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

FRIGGITRICE A GAS SERIE MINIMA

secondo EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per gas Metano e G.P.L.

GAS FRYER MINIMA SERIES

in compliance EN 437 and EN 203 part 1 and 2 category II: natural gas and L.P.G.

FRITEUSE AU GAZ SERIE MINIMA

conforme aux normes EN 437 et EN 203 catégorie II pour gaz Méthane et G.P.L.

GASBEHEIZTE FRITEUSE SERIE MINIMA

nach EN 437 und EN 203 Teil 1-2 Kategorie II, für Erdgas und Flüssiggas

FREIDORA A GAS SERIE MINIMA

según EN 437 y EN 203 parte 1 y 2 categorías II para gas Metano y G.P.L.

Roeder®

Roeder

IMCU600001
09/12/2009 Rev. 6

CE 0694

IT
GB
FR
DE
ES

ITALIANO ..... pagina 2 - 10
ENGLISH ..... page 11 - 20
FRANÇAIS ..... page 21 - 31
DEUTSCH ..... Seite 32 - 42
ESPAÑOL ..... página 43 - 53

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	**Dati tecnici**	**4**
1.1	Tabella I: Dati tecnici friggitrici a gas Serie Minima Cat. II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	**Istruzioni per l'installazione**	**4**
2.1	Informazioni riguardanti le friggitrici a gas serie minima	5
2.2	Installazione	5
2.2.1	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare	5
2.2.2	Luogo d'installazione	5
2.2.3	Posizionamento	5
2.2.4	Montaggio apparecchiature top su base o supporto a sbalzo	6
2.3	Collegamento all'impianto del gas	6
2.4	Scarico dei prodotti di combustione	6
2.4.1	Apparecchi a gas tipo: A1	6
2.5	Come ottenere la portata termica nominale	6
2.5.1	Controllo della pressione a monte (Pe)	7
2.5.2	Controllo della pressione all'ugello (Pi)	7
2.5.3	Regolazione della portata termica minima	7
2.5.4	Controllo per il funzionamento a gas liquido	7
2.6	Controllo del funzionamento	7
2.7	Introduzione dell'utente	7
3.	**Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas**	**7**
3.1	Sostituzione ugello bruciatore principale	7
3.2	Sostituzione ugello bruciatore pilota	7
4.	**Sostituzione dei componenti piu' importanti**	**8**
5.	**Istruzioni per l'utente**	**9**
5.1	Accensione pilota	9
5.1.1	Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	9
5.2	Spegnimento	9
5.3	Pulizia e accorgimenti	9
5.4	Esempi di cottura	10
5.5	Svuotamento della vasca olio	10
5.6	Limitatore di temperatura	10
6.	**Manutenzione e pulizia**	**10**
	TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2	54
	DATI TECNICI	55
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE	67

IT

AVVERTENZE GENERALI

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

IL TIPO DI UGELLO INDICATO NELLE TABELLE È FRUTTO DI SEVERE PROVE DI LABORATORIO PER CUI UNA SOSTITUZIONE CON ALTRO DIFFERENTE, OLTRE CHE FAR CADERE OGNI GARANZIA NON PORTA NESSUN MIGLIORAMENTO NELLE PRESTAZIONI O NEL MONTAGGIO DI UGELLI NON CORRETTI.

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

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

1. DATI TECNICI

1.1 TABELLA I: DATI TECNICI FRIGGITRICI A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		GF46		GF66	
Dimensioni	Tipo	A		A	
Larghezza	mm	400		600	
Profondità	mm	600		600	
Altezza	mm	290		290	
Altezza totale	mm	480		480	
Peso netto	kg	23		40	
Camino	kg	-		-	
Dimensioni vasca e N°		1		2	
Larghezza	mm	250		250	
Profondità	mm	340		340	
Altezza	mm	230		230	
Capacità vasca	l	9		9 + 9	
Dimensioni e N° cestelli		1	2	2	4
Larghezza	mm	235	115	235	115
Profondità	mm	300	300	300	300
Altezza	mm	125	125	125	125
Tempo preriscaldamento (180 K)	ca. min.	12,3		12,3	
Attacco gas	"A"	G 1/2"		G 1/2"	
Portata termica nominale	(1) kW	7,4		14,8	
Aria per la combust. / ventil.	m^3/h	15		30	
Consumo gas	(15°C)				
G.P.L. G 30/31	g/h	584 - 574		1168 - 1150	
Metano H-G 20	m^3/h	0,783		1,566	
Metano L-G 25	m^3/h	0,911		1,822	

(1) Compresa la portata termica del bruciatore pilota ca. 200 W; 400 W per GF66

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

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

- **VASCA** in acciaio inox AISI 304.
- **RISCALDAMENTO A GAS** mediante bruciatori a fiamma autostabilizzata in acciaio che garantiscono un'elevata uniformità di riscaldamento. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica al pilota.

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1.

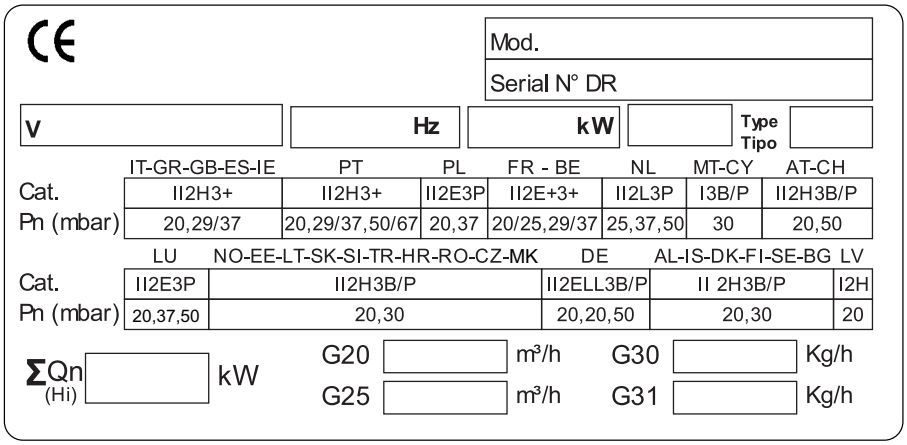
AVVERTENZE:
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile, oppure l'apparecchiatura deve essere sistemata a 10 cm. di distanza.
Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

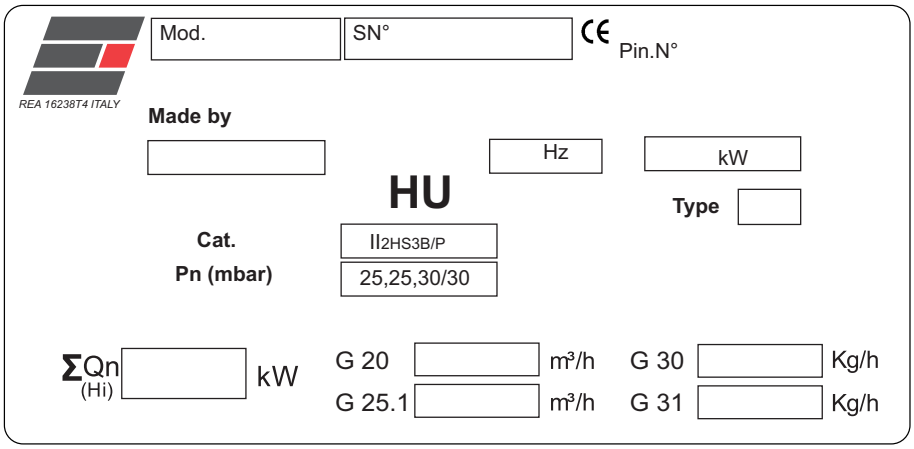
2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI LE FRIGGITRICI A GAS SERIE MINIMA

Questo libretto è valido per le nostre Friggitrici serie Minima del tipo A1 Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.). Vedere tabella 1.1. La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2 si trova sul retro ed all'interno.
Esempio targhetta Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte
Pi = Pressione all'ugello





2.2 INSTALLAZIONE

2.2.1 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

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

2.2.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96.

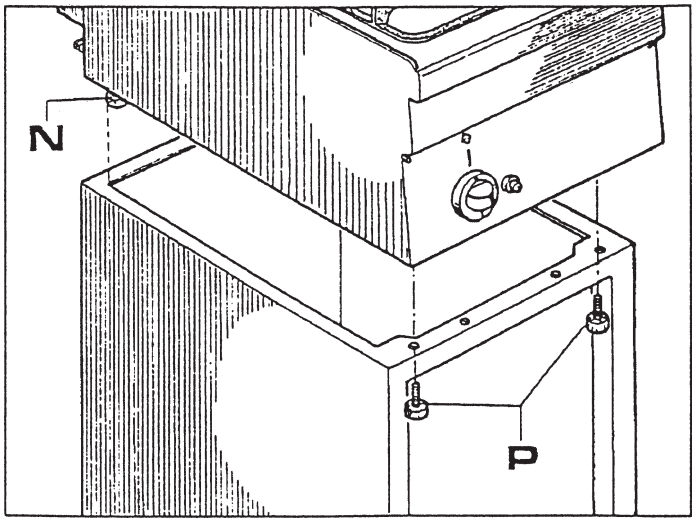
2.2.3 POSIZIONAMENTO

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

2.2.4 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SU BASE O SUPPORTO A SBALZO

Tutte le apparecchiature top sono munite di piedini regolabili in altezza (P):

- Quando l'apparecchiatura deve essere sistemata libera su un tavolo o un piano, avvitare o svitare i piedini (P) come indicato in figura sino a farla appoggiare perfettamente, quindi stringere il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Per impedirle di scivolare, infilare nei buchi inferiori dei piedini i tappi in gomma (M).
- Quando l'apparecchiatura deve essere fissata su una base o su un supporto a sbalzo, regolare i piedini (P) sino a farla appoggiare perfettamente, stringere poi il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Fissare quindi da sotto mediante viti M5 (T) con relative rondelle avvitandole ai piedini come indicato in figura.



2.3 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1) e art. 2.7.1..
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare col gas indicato sulla targhetta esterna adesiva.

* **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

2.4 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE

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

2.4.1 APPARECCHI A GAS TIPO: A1

Non sono previsti per essere collegati ad un controllo di scarico dei prodotti della combustione.
L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questa apparecchiatura necessita di almeno 2 m^3/h • kW P.T. (Portata Termica).
Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.5 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.
Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas. Vedere la Tabella II per gli ugelli, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria, (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.
N.B. I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.
2H = G 20 - 20 mbar
3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione. Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!
Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per ogni bruciatore e il relativo ugello, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria, la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.
Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.
N.B. Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 • 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.
Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 • 25 mbar avvertire l'azienda del gas.
Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.5.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (PE)

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).
La presa di pressione Fig. 3 si trova sulla vite di entrata E; svitare la vite (E), attaccare la gomma al silicone al manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.
Rimontare la vite (E), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

2.5.2 CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (PI) FIG. 1.

La presa di pressione Fig. 3 si trova sulla vite di uscita (U).
La gomma al silicone è adatta per alte temperature e va protetta con carta stagnola per evitare che bruci.

2.5.3 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minima non è registrabile poichè la valvola gas regola solamente tutto oppure niente.

2.5.4 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

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

2.6 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

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

2.7 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

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

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.

3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (FIG. 1)

- Svitare con una chiave del 12 l'ugello (U) e sostituire con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nelle Tabelle II.

3.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (FIG. 2)

- Att. Smontare per prima la candeletta (Fig. 2 pos. 5) svitando il dado (Fig. 2 pos. 8) con una chiave da 10 mm.
- Svitare il dado con una chiave da 10 mm (Fig. 2 pos. 2) e smontare l'ugello pilota (Fig. 2 pos. 7)
- Sostituire l'ugello pilota con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nelle Tabelle II.
- Stringere bene il dado con chiave da 10 mm.

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

4. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIU' IMPORTANTI

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

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
Prima di effettuare lo smontaggio dei componenti e la loro sostituzione chiudere il rubinetto del gas e smontare il frontalino.
Procedere ora alla sostituzione dei componenti più importanti:

A - Accenditore piezo elettrico (sul frontalino Fig. 4 Pos. Z)
- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare il dado con una chiave di 27 mm.
- Sostituire l'accenditore.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B - Candeletta del pilota Fig. 2 pos. 5
- Staccare il filo dell'alta tensione (dado chiave 7 mm).
- Svitare la vite (Fig. 2 pos. 8) con una chiave di 8 mm.
- Sostituire la candeletta.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

C - Termocoppia (Fig. 2 pos. 4)
Viene consigliato di smontare la candeletta (Vedere posizione B) perchè la parte in ceramica è molto fragile.
- Svitare il dado (Fig. 2 pos. 9) con una chiave di 10 mm.
- Svitare con una chiave di 9 mm la termocoppia dalla valvola di sicurezza (Fig. 3).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

D - Bruciatore pilota (Fig. 3 pos. 6)
- Smontare la candeletta (vedere posizione B) perchè la parte in ceramica è molto fragile.
- Smontare la termocoppia con una chiave di 10 mm (Fig. 2 pos. 4 e 9).
- Smontare l'attacco gas, con una chiave di 10 mm (Fig. 2 pos. 2), facendo attenzione a non perdere l'ugello (Fig. 2 pos. 7) che è agganciato al bicono (Fig. 6 pos. 3).
- Smontare il pilota dalla staffa del bruciatore.
- Sostituire il bruciatore pilota.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Stringere bene il dado (Fig. 2 pos. 2) e controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

E - Valvola termostatica (Fig. 3)
- Estrarre il bulbo (Fig. 3 pos. L) dalla guaina.
- Staccare il tubo gas dalla uscita valvola.
- Smontare le 4 viti della flangia superiore entrata gas.

ATTENZIONE: Controllare bene l'O.R. tenuta gas.
- Smontare la termocoppia con una chiave di 9 mm.
- Smontare il tubo gas alimentazione bruciatore pilota con una chiave di 10 mm.
- Sostituite la vecchia con una nuova valvola termostatica.

ATTENZIONE: I pulsanti debbono essere a sinistra, non dimenticate l'interruzione della termocoppia!
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.
- Regolare la vite del minimo by-pass. (100% aperto!).
- Rimontare il bulbo della valvola e il bulbo del termostato limite (Fig. 3 pos. M).

ATTENZIONE: Controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.
Controllare che la temperatura dell'olio arrivi a 195 °C con termostato in posizione 8.

F - Bruciatore (Fig. 1)
- Smontare il tubo alimentazione gas; valvola-bruciatore (0).
- Svitare le due viti (R) con una chiave da 8 mm.
  Ora si può sostituire il bruciatore (o i bruciatori).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

G - Termostato di sicurezza (Fig. 3)
- Controllare il funzionamento e ricercare la causa che ha fatto scattare il termostato limite.
  La sua sostituzione è molto semplice.

ATTENZIONE: Il termostato interrompe il circuito della termocoppia.

Premessa

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

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

RIEMPIMENTO VASCA

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

RIEMPIMENTO DEL CESTELLO

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

5.1 ACCENSIONE PILOTA (FIG. 3)

- Aprire il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola della regolazione temperatura (R) portandola nella Posizione ( ).
- Premere e tenere premuto fino ad accensione avvenuta il pulsante pilota (N), contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante accensione (Fig. 4 pos. Z) per 20 secondi finchè tutta l'aria contenuta nella tubatura è uscita e si accende il pilota. (L'accensione è verificabile guardando attraverso lo spioncino ricavato nel cruscotto).

5.1.1 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Dopo aver acceso il pilota, il bruciatore si accende girando la manopola (Fig. 3 pos. R), e portandola sulla posizione 8.
La regolazione della temperatura dell'olio avviene ruotando la manopola nelle posizioni da 1 a 8:

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

5.2 SPEGNIMENTO

Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene girando la manopola (Fig. 3 pos. R) e portandola nella posizione accensione pilota ( ). Per lo spegimento anche del pilota, premere il pulsante (Fig. 3 pos. S) contrassegnato con (●) .

5.3 PULIZIA E ACCORGIMENTI

Per la pulizia attenersi alle seguenti istruzioni:

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

5.4 ESEMPI DI COTTURA

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

5.5 SVUOTAMENTO DELLA VASCA OLIO (FIG. 4)

Per svuotare dall'olio la vasca della friggitrice, prendere il tubo di scarico curvato (Fig. 4 pos. F) e inserirlo nel prolungamento del rubinetto (Fig. 4 pos. E), agire ora sulla leva (Fig. 4 pos. M) che apre il rubinetto.
Raccogliere in un recipiente l'olio che fuoriesce attraverso il tubo di scarico.

5.6 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le friggitrici sono dotate di un termostato di sicurezza (Fig. 4) che interviene in caso di surriscaldamento dell'olio.
Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato (Fig. 4 pos. N). Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

6. MANUTENZIONE E PULIZIA

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

VASCHE DI COTTURA

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

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

INDEX

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
	General remarks	12
1.	**Technical data**	**13**
1.1	Table I: Technical data gas fryer Minima Series, Category II (Natural gas and L.P.G.)	13
1.2	Technical characteristics	13
2.	**Installation instructions**	**14**
2.1	Information about gas fryer Minima Series	15
2.2	Installation	15
2.2.1	Laws, regulations and technical directives to be complied with	15
2.2.2	Installation place	15
2.2.3	Positioning	15
2.2.4	**Mounting the top units on a base or an extending support**	**15**
2.3	Gas system connection	16
2.4	Discharge of exhaust flue products	16
2.4.1	Gas units type A1	16
2.5	How to achieve the nominal thermal capacity	16
2.5.1	Incoming pressure check (Pe)	16
2.5.2	Nozzle pressure check (Pi)	16
2.5.3	Adjusting the minimum thermal capacity	16
2.5.4	Liquid gas operation control	16
2.6	Operation control	17
2.7	Introduction to users	17
3.	**Transformation to operate with other gas type**	**17**
3.1	Replacing the main burner nozzle	17
3.2	Replacing the pilot burner nozzle	17
4.	**Replacing important components**	**17**
5.	**Instruction for the user**	**18**
5.1	Igniting the pilot	19
5.1.1	Igniting the main burner and adjusting the temperature	19
5.2	Switching off	19
5.3	Cleaning and notes	19
5.4	Cooking examples	19
5.5	Draining the oil tank	19
5.6	Temperature limiter	19
6.	**Maintenance and cleaning**	**20**
	TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2	54
	TECHNICAL DATA	55
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE	67

GENERAL REMARKS

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

THE TYPE OF NOZZLE INDICATED IN THE TABLES IS THE RESULT OF STRICT LABORATORY EXPERIMENTS: REPLACING IT WITH A DIFFERENT ONE, APART FROM MAKING THE GUARANTEE VOID, DOES NOT IMPROVE THE PERFORMANCES OR THE ASSEMBLY OF WRONG NOZZLES.

IN CASE OF NON-COMPLIANCE WITH THE INDICATIONS CONTAINED IN THE PRESENT MANUAL, BOTH ON THE USER'S PART AND ON THE INSTALLING TECHNICIAN'S PART, THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSIBILITY, AND ANY POSSIBLE ACCIDENT OR FAULT CAUSED BY THE ABOVE MENTIONED NON-COMPLIANCES WILL NOT BE IMPUTABLE TO THE MANUFACTURER.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR ANY IMPRECISIONS APPEARING ON THE PRESENT BOOKLET, ASCRIBABLE TO TRANSCRIPTION OR PRINTING ERRORS. FURTHERMORE, THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY MODIFICATIONS TO THE PRODUCT DEEMED USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT PREJUDICING ITS ESSENTIAL CHARACTERISTICS.

1.1 TABLE I: TECHNICAL DATA GAS FRYER MINIMA SERIES, CATEGORY II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL		GF46		GF66	
Dimensions	Type	A		A	
Width	mm	400		600	
Depth	mm	600		600	
Height	mm	290		290	
Total Height	mm	480		480	
Net Weight	kg	23		40	
Chimney	kg	-		-	
Tank dimensions and No.		1		2	
Width	mm	250		250	
Depth	mm	340		340	
Height	mm	230		230	
Tank capacity	1	9		9 + 9	
Basket dimensions		1	2	2	4
Width	mm	235	115	235	115
Depth	mm	300	300	300	300
Height	mm	125	125	125	125
Pre-heating time (180 k)	~ min.	12,3		12,3	
Gas connection	"A"	G 1/2"		G 1/2"	
Nominal thermal capacity	(1) kW	7,4		14,8	
Combustion air / fan	m^3/h	15		30	
Gas consumption	(15°C)				
L.P.G. G 30/31	g/h	584 - 574		1168 - 1150	
Natural Gas H-G 20	m^3/h	0,783		1,566	
Natural Gas L-G 25	m^3/h	0,911		1,822	

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 200 W; 400 W for GF66

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

- **TANK** made of stainless steel AISI 304
- **GAS HEATING** by means of self-stabilising flame burners made of steel, assuring a high heating uniformity . Temperature thermostatic adjustment with safety valve and thermocouple for the interruption of gas in case of accidental extinguishment of the pilot burner. Piezoelectric ignition for pilot.

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

See technical date tables : 1.1

WARNINGS:
Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof, or it has to be placed at a distance of 10 cm.
Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.
Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

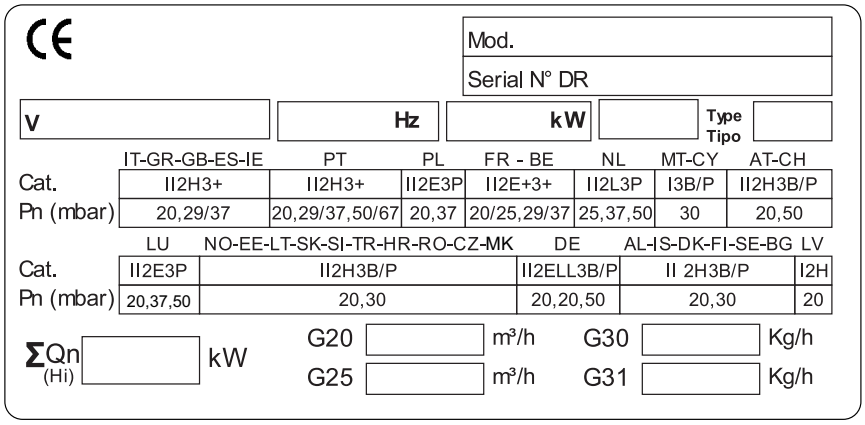
2.1 INFORMATION ABOUT GAS FRYER MINIMA SERIES

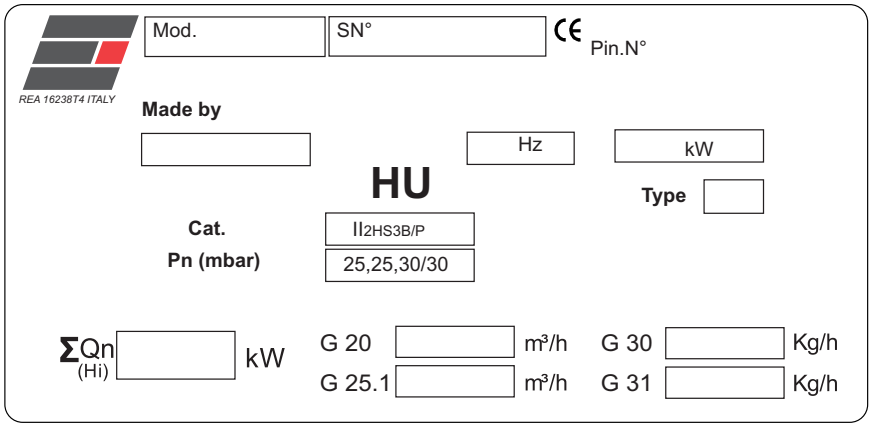
This manual applies to our Gas Fryers Minima Series, Type A1 Category II (Natural Gas and L.P.G.).
See table 1.1.
The label according to EN437 and EN203-1-2 regulations, is located at back and inside.

Example for Italy label:

Category II 2H3÷

Pe = Incoming Pressure
Pi = Nozzle Pressure





2.2 INSTALLATION

2.2.1 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

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

2.2.2 INSTALLATION PLACE

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

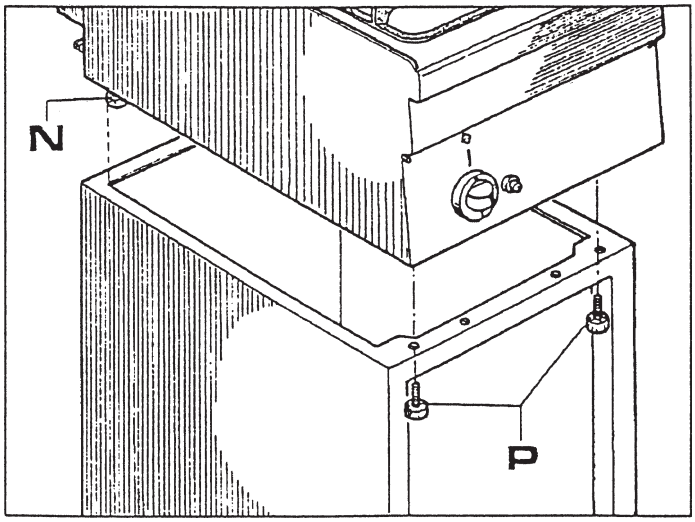
2.2.3 POSITIONING

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

2.2.4 MOUNTING THE TOP UNITS ON A BASE OR AN EXTENDING SUPPORT

All Top units are supplied with height-adjustable feet (P):

- When the unit is to be placed free on a table or a surface, tighten or loosen the feet (P) as shown in the illustration till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. To prevent slipping, insert the rubber plugs (M) into the feet’s lower holes.
- When the unit is to be fixed to a base or an extending support, adjust the feet (P) till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. Subsequently fasten from beneath by way of M5 screws (T) and respective washers, screwing them into the feet as shown in the illustration.



2.3 GAS SYSTEM CONNECTION

- The unit should be supplied with gas having the characteristics and the pressure shown on Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure outlet with the burner on (see Fig. 1) and art. 2.7.1.
- The equipment is tested and preset in order to work with the gas indicated on the external adhesive plate.

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

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

2.4 DISCHARGE OF EXHAUST FLUE PRODUCTS

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

2.4.1 GAS UNITS TYPE A1

They are not suitable to be connected to a flue discharge control.
The gas unit should be positioned beneath a draft hood with its system complying with the Regulations. (This unit needs at least 2cu.m/hr • kW T.C. (Thermal Capacity).
Check kitchen ventilation: it should by complying with the Regulations in force.

2.5 HOW TO ACHIEVE THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding with the main gas supply.
Indication shown on packing and/or the label of the unit.
If the unit is fitted for another gas type or pressure, you need to first effect a change over to the other gas type.
See Table II. for the nozzle, the idle screw (bypass), the primary air regulation, (X mm), the pilot nozzle and the nozzle pressure for the main burner.
N.B. The names of nozzles “2H” and “3+” are shown on the left side of Table II.
2H= G20 - 20mbar
3+= G30 29mbar and/or G31 - 37mbar coupled gas and pressure. In our sector, we almost always have to deal with G31 - 37mbar!
Table II shows the types of gas and pressure for all burners and respective nozzles, the X mm distance for the adjustment of primary air , the idle screw (bypass), the pilot nozzle, the maximum and minimum pressure at nozzle, the maximum and minimum thermal capacity, and the gas consumption in l/hr (15°C) or in g/hr in the case of L.P.G.
Attention: If the incoming gas’ “dynamic” pressure to the unit is lower than the minimum pressure on Table II, connection is prohibited; furthermore, the fitter should notify the gas Company that the supply pressure is too low.
N.B. Should the pressure vary more to than +10% of the nominal pressure, e.g. for G20 > 22mbar, it is advisable to mount a pressure regulator ahead of the unit in order to guarantee the nominal pressure.
Should the supply pressure exceed the maximum pressure on Table II, e.g. for G20 > 25mbar, notify the gas Company.
Make sure the inlet and nozzle pressures agrees with the values shown on Table II.

2.5.1 INCOMING PRESSURE CHECK (PE)

Pressure is measured with a manometer 0÷80mbar (precision at least 0.1mbar).
The pressure socket Fig. 1 is located on the G 1/2" gas ramp behind the panel; undo the screw (A) of the pressure socket (B), attach the silicone rubber to the manometer, ignite the burner and take the incoming “dynamic” pressure.
Fasten the screw (A) back with a gas washer (C), check gas sealing with bubble soap.

2.5.2 NOZZLE PRESSURE CHECK (PI) FIG. 1

The pressure tube (Pcture 3) is located on the out-going screw (U).
The silicone rubber is prepared for high temperatures and should be protected with tin foil to avoid its burning.

2.5.3 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum for thermal capacity is achieved by means of the bypass idle screw completely opened (100%).

2.5.4 LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II.
Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.
Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient.
See also the publication “Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems”.

2.6 OPERATION CONTROL

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

2.7 INTRODUCTION TO USERS

Explain the operation and use of the Fryer to its user by consulting the manual, and illustrate any changes.
Leave this instruction manual with the user and explain he/she must consult it for any future reference.

3. TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

Shut off the gas valve supplying the unit.

3.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE (FIG. 1)

- Using a size-12 spanner, unscrew nozzle (U) and replace it with the one corresponding to the selected gas, according to the indications on Table II.

3.2 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE (FIG. 2)

- Attention : First remove the spark-plug (Fig. 2 position 5) by unscrewing the nut (Fig. 2 position 8) with a 10mm-spanner.
- Unscrew the nut using a 10mm-spanner (Fig. 2 position 2) and remove the pilot nozzle (Fig. 2 pos. 7).
- Exchange the pilot nozzle with one corresponding with the selected gas, in accordance with the indications of Table II.
- Tighten the nut firmly with a 10mm-spanner.

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

4. REPLACING IMPORTANT COMPONENTS

The unit should be checked at least twice a year. You must check the burners, the ignition, the interignition, the maximum and minimum settings.
For any repairs, consult exclusively an authorised assistance centre and ask for original spare parts.
Before carrying out the disassembling of components and their replacement, shut off the gas valve.
Remove the front panel.
Proceed to replace the most important components:

A) Piezoelectric Igniter (on front panel Fig. 4 pos. Z)
- Detach the high-voltage wire from the igniter
- Unscrew the nut with a 27mm-spanner
- Replace the igniter
- Mount everything back by following the reverse order sequence.

B) Pilot spark-plug (Fig. 2 pos. 5)
- Detach the high-voltage wire
- Unscrew the nut (Fig. 2 pos. 8) using a 10mm-spanner
- Replace the spark-plug
- Mount everything back by following the reverse order sequence.

C) Thermocouple (Fig. 2 pos. 4)
We advise you to remove the spark-plug (see pos. B), since the ceramic part is quite fragile.
- Unscrew the nut (Fig. 2 pos. 9) using a 10mm-spanner
- Using a 9mm-spanner, unscrew the thermocouple of the safety valve (Fig. 3)
- Mount everything back by following the reverse order.

D) Pilot burner "Targhet" (Fig. 2 pos. 6)
- Remove the spark-plug (see pos. B), since the ceramic part is quite fragile.
- Remove the thermocouple by using a 10mm-spanner (Fig. 2 pos. 4 and 8).
- Remove the gas connection by using a 10mm-spanner (Fig. 3 pos. 2), being careful not to misplace the nozzle (Fig. 2 pos. 7).
- Remove the pilot from the burner bracket.
- Change the pilot burner.
- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION : Tighten the nut firmly (Fig. 2 pos. 2) and check the gas seal with soap bubbles.

E) Thermostat valve (Fig. 3)
- Pull out the pipe from its sheath (Fig. 3 pos. L)
- Remove the gas pipe from the valve outlet
- Undo the 4 screws of the upper gas inlet flange

ATTENTION : Carefully check the O.R. gas seal.
- Remove the thermocouple with a 9mm-spanner.
- Remove the pilot burner gas supply pipe by using a 10mm-spanner.
- Change the old thermostat valve with a new one.

ATTENTION : Check the gas sATTENTION : The buttons must be on the top side ; do not forget the thermocouple interruption !
- Mount everything back by following the reverse order.
- Adjust the bypass idle screw (100% open !)
- Mount back the valve pipe and the limit thermostat bulb (Fig. 3 pos. M)

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

F) Burner (Fig. 1)
- Disconnect the gas supply pipe (position 0)
- Remove the screws (R) with a spanner of 8 mm.

Now you can replace the burner.
- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION : Check the gas seal with soap bubbles.

G) Safety thermostat (Fig. 3)
- Check the operation and find the reason causing the thermostat to come on. Its replacement is very easy.

ATTENTION : The thermostat interrupts the thermocouple circuit.

5. INSTRUCTION FOR THE USER

Foreword

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

FILLING IN THE TANK

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

FILLING IN THE BASKET

The quantity of food to be placed into the basket depends on how you wish to cook it. On dipping it into the oil, you should avoid a sudden drop in oil temperature, in any case preventing its dropping below 160°C.
Small bits of food cooked for the right length of time are actually better than a big chunk to be cooked for a longer period.

5.1 IGNITING THE PILOT (FIG. 3)

- Open the gas valve supplying the unit.
- Turn the temperature regulating knob (R) and bring it to Position ( ).
- Press and keep the pilot (N) button pressed until ignition occurs, and at the same time press the ignition button (Fig. 4 position Z) several times for 20 seconds, until all the air contained in the piping is expelled and the pilot ignites (you can check that by looking through the open unit door).

5.1.1 IGNITING THE MAIN BURNER AND ADJUSTING THE TEMPERATURE

Having ignited the pilot, the burner is activated by turning the knob (Fig. 3 position R) and bringing it to position 8.
Oil temperature adjustment occurs by turning the knob to positions from 1 to 8 :

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

5.2 SWITCHING OFF

The main burner can be switched off by turning the knob (Fig. 3 position R) and bringing it to the pilot igniting position (✶).
To extinguish the pilot too, press the button (Fig. 3 position S) marked (●).

5.3 CLEANING AND NOTES

When cleaning, please comply with the following instructions :

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

5.4 COOKING EXAMPLES

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

5.5 DRAINING THE OIL TANK (FIG. 4)

In order to empty the fryer basin from oil, insert the curved discharge pipe (Fig. 4 pos. F) in the tap extension (Fig. 4 pos. E) and operate on the lever controlling its opening and closing.
Collect in a container the oil flowing off the discharge pipe.

5.6 TEMPERATURE LIMITER

The fryers are fitted with a safety thermostat (Fig. 4) which is activated in case of oil overheating.
When this thermostat has intervened, to have the unit start again you need to reset the thermostat itself (Fig. 4 position N).
Such an operation should be performed by qualified personnel, who will check the causes for the thermostat activation.

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

COOKING TANKS

- Drain the tanks from the oil, then thoroughly clean them by using an appropriate detergent and avoiding to scrape or scratch the tank bottom. Rinse well, so as to remove all traces of detergent.

STAINLESS STEEL PARTS

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

SOMMAIRE

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Instructions generales	22
1.	**Donnees techniques**	**23**
1.1	Tableau I: donnees techniques friteuse au gaz série Minima Cat. II (Gaz Méthane et G.P.L.)	23
1.2	Caracteristiques techniques	23
2.	**Instructions pour l'installation**	**24**
2.1	Plaquette d'identification des friteuses au gaz serie minima	24
2.2	Installation	25
2.2.1	Legislation a respecter	25
2.2.2	Lieu d'installation	25
2.2.3	Mise en place	25
2.2.4	Montage de l'appareil sur une base ou un support	25
2.3	Raccordement a l'installation du gaz	26
2.4	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration	26
2.4.1	Appareil de type A1	26
2.5	Comment obtenir un debit thermique nominal	26
2.5.1	Controle de la pression en amont (Pe)	26
2.5.2	Controle de la pression au gicleur (Pi)	26
2.5.3	Reglage du debit thermique minimum	26
2.5.4	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	27
2.6	Controle du fonctionnement	27
2.7	Informations de l'usager	27
3.	**Convertion du type de gaz**	**27**
3.1	Changement du gicleur du bruleur principal	27
3.2	Changement du gicleur du bruleur de la veilleuse	27
4.	**Changement des composants plus importants**	**28**
5.	**Instructions pour l'utilisateur**	**29**
5.1	Allumage du bruleur pilote	29
5.1.1	Allumage du bruleur principal et reglage de la temperature	30
5.2	Extinction	30
5.3	Nettoyage et precautions a adopter	30
5.4	Exemples de cuisson	30
5.5	Vidange du bac d'huile	30
5.6	Limiteur de temperature	30
6.	**Entretien et nettoyage**	**31**
	TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS	54
	DONNEES TECNIQUES	55
	SCHEMA D'INSTALLATION	67

INSTRUCTIONS GENERALES

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

LE TYPE DE BUSE INDIQUÉ DANS LES TABLEAUX EST LE FRUIT DE TESTS RIGOUREUX EN LABORATOIRE. UN ÉVENTUEL REMPLACEMENT PAR UN AUTRE TYPE DE BUSE FERAIT DÉCHOIR TOUT DROIT À LA GARANTIE ET N'APPORTERAIT AUCUNE AMÉLIORATION DES PERFORMANCES OU DU MONTAGE DES BUSES NON CORRECTES.

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

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

1.1 TABLEAU I: DONNEES TECHNIQUES FRITEUSE AU GAZ SÉRIE MINIMA CAT. II (GAZ MÉTHANE ET G.P.L.)

MODELE		GF46		GF66	
Dimensions	Type	A		A	
Largeur	mm	400		600	
Profondeur	mm	600		600	
Hauteur	mm	290		290	
Hauteur totale	mm	480		480	
Poids net	kg	23		40	
Cheminée	kg	-		-	
Dimensions bac		1		2	
Largeur	mm	250		250	
Profondeur	mm	340		340	
Hauteur	mm	230		230	
Capacité bac	1	9		9 + 9	
Dimensions panier		1	2	2	4
Largeur	mm	235	115	235	115
Profondeur	mm	300	300	300	300
Hauteur	mm	125	125	125	125
Temps de préchauffage (180 k)	~ min.	12,3		12,3	
Raccordement gaz	"A"	G 1/2"		G 1/2"	
Débit thermique nominal	(1) kW	7,4		14,8	
Air pour la combustion	m^3/h	15		30	
Consommation gaz	(15°C)				
G.P.L. G30 / G31	g/h	584 - 574		1168 - 1150	
Méthane H-G20	m^3/h	0,783		1,566	
Méthane L-G 25	m^3/h	0,911		1,822	

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ; 400 W pour GF66

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

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

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

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.

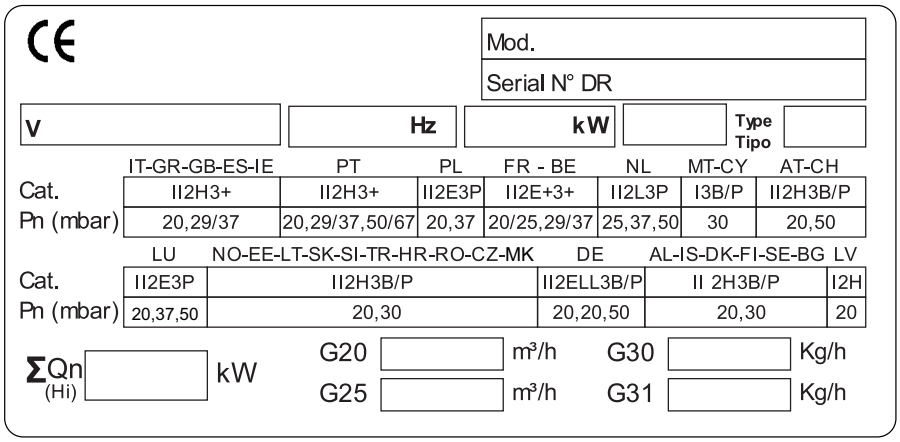
ATTENTION !
Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible, ou que l'appareil soit installé à une distance de 10 cm.
Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

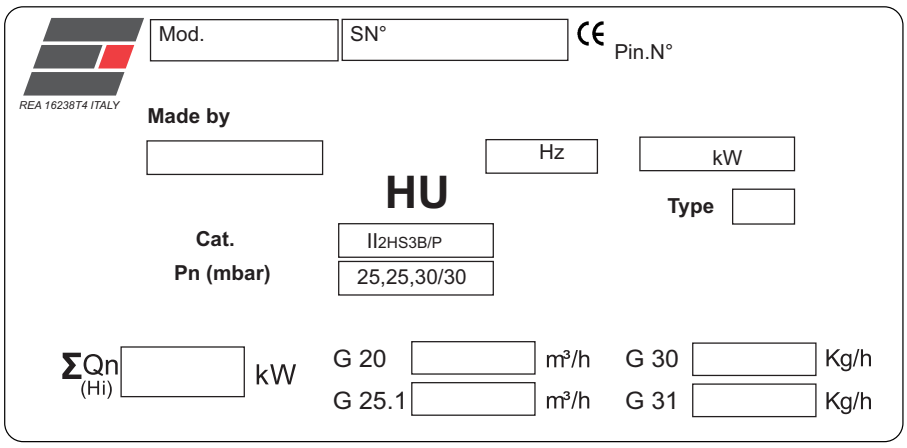
2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FRITEUSES AU GAZ SERIE MINIMA

Cette notice concerne les Friteuses de la série Minima du type A1 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.).
Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.
Conformément à la norme EN 203-1-2, la plaquette d'identification se trouve : au dos et à l'intérieur

Exemple de la plaquette
italienne : Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont
Pi = pression au gicleur





2.2 INSTALLATION

2.2.1 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

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

2.2.2 LIEU D'INSTALLATION

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

2.2.3 MISE EN PLACE

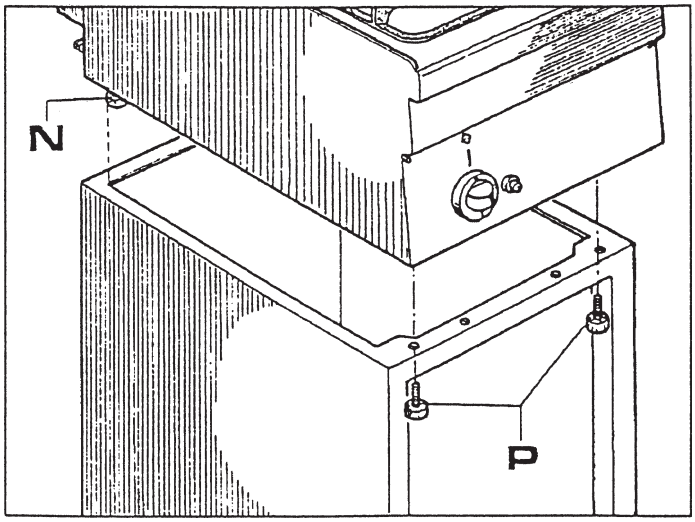
- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est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

2.2.4 MONTAGE DE L'APPAREIL SUR UNE BASE OU UN SUPPORT

Toutes les plaques sont équipées de pieds réglables en hauteur (P) :

- Si l'appareil est installé simplement sur une table, vissez ou dévissez les pieds (P) comme illustré sur la figure ci-contre, jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Pour empêcher qu'ils ne glissent, enfilez les tampons en caoutchouc (M) dans les trous inférieurs des pieds.
- Si l'appareil doit être encastré dans une base ou un support, réglez les pieds (P) comme illustré sur la figure jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Fixez ensuite les pieds par en-dessous à travers les vis M5 (T) et la rondelle.

  Pour les fixer sur une base ou sur un support, enlevez le tampon en caoutchouc et fixez le avec des vis comme illustré dans la figure.



2.3 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1) et art. 2.7.1.
- L'appareil a été testé et préparé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur la plaquette externe adhésive.

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

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

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

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

2.4.1 APPAREIL DE TYPE A1

Ils ne sont pas prévus pour être reliés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.
L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m^3/h . kW Débit thermique.
Le local où il est installé doit être suffisamment aéré.

2.5 COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.
Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.
Reportez-vous au tableau II pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire,
(X mm), le gicleur de la veilleuse et la pression au gicleur du brûleur principal.
N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.
2H = G20 à 20 mbar
3+ = G30 à 29 mbar et/ou G 31 à 37 mbar un couple de gaz à pression.
Dans notre secteur il s'agit presque toujours de G31 - 37 mbar.
Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.
Attention ! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.
Note : Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 • 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.
Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 • 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

2.5.1 CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (PE)

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).
Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B). Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur et relevez la pression "dynamique" en amont.
Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz (C) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

2.5.2 CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (PI) FIG. 1

La prise de pression (Panneau 3) se trouve sur la vis de sortie (U).
Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

2.5.3 REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM

Le juste débit thermique minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage du minimum by-pass (100%).

2.5.4 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

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

2.6 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

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

2.7 INFORMATIONS DE L'USAGER

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

3. CONVERTION DU TYPE DE GAZ

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

3.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR PRINCIPAL (FIG. 1)

- A l'aide d'une clé de 12 mm, dévissez le gicleur (U) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphe.

3.2 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DE LA VEILLEUSE (FIG. 2)

- Attention ! Démontez d'abord la bougie (fig. 2 poste 5) en dévissant l'écrou (fig. 2 poste 8) avec une clé de 10 mm.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, dévissez l'écrou (fig. 2 poste 2) et démontez le gicleur de la flamme pilote (fig. 2 poste 7).
- Remplacez le gicleur de la flamme pilote par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphe.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, revissez bien l'écrou.

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

4. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum.
Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces d'origine.
Avant d'effectuer toute opération de réparation, fermez le robinet du gaz.
Démontez le panneau frontal.
Vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

A) Allumeur piézo-électrique (Fig. 4 poste Z)

- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez l'écrou avec une clé de 27mm.
- Montez un nouvel allumeur.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

B) Bougie de la flamme piltote (fig. 2 poste 5)

- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez l'écrou (Fig. 2 poste 8) avec une clé de 10mm.
- Montez une nouvelle bougie.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

C) Thermocouple (fig. 2 poste 4)

Démontez d'abord la bougie (poste B) car elle est très fragile.

- Dévissez l'écrou (fig. 2 poste 9) avec une clé de 10mm.
- A l'aide d'une clé de 9 mm, dévissez le thermocouple de la soupape de sécurité (fig. 3).
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

D) Brûleur flamme pilote "Targhet" (fig. 2 poste 6)

- Démontez d'abord la bougie (poste B) car elle est très fragile.
- Démontez le thermocouple, avec une clé de 10mm (fig. 2 postes 4 et 8).
- A l'aide d'une clé de 10 mm, dévissez le raccord du gaz (fig. 2 poste 2) en faisant attention à ne pas perdre le gicleur (fig. 2 poste 7).
- Démontez le brûleur pilote et remplacez-le par un nouveau.
- Remplacez le brûleur.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Revissez bien le raccord (fig. 2 poste 2) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

E) Soupape thermostatique (Fig. 3)

- Retirez le réservoir de la gaine (Fig. 3 poste L).
- Détachez le tuyau de gaz de la sortie de la soupape.
- Dévissez les 4 vis de la bride supérieure de l'arrivée de gaz.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans l'O.R.

- Démontez le thermocouple, avec une clé de 9mm.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, démontez le tuyau d'alimentation de gaz au brûleur de la flamme pilote.
- Remplacez la soupape thermostatique par une nouvelle.

ATTENTION ! Les boutons doivent être à gauche, n'oubliez pas l'interruption du thermocouple !

- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.
- Réglez la vis du minimum by-pass (100% ouvert !).

• Remontez le réservoir de la soupape et le réservoir du thermostat de sécurité (Fig. 3 poste M).

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

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

F) Brûleur (fig. 1)

- Démontez le tuyau d'alimentation du gaz (poste 0).
- Dévisser les deux vis (R) avec une clef de 8 mm.
- Remplacez le brûleur par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

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

G) Thermostat de sécurité (fig. 3)

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

Son changement est très simple.

ATTENTION ! Le thermostat interrompt le circuit du thermocouple.

5. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Avant - propos

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

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

REMPLISSAGE DU BAC

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

REMPLISSAGE DU PANIER

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

5.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PILOTE (FIG. 3)

- Ouvrez le robinet du gaz installé en amont de la friteuse.
- Tournez la manette (R) du réglage de la température sur la position ( ).
- Appuyez sans lâcher sur le bouton d'allumage du brûleur pilote (N) et simultanément sur le bouton d'allumage (Fig. 4 poste Z) pendant 20 secondes au moins jusqu'à ce que tout l'air contenu dans la tuyauterie se soit évacué et que la flamme pilote se soit allumée (vérifiable avec la porte de la friteuse ouverte).

5.1.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL ET REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Après avoir allumé la flamme pilote, le brûleur s'allume en positionnant la manette (Fig. 3 poste R) sur la position 8.
Le réglage de la température de l'huile s'obtient en tournant la manette de 1 à 8, en fonction des besoins.

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

5.2 EXTINCTION

L'extinction du brûleur principal s'obtient en tournant la manette (Fig. 3 poste R) dans la position allumage pilote (✶).
Pour éteindre le brûleur pilote, appuyez sur le bouton (Fig. 3 poste S) (●).

5.3 NETTOYAGE ET PRECAUTIONS A ADOPTER

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

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

5.4 EXEMPLES DE CUISSON

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

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

Pour vider l'huile de la cuve de la friteuse, introduire le tuyau de decharge courbé (fig. 4 pos. F) dans la rallonge du robinet (fig. 4 pos. E): agir donc sur le levier (fig. 4 pos. M) qui commande sa ouverture et fermeture.
Mettre dans un récipient l'huile qui écoule du tuyau de décharge.

5.6 LIMITEUR DE TEMPERATURE

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité (fig. 4) qui se déclenche en cas de surchauffe de l'huile en arrêtant le fonctionnement de l'appareil. Pour le faire repartir, il faut réenclencher le thermostat (fig. 4 poste N). Cette opération doit être confiée à un personnel qualifié qui contrôlera aussi la cause du déclenchement.

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

BACS DE CUISSON

- Videz les bacs d'huile. Nettoyez-les ensuite en utilisant un détergent adapté en évitant de racler ou d'érafler le fond. Rincez ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

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

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	33
1.	**Technische Daten**	**34**
1.1	Tafel I: Technische Datengasbeheizte Friteuse Serie Minima - Kat. II (Methangas und Flüssiggas)	34
1.2	Technische Eigenschaften	34
2.	**Installationsanleitungen**	**35**
2.1	Informationen Zu Den Gasbeheizten Friteusen Serie Minima	35
2.2	Installation	36
2.2.1	Einzuhaltende Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	36
2.2.2	Installationsort	36
2.2.3	Aufstellung	36
2.2.4	Montage Von Top-geräten Auf Untergestellen Oder Kragstrukturen	36
2.3	Anschluss An Die Gasanlage	37
2.4	Abgasung	37
2.4.1	Gasgeräte Typ: A1	37
2.5	Erreichen Der Nennwärmeleistung	37
2.5.1	Kontrolle Des Vordruckes (Pe)	37
2.5.2	Kontrolle Des Druckes An Der Düse (Pi)	37
2.5.3	Einstellung Der Mindestwärmeleistung	37
2.5.4	Kontrolle Für Den Betrieb Mit Flüssiggas	37
2.6	Betriebskontrolle	38
2.7	Vorbereitung Des Verwenders	38
3.	**Umrüstung Für Den Betrieb Mit Einer Anderen Gasart**	**38**
3.1	Austauschen Der Hauptbrennerdüse	38
3.2	Austauschen Der Leitflammenbrennerdüse	38
4.	**Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile**	**39**
5.	**Anweisungen An Den Verwender**	**40**
5.1	Anzünden Des Leitflammenbrenners	40
5.1.1	Anzünden Des Hauptbrenners Und Einstellung Der Temperatur	41
5.2	Ausschalten	41
5.3	Säuberung Und Hinweise	41
5.4	Kochzeitenbeispiele	41
5.5	Entleeren Der Ölwanne	41
5.6	Temperaturbegrenzer	41
6.	**Wartung Und Reinigung**	**42**
	TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2	54
	TECNISHE DATE	55
	INSTALLATIONSPLÄNE	67

ALLGEMEINE HINWEISE

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

DER IN DEN TABELLEN ANGEFÜHRTE DÜSENTYP IST DAS ERGEBNIS STRENGER LABORTESTS. EINE AUSWECHSLUNG DURCH ANDERSARTIGE DÜSENTYPEN BEWIRKT DAHER NICHT NUR DAS UNWIRKSAMWERDEN JEDER GARANTIE, SONDERN FÜHRT ZU KEINERLEI VERBESSERUNG DER LEISTUNGEN ODER DER MONTAGE SOLCHER NICHT KORREKTEN DÜSEN.

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

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

1.1 TAFEL I: TECHNISCHE DATENGASBEHEIZTE FRITEUSE SERIE MINIMA - KAT. II (METHANGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		GF46		GF66	
Maße	Typ	A		A	
Breite	mm	400		600	
Tiefe	mm	600		600	
Höhe	mm	290		290	
Gesamthöhe	mm	480		480	
Nettogewicht	kg	23		40	
Kamin	kg	-		-	
Wanne-Maße und Nr.		1		2	
Breite	mm	250		250	
Tiefe	mm	340		340	
Höhe	mm	230		230	
Wanne-Kapazität	1	9		9 + 9	
Maße des Korbes	N°	1	2	2	4
Breite	mm	235	115	235	115
Tiefe	mm	300	300	300	300
Höhe	mm	125	125	125	125
Vorwärmung-Zeit (180 k)	~ min.	12,3		12,3	
Gasanschluß	"A"	G 1/2"		G 1/2"	
Nennwärmeleistung	(1) kW	7,4		14,8	
Luft für Verbrennung / Lüfter	m^3/h	15		30	
Gasverbrauch	(15°C)				
Flüssiggas G30/G31	g/h	584 - 574		1168 - 1150	
Methan H-G20	m^3/h	0,783		1,566	
Methan L-G25	m^3/h	0,911		1,822	

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme 200 W; 400 W Mod. GF66

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, auf höhenverstellbaren Füßen aus Inox-Stahl mit Gummi-Aufstandfläche montiert.
- **WANNE** aus Inox-Stahl AISI 304.
- **GASHEIZUNG** durch Gußeisenbrenner mit selbsthaltender Flamme, die eine sehr einheitliche Heizung gewährleisten. Thermostatische Temperatureinstellung mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Unterbrechung der Gasversorgung im Falle des ungewollten Erlöschens des Leitflammenbrenners. Piezozündung der Leitflamme.

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

(Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1).

HINWEISE:
Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein, oder eine Entfernung von 10 cm. haben.
Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nievellierungsfüße eben stellen.

2.1 INFORMATIONEN ZU DEN GASBEHEIZTEN FRITEUSEN SERIE MINIMA

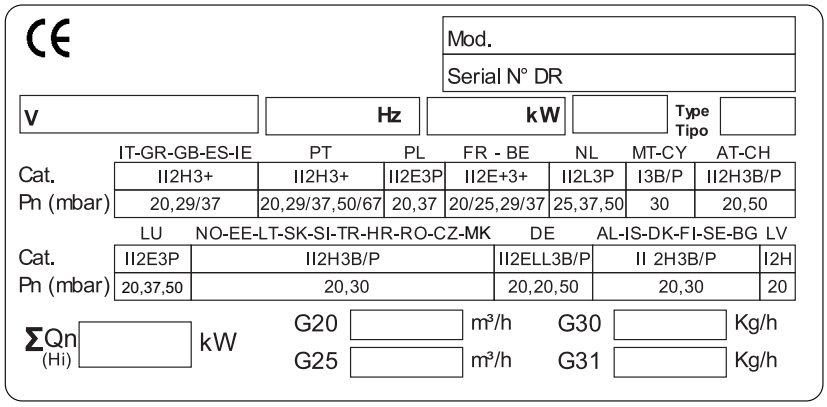
Diese Anleitung gilt für unsere Friteusen der Serie Minima Typ A1 Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas). Siehe 1.1.
Das Schild nach EN-Norm 437 und 203-1-2 befindet sich : auf der Rückseite und innen.

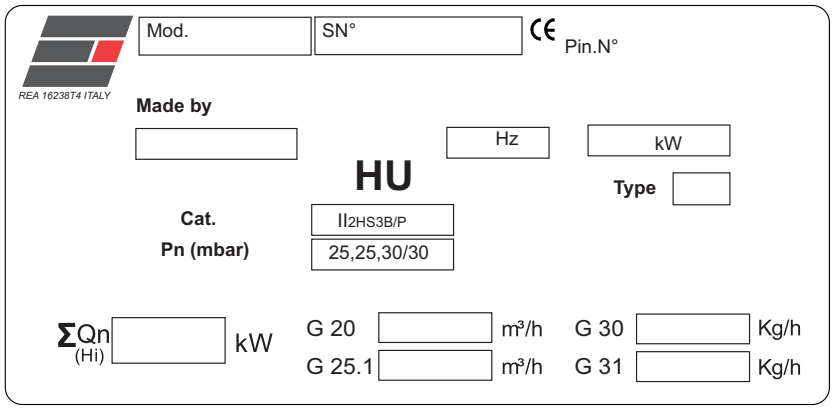
Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse





2.2 INSTALLATION

2.2.1 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

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

2.2.2 INSTALLATIONSORT

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

2.2.3 AUFSTELLUNG

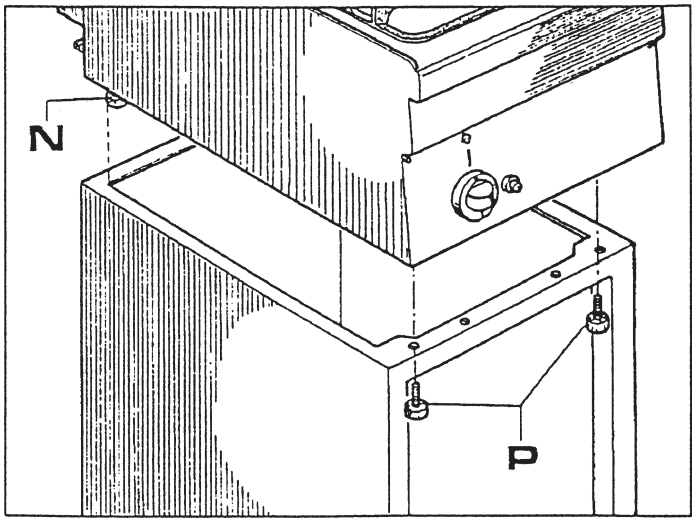
- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie.
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seiten- und Hinterenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn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

2.2.4 MONTAGE VON TOP-GERÄTEN AUF UNTERGESTELLEN ODER KRAGSTRUKTUREN

Alle Top-Geräte sind mit höhenverstellbaren Füßen (P) ausgestattet:

- Soll das Gerät frei auf einem Tisch oder einer Aufstandfläche aufgestellt werden, die Füße (P) laut Abbildung so lange aus- oder einschrauben, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) zur Sperrung des Fußes festziehen. Um das Abrutschen zu verhindern, die Gummistopfen (M) in die unteren Löcher der Füßchen einstecken.
- Soll das Gerät auf einer auskragenden Unterlage oder Halterung befestigt werden, die Füßchen (P) einregulieren, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) festziehen, um die Füßchen zu sperren.

  Danach von unter her mit den M5-Schrauben (T) und den entsprechenden Unterlegscheiben durch abbildungsgemäßes Aufschrauben festmachen.



2.3 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1) und Art . 2.7.1.
- Das Gerät ist für den Betrieb mit der auf dem extern angebrachten Klebeschild stehenden Gasart geprüft und vorbereitet.

* **MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**

- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, daß an den Anschlußstellen keine Leckagen bestehen.

2.4 ABGASUNG

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

2.4.1 GASGERÄTE TYP: A1

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

2.5 ERREICHEN DER NENNWÄRMELEISTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist.
Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild.
Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit einer anderen Gasart stattfinden.
Siehe hierzu Tabelle II für die Düsen, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Primärlufteinstellung (Xmm), die Leitflammendüse und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.
MERKE: Die Namen der Düsen "2H" und "3+" sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.
2H = G 20 - 20 mb
3+= G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung. In unserem Bereich handelt es sich fast immer um G 31 - 37 mb!
Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für jeden Brenner und die entsprechende Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammendüse, den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmeleistung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.
Achtung: Wenn der "dynamische" Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist.
Merke: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 _ 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.
Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 _ 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen.
Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

2.5.1 KONTROLLE DES VORDRUCKES (PE)

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

2.5.2 KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (PI) ABB. 1

Der Druckabgreifpunkt (Bild 3) befindet sich auf der Ausgangschraube (U).
Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol ummantelt werden, damit er nicht verbrennt.

2.5.3 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG

Die Wärmeleistung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der ganz geöffnet Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) (100%).

2.5.4 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.
Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.
Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.
Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

2.6 BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen (Sehen Kap.6).
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

2.7 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

Dem Verwender muß unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch der Friteuse sowie eventuelle Änderungen erklärt werden.
Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3. UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT EINER ANDEREN GASART

Den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn schließen.

3.1 AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNERDÜSE (ABB. 1)

- Mit einem 12er-Schlüssel die Düse (U) losschrauben und mit einer für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen. Siehe hierzu Tabelle II.

3.2 AUSTAUSCHEN DER LEITFLAMMENBRENNERDÜSE (ABB. 2)

- Achtung: Zuerst die Glühkerze abmontieren (Abb. 2 Pos. 5) und dazu die Mutter (Abb. 2 Pos. 8) mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben.
- Die Mutter (Abb. 2 Pos. 2) mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben und die Leitflammendüse (Abb. 2 Pos. 7) abmontieren.
- Die Leitflammendüse mit einer für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen. Siehe hierzu Tabelle II
- Die Mutter mit einem 10-mm-Schlüssel gut festziehen.

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

4. AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

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

Durchführung eventueller Reparaturen nur durch befugte technische Betreuungsstellen und unter Verwendung von Originalersatzteilen.
Vor der Abmontage und dem Ersetzen von Bestandteilen unbedingt den Gashahn schließen, und das Stirnbrett abmontieren.
Die Ölfangschale herausziehen und danach den Austausch der wichtigsten Ersatzteile vornehmen:

A) Piezozünder (auf dem vordere Teil Abb. 4 Pos. Z)

- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die Mutter mit einem 27-mm-Schlüssel losschrauben.
- Den Zünder wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

B) Leitflammen-Glühkerze (Abb. 2 Pos. 5)

- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die Mutter (Abb. 2 Pos. 8) mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben.
- Den Glühkerze wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

C) Thermoelement (Abb. 2 Pos. 4)

Es empfiehlt sich, die Glühkerze abzumontieren (siehe Pos. B), weil deren Keramikteil leicht zerbrechlich ist.

- Die Mutter mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben (Abb. 2 Pos. 9).
- Das Thermoelement mit einem 9-mm-Schlüssel vom Sicherheitsventil losschrauben (Abb. 3).
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

D) Leitflammenbrenner (Abb. 2 Pos. 6)

- Die Glühkerze abmontieren (siehe Pos. B), da deren Keramikteil leicht zerbrechlich ist.
- Das Thermoelement mit einem 10-mm-Schlüssel (Abb. 2 Pos. 4 c 8) abmontieren.
- Den Gasanschluß mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren (Abb. 2 Pos. 2); Achtung: die Düse (Abb. 2 Pos. 7) nicht verlieren.
- Den Leitflammenbrenner vom Brennerhaltebügel abmontieren.
- Den Leitflammenbrenner austauschen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Mutter (Abb. 2 Pos. 2) gut festziehen und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

E) Thermostatisches Ventil (Abb. 3)

- Die Kugel aus dem Mantel herausziehen (Abb. 3 Pos. 1).
- Das Gasrohr vom Ventilausgang abtrennen.
- Die 4 Schrauben des oberen Gaseingangsflansches abmontieren.

ACHTUNG: Den O-Ring der Gasabdichtung gut überprüfen.
- Das Thermoelement mit einem 9-mm-Schlüssel abmontieren.
- Das Gaszuleitungsrohr zum Leitflammenbrenner mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren.
- Das alte thermostatische Ventil durch ein neues ersetzen.

ACHTUNG: Die Knöpfe müssen oben sein - die Unterbrechung des Thermoelements nicht vergessen!
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.
- Die Kleinststellungs-Einstellschraube By-Pass einregulieren (100%ig offen!).
- Die Ventilkugel und die Kugel des Grenztemperaturreglers wieder einbauen (Abb. 3 Pos. M).

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.
Kontrollieren, daß die Öltemperatur bei Thermostat auf Stufe 8 195°C erreicht.

F) Brenner (Abb. 1)

- Das Gasversorgungsrohr abmontieren.
- Mit einem 8 mm. Sclüssel die zwei Schrauben (R) ausdrehen.
  Nun kann der Brenner ausgetauscht werden.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

G) Sicherheitsthermostat (Abb. 3)

- Eine Betriebskontrolle durchführen und die Ursache der Übertemperaturschalterauslösung ausfindig machen.
  Der Übertemperaturschalter kann ganz leicht ausgetauscht werden.

ACHTUNG: Der Thermostat unterbricht den Thermoelementkreislauf.

5. ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

Vorbemerkung

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

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

AUFFÜLLEN DER WANNE

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

AUFFÜLLEN DES KORBES

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

5.1 ANZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS (ABB. 3)

- Den Gashahn öffnen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Den Drehschalter der Temperatureinstellung (R) auf Stellung ( ).
- Den Leitflammenkopf drücken und so lange gedrückt halten (N), bis die Leitflamme angezündet ist und dazu gleichzeitig (Abb. 4 Pos. 2) 20 Sekunden lang wiederholt auf den Zündknopf drücken, bis die ganze Luft aus der Leitung ausgelassen wurde und die Leitflamme zündet (bei offener Gerätetür kontrollierbar).

5.1.1 ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS UND EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

Nach dem Anzünden der Leitflamme den Brenner anzünden und dazu den Drehschalter (Abb. 3 Pos. R) auf Stellung 8 drehen. Die Öltemperatur kann auf dem Drehschalter auf die Stufen 1 bis 8 eingestellt werden.

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

5.2 AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Drehschalter (Abb. 3 Pos. R) auf die Leitflammenzündstellung (✸) drehen.

Um auch die Leitflamme zu löschen, auf den Knopf (Abb. 3 Pos. S) (●) drücken.

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

5.3 SÄUBERUNG UND HINWEISE

Bei der Gerätesäuberung bitte folgende Anweisungen beachten:

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

5.4 KOCHZEITENBEISPIELE

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

5.5 ENTLEEREN DER ÖLWANNE (ABB.4)

Um den Becken vom Öl zu entleeren, ist der gebiegte Abrohr (Bild 4, Pos. F) zu nehmen, und in die Hahnverlängerung einzuschicken (Bild 4, Pos. E).
Danach braucht man auf den Steuerhebel einzuwirken, der seine Öffnung und seinen Scluss reguliert.
Das Öl, das aus dem Abgas fliesst, ist in einen Behälter zu sammeln.

5.6 TEMPERATURBEGRENZER

Die Friteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat (Abb. 4) ausgerüstet, der im Falle einer Ölüberhitzung angesprochen wird. In diesem Fall muß der Thermostat (Abb. 4 Pos. N) zur Wiedereinschaltung des Gerätes wieder rückgestellt werden. Dieser Vorgang darf nur durch eine Fachkraft durchgeführt werden, durch die auch die Ursache der Thermostatauslösung festgestellt werden muß.

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

KOCHWANNEN

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

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

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

ÍNDICE

CAPÍTULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	Observaciones generales	44
1.	**Datos técnicos**	**45**
1.1	Freidora a gas serie Minima, Categoría II (Gas metano y GPL)	45
1.2	Características técnicas	45
2.	**Instrucciones para la instalación**	**46**
2.1	Informaciones sobre las freidoras a gas serie minima.	46
2.2	Instalación	47
2.2.1	Ley, normas y directivas técnicas a respetar	47
2.2.2	Lugar de instalación	47
2.2.3	Ubicación	47
2.2.4	Montaje aparatos top sobre bases o soportes voladizos	47
2.3	Conexión con la instalación del gas	48
2.4	Descarga de los productos de combustión	48
2.4.1	Aparatos a gas tipo: A1	48
2.5	Cómo obtener la capacidad térmica nominal	48
2.5.1	Control de la presión anterior al aparato (Pe)	48
2.5.2	Control de la presión en el inyector (Pi)	48
2.5.3	Regulación de la capacidad térmica mínima	48
2.5.4	Control del funcionamiento a gas líquido	48
2.6	Control del funcionamiento	49
2.7	Introducción del usuario	49
3.	**Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas**	**49**
3.1	Sustitución del inyector del quemador principal	49
3.2	Sustitución del inyector del quemador piloto	49
4.	**Sustitución de los componentes más importantes**	**50**
5.	**Instrucciones para el usuario**	**51**
5.1	Encendido piloto	51
5.1.1	Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura	51
5.2	Apagado	52
5.3	Limpieza y cuidados	52
5.4	Ejemplos de cocción	52
5.5	Vaciado del recipiente del aceite	52
5.6	Limitador de temperatura	52
6.	**Mantenimiento y limpieza**	**53**
	TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2	54
	DATOS TÉCNICO	55
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	67

OBSERVACIONES GENERALES

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

EL TIPO DE BOQUILLA INDICADA EN LAS TABLAS ES FRUTO DE RIGUROSAS PRUEBAS DE LABORATORIO, POR LO QUE UNA SUSTITUCIÓN CON OTRO DIFERENTE, ADEMÁS DE ANULAR CUALQUIER GARANTÍA, NO APORTA NINGUNA MEJORA EN LAS PRESTACIONES O EN EL MONTAJE.

EN CASO DE FALTA DE OBSERVACIÓN DE LAS NORMAS CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, TANTO POR PARTE DEL USUARIO COMO POR PARTE DEL TÉCNICO DE LA INSTALACIÓN, LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD Y CUALQUIER EVENTUAL ACCIDENTE O ANOMALÍA CAUSADO POR TAL FALTA DE OBSERVACIÓN.

LA CASA FABRICANTE DECLINA TODAS RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRENTA. SE RESERVA ADEMÁS DEL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO LAS MODIFICACIONES QUE SE CONSIDEREN ÚTILES O NECESARIAS SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

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

MODELO		GF46		GF66	
Dimensiones	Tipo	A		A	
Anchura	mm	400		600	
Profundidad	mm	600		600	
Altura	mm	290		290	
Altura tot.	mm	480		480	
Peso neto	kg	23		40	
Chimenea	kg	-		-	
Dimensiones del recipiente y N°		1		2	
Anchura	mm	250		250	
Profundidad	mm	340		340	
Altura	mm	230		230	
Cabida del recipiente	1	9		9 + 9	
Dimensionen de la cesta	N°	1	2	2	4
Anchura	mm	235	115	235	115
Profundidad	mm	300	300	300	300
Altura	mm	125	125	125	125
Tiempo de pre-calefacción (180 k)	~ min.	12,3		12,3	
Toma del Gas	"A"	G 1/2"		G 1/2"	
Capacidad térmica nominal	(1) kW	7,4		14,8	
Aire por la combustíon/Ventilador	m^3/h	15		30	
Consumo de gas	(15°C)				
G.P.L. G 30/31	g/h	584 - 574		1168 - 1150	
Metano H-G20	m^3/h	0,783		1,566	
Metano L-G 25	m^3/h	0,911		1,822	

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto unos 200 W ; 400 W Mod. GF66

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

- **RECIPIENTE** de acero inoxidable AISI 304.
- **CALENTAMIENTO A GAS** por quemadores de llama autoestabilizada de fundición, que garantizan una elevada uniformidad de calentamiento. Regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar para la interrupción del paso del gas en caso de que se apague accidentalmente el quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del piloto.

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

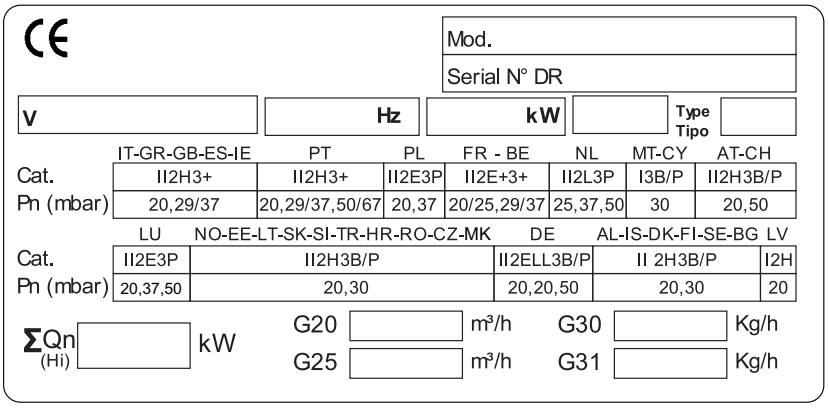
(Véanse las tablas de datos técnicos 1.1).

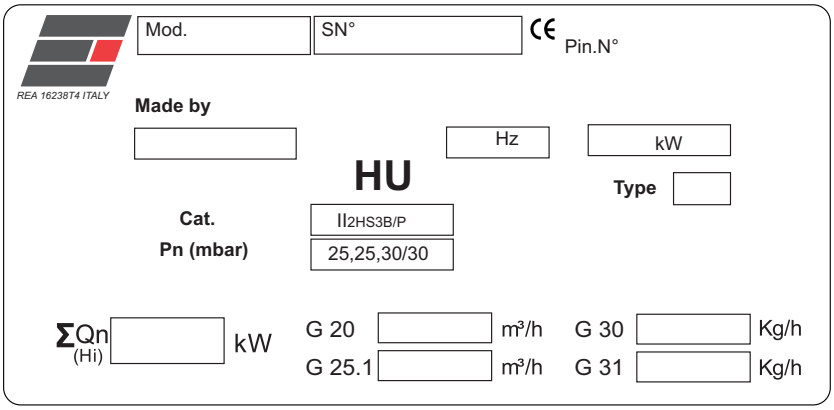
OBSERVACIONES
En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible, o ser a una distancia de 10 cm .
Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.
Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS FREIDORAS A GAS SERIE MINIMA.

El presente manual es válido para nuestras Freidoras de la Serie Minima tipo A1 Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.) Véase 1.1. La placa según las normas EN437 e EN 203-1-2 se encuentra : en la porte trasera y en el interior.
Ejemplo de placa Italiana: Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato
Pi = Presión en el inyector





2.2 INSTALACIÓN

2.2.1 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

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

2.2.2 LUGAR DE INSTALACIÓN

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

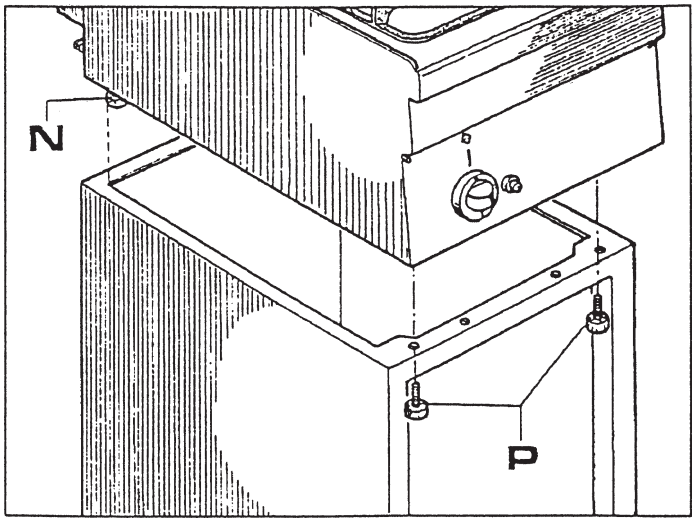
2.2.3 UBICACIÓN

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

2.2.4 MONTAJE APARATOS TOP SOBRE BASES O SOPORTES VOLADIZOS

Todas las cocinas constan de patas de altura regulable (P):

- Cuando se trata de un aparato de sobremesa, hay que enroscar o desenroscar las patas (P) como se indica en la figura hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Para impedir que resbale, colocar en los agujeros inferiores de las patas los tapones de goma (M).
- Cuando se fija el aparato en una base o en un soporte de voladizo, hay que regular las patas (P) hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Fijar luego desde abajo con los tornillos M5 (T) con las arandelas correspondientes, enroscándolas en las patas como se indica en la figura.



2.3 CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato debe ser alimentado con gas que reúna las características y la presión indicada en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véase la Fig. 1) e art. 2.7.1.
- El aparato está preparado para funcionar con el gas que se indica en la tarjeta adhesiva exterior.

* **Nota. Si la presión en la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**

- La conexión con la red del gas debe ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y antes debe colocarse un grifo de interceptación homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de racor con burbujas de jabón.

2.4 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

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

2.4.1 APARATOS A GAS TIPO: A1

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

2.5 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Controlar si el aparato está predispuesto para el tipo de gas, presión y categoría que corresponda con el gas de la red de suministro. Esta indicación se encuentra en el embalaje y/o etiqueta del aparato.
Si el aparato está predispuesto para otro tipo de gas y presión, primero hay que hacer una transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas.
Véase la Tabla II para los inyectores, tornillo de mínimo (by-pass), regulación del aire de entrada, (X mm), el inyector del piloto y la presión del inyector del quemador principal.
Nota. Los nombres de los inyectores “2H” y “3+” se ven en la parte izquierda de la Tabla II.
2H = G 20 - 20 mbar
3 + = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una cupla de gas y presión. En nuestro sector casi siempre se trata de G 31 - 37 mbar!
En la Tabla II se encuentran los principales tipos de gas y presión para cada quemador y el inyector correspondiente, el tornillo de mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo gas en l/h. (15°C) o en g/h en caso de G.P.L.
Atención: si la presión “dinámica” del gas anterior al aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II, la conexión está prohibida; además el instalador debe comunicar a la empresa de suministro del gas que la presión de la red es demasiado baja.
Nota. Si la presión varía del + 10% de la presión nominal, por ejemplo para G20 • 22mbar se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.
Si la presión de la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 • 25 mbar advertir a la empresa de suministro del gas. Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde con los valores indicados en la Tabla II.

2.5.1 CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (PE)

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

2.5.2 CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (PI) FIG. 1

La toma de la presión se encuentra encima del porta inyector (fig. 3)
La goma de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se queme.

2.5.3 REGULACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica mínima se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass, apretado hasta el fondo (100%).

2.5.4 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II.
Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.
Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.
Véase también la publicación “Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.”

2.6 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso Cap. 6 .
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Verificar la descarga regular de los productos de combustión.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

2.7 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

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

3. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS

Cerrar el grifo del gas situado antes del aparato.

3.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL (FIG. 1)

- Desatornillar con una llave del 12 el inyector (U) y sustituir con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II.

3.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO (FIG. 2)

- Atención desmontar primero la bujía (Fig. 2 pos. 5) desenroscando la tuerca (Fig. 2 pos. 8) con una llave de 10 mm.
- Desenroscar la tuerca con una llave de 10 mm. (Fig. 2 pos. 2) y desmontar el inyector piloto (Fig. 2 pos. 7).
- Sustituir el inyector piloto con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II.
- Apretar bien la tuerca con una llave de 10 mm.

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

4. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

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

En caso de reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar el empleo de repuestos originales.
Antes de desmontar los componentes y sustituirlos cerrar el grifo del gas, desmontar la parte del frente.
Extraer el recipiente de recogida y realizar la sustitución de los componentes más importantes:

A) Encendedor piezo eléctrico (Fig. 4 pos. Z)
- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar la tuerca con una llave de 27 mm..
- Sustituir el encendedor.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

B) Bujía del piloto (Fig. 2 pos. 5)
- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar la tuerca (Fig. 2 pos. 8) con una llave de 10 mm.
- Sustituir la bujía.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

C) Termopar (Fig. 2 pos. 4)
Se aconseja desmontar primero la bujía (Véase la posición B) porque la parte de cerámica es muy frágil.
- Desenroscar la tuerca (Fig. 2 pos. 9) con una llave de 10 mm.
- Desenroscar con una llave de 9 mm. el termopar de la válvula de seguridad (Fig. 3);
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

D) Quemador piloto (Fig. 2 pos. 6)
- Desmontar la bujía (véase posición B) porque la parte en cerámica es muy frágil.
- Desmontar el termopar con una llave de 10 mm. (Fig. 2 pos. 4 y 8).
- Desmontar la toma del gas con una llave de 10 mm. (Fig. 2 pos. 2), prestando atención para no perder el inyector (Fig. 2 pos. 7)
- Desmontar el piloto del soporte del quemador.
- Sustituir el quemador piloto.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: apretar bien la tuerca (Fig. 2 pos 2) y controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

E) Válvula termostática (Fig. 3)
- Sacar el tubo de su vaina de protección (Fig. 3 pos. L)
- Separar el tubo del gas de la salida de la válvula.
- Desmontar los 4 tornillos de la platina superior de entrada del gas.

ATENCIÓN: controlar bien la junta tórica (OR) de estanqueidad del gas.
- Desmontar el termopar con una llave de 9 mm.
- Desmontar el tubo de alimentación del quemador piloto con una llave de 10 mm.
- Sustituir la vieja válvula termostática con la nueva.

ATENCIÓN: los mandos deben estar arriba, no hay que olvidar la interrupción del termopar!
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.
- Regular el tornillo del mínimo by-pass (100% abierto!).
- Volver a montar el bulbo de la válvula y el bulbo del termostato límite (Fig. 3 pos. M).

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.
Controlar que la temperatura del aceite llegue a 195° C con el termostato en la posición 8.

F) Quemador (Fig. 1)
- Desmontar el tubo de suministro del gas.
- Destornillar las dos vides (R) con una llave de 8 mm.

Entonces se puede sustituir el quemador.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

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

G) Termostato de seguridad (Fig. 3)
- Controlar el funcionamiento y buscar la causa que activó el termostato límite.
  Su sustitución es muy sencilla.

ATENCIÓN: el termostato interrumpe siempre el circuito del termopar.

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

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

LLENADO DEL RECIPIENTE
Asegurarse que el grifo de descarga esté cerrado, luego poner el aceite para freir hasta la marca MÍN.. En ningún caso tiene que superar la marca MÁX. Respecto a la capacidad del recipiente véase la tabla de datos técnicos 1.1.
LLENADO DE LA CESTA
La cantidad de alimentos que se puede poner en la cesta depende de cómo se la desea cocinar. Al sumergirlos en el aceite hay que evitar un rápido descenso de su temperatura evitando siempre que descienda por debajo de los 160° C. Pequeños trozos de comida cocinados el tiempo justo resultan de todos modos mejores que un trozo grande que tiene que ser cocido un tiempo mucho más largo.

5.1 ENCENDIDO PILOTO (FIG. 3)

- Abrir el grifo del gas instalado antes del aparato
- Girar el pomo (R) de regulación de la temperatura poniéndolo en la Posición ( ).
- Apretar y mantener apretado hasta el encendido el pulsante piloto (N), simultáneamente apretar varias veces el pulsador de encendido (Fig. 4 pos. Z) unos 20 segundos hasta que el aire contenido en el conducto haya salido y se encienda el piloto (puede ser controlado por la puerta del aparato abierta).

5.1.1 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Después de haber encendido el piloto, el quemador se enciende girando el pomo (Fig. 3 pos. R) y poniéndolo en la posición 8. La regulación de la temperatura del aceite se realiza girando el pomo de la posición 1 a la 8.

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

5.2 APAGADO

El apagado del quemador principal se obtiene girando el pomo (Fig. 3 pos. R) y poniéndolo en la posición de encendido del piloto (✶). Para apagar incluso el piloto, apretar el pulsante (Fig. 3 pos. S) indicado con (●).

5.3 LIMPIEZA Y CUIDADOS

Para la limpieza atenerse a las siguientes instrucciones :

- Limpiar todo sin usar lanas metálicas ni productos abrasivos.
- Se recomienda que el aceite o la grasa usados para la cocción sean de buen calidad y siempre sin impurezas; éstas tienen que ser eliminadas por filtración.
- Antes de poner el aceite fresco o filtrado en el recipiente asegurarse que este último esté bien limpio.
- Poner la tapa del aparato cuando no se lo usa.

5.4 EJEMPLOS DE COCCIÓN

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

5.5 VACIADO DEL RECIPIENTE DEL ACEITE (FIG. 4)

Para vaciar el aceite de la tina de la freidora, tomar el tubo de descarga encorvado (Fig. 4, pos. F) y ponerlo en la prolongación de la canilla (Fig. 4, pos. E). Accionar ahora la palanca que cumande su abertura y su clausura.
Recoger el aceite que sale de el tubo de descarga y ponerlo en un recipiente.

5.6 LIMITADOR DE TEMPERATURA

Las freidoras constan de un termostato de seguridad (Fig. 4) que interviene en caso de sobrecalentamiento del aceite. Cuando está activado, para hacer funcionar nuevamente el aparato, hay que activar de otra vez el termostato (Fig. 4, pos. N), operación que debe ser efectuada por personal experto, luego de haber comprobado la causa de su activación.

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

RECIPIENTES DE COCCIÓN

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

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave.

  El brillo se mantiene haciéndo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2
TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2
TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS
TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS		GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION DRUCK - PRESIÓNE		PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO													
Iniettore Injector Injecteur Einspritzdüse Inyector	Sigla del gas Gas acronomy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.	POLONIA	ALEMANIA	LUXE.	FRANCIA BÉLGICA	AUSTRIA SUIZA	DINAMARCA FINLANDIA SUECIA ISLANDIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA ESPAÑA IRLANDA GRECIA INGLATERRA	PORTUGAL	HOLANDA	ESTONIA LITUANIA ESLOVAQUIA NORUEGA ESLOVENIA TURQUÍA CROATIA RUMANIA REPÚBLICA CHECA MACEDONIA	MALTA CHIPRE	LATVIA	HUNGRÍA
					POLEN	DEUTSCH.	LUXEM.	FRANKREICH BELGIEN	ÖSTERREICH SCHWEIZ	DÄNEMARK FINNLAND SCHWEDEN ISLAND ALBANIEN BULGARIEN	ITALIEN SPANIEN IRLAND GRIECHEN. ENGLAND	PORTUGAL	HOLLAND	ESTLAND LITUANIA SLOWAKEI NORWEGEN SLOWENIEN TÜRKEI KROATIEN RUMÄNIEN TSCHECHIEN MAZEDONIEN	MALTA ZYPERN	LETTLAND	UNGARN
					POLOGNE	ALLEMAGNE	LUXEM.	FRANCE BELGIQUE	AUTRICHE SUISSE	DANEMARK FINLANDE SUÈDE ISLANDE ALBANIE BULGARIE	ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRÈCE ANGLETERRE	PORTUGAL	HOLLANDE	ESTONIE LITUANIE SLOVAQUIE NORVÈGE SLOVENIE TURQUIE CROATIE ROUMANIE REPUBLIQUE TCHEQUE MACEDONIE	MALTE CHYPRE	LETTONIE	HONGRIE
					POLAND	GERMANY	LUXEM.	FRANCE BELGIUM	AUSTRIA SWITZERLAND	DENMARK FINLAND SWEDEN ICELAND ALBANIA BULGARIA	ITALY SPAIN IRELAND GREECE UNITED KINGDOM	PORTUGAL	NETHERLANDS	ESTONIA LITUANIA SLOVAKIA NORWAY SLOVENIA TURKEY CROATIA ROMANIA CZECH REPUBLIC MACEDONIA	MALTA CYPRUS	LATVIA	HUNGARY
					POLONIA	GERMANIA	LUXEN.	FRANCIA BELGIO	AUSTRIA SVIZZERA	DANIMARCA FINLANDIA SVEZIA ISLANDA ALBANIA BULGARIA	ITALIA SPAGNA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTOGALLO	OLANDA	ESTONIA LITUANIA SLOVACCHIA NORVEGIA SLOVENIA TURCHIA CROAZIA ROMANIA REP. CECA MACEDONIA	MALTA CIPRO	LETTONIA	UNGHERIA
2H	G20	20	17	25					II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2H3+		II2H3B/P		I2H	
2H (HU)	G20	25	18	33													II2HS3B/P
2E	G20	20	17	25	II2E3P	II2ELL3B/P	II2E3P										
2L	G25	25	20	30									II2L3P				
2L	G25	25	20	30													
2LL	G25	20	18	25		II2ELL3B/P											
2S (HU)	G25.1	25	20	33													II2HS3B/P
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30				II2E+3+									
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35						II2H3B/P				II2H3B/P	I3B/P		II2HS3B/P
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		II2ELL3B/P			II2H3B/P								
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45				II2E+3+			II2H3+	II2H3+					
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80								II2H3+					
3P	*G31	30	25	35													
3P	*G31	37	25	35	II2E3P		II2E3P						II2L3P				
3P	*G31	50	42,5	57,5			II2E3P						II2L3P				

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TIPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50		IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37		IT	Italy	II2H3+	20,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30		LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
CH	Swizerland	II2H3B/P	20,50/50		LV	Lettonia	I2H	20
CY	Cipro	I3B/P	30/30		LU	Luxemburg	II2E3P	20,37,50
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30		MT	Malta	I3B/P	30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30		NL	Netherlands	II2L3P	25,37,50
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50		NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30		PL	Polonia	II2E3P	20,37
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30		PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
ES	Spain	II2H3+	20;29/37		RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30		SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37		SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37		SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
GR	Greece	II2H3+	20,29/37		TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37		MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
HU	Hungary	II2HS3B/P	25,25,30/30		AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECNIQUES
TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
	G30/31	Kg/h	0,584/0,575	1,168/1,150	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		2X145K	4X145K	
R.D.A.-X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		2X95K	4X95K	
R.D.A.-X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		1X30	2X30	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
IT – IE – GR – GB – ES- PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
	G30/31	Kg/h	0,584/0,504	1,168/1,008	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		2X145K	4X145K	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		2X83K	4X83K	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		1X25	2X25	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
AT-CH	II2H3B/P	p(mbar)	20	50/50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
	G25	m³/h	0,911	1,822	
	G30/31	Kg/h	0,584/0,575	1,168/1,150	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		2X145K	4X145K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		2X95K	4X95K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		1X30	2X30	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31	
BE – FR	II2E+3+	p(mbar)	20/25	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
	G30/31	Kg/h	0,584/0,504	1,168/1,008	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		2X145K	4X145K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		2X95K	4X105K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		1X30	1X30	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	II2H3B/P	p(mbar)	20	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
	G25	m³/h	0,911	1,822	
	G30/31	Kg/h	0,584/0,504	1,168/1,008	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		2X145K	4X145K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 20		2X155K	4X155K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 20		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		2X83K	4X83K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		1X25	2X25	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31
DE	II2ELL/3B/P	p(mbar)	20	20	50/50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas					
	G25	m³/h	0,911	1,822	
	G31	Kg/h	0,575	1,150	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		2X150K	4X150K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		2X95K	4X95K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		1X30	2X30	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		2X90K	4X90K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		1X25	2X25	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G25	G31	G31
NL	II2L3P	p(mbar)	25	37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
	G31	Kg/h	0,202	0,388	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		2X145K	4X145K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		2X95K	4X95K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		1X30	1X30	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		2X90K	4X90K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		1X25	2X25	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	G31
LU	II2E3P	p(mbar)	20	37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
	G31	Kg/h	0,575	1,150	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		2X145K	4X145K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burne - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		2X95K	4X95K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burne - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		1X25	2X25	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	
PL	II2E3P	p(mbar)	20	37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
	G30/G31	Kg/h	0,584/0,575	1,168/1,150	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		2X145K	4X145K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 28-30/37		2X95K	4X95K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 28-30/37		1X30	2X30	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		2X83K	4X83K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		1X30	2X30	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	G30/G31
PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	50/67

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas					
	G30-G31	Kg/h	0,584/0,504	1,168/1,008	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		1X11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30-G31 mbar30/30		2X95K	4X95K	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30-G31 mbar30/30		1X30	2X30	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G30-G31	
MT-CY	I3B/P	p(mbar)		30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		2X145K	4X145K	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS Ø-1/110mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		1X51	2X51	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20		
LV	I2H	p(mbar)	20		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

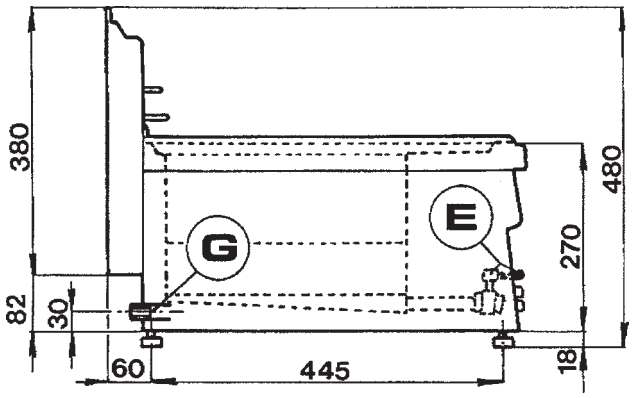
TABELLA II -TABLE II -TABLEAU II -TABELLE II - TABLA II:					
Dati tecnici-Technical data - Donnees tecniques -Tecnishe date -Datos técnicos					
Friggitrici;Friteuse au gas ; Gasbeheizte friteuse;Freidora a gas					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GF46	GF66	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7,4	14,8	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,783	1,566	
	G25.1	m³/h	0,911	1,822	
	G30/31	Kg/h	0,584/0,504	1,168/1,008	
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-	-	
Capacità vasca - Capacity tank – Capacitè cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		11,5lt	2X11,5lt	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 25		2X140K	4X140K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 25		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25.1 mbar 25		2X155K	4X155K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25.1 mbar 25		1X51	2X51	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		2X95K	4X95K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		1X30	2X30	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25.1	G30/G31
HU	$II_{2HS3B/P}$	p(mbar)	25	25	30/30

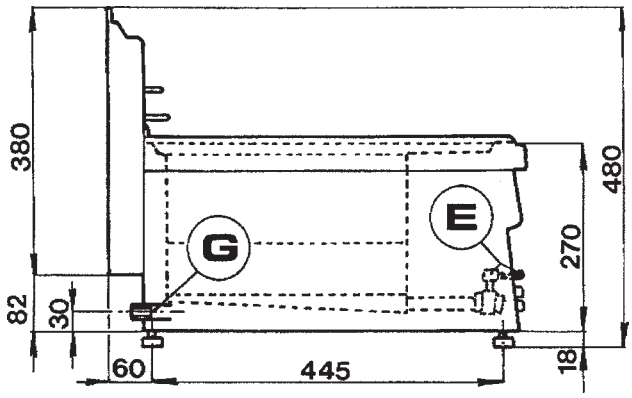
I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire

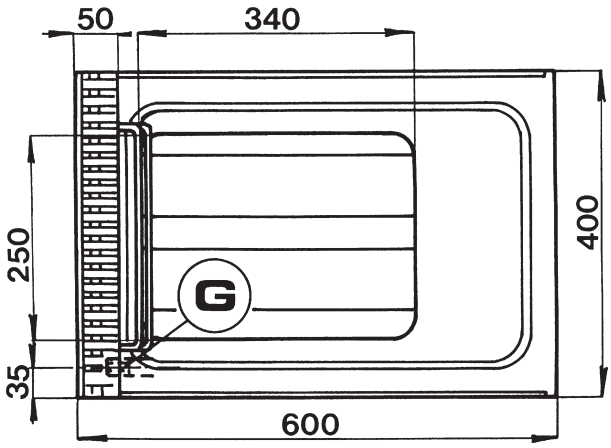
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

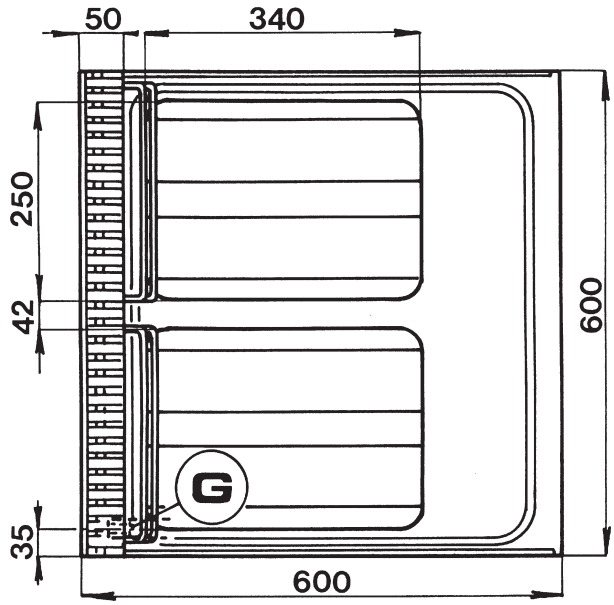
GF46



GF66







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

E = Rubinetto scarico olio G 3/4"
Oil discharge valve G 3/4"
Robinet de vidange huile G 3/4"
Ölablaßhahn G 3/4"
Grifo vaciado aceite G 3/4"

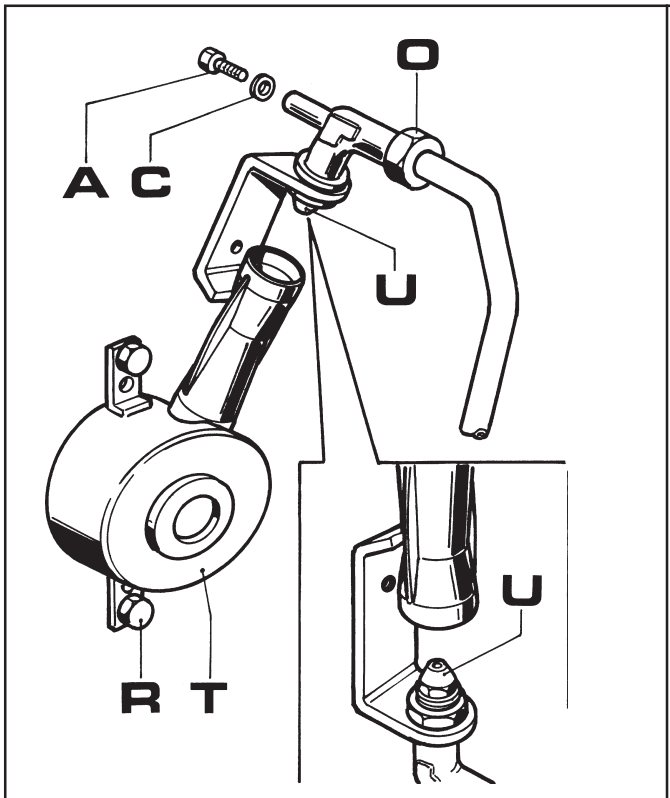


fig. 1

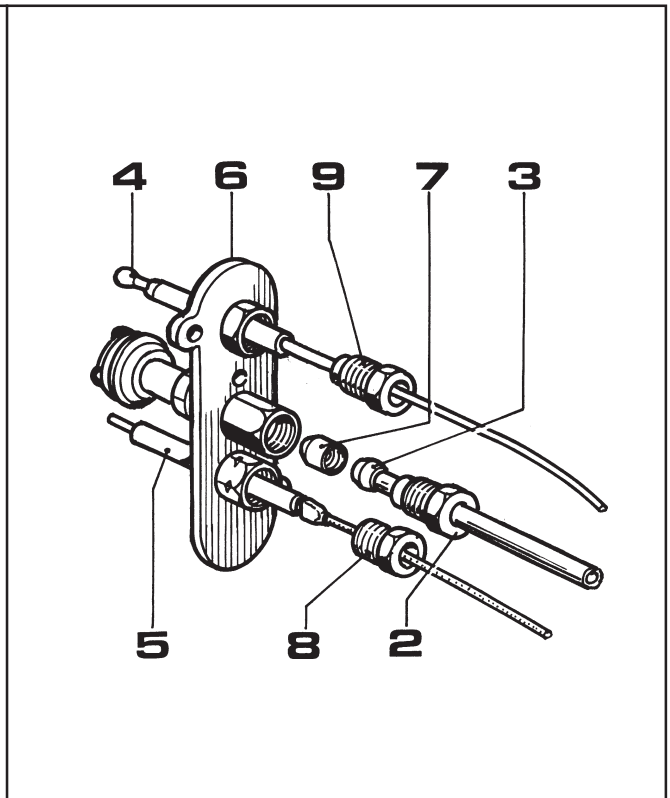


fig. 2

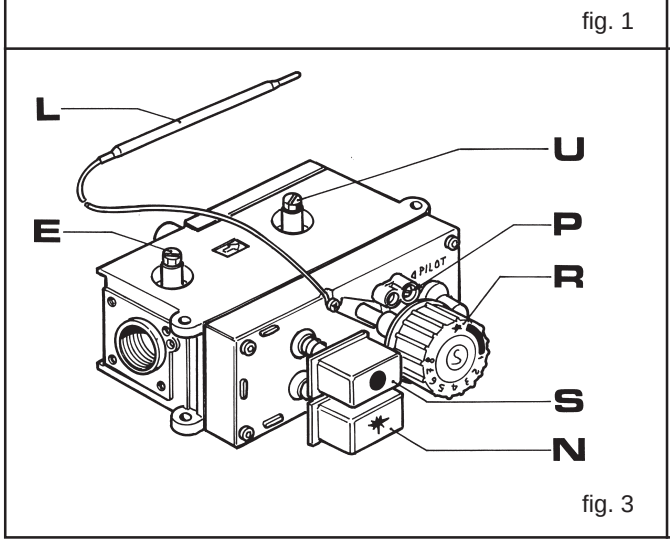


fig. 3

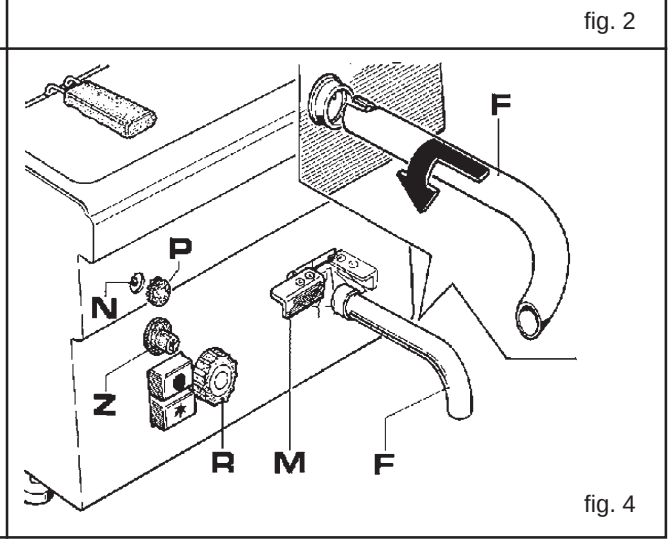


fig. 4

kiwa
Partner for progress

certificato

Numero / *Number*	KIP-052275/01	Sostituisce / *Replaces*	26/03/2009
Emesso / *Issued*	21/09/2009	Scopo / *Scope*	Directive 90/396/EEC
Rapporto / *Report*	163305		
NIP/ *PIN*	0694BL3305		

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO
EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Kiwa Gastec dichiara che i prodotti
Kiwa Gastec hereby declares that the products

apparecchiature per ristorazione alimentate a gas, tipo
gas heated catering equipment heating boilers, type

Marchio / *trade mark*: **MBM**
Serie / *series*: **MINIMA**
Modelli / *models*:

GFT46L	GFT66LC	G6S6	GF66
GFT46LC	GFT66R	G4SF6	GBM46
GFT106L	GFT66RC	G4SFE6	GBM66
GFT106LC	GFT66LRC	G6SF6	GC66
GFT46R	GFT106LR	G6SFA6	GBR6
GFT46RC	GFT106LRC	G6SFE6	GPL46
GFT66L	G2S6	G6SFEA6	GPL46P
GFT66LR	G4S6	GF46	GPL86
			GPL86P

costruite da / *made by* **EUROTEC S.r.l.**
Milano, Italia

soddisfano i requisiti riportati nella
meets the essential requirements as described in the
Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)
Directive on appliances burning gaseous fuels (90/396/EEC)

I suddetti prodotti sono stati approvati per
Mentioned products have been approved for

Tipi di apparecchi / *appliance type* : A_1

Paesi e categorie apparecchi / *Countries and appliance categories*

AT	$II_{2H3B/P}$	BE	II_{2E+3+}	CH	$II_{2H3B/P}$	DE	$II_{2ELL3B/P}$
DK	$II_{2H3B/P}$	ES	II_{2H3+}	FI	$II_{2H3B/P}$	FR	II_{2E+3+}
GB	II_{2H3+}	GR	II_{2H3+}	IE	II_{2H3+}	IS	$II_{2H3B/P}$
IT	II_{2H3+}	LU	II_{2E3P}	PT	II_{2H3+}	NL	II_{2L3P}
NO	$II_{2H3B/P}$	SE	$II_{2H3B/P}$	AL	$II_{2H3B/P}$	BG	$II_{2H3B/P}$
CY	$I_{3B/P}$	CZ	$II_{2H3B/P}$	EE	$II_{2H3B/P}$	HR	$II_{2H3B/P}$
LT	$II_{2H3B/P}$	LV	I_{2H}	MK	$II_{2H3B/P}$	MT	$I_{3B/P}$
PL	II_{2E3P}	RO	$II_{2H3B/P}$	SI	$II_{2H3B/P}$	SK	$II_{2H3B/P}$
TR	$II_{2H3B/P}$	HU	$II_{2HS3B/P}$				

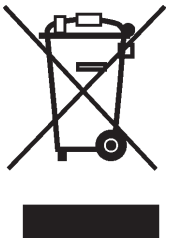
Kiwa Gastec

Ing. R. Karel
Director Product Certification

kiwa Approved
EC Directive
EC TYPE EXAMINATION
90/396/EEC
GASTEC

CE 0694

Kiwa Italia S.p.a.
Sede Legale:
Via Angelo Maj, 12
20135 Milano
Sede Amministrativa e operativa:
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)
www.1kiwa.com
GASTEC



I

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB

USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. 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.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F

INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. 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.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D

INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E

INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.