 mbar				

KATEGORIEN, GASARTEN UND BETRIEBSDRÜCKE (Nr. 4)

LÄNDER	1. FAMILIE						2. FAMILIE								3. FAMILIE			
	Gruppe A		Gruppe C		Gruppe E		Gruppe H		Gruppe L		Gruppe E		Gruppe E+		Gruppe B/P		Gruppe 3+	
	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE											G-20	20				50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8									G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20							G-30/ G-31	50		
FI							G-20	20							G-30/ G-31	30		
GR							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NO	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	30		

TABELLE ÜBER DIE VERSCHIEDENEN BEZUGSGASE (Nr. 5)

	kcal/m ³					kcal/kg	
	STADTGAS			ERDGAS		VERFLÜSSIGTES PETROLEUMGAS	
	G-110	G-120	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
UNTERER HEIZWERT	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	10.901	11.066

1.- INSTALLATION

1.1.- Aufstellung.

Aufstellung und Elektro- sowie Gasinstallation dürfen nur von ausgebildetem FACHPERSONAL unter Einhaltung der jeweils geltenden Landesbestimmungen vorgenommen werden.

Zubehör für Belgien (Abb 10)

- a) Die Installation einer Abzugshaube ist unerlässlich für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerätes.
- b) Das Gerät an einem ausreichend gelüfteten Ort aufstellen.
- c) Ausrichtung und Einstellung der Gerätehöhe vornehmen (Abb. 1).

1.2.- Elektrischer Anschluß.

- a) Überprüfen, ob Gerätespannung und die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannungswert übereinstimmen, das sich an der Innenseite der Gerätetür befindet.
- b) Das Gerät muß mit Hilfe der Anschlußleiste ordnungsgemäß geerdet werden.
- c) Den Einlaßschlauch an die Anschlußleiste "R" anschließen.

HINWEIS: Der Schaltplan befindet sich an der Innenseite des Gerätes und dient u.a. zur Umrüstung auf die verschiedenen Spannungsarten.

1.3.- Gasanschluß.

Die Hauptinstallation muß über einen Durchlaufhahn und einen Druckregler verfügen. Werkseitig wird empfohlen, für jeden Verbraucher ein eigenes Überströmventil vorzusehen.

Für VERFLÜSSIGTES PETROLEUMGAS oder ERDGAS ist der Anschluß des Gerätes an das Netz im Sinne der Abbildung 4 vorzunehmen. Für STADTGAS siehe Abbildung 5.

Die Anschlüsse für Gas und Strom zum Gerät sind mit den Buchstaben "G" und "E" gekennzeichnet.

1.4.- Umbau zur Anpassung an andere Gasarten.

Ist das Gerät auf eine andere als die in der Gasleitung verfügbare Gasart eingestellt, so wird wie folgt vorgegangen:

Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen, falls dieses bereits angeschlossen ist. (Alle Umbauten am Gaskreislauf des Gerätes müssen ausschließlich von eigens AUSGEBILDETEM FACHPERSONAL durchgeführt werden).

1.5.- Umbau der Brenner.

- a) Auswechseln der Injektoren.

Die Injektoren "I" der Brenner (Abb. 6) ausbauen und durch die für die zu verwendende Gasart zu benutzenden ersetzen (Tabelle 3).

- b) Einstellung der Luft an den Brennern.

Die Venturidüse "V" (Abbildung 6) je nach zu verwendender Gasart auf das Maß "H" (Tabelle 3) einstellen.

1.6.- Umbau der Pilotbrenner.

- a) Den Stöpsel "A" (Abb. 2) lösen.
- b) Für VERFLÜSSIGTES PETROLEUMGAS und ERDGAS wird der Injektor "B" bis zum Anschlag angezogen. Bei STADTGAS wird so lange in beiden Richtungen hin- und hergedreht, bis sich die Flamme stabilisiert hat (Abb. 2).
- c) Den Luftregler "C" so lange drehen, bis sich die Flamme stabilisiert hat (Abb. 2).

2.- GEBRAUCH

2.1.- Anwendung.

- a) **WICHTIG:** Das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen, ohne zuvor das Frittierbecken gefüllt zu haben (ungefähr 15 Liter). Anderenfalls kann es zur Überhitzung und dadurch zu Beschädigungen des Frittierbeckens und anderer Teile des Gerätes kommen.
- b) Das Öl sollte in regelmäßigen Zeitabständen gefiltert werden, um seine Lebensdauer zu verlängern.
- c) Sobald der MINIMAL-Pegel erreicht wird, muß umgehend Öl nachgefüllt werden (Abb. 3).
- d) Um das Öl abzulassen, verfügt das Gerät über einen Durchlaufhahn, der sich am Beckenboden befindet. Der Zugang wird nach Öffnen der Gerätetür frei.
- e) Der Frittierkorb sollt stets langsam in das Becken eingesetzt werden, damit der beim Frittieren entstehende Schaum nicht über den Beckenrand überläuft.

2.2.- Zünden der Brenner.

- a) Den am Geräteäußeren angebrachten Haupthahn öffnen.
- b) Überprüfen, ob das Frittierbecken bis zum MAXIMAL-Pegel mit Öl gefüllt ist (Abb. 3).

Zünden des Pilotbrenners "P".

- a) Das Bedienelement "M" im Uhrzeigersinn bis zur Stellung Pilotbrenner drehen (Abb. 7, Nr. 2); in diesem Moment leuchtet die Anzeigelampe "L1" auf und zeigt an, daß das Gerät zur Zündung des Pilotbrenners "P" bereit ist.
- b) Anschließend wird das Bedienelement für das Elektroventil "V" gedrückt und gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Stellung Pilotbrenner gedreht (Abb. 8, Nr. 2). Das Bedienelement in dieser Stellung gedrückt halten bis die Pilotbrenner-Flamme "P" dauerhaft brennt (ungefähr 20 Sekunden).

Zünden der Brenner.

- a) Das Bedienelement für das Elektroventil "V" drücken und in die Stellung zum Zünden der Brenner bringen (Abb. 8, Nr. 3), so daß die Bereitstellung zum Zünden der Brenner gegeben ist.
- b) Ab diesem Moment wird das Bedienelement für den Thermostat "M" zum Zünden der Brenner im Uhrzeigersinn in die gewünschte Stellung gedreht (Abb. 7, Nr. 3 und 4). In diesem Moment leuchtet die Lampe "L2" auf und zeigt an, daß die Brenner den Betrieb aufgenommen haben. Die gewünschte Öltemperatur wird erreicht, indem das Bedienelement "M" in die entsprechende Stellung gebracht wird (siehe Temperaturtabelle, in der die jeder Stellung des Bedienelementes entsprechende Temperatur angegeben wird).

HINWEIS: In dem Moment, in dem das Öl im Frittierbecken die angewählte Temperatur erreicht hat, gehen die Brenner durch Einwirkung des Thermostates aus (die Leuchtanzeige "L2" erlischt). Sobald die Temperatur auf einen Temperaturwert unterhalb des angewählten absinkt, gehen die Brenner automatisch wieder an (die Leuchtanzeige leuchtet auf).

2.3.- Ausschalten der Brenner.

Das Bedienelement "M" von der angewählten in die Stellung Pilotbrenner bringen (Abb. 7, Nr. 2), so daß nur noch der Pilotbrenner "P" an ist.

Ausschalten des Pilotbrenners "P".

Das Bedienelement des Ventils "V" in die Stellung "1" (Abb. 8) und das Thermostat-Bedienelement "M" ebenfalls in die Stellung "1" bringen (Abb. 7).

3.- WARTUNG

Nach der Installation des Gerätes und bevor Öl in das Frittierbecken gefüllt wird, sollte dasselbe mit einer Lösung aus Wasser und Spülmittel gefüllt werden, die dann während einiger Minuten zum Kochen gebracht wird. Anschließend wird das Frittierbecken geleert und so oft mit klarem Wasser ausgespült, wie es zum restlosen Entfernen des Spülmittels erforderlich ist.

3.1.- Täglich durchzuführende Reinigungsarbeiten.

Damit sich das Gerät stets in optimalem Zustand befindet, sollten die folgenden Hinweise beachtet werden:

- a) Bei der Reinigung dürfen weder sandhaltige noch scheuernde Spülmittel verwendet werden.
- b) Zur Gerätereinigung darf kein Druckwasser verwendet werden.

Werkseitig wird empfohlen, das Innere des Frittierbecken regelmäßig mit einer Lösung aus Wasser und Spülmittel zu reinigen, indem diese während einiger Minuten zum Kochen gebracht wird. Das Frittierbecken anschließend mit reichlich Klarwasser reinigen.

Es ist von entscheidender Wichtigkeit, daß das Frittierbecken nach dem Waschen und vor dem Einfüllen von Wasser vollkommen trocken ist und sich keinerlei Wasserreste im Inneren befinden.

3.2.- Funktionsbauteile.

- 1.- Gas-Elektroventil "V".
- 2.- Elektro-Thermostat "T1".
- 3.- Sicherheits-Thermostat "T2".
- 4.- Thermoelement für Pilotbrenner "T".
- 5.- Pilotbrenner zum Zünden der Brenner "P1".
- 6.- Anzeigelampe Pilotbrenner Gas "L1".
- 7.- Anzeigelampe Brenner "L2".

WICHTIGER HINWEIS:

Es ist von entscheidender Bedeutung, daß der Abluftkamin weder ganz noch teilweise verstopft wird, um die ordnungsgemäße Funktionsweise der Brenner zu gewährleisten.

Das Auswechseln aller sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von entsprechend AUSGEBILDETEM FACHPERSONAL vorgenommen werden.

Als allgemeine Sicherheitsnorm muß beim Auswechseln der Funktionskomponenten überprüft werden, ob der Haupthahn für Gas geschlossen ist und in Gerätenähe weder Flammen noch offenes Feuer vorhanden sind.

Dieses Gerät ist nur für professionelle Verwendung Nur qualifizierte Bedienungspersonal sollten es manipulieren.

TABELLA DELLE CARATTERISTICHE (N. 1)

MODELLO			FG – 710 FC-710-G	FG – 720 FC-720-G
DIMENSIONI DI INGOMBRO	mm.	Larghezza	350	700
		Profondità	750	750
		Altezza	850	850
DIMENSIONI VASCA (INTERNO)	mm.	Larghezza	302	302
		Profondità	345	345
		Altezza	360	360
	Capacità	15	15+15	
PESO NETTO (kg.)			50	98
CONSUMI NOMINALI	m ³ /h	G-110	3,61	2x3,61
		G-130	2,13	2x2,13
		G-150	2,79	2x2,79
		G-20	1,64	2x1,64
		G-25	1,91	2x1,91
	Kg./h	G-30	1,22	2x1,22
		G-31	1,20	2x1,20
POTENZA TOTALE	(Potere calorifico inferiore) Kw/h	22,21	2x22,21	
	(Potere calorifico superiore) Kcal/h	21,30	2x21,30	

CONSUMI DI ARIA

Mod.	Consumi di aria necessaria per la combustione Nm ³ /h
FG-710, FC-710-G	18
FG-720, FC-720-G	36

POTENZA DEL BRUCIATORE (N. 2)

BRUCIATORE		BRUCIATORE 5.000
POTENZA TOTALE	(Potere calorifico inferiore) Kw/h	5.55
	(Potere calorifico superiore) Kcal/h	5.300

DIAMETRO DEGLI INIETTORI E REGOLAZIONE (N. 3)

FAMIGLIA/GAS			Potere calorifico inferiore	BRUCIATORE 5.000	
				Ø Iniettore (mm)	H (mm)
1 ^a	G-110		Kcal/m ³	3	12
	G-130				
	G-150				
2 ^a	G-20		Kcal/m ³	1,70	15
	G-25				
3 ^a	G-30	28 mbar	Kcal/kg.	1,10	25
		50 mbar			
	G-31	37 mbar			

CATEGORIE, GAS E PRESSIONI DI FUNZIONAMENTO (N. 4)

PAESI	1 ^a FAMIGLIA						2 ^a FAMIGLIA						3 ^a FAMIGLIA					
	Gruppo A		Gruppo C		Gruppo E		Gruppo H		Gruppo L		Gruppo E		Gruppo E+		Gruppo B/P		Gruppo 3+	
	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE											G-20	20				50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8									G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20							G-30/ G-31	50		
FI							G-20	20							G-30/ G-31	30		
GR							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	30		
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NO	G-110	8					G-20	20							G-30/ G-31	30		

TABELLA DEI VARI GAS DI RIFERIMENTO (N. 5)

	Kcal/m ³					Kcal/kg	
	GAS DI CITTÀ			GAS NATURALE		G.L.P.	
	G-110	G-120	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
POTERE CALORIFICO INFERIORE	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372.	10.901	11.066

1.- INSTALLAZIONE

1.1.- Piazzamento.

Il piazzamento e l'allacciamento dell'apparecchio all'impianto elettrico e del gas devono essere effettuati esclusivamente da un TECNICO AUTORIZZATO, nel pieno rispetto delle norme vigenti.

Accessorio per il Belgio (Fig. 10)

- a) Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile installare una cappa aspirante.
- b) Ubicare l'apparecchio in un locale ben ventilato.
- c) Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio (Fig. 1).

1.2.- Connessione elettrica.

- a) Verificare che la tensione di rete coincida con quella riportata sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchio, situata sulla controporta.
- b) È indispensabile effettuare la connessione a terra dalla morsettiera.
- c) Collegare il cavo di ingresso alla morsettiera "R".

NOTA: Lo schema elettrico, per effettuare l'adattamento a tensioni diverse, è aderito alla controporta.

1.3.- Allacciamento del gas.

L'impianto generale deve essere munito di rubinetto di regolazione e di regolatore della pressione. Si consiglia inoltre di prevedere un rubinetto di arresto per ciascun apparecchio.

Per G.L.P. o gas naturale, l'allacciamento dell'apparecchio a rete deve essere effettuato come indicato nella Fig. 4. Per il GAS DI CITTÀ, vedi la Fig. 5.

Le prese per la connessione elettrica e l'allacciamento del gas all'apparecchio sono indicate con le lettere "G" e "E".

1.4.- Adattamento a gas diversi.

Se l'apparecchio è predisposto per un gas diverso da quello dell'impianto, procedere nel modo seguente:

Arrestare l'alimentazione del gas all'apparecchio, se fosse già collegato (qualunque modifica delle condizioni del circuito del gas dell'apparecchio deve essere effettuata esclusivamente da un TECNICO AUTORIZZATO).

1.5.- Adattamento dei bruciatori.

- a) Sostituzione degli iniettori.

Smontare gli iniettori "T" dei bruciatori (Fig. 6) e sostituirli con quelli più adatti a seconda del gas da utilizzare (Tabella 3).

- b) Regolazione dell'aria dei bruciatori.

Posizionare il tubo Venturi "V" (Fig. 6) alla corrispondente misura "H" (Tabella 3) a seconda del gas da utilizzare.

1.6.- Adattamento delle spie.

- a) Allentare il tappo "A" (Fig. 2).
- b) Per G.L.P. e GAS NATURALE sostituire l'iniettore "B" premendo a fondo. Per il GAS DI CITTÀ, girare in un senso o nell'altro finché la fiamma non si stabilizza (Fig. 2).
- c) Girare il regolatore dell'aria "C" fino a stabilizzare la fiamma (Fig. 2).

2.- IMPIEGO

2.1.- Impiego.

- a) **NOTA BENE:** non fare mai funzionare l'apparecchio senza aver riempito la vasca (circa 15 litri), altrimenti il surriscaldamento danneggerebbe gravemente la vasca e altre parti dell'apparecchio.
- b) Per la migliore conservazione dell'olio, è necessario filtrarlo periodicamente.
- c) Ripristinare il livello dell'olio quando raggiunga il livello MINIMO (Fig. 3).
- d) Per svuotare l'olio, l'apparecchio dispone di un rubinetto di regolazione, situato sulla base della vasca, cui si accede aprendo lo sportello.
- e) L'immissione del cestello carico nell'olio deve essere fatta lentamente affinché la schiuma risultante dalla frittura non fuoriesca dalla parte superiore della vasca.

2.2.- Accensione dei bruciatori.

- a) Aprire il rubinetto generale del gas situato all'esterno dell'apparecchio.
- b) Assicurarsi che la vasca sia piena d'olio fino al livello MASSIMO (Fig. 3).

Accensione della fiamma spia "P" (Pag. 1).

- a) Girare la manopola "M" in senso orario fino alla posizione "spia" (Fig. 7, N. 2): si accende la spia luminosa "L1" che indica che l'apparecchio è pronto per l'accensione della fiamma spia "P".
- b) Premere quindi la manopola dell'elettrovalvola "V" e allo stesso tempo girare in senso antiorario fino alla posizione "spia" (Fig. 8, N. 2). In questa posizione, mantenere premuta la manopola finché la fiamma della spia "P" non rimane permanentemente accesa (circa 20 secondi).

Accensione dei bruciatori.

- a) Premendo la manopola dell'elettrovalvola "V", girare alla posizione di accensione dei bruciatori (Fig. 8, N. 3): l'apparecchio è così pronto per l'accensione dei bruciatori.
- b) Da questo momento, per accendere i bruciatori, girare la manopola del termostato "M" in senso orario fino alla posizione richiesta (Fig. 7, N. 3 e 4). Si accende la spia luminosa "L2" che indica che i bruciatori sono in funzionamento.
La temperatura dell'olio richiesta si ottiene girando la manopola "M" fino alla posizione prescelta (vedi tabella delle temperature dove si indica la temperatura corrispondente ad ogni posizione della manopola).

NOTA: quando l'olio nella vasca raggiunge la temperatura impostata, i bruciatori si spengono per l'intervento del termostato (si spegne la spia luminosa "L2"). Non appena la temperatura si abbassa al di sotto del valore impostato, i bruciatori si accendono (e si accende anche la spia luminosa).

2.3.- Spegnimento dei bruciatori.

Girare la manopola "M" dalla posizione impostata alla posizione spia (Fig. 7, N. 2): rimane accesa solo la fiamma spia "P".

Spegnimento della fiamma spia "P" (Pag. 1).

Girare la manopola della valvola "V" sulla posizione "1" (Fig. 8) e la manopola del termostato "M" sulla posizione "1" (Fig. 7).

3.- MANUTENZIONE

Dopo l'installazione dell'apparecchio, prima di immettere l'olio nella vasca, è necessario riempirla con una soluzione di acqua e detersivo, lasciando bollire per qualche minuto. Svuotare quindi la vasca e risciacquare abbondantemente per eliminare ogni traccia di detersivo.

3.1.- Pulizia quotidiana.

Per conservare l'apparecchio sempre come nuovo, seguire le seguenti istruzioni:

- a) Per la pulizia, non usare detersivi in polvere o abrasivi.
- b) Per pulire l'apparecchio, non usare mai doccette.

È conveniente pulire periodicamente l'interno della vasca con una soluzione di acqua e detersivo, lasciare bollire per qualche minuto e quindi risciacquare abbondantemente con acqua corrente.

Una volta lavata la vasca e prima di riempirla d'olio, asciugarla perfettamente eliminando qualunque traccia d'acqua.

3.2.- Componenti funzionali.

1. Elettrovalvola del gas "V"
2. Termostato elettrico "T1"
3. Termostato limitatore di sicurezza "T2"
4. Termocoppia della spia "T" (Pag. 1)
5. Spia di accensione dei bruciatori "P1"
6. Spia luminosa della fiamma spia "L1"
7. Spia luminosa dei bruciatori "L2"

NOTA BENE:

Per il corretto funzionamento dei bruciatori, è fondamentale che il tiraggio non sia ostruito neppure parzialmente.

La sostituzione di qualunque componente funzionale in grado di compromettere la sicurezza deve essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Come norma generale, quando sia necessario sostituire qualche componente funzionale, assicurarsi che il rubinetto del gas sia chiuso e che non vi siano fiamme accese in prossimità dell'apparecchio.

**Questo apparato è solamente de uso professionale e
doubbe essere usato da personale qualificato.**

X-316500