

Virtus[®] Group Service



Virtus s.r.l.

via Milano 95/e
27045 Casteggio (PV) / Italy

☎ +39 0383 89 06 12
☎ +39 0383 80 96 01

www.virtusnet.eu

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 0
☎ +49 (0) 23 81 / 973 71- 88

www.virtusnet.de



UK	FRYERS EXTREME Installation-Use-Maintenance
FR	FRITEUSES EXTREME Installation-Emploi-Entretien
RU	ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ EXTREME УСТАНОВКА-РАБОТА-ОБСЛУЖИВАНИЕ
PL	FRYTKOWNICE GAZOWE EXTREME Montaż - Użytkowanie – Konserwacja
SE	EXTREME GAS FRITÖS Installation-användning-underhåll
SA	بالغاز تعمل متطورة مقالي التركيب - الإستخدام - الصيانة



MOD.

_70/40 FRE8+8	_70/40 FRG13VL	_90/40 FRE8+8	_90/40 FRG13VL
_70/40 FRE13	_70/80 FRG13VL	_90/40 FRE13	_90/80 FRG13VL
_70/80 FRE13	_70/40 FRG17VL	_90/80 FRE13	_90/40 FRG17VL
_70/40 FRE17	_70/80 FRG17VL	_90/40 FRE17	_90/80 FRG17VL
_70/80 FRE17		_90/80 FRE17	_90/40 FRG21VL
_70/40 FRE10X		_90/40 FRE21	_90/80 FRG21VL
_70/80 FRE10X		_90/80 FRE21	
		_90/40 FRE15X	
		_90/80 FRE15X	

Doc.n°	252.427.00
Edition	03

UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE	5
I. GENERAL PRESCRIPTIONS	5
1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE	6
2. SAFETY DEVICES	6
II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	6
3. REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	6
4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS	7
5. UNPACKING.....	7
6. POSITIONING.....	7
7. CONNECTIONS.....	8
8. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS	8
9. COMMISSIONING	9
III. INSTRUCTIONS FOR USE	9
10. REMINDERS FOR THE USER	9
11. FRYER USE	10
12. PROLONGED DISUSE	11
IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING	11
13. REMINDERS FOR CLEANING	11
V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE	12
14. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	12
15. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS	12
16. COMMISSIONING	12
17. TROUBLESHOOTING	12
18. REPLACING COMPONENTS.....	12
19. CLEANING THE INTERIOR	13
20. MAIN COMPONENTS.....	13
FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN	14
I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	14
1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....	15
2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	15
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	16
3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	16
4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	16
5. DÉBALLAGE	16
6. MISE EN PLACE.....	16
7. RACCORDEMENTS.....	17
8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	18
9. MISE EN SERVICE.....	18
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	19
10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	19
11. UTILISATION DE LA FRITEUSE	19
12. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	20
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	21
13. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	21
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	21
14. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	21
15. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	21
16. MISE EN SERVICE.....	21
17. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	21
18. REMPLACEMENT DE PIÈCES	22
19. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	23
20. PIÈCES PRINCIPALES	23
RU - УСТАНОВКА - ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	24
I. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	24
1. СДАЧА УПАКОВКИ В УТИЛЬСЫРЬЕ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ.....	25
2. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА	26
II. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	26
3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО МОНТАЖУ	26
4. РЕГУЛЯТИВНЫЕ НОРМЫ И ЗАКОНЫ.....	26
5. РАСПАКОВКА.....	26
6. УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЕ МЕСТО	26
7. ПОДКЛЮЧЕНИЯ	27
8. АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА.....	29
9. НАЧАЛО РАБОТЫ	29
III. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	30
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ	30
11. ПЕРИОДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	32
IV. ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ	32
12. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ.....	32

V.	ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	33
13.	ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ	33
14.	АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА	33
15.	НАЧАЛО РАБОТЫ	33
16.	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	33
17.	ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ	35
18.	ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ	35
PL - MONTAŻ - UŻYTKOWANIE - KONSERWACJA		36
I.	UWAGI OGÓLNE	36
1.	UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	37
2.	URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA	37
II.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU	37
3.	OSTRZEŻENIA DLA MONTAŻYSTY	38
4.	NORMY I PRZEPISY ODNIESIENIA	38
5.	ROZPAKOWANIE	38
6.	USTAWIENIE	38
7.	PODŁĄCZENIA	39
8.	PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU	40
9.	WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA	40
III.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	41
10.	OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA	41
11.	UŻYTKOWANIE FRYTKOWNICY	41
12.	OKRESY NIEUŻYTKOWANIA	43
IV.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA	43
13.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA	43
V.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI	44
14.	OSTRZEŻENIA DLA KONSERWATORA	44
15.	PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU	44
16.	WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA	44
17.	ROZWIĄZYWANIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI	44
18.	WYMIANA KOMPONENTÓW	45
19.	CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI	46
20.	GŁÓWNE CZĘŚCI	46
SE - INSTALLATION - ANVÄNDNING - UNDERHÅLL		47
I.	ALLMÄNT	47
1.	BORTSKAFFANDE AV EMBALLAGE OCH UTRUSTNING	48
2.	SÄKERHETSANORDNINGAR	48
II.	INSTALLATIONSINSTRUKTIONER	48
3.	ANVISNINGAR FÖR INSTALLATÖREN	49
4.	REFERENSSTANDARDER OCH LAGAR	49
5.	UPPACKNING	49
6.	POSITIONERING	49
7.	ANSLUTNINGAR	50
8.	ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS	51
9.	IDRIFTTAGNING	51
III.	BRUKSANVISNING	52
10.	ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN	52
11.	ANVÄNDNING AV FRITÖSEN	52
12.	PERIODER AV ÖVERSAMHET	54
IV.	INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING	54
13.	ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING	54
V.	INSTRUKTIONER FÖR UNDERHÅLL	55
14.	ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLLSOPERATÖREN	55
15.	ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS	55
16.	IDRIFTTAGNING	55
17.	FELAVHJÄLPNING	55
18.	UTBYTE AV KOMPONENTERNA	56
19.	RENGÖRING AV DE INTERNA DELARNA	56
20.	HUVUDKOMPONENTER	57
SA - الصيانة - الإستخدام - التركيب		58
I.	التعليمات والالتزامات العامة	58
1.	عملية التخلص من عبوة التغليف والجهاز	59
2.	أجهزة الأمن والسلامة	59
II.	تعليمات عملية التركيب والتثبيت	60
3.	ملاحظات يجب مراعاتها أثناء عملية التركيب والتثبيت	60
4.	المعايير المرجعية والقوانين	60
5.	عملية فك التغليف	60
6.	تحديد موقع التركيب	60
7.	التوصيلات	61

8.	التحويل إلى استخدام نوع آخر من الغاز	62
9.	مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية	63
III.	تعليمات الاستخدام	64
10.	ملاحظات يجب على المستخدم مراعاتها	64
11.	إستخدامات المقلاة	64
12.	عدم الإستخدام لفترة طويلة	66
IV.	تعليمات عملية التنظيف	66
13.	ملاحظات يجب مراعاتها عند القيام بعملية التنظيف	67
V.	تعليمات عملية الصيانة	67
14.	ملاحظات يجب على فني الصيانة مراعاتها	67
15.	التحويل إلى استخدام نوع آخر من الغاز	67
16.	مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية	68
17.	اكتشاف الأخطاء والمشكلات وعلاجها	68
18.	إستبدال المكونات	69
19.	التنظيف من الداخل	70
20.	المكونات الرئيسية	70
VI.	INSTALLATIONS PLAN - SCHEMA D'INSTALLATION - СХЕМЫ МОНТАЖА - SCHEMATY MONTAŻOWE – INSTALLATIONSSCHEMAN - مخطط التركيب	71
VII.	FIG. – IMAGE – Рисунок – RYSUNKI – FIGURER - الشكل	79
VIII.	TAB1 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - البيانات	81
IX.	TAB2 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - البيانات	82
X.	TAB3 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - البيانات	83
XI.	TAB4 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - البيانات	84

UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE

I. GENERAL PRESCRIPTIONS



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.



TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS.



APPLIANCES NEED PRECAUTIONS FOR INSTALLATION, PLACING AND/OR FIXATION AND CONNECTION TO THE MAINS. SEE SECTION "INSTALLATION INSTRUCTIONS".



THE APPLIANCES NEED PRECAUTIONS FOR CLEANING. SEE THE SECTION "INSTRUCTION FOR CLEANING".



THE SYMBOL "HIGH VOLTAGE" IS PLACED ON A PANEL THAT GIVES ACCESS TO A PART WITH HIGH VOLTAGE.



THIS EQUIPMENT IS DESIGNED FOR COMMERCIAL SETTINGS, FOR EXAMPLE RESTAURANT KITCHENS, CANTEENS, HOSPITALS OR COMMERCIAL ENTERPRISES SUCH AS BAKERIES, BUTCHERIES ECT. BUT IT IS NOT DESIGN FOR MASS PRODUCTION OF FOOD.



THESE PIECES OF EQUIPMENT ARE DESIGNED FOR FOOD FRYING AND FOR PROFESSIONAL USE. OTHER USES



ARE NOT APPROPRIATE.

DO NOT CLEAN THE EQUIPMENT WITH DIRECTS WATER JETS, HIGH PRESSURE OR STEAM CLEANER.



RESTORE THE OIL BATH WHENEVER IT FALLS BELOW THE MIN. LEVEL, MARKED BY THE SPECIAL REFERENCE NOTCH. (DANGER OF FIRE).



FOR BETTER PERFORMANCE OF THE APPLIANCE, REGULARLY CHANGE THE OIL USED. OVERUSING AN OIL REDUCES ITS FLASHPOINT AND INCREASES ITS TENDENCY TO BOIL SUDDENLY.



MIND THE EFFECTS THAT MOIST FOOD OR THE BIG QUANTITY OF FOOD MIGHT HAVE ON THE SUDDEN BOILING OF OIL.

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

This equipment is designed for cooking food. It is intended for industrial use. Any other use is to be considered improper

This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge of it.

Unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.

The appliance must be used by trained personnel. Do not leave the appliance unattended when operating.



DO NOT STORE "FLAMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Inadequate ventilation causes asphyxia. Do not obstruct the ventilation system of the place where the appliance is installed. Do not obstruct the vents or ducts of this or other appliances.

In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline. Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR CLEANING".

1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE

PACKING

The packing is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of Polyethylene - PE).
- the straps (in Polypropylene - PP).

APPLIANCE

- The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium sheet, copper...).
- The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.
- Make the appliance unusable before scrapping.
- It must be disposed of properly.



THE SYMBOL SHOWING A CROSSED-OUT WASTE CONTAINER ON THE UNIT OR PACKAGE INDICATES THAT, AT THE END OF ITS LIFE CYCLE, THE PRODUCT MUST BE COLLECTED SEPARATE FROM OTHER WASTE.

SEPARATE COLLECTION OF THIS UNIT AT THE END OF ITS LIFE CYCLE IS MANAGED BY THE MANUFACTURER.

THE USER WHO INTENDS TO GET RID OF THIS EQUIPMENT SHALL CONTACT THE PRODUCER AND FOLLOW THE SYSTEM THAT THE LATTER HAS USED IN ORDER TO COLLECT THE EQUIPMENT SEPARATELY AT THE END OF ITS LIFE.

PROPER SEPARATE COLLECTION HELPS PREVENT POSSIBLE NEGATIVE IMPACTS ON THE ENVIRONMENT AND HEALTH, AND FAVOURS THE REUSE AND/OR RECYCLING OF THE UNIT'S MATERIALS.

THE UNAUTHORISED DISPOSAL OF THE PRODUCT BY THE HOLDER IMPLIES APPLYING ADMINISTRATIVE PENALTIES PROVIDED BY THE REGULATIONS IN FORCE.

2. SAFETY DEVICES

SAFETY THERMOSTAT



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, open the door and press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

3. REMINDERS FOR THE INSTALLER



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.

FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO

OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

- Install the appliance in accordance with the safety standards in force in the country.

5. UNPACKING

- Check the state of the packing and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.
- Remove the packing.
- Remove the protective film from the outer panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.



6. POSITIONING

The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the end of this manual.

The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.

The appliance is not suitable for integrated installation.

Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls.

If the appliance is to be placed near walls, dividers, kitchen furniture, decorative elements etc. this must be made of non-combustible materials

Otherwise, they must be covered with suitable non-combustible heat insulating materials. Level the appliance by means of the height-adjustable feet

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

If the appliance is installed alone, check if it needs to be fixed to a top or to the floor. (TAB 5)

Secure the appliance to the floor one by one using the adjustable feet, flanged or specific bracket

For single models refer to the technical data tables at the bottom of this manual and to the Illustration section.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

Remove the control panels. (A)

Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined. (B)

Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height. (C)

Insert the (supplied) connector plate in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate using the flat-headed M5 screws (supplied). (D)

Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180°. (E)

Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert. (E)

FUMES EXHAUST SYSTEM

Create a fumes exhaust system based on the "Type " of appliance. The "Type " is stated on the appliance dataplate.

" A1 " TYPE APPLIANCE

Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

" B21 " TYPE APPLIANCE

Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

" B11 " TYPE APPLIANCE

Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue. Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.

Vent to the outside or into an efficient flue. The

hose length must not exceed 3 metres.

7. CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the end of this manual.

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

- Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance.
- Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at the next paragraph "Conversion to a different type of gas".
- On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.
- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Check if the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance dataplate and plaque near the terminal board. Install upstream of the equipment in an easily accessible place, an all-pole disconnecting device with a contact gap of allowing full disconnection under the conditions of overvoltage category III. A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.

Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.

Secure the power supply cable with the cable clamp.

Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his service centre or by a person with similar qualifications to prevent any risk.



THE SYMBOL " HIGH VOLTAGE" IS PLACED ON A PANEL THAT GIVES ACCESS TO A PART WITH HIGH VOLTAGE.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  placed on the outside of the rear panel.

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

- The appliance must be connected to a potable water supply. The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be made using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

8. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS



Table Tab1 specifies:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used.
- For nozzles, the number indicated in table TAB1 is also stamped on the body of nozzles. To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in TAB1 and carry out the steps below:
- Replace the main burner nozzle (UM).
- Adjust the main burner's air regulator to distance A.

- Replace the pilot burner nozzle (UP).
- Adjust the pilot burner air flow (if necessary).
- Replace the gas valve minimum nozzle (Um).
- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used.
- The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

REPLACING THE NOZZLE AND THE MAIN BURNER PRIMARY AIR REGULATION

- Open the door.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table TAB1.
- Retighten nozzle UM.
- Slacken screw V and position the air regulator at distance A as indicated in table TAB1.
- Retighten screw V fully.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Open the door.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table TAB1.
- Retighten connector R. Reassemble all parts.
- Following, in reverse order, the sequence used for their removal.

9. COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR USE" and check:

- the gas supply pressure (see next Paragraph).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0,1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from on pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

IMPORTANT! IF THE GAS SUPPLY PRESSURE IS NOT WITHIN THE LIMITS (MIN. - MAX) INDICATED IN TABLE TAB2, CEASE OPERATION OF THE APPLIANCE AND CONTACT THE GAS UTILITY COMPANY.



- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

ELECTRIC EQUIPMENT

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR USE" and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

III. INSTRUCTIONS FOR USE

10. REMINDERS FOR THE USER



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.

THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.



For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.

Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.

The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.

The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.

Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.

Do not leave the appliance unattended while in operation.

In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR CLEANING".



DO NOT STORE "FLAMMABLE"

MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

Installation and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

11. FRYER USE

This appliance must only be used for its expressly designed purpose; i. e. for frying foods in oil or solid fat. Any other use is to be considered improper.

Particularly voluminous and non-drained foods can cause splattering of hot oil.

Restore the oil bath whenever it falls below the min. level, marked by the special reference notch. Before introducing oil in the tank, make sure it does not contain water.

Fill the well until the water is level with the maximum level indicated on the wall of the well.

Do not use the appliance with the water level above the maximum indicated level.

When using solid fat, melt it separately then pour it in the tank. Do not leave fat in the tank at the end of cooking.

Place the basket with food to be cooked, slowly in the boiling oil, making sure that the froth formed does not spill over the edge of the tank. If this occurs, stop dipping the basket for a few seconds. Do not activate the heating system when there is no oil or fat in the well.

While the fryer is on, the oil level must be maintained in correspondence with or above the minimum level mark indicated on the rear wall of the well.

Restore the oil bath whenever it falls below the min. level, marked by the special reference notch. (danger of fire).

For better performance of the appliance, regularly change the oil used. Overusing an oil reduces its flashpoint and increases its tendency to boil

suddenly.

The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.

Do not exceed the maximum limit of food load indicated on the technical data plate.

FILLING AND EMPTYING OF THE TANK

Filling

- Turn handle of the drain valve anticlockwise. The drain is completely closed only when the handle is in the horizontal position.
- Fill the well until the oil is level with or above the minimum level mark (lower mark) on the rear wall of the well.

Emptying

- Switch the burners off.
- Emptying the tanks should be done at cold oil.
- The container where hot foods are emptied must be large enough and of heat resistant material.
- Turn the handle of the drain valve clockwise. The drain is completely open when the handle is in the vertical position. If you need to empty the container several times.

GAS FRYERS EXTREME

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas valve control knob has the following positions:



OFF



PILOT IGNITION



MAX. FLAME

The energy regulator control knob has the following positions:

0

OFF

100

180

COOKING TEMPERATURES

PILOT IGNITION

- Turn the knob to the chosen temperature setting

for cooking.

- Press and turn knob to "pilot on".
- Press the knob fully down to activate the electronic ignition and light the pilot burner.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen by opening the door.
- The pilot light can be lit by bringing an open flame up to the nozzle.

MAIN BURNER IGNITION

- Turn the knob to the chosen temperature setting for cooking.

TURNING OFF

- To switch the main burner off, turn the knob to position " pilot on " .
- To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " Off " .
- Turn the energy regulator knob to position " 0 "

ELECTRIC FRYERS

The energy regulator control knob has the following positions:

0 OFF

100 180 **COOKING TEMPERATURES**

SWITCHING ON

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

TURNING OFF

- Turn the thermostat knob to position " 0 " .
- The yellow indicator light switches off.

12. PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
- Close cocks or main switches ahead of the appliances.

- Leave pot lids open.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING

13. REMINDERS FOR CLEANING



READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.



DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the direction of the satin finish lines. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

THE COOKING WELLS

- Clean the wells by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary

limescale remover.

V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

14. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN



THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
The appliance must be installed in a well-ventilated room.
Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
Do not tamper with appliance components.
Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

15. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

See Chapter “ Instructions for installation “.

16. COMMISSIONING

See Chapter “ Instructions for installation “.

17. TROUBLESHOOTING

GAS FRYERS

THE PILOT BURNER DOES NOT LIGHT.

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.
- Safety thermostat faulty.

PILOT BURNER GOES OUT DURING USE.

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- The gas cock and/or gas valve knob is not being pressed enough.
- Safety thermostat faulty.

THE MAIN BURNER DOES NOT LIGHT (EVEN THOUGH PILOT IS LIT).

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).

HEATING CANNOT BE ADJUSTED.

Possible causes:

- Defective gas tap or valve.
- Temperature thermostat defective.

ELECTRIC FRYERS

THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

HEATING CANNOT BE ADJUSTED.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

18. REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS

SHUT THE GAS SHUT-OFF VALVE AND/OR SWITCH THE APPLIANCE OFF AT THE MAIN SWITCH INSTALLED UPSTREAM.

AFTER REPLACING A GAS SYSTEM COMPONENT, CHECK FOR GAS LEAKS AT CONNECTION POINTS.

DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.

AFTER REPLACING AN ELECTRICAL



GAS FRYERS

**REPLACING THE GAS VALVE AND SAFETY
THERMOSTAT.**

- Open the door.
- Empty the well completely.
- Remove the control panel.
- Unscrew the locking nut on the exterior of the well.
- Remove and replace the component.
- Change the sensor/bulb sealing O-Ring in the well.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM (fitted to air regulator Z) and replace it with the one indicated in table TAB1.
- Retighten nozzle UM (fitted to air regulator Z).
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table TAB1.
- Retighten screw V fully.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.
- Open the door.
- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

ELECTRIC FRYERS

REPLACING THE HEATING AND LIGHT GLOWS.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.

**REPLACING THE WORKING THERMOSTAT AND
SAFETY THERMOSTAT**

Empty the well completely.

Open the door.

Remove the control panel.

Unscrew the locking nut on the heating element flange.

Remove and replace the component.

Change the sensor/bulb sealing O-Ring in the well.

Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

GAS FRYERS EXTREME

- Gas valve
- Main burner
- pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition
- Safety thermostat

ELECTRIC FRYERS

- Safety thermostat
- Working thermostat
- Heating element

19. CLEANING THE INTERIOR

Check the condition of the inside of the appliance.

Remove any built-up dirt.

Check and clean the fumes exhaust system.

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.



CET ÉQUIPEMENT EST DESTINÉ À L'USAGE DANS DES APPLICATIONS COMMERCIALES, COMME LES CUISINES DE RESTAURANTS, CANTINES, HÔPITAUX ET ENTREPRISES

COMMERCIALES COMME POUR EXEMPLE BOULANGERIES, BOUCHERIES ETC.



CES ÉQUIPEMENTS SONT DESTINÉS EXCLUSIVEMENT À LA FRITURE DE NOURRITURES ET À L'USAGE PROFESSIONNEL. AUTRES EMPLOIS SONT CONSIDÉRÉS INAPPROPRIÉ.



NE PAS NETTOYER L'ÉQUIPEMENT AVEC DES JETS D'EAU DIRECTS, AVEC DE L'HAUTE PRESSION OU AVEC NETTOYEURS VAPEUR



RÉTABLIR LE NIVEAU D'HUILE CHAQUE FOIS QU'IL DESCEND AUDESSOUS DU NIVEAU MINIMUM INDIQUÉ PAR L'ENCOCHE DE RÉFÉRENCE. (DANGER D'INCENDIE).



REEMPLACER RÉGULIÈREMENT L'HUILE UTILISÉE POUR UN RENDEMENT OPTIMAL DE L'APPAREIL. UNE HUILE UTILISÉE TROP LONGTEMPS DIMINUE LA TEMPÉRATURE D'INFLAMMABILITÉ ET AUGMENTE SA TENDANCE À BOUILLIR DE FAÇON IMPROMPTUE.



FAIRE ATTENTION AUX EFFETS QUE LA NOURRITURE EXCESSIVEMENT HUMIDE ET UNE CHARGE ÉLEVÉE PEUVENT PROVOQUER AU MOMENT DU BOUILLONNEMENT DE L'HUILE

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur

sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies.

Ne pas

obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et

d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".

1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont:

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène -

PE).

- les feuillets (en polypropylène - PP).

APPAREIL

- L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).
- L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.
- Ne pas le jeter dans la nature.



LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L'APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS.

LA COLLECTE ET LE TRI DES DÉCHETS DU PRÉSENT APPAREIL À LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE PRODUCTEUR.

LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE SÉPARÉE DE L'APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE.

UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE À ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L'APPAREIL.

LE TRAITEMENT ILLÉGAL DE L'APPAREIL PAR SON PROPRIÉTAIRE ENTRAÎNE L'APPLICATION DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LA LÉGISLATION EN VIGUEUR.

2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, ouvrir la porte et appuyer sur le bouton de

rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

- Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

5. DÉBALLAGE

- Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.
- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.



6. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.

Cet appareil ne peut pas être encastré.

Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs.

Si l'équipement doit être mis près de murs, séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles. Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles ; Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

MONTEGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Si l'équipement est installé singulièrement, vérifier s'ils neccesite d' être fixés sur une surface d'appui ou au sol. (TAB 5)

Fixer l'appareil à celle du sol par une aide des pieds réglables, brides ou des supports spécifiques.. Pour modèles spécifiques voir tableaux des caractéristiques techniques au fond du manuel et à la section des Figures.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

Démonter les panneaux de commandes. (A) Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commandes de chaque côté à unir. (B) Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés. (C) Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la

plaque d'union. (D)
Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir. (E)
Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé. (E)

SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au " Type " d'appareil. Le " Type " est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE " A1 "

Mettre les appareils de type "A1" sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE " B21 "

Installer l'appareil de type "B21" sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE " B11 "

Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type "B11". Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.

Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.

Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

7. RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

- Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.
- Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".
- Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.
- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.

- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique placée sur l'appareil et placée à côté de la borne.

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III. Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F. Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.

Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.

Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir tous risques.

LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.



MISE À LA TERRE ET NOUÉD EQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne portant le symbole  placé à l'extérieur de la face arrière

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

- Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.
- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et

l'appareil.

- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.

Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.



8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau Tab1 indique:

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé.
- Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau TAB1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.
Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau TAB1 et effectuer les opérations ci dessous:
- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil.
- Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

REMPACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

- Ouvrez la porte.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre

inverse les opérations de démontage.

REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Ouvrez la porte.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
- Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

9. MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements " .

APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier:

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION! SI LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ NE RENTRE PAS DANS LES VALEURS LIMITES (MIN. - MAX) INDICUÉES DANS LE TABLEAU TAB2, INTERROMPRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET CONTACTER LA SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION DE GAZ.



- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier:

- les valeurs du courant de chaque phase.

- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÙS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.

L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.

Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés

par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

11. UTILISATION DE LA FRITEUSE

Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la friture d'aliments dans de l'huile ou de la graisse solide. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

Les aliments particulièrement volumineux et n'ayant pas été égouttés peuvent provoquer des jets d'huile chaude.

Rétablir le niveau d'huile chaque fois qu'il descend audessous du niveau minimum indiqué par l'encoche de référence.

Avant de verser de l'huile dans la cuve, s'assurer qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.

Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.

En cas d'utilisation de graisse solide, celle-ci devra être préalablement fondue séparément et versée ensuite dans la cuve. Ne pas laisser de graisse dans la cuve après la cuisson.

Plonger lentement le panier contenant les aliments à frire dans l'huile bouillante en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Le cas échéant, cesser de plonger le panier pendant quelques secondes.

Ne pas faire chauffer sans huile dans la cuve.

Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans la cuve un niveau d'huile égal ou supérieur au repère minimum se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.

Rétablir le niveau d'huile chaque fois qu'il descend audessous du niveau minimum indiqué par l'encoche de référence. (danger d'incendie).

Remplacer régulièrement l'huile utilisée pour un rendement optimal de l'appareil. Une huile utilisée trop longtemps diminue la température d'inflammabilité et augmente sa tendance à bouillir de façon imprévisible.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

Respecter le limite maximale de chargement de la

nourriture indiqué dans la fiche technique.

LE REMPLISSAGE ET LA VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

- Tourner la poignée de la valve de purge dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement fermé seulement lorsque la poignée est en position horizontale.
- Remplir la cuve jusqu'à un niveau d'huile égal ou supérieur au repère minimum (celui inférieur) se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.

Vidange

- Éteindre les brûleurs.
- Vidange des réservoirs doit être fait à l'huile froide.
- Prévoir un récipient apte à contenir les aliments chauds.
- Tourner la poignée de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement ouvert seulement lorsque la poignée est en position verticale. Si vous avez besoin de vider le réservoir à plusieurs reprises.

FRITEUSES À GAZ EXTREME

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande de la valve de gaz a les positions d'utilisation suivantes:



ÉTEINT



ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ



FLAMME MAX.

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes:

0

ÉTEINT

100

180

**TEMPÉRATURES DE
CUISSON**

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

- Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".

- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur électronique et allumer la veilleuse.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée en ouvrant la porte.
- La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

ARRÊT

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position " Allumage veilleuse gaz " .
- Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner en position " Éteint " .
- Tourner la manette du régulateur d'énergie en position " 0 "

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes:

0

ÉTEINT

100

180

**TEMPÉRATURES DE
CUISSON**

ALLUMAGE

- Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

ARRÊT

- Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .
- Le voyant jaune s'éteint.

12. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit:

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Laisser les couvercles des casseroles ouverts.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit:

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

13. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du

chlore.

- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant éventuellement des produits dégraissants.
- Enlever les éventuels dépôts de calcaire avec des produits adaptés.

V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

14. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

15. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

16. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

17. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

FRITEUSES Á GAZ

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet de gaz et/ou de la soupape à gaz n'est pas suffisamment pressée.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

18. REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉACTIVER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.

APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.

COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.

FRITEUSES Á GAZ

REPLACEMENT DE LA VALVE À GAZ ET DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.

- Ouvrez la porte.
- Vider complètement la cuve.
- Démonter le panneau de commandes.
- Dévisser l'écrou de blocage à l'extérieur de la cuve.
- Retirer et remplacer le composant.
- Replacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.
- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z).
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.
- Ouvrez la porte.
- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

REPLACEMENT DU CHAUFFAGE ET DE LA LUMIÈRE LUIT.

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.

REPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL ET DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Vider complètement la cuve.

Ouvrez la porte.

Démonter le panneau de commandes.

Dévisser l'écrou de blocage sur la bride de la résistance.

Retirer et remplacer le composant.

Replacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.

Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

19. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.

Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.

Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

20. PIÈCES PRINCIPALES

FRITEUSES Á GAZ EXTREME

- Valve de gaz
- Bruleur principal
- veilluese
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Thermostat de sécurité

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Thermostat de sécurité
- Thermostat de travail
- Résistance

I. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРИВЕДЕННЫХ ВЫШЕ ПРАВИЛ МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.



ОРИГИНАЛЬНЫМ ЯЗЫКОМ ЭТОГО ДОКУМЕНТА ЯВЛЯЕТСЯ ИТАЛЬЯНСКИЙ ЯЗЫК; ПОЭТОМУ, В СЛУЧАЕ РАСХОЖДЕНИЙ ИЛИ СОМНЕНИЙ, ЗАПРОСИТЕ У ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОРИГИНАЛ ДОКУМЕНТА. ПРИ МОНТАЖЕ, УСТАНОВКЕ И/ИЛИ ФИКСАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. СМ. РАЗДЕЛ «ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ».



ПРИ ОЧИСТКЕ ОБОРУДОВАНИЯ СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. СМ. РАЗДЕЛ «ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ». СИМВОЛ "ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ" НАХОДИТСЯ НА ПАНЕЛЯХ, КОТОРЫЕ ДАЮТ ДОСТУП К ТОКОВЕДУЩИМ ЧАСТЯМ



ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ТАКИХ ТОРГОВЫХ ТОЧКАХ, КАК КУХНИ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫЕ, БОЛЬНИЦЫ И КОММЕРЧЕСКИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ, В ЧАСТНОСТИ, БУЛОЧНЫЕ, МЯСНЫЕ ЛАВКИ И Т.П.; ОНО НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОГО И МАСШТАБНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.



ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ЖАРКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ. ЛЮБОЕ ИНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ СЧИТАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ПОД ПРЯМЫМИ СТРУЯМИ ВОДЫ, ПОДАВАЕМЫМИ ПОД СИЛЬНЫМ ДАВЛЕНИЕМ, ЛИБО ПРИ ПОМОЩИ ПАРООЧИСТИТЕЛЕЙ.



ВОСПОЛНЯЙТЕ УРОВЕНЬ МАСЛЯНОЙ БАНИ КАЖДЫЙ РАЗ ПОСЛЕ ЕГО ОПУСКАНИЯ НИЖЕ МИНИМАЛЬНОГО ПОРОГА, ПОМЕЧЕННОГО СПЕЦИАЛЬНОЙ ОТМЕТКОЙ (ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА).



ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ АППАРАТА МАСЛО СЛЕДУЕТ ЗАМЕНЯТЬ ДОСТАТОЧНО ЧАСТО. ПОМИМО ЭТОГО СТАРОЕ МАСЛО ИМЕЕТ БОЛЕЕ НИЗКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ, А ЭТО УВЕЛИЧИВАЕТ РИСК ВНЕЗАПНОГО ЗАКИПАНИЯ.



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВНЕЗАПНОГО ЗАКИПАНИЯ МАСЛА СЛЕДИТЕ ЗА ПОСЛЕДСТВИЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ЗАГРУЗКОЙ СЛИШКОМ ВЛАЖНЫХ ПРОДУКТОВ ЛИБО ЧРЕЗМЕРНОГО КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТОВ.

Это руководство необходимо хранить в надежном и легкодоступном месте с тем, чтобы обращаться к нему на протяжении периода эксплуатации оборудования.

Данное оборудование предназначено для приготовления пищи. Оно предназначено для промышленного использования. Любое иное применение считается использованием не по назначению.

К работе с данным оборудованием не должны допускаться лица (включая детей) с физическими, сенсорными или умственными недостатками либо лица, не обладающие достаточным опытом и знаниями.

Исключением является случай, когда лицо, ответственное за их безопасность, будет следить за их работой либо проведет инструктаж по эксплуатации оборудования.

Не оставляйте прибор без присмотра в присутствии детей и убедитесь, что они не используют его или играют с ним.

Персонал, работающий с машиной, должен пройти специальное обучение. Не оставляйте работающую машину без присмотра.



**НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ
ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ
РЯДОМ С ОБОРУДОВАНИЕМ.
ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ
ПОЖАРА.**

Оборудование необходимо устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях. Неправильная вентиляция ведет к асфиксии. Запрещается закрывать вентиляционную систему помещения, в котором будет установлено данное оборудование. Не закрывайте вентиляционные отверстия и дымоотвод данного аппарата и другого оборудования.

В случае неисправности или поломки оборудования перекройте кран, отсекающий подачу газа, и/или отключите главный выключатель электропитания, установленные над аппаратом.

Установка и переход оборудования на другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые

приведены в данном руководстве.

Произведите очистку в соответствии с рекомендациями, указанными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ.

1. СДАЧА УПАКОВКИ В УТИЛЬСЫРЬЕ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

УПАКОВКА

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов. Пластиковые детали, подлежащие повторному использованию:

- Прозрачная обложка, пакеты из-под руководства по эксплуатации и форсунок (из полиэтилена - PE) .
- Упаковочная лента (из полипропилена - PP) .

ОБОРУДОВАНИЕ

- Аппарат более чем на 90% состоит из подлежащих повторному использованию металлических материалов (нержавеющая сталь, алюминированный металлический лист, медь....)
- Утилизация оборудования должна осуществляться в соответствии с действующими нормами.
- Перед утилизацией оборудования необходимо устранить любую возможность его случайного запуска.
- Не выливайте в окружающую среду.



**СИМВОЛ ПЕРЕЧЕРКНУТОГО
МУСОРНОГО ЯЩИКА НА
ОБОРУДОВАНИИ ЛИБО НА УПАКОВКЕ
УКАЗЫВАЕТ, ЧТО ОБОРУДОВАНИЕ В
КОНЦЕ СВОЕЙ ЖИЗНИ ДОЛЖНО
СОБИРАТЬСЯ ОТДЕЛЬНО ОТ ДРУГИХ
ОТХОДОВ.**

**ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО РАЗДЕЛЬНЫМ
СБОРОМ ОТХОДОВ ПО ОКОНЧАНИИ
ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ.
ПОЭТОМУ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ, НАМЕРЕВАЮЩИЙСЯ
СДАТЬ ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ В УТИЛЬСЫРЬЕ,
ДОЛЖЕН ОБРАТИТЬСЯ К ИЗГОТОВИТЕЛЮ И
СЛЕДОВАТЬ ПРОЦЕДУРЕ, РАЗРАБОТАННОЙ ИМ
ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ РАЗДЕЛЬНОГО СБОРА
ОТХОДОВ ОБОРУДОВАНИЯ, ОТСЛУЖИВШЕГО**

СВОЙ СРОК.

РАЗДЕЛЬНЫЙ СБОР ПОЗВОЛЯЕТ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕГАТИВНЫХ ПОСЛЕДСТВИЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА И СПОСОБСТВУЕТ ПОВТОРНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И / ИЛИ ПЕРЕРАБОТКЕ МАТЕРИАЛОВ, СОСТАВЛЯЮЩИХ ПРОДУКТА. НЕПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ ВЛАДЕЛЬЦЕМ ВЛЕЧЕТ ЗА СОБОЙ АДМИНИСТРАТИВНЫЕ САНКЦИИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.

2. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.

- Аппарат оснащен защитным термостатом с ручной переустановкой, прекращающим нагрев в том случае, если рабочая температура превышает максимальное допустимое значение.
- Чтобы возобновить работу аппарата, необходимо открыть дверцу и нажать на кнопку переустановки термостата. Данную операцию может выполнять только квалифицированный и уполномоченный технический специалист.

II. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО МОНТАЖУ



ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРИВЕДЕННЫХ ВЫШЕ ПРАВИЛ МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.

Определите модель оборудования. Модель указана на упаковке и на шильдике с техническими данными.

Оборудование необходимо устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях. Установка и переход оборудования на другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Не засоряйте вентиляционные и сливные отверстия, присутствующие на оборудовании.

Не вскрывайте компоненты оборудования.

4. РЕГУЛЯТИВНЫЕ НОРМЫ И ЗАКОНЫ

- Установка оборудования должна осуществляться в соответствии с требованиями безопасности, действующими в соответствующей стране.

5. РАСПАКОВКА

- Проверьте состояние упаковки и, при наличии видимых повреждений, потребуйте от перевозчика осмотра товара.
- Снимите упаковку.
- Удалите пленку, защищающую наружные панели. При помощи специального растворителя удалите следы клеящего средства, которое может на них остаться.



6. УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЕ МЕСТО

Габаритные размеры оборудования и расположение подводок указаны на схеме установки, приведенной в конце данного руководства.

Аппарат может устанавливаться отдельно либо в линейку с другим оборудованием этой же гаммы.

Оборудование не может использоваться в качестве встраиваемого.

Оборудование следует устанавливать на расстоянии минимум 10 см от ближайших стен.

Если оборудование устанавливается у стен, перегородок, кухонной мебели, декоративных изделий и так далее., они должны быть выполнены негорючим материалом

В противном случае, они должны быть покрыты подходящим негорючим теплоизоляционным материалом

Выровняйте аппарат при помощи регулировочных опорных ножек.

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ НА ПЬЕДЕСТАЛ, В НИШУ, НА КОНСОЛИ

Выполните инструкции, прилагаемые к соответствующему пьедесталу.

КРЕПЛЕНИЕ АППАРАТА К ПОЛУ

Если оборудование будет установлено отдельно, проверить необходимость прикрепления к столешнице или к полу. (Таб. ТАВ 5)

Каждый аппарат необходимо отдельно закрепить на полу при помощи специальных опорных ножек с фланцами или конкретные скобки.

Если речь идет о специальных моделях, то необходимо ориентироваться на технические данные, приведенные в таблицах в конце инструкций, а также в разделе Чертежи.

СОЕДИНЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ В ЛИНЕЙКУ

Демонтируйте панели управления. (А)

Выньте ближайший к панели управления крепежный винт из каждой соединяемой боковины. (В)

Придвиньте аппараты друг к другу и выровняйте их таким образом, чтобы рабочие поверхности плотно совпали. (С)

Вставьте соединительную пластину (входит в комплект поставки) в боковой паз, продетый в поверхностях. Соедините оборудование, закрутив плоскоголовые винты М5 (входят в комплект поставки) на соединительной пластине. (D)

Поверните на 180° одну из пластин, установленных внутри соединяемых единиц оборудования. (Е)

Соедините оборудование, закрутив винт М5х40 на противоположной вставке. (Е)

СИСТЕМА ОТВОДА ДЫМА

Подготовьте дымоотвод в соответствии с " Типом " оборудования. " Тип " указан на шильдике каждого аппарата.

ОБОРУДОВАНИЕ ТИПА " А1 "

Оборудование типа " А1 " необходимо устанавливать под вытяжным зонтом для удаления дыма и пара, образующихся во время готовки.

ОБОРУДОВАНИЕ ТИПА " В21 "

Оборудование типа " В21 " необходимо устанавливать под вытяжным зонтом.

ОБОРУДОВАНИЕ ТИПА " В11 "

Смонтируйте на аппарат типа " В11 " соответствующий дымоотвод, который можно заказать у производителя оборудования. Соблюдайте инструкции по монтажу, прилагаемые к дымоотводу.

Подсоедините к дымоотводу трубу диаметром 150/155 мм, способную выдержать температуру 300°С.

Осуществите вывод наружу или в полностью исправный дымоход. Длина трубы не должна превышать 3 метров.

7. ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Расположение и размер подводок указаны в схеме установки, приведенной в конце данного руководства.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

- Убедитесь в том, что оборудование предназначено для работы с типом газа, имеющимся в местной газораспределительной сети. Проверьте данные, указанные на специальных ярлычках, приклеенных на упаковку и на сам аппарат.
- При необходимости оборудование следует адаптировать под тип используемого газа. Следуйте инструкциям, приведенным в следующем разделе "Адаптация под другой тип газа".
- Настольное оборудование может поставляться с подводкой с тыльной стороны. Отвинтите установленную заглушку и плотно закройте данной заглушкой место подводки с фронтальной стороны.
- Установите над аппаратом, в легко доступном месте, отсекающий кран для быстрого перекрытия.
- Запрещается использовать соединительные трубы, диаметр которых меньше диаметра газовых труб аппарата.
- После подсоединения убедитесь в отсутствии утечек из точек соединения.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Убедитесь в том, что оборудование подходит для работы при напряжении и частоте в сети, к которой оно будет подключено. Проверьте данные, указанные на шильдике аппарата и на табличке, расположенной рядом с соединительным клеммником.

Установите над аппаратом, в легко доступном месте, многополюсный разъединитель с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное разъединение в условиях перенапряжения категории III.

Пользуйтесь гибким силовым кабелем с резиновой изоляцией, характеристики которого должны как минимум соответствовать типу H05 RN-F.

Подсоедините силовую кабель к клеммнику - см. электросхему, поставляемую вместе с оборудованием.

Заблокируйте сетевой кабель при помощи кабельной муфты.

Защитите наружный силовую кабель аппарата трубкой из металла или твердого пластика.

Если силовую кабель поврежден, то для предотвращения какого бы то ни было риска обратитесь для его замены к изготовителю, или в один из уполномоченных сервисных центров

или, в крайнем случае, к мастеру, обладающему необходимой квалификацией.



СИМВОЛ "ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ" НАХОДИТСЯ НА ПАНЕЛЯХ, КОТОРЫЕ ДАЮТ ДОСТУП К ТОКОВЕДУЩИМ ЧАСТЯМ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ И К ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ ШИНЕ

- Подсоедините оборудование, к которому подведен электрический ток, к исправной системе заземления. Подсоедините провод заземления к клемме, помеченной символом $\oplus$, расположенной рядом с клеммником линии подвода электропитания.
- Подсоедините металлический каркас машины, к которому подведен электрический ток, к эквипотенциальной шине. Подсоедините провод к клемме, помеченной символом ∇ , расположенной с наружной стороны дна.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

- Машина работает на питьевой воде. Давление питающей водопроводной сети должно находиться в диапазоне от 150 кПа до 300 кПа. Если давление подаваемой воды выше максимального указанного значения, воспользуйтесь редуктором давления.
- Установите над аппаратом, в легко доступном месте, механический фильтр и отсекающий кран.
- Перед подсоединением фильтра и оборудования прочистите соединительные трубы от возможных железистых отложений.
- Закройте герметичной заглушкой места незадействованных подводок.
- После подсоединения убедитесь в отсутствии утечек из точек соединения.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОСЛИВУ

Сливные трубы должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуру 100 °C. Дно аппарата не должно подвергаться воздействию пара, образующегося в результате слива горячей воды.

Необходимо установить под решеткой в полу отстойник с сифоном, который должен располагаться под сливным краном котлов и напротив сковород.



8. АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

В таблице TAB1 указаны:

- Типы газа, которые можно использовать для работы оборудования.
 - Форсунки и регулировки, предусмотренные для каждого типа газа.
 - Номер форсунок, указанный в таблице TAB1, выбит на корпусе каждой форсунки.
- Чтобы адаптировать оборудование под тип газа, на котором оно будет работать, следуйте указаниям, приведенным в таблице TAB1, и выполните следующие действия:
- Замените форсунку основной горелки (UM) .
 - Установите аэратор основной горелки на расстоянии А.
 - Замените форсунку пилотной горелки (UP) .
 - Отрегулируйте воздух пилотной горелки (если необходимо) .
 - Замените форсунку минимального уровня газового крана (Um) .
 - Наклейте на аппарат наклейку с указанием нового типа используемого газа.
 - Форсунки и клеящиеся этикетки с техническими характеристиками поставляются в комплекте с оборудованием.

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ И РЕГУЛИРОВКА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА

- Откройте дверцу.
- Демонтируйте форсунку UM и замените ее на форсунку, указанную в таблице TAB1.
- Завинтите до отказа форсунку UM.
- Ослабьте винт V и установите аэратор на расстоянии А, указанном в таблице TAB1.
- Завинтите до отказа винт V.
- Установите на прежнее место все детали. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ

- Откройте дверцу.

- Отвинтите патрубок R.
- Демонтируйте форсунку UP и замените ее на форсунку, указанную в таблице TAB1.
- Завинтите до отказа патрубок R. Установите все детали на прежнее место.
- Произведите в обратном порядке операции, осуществленные для их демонтажа.

9. НАЧАЛО РАБОТЫ

После установки, перехода на другой тип газа либо проведения технического обслуживания проверьте исправность работы оборудования. При обнаружении неисправностей обратитесь к соответствующему разделу " Устранение неисправностей " .

ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Запустите аппарат в соответствии с инструкциями и мерами предосторожности, приведенными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и проверьте:

- Давление подачи газа (см. следующий раздел) .
- Плавность включения горелок и эффективность системы дымоотвода.

ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА

- Пользуйтесь манометром с разрешением не меньше 0,1 мбар.
- Демонтируйте панель управления.
- Извлеките крепежные винты из штуцера замера давления PP и подсоедините манометр.
- Замеры необходимо осуществлять при работающей машине.



ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ПОДАВАЕМОГО ГАЗА НЕ УКЛАДЫВАЕТСЯ В ДИАПАЗОН ЗНАЧЕНИЙ (МИН. - МАКС.) , УКАЗАННЫХ В ТАБЛИЦЕ TAB2, ПРЕКРАТИТЕ ЭКСПЛУАТАЦИЮ ОБОРУДОВАНИЯ И ОБРАТИТЕСЬ В ГАЗОВУЮ СЛУЖБУ.

- Отсоедините манометр и до отказа затяните герметизирующий винт на штуцере замера давления.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Запустите аппарат в соответствии с инструкциями и мерами предосторожности, приведенными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и проверьте:

- Значения тока каждой фазы.
- Плавность включения нагревательных элементов.

III. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.



Для получения технической помощи обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные изготовителем, и требуйте использования фирменных запчастей.

Необходимо минимум два раза в год проводить техобслуживание оборудования. Рекомендуется заключить договор на сервисное обслуживание. Оборудование предназначено для профессионального использования; к работе с ним должен допускаться только персонал, прошедший специальное обучение.

Аппарат должен использоваться для приготовления пищи в соответствии с рекомендациями по эксплуатации. Любое иное применение считается использованием не по назначению.

Следите за тем, чтобы машина не работала в течение длительного времени вхолостую. Не осуществляйте предварительный нагрев непосредственно перед началом работы с машиной.

Не оставляйте работающий аппарат без присмотра.

В случае неисправности или поломки оборудования перекройте кран, отсекающий подачу газа, и/или отключите главный выключатель электропитания, установленные над аппаратом.

Произведите очистку в соответствии с рекомендациями, указанными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ.



НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ РЯДОМ С ОБОРУДОВАНИЕМ. ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА.

Не засоряйте вентиляционные и сливные отверстия, присутствующие на оборудовании.

Не вскрывайте компоненты оборудования.

Это руководство необходимо хранить в надежном и легкодоступном месте с тем, чтобы обращаться к нему на протяжении периода эксплуатации оборудования.

В соответствии с действующими требованиями законодательства и инструкциями, приведенными в данном руководстве, установка и техническое обслуживание оборудования должны осуществляться квалифицированными специалистами, уполномоченными изготовителем.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Данное оборудование необходимо использовать только для целей, для которых оно предназначено, а именно, для жарки продуктов в масле или в твердом жире. Любое иное применение считается использованием не по назначению.

Особенно объемные и влажные продукты могут привести к образованию брызг масла.

Восстанавливайте уровень масляной ванны каждый раз, когда он будет опускаться ниже минимального уровня, помеченного специальной отметкой.

Перед тем, как залить масло в чашу, убедитесь в том, что в ней нет воды.

Наполняйте бак до тех пор, пока уровень не достигнет отметки максимального уровня, нанесенной на стенку бака. Запрещается использовать аппарат в том случае, если уровень воды превышает отметку максимального уровня. При использовании пластичной смазки ее необходимо предварительно растопить, а затем залить в чашу. Не оставляйте смазку в чаше по окончании готовки.

Медленно опустите в кипящее масло корзину с предназначенными для жарки продуктами; при этом следите за тем, чтобы образующаяся пена не выплескивалась через край чаши. Если же это произойдет - прервите на несколько секунд погружение корзины.

Запрещается включать нагрев при отсутствии масла в баке.

При включенном нагреве необходимо поддерживать в баке уровень воды, равный или превышающий минимальный уровень, помеченный отметкой, нанесенной на тыльную стенку бака.

Восполняйте уровень масляной бани каждый раз после его опускания ниже минимального порога, помеченного специальной отметкой (опасность возникновения пожара).

Для повышения производительности аппарата масло следует заменять достаточно часто. Помимо этого старое масло имеет более низкую температуру воспламенения, а это увеличивает риск внезапного закипания.

Аппарат оснащен защитным термостатом с ручной переустановкой, прекращающим нагрев в том случае, если рабочая температура превышает максимальное допустимое значение. Соблюдайте предельную загрузку продукта, указанную в таблице с техническими данными.

НАПОЛНЕНИЕ И ОПОРОЖНЕНИЕ БАКА

Наполнение

- Поверните рукоятку сливного клапана против часовой стрелки. Слив полностью закрыт только в том случае, если рукоятка находится в горизонтальном положении.
- Наполняйте бак до тех пор, пока уровень масла не достигнет или не превысит отметку минимального уровня (нижнюю), нанесенную на тыльную стенку бака.

Опорожнение

- Выключите горелки.
- Опорожнение бака производится после

охлаждения масла.

- Емкость, в которую будет помещаться содержимое чаши, должна предназначаться для хранения горячей пищи.
- Поверните по часовой стрелке рукоятку "Н" сливного клапана. Слив полностью открыт только в том случае, если рукоятка находится в вертикальном положении. При необходимости опорожните емкость за несколько заходов.

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ EXTREME

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК

Рабочие позиции рукоятки управления газового клапана:



ВЫКЛЮЧЕНО



ВКЛЮЧЕНИЕ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ



МАКСИМАЛЬНОЕ ПЛАМЯ

Рабочие позиции рукоятки управления регулятора энергии:

0

ВЫКЛЮЧЕНО

100

180

ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВКИ

ВКЛЮЧЕНИЕ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ

- Поверните рукоятку в положение, соответствующее выбранной температуре готовки.
- Нажмите и поверните рукоятку в положение "включение пилотной горелки".
- Нажмите до упора рукоятку, чтобы активировать электронную зажигалку и включить пилотную горелку.
- Удерживайте рукоятку нажатой в течение приблизительно 20 секунд, а затем отпустите ее. Если пилотная горелка отключится, повторите операцию.

- Чтобы проверить работу пилотной горелки, откройте дверцу.
- Для включения пилотной горелки поднесите к ней спичку.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ

- Поверните рукоятку в положение, соответствующее выбранной температуре готовки.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Чтобы выключить основную горелку, поверните рукоятку в положение " выключение пилотной горелки " .
- Чтобы выключить пилотную горелку, нажмите и поверните рукоятку в положение " выключено " .
- Поверните рукоятку регулятора энергии в положение " 0 "

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Рабочие позиции рукоятки управления регулятора энергии:

0 ВЫКЛЮЧЕНО

100 180 ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВКИ

ВКЛЮЧЕНИЕ

- Поверните рукоятку термостата в положение, соответствующее выбранной температуре приготовления.
- Включается желтый светодиод.
- Выключение желтого светодиода сигнализирует о достижении выбранной температуры.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Поверните рукоятку термостата в положение " 0 " .
- Выключается желтый светодиод.

Перед прекращением эксплуатации машины на определенный период осуществите следующие операции:

- Тщательно очистите аппарат.
- Протрите все поверхности из нержавеющей стали тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле, с тем, чтобы на них образовалась защитная пленка.
- Закройте краны или выключите главные выключатели, расположенные над оборудованием.
- Не закрывайте кастрюли крышками.

После длительного периода отсутствия эксплуатации выполните следующие операции:

- Перед возобновлением эксплуатации оборудование необходимо проверить.
- Дайте электрическому оборудованию поработать при минимальной температуре в течение приблизительно 60 минут.

IV. ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

12. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ



ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ ОТКЛЮЧИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ)

11. ПЕРИОДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Ежедневно очищайте наружные сатинированные поверхности из нержавеющей стали, поверхность варочных баков, рабочие поверхности контактных грилей.
- Уполномоченный технический специалист должен минимум дважды в год производить очистку внутренних деталей оборудования.
- Не используйте коррозионные вещества для мытья пола под оборудованием.
- Запрещается мыть оборудование под прямыми струями воды, подаваемыми под сильным напором.

САТИНИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Вымойте поверхности тканью или губкой, пользуясь водой и обычными неабразивными моющими средствами. Проводите ткань в направлении линий сатинирования. Часто ополаскивайте поверхности, а затем тщательно их вытрите.
- Не пользуйтесь скребками или другими железными предметами.
- Не используйте хлорсодержащие химические вещества.
- Не пользуйтесь острыми инструментами, которые могут поцарапать или повредить поверхности.

ВАРОЧНЫЕ БАКИ

- Очистите баки, доведя воду до кипения, добавив при необходимости обезжириватель.
- Удалите возможные известковые отложения при помощи специальных средств.

v. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

13. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.

Определите модель оборудования. Модель указана на упаковке и на шильдике с техническими данными.

Оборудование необходимо устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях. Не засоряйте вентиляционные и сливные отверстия, присутствующие на оборудовании.

Не вскрывайте компоненты оборудования.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

14. АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

См. раздел " Инструкции по установке " .

15. НАЧАЛО РАБОТЫ

См. раздел " Инструкции по установке " .

16. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

ПИЛОТНАЯ ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖИГАЕТСЯ.

Возможные причины:

- Недостаточное давление подачи газа.
- Засор трубы или форсунки.
- Вышел из строя газовый кран или газовый клапан.
- Свеча зажигания плохо подсоединена либо вышла из строя.
- Вышел из строя зажигатель либо провод свечи.

- Вышел из строя предохранительный термостат.

ПИЛОТНАЯ ГОРЕЛКА ОТКЛЮЧАЕТСЯ ИЛИ ВЫКЛЮЧАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Возможные причины:

- Недостаточное давление подачи газа.
- Вышел из строя газовый кран или газовый клапан.
- Термопара вышла из строя либо недостаточно разогрета.
- Термопара плохо подсоединена к крану или к газовому клапану.
- Рукоятка газового крана и/или газового клапана недостаточно нажата.
- Вышел из строя предохранительный термостат.

ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ (ДАЖЕ ЕСЛИ ЗАЖЖЕНА ПИЛОТНАЯ ГОРЕЛКА) .

Возможные причины:

- Недостаточное давление подачи газа.
- Засор трубы или форсунки.
- Вышел из строя газовый кран или газовый клапан.
- Горелка вышла из строя (засорены отверстия выхода газа) .

НЕ РЕГУЛИРУЕТСЯ НАГРЕВ.

Возможные причины:

- Вышел из строя газовый кран или газовый клапан.
- Вышел из строя термостат регулировки температуры.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

АППАРАТ НЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ НАГРЕВ.

Возможные причины:

- Вышел из строя термостат регулировки температуры.
- Вышли из строя нагревательные элементы.
- Сработал предохранительный термостат.

НЕ РЕГУЛИРУЕТСЯ НАГРЕВ.

Возможные причины:

- Вышел из строя термостат регулировки температуры.

ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЗАМЕНЕ ДЕТАЛЕЙ



ЗАКРОЙТЕ ОТСЕЧНОЙ ГАЗОВЫЙ КЛАПАН И/ИЛИ ОТКЛЮЧИТЕ ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НАД МАШИНОЙ ПОСЛЕ ЗАМЕНЫ ОДНОГО ИЗ КОМПОНЕНТОВ ГАЗОВОГО КОНТУРА УБЕДИТЕСЬ В ОТСУТСТВИИ УТЕЧЕК В ТОЧКАХ СОЕДИНЕНИЯ ДАННОЙ ДЕТАЛИ С САМИМ КОНТУРОМ. ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ ОТКЛЮЧИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ) ПОСЛЕ ЗАМЕНЫ ОДНОГО ИЗ КОМПОНЕНТОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЦЕПИ УБЕДИТЕСЬ В ПРАВИЛЬНОСТИ ЕГО ПОДСОЕДИНЕНИЯ К ЭЛЕКТРОПРОВОДКЕ.

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

ЗАМЕНА ГАЗОВОГО КЛАПАНА И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО ТЕРМОСТАТА.

- Откройте дверцу.
- Полностью опорожните бак.
- Демонтируйте панель управления.
- Отвинтите контргайку, расположенную с наружной стороны бака.
- Демонтируйте и замените деталь.
- Замените кольцевую уплотняющую прокладку датчика/колбочки термостата бака.
- Установите на прежнее место все детали. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью

операций, выполненных при их демонтаже.

- Ослабьте винт V.
- Демонтируйте форсунку UM (соединенную с аэратором Z) и замените ее на форсунку, указанную в таблице TAB1.
- Завинтите до отказа форсунку UM (в сборе с аэратором Z) .
- Установите аэратор Z на расстоянии A, указанном в таблице TAB1.
- Завинтите до отказа винт V.
- Установите на прежнее место все детали. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.
- Откройте дверцу.
- Демонтируйте панель управления.
- Демонтируйте и замените деталь.
- Установите на прежнее место все детали. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА И СВЕТОДИОДНОГО ИНДИКАТОРА.

- Демонтируйте панель управления.
- Демонтируйте и замените деталь.

ЗАМЕНА РАБОЧЕГО ТЕРМОСТАТА И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО ТЕРМОСТАТА.

Полностью опорожните бак.

Откройте дверцу.

Демонтируйте панель управления.

Отвинтите контргайку, расположенную на фланце нагревательного элемента.

Демонтируйте и замените деталь.

Замените кольцевую уплотняющую прокладку датчика/колбочки термостата бака.

Установите на прежнее место все детали. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

17. ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ

Проверьте состояние внутренних деталей машины.

Удалите возможные загрязнения.

Проверьте и прочистите систему дымоотвода.

18. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ EXTREME

- Газовый клапан
- Основная горелка
- Пилотная горелка
- Термопара
- Свеча зажигания
- Пьезоэлектрическая зажигалка
- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ
- Рабочий термостат
- нагревательный элемент

PL - MONTAŻ - UŻYTKOWANIE - KONSERWACJA

I. UWAGI OGÓLNE



DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.



NIEPRZESTRZEGANIE PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK MOŻE NIEKORZYSTNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA.



PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.



ORYGINALNYM JĘZYKIEM NINIEJSZEJ DOKUMENTACJI JEST JĘZYK WŁOSKI; DLATEGO TEŻ, W PRZYPADKU NIEZGODNOŚCI LUB WĄTPLIWOŚCI ZWRÓCIĆ SIĘ PO ORYGINAŁ DO PRODUCENTA.



PODCZAS MONTAŻU, USTAWIENIA I/LUB PRZYMOCOWANIA ORAZ PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ, NALEŻY ZACHOWAĆ NIEKTÓRE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI. PATRZ ROZDZIAŁ „INSTRUKCJE MONTAŻOWE”.



PODCZAS CZYSZCZENIA URZĄDZEŃ NALEŻY ZACHOWAĆ NIEKTÓRE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI. PATRZ ROZDZIAŁ „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.



SYMBOL „NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE” ZNAJDUJE SIĘ NA PANELACH DOSTĘPU DO CZĘŚCI POD NAPIĘCIEM.



NINIEJSZY SPRZĘT JEST PRZEZNACZONY DO ZASTOSOWANIA PROFESJONALNEGO JAK NA PRZYKŁAD W KUCHNIACH RESTAURACJI, STOŁÓWEK, SZPITALI I W LOKALACH KOMERCYJNYCH TAKICH, JAK PIEKARNIE, RZEŹNIE ITP. NIE JEST PRZEZNACZONY DO SERYJNEJ PRODUKCJI DUŻEJ ILOŚCI POSIŁKÓW.



NINIEJSZY SPRZĘT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO SMAŻENIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH I PROFESJONALNEGO UŻYTKOWANIA. KAŻDE INNE UŻYCIE JEST UWAŻANE ZA NIEPRAWIDŁOWE.



NIE MYĆ URZĄDZENIA BEZPOŚREDNIMI STRUMIENIAMI WODY, POD WYSOKIM CIŚNIENIEM LUB MYJKAMI CIŚNIENIOWYMI.



PRZYWRÓCIĆ OLEJ ZAWSZE, GDY ZNAJDZIE SIĘ PONIŻEJ MINIMALNEGO POZIOMU WSKAZANEGO ZNACZNIKIEM ODNIESIENIA. (ZAGROŻENIE POŻAREM).



DLA ZWIĘKSZENIA OSIĄGÓW URZĄDZENIA CZĘSTO WYMIENIAĆ STOSOWANY OLEJ. POZA TYM, TEMPERATURA PALNOŚCI ZUŻYTEGO OLEJU ZMNIEJSZA SIĘ I ZWIĘKSZA SIĘ JEGO TENDENCJA DO NAGŁEGO WRZENIA.



PAMIĘTAĆ O SKUTKACH JAKIE MOŻE MIEĆ ZBYT MOKRY PRODUKT I JEGO ZBYT DUŻA ILOŚĆ NA NAGŁE WRZENIE OLEJU.

Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym i znanym miejscu, aby w razie potrzeby można ją było skonsultować podczas użytkowania urządzenia.

Niniejszy sprzęt został zaprojektowany do przyrządzania posiłków. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku przemysłowego. Inne zastosowanie jest uważane za niewłaściwe.

Niniejszy sprzęt nie nadaje się do użycia przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub nie posiadające doświadczenia oraz jego znajomości.

Chyba, że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo będzie je nadzorować lub udzieli im instrukcji na temat bezpiecznego użytkowania.

W przypadku obecności dzieci nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i upewnić się, że nie będą się nim bawić oraz go używać.

Personel używający sprzętu musi być przeszkolony. Nadzorować podczas funkcjonowania.



**NIE PRZECHOWYWAĆ ŁATWOPALNYCH
MATERIAŁÓW W POBLIŻU SPRZĘTU.
NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU.**

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Nieprawidłowa wentylacja może prowadzić do uduszenia. Nie zatykać systemu wentylacyjnego pomieszczenia, w którym zainstalowano urządzenie. Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych omawianego i innych urządzeń.

W razie usterki lub nieprawidłowego działania zamknąć kurek odcinający gaz i/lub wyłączyć główny wyłącznik zasilania elektrycznego, znajdujące się przed urządzeniem.

Montaż i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Wyczyścić według instrukcji z Rozdziału „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.

1. UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

OPAKOWANIE

Opakowanie składa się z materiałów nie wpływających na środowisko. Plastikowe elementy nadające się do recyklingu to:

- Przezroczysta okładka, worki na instrukcję obsługi i dysze (z Polietylenu - PE).
- taśmy (z polipropylenu - PP).

URZĄDZENIE

- Urządzenie składa się z ponad 90% metalowych materiałów nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, aluminiowa blacha, miedź itp.).
- Urządzenie należy poddać utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Przed rozbiórką wycofać urządzenie z eksploatacji.
- Nie porzucać w środowisku.



**SYMBOL PRZEKREŚLONEGO KOSZA
PRZEDSTAWIONY NA URZĄDZENIU LUB
JEGO OPAKOWANIU WSKAZUJE, ŻE PO
ZAKOŃCZENIU OKRESU
FUNKCJONOWANIA PRODUKT MUSI BYĆ
USUNIĘTY ODDZIELNIE OD INNYCH
ODPADÓW.**

**SELEKTYWNA ZBIÓRKA WYCOFANEGO Z UŻYTKU
URZĄDZENIA LEŻY W GESTII PRODUCENTA.**

**UŻYTKOWNIK, KTÓRY ZECHCE POZBYĆ SIĘ
URZĄDZENIA MUSI SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z
PRODUCENTEM I ZASTOSOWAĆ SIĘ DO JEGO
WSKAZÓWEK W CELU DOKONANIA SELEKTYWNEJ
ROZBÍÓRKI URZĄDZENIA WYCOFANEGO Z UŻYTKU.
ODPOWIEDNIA ZBIÓRKA SELEKTYWNA PRZYCZYNI
SIĘ DO UNIKNIĘCIA NEGATYWNEGO WPŁYWU NA
ŚRODOWISKO I ZDROWIE ORAZ UMOŻLIWIA
PONOWNE ZASTOSOWANIE LUB RECYKLING
MATERIAŁÓW, Z KTÓRYCH SKŁADA SIĘ URZĄDZENIE.
NIEWŁAŚCIWA LIKWIDACJA PRODUKTU PRZEZ JEGO
POSIADACZĄ PROWADZI DO ZASTOSOWANIA
SANKCJI ADMINISTRACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W
OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISACH.**

2. URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ
ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE
SZKODY WYNIKAJĄCE Z
NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH
ZALECEŃ.**

- Sprzęt jest wyposażony w resetowany ręcznie termostat bezpieczeństwa, który przerywa nagrzewanie, gdy temperatura funkcjonowania przekroczy maksymalną dopuszczalną temperaturę.
- Aby wznowić funkcjonowanie urządzenia, należy otworzyć drzwiczki i wcisnąć przycisk resetowania termostatu. Taką czynność może wykonać tylko wykwalifikowany i autoryzowany technik.

II. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU

3. OSTRZEŻENIA DLA MONTAŻYSTY



DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.



NIEPRZESTRZEGANIE PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK MOŻE NIEKORZYSTNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA.



PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.

Odnaleźć model urządzenia. Model jest wskazany na opakowaniu i na tabliczce danych.

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Montaż i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

4. NORMY I PRZEPISY ODNIESIENIA

- Zainstalować urządzenie zgodnie z obowiązującymi w kraju przepisami.

5. ROZPAKOWANIE

- Sprawdzić stan opakowania i w razie zauważenia ewidentnych uszkodzeń zwrócić się do przewoźnika o sprawdzenie towaru.
- Usunąć opakowanie.
- Zdjąć folię zabezpieczającą zewnętrzne panele. Za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika usunąć pozostający ewentualnie klej.



6. USTAWIENIE

Wymiary gabarytów sprzętu i pozycja podłączeń zostały przedstawione na schemacie montażowym znajdującym się na początku niniejszej instrukcji.

Urządzenie może być zamontowane oddzielnie lub jako część układu urządzeń tego samego rodzaju.

Sprzęt nie nadaje się do zabudowy.

Ustawić sprzęt w odległości przynajmniej 10 cm od otaczających ścian.

Jeżeli urządzenie zostanie ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. muszą być one wykonane z niepalnego materiału.

W przeciwnym wypadku, muszą być pokryte odpowiednim niepalnym materiałem termoizolacyjnym.

Wypoziomować sprzęt za pomocą nóżek regulacyjnych.

MONTAŻ SPRZĘTU NA PODSTAWIE, NA PLATFORMIE I NA PODEŚCIE

Śledzić instrukcje załączone do używanego rodzaju wspornika.

PRZYMOCOWANIE SPRZĘTU DO POSADZKI

Jeżeli urządzenie jest montowane niezależnie, sprawdzić konieczność przymocowania do podestu lub posadzki. (TAB. 5)

Przymocować sprzęt do posadzki pojedynczo, stosując odpowiednie nóżki z kołnierzem lub specjalne listwy.

Po informacji dotyczące konkretnych modeli odnieść się do tabel danych technicznych znajdujących się na końcu instrukcji i do sekcji Rysunków.

ŁĄCZENIE POMIĘDZY URZĄDZENIAMI

Rozmontować panele sterowania (A).

Wyjąć śrubę mocującą, najbliższą panelowi sterowania, z każdego z boków do połączenia (B).

Zbliżyć urządzenia i wypoziomować, aby blaty robocze znajdowały się na równi. (C)

Włożyć płytkę łączącą (w wyposażeniu) do bocznej obsady płyt. Połączyć urządzenia dokręcając śruby M5 z płaskim łbem (w wyposażeniu) na płycie łączącej. (D)

Przekręcić o 180° jedną z dwóch wewnętrznych płytek urządzeń do połączenia (E).

Połączyć urządzenia dokręcając śrubę M5x40 na przeciwnym wkładzie (E).

SYSTEM ODPROWADZANIA SPALIN

Wykonać spust spalin odpowiedni do „Typu” urządzenia. „Typ” podano na tabliczce danych urządzenia.

URZĄDZENIE TYPU „A1”

Ustawić urządzenie typu „A1” pod okapem wyciągowym, aby zapewnić odprowadzanie spalin i oparów wytwarzanych podczas gotowania.

URZĄDZENIE TYPU „B21”

Ustawić urządzenie typu „B21” pod okapem wyciągowym.

URZĄDZENIE TYPU „B11”

Zainstalować na urządzeniu typu „B11” odpowiedni komin, skonsultować się z producentem sprzętu. Śledzić instrukcje montażowe załączone do komina.

Podłączyć rurę o średnicy 150/155 mm do komina, musi być odporna na temperaturę 300°C.

Wyciągnąć na zewnątrz lub do skutecznego komina. Długość rury nie może nigdy przekraczać 3 metrów.

7. PODŁĄCZENIA

Pozycja i wymiary podłączeń zostały przedstawione na schemacie montażowym znajdującym się na końcu niniejszej instrukcji.

PRZYŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ

- Sprawdzić, czy urządzenie może funkcjonować z gazem, którym będzie zasilane. Sprawdzić na tabliczkach znajdujących się na opakowaniu i na urządzeniu.
- Jeżeli konieczne przystosować urządzenie do używanego rodzaju gazu. Zastosować się do instrukcji przedstawionych w kolejnym rozdziale „Przystosowanie do innego rodzaju gazu”.

- Na urządzeniach montowanych w blacie dostępne jest również tylne podłączenie. Odkręcić kurek i dokręcić go na tylnym przyłączy.
- Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, kurek odcinający o szybkim zamknięciu.
- Nie stosować węży podłączeniowych o średnicy mniejszej niż średnica przyłącza gazu na urządzeniu.
- Po podłączeniu sprawdzić, czy w punktach podłączeniowych nie ma wycieków.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Sprawdzić, czy urządzenie może funkcjonować z napięciem i częstotliwością, którymi będzie zasilane. Sprawdzić dane na tabliczce urządzenia i na tabliczce znajdującej się obok tabliczki zaciskowej podłączenia.

Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, wyłącznik omipolarny o rozwarciu styków umożliwiającym całkowite odłączenie w przypadku kategorii przepięcia III.

Używać giętkiego kabla zasilającego z gumową izolacją i charakterystyce nie mniejszej niż kable typu H05 RN-F.

Podłączyć kabel zasilający do tabliczki zaciskowej jak wskazano na schemacie elektrycznym dostarczonym wraz z urządzeniem.

Zablokować kabel zasilający za pomocą dławika.

Zabezpieczyć kabel zasilający znajdujący się na zewnątrz urządzenia metalowym lub plastikowym kanałem.

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć wszelkiego ryzyka, musi go wymienić producent lub jego serwis obsługi technicznej, lub wykwalifikowana osoba.



**SYMBOL „NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE”
ZNAJDUJE SIĘ NA PANELACH DOSTĘPU DO
CZĘŚCI POD NAPIĘCIEM.**

UZIEMIENIE I POŁĄCZENIE WYRÓWNAWCZE

- Podłączyć urządzenie zasilane elektrycznie do skutecznego uziemienia. Zaczepić przewód uziomowy do zacisku z symbolem ⊕, znajdującego się obok tabliczki zaciskowej dościa linii.
- odłączyć metalową konstrukcję urządzenia zasilanego elektrycznie do połączenia wyrównawczego. Podłączyć przewód do zacisku z symbolem ⚡ umieszczonym na zewnętrznej części dna

PRZYŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ

- Zasilac urządzenie wodą pitną. Ciśnienie zasilania wody musi się zawierać w zakresie od 150 kPa do 300 kPa. Jeżeli ciśnienie zasilania jest wyższe niż wskazano, użyć reduktora ciśnienia.
- Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, mechaniczny filtr i kurek odcinający.
- Przed podłączeniem filtra i urządzenia opróżnić przewody podłączeniowe z ewentualnych żelaznych odpadów.
- Zamknąć niepodłączone przyłącza szczelną zatyczką.
- Po podłączeniu sprawdzić, czy w punktach podłączeniowych nie ma wycieków.

PRZYŁĄCZENIE DO SPUSTU WODY

Przewody spustowe muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę 100 °C. Dno urządzenia nie może wchodzić w kontakt z parą pochodzącą ze spustu gorącej wody.

Przygotować w posadzce odpływ z kratką i syfonem, pod kurkiem spustu Kociołków i przed Patelnią.



8. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

Są wskazane w Tab1:

- gaz, który można zastosować do funkcjonowania urządzenia.
- dysze i regulacje do rodzaju gazu możliwego do zastosowania.
- W przypadku dysz, numer wskazany w tabeli Tab1 jest wybitny na korpusie danej dyszy.

Aby przystosować urządzenie do nowego rodzaju gazu należy się zastosować do wskazówek z tabeli TAB1 i wykonać poniższe czynności:

- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Ustawić wywietrznik palnika głównego w odległości A.
- Wymienić dyszę palnika oszczędnościowego (UP).
- Wyregulować powietrze palnika oszczędnościowego (jeżeli wymagane).
- Wymienić dyszę minimum kurka gazowego (Um).
- Nakleić na urządzeniu etykietę wskazującą nowy rodzaj używanego gazu.
- Dysze i etykiety znajdują się w wyposażeniu urządzenia.

WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO

- Otworzyć drzwiczki.
- Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.
- Dokręcić do oporu dyszę UM.
- Poluzować śrubę V i ustawić wywietrznik na odległości A wskazanej w tabeli TAB1.
- Dokręcić do oporu śrubę V.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

WYMIANA DYSZY PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO

- Otworzyć drzwiczki.
- Odkręcić złączkę R.
- Rozmontować dyszę UP i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.
- Dokręcić do oporu przyłącze R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

9. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA

Po zamontowaniu, przystosowaniu do innego rodzaju gazu lub konserwacji sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie. W razie nieprawidłowości skonsultować kolejny Paragraf „Rozwiązywanie nieprawidłowości”.

URZĄDZENIE GAZOWE

Uruchomić urządzenie według instrukcji i ostrzeżeń przedstawionych w Rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie zasilania gazem (patrz kolejny Paragraf).
- prawidłowość włączenia palników i skuteczność instalacji odprowadzania spalin.

KONTROLA CIŚNIENIA ZASILANIA GAZEM

- Używać manometru o rozdzielczości nie mniejszej niż 0,1 mbar.
- Rozmontować panel sterowania.

- Wyjąć śrubę wlotu ciśnienia PP i podłączyć do manometru.
- Zmierzyć na funkcjonującym urządzeniu.



UWAGA! JEŻELI CIŚNIENIE ZASILANIA GAZU NIE MIEŹCI SIĘ W GRANICACH (MIN. - MAX.) WSKAZANYCH W TABELI TAB2, WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE I SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PRZEDSIĘBIORSTWEM DYSTRYBUCJI GAZU.

- Odłączyć manometr i ponownie dokręcić do oporu śrubę mocującą na wlocie ciśnienia.

URZĄDZENIE ELEKTRYCZNE

Uruchomić urządzenie według instrukcji i ostrzeżeń przedstawionych w Rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- wartości prądu każdej fazy.
- prawidłowość włączenia grzałek nagrzewania.

III. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

10. OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA



DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.



PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.

Po serwis zwrócić się do centrum serwisowego autoryzowanego przez producenta i żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.

Przynajmniej dwa razy w roku przeprowadzać konserwację urządzenia. Zaleca się zawarcie umowy na usługi konserwacyjne.

Sprzęt jest przeznaczony do profesjonalnego użytkowania i może go obsługiwać tylko przeszkolony personel.

Urządzenia należy używać do przygotowywania żywności, jak wskazano w ostrzeżeniach dotyczących użytkowania. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.

Nie uruchamiać pustego urządzenia na dłuższy okres czasu. Zaraz przed użyciem uaktywnić wstępne nagrzewanie.

Nadzorować urządzenie podczas funkcjonowania.

W razie usterki lub nieprawidłowego działania zamknąć kurek odcinający gaz i/lub wyłączyć główny wyłącznik zasilania elektrycznego, znajdujące się przed urządzeniem.

Wyczyścić według instrukcji z Rozdziału „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.



NIE PRZECHOWYWAĆ ŁATWOPALNYCH MATERIAŁÓW W POBLIŻU SPRZĘTU. NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU.

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym i znanym miejscu, aby w razie potrzeby można ją było skonsultować podczas użytkowania urządzenia.

Montaż i konserwacja urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

11. UŻYTKOWANIE FRYTKOWNICY

Niniejszy sprzęt jest przeznaczony wyłącznie do użytku, do którego został wyraźnie zaprojektowany; czyli do smażenia artykułów spożywczych w oleju lub stałym tłuszczu. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.

Szczególnie duże i nieodsączone potrawy mogą spowodować rozpryskiwanie się oleju.

Dolać olej zawsze, gdy znajdzie się poniżej minimalnego poziomu wskazanego znacznikiem odniesienia.

Przed waniem oleju do zbiornika upewnić się, że nie ma w nim wody.

Napełnić zbiornik do znacznika maksymalnego poziomu znajdującego się na ścianie zbiornika. Nie używać urządzenia z poziomem wody powyżej znacznika maksymalnego poziomu.

W przypadku stosowania tłuszczu w postaci stałej, należy go wcześniej rozpuścić, a następnie wlać do zbiornika. Po zakończeniu pracy nie pozostawiać tłuszczu w zbiorniku.

Powoli zanurzyć w gorącym oleju koszyczek z produktem do smażenia uważając, aby tworząca się piana nie wydostała się poza zbiornik. Jeżeli tak się stanie, poczekać na zanurzenie koszyczka przez kilka sekund.

Nie włączać nagrzewania, gdy w zbiorniku nie ma oleju.

Jeżeli nagrzewanie jest włączone poziom olej w zbiorniku musi być taki sam lub wyższy niż wskazany znacznikiem minimalnego poziomu znajdującym się na tylnej ścianie zbiornika.

Przywrócić olej zawsze, gdy znajdzie się poniżej minimalnego poziomu wskazanego znacznikiem odniesienia. (zagrożenie pożarem).

Dla zwiększenia osiągnięć urządzenia często wymieniać stosowany olej. Poza tym, temperatura palności zużytego oleju zmniejsza się i zwiększa się jego tendencja do nagłego wrzenia.

Sprzęt jest wyposażony w resetowany ręcznie termostat bezpieczeństwa, który przerywa nagrzewanie, gdy temperatura funkcjonowania przekroczy maksymalną dopuszczalną temperaturę. Przestrzegać maksymalnej granicy napełnienia produktami, wskazanej w tabeli danych technicznych.

NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA

Napełnianie

- Przekręcić w lewo uchwyt zaworu spustowego. Spust jest całkowicie zamknięty tylko, gdy uchwyt znajduje się na pozycji poziomej.
- Napełnić zbiornik oleju równo lub powyżej znacznika minimalnego poziomu (ten dolny) znajdującego się na tylnej ścianie zbiornika.

Opróżnianie

- Wyłączyć palniki.
- Zbiornik można opróżnić, gdy olej jest zimny.
- Pojemnik, do którego zostanie przełożona zawartość zbiornika musi być odpowiedni do przechowywania produktów spożywczych o wysokiej temperaturze.

- Przekręcić w prawo uchwyt zaworu. Spust jest całkowicie otwarty tylko, gdy uchwyt znajduje się na pozycji pionowej. Jeżeli konieczne kilkakrotnie opróżnić pojemnik.

FRYTKOWNICE GAZOWE EXTREME

WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

Pokrętko sterowania zaworem gazowym można ustawić na następujących pozycjach:



WYŁĄCZONY



**WŁĄCZENIE PALNIKA
OSZCZĘDNOŚCIOWEGO**



MAKSYMALNY PŁOMIEŃ

Pokrętko sterowania regulatorem energii można ustawić na następujących pozycjach:

0

WYŁĄCZONY

100

180

**TEMPERATURY
GOTOWANIA**

WŁĄCZENIE PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO

- Przekręcić pokrętko na pozycję odpowiadającą wybranej temperaturze gotowania.
- Wcisnąć i przekręcić pokrętko na pozycję „włączenie palnika oszczędnościowego”.
- Wcisnąć do końca pokrętko, aby uaktywnić zapalnik elektryczny i włączyć palnik oszczędnościowy.
- Przytrzymać pokrętko przez około 20 sekund, następnie puścić. Jeżeli palnik oszczędnościowy wyłączy się, powtórzyć czynność.
- Palnik oszczędnościowy jest widoczny po otwarciu drzwiczek.
- Palnik oszczędnościowy można włączyć zbliżając do niego ogień.

WŁĄCZENIE PALNIKA GŁÓWNEGO

- Przekręcić pokrętło na pozycję odpowiadającą wybranej temperaturze gotowania.

WYŁĄCZENIE

- Aby wyłączyć palnik główny przekręcić pokrętło na pozycję „włączenie palnika oszczędnościowego”.
- Aby wyłączyć palnik oszczędnościowy wcisnąć i przekręcić pokrętło na pozycję „wyłączony”.
- Przekręcić pokrętło regulatora energii na pozycję „0”

FRYTKOWNICE ELEKTRYCZNE

Pokrętło sterowania regulatorem energii można ustawić na następujących pozycjach:

0 WYŁĄCZONY

100 180 TEMPERATURY GOTOWANIA

WŁĄCZENIE

- Przekręcić pokrętło termostatu na pozycję odpowiadającą wybranej temperaturze gotowania.
- Włącza się żółta kontrolka.
- Wyłączenie się żółtej kontrolki wskazuje osiągnięcie wybranej temperatury.

WYŁĄCZENIE

- Przekręcić pokrętło termostatu na pozycję „0”.
- Wyłącza się żółta kontrolka.

12. OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Przed przewidzianym okresem nieużytkowania urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- Dokładnie wyczyścić sprzęt.
- Za pomocą szmatki nasmarować wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej nakładając ochronną warstwę oleju wazelinowego.

- Zamknąć kurki i wyłączyć główne wyłączniki znajdujące się przed urządzeniami.
- Pozostawić podniesione pokrywki garnków.

Po dłuższym okresie nieużytkowania urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- Przed użyciem poddać urządzenie kontroli.
- Urządzenia elektryczne powinny działać z minimalną temperaturą przez przynajmniej 60 minut.

IV. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

13. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA



DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.



PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.



PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI ODŁĄCZYĆ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA, JEŻELI OBECNE.

- Codziennie czyścić zewnętrzne satynowane powierzchnie ze stali nierdzewnej, powierzchnie zbiornika i płyty.
- Przynajmniej dwa razy w roku zlecić autoryzowanemu technikowi czyszczenie wewnętrznych części sprzętu.
- Do czyszczenia posadzki pod urządzeniem nie stosować środków korozyjnych.
- Nie myć urządzenia bezpośrednimi strumieniami wody lub pod wysokim ciśnieniem.

**SATYNOWANE POWIERZCHNIE ZE STALI
NIERDZEWNEJ**

- Wyczyścić powierzchnie szmatką lub gąbką, używając wody i zwyczajnych nieściernych detergentów. Wycierać w kierunku satynowania. Często płukać i zawsze dokładnie wytrzeć.
- Nie stosować szczotek lub innych żelaznych przedmiotów.
- Nie stosować środków chemicznych zawierających chlor.
- Nie stosować ostrych narzędzi, ponieważ mogłyby porysować i uszkodzić powierzchnie.

ZBIORNIKI GOTOWANIA

- Wyczyścić zbiorniki doprowadzając wodę do wrzenia, ewentualnie dodać produkt odtłuszczający.
- Usunąć ewentualny osad za pomocą odpowiednich produktów.

V. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI

14. OSTRZEŻENIA DLA KONSERWATORA



PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.

Odnaleźć model urządzenia. Model jest wskazany na opakowaniu i na tabliczce danych.

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

15. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

Patrz rozdział „Instrukcje montażowe”.

16. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA

Patrz rozdział „Instrukcje montażowe”.

17. ROZWIĄZYWANIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI

FRYTKOWNICE GAZOWE

PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY NIE WŁĄCZA SIĘ.

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Świeca zapłonowa jest źle podłączona lub uszkodzona.
- Zapalnik lub kabel świecy są uszkodzone.
- Termostat bezpieczeństwa jest uszkodzony.

PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY NIE POZOSTAJE WŁĄCZONY LUB WYŁĄCZA SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA.

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Termopara jest uszkodzona lub niewystarczająco rozgrzana.
- Termopara jest źle podłączona do kurka lub zaworu gazowego.
- Pokrętko kurka gazowego i/lub zaworu gazowego jest niewystarczająco wciśnięte.
- Termostat bezpieczeństwa jest uszkodzony.

PALNIK GŁÓWNY NIE WŁĄCZA SIĘ (NAWET, JEŻELI PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY JEST WŁĄCZONY).

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.

- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Palnik jest uszkodzony (zatkane otwory wylotu gazu).

NIE MOŻNA WYREGULOWAĆ NAGRZEWANIA.

Możliwe przyczyny:

- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Termostat regulacji temperatury jest uszkodzony.

FRYTKOWNICE ELEKTRYCZNE

SPRZĘT NIE PODGRZEWA.

Możliwe przyczyny:

- Termostat regulacji temperatury jest uszkodzony.
- Grzałki są uszkodzone.
- Interweniował termostat bezpieczeństwa.

NIE MOŻNA WYREGULOWAĆ NAGRZEWANIA.

Możliwe przyczyny:

- Termostat regulacji temperatury jest uszkodzony.

18. WYMIANA KOMPONENTÓW

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE WYMIANY KOMPONENTÓW



ZAMKNAĆ KUREK ODCINANIA GAZU I/LUB WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO, ZNAJDUJĄCE SIĘ PRZED URZĄDZENIEM.



PO WYMIANIE KOMPONENTU OBWODU GAZOWEGO SPRAWDZIĆ, CZY W PUNKTACH PODŁĄCZENIOWYCH NIE MA WYCIEKÓW.



PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI ODŁĄCZYĆ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA, JEŻELI OBECNE.



PO WYMIANIE KOMPONENTU OBWODU ELEKTRYCZNEGO SPRAWDZIĆ JEGO PRAWIDŁOWE PODŁĄCZENIE.

FRYTKOWNICE GAZOWE

WYMIANA ZAWORU GAZOWEGO I TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA.

- Otworzyć drzwiczki.
- Całkowicie opróżnić zbiornik.
- Rozmontować panel sterowania.
- Odkręcić nakrętkę blokującą znajdującą się na zewnątrz zbiornika.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Wymienić uszczelkę O-R czujnika/sondy zbiornika.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.
- Poluzować śruby V.
- Rozmontować dyszę UM (połączoną z wywietrznikiem Z) i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.
- Dokręcić do oporu dyszę UM (połączoną z wywietrznikiem Z).
- Ustawić wywietrznik Z w odległości A, wskazanej w Tabeli TAB1.
- Dokręcić do oporu śrubę V.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.
- Otworzyć drzwiczki.
- Rozmontować panel sterowania.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

FRYTKOWNICE ELEKTRYCZNE

WYMIANA GRZAŁKI I KONTROLKI.

- Rozmontować panel sterowania.
- Rozmontować i wymienić komponent.

WYMIANA TERMOSTATU ROBOCZEGO I TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA.

Całkowicie opróżnić zbiornik.

Otworzyć drzwiczki.

Rozmontować panel sterowania.

Odkręcić nakrętkę blokującą znajdującą się na kołnierzu grzałki.

Rozmontować i wymienić komponent.

Wymienić uszczelkę O-R czujnika/sondy zbiornika.

Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

19. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI

Sprawdzić stan wewnętrznych części urządzenia.

Usunąć ewentualny brud.

Sprawdzić i wyczyścić system odprowadzania spalin.

20. GŁÓWNE CZĘŚCI

FRYTKOWNICE GAZOWE EXTREME

- Zawór gazowy
- PALNIK GŁÓWNY
- Palnik oszczędnościowy
- Termopara
- Świeca zapłonowa
- Zapalnik piezoelektryczny
- Termostat bezpieczeństwa

FRYTKOWNICE ELEKTRYCZNE

- Termostat bezpieczeństwa
- Termostat roboczy
- Grzałka

SE - INSTALLATION - ANVÄNDNING - UNDERHÅLL

I. ALLMÄNT



LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN.



UNDERLÅTENHET ATT IAKTTA VAD SOM ANGES NEDAN KAN ÄVENTYRA SÄKERHETEN FÖR UTRUSTNINGEN.



TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.



DET URSPRUNGLIGA SPRÅKET PÅ VILKET DOKUMENTET HAR UPPRÄTTATS ÄR ITALIENSKA; DÄRFÖR, I HÄNDELSE AV INKONSEKVENSNÄR TVIVEL BEGÄR ORIGINALDOKUMENTET FRÅN TILLVERKAREN.



UTRUSTNINGARNA KRÄVER VISSA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER VID INSTALLATION, POSITIONERING OCH / ELLER FÄSTNING, ANSLUTNING TILL ELNÄTET. SE AVSNITTET "INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION".



ENHETERNA KRÄVER VISSA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT RENGÖRA DEM. SE AVSNITTET "INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING".



SYMBOLERNA "FARLIG SPÄNNING" PLACERAS PÅ PANELERNA SOM GER TILLGÅNG TILL SPÄNNINGSFÖRÄNDRINGAR.



DEN HÄR UTRUSTNINGEN ÄR AVSEDD ATT ANVÄNDAS FÖR KOMMERSIELLA TILLÄMPNINGAR, TILL EXEMPEL KÖK I RESTAURANGER, PERSONALMATSALAR, SJUKHUS OCH KOMMERSIELLA FÖRETAG, SÅSOM BAGERIER, SLAKTARIER OSV., MEN ÄR INTE AVSEDD FÖR PRODUKTION AV KONTINUERLIG MÄNGD MAT.



DESSA UTRUSTNINGAR ÄR ENDAST AVSEDDA FÖR FRITERING AV LIVSMEDEL OCH ÄR AVSEDDA FÖR PROFESSIONELLT BRUK. ALL ANNAN ANVÄNDNING SKA ANSES FELAKTIG.



TVÄTTA INTE UTRUSTNINGEN MED DIREKTA VATTENSTRÅLAR, VATTEN MED HÖGT TRYCK ELLER ÅNG RENGÖRINGSMASKINER.



ÅTERSTÄLL OLJEBADET OM DET FALLER UNDER MINIMINIVÅN, MÄRKT AV DET SÄRSKILDA REFERENSMÄRKET. (BRANDRISK).



ERSÄTT MED TILLRÄCKLIG FREKVENSN DEN ANVÄNDA OLJAN, FÖR BÄTTRE PRESTANDA AV UTRUSTNINGEN. DESSUTOM KAN ALLTFÖR ANVÄND OLJA MINSKA DESS ANTÄNDNINGSTEMPERATUR OCH ÖKA SIN TENDENS ATT PLÖTSLIGT KOKA.



VAR UPPMÄRKSAM PÅ DE EFFEKTER SOM ALLTFÖR FUKTIGA LIVSMEDEL ELLER EN FÖR HÖG BELASTNING KAN HA PÅ OLJANS KOKNING.

Förvara bruksanvisningen på en säker och känd plats för att vara tillgänglig utrustningens livstid.

Utrustningen har utformats för matlagning. Den är avsedd för industriell användning. All annan användning än den som anges är felaktig.

Utrustningen är inte lämplig att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, minskad eller bristande erfarenhet och kunskap.

Om inte en person som ansvarar för deras säkerhet tillhandahåller uppsyn eller instruktioner angående användning av apparaten.

Lämna inte apparaten utan uppsikt när barn är närvarande och se till att den inte används av dem eller att de leker med den.

Personal som använder utrustningen måste utbildas. Övervaka utrustningen under drift.



FÖRVARA INTE BRÄNNBARA MATERIAL I NÄRHETEN AV UTRUSTNINGEN. BRANDSRISK.

Installera utrustningen endast i tillräckligt ventilerade lokaler.

En felaktig ventilation orsakar kvävning. Täpp inte igen ventilationssystemet i miljön där denna utrustningen är installerad. Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på denna eller andra utrustningar.

I händelse av fel eller utrustningens funktionsfel, stäng gaskranen och/eller koppla bort huvudströmbrytaren för strömförsörjningen, som är installerad före densamma.

Installationen och konvertering till en annan typ av gas av apparaten får endast utföras av utbildad fackpersonal som godkänts av tillverkaren, enligt gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna handbok.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

Rengör maskinen enligt anvisningarna i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING".

1. BORTSKAFFANE AV EMBALLAGE OCH UTRUSTNING

FÖRPACKNING

Förpackningen är tillverkad av material som är kompatibla med miljön. De återvinningsbara delarna i plast är:

- det transparenta locket, påsen för instruktionsböcker och munstycket (Polyeten - PE).
- remmarna (polypropen - PP).

UTRUSTNING

- Över 90% av utrustningens vikt består av återvinningsbara metaller (rostfritt stål, aluminiserat stål, koppar).
- Utrustningen skall tas om hand i enlighet med gällande förordningar.

- Gör den oanvändbar innan den kasseras.
- Sprid inte i miljön.



SYMBOLEN MED EN ÖVERKRYSSAD SOPTUNNA SOM ÄR APPLICERAD PÅ APPARATEN ELLER EMBALLAGET ANGER ATT PRODUKTEN VID SLUTET AV SIN LIVSLÄNGD SKA SAMLAS IN SEPARAT FRÅN ANNAT AVFALL.

SEPARAT AVFALLSINSAMLING AV DENNA UTRUSTNING VID AVSLUTAD LIVSTID, ORGANISERAS OCH OMHÄNDERTAS AV TILLVERKAREN. ANVÄNDAREN SOM ÖNSKAR AVYTTRA DENNA PRODUKT MÅSTE KONTAKTA TILLVERKAREN OCH FÖLJA DET SYSTEM SOM DENNE HAR ANTAGIT FÖR ATT MÖJLIGGÖRA SEPARAT INSAMLING VID UTRUSTNINGENS AVSLUTADE LIVSTID. KORREKT SEPARAT INSAMLING HJÄLPER TILL ATT UNDVIKA EVENTUELLA NEGATIVA EFFEKTER PÅ MILJÖN OCH MÄNNISKORS HÄLSA OCH FRÄMJAR ÅTERANVÄNDNING OCH/ELLER ÅTERVINNING AV DE MATERIAL SOM SAMMANSÄTTER PRODUKTEN. INNEHAVARENS FELAKTIGA KASSERING AV PRODUKTEN INNEBÄR TILLÄMPNING AV ADMINISTRATIVA SANKTIONER ENLIGT GÄLLANDE LAG.

2. SÄKERHETSANORDNINGAR

SÄKERHETSTERMOSTAT



TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.

- Utrustningen är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när drifttemperaturen överstiger den högsta tillåtna temperaturen.
- För att återställa utrustningens funktion är det nödvändigt att öppna luckan och trycka på återställningsknappen för termostaten. Den här åtgärden kan endast utföras av en kvalificerad och auktoriserad tekniker.

II. INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

3. ANVISNINGAR FÖR INSTALLATÖREN



LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN.



UNDERLÅTENHET ATT IAKTTA VAD SOM ANGES NEDAN KAN ÄVENTYRA SÄKERHETEN FÖR UTRUSTNINGEN.



TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.

Identifiera modellen av utrustningen. Modellen visas på förpackningen och på märkskylten på utrustningen.

Installera utrustningen endast i tillräckligt ventilerade lokaler.

Installationen och konvertering till en annan typ av gas av apparaten får endast utföras av utbildad fackpersonal som godkänts av tillverkaren, enligt gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna handbok.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på utrustningen.

Manipulera inte maskinens komponenter.

4. REFERENSSTANDARDE OCH LAGAR

- Installera utrustningen i enlighet med de säkerhetsstandarder som gäller i landet.

5. UPPACKNING

- Kontrollera skicket på förpackningen och i händelse av synliga skador begär att transportfirman utför inspektion av varorna.
- Avlägsna emballaget.
- Avlägsna skyddsfilmerna som täcker de yttre panelerna. Avlägsna med ett lämpligt lösningsmedel eventuellt kvarvarande lim från dessa.



6. POSITIONERING

Utrustningarnas placering och storlek samt placeringen av anslutningar visas i installationsdiagrammet i början av denna handbok.

Utrustningen kan monteras enskilt eller i kombination med annan utrustning ur samma serie.

Utrustningen är inte lämplig för inbyggnad.

Placera apparaten på minst 10 cm från alla omgivande väggar.

Om enheten måste placeras nära väggar, mellanväggar, köksluckor, dekorativa element osv., måste dessa vara av obrännbart material.

I annat fall måste de vara belagda med lämpligt obrännbart värmeisolerande material.

Nivellera apparaten med hjälp av de justerbara fötterna.

INSTALLATION AV UTRUSTNINGEN PÅ BAS OCH HÄNGANDE, SAMT PÅ KONSOL

Följ instruktionerna som följer med den typ av media som används.

FÄSTNING AV UTRUSTNINGEN VID GOLVET

Om utrustningen är installerad individuellt verifiera behovet för förankring i golvet eller stödytan. (TAB 5)

Fäst enheten i golvet för sig själv med hjälp av de speciella flänsade fötterna eller specifika hållare.

För specifika modeller hänvisas till tabellerna med tekniska data i slutet av manualen och i avsnittet för figurerna.

SAMMANKOPPLING AV UTRUSTNING

Montera ner kontrollpanelerna (A).

Ta bort fästskruven närmast instrumentpanelen på var och en av sidorna som ska sammanfogas (B).

Närma utrustningen och nivellera den tills arbetsytorna är i jämnhöjd. (C)

För in anslutningsplattan (medföljer) i ytornas sidutrymmen. Koppla samman utrustningarna genom att dra åt M5 skruvarna med platt huvud (medföljer) på anslutningsplattan. (D)

Vrid 180 ° en av de två inre plattorna på utrustningen som skall förenas (E).

Koppla samman utrustningen genom att skruva fast M5x40 skruven (E) på motsvarande koppling.

AVGASSYSTEM FÖR RÖK

Förbered avgassystemet enligt "Typ" av utrustning. "Typen" återges på utrustningens typskylt.

UTRUSTNING TYP "A1"

Placera utrustningen av typ "A1" under en utsugningshuv för att säkerställa utsugning av rök och ånga som genereras av matlagning.

UTRUSTNING TYP "B21"

Placera utrustningen av typ "B21" under en utsugningshuv.

UTRUSTNING TYP "B11"

Montera på utrustningen av typ "B11" lämplig skorsten, som ska begäras från att tillverkaren av utrustningen. Följ installationsinstruktionerna som medföljer skorstenen.

Anslut till skorstenen ett rör med diameter 150/155 mm, resistent mot temperaturer på 300°C.

Arbeta utåt eller i en säker rökkanal. Slangen får inte överstiga 3 meter.

7. ANSLUTNINGAR

Placering och storlek av anslutningar visas i installationsdiagrammet i slutet av denna handbok.

ANSLUTNING TILL GASLEDNING

- Kontrollera om utrustningen är förberedd för att arbeta med den typ av gas med vilken den kommer att matas. Kontrollera vad som återges på de särskilda etiketterna som är fästa på förpackningen och på utrustningen.
- Om nödvändigt, justera enheten till den typ av gas som används. Följ anvisningarna i avsnittet "Anpassning till annan typ av gas".
- På topp monterade utrustningen finns det dessutom en bakre anslutning. Skruva av locket och skruva fast det tätt på den främre anslutningen.
- Installera före apparaten, på en lättillgänglig plats, en avstängningsventil med snabb stängning.

- Använd inte anslutningsrören med mindre diameter än utrustningens gasanslutningsrör.
- Kontrollera efter anslutningen, avsaknad av läckor vid anslutningspunkterna.

ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Kontrollera om utrustningen är förberedd för att arbeta med den spänning och frekvens med vilken den kommer att matas. Kontrollera vad som återges på utrustningens typskylt och på skylten som är placerad vid kopplingsplinten.

Installeras före apparaten, på en lättillgänglig plats, en allpolig frångiljare med ett kontaktavstånd som tillåter fullständig urkoppling enligt villkoren i överspänningskategori III.

Använd en flexibel elkabel med gummiisolering med egenskaper som inte underskrider de för typ H05 RN-F.

Anslut nätsladden till kopplingsplinten enligt kopplingsschemat som levereras med utrustningen.

Fäst strömkabeln med kabelgenomföringen.

Skydda matningskabeln till den externa utrustningen med metallrör eller hårdplast.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller en servicerepresentant eller hursomhelst av en person med liknande behörighet för att förhindra alla risker.



**SYMBOLEN "FARLIG SPÄNNING"
PLACERAS PÅ PANELERNA SOM GER
TILLGÅNG TILL SPÄNNINGSFÖRANDE
DELAR.**

JORDNING OCH EQUIPOTENTIAL NODANSLUTNING

- Anslut den elektriskt matade utrustningen till en effektiv jordanslutning. Anslut den jordade kabeln till terminalen med symbolen  bredvid terminalen för linjeankomsten.
- Anslut utrustningens elektriskt matade metallstruktur till en ekvipotential nod. Anslut kabeln till terminalen med symbolen  placerad på bottenens utsida.

ANSLUTNING TILL VATTENLEDNINGSNÄTET

- Mata utrustningen med dricksvatten. Vattentillförseltrycket ska vara mellan 150 kPa och 300 kPa. Använd en tryckregulator om matningstrycket är större än det maximalt angivna.
- Installeras före apparaten, på en lättillgänglig plats, ett mekaniskt filter och en avstängningskran.

- Töm anslutningsrören från eventuellt järnslag innan du ansluter filtret till utrustningen.
- Tillslut med en tätningsplugg alla ej anslutna kopplingar.
- Kontrollera efter anslutningen, avsaknad av läckor vid anslutningspunkterna.

ANSLUTNING TILL VATTENAVLOPP

Frånluftskanalerna ska vara utförda i material som är resistent mot temperaturer på 100 °C. Den nedre delen av apparaten får inte träffas av ångan som produceras av utsläpp av varmt vatten.

Förutse en brunn i gallergolvet med vattenlås under avtappningskranen på Kockärten och på framsidan av Stekbordet.



8. ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

I tabell Tab1anges:

- den gas som kan användas för drift av apparaten.
- munstyckena och justeringarna för var och en av de gaser som kan användas.
- För munstycken, är numret som anges i tabellen Tab1 stämplat på själva munstycket.

För att anpassa utrustningen till typen av gas med vilken den kommer att drivas följ instruktionerna i tabellen TAB1 och utför stegen nedan:

- Byt ut munstycket på den huvudsakliga brännaren (UM).
- Placera huvudbrännarens luftare på avstånd A.
- Byt ut pilotbrännarens munstycke (UP).
- Justera pilotbrännarens luft (om det behövs).
- Byt ut munstycket för gaskranens minimum (Um).
- Applicera den självhäftande etiketten, som anger den nya typen av använd gas, på utrustningen.
- Munstyckena och de självhäftande etiketterna levereras som tillbehör till utrustningen.

UTBYTE AV HUVUDBRÄNNARENS MUNSTYCKE OCH JUSTERING AV PRIMÄRLUFT

- Öppna luckan.
- Montera ner munstycket UM och ersätt det med det

som anges i tabellen TAB1.

- Dra åt munstycket "UM" ordentligt på nytt.
- Lossa skruven V och placera luftaren på avståndet A som anges i tabellen TAB1.
- Dra åt skruven V ordentligt på nytt.
- Återmontera alla delarna. Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

UTBYTE AV PILOTBRÄNNARENS MUNSTYCKE

- Öppna luckan.
- Skruva loss anslutningen R.
- Montera ner munstycket UP och ersätt det med det som anges i tabellen TAB1.
- Dra anslutningen R ordentligt på nytt. Återmontera alla delar.
- Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

9. IDRIFTTAGNING

Kontrollera efter installation, anpassning till en annan typ av gas eller underhåll, utrustningens korrekta funktion. I närvaro av fel konsultera följande avsnitt "Åtgärdande av fel".

GASUTRUSTNING

Ta utrustningen i drift enligt de instruktioner och varningar för användning som återges i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera:

- gasens matningstryck(se nästa avsnitt).
- regelbundenhet av brännarnas tändning och effektiviteten av avgassystemet.

KONTROLL AV GASFÖRSÖRJNINGENS TRYCK

- Använd en tryckmätare med en upplösning på minst 0,1 mbar.
- Montera ner kontrollpanelen.
- Ta bort tätningskruven PP från tryckuttaget och anslut en manometer.
- Utför mätningen med utrustningen i drift.



VARNING! OM TRYCKET I GASFÖRSÖRJNINGEN INTE LIGGER INOM DE GRÄNSVÄRDEN (MIN - MAX.) SOM ANGES I TABELL TAB2, STOPPA DRIFTEN AV UTRUSTNINGEN OCH KONTAKTA MYNDIGHETEN FÖR GASTILLFÖRSELN.

- Koppla bort tryckmätaren och dra åt tätningsskruven på tryckkopplingen.

ELEKTRISK UTRUSTNING

Ta utrustningen i drift enligt de instruktioner och varningar för användning som återges i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera:

- aktuella värden för varje fas.
- regelbundenhet av värmemotståndens tändning.

III. BRUKSANVISNING

10. ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN



LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN.



TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.

För assistans, kontakta endast tekniska verkstäder som godkänts av tillverkaren och begär användning av originalreservdelar.

Utför, minst två gånger om året underhåll på utrustningen. Det rekommenderas att teckna ett underhållsavtal.

Utrustningen är avsedd för professionell användning och ska användas av utbildad personal.

Apparaten ska användas för matlagning som anges i bruksanvisningen. All annan användning ska anses felaktig.

Låt inte utrustningen fungera tom under längre perioder. Utför förvärmningen omedelbart före användning.

Övervaka apparaten under dess drift.

I händelse av fel eller utrustningens funktionsfel, stäng gaskranen och/eller koppla bort huvudströmbrytaren för strömförsörjningen, som är installerad före densamma.

Rengör maskinen enligt anvisningarna i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING".



FÖRVARA INTE BRÄNNBARA MATERIAL I NÄRHETEN AV UTRUSTNINGEN. BRANDSRISK.

Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på utrustningen.

Manipulera inte maskinens komponenter.

Förvara bruksanvisningen på en säker och känd plats för att vara tillgänglig utrustningens livstid.

Installation och underhåll av utrustningen ska utföras av fackpersonal som godkänts av tillverkaren, enligt gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna handbok.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

11. ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

Denna utrustning ska användas enbart för avsett syfte, det vill säga för att steka livsmedel i olja eller fast fett. All annan användning ska anses felaktig.

särskilt voluminösa livsmedel och inte dränerade kan orsaka stänk av het olja.

Återställ oljebadet om det faller under miniminivån, märkt av det särskilda referensmärket.

Före införandet av olja i karet, försäkra dig att det inte innehåller vatten.

Fyll karet tills märkningen för den maximala nivån på karetets vägg uppnås. Använd inte apparaten med en vattennivå som överskrider markeringen för maximal nivå.

Vid användning av fast fett, skall detta först smältas separat och sedan hållas i karet. Lämna inte fett i karet efter tillagningen.

Sänk långsamt ner korgen med livsmedlen som ska friteras, i het olja med uppmärksamhet att skummet som bildas inte spiller över karetets kant. Om detta skulle hända, avbryt nedsänkningen av korgen under några sekunder.

Aktivera inte uppvärmning när det inte finns någon olja i karet.

När uppvärmningen är aktiverad, är det nödvändigt att bibehålla en nivå av olja i karet, som är lika med eller högre än det lägsta nivåmärket på karetets bakre vägg.

Återställ oljebadet om det faller under miniminivån, märkt av det särskilda referensmärket. (brandrisk).

Ersätt med tillräcklig frekvens den använda oljan, för bättre prestanda av utrustningen. Dessutom kan alltför använd olja minska dess antändningstemperatur och öka sin tendens att plötsligt koka.

Utrustningen är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när drifttemperaturen överstiger den högsta tillåtna temperaturen.

Beakta den maximala belastningen av livsmedel som anges i det tekniska datatabellen.

FYLLNING-OCH TÖMNING AV KARET

Fyllning

- Vrid avloppsventilens handtag moturs. Avloppet är helt stängt endast när handtaget är i horisontellt läge.
- Fyll karet tills en oljenivå uppnås, som är lika med eller över märkningen för miniminivån (den nedre) på karetets bakre vägg.

Tömning

- Stäng av brännarna.
- Tömning av karet måste utföras när oljan är kall.
- Behållaren där karetets innehåll ska tömmas måste vara lämplig för att innehålla mat vid hög temperatur.
- Vrid avloppsventilens handtag medurs. Avloppet är helt stängt endast när handtaget är i vertikalt läge. Om du nödvändigt töm behållaren i flera omgångar.

EXTREME GAS FRITÖS

TÄNDNING OCH AVSTÄNGNING BRÄNNARE

Gasventilens manöverratt har följande användningslägen:



AVSTÄNGD



TÄNDNING PILOTLÅGA



MAXIMAL LÅGA

Energiregulatorns manöverratt har följande användningslägen:

0

AVSTÄNGD

100

180

TILLAGNINGSTEMPERATUR

TÄNDNING PILOTLÅGA

- Vrid vredet till det läge som motsvarar den valda tillagningstemperaturen.
- Tryck och vrid vredet till läge "tändning pilotlåga".
- Tryck helt in vredet för att aktivera den elektroniska tändaren och tända pilotlågan.
- Håll vredet intryckt i ungefär 20 sekunder och släpp det sedan. Upprepa om pilotlågan slocknar.
- Pilotlågan kan kontrolleras genom att öppna luckan.
- Tändningen av pilotlågan kan göras genom att närma den med en låga.

TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN

- Vrid vredet till det läge som motsvarar den valda tillagningstemperaturen.

AVSTÄNGNING

- För att stänga av huvudbrännaren vrid vredet till läge "stängning pilotbrännare".
- För att stänga av pilotbrännaren tryck in och vrid vredet till läge "off".
- Vrid vredet för energiregulatorn till läge "0"

ELEKTRISKA FRITÖSER

Energiregulatorns manövrerrätt har följande användningslägen:

0 AVSTÄNGD

100 180 TILLAGNINGSTEMPERATUR

TÄNDNING

- Vrid termostatvredet till det läge som motsvarar den valda tillagningstemperaturen.
- Den gula indikationslampan tänds.
- Släckning av den gula indikationslampan indikerar att vald temperatur har uppnåtts.

AVSTÄNGNING

- Vrid termostatvredet till läge "0".
- Den gula indikationslampan släcks.

12. PERIODER AV OVERKSAMHET

Före en förutsedd period för maskinens stillastående, utför följande:

- Utför en grundlig rengöring av utrustningen.
- Gnid energiskt alla ytor av rostfritt stål med en trasa fuktad med mineralolja för att skapa en skyddsfilm.
- Stänga kranar eller allmänna strömbrytare uppströms utrustningen.
- Lämna kastrullernas lock öppna.

Efter en långvarig tid av apparatens överksamhet, utför följande:

- Undersök utrustningen före återanvändning.
- Kör elektrisk utrustning vid den lägsta temperaturen i minst 60 minuter.

IV. INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING

13. ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING



LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN.



TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.



AVBRYT DEN ELEKTRISKA MATNINGEN TILL UTRUSTNINGEN, OM BEFINTLIG, INNAN DU UTFÖR NÅGON ÅTGÄRD.

- Rengör dagligen de externa satinerade ytorna i rostfritt stål, ytan på tillagningskaret, kokplattornas ytor.
- Låt åtminstone två gånger per år, en auktoriserad tekniker rengöra utrustningens inre delar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet under utrustningen.
- Tvätta inte apparaten med direkta vattenstrålar eller vatten med högt tryck.

SLIPADE YTOR I ROSTFRITT STÅL (DAGLIGEN)

- Rengör ytan med en trasa eller svamp med vatten och vanligt rengöringsmedel utan slipmedel. Torka i fiberriktningen. Skölj ofta och torka ordentligt.
- Använd inte stålull eller andra metallföremål.
- Använd inte kemikalier som innehåller klor.
- Använd inga vassa föremål som kan skrapa och skada ytan.

TILLAGNINGSKAR

- Rengör karen genom att föra vattnet till kokpunkten, med eventuell tillsats av avfettningsmedel.
- Avlägsna eventuella kalkavlagringar med hjälp av lämpliga produkter.

V. INSTRUKTIONER FÖR UNDERHÅLL

14. ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLLSOPERATÖREN



TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.

Identifiera modellen av utrustningen. Modellen visas på förpackningen och på märkskylten på utrustningen.

Installera utrustningen endast i tillräckligt ventilerade lokaler.

Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på utrustningen.

Manipulera inte maskinens komponenter.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

15. ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

Se kapitlet "Installationsanvisningar".

16. IDRIFTTAGNING

Se kapitlet "Installationsanvisningar".

17. FELAVHJÄLPNING

GAS FRITÖSER

PILOTBRÄNNAREN TÄNDS INTE.

Möjliga orsaker:

- Gasmatnings trycket är otillräckligt.

- Röret eller munstycket är igensatta.
- Gaskranen eller gasventilen är felaktig.
- Tändstiftet är felaktigt ansluten eller defekt.
- Tändningen eller tändstiftets kabel är defekta.
- Säkerhetstermostaten är defekt.

PILOTBRÄNNAREN FÖRBLIR INTE TÄND ELLER SLÄCKS UNDER ANVÄNDNING.

Möjliga orsaker:

- Gasmatnings trycket är otillräckligt.
- Gaskranen eller gasventilen är felaktig.
- Termoelementet är defekt eller är otillräckligt uppvärmt.
- Termoelementet är felaktigt anslutet till kranen eller gasventilen.
- Gaskranens och/eller gasventilens vred är inte tillräckligt intryckt.
- Säkerhetstermostaten är defekt.

HUVUDBRÄNNAREN TÄNDS INTE (ÄVEN OM PIOTLÅGAN ÄR TÄND).

Möjliga orsaker:

- Gasmatnings trycket är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är igensatta.
- Gaskranen eller gasventilen är felaktig.
- Brännaren är felaktig (gas utloppshålen igentäppta).

UPPVÄRMNINGEN JUSTERAS INTE.

Möjliga orsaker:

- Gaskranen eller gasventilen är felaktig.
- Termostaten för temperaturkontroll är felaktig.

ELEKTRISKA FRITÖSER

UTRUSTNINGEN VÄRMER INTE.

Möjliga orsaker:

- Termostaten för temperaturkontroll är felaktig.

- Motstånden är defekta.
- Säkerhetstermostaten har utlöst.

UPPVÄRMNINGEN JUSTERAS INTE.

Möjliga orsaker:

- Termostaten för temperaturkontroll är felaktig.

18. UTBYTE AV KOMPONENTERNA

ANVISNINGAR FÖR BYTE AV KOMPONENTER



STÄNG AVSTÄNGNINGSVENTILEN FÖR GAS OCH/ELLER KOPPLA FRÅN STRÖMMEN MED STRÖMBRYTAREN, VILKA ÄR INSTALLERADE UPPSTRÖMS PÅ DENNA.



KONTROLLERA, EFTER BYTE AV KOMPONENT I GASKRETSEN, AVSAKNAD AV LÄCKOR VID DESS ANSLUTNINGAR TILL SJÄLVA KRETSEN.



AVBRYT DEN ELEKTRISKA MATNINGEN TILL UTRUSTNINGEN, OM BEFINTLIG, INNAN DU UTFÖR NÅGON ÅTGÄRD.



KONTROLLERA, EFTER BYTE AV EN KOMPONENT I DEN ELEKTRISKA KRETSEN, DESS KORREKTA ANSLUTNING TILL LEDNINGARNA.

GAS FRITÖSER

UTBYTE AV GASVENTIL OCH SÄKERHETSTERMOSTAT.

- Öppna luckan.
- Töm karet fullständigt.
- Montera ner kontrollpanelen.
- Skruva loss låsmuttern som är placerad på karetets utsida.
- Montera ner och byt ut komponenten.
- Ersätt OR tätningen sond/lampa i karet.
- Återmontera alla delarna. Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

- Lossa skruven V.
- Montera ner munstycket UM (monterat med luftaren Z) och ersätt det med det som anges i tabellen TAB1.
- Dra åt munstycket UM (monterad med luftaren Z) ordentligt, på nytt.
- Placera luftaren Z på avstånd A som anges i tabellen TAB1.
- Dra åt skruven V ordentligt på nytt.
- Återmontera alla delarna. Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.
- Öppna luckan.
- Montera ner kontrollpanelen.
- Montera ner och byt ut komponenten.
- Återmontera alla delarna. Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

ELEKTRISKA FRITÖSER

UTBYTE AV MOTSTÅNDET OCH INDIKATIONSLAMPAN.

- Montera ner kontrollpanelen.
- Montera ner och byt ut komponenten.

UTBYTE AV DRIFTSTERMOSTAT OCH SÄKERHETSTERMOSTAT.

Töm karet fullständigt.

Öppna luckan.

Montera ner kontrollpanelen.

Skruva loss låsmuttern som är placerad på motståndets fläns.

Montera ner och byt ut komponenten.

Ersätt OR tätningen sond/lampa i karet.

Återmontera alla delarna. Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

19. RENGÖRING AV DE INTERNA DELARNA

Kontrollera skicket på utrustningens inre delar.

Avlägsna eventuella smutsavlagringar.

Kontrollera och rengör rök avgassystemet.

20. HUVUDKOMPONENTER

EXTREME GAS FRITÖS

- Gasventil
- HUVUDBRÄNNARE
- Pilotbrännare
- Termoelement
- Tändstift

- Piezoelektrisk tändare
- Säkerhetstermostat

ELEKTRISKA FRITÖSER

- Säkerhetstermostat
- Driftstermostat
- Motstånd

إستبدال عناصر التوهج الخاصة بالتسخين والضوء.

- إزالة لوحة التحكم.
- إزالة المكونات واستبدالها.

إستبدال الترموستات الخاص بعملية التشغيل والترموستات الخاص بالأمن والسلامة

- تفريغ الوعاء بالكامل.
- فتح الباب.
- إزالة لوحة التحكم.
- فك صامولة القفل الموجودة على حافة عنصر التسخين.
- إزالة المكونات واستبدالها.
- تغيير سدادة وحدة الاستشعار/المصباح الدائرية الموجودة في الوعاء.
- إعادة تجميع جميع الأجزاء. للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

التنظيف من الداخل. 19.

- تحقق من حالة الجهاز من الداخل.
- إزالة الأتربة والأوساخ المركبة.
- فحص وتنظيف نظام التخلص من العادم.

المكونات الرئيسية. 20.

مقالي متطورة تعمل بالغاز

- صمام الغاز
- الموقد الرئيسي
- الشعلة الدائمة
- المزدوجة الحرارية
- قاذح الشعلة
- إشعال كهربائي ضغطي
- الترموستات الخاص بالأمن والسلامة

المقالي الكهربائية

- الترموستات الخاص بالأمن والسلامة
- الترموستات الخاص بالتشغيل
- عنصر تسخين

صمم الجهاز بحيث لا يسخن.

الأسباب المحتملة:

ترموستات درجة الحرارة معطوب.

خلل في عناصر التسخين.

خطأ في ترموستات الأمن والسلامة.

لا يمكن تعديل درجة حرارة التسخين.

الأسباب المحتملة:

ترموستات درجة الحرارة معطوب.

إستبدال المكونات 18.

ملاحظات يجب مراعاتها عند استبدال المكونات والأجزاء



إغلاق صمام أمن الغاز و/أو إغلاق الجهاز من المفتاح الرئيسي المثبت عند المصدر.

التحقق من عدم وجود تسريب في الغاز عند نقاط التوصيل أو من أي من مكونات أو عناصر نظام الغاز بعد استبداله.

يجب فصل الجهاز عن الكهرباء، إذا كان متصلاً، قبل البدء في تنفيذ أي من عمليات التشغيل.

التحقق من صحة وسلامة عملية توصيل أي مكون أو عنصر من عناصر النظام الكهربائي بعد استبداله.

مقالتي تعمل بالغاز

إستبدال صمام الغاز والترموستات الخاص بالأمن والسلامة.

فتح الباب.

تفريغ الوعاء بالكامل.

إزالة لوحة التحكم.

فك صامولة القفل الموجودة بالجهة الخارجية للوعاء.

إزالة المكونات واستبدالها.

تغيير سدادة وحدة الاستشعار/المصباح الدائرية الموجودة في الوعاء.

إعادة تجميع جميع الأجزاء. للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

قليلاً. فك البراغي

(واستبدالها بأخرى كما هو موضح في الجدول Z.1 (الخاصة بمنظم الهواء UM إزالة الفوهة

Z.) (المجهزة لملائمة منظم الهواء UM إعادة إحكام ربط الفوهة

كما هو موضح في الجدول A.1 وفق المسافة Z تعديل وضبط المنظم

بشكل كامل. إعادة إحكام ربط البراغي

إعادة تجميع جميع الأجزاء. للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

فتح الباب.

إزالة لوحة التحكم.

إزالة المكونات واستبدالها.

إعادة تجميع جميع الأجزاء. للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية.16

يُرجى مراجعة قسم " تعليمات التركيب والتنشيط " .

اكتشاف الأخطاء والمشكلات وعلاجها.17

مقالتي تعمل بالغاز

شعلة الموقد لا تعمل.

الأسباب المحتملة:

- ضغط الغاز غير كافي.
- أنبوب أو فوهة مسدودة.
- صمام أو صنبور غاز تالف.
- المشعل معطوب أو غير متصل بشكل صحيح.
- خلل في المشعل أو سلك المشعل.
- خلل في ترموستات الأمان والسلامة.

إنطفاء الموقد أثناء الإستخدام.

الأسباب المحتملة:

- ضغط الغاز غير كافي.
- صمام أو صنبور غاز تالف.
- خلل في المزدوجة الحرارية أو أن الحرارة غير كافية.
- المزدوجة الحرارية غير متصلة بشكل صحيح بصمام أو صنبور الغاز.
- لم يتم الضغط على مقبض صمام أو/و صنبور الغاز بشكل كافي.
- خلل في ترموستات الأمان والسلامة.

الموقد الرئيسي لا يعمل (حتى مع تشغيل الشعلة)

الأسباب المحتملة:

- ضغط الغاز غير كافي.
- أنبوب أو فوهة مسدودة.
- صمام أو صنبور غاز تالف.
- وجود خلل بالموقد (منفذ الغاز مسدود)

لا يمكن تعديل درجة حرارة التسخين.

الأسباب المحتملة:

- صمام أو صنبور غاز تالف.
- ترموستات درجة الحرارة معطوب.

المقالتي الكهربائية

ملاحظات يجب مراعاتها عند القيام بعملية التنظيف 13.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.

الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

يجب فصل الجهاز عن الكهرباء، إذا كان متصلاً، قبل البدء في تنفيذ أي من عمليات التشغيل.

- تنظيف الأسطح الخارجية المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، عيون الطهي وسطح الموقد (ألواح التسخين) كل يوم.
- يجب القيام بتنظيف الجهاز وأجزائه الداخلية على يد فني متخصص ومؤهل مرتين على الأقل سنوياً.
- لا تستخدم المنتجات التي تحتوي على مواد مسببة للتآكل في تنظيف الأرضيات تحت الأجهزة.
- لا يُستخدم الماء بشكل مباشر في غسيل الجهاز، وكذلك رشاشات الماء ذات الضغط العالي.

أسطح من الفولاذ المصقول المقاوم للصدأ.

- تنظيف الأسطح باستخدام الماء وقطعة من القماش أو الإسفنج وكذلك المنظفات التي لا تحتوي على مواد تسبب التآكل. اتبع اتجاهات خطوط التشطيب المصقولة، مع الشطف المتكرر والتجفيف الجيد.
- لا تستخدم الإسفنجيات الخاصة بتنظيف المقالي أو أية عناصر معدنية أخرى.
- لا تستخدم المنتجات الكيميائية التي تحتوي على الكلور.
- لا تستخدم أدوات حادة قد تخدش أو تتسبب في إتلاف الأسطح.

أوعية الطهي

- لتنظيف العُيُن، تملأ الغلاية بالماء، وتضاف بعض المواد المنظفة المزيلة للشحوم عند الضرورة.
- إزالة أية رواسب كلسية باستخدام المزيل الملائم.

تعليمات عملية الصيانة v.

ملاحظات يجب على فني الصيانة مراعاتها 14.



الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

تحديد طراز الجهاز بدقة. يوجد رقم الطراز على التغليف الخارجي للجهاز وكذلك على لوحة بيانات الجهاز.

يجب تركيب الجهاز في مكان جيد التهوية.

لا يجب سد أي من فتحات التهوية أو التصريف الموجودة بالجهاز.

لا يجب العبث بمكونات الجهاز.

يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المُصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

التحويل إلى إستخدام نوع آخر من الغاز 15.

يُرجى مراجعة قسم " تعليمات التركيب والتثبيت "

إيقاف التشغيل

- لإغلاق الموقد الرئيسي، أدر المقبض إلى وضع " الشعلة الدائمة " .
- " off. لإيقاف الشعلة الدائمة، اضغط على المقبض ثم أدر المقبض إلى الوضع "
- أدر مقبض منظم الطاقة إلى الوضع " 0 "

المقالي الكهربائية

أوضاع مقبض التحكم في منظم الطاقة:

إغلاق

0

100 180

درجات حرارة الطهي

تشغيل

- أدر مقبض الترموستات لاختيار درجة الحرارة المحددة لعملية الطهي.
- ضوء المؤشر الأصفر يعمل.
- يتم غلق ضوء المؤشر الأصفر عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً.

إيقاف التشغيل

- أدر مقبض الترموستات إلى الوضع " 0 " .
- ضوء المؤشر الأصفر مغلق.

عدم الاستخدام لفترة طويلة. 12.

قبل تخزين الجهاز (عدم استخدامه لمدة طويلة)، اتبع الخطوات التالية:

- يجب تنظيف الجهاز جيداً.
- تُترك الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بقطعة من القماش المبللة بالفازلين والزيت لعمل طبقة واقية فوقها.
- إغلاق الصنابير أو المفاتيح الرئيسية للجهاز.
- تُترك أغطية الأواني مفتوحة.

في حالة توقف استخدام الجهاز لفترة طويلة، يُرجى اتباع التعليمات التالية:

- يجب فحص الجهاز جيداً قبل البدء باستخدامه.
- تشغيل الأجهزة الكهربائية لمدة 60 دقيقة على الأقل في أقل درجة حرارة ممكنة.

تعليمات عملية التنظيف IV.

تعبئة وتفريغ الخزان (وعاء الزيت)

التعبئة

- أدر مقبض صمام التصريف في اتجاه عكس عقارب الساعة. يتم إغلاق نظام الصرف بشكل كامل فقط عندما يكون المقبض في وضع أفقي.
- تعبئة الخزان (وعاء الزيت) بالزيت حتى يصل إلى علامة مستوى الحد الأدنى (العلامة المنخفضة) والموجودة على الجهة الخلفية من الوعاء.

عملية التفريغ

- إغلاق الموافد.
- يجب أن تتم عملية تفريغ الخزان (وعاء الزيت) عندما يكون الزيت بارداً.
- يجب أن تكون حاوية تفريغ الأطعمة كبيرة بما يكفي ومُصنعة من مواد مقاومة للحرارة.
- أدر مقبض صمام التصريف في اتجاه عقارب الساعة. يتم فتح نظام الصرف بشكل كامل فقط عندما يكون المقبض في وضع رأسي. إذا كنت بحاجة إلى تفريغ الحاوية عدة مرات.

مقالي متطورة تعمل بالغاز

إشعال وإطفاء الموقد

أوضاع مفتاح التحكم في صمام الغاز:



إغلاق



إشعال اللهب الطيار



الحد الأقصى للشعلة

أوضاع مقبض التحكم في منظم الطاقة:

0

إغلاق

100

180

درجات حرارة الطهي

إشعال اللهب الطيار

- أدر المقبض لاختيار درجة الحرارة المحددة لعملية الطهي.
- اضغط على المقبض ثم أدر المقبض إلى وضع " الشعلة الدائمة " .
- استمر بالضغط على المقبض بشكل كامل لتفعيل المشعل الإلكتروني وتشغيل موقد الشعلة الدائمة.
- الإمساك بالمقبض وتحريكه لأسفل لمدة 20 ثانية قبل تحريره. في حالة إطفاء شعلة اللهب، كرر العملية.
- يُمكن رؤية شعلة اللهب عند فتح الباب.
- يُمكن إشعال لهب الموقد بتمرير شعلة لهب بالقرب من فوهات الغاز.

إشعال الشعلة الدائمة

- أدر المقبض لاختيار درجة الحرارة المحددة لعملية الطهي.

تعليمات الإستخدام

ملاحظات يجب على المستخدم مراعاتها 10.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

لخدمات ما بعد البيع، يُرجى الاتصال بمراكز الدعم الفني المعتمدة من قبل المُصنع وطلب قطع الغيار الأصلية. يجب صيانة الجهاز مرتين سنوياً على الأقل. توصي الشركة المصنعة بضرورة تحصيل عقود الخدمة والصيانة. صُمم الجهاز للإستخدامات الاحترافية والمهنية فقط ويجب أن تتم عملية تشغيله من قِبل أشخاص مدربين ومؤهلين لذلك. يُستخدم الجهاز لطهي الأطعمة كما هو موضح في تعليمات الإستخدام. الإستخدامات الأخرى قد تعتبر ضمن مجموعة الإستخدامات الغير ملائمة. لا تترك الجهاز يعمل فارغاً لمدة طويلة. يتم تسخين الفرن قبل الإستخدام فقط. لا يُترك الجهاز بدون متابعة وإشراف أثناء فترة تشغيله.

في حالة حدوث خلل من أي نوع بالجهاز، يجب إغلاق صمام الغاز و/أو إغلاق الجهاز من الخط الرئيسي. تنظيف الجهاز باتباع التعليمات الموضحة في قسم " تعليمات التنظيف " .

لا تقم بتخزين مواد قابلة للإشتعال بالقرب من الجهاز. مخاطر الحريق.



لا يجب سد أي من فتحات التهوية أو التصريف الموجودة بالجهاز.

لا يجب العبث بمكونات الجهاز.

يجب الإحتفاظ بهذا الدليل في مكان آمن، وواضح لجميع المستخدمين، حتى يمكن الرجوع إليه أثناء دورة عمل الجهاز.

يجب أن تتم عملية تركيب وصيانة الجهاز من خلال فريق عمل متخصص ومعتمد من قِبل جهة التصنيع بالتوافق مع قواعد السلامة السارية والتعليمات الواردة في هذا الدليل.

يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

إستخدامات المقلاة 11.

يُستخدم الجهاز للأغراض التي صُمم من أجلها فقط، على سبيل المثال قلي الأطعمة باستخدام الزيت أو الدهون الصلبة. تدرج أية إستخدامات أخرى ضمن الإستخدامات الغير ملائمة.

الأطعمة ضخمة الحجم أو الغير مجففة قد تسبب تناثر الزيت الساخن.

إعادة حوض الزيت إذا ما تحرك أسفل علامة مستوى الحد الأدنى، والتي يمكن تمييزها بوجود إشارة خاصة.

قبل صب الزيت في العُيّن تأكد من عدم وجود مياه بداخله.

تعبئة العُيّن بالماء حتى يصل إلى علامة مستوى الحد الأقصى والموجودة على الجهة الداخلية للعُيّن. لا تستخدم الجهاز في حالة تجاوز مستوى المياه لعلامة الحد الأقصى.

عند استخدام الدهون الصلبة، يجب إزالتها بشكل منفصل ثم سكبها في وعاء الزيت. لا تترك الدهون في الوعاء عند إنتهاء عملية الطهي.

توضع سلة الأطعمة المُعدة للطهي ببطء في الزيت الساخن، مع الحرص على أن لا يصل الزيت (الرغوة) المتكون إلى حافة حاوية الزيت. في حالة حدوث ذلك، يجب رفع السلة من الزيت لبضع ثوان.

لا يجب تفعيل نظام التسخين بينما لا يوجد زيت أو دهون في العُيّن.

أثناء تشغيل المقلاة، يجب ألا يقل مستوى الزيت عن مستوى الحد الأدنى المشار إليه على الوعاء من الخارج.

قم باستعادة حمام الزيت كلما انخفض مستواه عن الحد الأدنى، والذي تشير إليه العلامة المرجعية الخاصة. (خطر الحريق).

يجب تغيير الزيت المستخدم بانتظام حتى يعمل الجهاز بأفضل أداء ممكن. وقد يؤدي الإفراط في استخدام الزيت إلى خفض نقطة الاشتعال الخاصة به مما يزيد من قابليته للغليان الفجائي.

الجهاز مزود بترموستات للأمن والسلامة يعمل بشكل يدوي على إعادة ضبط الإعدادات وفصل عملية التسخين عند تخطي درجة حرارة عملية التشغيل الحد الأقصى المسموح به.

احرص على الالتزام بالحد الأقصى لكمية الطعام المشار إليها في جدول البيانات الفنية.

- A.تعديل وضبط منظم هواء الموقد وفق المسافة
- UP.إستبدال فوهة الشعلة الدائمة)
- تعديل تدفق الهواء في الشعلة الدائمة (حسب الحاجة).
- Um.إستبدال الفوهة الصغرى لصمام الغاز)
- يُثبت الشريط اللاصق الذي يشير إلى نوع الغاز الجديد المستخدم.
- الفوهات والصنابير والأشرطة اللاصقة المتوفرة مع الجهاز.

إستبدال الفوهة ووحدة تدفق الهواء الرئيسية الخاصة بالموقد الرئيسي

- فتح الباب.
- واستبدالها بأخرى كما هو موضح في الجدول UM.1 إزالة الفوهة
- UM.إعادة إحكام ربط الفوهة
- كما هو موضح في الجدول A.1 قليلاً ثم يُركب منظم الهواء على بعد المسافة V فك البراغي
- بشكل كامل. إعادة إحكام ربط البراغي
- إعادة تجميع جميع الأجزاء. للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

إستبدال فوهة الشعلة الدائمة

- فتح الباب.
- فك الموصل
- واستبدالها بأخرى كما هو موضح في الجدول UP.1 إزالة الفوهة
- . إعادة تجميع جميع الأجزاء. R.إعادة إحكام ربط الموصل
- للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية 9.

بعد الإنتهاء من عملية التركيب والتثبيت، أو عملية التحويل إلى نوع غاز آخر أو عمليات الصيانة المختلفة، تحقق من تشغيل الجهاز. في حالة وجود أعطال، يجب الإستعانة بقسم " الحلول والأعطال " في القسم التالي.

أجهزة تعمل بالغاز

- تغيل الجهاز وفق التعليمات والتوجيهات الخاصة بعملية إستخدام الجهاز والواردة في قسم " تعليمات الإستخدام " كما يُرجى الإطلاع على:
- ضغط الغاز (انظر الفقرة التالية).
- المشعل الملائم للشعلات ومدى فعالية نظام التخلص من الأبخرة.

فحص ضغط إمدادات الغاز

- لقياس ضغط الغاز يُمكن استخدام جهاز قياس الضغط بحد أدنى لتعريف المقياس 0.1 م.بار.
- إزالة لوحة التحكم.
- وتوصيل وحدة قياس الضغط بنقطة الإختبار. PP.إزالة البراغي الموجودة بنقطة إختبار الضغط
- وضع معلمات القياس الخاصة بالجهاز قيد التشغيل.



هام! في حالة تجاوز معدل ضغط الغاز أو انخفاضه عن معدلات (الحد الأدنى، - الحد الأقصى) والمُشار إليها في الجدول 2، يجب وقف تشغيل الجهاز والاتصال بشركة الغاز فوراً.

فصل أداة قياس الضغط وإعادة إحكام ربط براغي وصلة الضغط.

الأجهزة الكهربائية

- تغيل الجهاز وفق التعليمات والتوجيهات الخاصة بعملية إستخدام الجهاز والواردة في قسم " تعليمات الإستخدام " كما يُرجى الإطلاع على:
- القيم الحالية لكل مرحلة.

- القيام بعملية التحويل لاستخدام نوع الغاز المحلي عند الضرورة. يُرجى اتباع التعليمات الواردة في قسم " التحويل لاستخدام نوع آخر من الغاز " .
- تتوفر وصلات خلفية للأجهزة المسطحة أيضاً. إزالة القابس الحالي وإعادة ربطه بإحكام على الموصل الأمامي.
- تركيب صمام إغلاق الغاز في حالات الطوارئ في مكان يسهل الوصول إليه.
- يجب أن لا يكون قطر أنبوب توصيل الغاز أقل من قطر موصل الغاز الخاص بالجهاز.
- التحقق من عدم جود تسريب في الغاز عند نقاط التوصيل بعد الإنتهاء من تركيب وتثبيت الجهاز.

التوصيلات الكهربائية

- لنماذج محددة يرجى الرجوع إلى جداول البيانات التقنية في الجزء الخلفي من الكتيب وقسم من التثبيت .
- تركيب مصدر تغذية المعدات في مكان يسهل الوصول إليه، للعمل كوحدة فصل للجهاز والتأكد من وجود مساحة كافية تسمح بالوصول إلى الوحدة وفصل الجهاز في حالة حدوث جهد زائد من الفئة الثالثة.
- للتوصيل H05 RN-F يجب استخدام كابل مطاطي مرن ذو مواصفات عزل لا تقل عن نوع توصيل كابل التيار الكهربائي باللوحة الطرفية كما هو موضح في مخطط التوصيل والأسلاك المرفق مع الجهاز.
- تأمين كابل الطاقة باستخدام مشبك الكابل.
- يجب حماية كابل الطاقة الخارجي باستخدام أنبوب معدني أو شبكة بلاستيكية.
- في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها أو شخص مؤهل مماثل من أجل منع أي خطر .



يتم وضع الرمز "الجهد العالي" على الفريق أن يتيح الوصول إلى جزء مع الجهد العالي.

التوصيلات والروابط الأرضية الوقائية.

- توصيل الجهاز بدائرة أرضية فعالة. توصيل الموصل الأرضي بالمحطة الطرفية باتباع علامة الموجودة إلى جوار اللوحة الطرفية الرئيسية ⊕.
- توصيل الهيكل المعدني للجهاز بعقدة تساوي الجهد. ربط الموصل الطرفي باتباع العلامات الموجودة على الجزء الخارجي في الأسفل ▼.

توصيلات إمدادات المياه

- يجب توصيل الجهاز بمصدر للمياه الصالحة للشرب. يجب أن يتراوح معدل الضغط في مدخل المياه ما بين 150 و 300 كيلو باسكال. استخدام جهاز تخفيض الضغط في حالة ما إذا كان ضغط المدخل أكثر من الحد الأقصى المسموح به.
- تركيب المرشح الميكانيكي وصمام إغلاق لمنع الجهاز في مكان يسهل الوصول إليه.
- يجب التأكد من أن دائرة المياه خالية من الأجسام الصلبة قبل توصيل فلتر الترشيح والجهاز.
- إغلاق وتأمين الموصلات الغير مستخدمة باستخدام سدادات القوابس.
- التحقق من عدم جود تسريب في الغاز عند نقاط التوصيل بعد الإنتهاء من تركيب وتثبيت الجهاز.

توصيلات تصريف المياه

- يجب أن يُصنع نظام تصريف المياه من مواد مقاومة لدرجة الحرارة المرتفعة (أكثر من 100 درجة مئوية). كما يجب الحرص على عدم تعريض قاع الجهاز إلى البخار الناجم عن عملية تصريف الماء الساخن.
- تركيب أرضية مزودة بشبكة تصريف أسفل محبس تصريف المياه الخاص بوعاء الغليان أمام مقالي برات.



التحويل إلى استخدام نوع آخر من الغاز .8

يحدد الجدول 1:

- الغاز الذي يمكن استخدامه للجهاز.
- الفوهات والصنابير والإعدادات الخاصة بكل نوع من أنواع الغاز الذي يمكن استخدامه.
- بالنسبة للفوهات، فإن الرقم المبين بالجدول 1 هو ذات الرقم الموجود على جسم الفوهة.
- لتحويل نوع الغاز المستخدم بالجهاز إلى نوع الغاز المحلي، يُرجى اتباع التعليمات الواردة في الجدول 1 وتنفيذ الخطوات التالية:
- (UM. استبدال فوهة الموقد الرئيسي)

تجميع الجهاز مع القاعدة، جسر التوصيل وكابولي الدعامة

اتبع التعليمات الواردة مع كل من أنواع الدعم المستخدمة.

تثبيت الجهاز إلى الأرضية

(TAB 5) إذا تم تثبيت الجهاز وحده، معرفة ما إذا كان يحتاج إلى أن تكون ثابتة إلى أعلى أو إلى الطابق . (تأمين الأجهزة وتثبيتها إلى الأرضية باستخدام الأقدام القابلة للتعديل. لنماذج محددة يرجى الرجوع إلى جداول البيانات التقنية في الجزء الخلفي من الكتيب وقسم من التين .

الربط بين الأجهزة في صف واحد

A) إزالة ألواح التحكم. (B) إزالة براغي التثبيت بالقرب من اللوحة من كلا الجانبين لربطهما. (C) توضع الأجهزة جنباً إلى جنب ويتم تعديل ارتفاع الأسطح لتصبح متساوية. (تركيب لوحة الموصل (المرفقة مع الجهاز) في المكان المخصص لها على جانب السطح العلوي، ثم ربط الأجهزة عن طريق توصيل لوحة الموصل D) ذات الرأس المسطح (المرفقة مع الجهاز). (M5) باستخدام البراغي قم بتحويل واحد من المفاتيح الداخليين للجهاز لربطه بمقدار 180 درجة. € E وربطها بشكل عكسي. M5×40 توصيل الأجهزة والربط بينها باستخدام البراغي

نظام التخلص من الأدخنة والأبخرة

إنشاء نظام تصريف للعوادم وفق " نوع " الجهاز. يُمكن معرفة " نوع " الجهاز من المعلومات المدونة على لوحة بيانات الجهاز.

" A1 أجهزة من نوع "

" تحت غطاء استخلاص الأدخنة لضمان التخلص من الدخان والأبخرة المتصاعدة نتيجة عملية الطهي. A1 توضع الأجهزة من نوع "

" B21 أجهزة من نوع "

" تحت غطاء استخلاص الأدخنة. B21 توضع الأجهزة من نوع "

" B11 أجهزة من نوع "

" بمداخ ملائمة، ومتاحة من قبل الشركة المُصنعة للجهاز. يُرجى اتباع التعليمات الخاصة بعملية التجميع الواردة مع B11 تزود الأجهزة من نوع " المدخنة.

توصيل المدخنة بخراطوم قطره 155/150 مم، ومقاوم للحرارة حتى 300 درجة مئوية. تركيب نظام شفت وتهوية إلى الخارج أو عن طريق استخدام مدخنة. طول الخرطوم لا يزيد عن 3 أمتار.

7. التوصيلات

في نهاية هذا الدليل توجد أبعاد التوصيلات ضمن الرسم البياني التخطيطي الخاص بعملية التركيب والتثبيت.

توصيلات إمدادات الغاز

- التحقق من أن الجهاز قد صُمم ليعمل وفق نوع الغاز المتوفر في موقع التشغيل. التحقق من المعلومات الواردة بالملصقات الموجودة على عبوة التغليف وكذلك الجهاز.



الشركة المُصنعة غير مسنولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

- الجهاز مزود بترموستات للأمن والسلامة يعمل بشكل يدوي على إعادة ضبط الإعدادات وفصل عملية التسخين عند تخطي درجة حرارة عملية التشغيل الحد الأقصى المسموح به.
- لاستعادة عملية تشغيل الجهاز، قم بفتح الباب واضغط على مفتاح إعادة تعيين إعدادات الترموستات. يجب تنفيذ هذا الإجراء من قبل فني مؤهل ومعتمد.

تعليمات عملية التركيب والتثبيت II.

3. ملاحظات يجب مراعاتها أثناء عملية التركيب والتثبيت



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الاستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.



عدم الإمتثال للتعليمات والقواعد الموضحة أدناه قد تعرض المعدات والأجهزة لخطر الإلتلاف.



الشركة المُصنعة غير مسنولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

تحديد طراز الجهاز بدقة. يوجد رقم الطراز على التغليف الخارجي للجهاز وكذلك على لوحة بيانات الجهاز.

يجب تركيب الجهاز في مكان جيد التهوية.

يجب أن يتم تنفيذ عملية التركيب والتحويل إلى استخدام نوع غاز آخر على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المُصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المُصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

لا يجب سد أي من فتحات التهوية أو التصريف الموجودة بالجهاز.

لا يجب العبث بمكونات الجهاز.

4. المعايير المرجعية والقوانين

- تركيب الجهاز وفقاً لمعايير الأمن والسلامة المعمول بها في البلاد.

5. عملية فك التغليف

- تحقق من حالة تغليف الجهاز، وفي حالة وجود أية أضرار بها، يُطلب من مسئول التسليم فحص الجهاز.
- إزالة التغليف.
- إزالة غطاء الوقاية من الألواح الخارجية. استخدم مادة مذيبة ملائمة لإزالة آثار اللاصق المتبقية من الألواح.



6. تحديد موقع التركيب

يحتوي المخطط التوضيحي الموجود في نهاية هذا الدليل على كافة الأبعاد والتوصيلات الخاصة بالجهاز.

يُمكن تركيب الجهاز بشكل منفرد أو دمج مع أجهزة أخرى من نفس مجموعة المنتجات.

لا يتلائم الجهاز مع عمليات التركيب والتثبيت التكاملية

وضع الجهاز على بُعد 10 سم على الأقل من الجدران المجاورة.

إذا كان الجهاز هو أن توضع بالقرب من الجدران، فواصل، أثاث المطبخ، والعناصر الزخرفية الخ هذا يجب أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للاحتراق

خلاف ذلك، فإنها يجب أن تكون مشمولة بمواد غير قابلة للاحتراق العازلة مناسبة.

إستخدام الأقدام المزودة بقابلية تعديل الارتفاع لمساواة الجهاز.



لا تقم بتخزين مواد قابلة للإشتعال بالقرب من الجهاز. مخاطر الحريق.

يجب تركيب الجهاز في مكان جيد التهوية. يؤدي عدم كفاية التهوية إلى الإختناق. يجب مراعاة عدم وجود أية عراقيل تعوق عمل نظام التهوية في مكان تركيب وتثبيت الجهاز. يجب مراعاة عدم وجود أية معوقات تعمل على سد فتحات ومجاري التهوية الخاصة بهذا الجهاز أو غيره من الأجهزة.

في حالة حدوث خلل من أي نوع بالجهاز، يجب إغلاق صمام الغاز و/أو إغلاق الجهاز من الخط الرئيسي. يجب أن يتم تنفيذ عملية التركيب والتحويل إلى استخدام نوع غاز آخر على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمان والسلامة الواردة في هذا الدليل. يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمان والسلامة الواردة في هذا الدليل.

تنظيف الجهاز باتباع التعليمات الموضحة في قسم " تعليمات التنظيف " .

عملية التخلص من عبوة التغليف والجهاز 1.

التغليف

تُصنع عبوة التغليف من مواد صديقة للبيئة. الأجزاء البلاستيكية القابلة للتدوير هي:
(PE. الغطاء الشفاف، حقيبة تحتوي على كتيبات التعليمات والفوهات (مُصنعة من البولي إيثيلين -
(PP. الأشرطة (من البولي بروبيلين -

الجهاز

الجهاز مُصنوع بنسبة 90% من المعادن القابلة لإعادة التدوير (الفولاذ المقاوم للصدأ، الألمونيوم، النحاس، الخ...).
يجب مراعاة القواعد واللوائح المحلية المعمول بها والمتعلقة بعمليات إعادة التدوير والتخلص من الأجهزة عند تفكيك الجهاز .
قبل التخلص من الجهاز، يجب التأكد من جعل الجهاز غير قابل للإستخدام.
يجب التخلص منها بشكل صحيح.



يظهر رمز حاوية النفايات عبرت بها على حدة أو حزمة يشير إلى أنه في نهاية دورة حياتها، لا بد من جمع منتج منفصل عن النفايات الأخرى.

ويتم تنظيم مجموعة منفصلة من هذه المعدات في نهاية الحياة وتدار من قبل الشركة المصنعة.

وسيكون المستخدم الذي يرغب في التخلص من هذه المعدات إلى الاتصال بالشركة المصنعة واتبع النظام الذي اعتمد عليه للسماح ل مجموعة منفصلة من في نهاية دورة الحياة .

مجموعة منفصلة السليم يساعد على منع التأثيرات السلبية المحتملة على البيئة والصحة، ويفضل إعادة استخدام و / أو إعادة تدوير المواد الوحدة.
سوف التخلص المسينة للمنتج من قبل صاحب يؤدي في تطبيق العقوبات وفقا للمعايير الحالية.

أجهزة الأمان والسلامة 2.

الترموستات الخاص بالأمان والسلامة

الصيانة - الإستخدام - التركيب - SA

التعليمات والالتزامات العامة ١.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.

عدم الإمتثال للتعليمات والقواعد الموضحة أدناه قد تعرض المعدات والأجهزة لخطر الإلتلاف.

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

ترجمة التعليمات الأصلية.

تحقق مما إذا تم تصميم المعدات ل تعمل على الجهد والتردد التي سيتم تغذيتها . التحقق من محتويات وحة المعدات والبلاك بالقرب من محطة كتلة .

الأجهزة تتطلب احتياطات معينة أثناء التثبيت ، وتحديد المواقع و / أو إصلاح التيار الكهربائي. راجع " التركيب " .

يتم وضع الرمز "الجهد العالي" على الفريق أن يتيح الوصول إلى جزء مع الجهد العالي.

تم تصميم وإنتاج هذه الماكينة للاستخدام في الأغراض التجارية، مثل مطابخ المطاعم والمقاصف والمستشفيات والمؤسسات التجارية كالمخابز والمجازر إلخ، ولكنها غير معدة لإنتاج المواد الغذائية بكميات كبيرة وبشكل مستمر.

إن هذه الماكينات قد أعدت بغرض قلبي الأطعمة ومن أجل الاستخدام المهني فحسب، وإن أي استخدام آخر لها يعد استخداما غير سليم.

لا تقم بغسل الماكينة باستخدام دفقات المياه المباشرة ذات الضغط العالي أو باستخدام آلات التنظيف البخارية.

قم باستعادة حمام الزيت كلما انخفض مستواه عن الحد الأدنى، والذي تشير إليه العلامة المرجعية الخاصة. (خطر الحريق).

يجب تغيير الزيت المستخدم بانتظام حتى يعمل الجهاز بأفضل أداء ممكن. وقد يؤدي الإفراط في استخدام الزيت إلى خفض نقطة الاشتعال الخاصة به مما يزيد من قابليته للغليان الفجائي.

انتبه إلى التأثير الذي يمكن أن ينتج عن الطعام عالي الرطوبة أو عن الأحمال العالية الناتجة عن عمليات غلي الزيت المفاجئة.

يجب الاحتفاظ بهذا الدليل في مكان آمن، وواضح لجميع المستخدمين، حتى يمكن الرجوع إليه أثناء دورة عمل الجهاز.

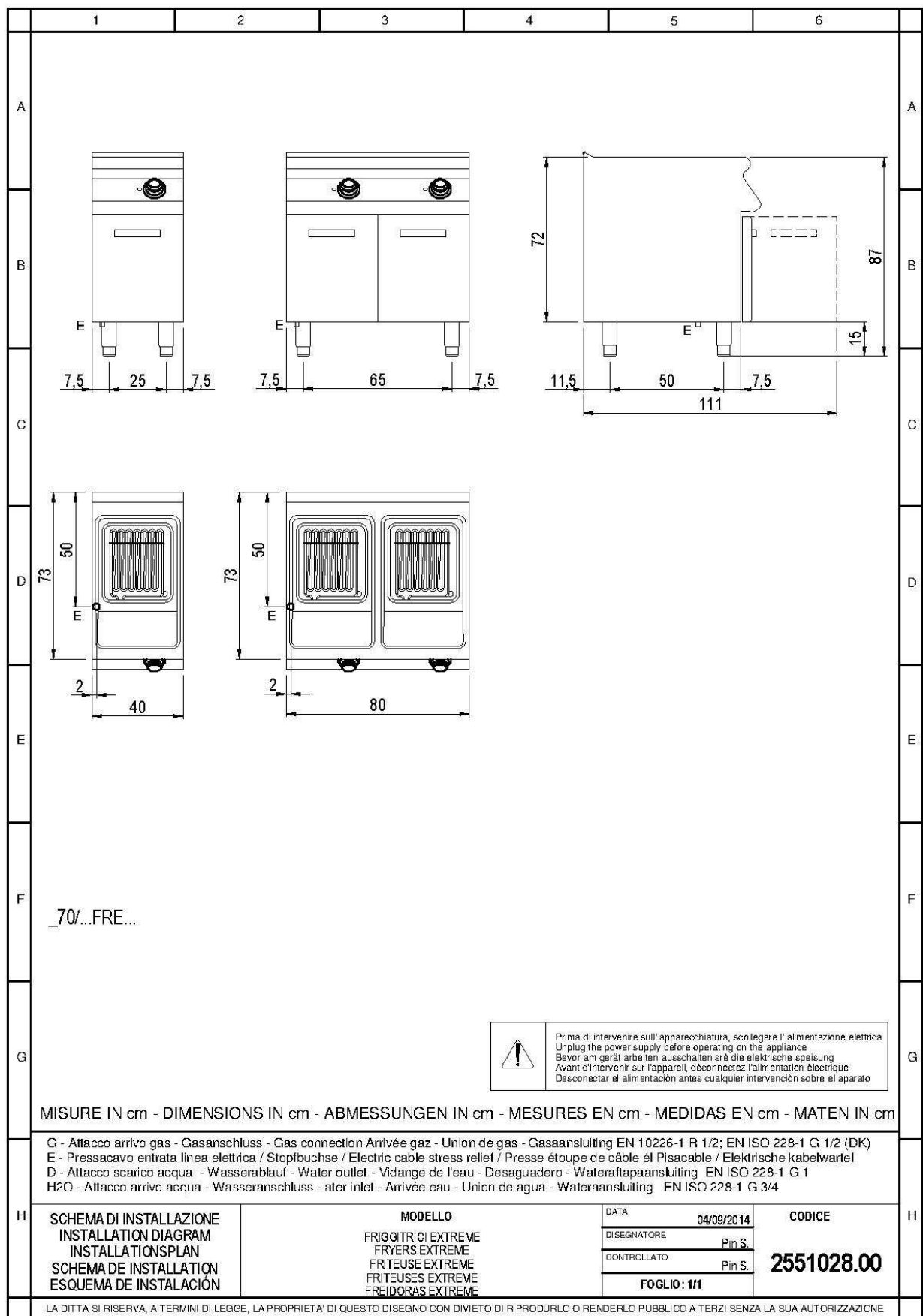
صُمم هذا الجهاز لطهي الأطعمة. صُمم هذا الجهاز للاستخدامات الصناعية فقط. تندرج أية إستخدامات أخرى ضمن الإستخدامات الغير ملائمة لا يُسمح للأشخاص ذوي القدرات البدنية والعقلية والحسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) باستخدام الجهاز ، وكذلك الأشخاص الذين لا يتمتعون بخبرة ومعرفة كافية لتشغيل الجهاز.

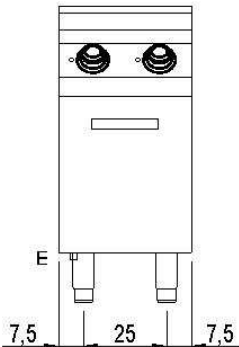
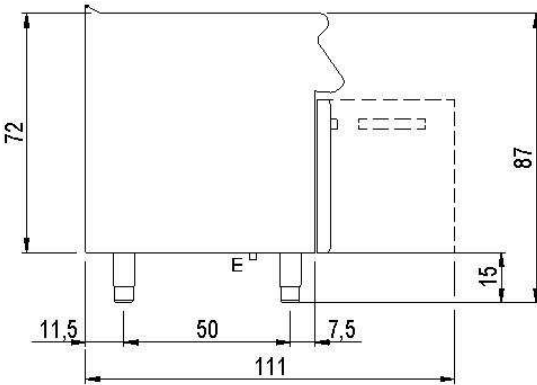
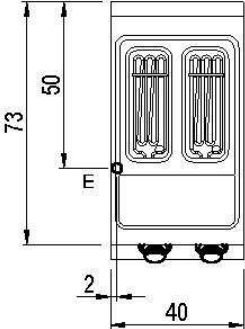
ما لم يتم الإشراف عليها أو تعليمات الإستخدام من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

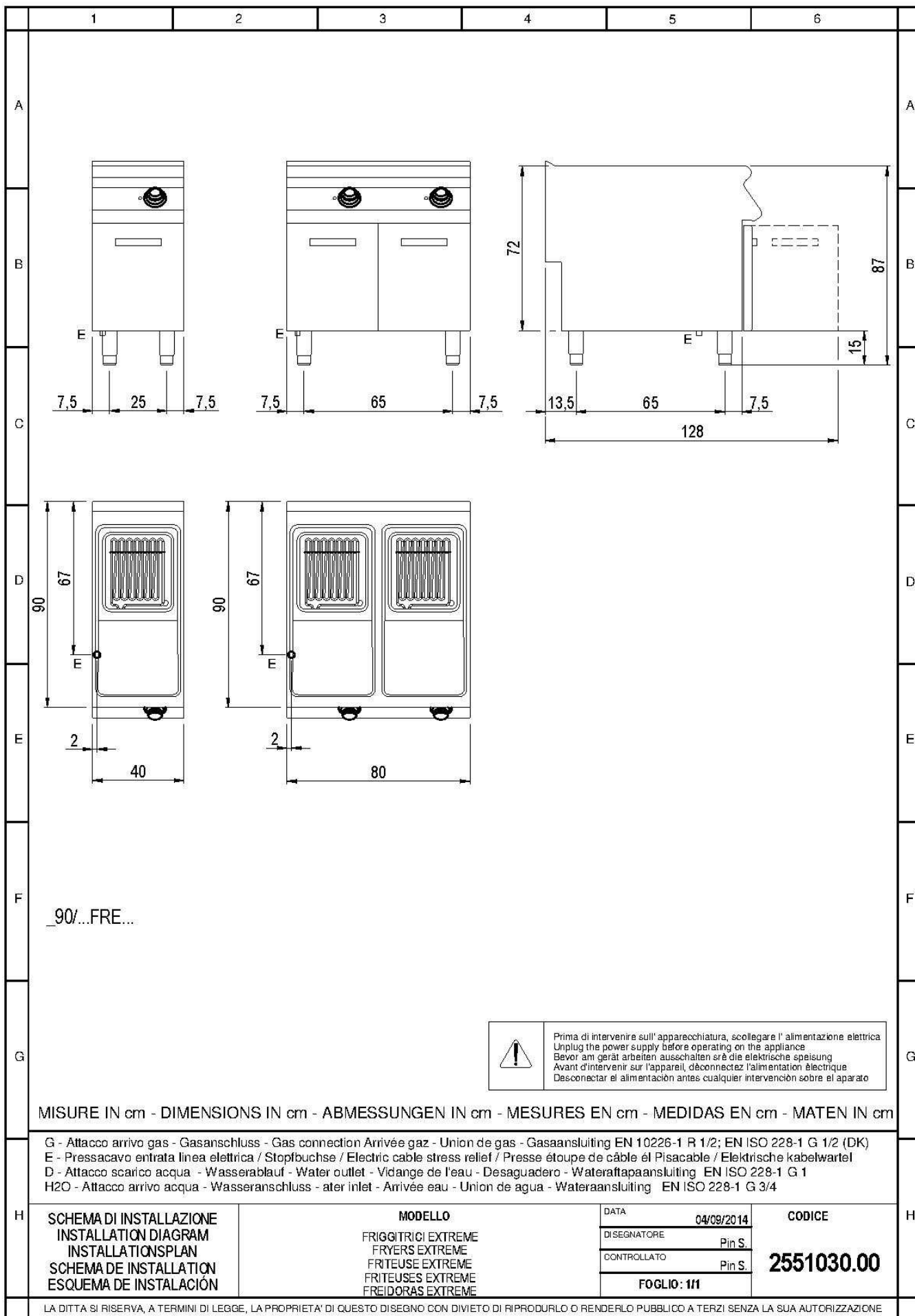
لا تترك الجهاز غير مراقب عند وجود الأطفال وتأكد من أن لا يتم استخدامه من قبلهم أو اللعب معها.

يجب أن يتم إستخدام الجهاز من قبل أشخاص مدربين ومؤهلين لذلك. لا يُترك الجهاز بدون إشراف أثناء فترة التشغيل.

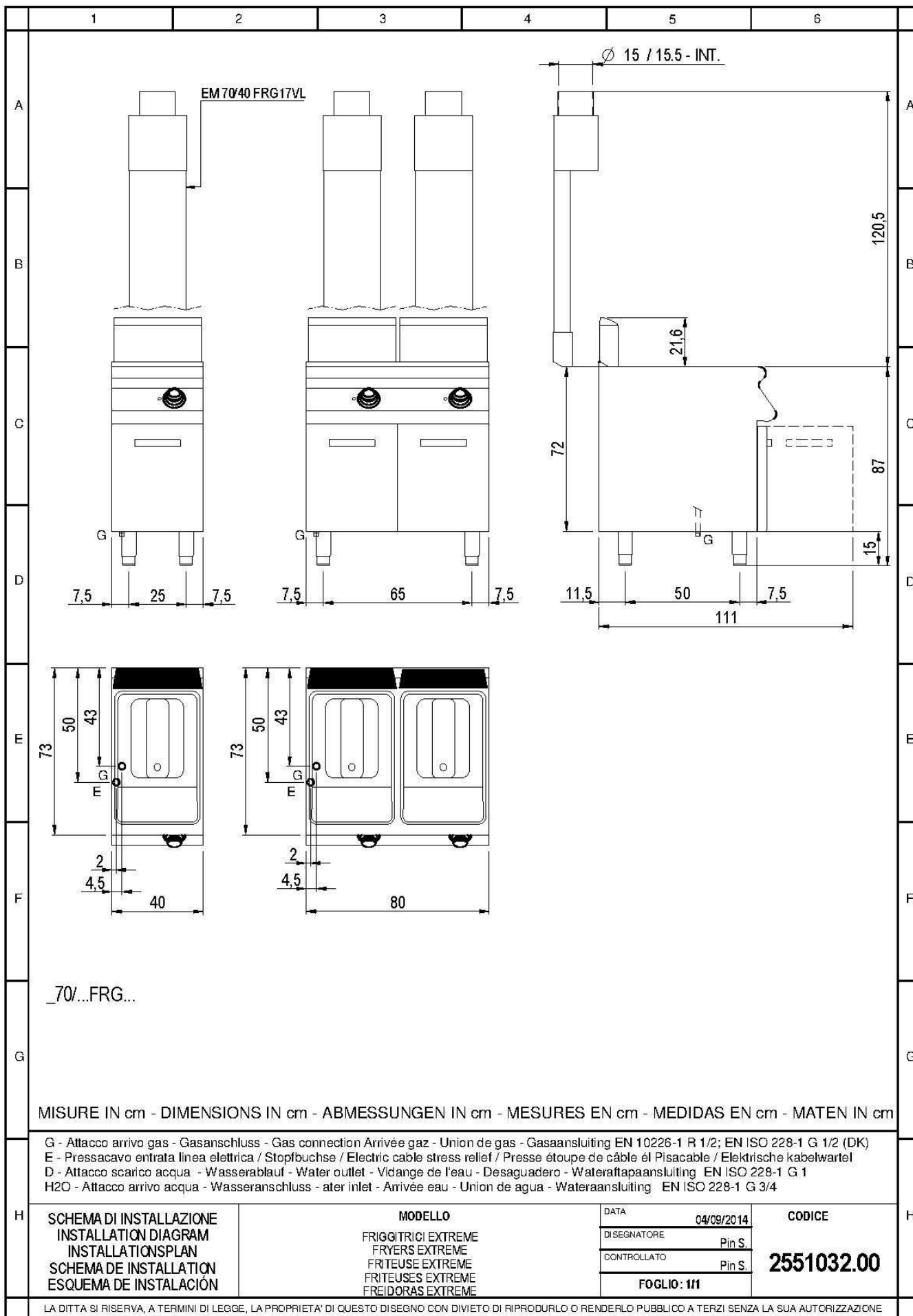
**VI. INSTALLATIONS PLAN - SCHEMA D'INSTALLATION - СХЕМЫ МОНТАЖА - SCHEMATY MONTAŻOWE –
INSTALLATIONSSCHEMAN - والتثبيت التركيب مخطط -**

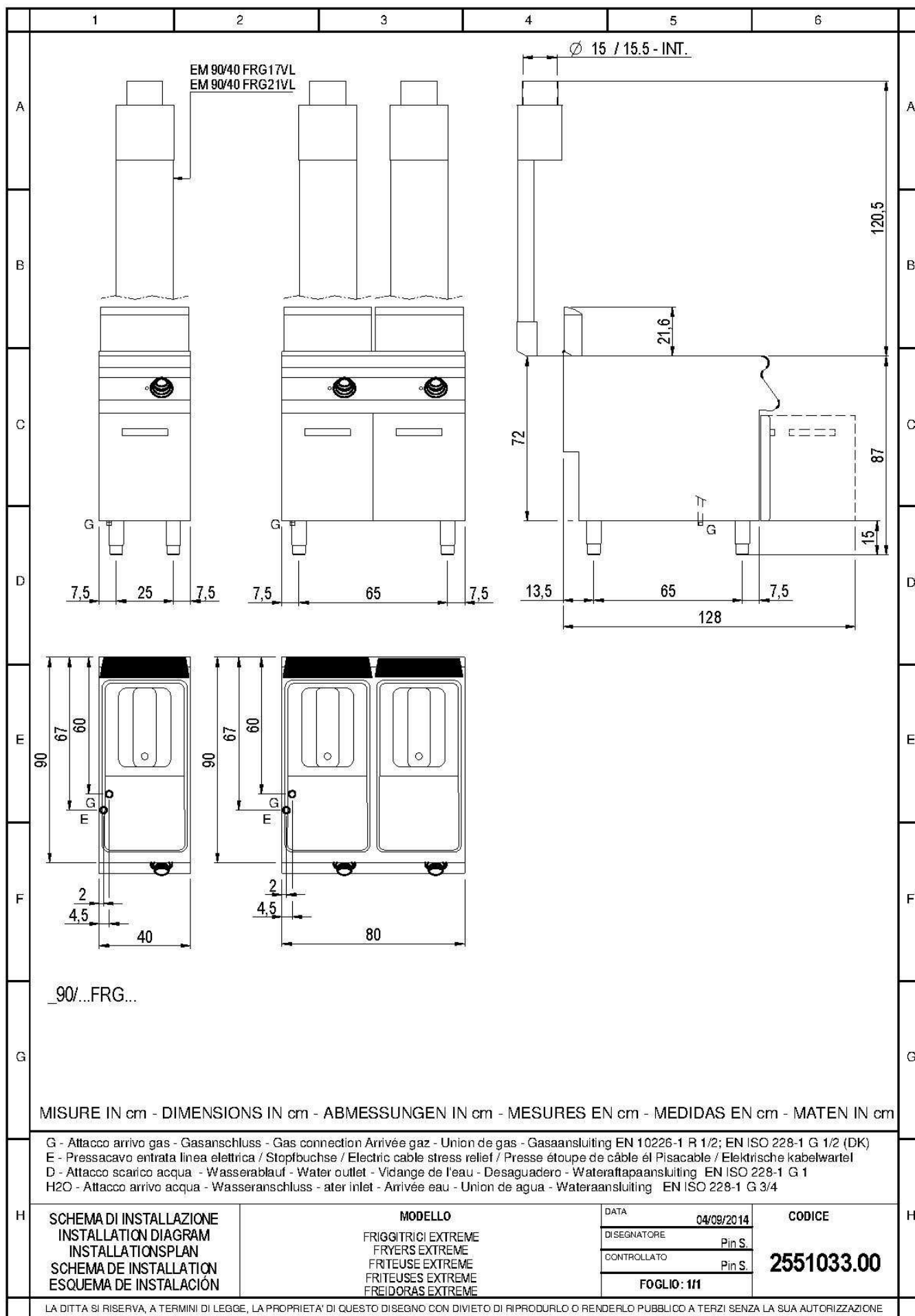


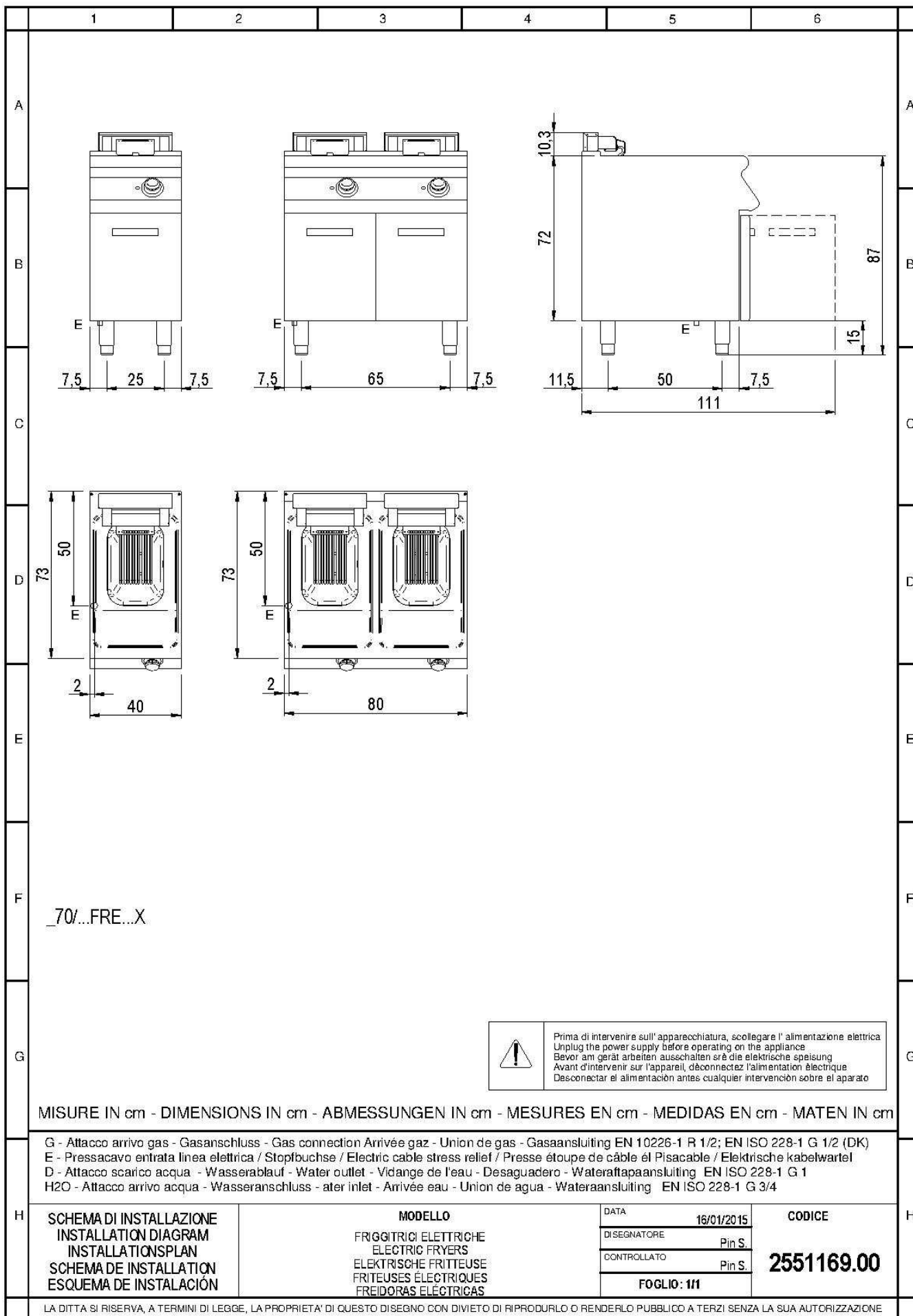
	1	2	3	4	5	6									
A															
B															
C	  														
D															
E															
F	<u>70/...FRE 8+8...</u>														
G	 Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato														
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm															
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK) E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desagüadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4															
H	SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN		MODELLO FRIGGITRICI EXTREME FRYERS EXTREME FRITEUSE EXTREME FRITEUSES EXTREME FREIDORAS EXTREME		<table><tr><td>DATA</td><td>04/09/2014</td><td rowspan="4">CODICE 2551029.00</td></tr><tr><td>DISEGNATORE</td><td>Pin S.</td></tr><tr><td>CONTROLLATO</td><td>Pin S.</td></tr><tr><td colspan="2">FOGLIO: 111</td></tr></table>		DATA	04/09/2014	CODICE 2551029.00	DISEGNATORE	Pin S.	CONTROLLATO	Pin S.	FOGLIO: 111	
DATA	04/09/2014	CODICE 2551029.00													
DISEGNATORE	Pin S.														
CONTROLLATO	Pin S.														
FOGLIO: 111															
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE															

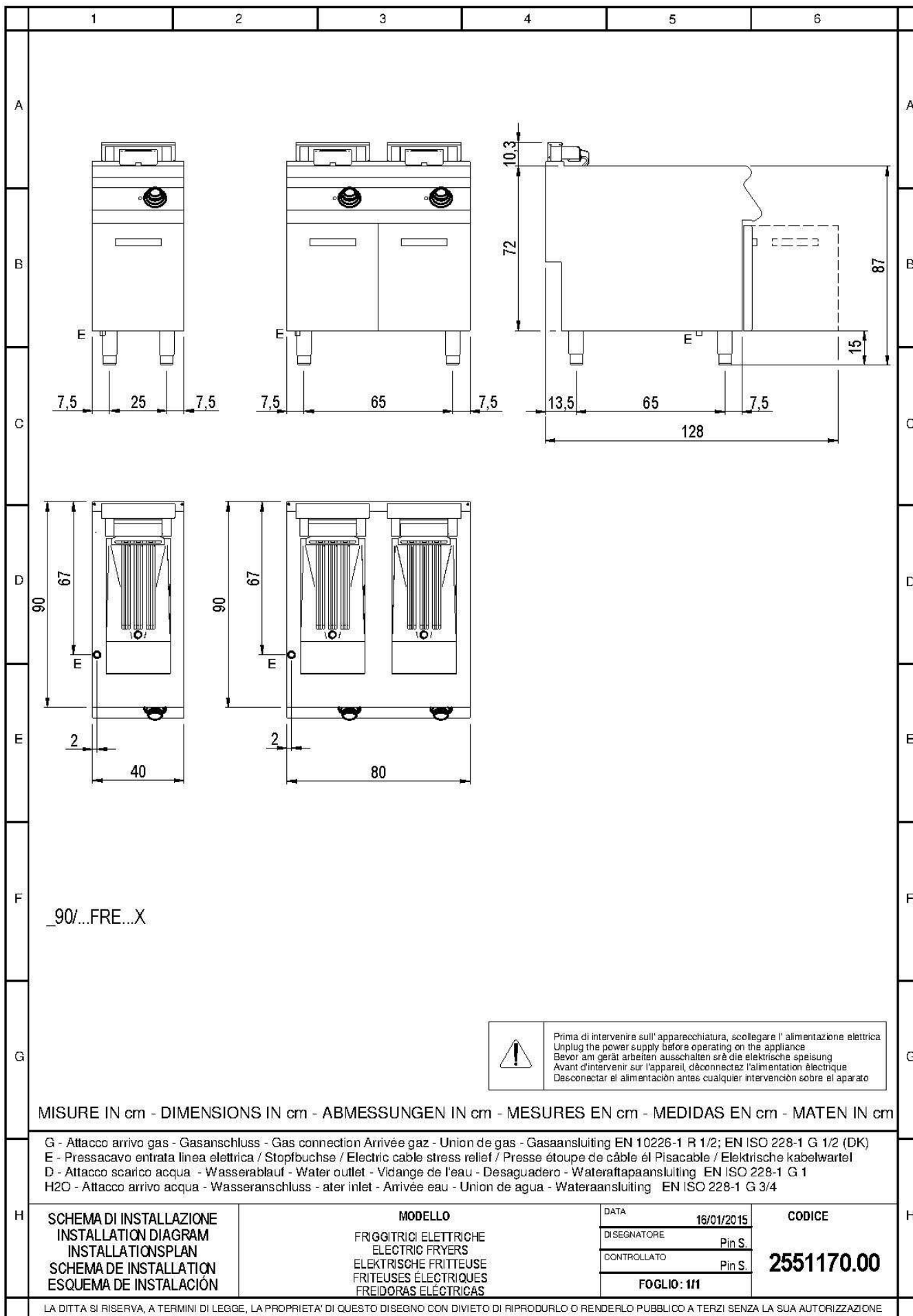


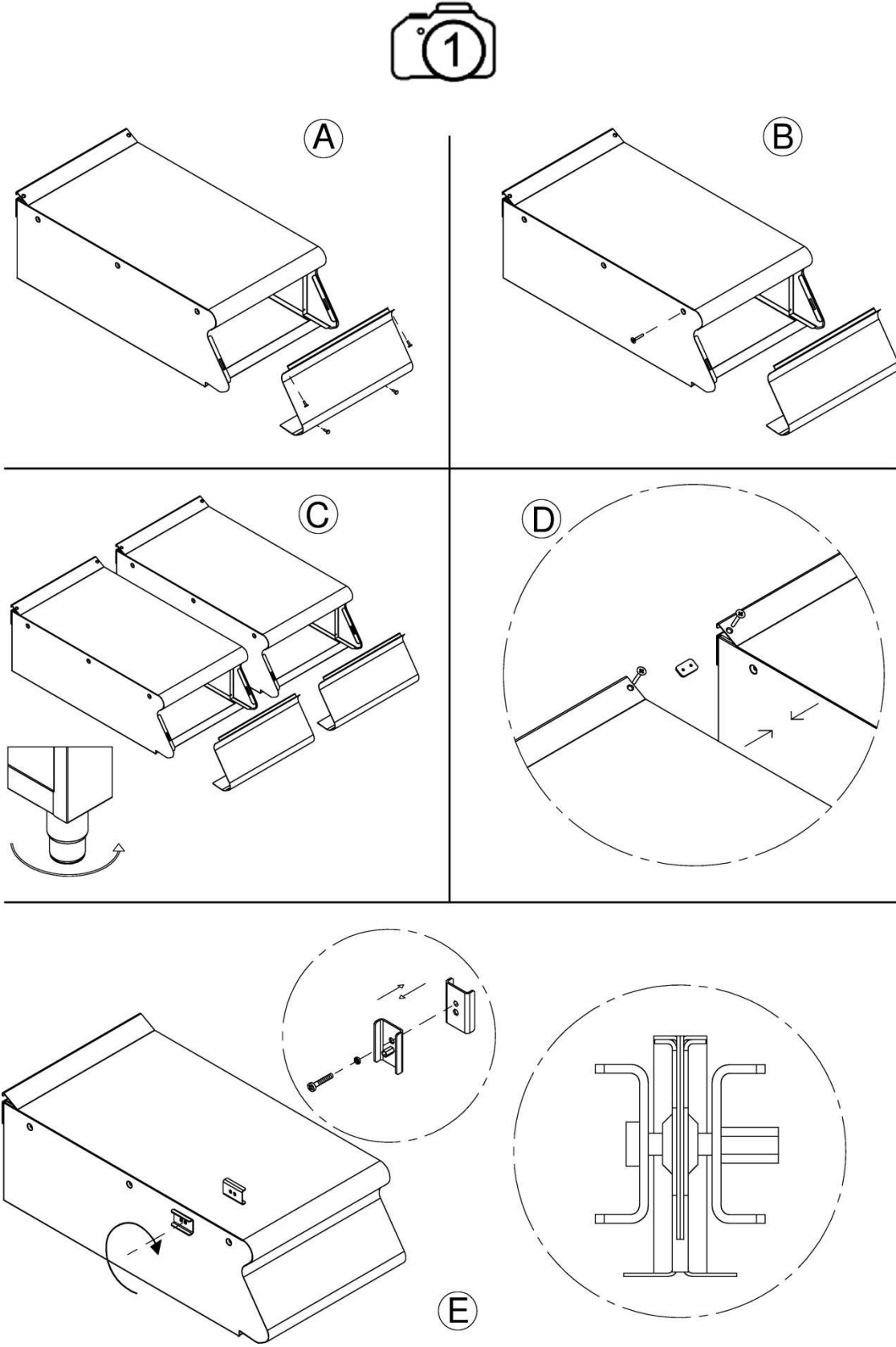
	1	2	3	4	5	6												
A																		
B																		
C																		
D																		
E																		
F	90/...FRE 8+8...																	
G	Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica Unplug the power supply before operating on the appliance Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato																	
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm																		
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK) E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4																		
H	SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN		MODELLO FRIGGITRICI EXTREME FRYERS EXTREME FRITEUSE EXTREME FRITEUSES EXTREME FREIDORAS EXTREME		<table><tr><td>DATA</td><td>04/09/2014</td><td>CODICE</td></tr><tr><td>DISEGNATORE</td><td>Pin S.</td><td></td></tr><tr><td>CONTROLLATO</td><td>Pin S.</td><td></td></tr><tr><td colspan="3">FOGLIO: 111</td></tr></table> 2551031.00		DATA	04/09/2014	CODICE	DISEGNATORE	Pin S.		CONTROLLATO	Pin S.		FOGLIO: 111		
DATA	04/09/2014	CODICE																
DISEGNATORE	Pin S.																	
CONTROLLATO	Pin S.																	
FOGLIO: 111																		
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE																		

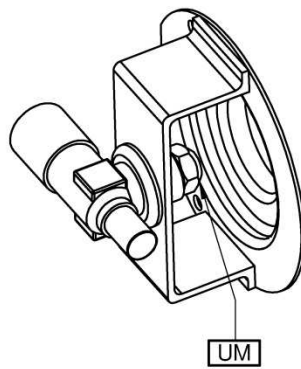
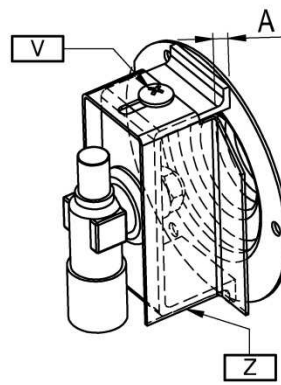
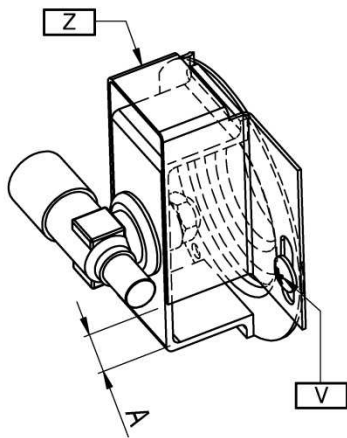
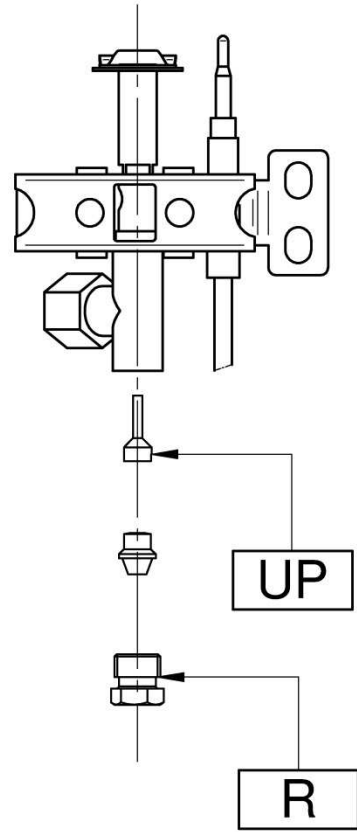
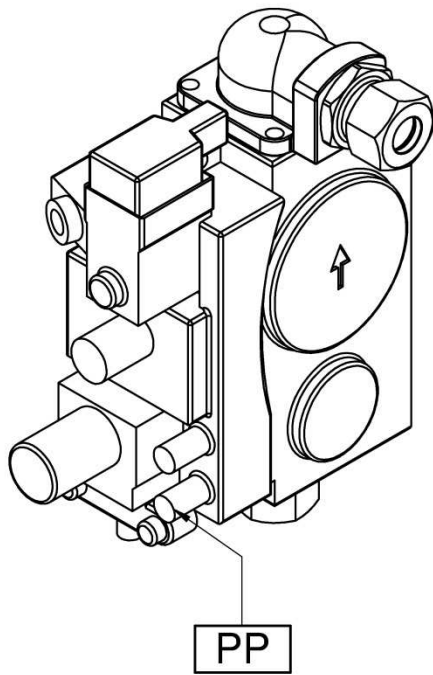












VIII. TAB1 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفنية الفنية البيانات البيانات Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Форсунки и регулировки - Dysze i regulacje - Munstycken och justeringar - الفوهات والإعدادات الخاصة الفوهات والإعدادات

TAB1					
Gas Gaz	Pa (mbar)	UM UP A	EM 70/... FRG13VL EM 90/... FRG13VL	EM 70/... FRG17VL EM 90/... FRG17VL	EM 90/... FRG21VL
G20 G20/G25	20 20/25	UM	190L	220L	245L
		UP	40	40	40
		A (mm)	5	35	30
		Um	-	-	-
G25	20	UM	215L	245L	270L
		UP	40	40	40
		A (mm)	5	35	25
		Um	-	-	-
G25	25	UM	200L	230L	255L
		UP	40	40	40
		A (mm)	5	35	25
		Um	-	-	-
G20	25	UM	180L	245L	225L
		UP	40	40	40
		A (mm)	5	35	25
		Um	-	-	-
G25.1	25	UM	205L	235L	265L
		UP	40	40	40
		A (mm)	5	35	25
		Um	-	-	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	125L	145L	160L
		UP	25	25	22
		A (mm)	5	24	5
		Um	-	-	-
G30/G31	37	UM	120L	140L	150L
		UP	25	25	22
		A (mm)	5	24	5
		Um	-	-	-
G30/G31	50	UM	110L	130L	140L
		UP	25	25	22
		A (mm)	5	24	5
		Um	-	-	-
G110	8	UM	360L	450L	450L
		UP	REG	REG	REG
		A (mm)	5	9	5
		Um	-	-	-
G120	8	UM	345L	430L	450L
		UP	REG	REG	REG
		A (mm)	5	9	5
		Um	-	-	-
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck					
UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX					
Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN					
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam					
A : Apertura Aereatore - Öffnen Lufring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter					
REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règle - Regulado - Geregeld					

IX. TAB2 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفنية الفنية البيانات البيانات Categories and pressures - Catégories et pressions - Категории и значения давления - Kategorie i ciśnienie - Kategorier och tryck - فئات الضغط ودرجات الضغط والفئات

Country Pais страна Kraj Land بلد	Category Catégorie категория kategoria kategori فئة	Gas Gaz газообразное тело Gazu الغاز	Supply pressure Pression de raccordement ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА Ciśnienia zasilania gazem Gas försörjningens tryck الغاز إمدادات ضغط		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max
PL	I2E	G20	20	17	25
LU CY	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO CY MT IS HU	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES GB GR IE IT PT SK CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
MK UA FI BG EE LV LT CZ SI TR HR RO SK SE DK AL NO RA	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK IT	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
NL	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35
LU	II2E3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

X. TAB3 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفنية الفنية البيانات البيئات Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Технические данные газового оборудования - Dane techniczne urządzeń gazowych - Tekniska data gas utrustning - أجهزة الخاصة الفنية المعلومات - الغاز

TAB3														
Models Modeles МОДЕЛИ MODELE MODELLER النماذج	Width Largeur ширина Szerokość Breidd السعة	ΣQn	ΣQn G110 (8)	ΣQn G120 (8)	Total gas consumption - Consommation totale de gaz - ИТОГО потребление газа - Całkowitego zużycia gazu - Total förbrukning av gas - استهلاك إجمالي الغاز									
					G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
					m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
_70/40 FRG13VL	400	12	-	-	1.27	1.48	1.48	1.27	-	-	-	0.95	0.95	0.95
_70/80 FRG13VL	800	24	-	-	2.54	2.95	2.95	2.54	-	-	-	1.89	1.89	1.89
_70/40 FRG17VL	400	16.5	-	-	1.75	2.03	2.03	1.75	-	-	-	1.30	1.30	1.30
_70/80 FRG17VL	800	33	-	-	3.49	4.06	4.06	3.49	-	-	-	2.60	2.60	2.60
_90/40 FRG13VL	400	12	-	-	1.27	1.48	1.48	1.27	-	-	-	0.95	0.95	0.95
_90/80 FRG13VL	800	24	-	-	2.54	2.95	2.95	2.54	-	-	-	1.89	1.89	1.89
_90/40 FRG17VL	400	16.5	-	-	1.75	2.03	2.03	1.75	-	-	-	1.30	1.30	1.30
_90/80 FRG17VL	800	33	-	-	3.49	4.06	4.06	3.49	-	-	-	2.60	2.60	2.60
_90/40 FRG21VL	400	18	-	-	1.90	2.22	2.22	1.90	-	-	-	1.42	1.42	1.42
_90/80 FRG21VL	800	36	-	-	3.81	4.43	4.43	3.81	-	-	-	2.84	2.84	2.84

XI. TAB4 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفنية الفنية البيانات البيانات Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Технические данные электрического оборудования - Dane techniczne urządzeń elektrycznych - Tekniska data elektrisk utrustning - الكهربائية للأجهزة فنية ال البيانات

TAB4						
Models Modeles МОДЕЛИ MODELE MODELLER النماذج	Width Largeur ширина Szerokość Bredd السعة	Power supply voltage Tension d'alimentation Напряжение питания Napięcie zasilania Matningsspänning الجهد الطاقة امدادات	Phasen Phases фазы fazy faser مراحل	Frequency Fréquence Частота częstotliwość Frekvens تردد	Max. total power Puisance totale maximum Общая мощность Moc całkowita Total effekt القدرة اجمالي	Power supply cable section Section du cable de alimentation Сечение кабеля питания Przekrój przewodu zasilającego Strömförsörjningskabel sektion القسم الكابل الطاقة امدادات
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
_70/40 FRE 8+8	400	380-415	3N	50-60	14	5 G 2.5
_70/40 FRE10X	400	380-415	3N	50-60	9	5 G 2.5
_70/80 FRE10X	800	380-415	3N	50-60	18	5 G 4
_70/40 FRE13	400	380-415	3N	50-60	12	5 G 2.5
_70/80 FRE13	800	380-415	3N	50-60	24	5 G 6
_70/40 FRE17	400	380-415	3N	50-60	16,5	5 G 4
_70/80 FRE17	800	380-415	3N	50-60	33	5 G 10
_90/40 FRE8+8	400	380-415	3N	50-60	14	5 G 2.5
_90/40 FRE13	400	380-415	3N	50-60	12	5 G 2.5
_90/80 FRE13	800	380-415	3N	50-60	24	5 G 6
_90/40 FRE15X	400	380-415	3N	50-60	10.2	5 G 2.5
_90/80 FRE15X	800	380-415	3N	50-60	20.4	5 G 4
_90/40 FRE17	400	380-415	3N	50-60	16,5	5 G 4
_90/80 FRE17	800	380-415	3N	50-60	33	5 G 10
_90/40 FRE21	400	380-415	3N	50-60	20	5 G 4
_90/80 FRE21	800	380-415	3N	50-60	40	5 G 16
_70/40 FRG13VL	400	220-240	1N	50-60	0,02	3 G 1
_70/80 FRG13VL	800	220-240	1N	50-60	0,04	3 G 1
_70/40 FRG17VL	400	220-240	1N	50-60	0,02	3 G 1
_70/80 FRG17VL	800	220-240	1N	50-60	0,04	3 G 1
_90/40 FRG13VL	400	220-240	1N	50-60	0,02	3 G 1
_90/80 FRG13VL	800	220-240	1N	50-60	0,04	3 G 1
_90/40 FRG17VL	400	220-240	1N	50-60	0,02	3 G 1
_90/80 FRG17VL	800	220-240	1N	50-60	0,04	3 G 1
_90/40 FRG21VL	400	220-240	1N	50-60	0,02	3 G 1
_90/80 FRG21VL	800	220-240	1N	50-60	0,04	3 G 1