



Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.



Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

FRIGGITRICE GAS

GAS FRYER
GAS-FRITEUSE
FRITEUSE À GAZ
FREIDORA GAS

06WFR3GD
10WFR4GD

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN



Italiano **IT**

English **GB**

Deutsch **DE**

Français **FR**

Español **ES**

Rev.1 10/2017



3019702



Importante

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.



Cautela - Avvertenza

La pavimentazione, in prossimità dell'apparecchiatura potrebbe essere scivolosa.



Importante

I collegamenti necessari (acqua, elettricità e gas) devono essere effettuati esclusivamente da personale adeguatamente specializzato in conformità alle disposizioni locali.



Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



Importante

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detersivi è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.



Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).



Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.



Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.



Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.



Importante



Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.



Cautela - Avvertenza

Non ostruire il camino per evitare l'aumento eccessivo della temperatura dei componenti e prodotti di combustione superiori ai limiti ammessi.

INDICE

	rif. capitoli	pag.	
1ª PARTE		1 INFORMAZIONI GENERALI.....	3
		2 INFORMAZIONI TECNICHE.....	4
		3 SICUREZZA.....	7
		4 USO E FUNZIONAMENTO.....	8
		5 MANUTENZIONI.....	12
		6 GUASTI.....	13
2ª PARTE		7 MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE.....	15
		8 REGOLAZIONI.....	21
		9 SOSTITUZIONE PARTI.....	23
		ALLEGATI.....	I-IX

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento bruciatori, 9

Accessori a richiesta, 6

Accessori, dotazione, 6

Accessori, installazione, 16

Alimentazione, trasformazione, 20

Allacciamento elettrico (06WFR3GD), 18

Allacciamento elettrico (10WFR4GD), 19

Allacciamento gas, 18

Allacciamenti scarico fumi, 20

Allarmi, tabella segnalazioni, 14

Apparecchiatura e fabbricante, identificazione, 3

Apparecchiatura, collaudo, 21

Apparecchiatura, descrizione generale, 4

Apparecchiatura, dismissione, 24

Apparecchiatura, inattività prolungata, 11

Apparecchiatura, installazione, 16

Apparecchiatura, ripristino, 11

Apparecchiatura, pulizia, 12

Apparecchiature in batteria, montaggio, 17

Aria primaria bruciatore, regolazione, 23

Arresto ciclo di cottura e avviamento, 10

Assistenza, modalità di richiesta, 4

Avviamento e arresto ciclo di cottura, 10

B Bruciatore, regolazione aria primaria, 23

Bruciatore, sostituzione ugello, 24

Bruciatori, accensione e spegnimento, 9

C Collaudo apparecchiatura, 21

Comandi, descrizione, 8

Controllo pressione gas, 13

fabbricante e apparecchiatura, identificazione, 3

Cottura, avviamento e arresto ciclo di, 10

D Dati tecnici, 5

Descrizione comandi, 8

Descrizione generale apparecchiatura, 4

Disimballo e imballo, 15

Dismissione apparecchiatura, 24

Dispositivi di sicurezza, 5

Dotazione accessori, 6

E Elettrovalvola gas, regolazione, 21

F Filtraggio olio, 10

Fumi, allacciamento scarico, 20

G Gas, allacciamento, 18

Gas, controllo pressione, 13

Gas, regolazione elettrovalvola, 21

Guasti, ricerca, 13

I Identificazione fabbricante e apparecchiatura, 3

Imballo e disimballo, 15

Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 11

Installazione accessori, 16

Installazione apparecchiatura, 16

Istruzioni e avvertenze per il lettore, 3

Istruzioni e avvertenze di sicurezza, 7

Istruzioni e avvertenze per l'uso e funzionamento, 8

Istruzioni e avvertenze per l'uso, 11

Istruzioni e avvertenze per la manutenzione, 12

Istruzioni e avvertenze per la movimentazione e installazione, 15

Istruzioni e avvertenze per le regolazioni, 21

Istruzioni e avvertenze per la sostituzione parti, 23

L Livellamento, 17

M Modalità di richiesta assistenza, 4

Montaggio apparecchiature in batteria, 17

Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 15

Movimentazione e sollevamento, 15

O Olio, filtraggio, 10

P Pressione gas, controllo, 13

Pulizia apparecchiatura, 12

Pulizia vasca, supporto cestelli e accessori, 13

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante.

Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

R Regolazione aria primaria bruciatore, 23

Regolazione elettrovalvola gas, 21

Ricerca guasti, 13

Ripristino apparecchiatura, 11

S Scarico fumi, allacciamento, 20

Scopo del manuale, 3

Segnalazioni allarmi, tabella, 14

Segnali di sicurezza e informazione, 6

Sicurezza e informazione, segnali di, 6

Sicurezza, dispositivi di, 5

Sollevamento e movimentazione, 15

Sostituzione parti, raccomandazioni per la, 23

Sostituzione ugello bruciatore, 24

Sostituzione ugello spia pilota, 24

Spegnimento e accensione bruciatori, 9

Spia pilota, sostituzione ugello, 24

T Tabella segnalazione allarmi, 14

Trasformazione alimentazione, 20

Trasporto, 15

U Ugello bruciatore, sostituzione, 24

Ugello spia pilota, sostituzione, 24

V Vasca, supporto cestelli e accessori, pulizia, 13

Ventilazione locale, 16

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è suddiviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal fabbricante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal fabbricante nella propria lingua originale (italiana) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

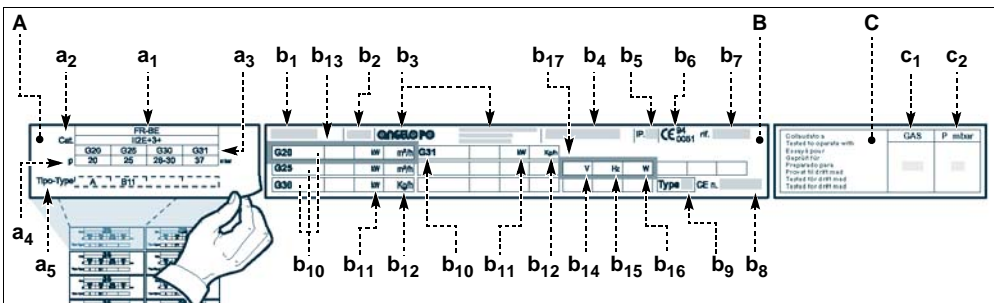
IT

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Targa complementare

- a₁) Paese di utilizzo
- a₂) Categoria apparecchiatura
- a₃) Tipo di gas



- a₄) Pressione gas
- a₅) Tipo di scarico fumi
- B) Targa di identificazione
- b₁) Modello apparecchiatura
- b₂) Tipo di personalizzazione
- b₃) Identificazione fabbricante
- b₄) Numero di matricola
- b₅) Indice di protezione
- b₆) Marcatura CE di conformità
- b₇) Norma di riferimento
- b₈) Numero certificato CE
- b₉) Tipo famiglia prodotto
- b₁₀) Tipo di gas
- b₁₁) Potenza dichiarata (kW)
- b₁₂) Consumo gas
- b₁₃) Indicatore gas collaudo
- b₁₄) Tensione (V)

- b₁₅) Frequenza (Hz)
- b₁₆) Potenza elettrica assorbita (W)
- b₁₇) Indicatore tensione collaudo
- C) Targa gas collaudo
- c₁) Tipo di gas
- c₂) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta **(A)**, a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).

Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal fabbricante per il collaudo è necessario asportare la targhetta **(C)** e applicare l'indicatore **(b₁₃)** sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA



Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet <http://www.angelopo.com>.



Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

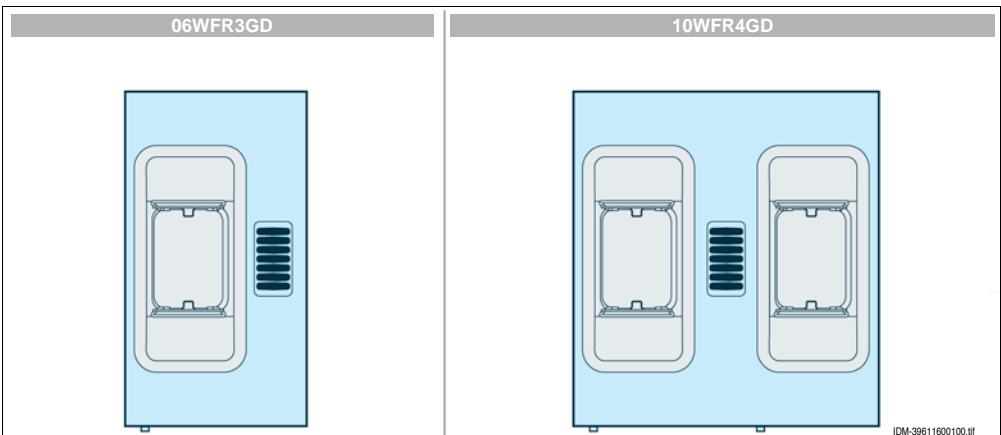
INFORMAZIONI TECNICHE

2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La friggitrice, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la frittura dei cibi, nell'ambito della ristorazione professionale.

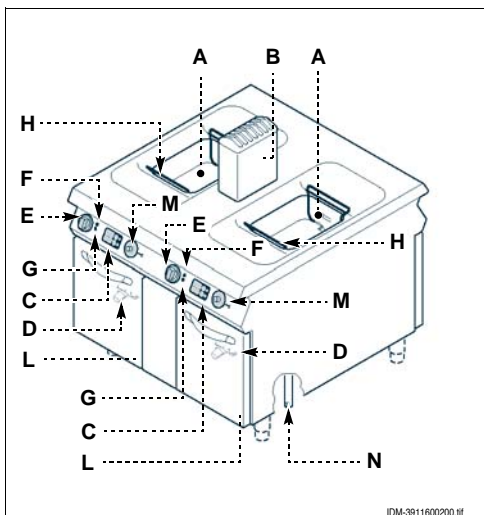
L'apparecchiatura è dotata di una linea bifronte per permetterne l'installazione al centro del locale. In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).



IDM-39611600100.01

Organi principali

- A) Vasca di frittura:** realizzata in acciaio inox.
- B) Scarico fumi (tipo A):** per evacuare i fumi generati dal bruciatore
- C) Pannello di controllo:** per gestire le funzioni operative.
- D) Rubinetto di scarico:** per scaricare l'olio contenuto all'interno della vasca.
- E) Manopola di comando:** per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica.
- F) Spia rete:** per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
- G) Spia temperatura:** per segnalare la fase di riscaldamento dell'olio contenuto nella vasca.
- H) Supporto appendicestello:** per appoggiare il cestello durante la fase di scolatura dei cibi.
- L) Portello:** per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura
- M) Manopola comando bruciatore:** per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore
- N) Attacco alimentazione gas:** per allacciare l'alimentazione del gas



DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

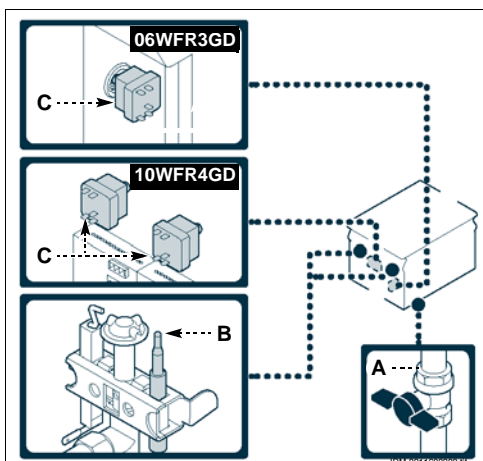
L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

- A) Rubinetto alimentazione gas:** per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.
- B) Termocoppia di sicurezza:** blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.
- C) Termostato di sicurezza:** blocca l'alimentazione del gas in caso di surriscaldamento.



Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.



SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati sull'apparecchiatura.

A) Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura

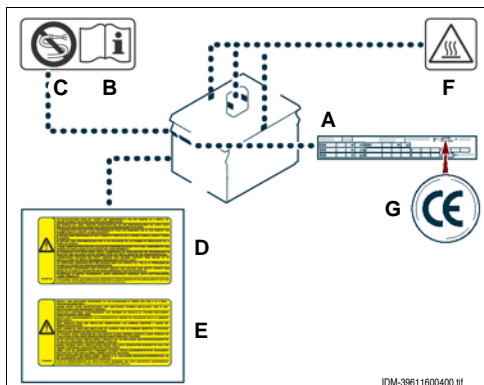
B) Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

C) Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

E) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

F) Pericolo di scottatura: attenzione alle superfici calde.



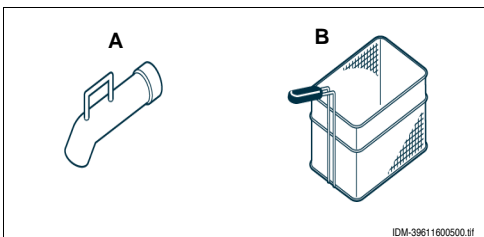
G) Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme a tutte le pertinenti disposizioni legislative di prodotto applicabili.

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

A) Prolunga scarico olio.

B) Cestello.



ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori (vedi "catalogo generale").

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

Il fabbricante, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Importante

Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone. L'eventuale modifica e/o manomissione dell'apparecchiatura o dei dispositivi di sicurezza comporterà l'invalidazione della marcatura CE e la decadenza dal diritto alla garanzia offerta dal Fabbricante.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone, danni ai beni posti nelle vicinanze e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità o qualifiche previste dalla legge devono essere eseguiti esclusivamente da personale debitamente qualificato, e/o abilitato e comunque con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti la-

vorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal fabbricante e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.



Importante

Il massimo carico ammissibile, per vasca, è di 2,5 Kg.

Cautela - Avvertenza

La pavimentazione, in prossimità dell'apparecchiatura potrebbe essere scivolosa.

Importante

I collegamenti necessari (acqua, elettricità e gas) devono essere effettuati esclusivamente da personale adeguatamente specializzato in conformità alle disposizioni locali.

Cautela - Avvertenza

Non ostruire il camino per evitare l'aumento eccessivo della temperatura dei componenti e prodotti di combustione superiori ai limiti ammessi.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E FUNZIONAMENTO

i **Importante**

Gli utilizzatori, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, formati ed addestrati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali.

Attuare solo gli usi previsti dal fabbricante e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.

Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica.



B) Manopola comando bruciatore: per accendere e spegnere il relativo bruciatore e spia pilota.



C) Spia rete: accesa, segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

D) Spia temperatura: accesa, segnala che l'olio non ha raggiunto la temperatura impostata. A temperatura raggiunta, la spia si spegne.

E) pannello di controllo: per gestire le seguenti funzioni.

e₁) Display temperatura:

- per indicare il valore della temperatura impostata (in fase di programmazione)
- per indicare il valore della temperatura dell'olio (in fase di cottura).

e₂) Pulsante avviamento e arresto cottura: per avviare o arrestare il programma di cottura impostato.

e₃) Spia alimentazione elettrica: per segnalare che il pannello di controllo è in stand-by.

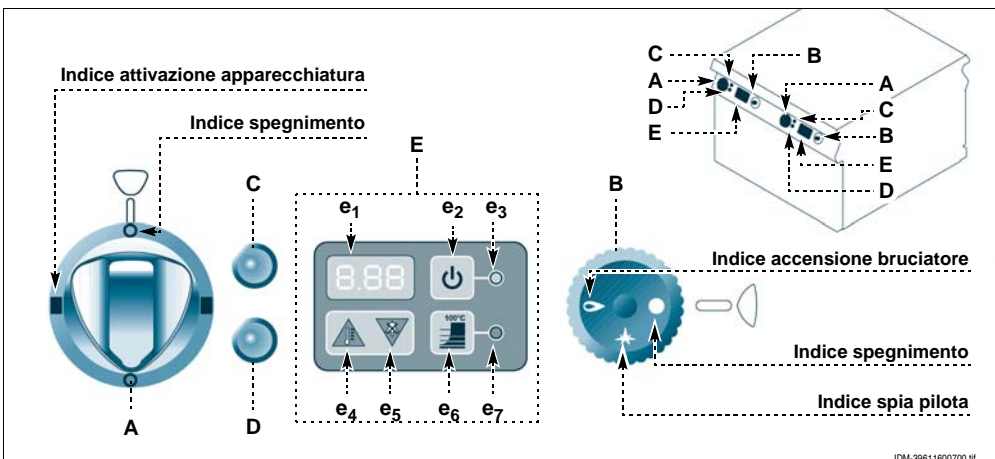
e₄) Pulsante impostazione temperatura: per aumentare la temperatura (in fase di programmazione)

e₅) Pulsante impostazione temperatura:

- per diminuire la temperatura (in fase di programmazione)
- per disattivare il segnale acustico (in fase di utilizzo)

e₆) Pulsante preriscaldamento: per attivare e disattivare la funzione di mantenimento della temperatura a 100°C (melting).

e₇) Spia mantenimento temperatura: per segnalare che è attiva la funzione di mantenimento della temperatura, in attesa di iniziare il ciclo di cottura.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

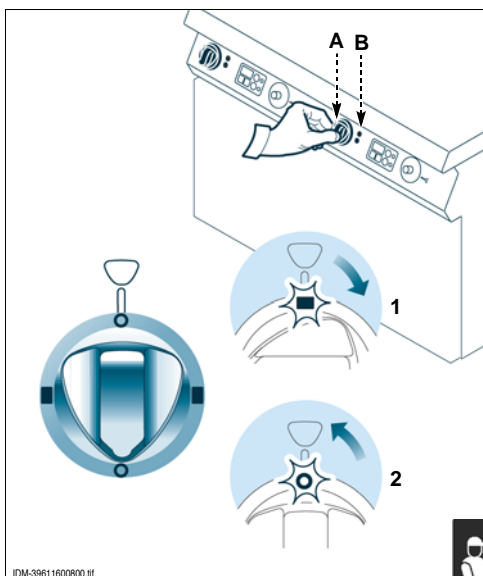
Per l'accensione e lo spegnimento procedere nel modo indicato per entrambi i bruciatori.

i Importante

Prima dell'utilizzo effettuare un ciclo di cottura a vuoto ad una temperatura compresa fra 150 ÷ 165 °C.

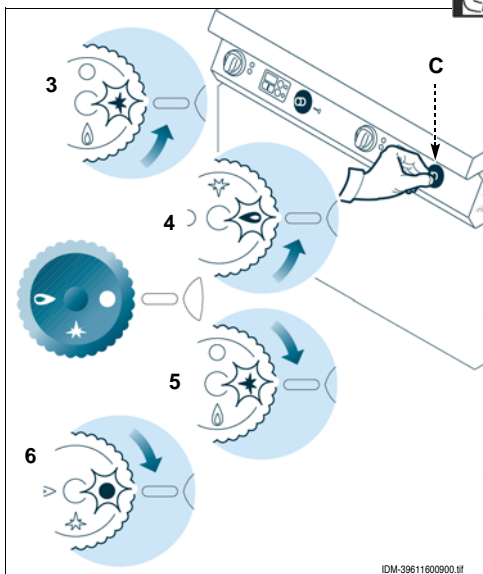
Accensione

- 1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas .
- 2 - Ruotare la manopola **(A)** (pos. 1) per attivare l'alimentazione elettrica. La spia di rete **(B)** si accende.
- 3 - Premere e ruotare la manopola **(C)** in senso antiorario (pos. 3) per accendere la spia pilota. Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.
- 4 - Premere e ruotare la manopola **(C)** in senso antiorario (pos. 4) per accendere il bruciatore.



Spegnimento

- 1 - Premere e ruotare la manopola **(C)** in senso orario (pos. 5) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
- 2 - Premere e ruotare la manopola **(C)** in senso orario (pos. 6) per spegnere la spia pilota.
- 3 - Ruotare la manopola **(A)** (pos. 2) per disattivare l'alimentazione elettrica. La spia di rete **(B)** si spegne.
- 4 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas .
- 5 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

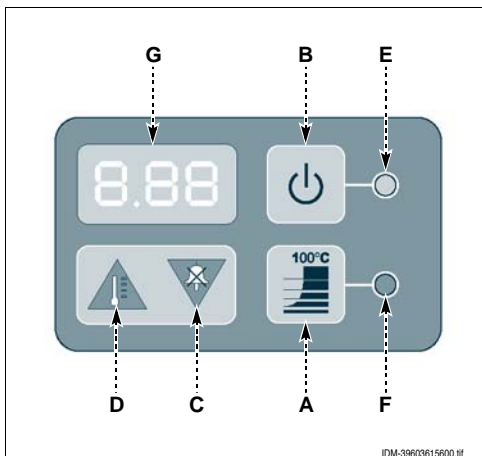


AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO COTTURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Avviamento

- 1 - Accendere i bruciatori (vedi pag. 9).
- 2 - Premere il tasto **(A)** e successivamente il tasto **(B)** per eseguire la fase di "melting" dell'olio. Quando viene raggiunta la temperatura di preriscaldamento si attiva il segnale acustico. Premere il tasto **(C)** per disattivare la fase di "melting". Tale temperatura viene mantenuta a 100°C fino a inizio cottura.
- 3 - Premere il tasto **(D)** per attivare la modalità di inserimento temperatura.
- 4 - Agire sui tasti **(D-C)** per impostare la temperatura di cottura. I dati impostati nel pannello di controllo rimangono memorizzati finché non viene disattivata l'alimentazione elettrica.
- 5 - Premere il tasto **(A)** per interrompere la fase di mantenimento temperatura.
- 6 - Premere il pulsante **(B)** per avviare il ciclo di cottura. Le spie **(E-F)** lampeggiano fino al raggiungimento della temperatura impostata e poi rimangono accese fisse. Per visualizzare la temperatura impostata, durante la fase di cottura, premere il tasto **(D)**.



i Importante

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica inferiore a 20-40 secondi, il ciclo di cottura riparte automaticamente.

In caso di interruzione superiore a 40 secondi, è necessario premere il tasto (B) per riavviare il ciclo di cottura.

Arresto

- 1 - Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura.

FILTRAGGIO OLIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

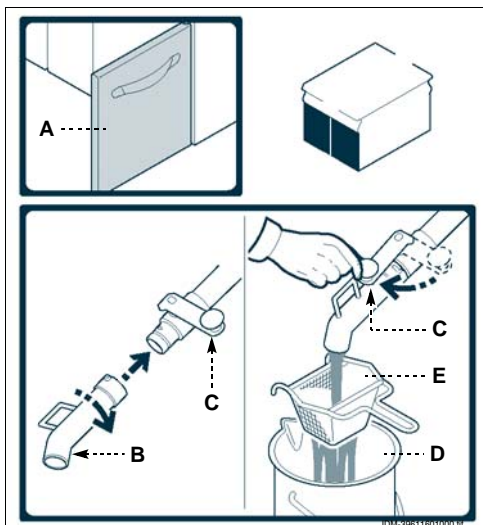
i Importante

Prima di effettuare questa operazione lasciare raffreddare per 10-15 min. l'apparecchiatura, in modo che l'olio raggiunga una temperatura compresa fra 50 e 120 °C.

- 1 - Aprire il portello **(A)**.
- 2 - Inserire la prolunga **(B)** nel rubinetto **(C)**.
- 3 - Posizionare sotto la prolunga **(B)** il recipiente **(D)** e il filtro **(E)** entrambi forniti a richiesta.
- 4 - Aprire il rubinetto **(C)** per svuotare la vasca.
- 5 - Ad operazione ultimata chiudere il rubinetto **(C)**.

⚠ Cautela - Avvertenza

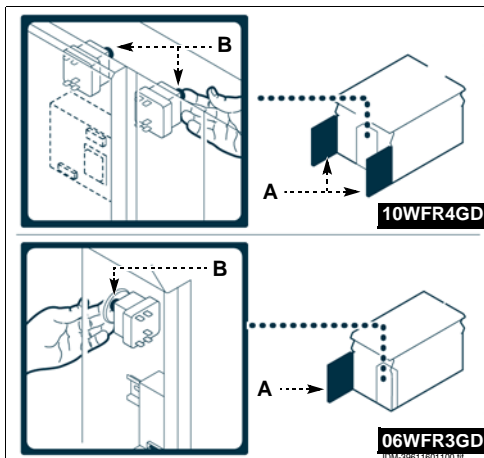
Non disperdere l'olio nell'ambiente ma effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti nel paese di utilizzo.



RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

- 1 - Lasciare raffreddare l'olio di 30-40°C.
- 2 - Aprire il portello (A).
- 3 - Premere il pulsante (B) del termostato di sicurezza intervenuto per riattivare l'alimentazione del gas.



i Importante

Per identificare il termostato intervenuto, controllare quale bruciatore si è spento e agire sul pulsante corrispondente.

- 4 - Richiudere il portello (A).

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

- 1 - chiudere il rubinetto alimentazione gas;
- 2 - pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe;
- 3 - cospargere con un velo d'olio alimentare le su-

perfici in acciaio inox;

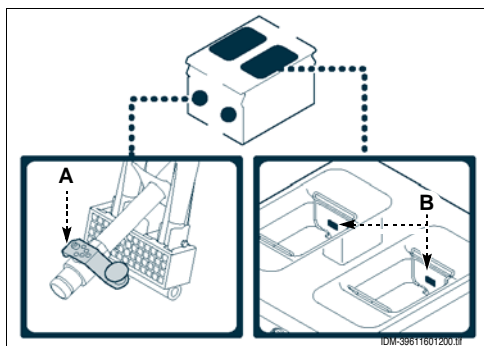
- 4 - eseguire tutte le operazioni di manutenzione;
- 5 - lasciare l'apparecchiatura scoperta e le camere di cottura aperte.



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal fabbricante.
- Utilizzare i cestelli in maniera adeguata.
- Prima di riempire la vasca, verificare che il rubinetto di scarico (A) sia chiuso.
- Verificare che il livello dell'olio non scenda mai al di sotto del minimo indicato (B).
- Usare olii monoseme o miscele di olii specifici per friggitrici.
- Utilizzare un recipiente a parte per fondere i grassi solidi in modo da non danneggiare l'apparecchiatura.
- Prima di utilizzare l'apparecchiatura attendere che l'olio sia in temperatura.
- Immergere il cestello lentamente per evitare la formazione di schiuma.
- Filtrare spesso l'olio di frittura per eliminare i residui di lavorazione.



- Non utilizzare l'apparecchiatura senza olio all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.
- Utilizzare il supporto appendicestello per scolare la frittura.
- Quando si interrompe l'utilizzo dell'apparecchiatura per un breve periodo, ridurre la temperatura dell'olio al minimo oppure spegnere per evitare inutili consumi e l'invecchiamento dell'olio.

i Importante

Conservare l'olio di frittura al freddo e al buio e filtrarlo frequentemente al fine di rallentare la progressiva degradazione. L'uso di olio degradato per la frittura è dannoso per la salute delle persone.

- Sostituire l'olio quando produce fumo tra 160 ÷ 180 °C oppure quando assume un colorito scuro.
- Usare periodicamente un polarimetro per misurare la percentuale di composti polari (valore max consentito 25 g/100 g in conformità alla CIRCO-

- LARE MINISTERO DELLA SANITÀ n. 1 dell'11 gennaio 1991.
- Il massimo carico consigliato. per vasca, è di 1 Kg.

MANUTENZIONI

5

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza effettuando le operazioni di manutenzione programmata previste dal fabbricante. Una buona manutenzione consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provo-



care condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

- la vasca di cottura (vedi pag. 13);
- gli accessori (vedi pag. 13);
- l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 12).

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Controllo pressione gas e tenuta impianto;
- Verifica efficienza termocoppia di sicurezza;
- Verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia;
- Verifica efficienza termostato di sicurezza;
- Verificare efficienza impianto elettrico.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detersivi è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.

- 1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detersivi per uso alimentare e materiale non abrasivo.

- 2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.



Cautela - Avvertenza

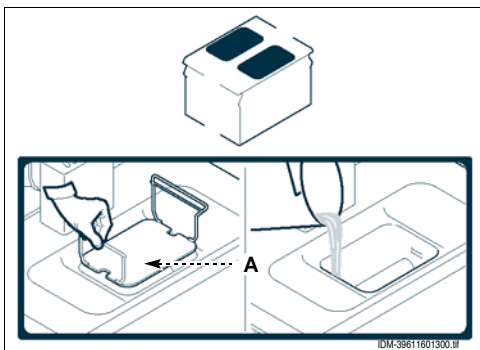
Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

- 3 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- 4 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
- 5 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
- 6 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
- 7 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA VASCA, SUPPORTO CESTELLI E ACCESSORI

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura (vedi pag. 9).
- 2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3 - Smontare il supporto cestelli (A) e pulirlo.
- 4 - Scaricare e filtrare l'olio (vedi pag. 10).
- 5 - Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
- 6 - Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca.
- 7 - Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
- 8 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.
- 9 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



i Importante

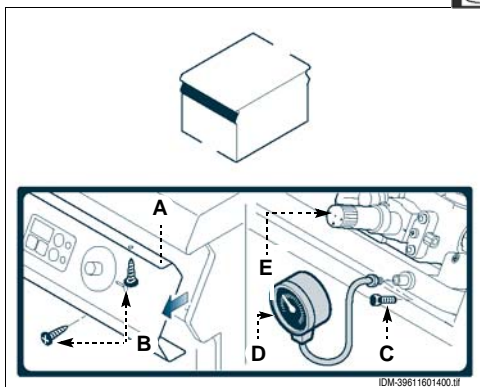
Quando viene utilizzata l'acqua per la pulizia periodica, assicurarsi che non vi siano tracce d'acqua in vasca, sugli accessori e nel condotto di scarico prima di reintrodurre nuovamente l'olio.



CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas .
- 2 - Svitare le viti (B) e smontare il cruscotto (A).
- 3 - Svitare la vite (C) della presa di pressione.
- 4 - Collegare il manometro (D) alla presa di pressione.
- 5 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas .
- 6 - Agire sulla manopola (E) per accendere il bruciatore (vedi pag. 9).
- 7 - Eseguire un ciclo di cottura a vuoto alla massima temperatura (vedi pag. 10) e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati nella tabella in fondo al manuale.
- 8 - Spegner il bruciatore, scollegare il manometro e ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



IT

GUASTI

6

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata.

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e diffezioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

i **Importante**

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet <http://www.angelopo.com>.



Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
La spia pilota non si accende.	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. i Importante Contattare il servizio assistenza.
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
 La spia pilota si accende ma il bruciatore rimane spento.		Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione.
 La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	i Importante Contattare il servizio assistenza.
L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata.		Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso dell'accensione
	Teleruttore non alimentato elettricamente o danneggiato	Controllare o sostituire la bobina del teleruttore.
Il pannello di controllo non si accende.	Scheda elettronica non alimentata elettricamente.	Verificare o invertire il collegamento delle Fasi.

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Allarme	Cause	Rimedi
EO	Sonda in corto circuito; collegamento elettrico difettoso.	Contattare il servizio assistenza.
EOC	Dispositivo elettrico di controllo difettoso.	Contattare il servizio assistenza.
E2	Perdita di dati impostati sulla scheda elettronica.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura; se il problema persiste chiamare il servizio assistenza.
AL1	Sono stati superati i valori di temperatura massimi consentiti; sonda interrotta.	Attendere che l'olio si raffreddi; se il problema persiste chiamare il servizio assistenza.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

i **Importante**

Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Colui che è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

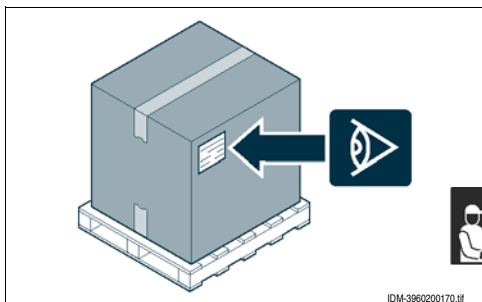
L'imballo è realizzato, limitando gli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.

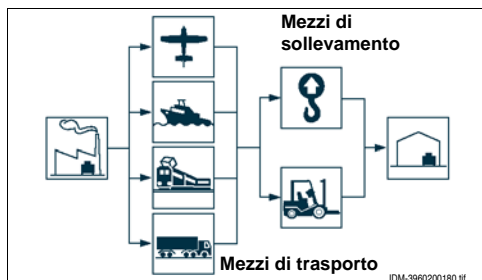


TRASPORTO

Il trasporto, in funzione anche del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti imprevisti, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



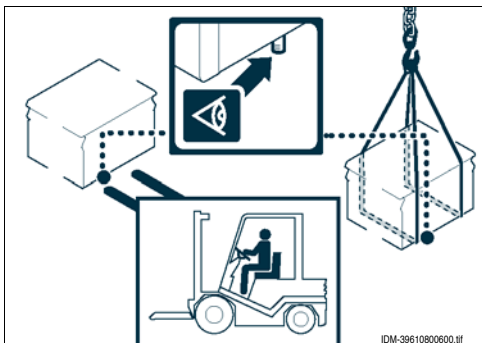
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.

Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

i **Importante**

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al tubo di alimentazione gas.



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

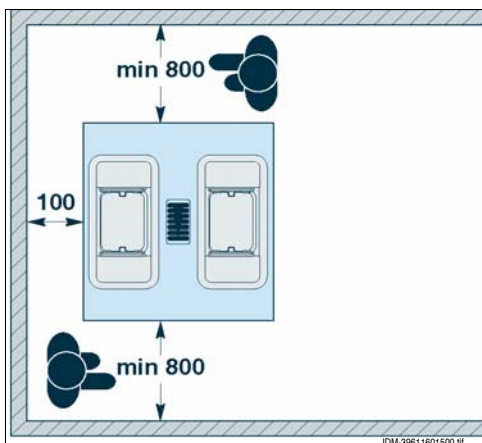
Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.



Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 100 mm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150 °C.



Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo (Decreto ministeriale n.74 - 12/04/96 - UNICIG 87/23).

i **Importante**

Non posizionare l'apparecchiatura a fianco di pareti con rischio di combustione.

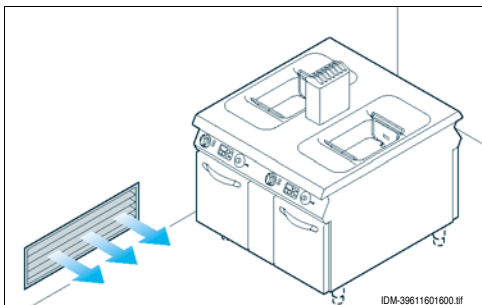
VENTILAZIONE LOCALE

i **Importante**

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

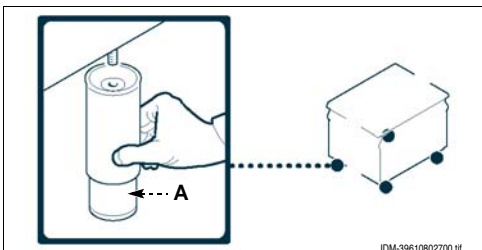
i **Importante**

Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



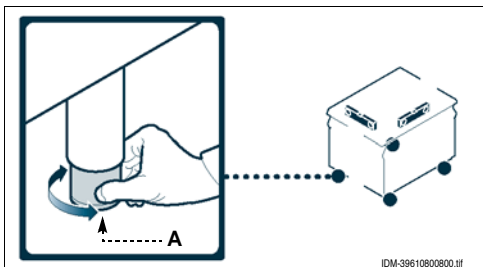
INSTALLAZIONE ACCESSORI

Avvitare i piedi di appoggio (A) in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



LIVELLAMENTO

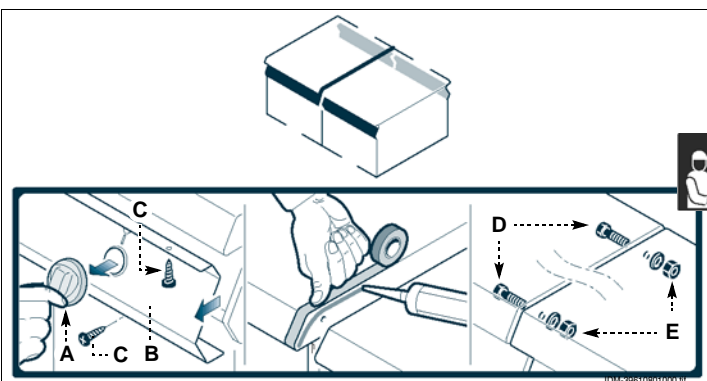
Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

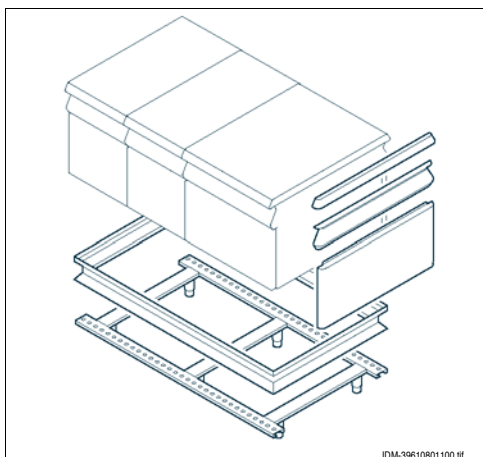
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

- 1 - Sfilare le manopole **(A)**.
- 2 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.
- 3 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
- 4 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
- 5 - Accostare le apparecchiature.
- 6 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.



- 7 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
- 8 - Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

Per le apparecchiature in batteria è disponibile, a richiesta, un kit di allestimento che comprende il telaio di appoggio e alcuni profili di finitura.



ALLACCIAMENTO GAS

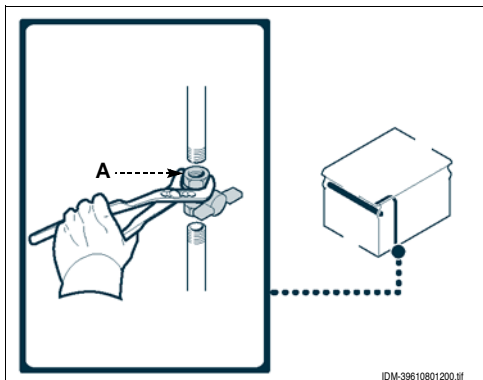
i Importante

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi. Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura e interporre un rubinetto di intercettazione (A) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.

i Importante

Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).



IDM-39610801200.itf

i Importante

Il tubo di alimentazione del gas deve essere conforme ai requisiti nazionali in vigore e deve essere periodicamente controllato e sostituito se necessario.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO (06WFR3GD)

i Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

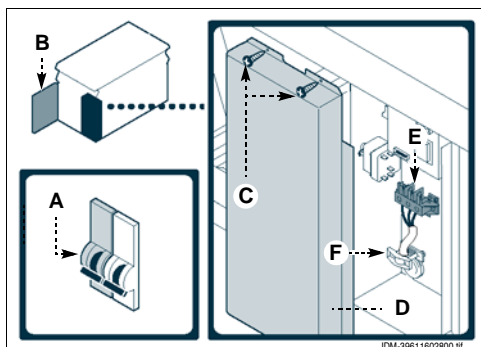
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1 N 50Hz - 220V/1 N 60Hz.

⚠ Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

- 1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2 - Aprire il portello (B).



IDM-39611602800.itf

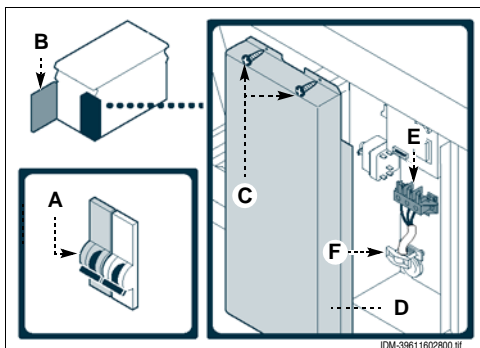
- 3 - Svitare le viti (C) per smontare il coperchio (D).
- 4 - Inserire il cavo di alimentazione nel pressacavo (F).
- 5 - Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsetteria (E) dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.

Utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.

i Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra; se non è effettuato correttamente il bruciatore non si accende.

- 6 - Serrare il pressacavo (F).
- 7 - Rimontare il coperchio (D) e fissarlo con le viti (C) ad operazione ultimata.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO (10WFR4GD)

i Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

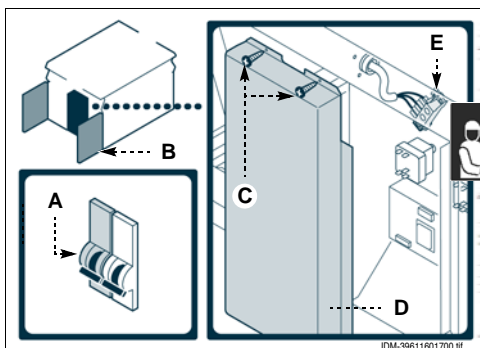
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1 N 50Hz - 220V/1 N 60Hz.

⚠ Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.

- 1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura con scansionatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2 - Aprire il portello (B).
- 3 - Svitare le viti (C) per smontare il coperchio (D).
- 4 - Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (E) dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale. Utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.



i Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra, se non è effettuato correttamente il bruciatore non si accende.

- 5 - Rimontare il coperchio (D) e riavvitare le viti (C) ad operazione ultimata.

ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI

i Importante

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

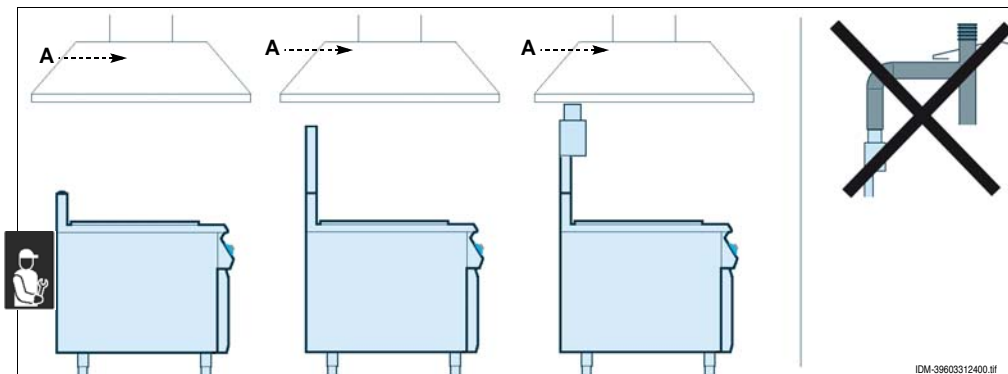
Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa (A) (vedi figura).

i Importante

L'accensione del ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata deve comportare l'apertura automatica del rubinetto di alimentazione gas.

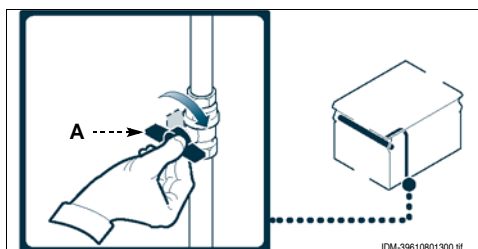


TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura è stata collaudata dal fabbricante con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.

Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

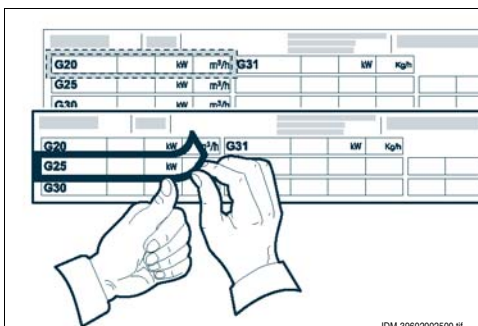
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2 - Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 24).
- 3 - Sostituire l'ugello della spia pilota (vedi pag. 24).
- 4 - Regolare le elettrovalvole del gas (vedi pag. 21).



- 5 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.

i Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.



COLLAUDO APPARECCHIATURA

i **Importante**

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

- 1 - aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti;
- 2 - verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 20);

- 3 - verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore;
- 4 - verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 13);
- 5 - verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza;
- 6 - verificare che non vi siano perdite di gas;
- 7 - verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.



REGOLAZIONI

8

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI

i **Importante**

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

⚠ **Cautela - Avvertenza**

Le regolazioni devono essere effettuate da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

IT

REGOLAZIONE ELETTROVALVOLA GAS

i **Importante**

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 20).

Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

Eeguire questa operazione nel modo indicato su entrambe le elettrovalvole gas.

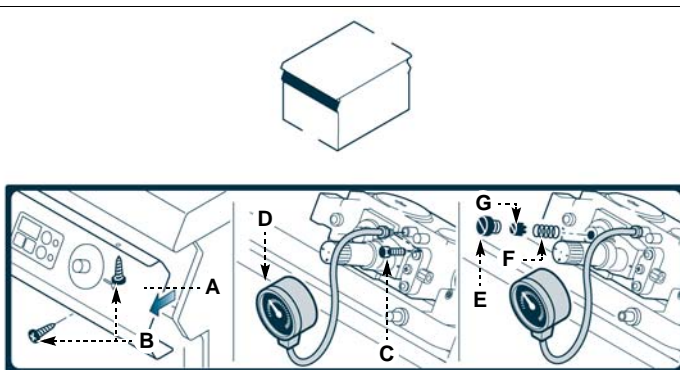
Metano

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas
- 2 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(A)**.
- 3 - Svitare la vite **(C)** della presa di pressione.
- 4 - Collegare il manometro **(D)** alla presa di pressione
- 5 - Svitare il tappo **(E)** e, se necessario, inserire la molla **(F)** e la vite di regolazione **(G)** (fornite a richiesta).
- 6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas

7 - Accendere il bruciatore (vedi pag.9) e regolare la vite **(G)** fino a leggere sul manometro la pressione indicata nella tabella iniettori in fondo al manuale.

8 - Verificare la stabilità della fiamma. Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.

9 - Spegner il bruciatore, scollegare il manometro e ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.

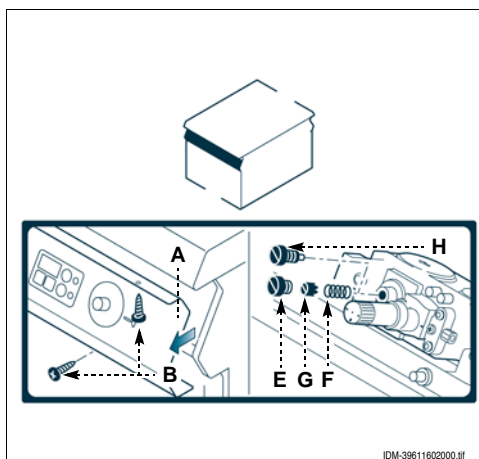


IDM-39611601900.tif

IT

Gas liquido

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas .
- 2 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(A)**.
- 3 - Svitare il tappo **(E)**.
- 4 - Togliere la vite di regolazione **(G)**, la molla **(F)** e sostituirle con il tappo **(H)** (fornito a richiesta).
- 5 - Avvitare a fondo il tappo **(H)**.
- 6 - Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



IDM-39611602000.tif

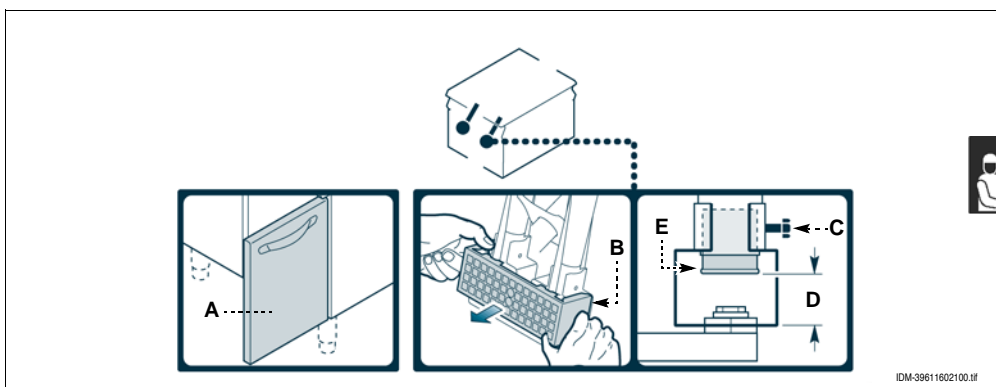
REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas .
- 2 - Aprire il portello (A).
- 3 - Smontare la protezione (B).
- 4 - Allentare la vite di bloccaggio (C).
- 5 - Regolare la posizione della boccola (E) alla distanza (D) riportata in tabella.
- 6 - Stringere la vite (C).
- 7 - Rimontare la protezione (B).

- 8 - Richiudere il portello (A).

Famiglia di gas	Distanza (D) (mm)
II (G 25/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G 25.1- G25.3 / 25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G 20/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/50mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/29-37mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/36mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁



IDM-39611602100.1f

IT

SOSTITUZIONE PARTI

9

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

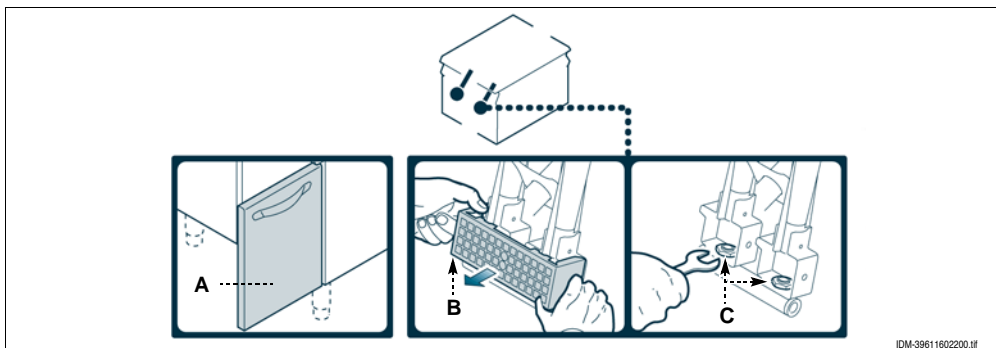
Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.

Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del fabbricante.

Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE



IDM-39611602200.it

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas .
- 2 - Aprire il portello (A).
- 3 - Smontare la protezione (B).

4 - Svitare l'ugello (C) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).

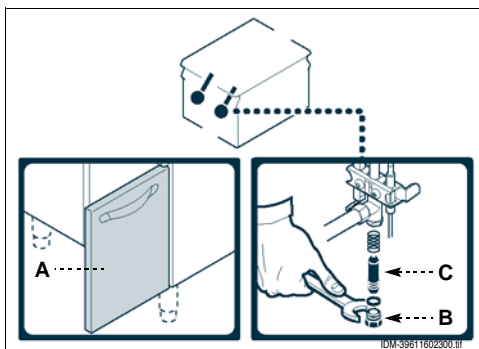
- 5 - Rimontare la protezione (B).
- 6 - Richiudere il portello (A).



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas
- 2 - Aprire il portello (A).
- 3 - Svitare il raccordo (B).
- 4 - Estrarre l'ugello (C) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5 - Riavvitare il raccordo (B) e richiudere il portello (A).



IDM-39611602200.it

DISMISSIONE APPARECCHIATURA

i Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non

biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

 **Important**

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order. Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

 **Caution - warning**

The floor, near the appliance, could be slippery.

 **Important**

The necessary connections (water, electricity and gas) must be set up exclusively by suitably specialised staff, in accordance with local requirements.

 **Important**

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

 **Important**

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

 **Important**

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

 **Caution - warning**

When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.

 **Caution - warning**

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

 **Caution - warning**

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

 **Important**

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

 **Important**

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.


 **Important**

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

 **Caution - warning**

Do not obstruct the flue to avoid the temperature of the combustion components and products from increasing excessively over the admissible limits.

CONTENTS

	ref. chapters	page	
1st PART		1 GENERAL INFORMATION	3
		2 TECHNICAL INFORMATION.....	4
		3 SAFETY	7
		4 USE AND OPERATION	8
		5 SERVICING	12
		6 FAULT	13
2nd PART		7 HANDLING AND INSTALLATION	15
		8 ADJUSTMENT	21
		9 REPLACING PARTS	23
	ANNEXES	I-IX	

INDEX

A Adjusting burner primary air, 23

Adjusting gas solenoid valve, 21

Alarms, indications table, 14

Appliance and manufacturer, identification, 3

Appliance, decommissioning, 24

Appliance, general description, 4

Appliance, installation, 16

Appliance, lengthy downtimes, 11

Appliance, testing, 21

Appliances in banks, assembly, 17

Assembly appliances in banks, 17

C Checking gas pressure, 13

Cleaning instructions, 12

Cleaning the well, basket support and accessories, 13

Connection of fume exhaust vent, 20

Connection, gas, 18

manufacturer and appliance, identification, 3

Controls, description, 8

Conversion of gas supply, 20

D Decommissioning the appliance, 24

Description of controls, 8

E Electrical connection (06WFR3GD), 18

Electrical connection (10WFR4GD), 19

F Faults, troubleshooting, 13

Filtering oil, 10

G Gas connection, 18

Gas pressure, checking, 13

Gas supply, conversion, 20

Gas, checking pressure, 13

General description of appliance, 4

H Handling and lifting, 15

I Identification of manufacturer and appliance, 3

Indications of alarms, table, 14

Information for the reader, 3

Installation of the appliance, 16

Installing accessories, 16

Instructions, cleaning, 12

Instructions and warnings for the reader, 3

Instructions and warnings for safety, 7

Instructions and warnings for use and operation, 8

Instructions and warnings for use, 11

Instructions and warnings for servicing, 12

Instructions and warnings for handling and installation, 15

Instructions and warnings for adjustments, 21

Instructions and warnings for replacing parts, 23

L Lengthy downtimes of appliance, 11

Levelling, 17

Lifting and handling, 15

O Optional accessories, 6

P Packaging and unpacking, 15

Procedure for requesting service, 4

Purpose of the manual, 3

R Replacement of the burner nozzle, 24

Replacement of the pilot light injector, 24

Resetting the appliance, 11

Room ventilation, 16

S Safety and information signs, 6

Safety and information, signs relating to, 6

Safety devices, 5

Safety, devices for, 5

GB

Service, procedure for requesting, 4
Standard accessories, 6
Starting and stopping the cooking cycle, 10
Switching the burner on and off, 9

T Table of alarm indications, 14

Technical data, 5
Testing of the appliance, 21
Transport, 15
Troubleshooting, 13

U Unpacking and packaging, 15

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The manufacturer has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

This information is provided by the manufacturer in the original language (Italian) and is translated into other languages to meet legal and/or business requirements.

Reading this information will avoid health and safety risks to people and financial losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

MANUFACTURER AND APPLIANCE, IDENTIFICATION

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

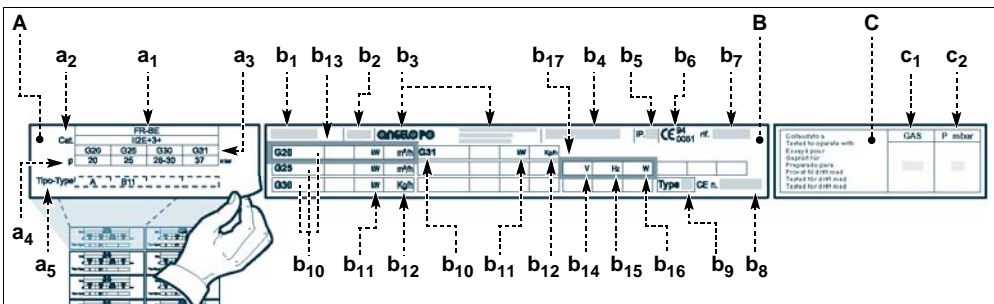
A) Extra nameplate

a₁) Country of use

a₂) Appliance category

a₃) Type of gas

a₄) Gas pressure



- a₅) Type of fume exhaust vent
- B) Nameplate
- b₁) Appliance model
- b₂) Type of customisation
- b₃) manufacturer identification
- b₄) Serial number
- b₅) Protection class
- b₆) CE conformity mark
- b₇) Reference standard
- b₈) CE certificate number
- b₉) Product family type
- b₁₀) Type of gas
- b₁₁) Rated power (kW)
- b₁₂) Gas consumption
- b₁₃) Testing gas indicator frame
- b₁₄) Voltage (V)
- b₁₅) Frequency (Hz)

- b₁₆) Electricity power consumption (W)
- b₁₇) Test voltage indicator
- C) Testing gas plate
- c₁) Type of gas
- c₂) Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent – Type B11 = tall fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the manufacturer for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator **(b₁₃)** against the data of the gas for use on the nameplate.

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE



For all requirements contact the agents or the headquarters of Angelo Po which can be found in the contacts section of the website [http:// www.angelopo.com](http://www.angelopo.com).

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION

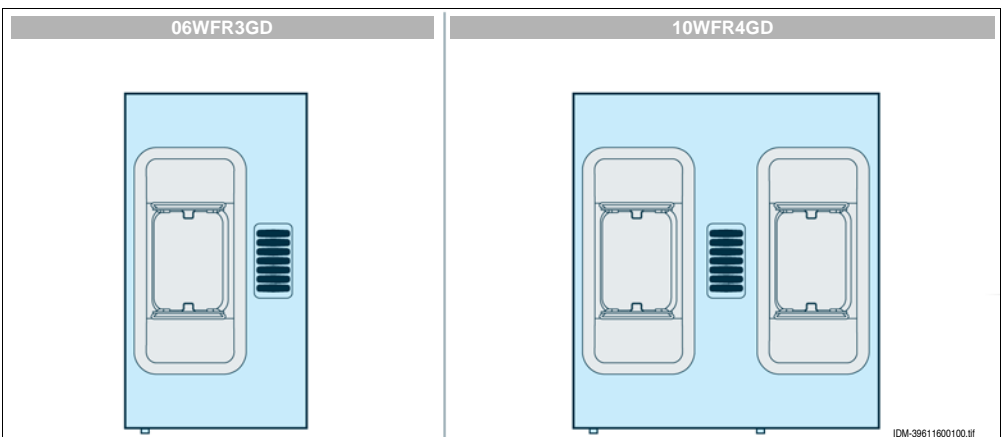
2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The fryer, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for frying foods in the professional catering sector.

The appliance has two working sides, allowing room-centre installation.

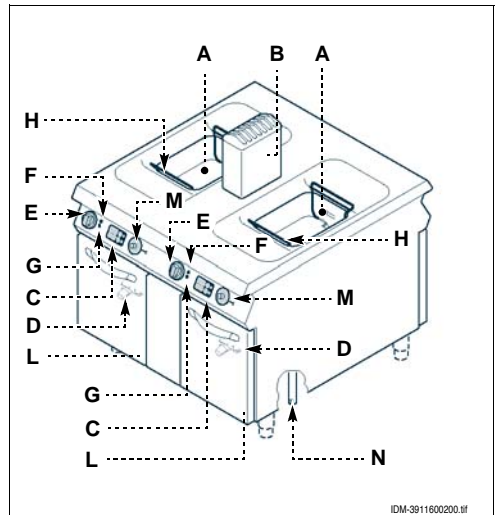
The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).



IDM-39611600100.01

Main Parts

- A)Frying well:** in stainless steel.
- B)Fume exhaust vent (Type A):** for removal of the fumes generated by the burner
- C)Control panel:** controls the operating functions
- D)Drain tap:** for draining the oil from the well.
- E)Control knob:** turns the power supply on and off.
- F)Mains light:** indicates that the appliance is receiving electrical power.
- G)Temperature light:** to indicate that heating of the oil in the well is in progress.
- H)Basket hanger support:** to support the basket while foods are being drained.
- L)Door:** for accessing the inside of the appliance
- M)Burner control knob:** controls the supply of gas to the burner
- N)Gas supply connection:** for connection of the gas supply



TECHNICAL DATA


See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

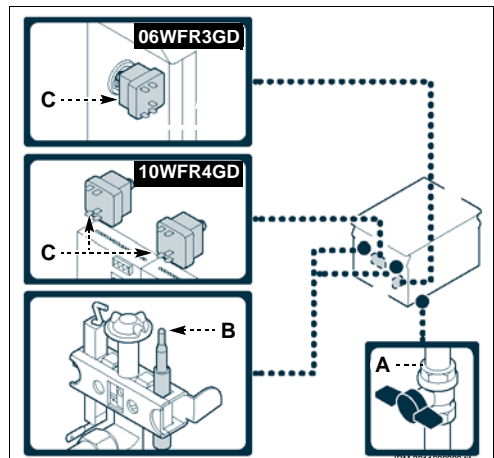
SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices

- A)Gas supply tap:** for turning the connection to the gas supply line on and off.
- B)Safety thermocouple:** cuts out the gas supply if the flame goes out
- C)Safety thermostat:** cuts off the gas supply in case of overheating

 **Caution - warning**
Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



GB

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs fitted on the appliance.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data

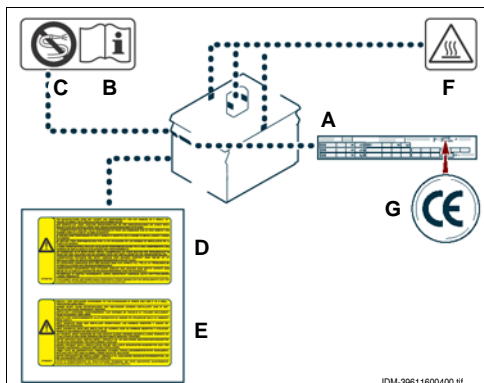
B) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

C) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F) Burn hazard: watch out for hot surfaces.



G) CE marking: this indicates that the equipment is compliant with all relevant laws applicable to the product.

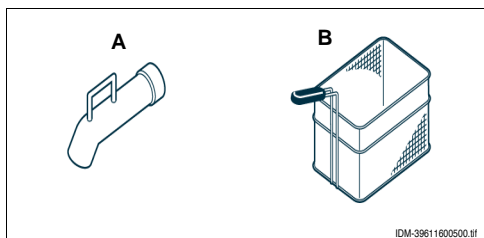


STANDARD ACCESSORIES

Comes complete with the following:

A) Oil drain extension

B) Basket



OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request ("see general catalogue").

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

During design and construction, the manufacturer has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

Important

Do not modify the equipment in any way.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety. Any change and/or tampering with the equipment or the security devices will invalidate the CE marking and entail the forfeiture of the guarantee offered by the manufacturer.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the equipment could result in risks to the health and safety of people, damage to nearby goods and financial losses.

All maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experienced gained in the specific field of intervention.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all sur-

rounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the manufacturer's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

Important

The batch load max is 2,5 Kg for single well.

Caution - warning

The floor, near the appliance, could be slippery.

Important

The necessary connections (water, electricity and gas) must be set up exclusively by suitably specialised staff, in accordance with local requirements.

Caution - warning

Do not obstruct the flue to avoid the temperature of the combustion components and products from increasing excessively over the admissible limits.



GB

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION

i Important

Besides being authorised and appropriately documented, and if necessary, instructed and trained, users, on first usage, have to simulate several operations to identify the controls and main functions.

Use only as intended by the manufacturer and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.

Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order.

As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) Control knob: turns the power supply on and off.

B) Burner control knob: lights and turns off the relative burner and pilot light.

C) Mains light: comes on to indicate that the electricity supply is on.

D) Temperature light: comes on to warn that the oil is not yet at the preset temperature. The light goes out when the temperature is reached.

E) Control panel: controls the following functions

e₁) Temperature display:

- shows the set temperature value (during programming)
- shows the oil temperature value (during cooking)

e₂) Cooking start and stop button: for starting or stopping the cooking program set.

e₃) Electrical power on light: lights up to indicate that the control panel is in stand-by status.

e₄) Temperature setting button: increases the temperature (during programming).

e₅) Temperature setting button:
– decreases the temperature (during programming).

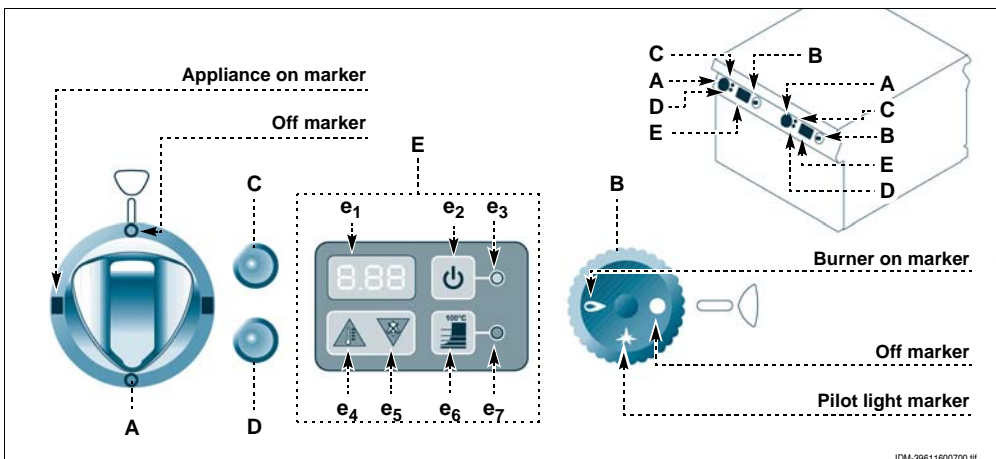
– disables the beeper (when in use)

e₆) Preheating button: activates and deactivates the function which maintains the temperature at 100°C (melting function).

e₇) Temperature maintenance light: lights up to indicate that the temperature maintenance function has been activated and the appliance is waiting to start the cooking cycle.



GB



IDM-39611800700.iff

SWITCHING THE BURNER ON AND OFF

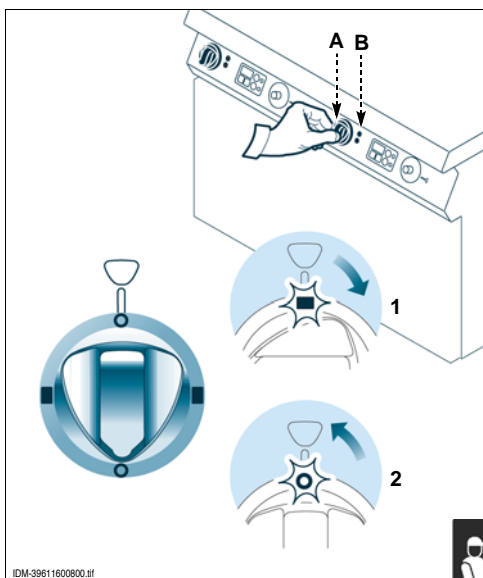
The lighting and turning off procedure is as described below for both burners.

i Important

Before use, perform a cooking cycle without food at a temperature between 150 ÷ 165°C.

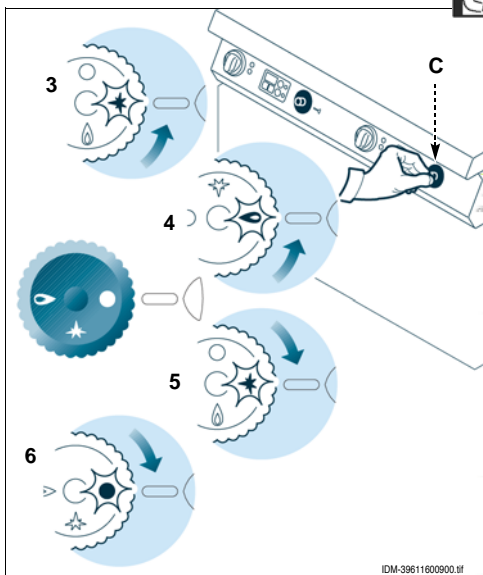
Lighting

- 1 - Turn on the gas supply tap
- 2 - Turn the knob **(A)** clockwise (pos. 1) to turn on the electricity supply. The mains light **(B)** comes on.
- 3 - Press the knob **(C)** and turn it anti-clockwise (pos. 3) to light the pilot light. Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.
- 4 - Press the knob **(C)** and turn it anti-clockwise (pos. 4) to light the burner.



Turning off

- 1 - Press the knob **(C)** and turn it clockwise (pos. 5) to turn off the burner. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.
- 2 - Press the knob **(C)** and turn it clockwise (pos. 6) to turn off the pilot light.
- 3 - Turn the knob **(A)** clockwise (pos. 2) to turn off the electricity supply. The mains light **(B)** goes out.
- 4 - Turn off the gas supply tap
- 5 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

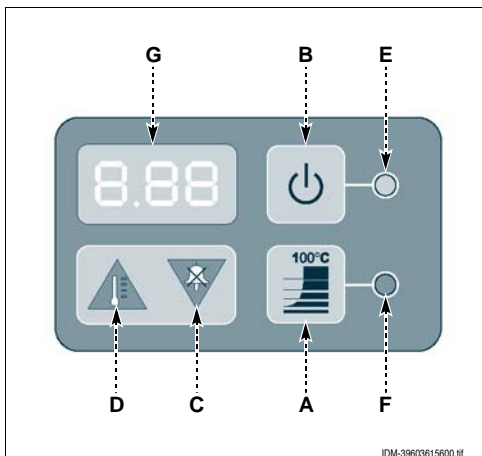


STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

To carry out this operation, proceed as follows.

Starting

- 1 - Light the burners (see page 9)
- 2 - Press key **(A)** and then key **(B)** to activate the oil "melting" procedure. When the preheating temperature is reached the beeper sounds. Press key **(C)** to deactivate the "melting" function. The temperature is maintained at 100°C until cooking starts.
- 3 - Press key **(D)** to activate the temperature input mode.
- 4 - Press keys **(D-C)** to set the cooking temperature. The data set on the control panel are retained in the memory until the electricity supply is turned off.
- 5 - Press key **(A)** to terminate the temperature maintenance function.
- 6 - Press button **(B)** to start the cooking cycle. Lights **(E-F)** flash while the oil is heating to the temperature of use, and then remain constantly on. To display the temperature set during cooking, press key **(D)**.



IDM-39603615600.tif

i Important

If the electricity supply is cut off for less than 20-40 seconds, the cooking cycle restarts automatically.

If the blackout lasts more than 40 seconds, press key **(B)** to restart the cooking cycle.

Stopping

- 1 - Press key **(B)** to stop the cooking cycle.

GB FILTERING OIL

To carry out this operation, proceed as follows.

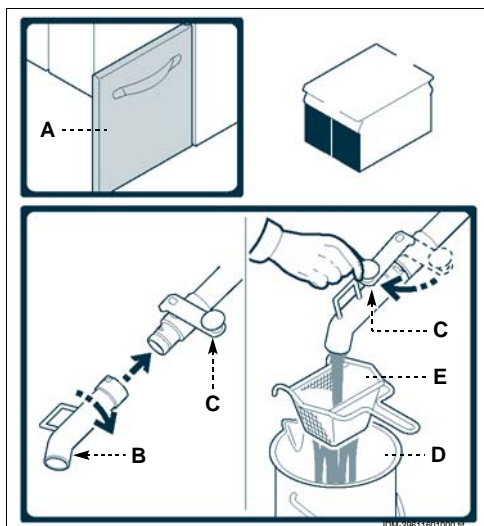
i Important

Before proceeding, allow the appliance to cool for 10-15 min., so that the oil reaches a temperature between 50 e 120°C.

- 1 - Open the hatch **(A)**.
- 2 - Fit the extension **(B)** onto the tap **(C)**.
- 3 - Place the container **(D)** and the filter **(E)**, both available as optionals, underneath the extension **(B)**.
- 4 - Turn on the tap **(C)** to empty the well.
- 5 - Turn off the tap **(C)** on completion of the operation.

⚠ Caution - warning

Do not dump oil in the environment; dispose of it in accordance with the laws in force in the country of use.

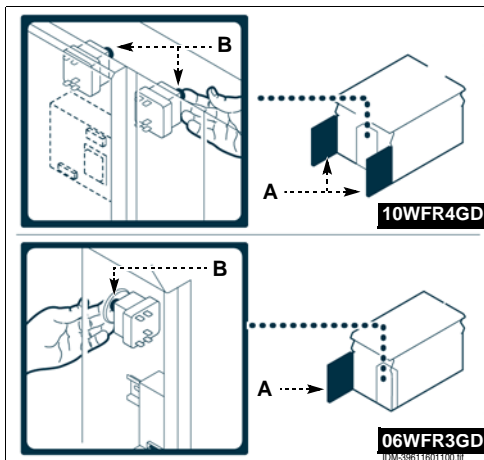


IDM-39611601000.tif

RESETTING THE APPLIANCE

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

- 1 - Allow the oil to cool to 30-40°C.
- 2 - Open the hatch (A).
- 3 - Press the button (B) of the safety thermostat tripped to restore the gas supply.



i Important

To identify the thermostat that has been tripped, check which burner has cut out and press the corresponding button.

- 4 - Close the hatch (A).

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap
- 2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

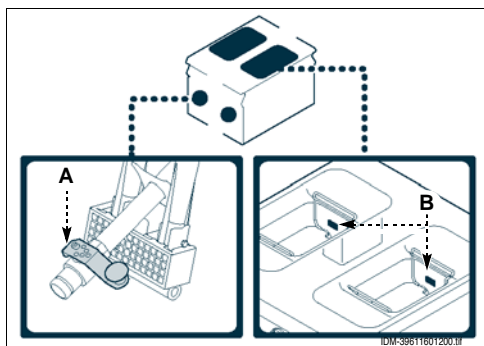
- 3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 4 - Carry out all the servicing procedures.
- 5 - Leave the appliance uncovered and the cooking chambers open.



INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

- Use only the accessories recommended by the manufacturer.
- Use the baskets as appropriate.
- Before filling the well, check that the drain tap (A) is turned off.
- Check that the oil level never drops underneath the minimum level marked (B).
- Use single-seed oils or blends of oils specially recommended for fryers.
- Melt solid fats in a separate container to avoid damaging the appliance.
- Do not use the appliance until the oil is at working temperature.
- Lower the basket slowly to prevent foaming.
- Filter the frying oil often to remove working residues.



GB

- Never use the appliance with no oil in the well, as this may damage its structure.
- Use the basket hanger support to drain the foods fried.
- If the appliance is to be out of use for a short time, reduce the oil temperature to the minimum level or switch off the appliance to prevent unnecessary gas consumption and ageing of the oil.

i Important

Store frying oil in the dark and filter it often to slow down its gradual degradation. The use of degraded oil for frying constitutes a health hazard.

- Change the oil when it fumes between 160 ÷ 180°C or when it becomes dark in colour.
- Use a polarimeter regularly to measure the percentage of polarised compounds.

- The recommended batch load is 1 Kg for single well.

SERVICING

5

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the manufacturer. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.



At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

- The well (see page 13);
- The accessories (see page 13);
- The appliance and the surrounding environment (see page 12).

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

- A check on the gas pressure and system tightness.
- A check on the efficiency of the safety thermocouple.
- A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary.
- Check that the safety thermostat is working correctly.
- Check that the electrical system is in good working order.

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.

GB



Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.



Caution - warning

When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.

- 1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

- 2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.



Caution - warning

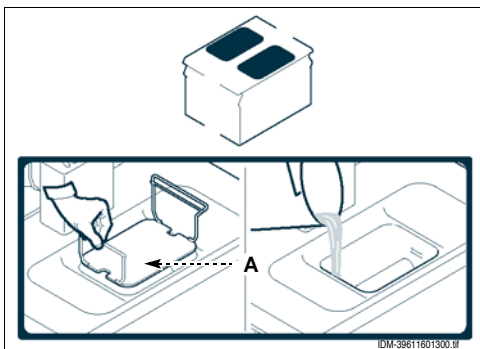
Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

- 3 - Rinse surfaces with drinking water and dry.
- 4 - Pressurised water jets may only be used on external parts.
- 5 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
- 6 - Remove food residues immediately before they set.
- 7 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE WELL, BASKET SUPPORT AND ACCESSORIES

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Switch the appliance off and leave it to cool (see page 9).
- 2 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
- 3 - Remove the basket support **(A)** and clean it.
- 4 - Drain and filter the oil (see page 10).
- 5 - Apply a food-grade detergent to the inside of the well.
- 6 - Rinse the well with drinking water and drain.
- 7 - Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
- 8 - Rinse, empty and dry the well.
- 9 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



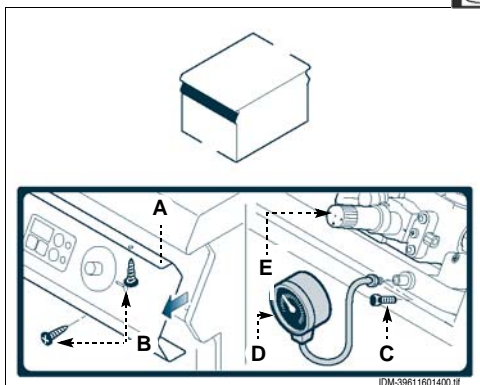
i Important

When using water for routine cleaning, check that there are no traces of water left in the well, on the accessories and in the drain line before refilling with oil.

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap
- 2 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(A)**.
- 3 - Undo the screw **(C)** of the pressure connection.
- 4 - Connect the pressure gauge **(D)** to the pressure test point
- 5 - Turn the gas supply tap back on.
- 6 - Use the knob **(E)** to light the burner (see page 9).
- 7 - Perform a cooking cycle without food at the maximum temperature (see page 10) then check that the pressure reading complies with the values provided in the table at the back of the manual.
- 8 - Turn off the burner, disconnect the pressure gauge and restore the initial conditions after completing the operation.



completing the operation.

FAULT

6

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.

The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

i Important

For all requirements contact the agents or the headquarters of Angelo Po which can be found in the contacts section of the website <http://www.angelo.com>.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Smell of gas.	Occasional leak because flame has gone out.	Turn off the gas supply tap and ventilate the room.
The pilot light does not ignite.	The spark ignition devices are not working.	Check that the ignition devices are in good working order. Light by hand with a naked light. i Important Contact the after-sales service
	Air in pipelines due to long period out of use.	Make more attempts to light the flame.
The pilot light goes out.	The thermocouple has not warmed up enough.	Make more attempts to light the flame.
The pilot light ignites but the burner remains off.		Check the condition of the thermostat and activate any ignition enabling device
The flame is yellow.	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips.	i Important Contact the after-sales service
The appliance does not heat up to the set temperature.		Check the condition of the thermostat and activate any ignition enabling device.
	Contactors not receiving electrical power or faulty.	Check or replace the contactor coil.
The control panel does not come on.	Electronic circuit board not receiving electrical power.	Check or swap the phase wire connections.

TABLE OF ALARM INDICATIONS

Alarm	Cause	Remedy
EO	Sensor has short-circuited; electrical connection faulty.	Contact the after-sales service.
EOC	Electronic control device faulty.	Contact the after-sales service
E2	Loss of data set on the electronic circuit board.	Switch the appliance off and back on; if the problem persists, call the after-sales service
AL1	The maximum permitted temperature values have been exceeded; break in sensor circuit.	Wait for the oil to cool down; if the problem persists, call the after-sales service.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION

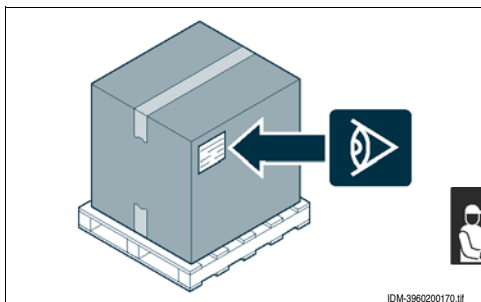
i Important

All handling and installation operations should be carried out in accordance with current legislation on health and safety at work.

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

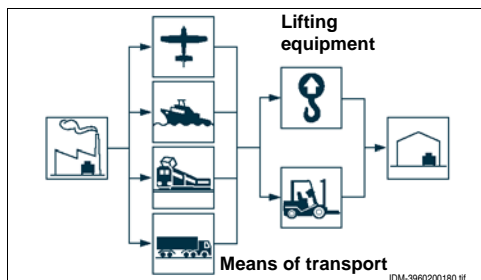
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport. The packaging carries all information necessary for loading and unloading. When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged. The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination. The chart shows the most commonly used alternatives. During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



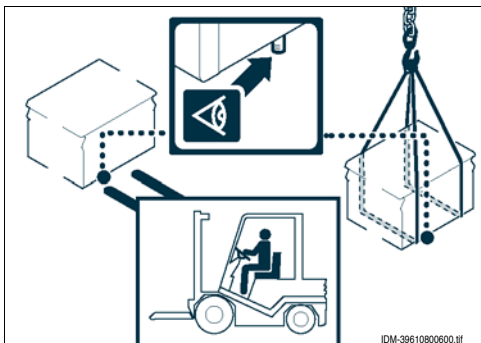
GB

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

i Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the gas supply pipe.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

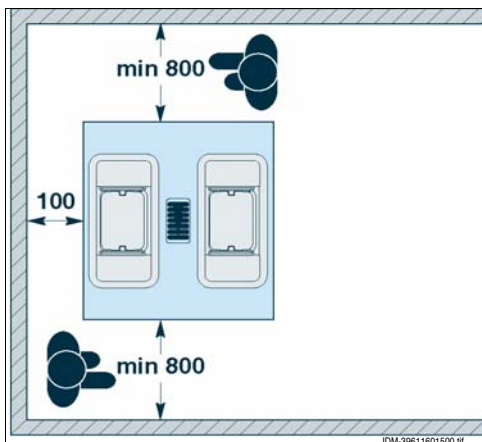
The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Appliances must be at some distance from the wall at least 100 mm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C.



Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.



i Important

Do not install the appliance beside walls with a fire risk.

ROOM VENTILATION

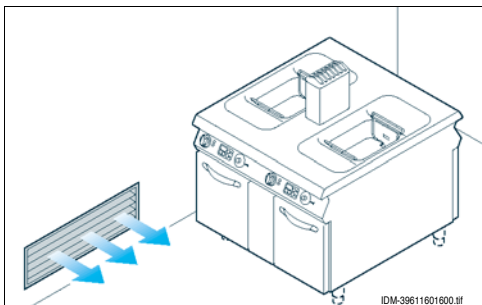
i Important

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

GB

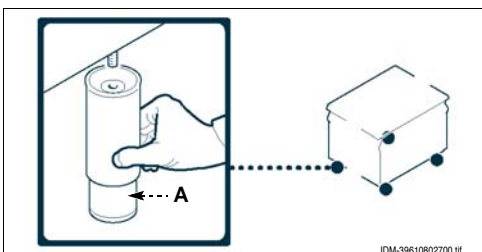
i Important

The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



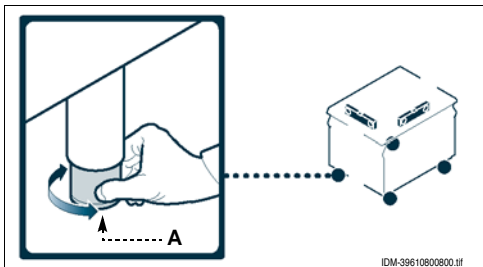
INSTALLING ACCESSORIES

Screw the feet (A) onto the structure in the connection points.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.

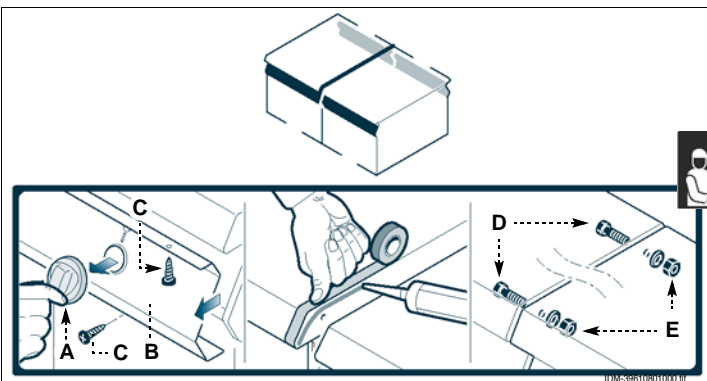


IDM-39610801000.tif

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

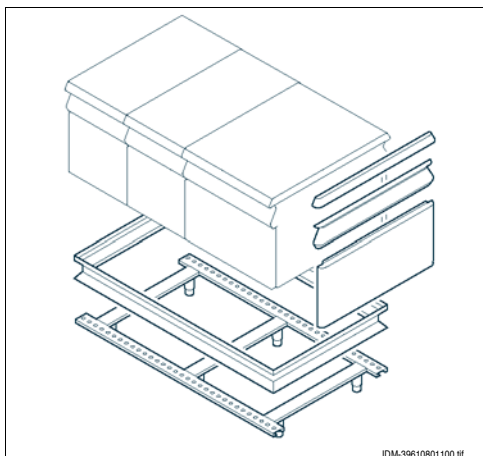
- 1 - Pull off the knob **(A)**.
- 2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
- 3 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
- 4 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
- 5 - Place the appliances side by side.
- 6 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.



IDM-39610801000.tif

- 7 - Remove the excess sealant and the masking tape.
- 8 - Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.

For appliances installed in banks, an optional kit is available with the supporting frame and some trims.



IDM-39610801100.tif

GAS CONNECTION

i Important

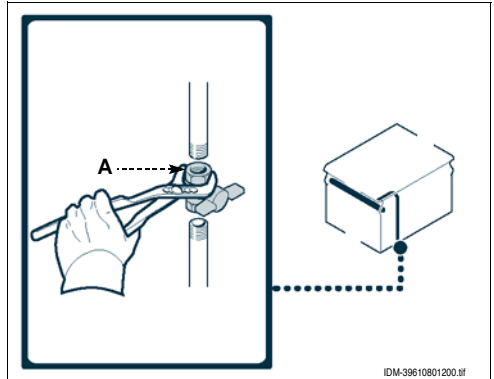
Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation. Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (A), to allow the gas supply to be cut off when necessary.

i Important



The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.



IDM-39610801200.tif

i Important

The gas supply pipe must comply with the national requirements in force and must be periodically examined and replaced if necessary.

ELECTRICAL CONNECTION (06WFR3GD)

i Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

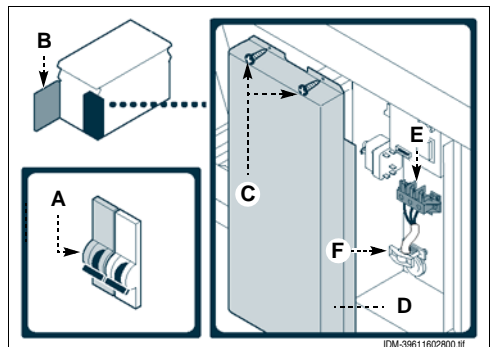
The appliance is supplied with operating voltage 230V/1 N 50Hz - 220V/1 N 60Hz.

⚠ Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1 - If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
- 2 - Open the hatch (B).
- 3 - Undo the screws (C) to remove the lid (D).



IDM-39611602800.tif

4 - Fit the power supply cable into the cable gland (F).

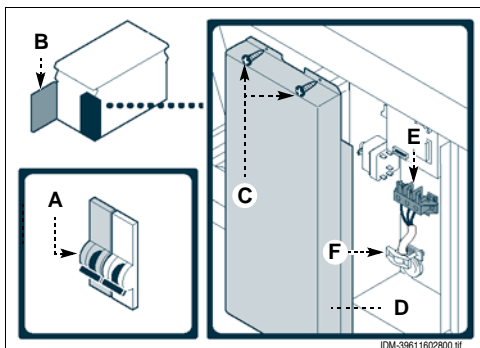
5 - Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (E) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.

Use a cable with at least H05RN-F characteristics.

i Important

When connecting, take care over the connection of the neutral and earth wires; if they are not connected correctly, the burner does not light.

- 6 - Tighten the cable gland (F).
- 7 - Replace the lid (D) and fix it with the screws (C) on completion of the operation.



ELECTRICAL CONNECTION (10WFR4GD)

i Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

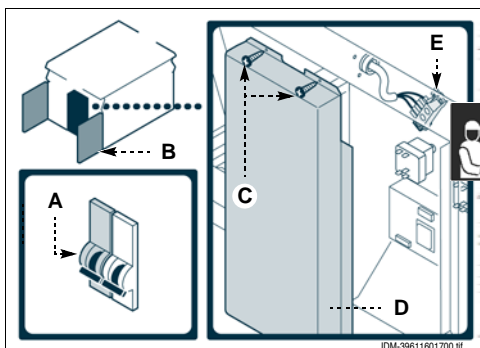
The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N 50Hz - 220V/1N 60Hz.

⚠ Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1 - If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
- 2 - Open the hatch (B).
- 3 - Undo the screws (C) to remove the lid (D).
- 4 - Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (E) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a cable with at least H05RN-F characteristics.



i Important

When connecting, take care over the connection of the neutral and earth wires; if they are not connected correctly, the burner does not light.

- 5 - Replace the lid (D) and fix it with the screws (C) on completion of the operation.

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT

i Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

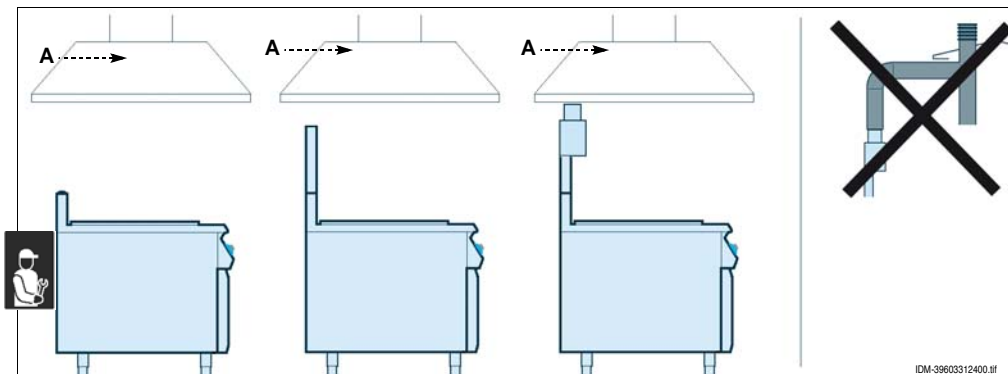
i Important

The gas supply tap must open automatically when the fan of the extraction system is switched on.

Connecting to a fan extractor hood

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Position the appliance underneath the hood (A) (see diagram).



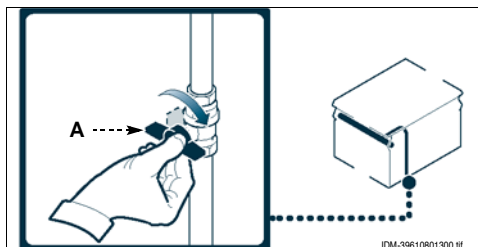
IDM-39603312400.tif

CONVERSION OF GAS SUPPLY

The manufacturer has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

GB If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap (A).
- 2 - Change the burner nozzle (see page 24).
- 3 - Change the pilot light nozzle (see page 24).
- 4 - Adjust the gas solenoid valves (see page 21).

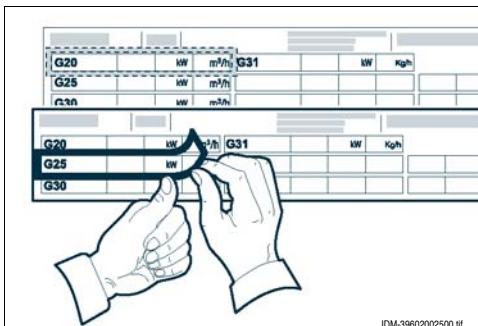


IDM-39610801300.tif

- 5 - Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.

i Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.



IDM-3960202500.tif

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

- 1 - Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.
- 2 - Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 20).

- 3 - Check that the burner is switching on correctly and its combustion.
- 4 - Check the gas pressure and flow-rate at minimum and maximum settings and adjust if necessary (see page 13).
- 5 - Check that the safety thermocouple is working correctly.
- 6 - Check that there are no gas leaks.
- 7 - Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.



ADJUSTMENTS

8

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.



Caution - warning

Adjustments must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.

GB

ADJUSTING GAS SOLENOID VALVE

Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 20).

Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

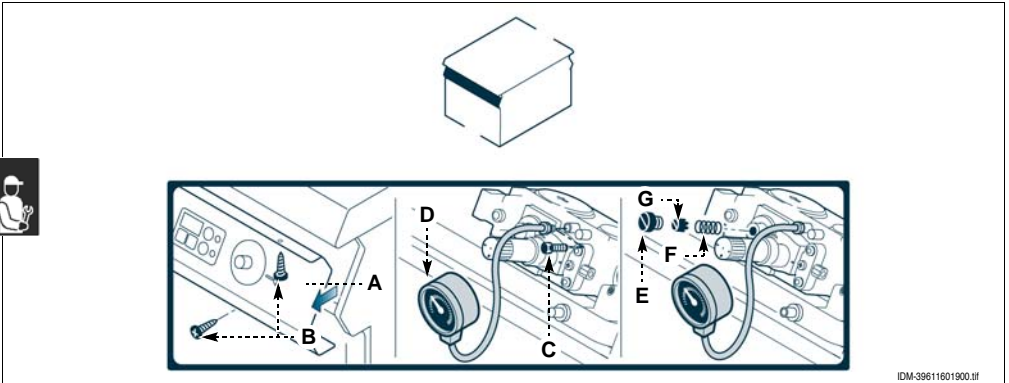
Carry out this operation as described on both the gas solenoid valves.

Natural gas

- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(A)**.
- 3 - Undo the screw **(C)** of the pressure connection.
- 4 - Connect the pressure gauge **(D)** to the pressure test point.
- 5 - Unscrew the cap **(E)** and if necessary fit the spring **(F)** and adjuster screw **(G)** (supplied on request).

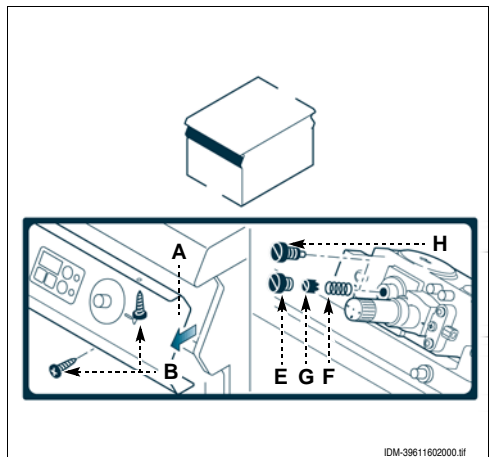
6 - Turn the gas supply tap back on.

- 7 - Light the burner (see page 9) and turn the screw **(G)** until the pressure gauge shows the pressure recommended in the table of injectors at the back of the manual.
- 8 - Check the stability of the flame. After making the setting, seal the screw with paint.
- 9 - Turn off the burner, disconnect the pressure gauge and restore the initial conditions after completing the operation.



Liquid gas

- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(A)**.
- 3 - Unscrew the cap **(E)**.
- 4 - Remove the adjuster screw **(G)**, the spring **(F)** and replace them with the cap **(H)** (supplied on request).
- 5 - Screw the cap **(H)** fully down.
- 6 - Restore the initial conditions after completing the operation.



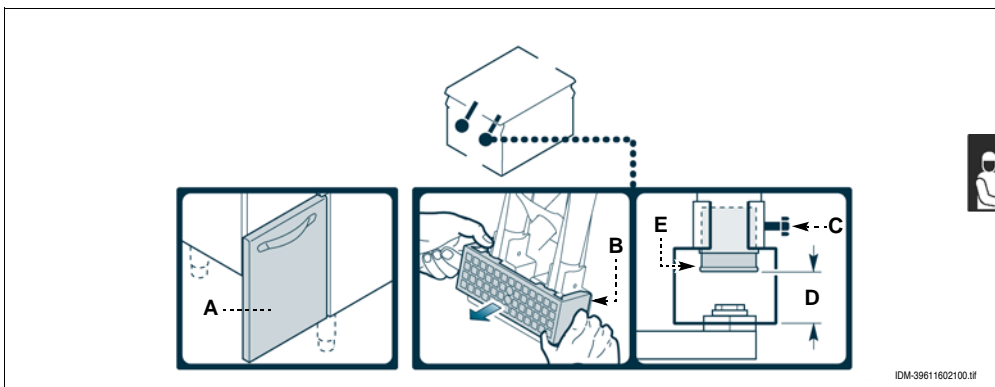
ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap
- 2 - Open the hatch (A).
- 3 - Remove the guard (B).
- 4 - Undo the locking screw (C).
- 5 - Set the bush (E) at the distance (D) shown in the table.
- 6 - Tighten the screw (C).
- 7 - Replace the guard (B).

- 8 - Close the hatch (A).

Gas family	Distance (D) (mm)
II (G25/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G25.1- G25.3 / 25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G 20/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/50mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/29-37mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/36mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁



IDM-39611602100.1ff

GB

REPLACING PARTS

9

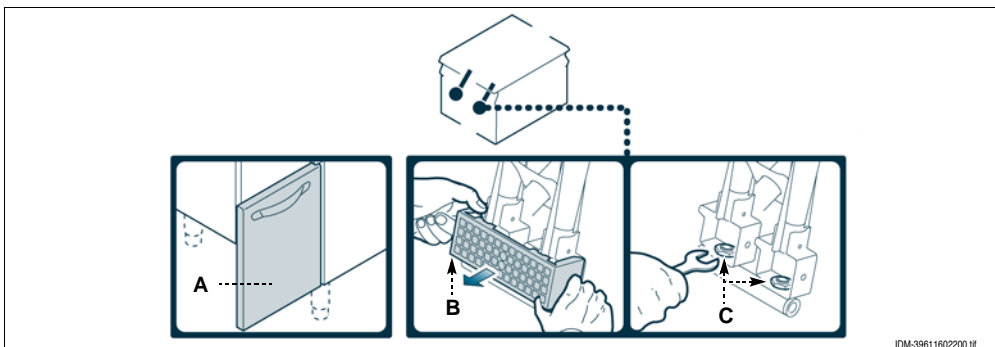
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If work parts have to be replaced, use original spare parts only. The manufacturer de-

clines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation.

When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE



IDM-39611602200.it

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap
- 2 - Open the hatch **(A)**.
- 3 - Remove the guard **(B)**.

4 - Unscrew the nozzle **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).

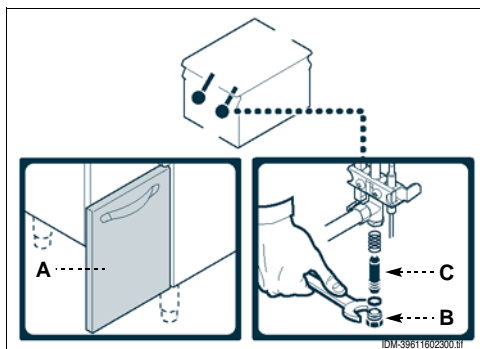
- 5 - Replace the guard **(B)**.
- 6 - Close the hatch **(A)**.



REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Open the hatch **(A)**.
- 3 - Unscrew the union **(B)**.
- 4 - Remove the nozzle **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5 - Screw the union **(B)** back in place and close the hatch **(A)**.



IDM-39611602200.it

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

i Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic

components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

Wichtig

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

Vorsicht – Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.

Wichtig

Die erforderlichen Anschlüsse (Wasser, Elektrizität und Gas) dürfen ausschließlich von entsprechendem Fachpersonal gemäß den lokalen Vorschriften ausgeführt werden.

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Wichtig

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist.

Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Vorsicht – Achtung

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.

Vorsicht – Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

Vorsicht – Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zu ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob eine angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist.



Wichtig

Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

Vorsicht – Achtung

Den Schornstein nicht verstellen, um einen übermäßigen Temperaturanstieg der Bauteile und der Verbrennungsprodukte über die zulässigen Grenzen hinaus zu verhindern.

INHALTSVERZEICHNIS

	Ref. Kapitel	Seite	
1. TEIL		1 ALLGEMEINES	3
		2 TECHNISCHE INFORMATIONEN.....	4
		3 SICHERHEIT	7
		4 GEBRAUCH UND BETRIEB.....	8
		5 WARTUNG.....	12
		6 DEFEKTE.....	13
2. TEIL		7 HANDHABUNG UND INSTALLATION	15
		8 EINSTELLUNGEN	21
		9 USTAUSCH VON BAUTEILE	23
		ANLAGEN.....	I-IX

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 4
 Anfordern, Kundendienst, 4
 Anschluss des Rauchabzugs, 20
 Anweisungen und warnhinweise für den leser, 3
 Anweisungen und warnhinweise für die sicherheit, 7
 Anweisungen und warnhinweise für die gebrauch und betrieb, 8
 Anweisungen und warnhinweise für die bedienung, 11
 Anweisungen und warnhinweise für die wartung, 12
 Anweisungen und warnhinweise für die installation und handhabung, 15
 Anweisungen und warnhinweise für die einstellungen, 21
 Anweisungen und warnhinweise für das auswechseln von bauteilen, 23
 Auspacken und Verpackung, 15
 Austausch von Bauteilen, Empfehlungen für den, 23
 Auswechseln der Brennerdüse, 24
 Auswechseln des zündflammenbrenners, 24

B Bedienelemente, Beschreibung, 8
 Beschreibung der Bedienelemente, 8

E Ein- und ausschalten des brenners, 9
 Einstellung der Primärluft des Brenners, 23
 Einstellung Gasmagnetventil, 21
 Entsorgung des Geräts, 24

F Fehler, Tabelle der Meldungen, 14
 Fehlermeldungen, Tabelle, 14
 Fehlersuche, 13

G Gas, Anschluss, 18
 Gas, Kontrolle Gasdruck, 13
 Gasanschluss, 18

Gasdruck, Kontrolle, 13
 Gaszufuhr, Umstellung, 20
 Gerät, allgemeine Beschreibung, 4
 Gerät, Entsorgung, 24
 Gerät, Installation, 16
 Gerät, längerer Stillstand, 11
 Gerät, Reinigung, 12
 Gerät, Testlauf, 21
 Geräte in Reihenaufstellung, Montage, 17

H Handhabung und Hub, 15
 Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 3
 Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 6
 Hub und Handhabung, 15

I Installation des Geräts, 16
 Installation des Zubehörs, 16

K Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 3
 Kontrolle des Gasdrucks, 13
 Kundendienst anfordern, 4

L Längerer Stillstand des Geräts, 11

M Montage bei Reihenaufstellung, 17

N Nivellieren, 17

O Ölfilterung, 10
 Optionales Zubehör, 6

R Raumbelüftung, 16
 Reinigung des Beckens, des Korbgestells und des Zubehörs, 13
 Reinigung des Geräts, 12
 Rücksetzen des Geräts, 11

DE

Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten.
 Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

S Sicherheitshinweise und Informationen, 6
Sicherheitsvorrichtungen, 5
Starten und Stoppen des Garzyklus, 10
Stromanschluss (06WFR3GD), 18
Stromanschluss (10WFR4GD), 19

T Tabelle der Fehlermeldungen, 14
Technische Daten, 5
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 21
Transport, 15
Typenschild für Hersteller und Gerät, 3

U Umstellung der Gasversorgung, 20

V Verpackung und Auspacken, 15

Z Zubehöorausstattung, 6
Zweck des Handbuchs, 3

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Diese Informationen werden vom Hersteller in der Originalsprache (Italienisch) bereitgestellt und in andere Sprachen übersetzt, um den gesetzlichen bzw. handelstechnischen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Die Lektüre dieser Informationen ermöglicht die Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und wirtschaftlichen Schäden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche

Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht – Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



Wichtig

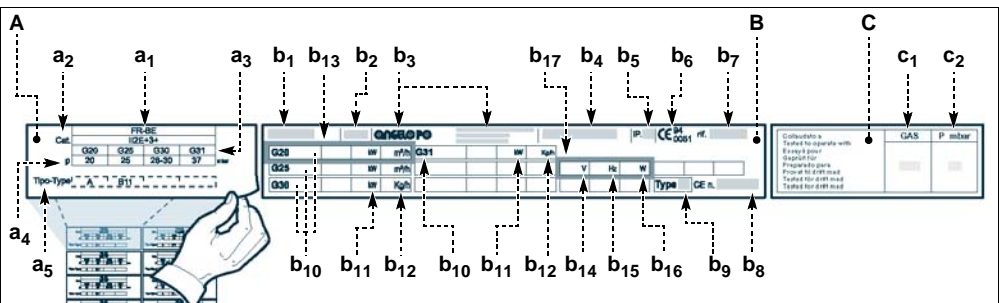
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Ergänzungsschild

- a₁) Benutzerland
- a₂) Gerätekategorie
- a₃) Gastyp
- a₄) Gasdruck



- a₅) Gasabzugstyp
- B) Typenschild
- b₁) Gerätemodell
- b₂) Art der Anpassung
- b₃) Angabe des Herstellers
- b₄) Seriennummer
- b₅) Schutzgrad
- b₆) CE-Zeichen für Konformität
- b₇) Bezugsnormen
- b₈) Kennzahl der CE-Zertifizierung
- b₉) Produktfamilie
- b₁₀) Gastyp
- b₁₁) Angabe der Leistung (Kw)
- b₁₂) Gasverbrauch
- b₁₃) Testgasanzeige
- b₁₄) Spannung (V)

- b₁₅) Frequenz (Hz)
- b₁₆) Leistungsaufnahme (W)
- b₁₇) Abnahmespannungsanzeige
- C) Testgasschild
- c₁) Gastyp
- c₂) Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild **(A)** auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ A = Standardabzug – Typ B11 = hoher Abzug).

Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild **(C)** zu entfernen und die Anzeige **(b₁₃)** auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.

KUNDENDIENST ANFORDERN



Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

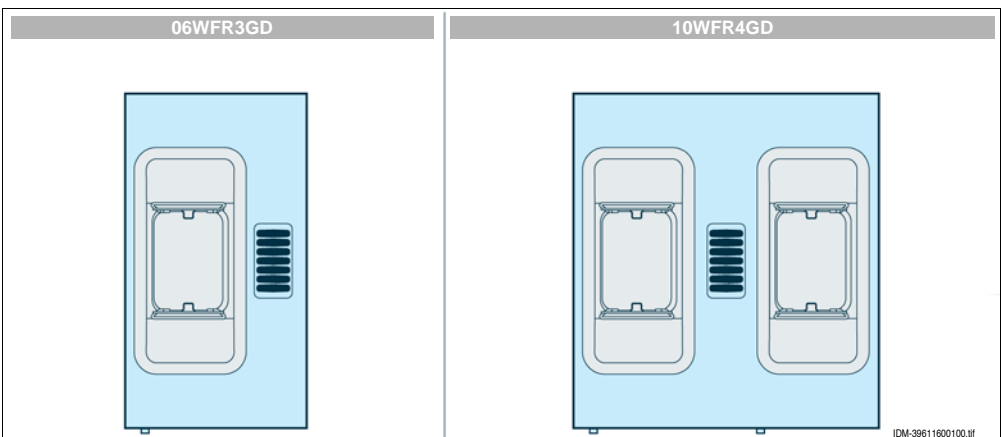
2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Friteuse – im Folgenden als Gerät bezeichnet – wurde zum Frittieren von Speisen konzipiert und gebaut und ist für Restaurationsbetriebe bestimmt.

Das Gerät hat zwei Arbeitsfronten und kann daher in der Raummitte aufgestellt werden.

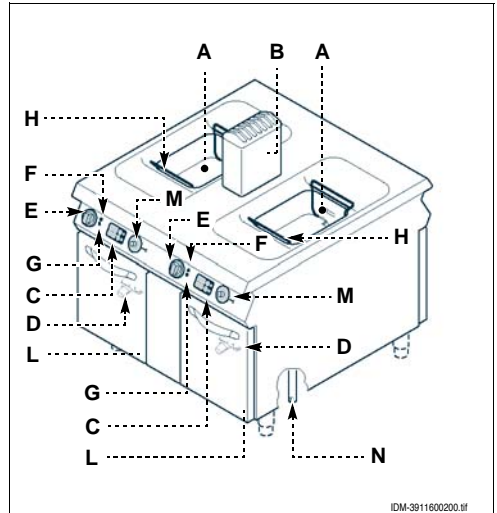
Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).



IDM-39611600100.01

Hauptorgane

- A) Frittierbecken:** aus Edelstahl.
- B) Rauchabzug (Typ A):** zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase
- C) Kontrolltafel:** um die Betriebsfunktionen zu verwalten
- D) Ablasshahn:** zum Ablassen des im Becken enthaltenen Öls.
- E) Schalter:** zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung.
- F) Kontrollleuchte Stromzufuhr:** zur Anzeige der Stromzufuhr
- G) Kontrollleuchte Temperatur:** zeigt die Phase der Erhitzung des im Becken enthaltenen Öls an.
- H) Korbaufhängergestell:** zum Abstellen des Korbs beim Abtropfen der Speisen.
- L) Öffnungsklappe:** um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten
- M) Bedienknebel Brenner:** um die Gaszufuhr zu den Brennern einzustellen
- N) Gasanschluss:** für den Anschluss der Gaszufuhr



TECHNISCHE DATEN

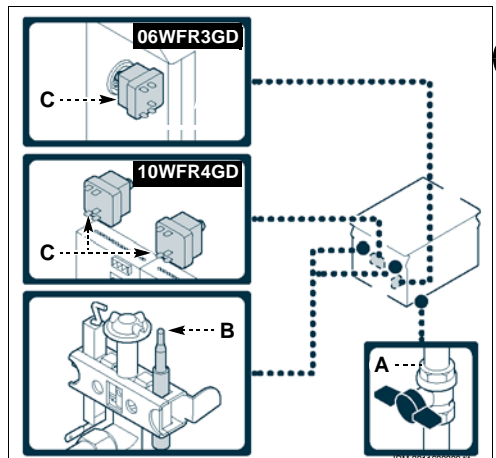
Siehe Tabellen und "Anschlusschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen. Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen

- A) Gashahn:** um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren
- B) Sicherheitsthermoelement:** es unterbricht die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht
- C) Sicherheitsthermostat:** Er unterbricht die Gaszufuhr bei Überhitzung.

Vorsicht – Achtung
Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise auf das Gerät.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten

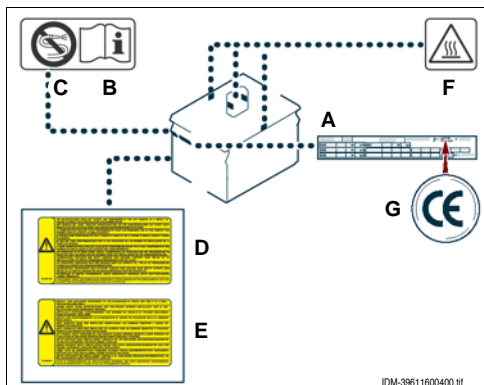
B) Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

C) Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. "Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

E) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. "Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

F) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.



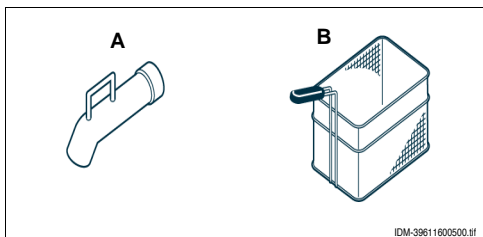
G) CE-Kennzeichnung: Es weist darauf hin, dass das Gerät alle für das Produkt anwendbaren, einschlägigen gesetzlichen Vorschriften erfüllt.

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

A) Verlängerung des Ölabflussrohres

B) Korb



OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden ("siehe Hauptkatalog").

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die "Regeln der guten Bau-technik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unerlässlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.

Wichtig

An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.

Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit

den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknöpfe deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.



Wichtig

Die maximal zulässige Last beträgt 2,5 Kg Wanne zum Backen.

Vorsicht – Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.

Wichtig

Die erforderlichen Anschlüsse (Wasser, Elektrizität und Gas) dürfen ausschließlich von entsprechendem Fachpersonal gemäß den lokalen Vorschriften ausgeführt werden.

Vorsicht – Achtung

Den Schornstein nicht verstellen, um einen übermäßigen Temperaturanstieg der Bauteile und der Verbrennungsprodukte über die zulässigen Grenzen hinaus zu verhindern.

DE

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE GEBRAUCH UND BETRIEB

i Wichtig

Die Anwender müssen nicht nur befugt und angemessen informiert, ausgebildet und geschult sein sondern ggf. auch beim ersten Einsatz des Gerätes bestimmte Handgriffe simulieren, um sich mit seinen Bedienelementen und Hauptfunktionen vertraut zu machen.

Die Geräte nur zu den vom Hersteller vorgesehenen Zwecken verwenden und keinesfalls irgendwelche Vorrichtungen verändern, um andere als

die vorgesehenen Leistungen zu erhalten.

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren.

Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A)Schalter: Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung.

B)Schalter Brenner: zum Ein- und Ausschalten des entsprechenden Brenners und Zündflammenbrenners.

C)Kontrollleuchte Stromzufuhr: Das Leuchten zeigt die Stomzufuhr an.

D)Kontrollleuchte Temperatur: das Leuchten zeigt an, dass das Öl die Einstelltemperatur noch nicht erreicht hat; bei Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

E)Kontrolltafel: um folgende Funktionen zu verwalten

- e₁)Temperaturanzeige**
 - Zur Anzeige der (bei der Programmierung) eingestellten Temperatur.
 - Zur Anzeige der (beim Kochen) eingestellten Öl-

temperatur.

e₂)Tasten zum Starten und Stoppen der Garung: zum Starten und Stoppen des eingestellten Garprogramms.

e₃)Stromkontrollleuchte: Sie signalisiert, dass sich das Bedienfeld im Bereitschaftszustand befindet.

e₄)Taste für die Temperaturwahl: Zum Heraufsetzen der Temperatur (bei der Programmierung)

e₅)Taste für die Temperaturwahl

- Zum Herabsetzen der Temperatur (bei der Programmierung)

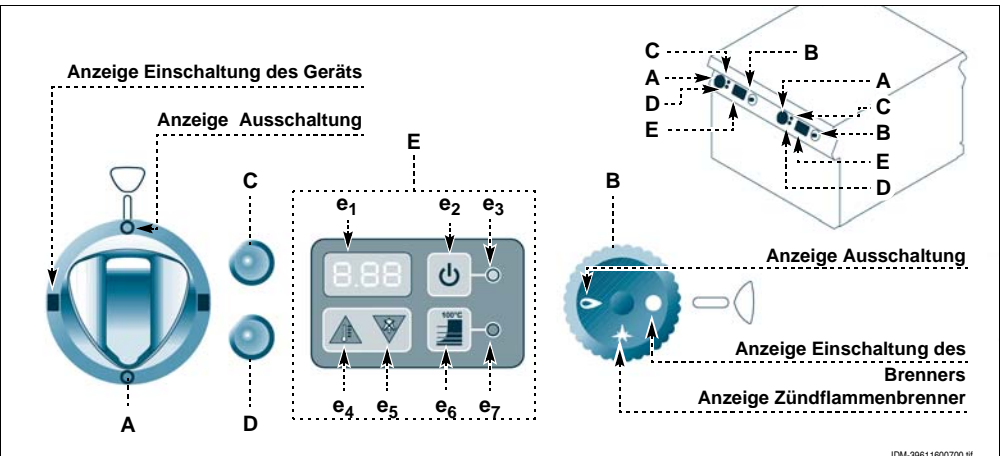
- Zum Stummschalten des akustischen Signals (während des Gebrauchs)

e₆)Vorheiztaste: um die Funktion für die Beibehaltung der 100°C Temperatur auf (melting) zu aktivieren und zu deaktivieren

e₇)Temperaturhaltekontrollleuchte: Sie signalisiert, dass die Temperatur bis zum Beginn des Garzyklus aufrechterhalten wird.



DE



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Verfahren Sie zum Zünden und Abschalten der beiden Brenner folgendermaßen:

i Wichtig

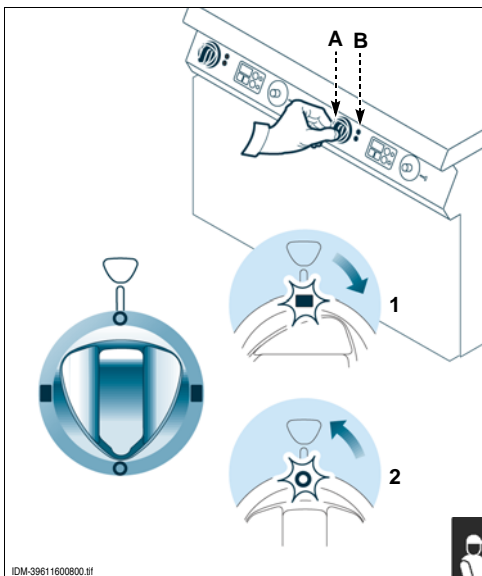
Vor dem Gebrauch einen Leer-Garzyklus bei einer Temperatur zwischen 150 ÷ 165°C vornehmen.

Zündung

- 1 - Öffnen Sie den Gashahn
- 2 - Drehen Sie den Schalter **(A)** (Pos. 1), um die Stromversorgung einzuschalten.

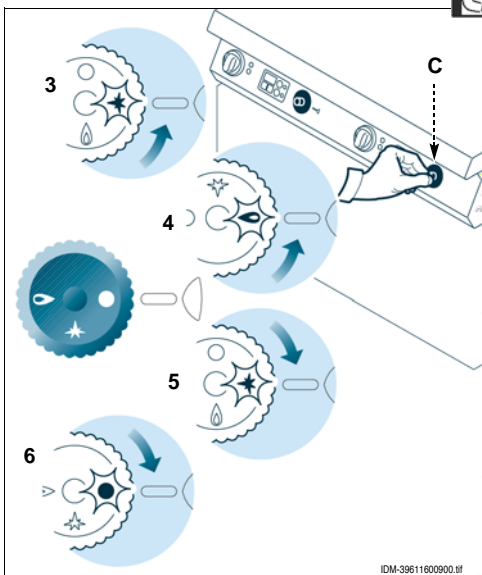
Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(B)** schaltet sich ein.

- 3 - Zum Zünden des Zündflammenbrenners den Bedienknebel **(C)** drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 3). Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
- 4 - Den Schalter **(C)** drücken und gegen den Uhrzeigersinn (Pos. 4) drehen, um den Brenner einzuschalten.



Abschaltung

- 1 - Drücken und drehen Sie den Schalter **(C)** im Uhrzeigersinn (Pos. 5), um den Brenner auszuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
- 2 - Den Schalter **(C)** drücken und im Uhrzeigersinn (Pos. 6) drehen, um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
- 3 - Drehen Sie den Schalter **(A)** (Pos. 2) um die Stromversorgung auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(B)** erlischt.
- 4 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 5 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

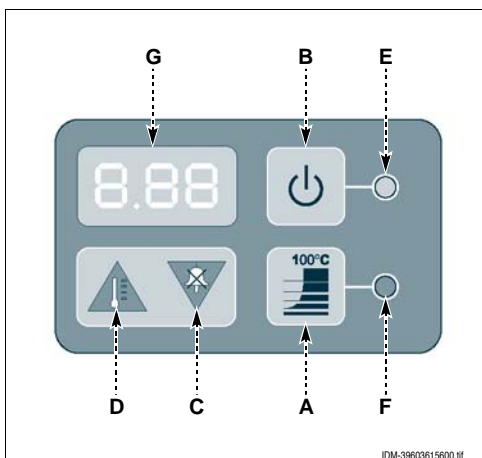


STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Starten

- 1 - Die Brenner einschalten (siehe S. 9).
- 2 - Die Taste **(A)** und dann die Taste **(B)** drücken, um die "Melting"-Phase für das Öl vorzunehmen. Wenn die Vorheiztemperatur erreicht wird, schaltet sich das akustische Signal ein. Die Taste **(C)** drücken, um die "Melting"-Phase zu deaktivieren. Diese Temperatur wird bis zum Kochbeginn bei 100°C gehalten.
- 3 - Die Taste **(D)** drücken, um die Temperatureinschaltung zu aktivieren.
- 4 - Die Tasten **(D-C)** drücken, um die Kochtemperatur einzugeben. Die am Bedienfeld eingestellten Daten bleiben gespeichert, bis die Stromversorgung ausgeschaltet wird.
- 5 - Die Taste **(A)** drücken, um die Temperaturhaltephase zu unterbrechen.
- 6 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu starten. Die Kontrolllampen **(E-F)** blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur und leuchten dann ständig. Für die Anzeige der eingegebenen Temperatur während des Garens die Taste **(D)** drücken.



i Wichtig

Wird die Stromversorgung für weniger als 20-40 Sekunden unterbrochen, startet der Garzyklus automatisch wieder. Bei einer Unterbrechung von mehr als 40 Sekunden, muss man die Taste (B) drücken, um den Garzyklus wieder zu starten.

Stoppen

- 1 - Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen.

ÖLFILTERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

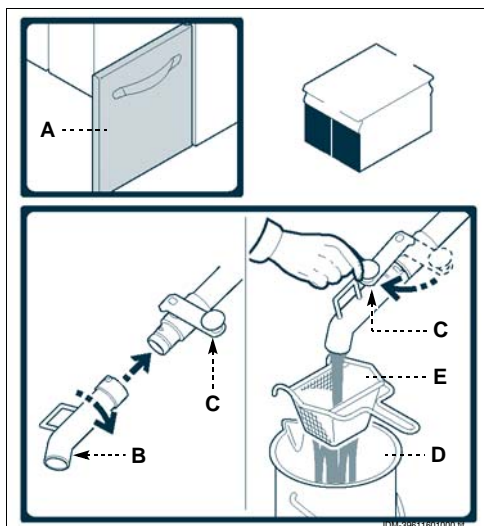
i Wichtig

Vor diesem Vorgang das Gerät 10-15 Min. abkühlen lassen, damit das Öl eine Temperatur zwischen 50 e 120°C erreicht.

- 1 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
- 2 - Die Verlängerung **(B)** in den Hahn **(C)** stecken.
- 3 - Das auf Anfrage erhältliche Sonderzubehör Behälter **(D)** und Filter **(E)** unter der Verlängerung **(B)** anordnen.
- 4 - Den Hahn **(C)** aufdrehen, um das Becken zu leeren.
- 5 - Nach beendetem Vorgang den Hahn **(C)** wieder zudrehen.

⚠ Vorsicht – Achtung

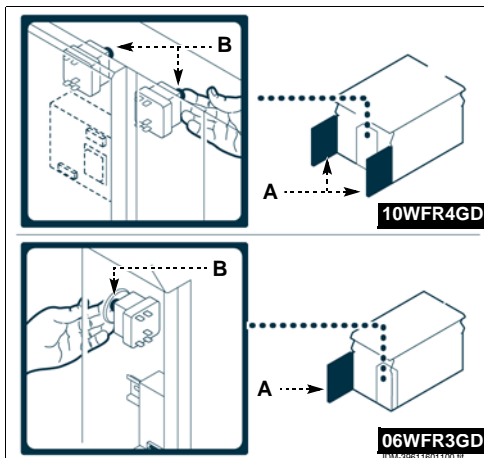
Das Öl vorschriftsmäßig entsprechend den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen entsorgen.



RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

- 1 - Das Öl um 30-40°C abkühlen lassen.
- 2 - Öffnen Sie die Klappe (A).
- 3 - Den Taster (B) des ausgelösten Sicherheitsthermostaten drücken, um die Gaszufuhr wieder freizugeben.



i Wichtig

Zum Identifizieren des ausgelösten Thermostaten kontrollieren, welcher Brenner sich ausgeschaltet hat, und die entsprechende Taste drücken.

- 4 - Schließen Sie die Klappe (A).

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
- 3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebens-

mittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

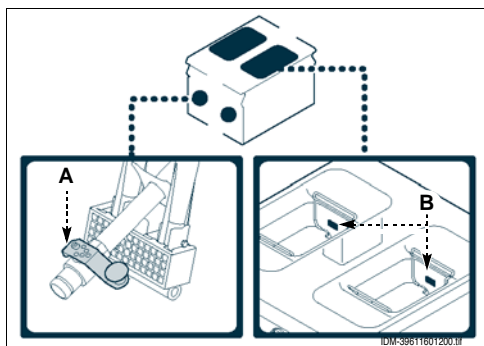
- 4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 5 - Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben.



ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Setzen Sie die Körbe auf angemessene Weise ein.
- Vor dem Füllen des Beckens sicherstellen, dass der Ablasshahn (A) geschlossen ist.
- Sicherstellen, dass der Ölstand nie unter die angezeigte Mindestmarke (B) sinkt.
- Man sollte reine, aus einer Samensorte stammende Pflanzenöle oder spezielle Mischöle für Friteusen benutzen.
- Zum Schmelzen von Hartfett ein separates Gefäß verwenden, um das Gerät nicht zu beschädigen.
- Vor Benutzung des Geräts warten, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht hat.
- Den Korb langsam eintauchen, um eine Schaumbildung zu vermeiden.
- Das Frittieröl oft filtern, um die Frittierückstände zu beseitigen.



i Wichtig

Das Frittieröl im Kühlen und im Dunkeln aufbewahren und häufig filtrieren, um den Zersetzungsprozess zu verlangsamen. Die Verwendung von zersetztem Öl zum Frittieren ist gesundheitsschädlich.

- Das Gerät nicht verwenden, wenn kein Öl im Becken ist, da sonst Schäden an der Gerätestruktur entstehen können.

- Das Korbaufhängergestell zum Abtropfen des Frittierguts benutzen.
- Wird die Benutzung des Geräts für kurze Zeit unterbrochen, die Öltemperatur niedriger schalten oder das Gerät ausschalten, um unnützen Energieverbrauch und die Alterung des Öls zu vermeiden.

- Das Öl auswechseln, wenn es zwischen $160 \div 180$ °C Rauch produziert oder wenn es eine dunkle Farbe annimmt.
- Regelmäßig mit einem Polarimeter den Anteil an polaren Bindungen prüfen.
- Die maximale Zuladung beträgt 1 Kg pro Becken.

WARTUNG

5

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Vorsicht – Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die



Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind **nach jedem Einsatz** und bei Bedarf zu reinigen:

- Das Becken (siehe S. 13);
- Die Zubehörteile (siehe S. 13);
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 12).

Nach **jeweils 100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage.
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements.
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit und, bei Bedarf, Reinigung des Abzugsrohrs.
- Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats.
- Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen.

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.



Wichtig

Schließen Sie vor jeder Reinigungsarbeit immer den Gashahn und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:



Vorsicht – Achtung

Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.

- 1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
- 2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die an-

grenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.



Vorsicht – Achtung

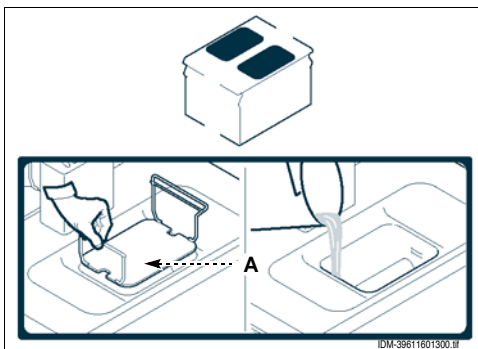
Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

- 3 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- 4 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- 5 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- 6 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- 7 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES BECKENS, DES KORBGESTELLS UND DES ZUBEHÖRS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Das Gerät (siehe S. 9) ausschalten und abkühlen lassen.
- 2 - Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3 - Das Korbgestell (A) ausbauen und reinigen.
- 4 - Das Öl ablassen und filtrieren (siehe S. 10)
- 5 - Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
- 6 - Mit Trinkwasser nachspülen und das Becken leeren.
- 7 - Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- 8 - Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen.
- 9 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



i Wichtig

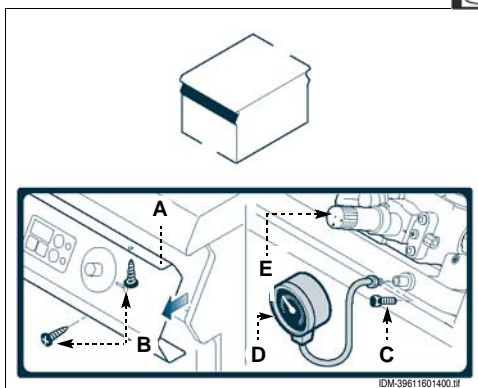
Wenn zur regelmäßigen Reinigung Wasser verwendet wird, muss man vor dem erneuten Einfüllen des Öls sicherstellen, dass sich keine Wasserreste im Becken, auf dem Zubehör und in der Ablassleitung befinden.



KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Drehen Sie die Schrauben (B) heraus und montieren Sie die Blende (A) ab.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben (C) aus dem Druckprüfpunkt.
- 4 - Schließen Sie das Manometer (D) an den Druckprüfpunkt an.
- 5 - Öffnen Sie den Gashahn wieder.
- 6 - Mit dem Schalter (E) den Brenner einschalten (siehe S. 9).
- 7 - Einen Leer-Garzyklus bei der Höchsttemperatur vornehmen (siehe S. 10) und sicherstellen, dass der angezeigte Druck mit den Werten in der Tabelle am Ende des Handbuchs übereinstimmt.
- 8 - Schalten Sie den Brenner aus, trennen Sie das Manometer ab und stellen Sie die Anfangsbedingungen wieder her.



DE

DEFEKTE

6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.

Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Wichtig

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.





Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch.	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt.	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum.
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten.	I Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht.	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme.  Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündvorgang zu starten.
 Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündvorgang zu starten.
 Zündflammenbrenner lässt sich anzünden, aber der Brenner bleibt ausgeschaltet.		Kontrollieren Sie den Zustand des Thermostats und aktivieren Sie eventuell die Freigabevorrichtung für die Zündung.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen.	 Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur.		Kontrollieren Sie den Zustand des Thermostats und aktivieren Sie eventuell die Freigabevorrichtung für die Zündung.
	Schütz ohne Stromversorgung oder defekt.	Die Fernschalterspule prüfen oder ersetzen.
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein.	Leiterplatte ohne Stromversorgung.	Prüfen und nötigenfalls die Phasenleiter vertauschen.

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Fehlermeldung	Ursache	Abhilfe
EO	Sonde hat Kurzschluss; elektrischer Anschluss defekt.	Den Kundendienst rufen.
EOC	Elektrische Kontrollvorrichtung defekt.	Den Kundendienst rufen.
E2	Verlust von auf der Leiterplatte eingegebenen Daten.	Das Gerät ausschalten und wieder einschalten; wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
AL1	Es wurden die zulässigen Temperaturhöchstwerte überschritten; Sonde unterbrochen.	Warten, bis sich das Öl abgekühlt hat; wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

i Wichtig

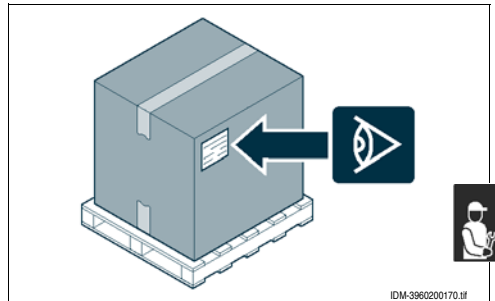
Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren.

Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

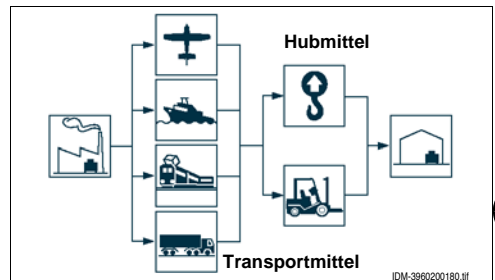
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden. Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben. Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen. Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

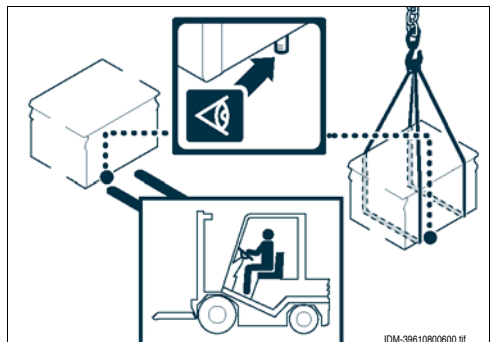


HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

i Wichtig

Achten Sie beim Einsatz des Hubmittels auf das Gaszufuhrrohr.



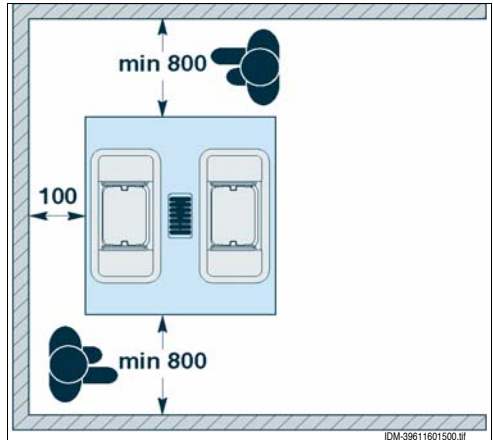
INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden. Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.



Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist. Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen,



Normen und Spezifikationen ausführen.

i Wichtig

Das Gerät nicht an brennbaren Wänden aufstellen.

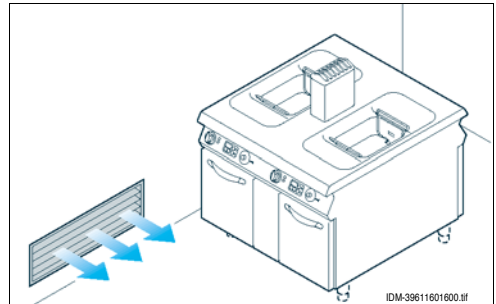
RAUMBELÜFTUNG

i Wichtig

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

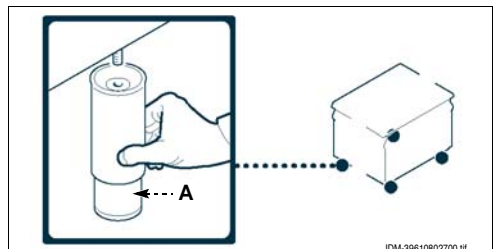
i Wichtig

Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



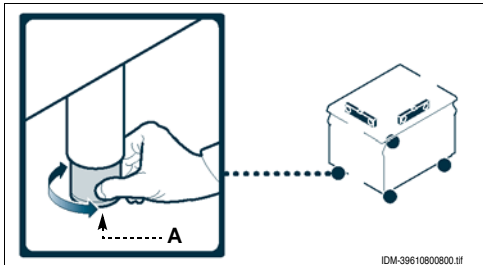
INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

Die Stützfüße (A) an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



NIVELLIEREN

Regulieren Sie die FüÙe (A), um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.

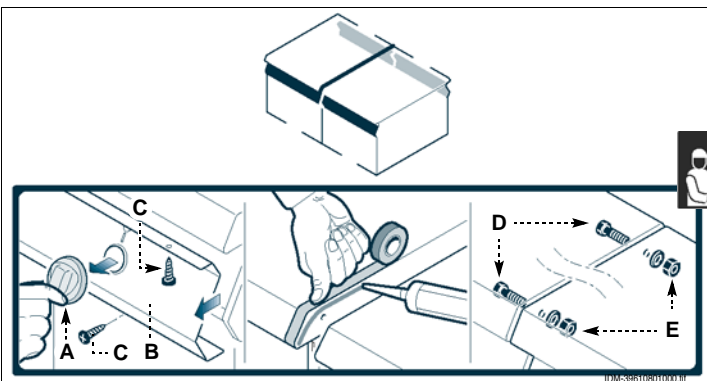


IDM-39610801000.tif

MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

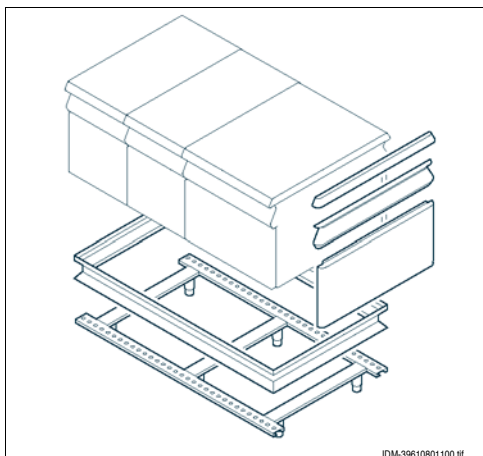
- 1 - Den Schalter (A) abziehen.
- 2 - Die Schrauben (C) ausschrauben und die Blenden (B) ausbauen.
- 3 - Bekleben Sie die Gerätekannten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
- 4 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
- 5 - Die Geräte aneinander reihen.
- 6 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern (D-E) anschließen.



IDM-39610801000.tif

- 7 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
- 8 - Die Blenden (B) und die Schalter (A) nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.

Für die in Reihe aufgestellten Geräte ist auf Wunsch ein Ausstattungssatz lieferbar, der aus dem Untergestell und einigen Abschlussprofilen besteht.



IDM-39610801100.tif

GASANSCHLUSS

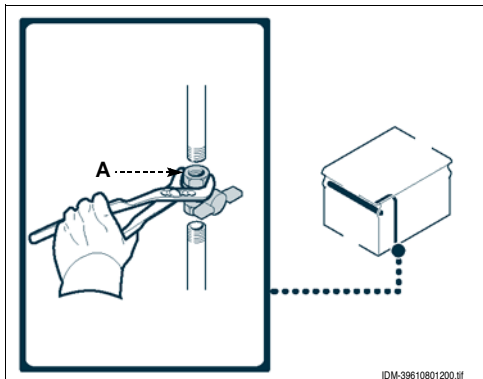
i Wichtig

Diese Arbeit darf nur von zugelassenen und erfahrenen Fachleuten ausgeführt werden. Der Anschluss muss fachgerecht und vorschriftsmäßig ausgeführt werden und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Nach Ausführung des Anschlusses muss vor der Inbetriebnahme des Geräts durch eine allgemeine Kontrolle sichergestellt werden, dass nirgends Gas austritt.

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Geräts an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn (A) an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.

i Wichtig

Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.



i Wichtig

Das Gasversorgungsrohr muss mit den national gültigen Anforderungen konform sein und regelmäßig kontrolliert und wenn notwendig ausgewechselt werden.

STROMANSCHLUSS (06WFR3GD)

i Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

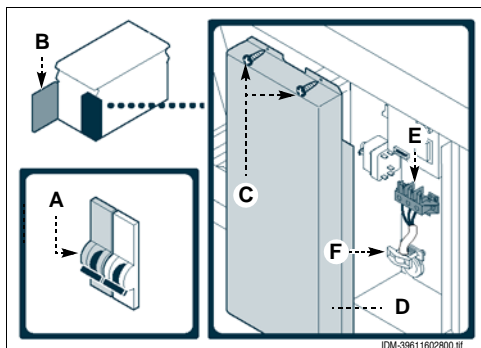
Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1 N 50Hz - 220V/1 N 60Hz geliefert.

Vorsicht – Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

- 1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter (A) mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.
- 2 - Öffnen Sie die Klappe (B).
- 3 - Die Schrauben (C) lösen, um den Deckel (D) abzunehmen.

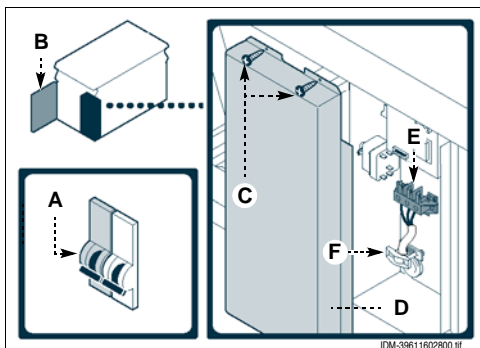


- 4 - Das Kabel in die Zugenlastung (F) stecken.
 - 5 - Den Trennschalter (A) nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste (E) des Geräts anschließen.
- Ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.

i Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses auf den Anschluss des Neutral- und des Schutzleiters achten. Wenn diese Anschlüsse nicht richtig ausgeführt werden, kann der Brenner nicht gezündet werden.

- 6 - Die Zugentlastung (F) festziehen.
- 7 - Abschließend den Deckel (D) wieder anbringen und mit den Schrauben (C) befestigen.



STROMANSCHLUSS (10WFR4GD)

i Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N 50Hz - 220V/1N 60Hz geliefert.



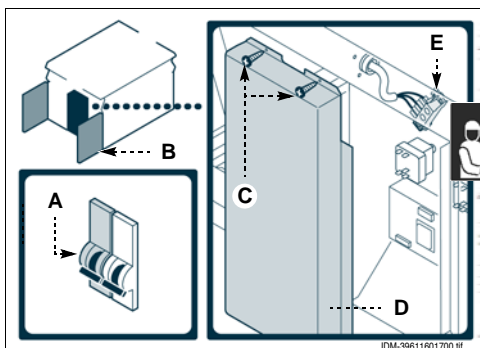
Vorsicht – Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

- 1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter (A) mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.
- 2 - Öffnen Sie die Klappe (B).
- 3 - Die Schrauben (C) lösen, um den Deckel (D) abzunehmen.
- 4 - Den Trennschalter (A) nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste (E) des Geräts anschließen. Ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F

erfüllen müssen.



i Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses auf den Anschluss des Neutral- und des Schutzleiters achten. Wenn diese Anschlüsse nicht richtig ausgeführt werden, kann der Brenner nicht gezündet werden.

- 5 - Abschließend den Deckel (D) wieder anbringen und mit den Schrauben (C) befestigen.

ANSCHLUSS DES RAUCHABZUGS

i Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

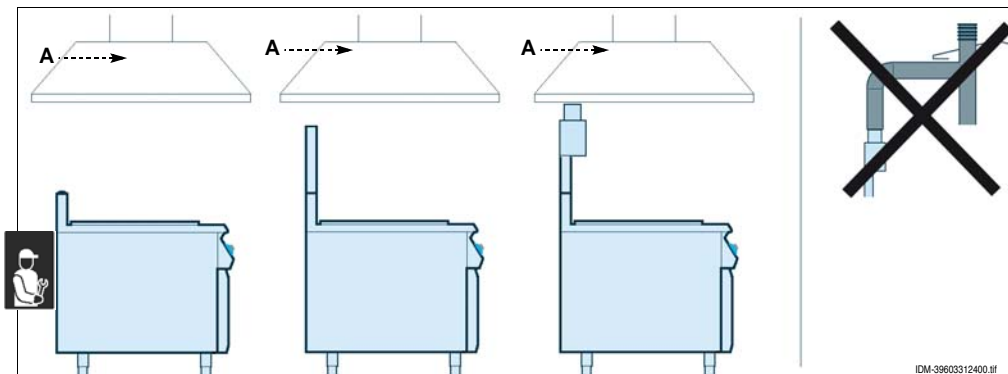
Anschluss unter einer Abzugshaube mit Zwangsansaugung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Das Gerät unter der Haube (A) positionieren.

i Wichtig

Die Einschaltung des Ventilators der Absauganlage muss das automatische Öffnen des Gashahns bewirken.



IDM-39603312400.tif

UMSTELLUNG DER GASVERSORGUNG

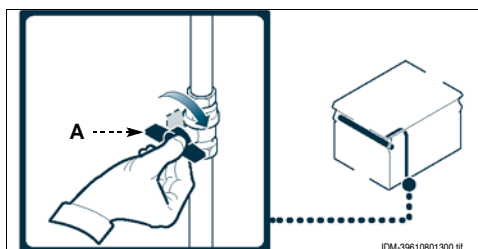
Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.

Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

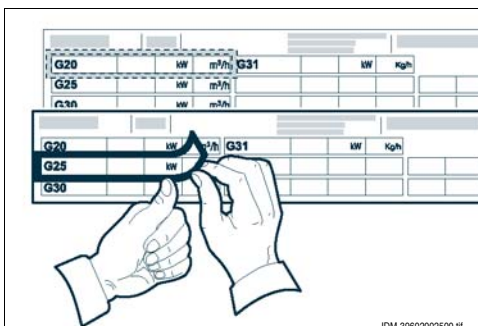
- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn (A)
- 2 - Die Brennerdüse austauschen (siehe S. 24).
- 3 - Die Düse des Zündflammenbrenners austauschen (siehe S. 24).
- 4 - Die Gasmagnetventile einstellen (siehe S. 21).
- 5 - Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn mit dem neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.

i Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.



IDM-39610801300.tif



IDM-39602002500.tif

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- 1 - Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.
- 2 - Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe S. 20).

- 3 - Sicherstellen, dass Zündung und Verbrennung beim Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- 4 - Überprüfen Sie Gasdruck und –durchsatz bei minimaler und maximaler Zufuhr und regulieren Sie, falls notwendig, die Einstellungen (siehe S. 13).
- 5 - Überprüfen Sie die einwandfreie Funktionsfähigkeit des Sicherheits- Thermoelements.
- 6 - Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.
- 7 - Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.



EINSTELLUNGEN

8

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor jeder Regulierung an den Einstellungen müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr

hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten.



Vorsicht – Achtung

Die Einstellungen sind gemäß den einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen vom autorisierten Fachmann durchzuführen.

DE

EINSTELLUNG GASMAGNETVENTIL

Wichtig

Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 20).

Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

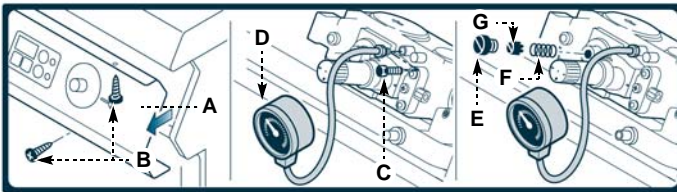
Diesen Vorgang in der angegebenen Weise bei beiden Gasmagnetventilen ausführen.

Methan

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 2 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(A)** ab.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** aus dem Druckprüfpunkt.
- 4 - Schließen Sie das Manometer **(D)** an den Druckprüfpunkt an.
- 5 - Den Deckel **(E)** ausschrauben und falls erforderlich die Feder **(F)** und die Stellschraube **(G)** (auf Anfrage lieferbar) einsetzen.

6 - Öffnen Sie den Gashahn wieder.

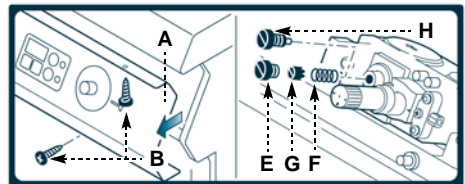
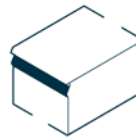
- 7 - Den Brenner zünden (siehe S.9) und die Schraube **(G)** regeln, bis am Druckmesser der Wert in der Düsentabelle (am Ende des Handbuchs) abgelesen wird.
- 8 - Überprüfen Sie die Stabilität der Flamme. Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
- 9 - Schalten Sie den Brenner aus, trennen Sie das Manometer ab und stellen Sie die Anfangsbedingungen wieder her.



IDM-39611601900.tif

Flüssiggas

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(A)** ab.
- 3 - Den Verschluss **(E)** ausschrauben.
- 4 - Die Stellschraube **(G)** und die Feder **(F)** entfernen, dann den Deckel **(H)** (auf Anfrage lieferbar) auswechseln.
- 5 - Den Verschluss **(H)** aufschrauben.
- 6 - Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.



IDM-39611602000.tif

DE

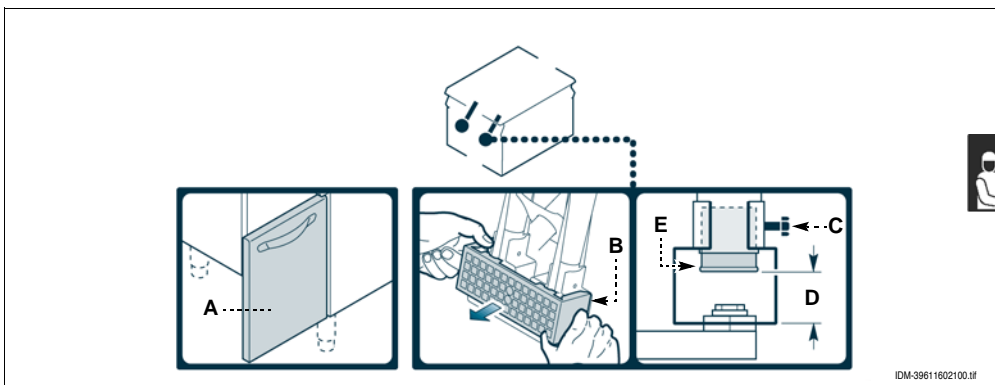
EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES BRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

8 - Schließen Sie die Klappe (A).

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Öffnen Sie die Klappe (A).
- 3 - Die Schutzabdeckung (B) entfernen.
- 4 - Die Klemmschraube (C) lockern.
- 5 - Die Buchse (E) auf den in der Tabelle angegebenen Abstand (D) positionieren.
- 6 - Die Schraube (C) anziehen.
- 7 - Die Schutzabdeckung (B) wieder anbringen.

Gasfamilie	Abstand (D) (mm)
II (G 25/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G 25.1- G25.3 / 25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G 20/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/50mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/29-37mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/36mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁



IDM-39611602100.tif

AUSTAUSCH VON BAUTEILE

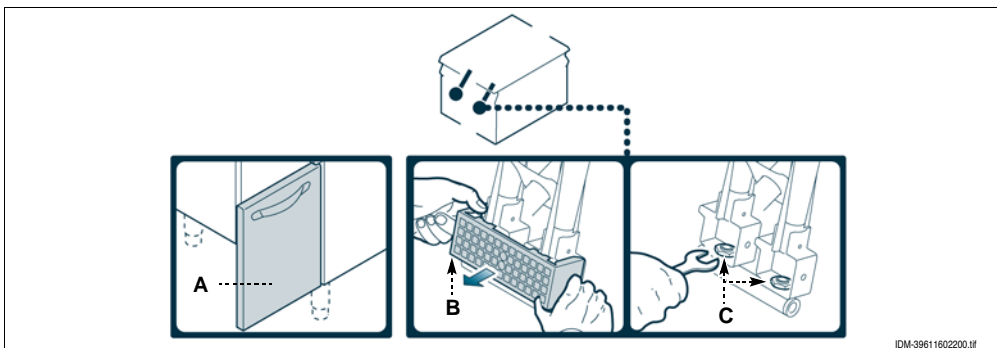
9

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DAS AUSWECHSELN VON BAUTEILEN

Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten. Ersetzen Sie bei Bedarf

Komponenten, die Verschleißerscheinungen zeigen; verwenden Sie dabei ausschließlich Originalersatzteile. Es wird jede Haftung für Personen- oder Komponentenschäden abgelehnt, die entstehen, wenn keine Originalersatzteile verwendet werden oder nicht planmäßige, vom Hersteller nicht autorisierte Eingriffe vorgenommen werden, welche die Sicherheit beeinträchtigen können. Entnehmen Sie bitte dem Ersatzteilkatalog die notwendigen Informationen zur Bestellung von Ersatzteilen.

AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE



IDM-39611602200.it

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Öffnen Sie die Klappe (A).
- 3 - Die Schutzabdeckung (B) entfernen.



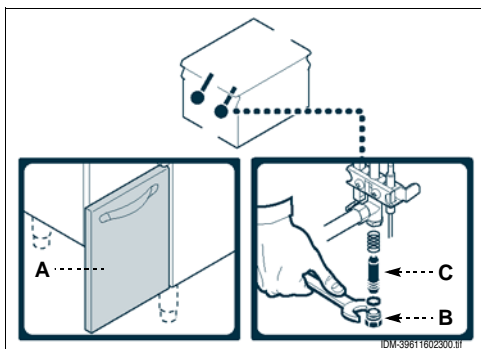
4 - Schrauben Sie die Düse (C) heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).

- 5 - Die Schutzabdeckung (B) wieder anbringen.
- 6 - Schließen Sie die Klappe (A).

AUSWECHSELN DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Öffnen Sie die Klappe (A).
- 3 - Drehen Sie das Verbindungsstück (B) heraus.
- 4 - Nehmen Sie die Düse (C) heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).
- 5 - Schrauben Sie das Verbindungsstück (B) wieder ein und schließen Sie die Klappe (A).



IDM-39611602200.it

ENTSORGUNG DES GERÄTS

i Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.)

bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

Important

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

Attention

Le sol, à proximité de l'appareil, pourrait être glissant.

Important

Les raccordements nécessaires (eau, électricité et gaz) doivent être effectués exclusivement par du personnel adéquatement spécialisé, conformément aux dispositions locales.

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

Important

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Attention

Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Important

Avant toute intervention de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer le personnel travaillant sur l'appareil et celui à proximité.



Important

Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité.

Attention

Ne pas obstruer la cheminée pour éviter l'augmentation excessive de la température des composants et produits de combustion supérieurs aux limites admises.

INDEX

	réf. chapitres	page
1^e PARTIE		1 INFORMATIONS GENERALES..... 3
		2 INFORMATIONS TECHNIQUES 4
		3 SÉCURITÉ..... 7
		4 UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 8
		5 ENTRETIENS 12
		6 PANNES 13
2^e PARTIE		7 MANUTENTION ET INSTALLATION..... 15
		8 RÉGLAGES 21
		9 REMPLACEMENTS DE PIECES..... 23
		ANNEXES..... I÷XI

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 6
 Alarmes, tableau des signalisations, 14
 Alimentation, transformation, 20
 Allumage et extinction du brûleur, 9
 Appareil et fabricant, identification, 3
 Appareil, description générale, 4
 Appareil, élimination, 24
 Appareil, essai, 21
 Appareil, inutilisation prolongée, 11
 Appareil, mise en place, 16
 Appareil, nettoyage, 12
 Appareils en batterie, montage, 17
 Assistance, demande, 4

B Branchement électrique (06WFR3GD), 18
 Branchement électrique (10WFR4GD), 19
 But du manuel, 3

C Commandes, description, 8
 Contrôle de la pression du gaz, 13

D Déballage et emballage, 15
 Demande d'assistance, 4
 Dépannage, 13
 Description des commandes, 8
 Description générale de l'appareil, 4
 Dispositifs de sécurité, 5
 Données techniques, 5
 Dotation d'accessoires, 6

E Elimination de l'appareil, 24
 Emballage et déballage, 15
 Essai de l'appareil, 21

F Fabricant et appareil, identification, 3
 Filtrage de l'huile, 10

G Gaz, contrôle de la pression, 13
 Gaz, raccordement, 18

I Identification du fabricant et de l'appareil, 3
 Informations pour le lecteur, 3
 Installation des accessoires, 16
 Instructions et avertissements pour le lecteur, 3
 Instructions et mises en garde pour la sécurité, 7
 Instructions et avertissements pour l'utilisation et fonctionnement, 8
 Instructions et avertissements pour l'utilisation, 11
 Instructions et avertissements pour l'entretien, 12
 Instructions et avertissements pour la manutention et l'installation, 15
 Instructions et avertissements pour les réglages, 21
 Instructions et avertissements pour le remplacement des pièces, 23
 Inutilisation prolongée de l'appareil, 11

L Levage et manutention, 15

M Manutention et levage, 15
 Mise à niveau, 17
 Mise en marche et arrêt du cycle de cuisson, 10
 Mise en place de l'appareil, 16
 Montage des appareils en batterie, 17

N Nettoyage de l'appareil, 12
 Nettoyage de la cuve, du support des paniers et des accessoires, 13

FR

P Pannes, dépannage, 13
Pression du gaz, contrôle, 13

R Raccordement du gaz, 18
Raccordement évacuation des fumées, 20
Réglage air primaire du brûleur, 23
Réglage de l'électrovalve du gaz, 21
Réglages, recommandations pour les, 21
Remplacement de la buse de la veilleuse pilote, 24
Remplacement de la buse du brûleur, 24
Rétablissement des fonctions de l'appareil, 11

S Sécurité et information, signaux de, 6

Sécurité, dispositifs de, 5
Signalisations des alarmes, tableau, 14
Signaux de sécurité et information, 6

T Tableau signalisations des alarmes, 14
Transformation de l'alimentation, 20
Transport, 15

V Ventilation de la pièce, 16

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue originale (italien) et sont traduites dans les autres langues afin de satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

La lecture de ces informations permettra d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes et dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



Important

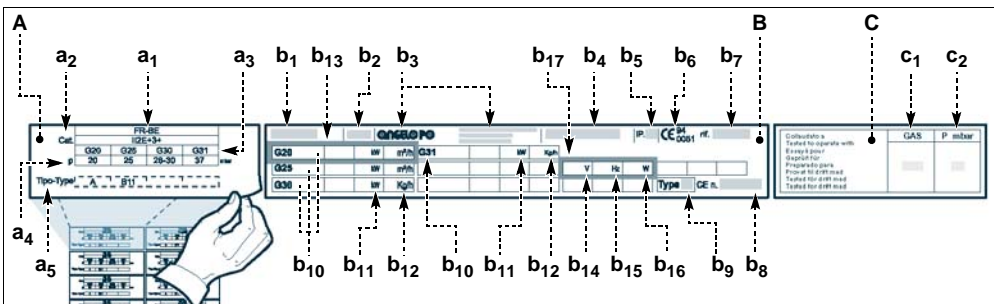
Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Plaque complémentaire

- a₁) Pays d'utilisation
- a₂) Catégorie de l'appareil
- a₃) Type de gaz
- a₄) Pression du gaz



- a₅) Type d'évacuation des fumées
- B) Plaque d'identification
- b₁) Modèle de l'appareil
- b₂) Type de personnalisation
- b₃) Identification du fabricant
- b₄) Numéro de série
- b₅) Indice de protection
- b₆) Marquage CE de conformité
- b₇) Norme de référence
- b₈) Numéro certificat CE
- b₉) Type de famille de produit
- b₁₀) Type de gaz
- b₁₁) Puissance déclarée (kW)
- b₁₂) Consommation de gaz
- b₁₃) Indicateur du gaz d'essai
- b₁₄) Tension (V)

- b₁₅) Fréquence (Hz)
- b₁₆) Puissance électrique absorbée (W)
- b₁₇) Indicateur de tension d'essai
- C) Plaque du gaz d'essai
- c₁) Type de gaz
- c₂) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque (A), à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type A = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).

Si le gaz d'utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l'essai, il faut enlever la plaque (C) et appliquer l'indicateur (b₁₃) sur la plaque d'identification en correspondance des données du gaz d'utilisation.

DEMANDE D'ASSISTANCE



Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelopo.com>.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

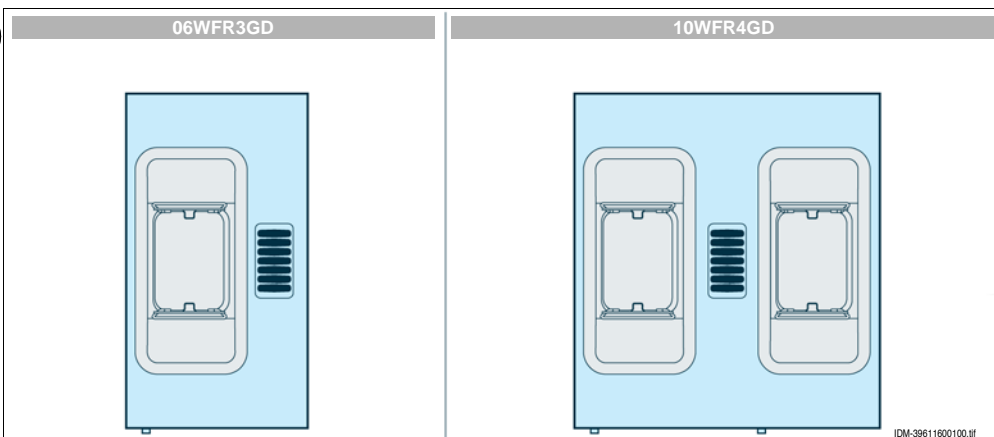
INFORMATIONS TECHNIQUES

2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La friteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la friture d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

L'appareil peut être utilisé sur deux façades ce qui permet de pouvoir l'installer au centre de la pièce. En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).



IDM-39611600100.01

Organes principaux

A)Cuve de friture: en acier inox.

B)Evacuation des fumées (Type A): pour évacuer les fumées générées par le brûleur

C)Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions opérationnelles

D)Robinet de vidage: pour évacuer l'huile contenue dans la cuve.

E)Manette de commande: pour activer et désactiver l'alimentation électrique

F)Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

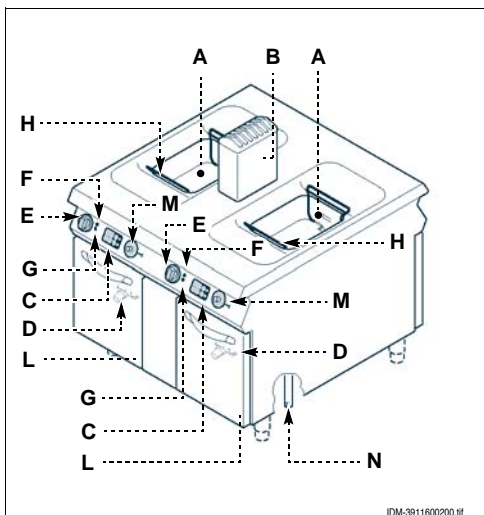
G)Voyant de la température: pour signaler la phase de réchauffement de l'huile contenue dans la cuve.

H)Support porte-panier: pour poser le panier pendant l'égouttement des aliments.

L)Porte: pour accéder à la zone interne de l'appareil

M)Manette de commande du brûleur: pour régler l'alimentation du gaz au brûleur

N)Raccord alimentation du gaz: pour raccorder l'alimentation du gaz



IDM-3911600200.fr



DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et "Fiche des raccordements" à la fin du manuel.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs

A)Robinet d'alimentation du gaz: pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz.

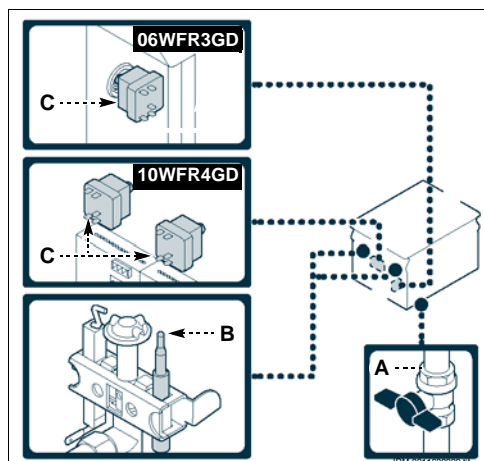
B)Thermocouple de sécurité: il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme.

C)Thermostat de sécurité: pour bloquer l'alimentation du gaz dans le cas de surchauffe.



Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



IDM-391160030011

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués sur l'appareil

A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil

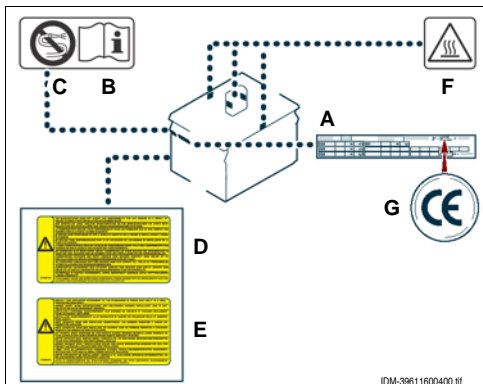
B) Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

C) Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

D) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. "Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées".

E) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. "Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service".

F) Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.



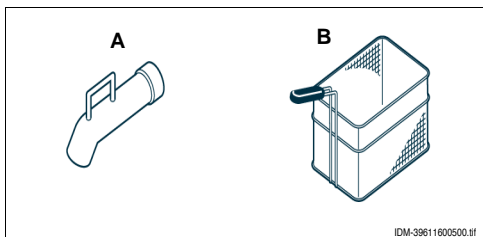
G) Marquage CE: indique que l'équipement est conforme à toutes les dispositions législatives pertinentes pour les produits applicables.

DOTATION D'ACCESSOIRES

A la livraison sont fournis en équipement:

A) Rallonge vidange de l'huile

B) Panier



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants ("voir le catalogue général").

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SECURITE

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de fabrication". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

 **Important**

Ne pas modifier le dispositif en aucune façon.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes. L'éventuelle modification et/ ou détérioration de l'équipement ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offert par le Fabricant.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.

Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

 **Important**

La charge maximale admissible est de 2,5 Kg pour chaque cuve.

 **Attention**

Le sol, à proximité de l'appareil, pourrait être glissant.

 **Important**

Les raccordements nécessaires (eau, électricité et gaz) doivent être effectués exclusivement par du personnel adéquatement spécialisé, conformément aux dispositions locales.

 **Attention**

Ne pas obstruer la cheminée pour éviter l'augmentation excessive de la température des composants et produits de combustion supérieurs aux limites admises.



FR

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

i Important

Les utilisateurs, en plus d'être autorisés et documentés de façon appropriée, formés et entraînés, si nécessaire, lors de la première utilisation, devront simuler certaines manœuvres pour identifier les commandes et les fonctions principales.

Utiliser seulement comme prévu par le Fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.

Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces.

Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Manette de commande: pour activer et désactiver l'alimentation électrique



B) Manette de commande du brûleur: pour allumer et éteindre le brûleur correspondant et la veilleuse pilote.



C) Voyant de réseau: si allumé, il signale l'activation de l'alimentation électrique.

D) Voyant de la température: si allumé, il signale que l'huile n'a pas atteint la température programmée; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

E) Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions suivantes

e₁) Afficheur de la température

- pour indiquer la valeur de la température sélectionnée (lors de la programmation)
- pour indiquer la valeur de la température de l'huile

(le pendant la cuisson)

e₂) Touche de mise en marche et d'arrêt de la cuisson: pour mettre en marche ou arrêter le programme de cuisson sélectionné.

e₃) Voyant alimentation électrique: pour signaler que le panneau de contrôle est en stand-by.

e₄) Bouton de sélection de la température: pour augmenter la température (lors de la programmation).

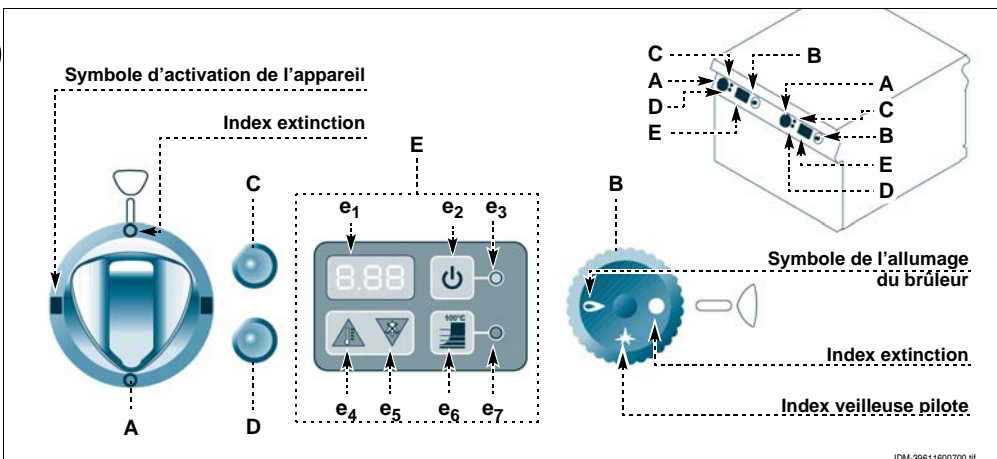
e₅) Bouton de sélection de la température

- pour diminuer la température (lors de la programmation)
- pour désactiver le signal sonore (pendant l'utilisation)

e₆) Bouton de préchauffage: pour activer et désactiver la fonction de maintien de la température à 100°C (melting).

e₇) Voyant de maintien de la température: pour signaler que la fonction de maintien de la température est active, dans l'attente de commencer le cycle de cuisson.

FR



IDM-39611800700.fr

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRULEUR

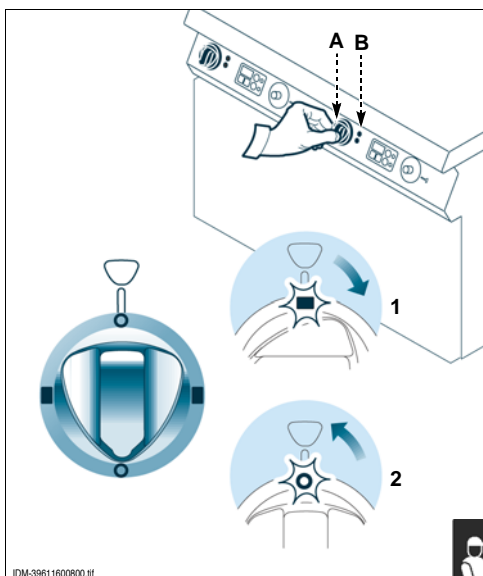
Pour l'allumage et l'extinction des brûleurs, procéder comme suit pour les deux brûleurs.

i Important

Avant l'utilisation effectuer un cycle de cuisson à vide à une température comprise entre 150 ÷ 165°C.

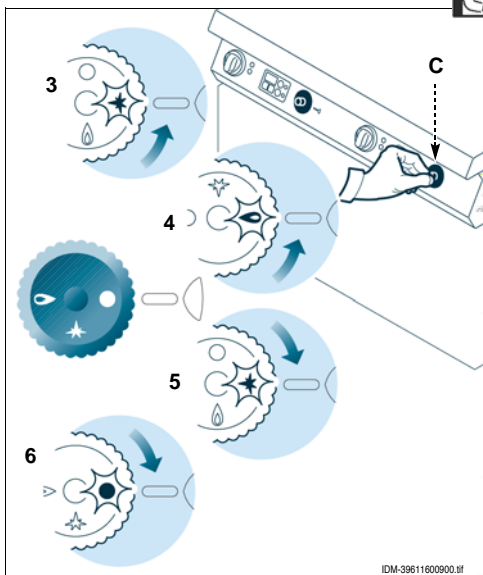
Allumage

- 1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Tourner la manette (A) (pos. 1) pour activer l'alimentation électrique. Le voyant de réseau (B) s'allume.
- 3 - Presser et tourner la manette (C) en sens anti-horaire (pos. 3) pour allumer la veilleuse pilote. Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.
- 4 - Presser et tourner la manette (C) en sens anti-horaire (pos. 4) pour allumer le brûleur.



Extinction

- 1 - Pousser et tourner la manette (C) en sens horaire (pos. 5) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
- 2 - Presser et tourner la manette (C) en sens horaire (pos. 6) pour éteindre la veilleuse pilote.
- 3 - Tourner la manette (A) (pos. 2) pour désactiver l'alimentation électrique. Le voyant de réseau (B) s'éteint.
- 4 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 5 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

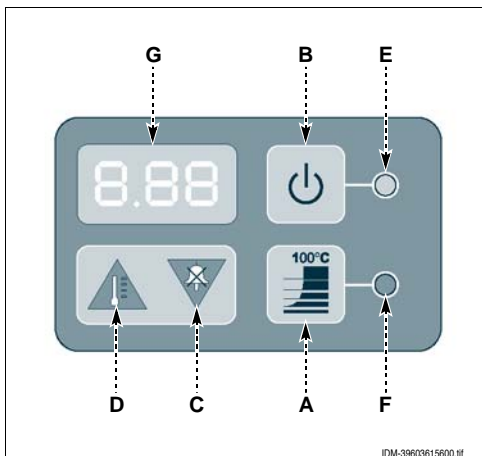
Mise en marche

- 1 - Allumer les brûleurs (voir page 9).
- 2 - Presser la touche **(A)** puis la touche **(B)** pour effectuer la phase de "melting" de l'huile. Quand la température de préchauffage est atteinte, le signal sonore se met en marche. Presser la touche **(C)** pour désactiver la phase de "melting". Cette température est maintenue à 100°C jusqu'au début de la cuisson.
- 3 - Presser la touche **(D)** pour activer le mode d'introduction de la température.
- 4 - Presser les touches **(D-C)** pour sélectionner la température de cuisson. Les données introduites dans le panneau de contrôle restent mémorisées tant que l'alimentation électrique n'est pas désactivée.
- 5 - Presser la touche **(A)** pour interrompre la phase de maintien de la température.
- 6 - Presser la touche **(B)** pour faire partir le cycle de cuisson. Les voyants **(E-F)** clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte puis ils restent allumés fixes. Pour afficher la température sélectionnée, pendant la cuisson, presser la touche **(D)**.



Arrêt

- 1 - Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson.



IDM-39603615600.fr

i Important

En cas d'interruption de l'alimentation électrique pendant moins de 20-40 secondes, le cycle de cuisson repart automatiquement. Si l'interruption est supérieure à 40 secondes, presser la touche (B) pour reprendre le cycle de cuisson.

FILTRAGE DE L'HUILE

Pour cette opération, procéder comme suit.

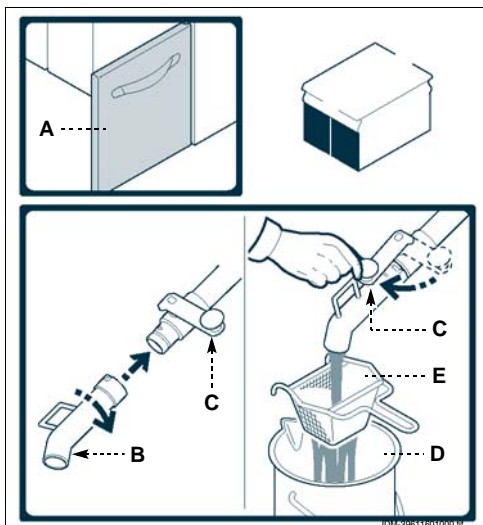
i Important

Avant d'effectuer cette opération, laisser refroidir l'appareil pendant 10-15 min. de façon à ce que l'huile atteigne une température comprise entre 50 e 120°C.

- 1 - Ouvrir la porte **(A)**.
- 2 - Introduire la rallonge **(B)** dans le robinet **(C)**.
- 3 - Positionner sous la rallonge **(B)** le récipient **(D)** et le filtre **(E)**, tous deux fournis sur demande.
- 4 - Ouvrir le robinet **(C)** pour vider la cuve.
- 5 - L'opération étant terminée, fermer le robinet **(C)**.

A Attention

Ne pas écouler l'huile dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.



IDM-39611601000.fr

RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

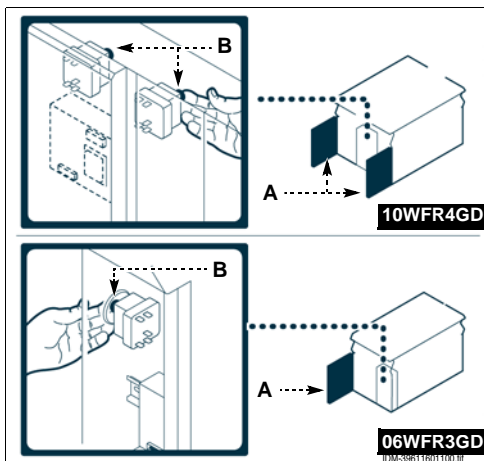
Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

- 1 - Laisser refroidir l'huile de 30-40°C.
- 2 - Ouvrir la porte (A).
- 3 - Appuyer sur le bouton (B) du thermostat de sécurité intervenu pour réactiver l'alimentation du gaz.

i Important

Pour identifier le thermostat qui est intervenu, voir quel brûleur s'est éteint et agir sur le bouton correspondant.

- 4 - Refermer la porte (A).



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes

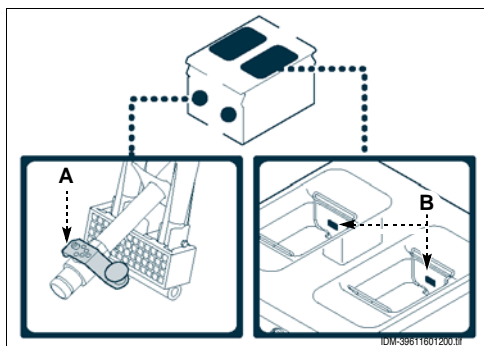
- 3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 5 - Laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.



INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Utiliser les paniers de façon appropriée.
- Avant de remplir la cuve, vérifier que le robinet de vidange (A) soit fermé.
- Vérifier que le niveau de l'huile ne descende jamais au-dessous du minimum indiqué (B)
- Utiliser des huiles monograine ou des mélanges d'huiles spécifiques pour friteuses.
- Utiliser un récipient à part pour fondre les graisses solides afin de ne pas endommager l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil attendre que l'huile ait atteint la température.
- Plonger le panier lentement pour éviter la formation d'écume.
- Filtrer souvent l'huile de friture pour éliminer les résidus.



vent pour réduire sa vitesse de dégradation. L'utilisation d'huile usagée pour la friture est dangereuse pour la santé.

- Ne pas utiliser l'appareil sans huile à l'intérieur de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.
- Utiliser le support porte-panier pour égoutter la friture.

i Important

Conserver l'huile de friture dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. La filtrer sou-

- Quand on interrompt l'utilisation de l'appareil pour une brève période, réduire la température de l'huile au minimum ou éteindre pour éviter des consommations inutiles et le vieillissement de l'huile.

- Remplacer l'huile si elle produit de la fumée entre 160 ÷ 180° C ou lorsqu'elle devient foncée.
- Mesurer régulièrement le pourcentage de composés polaires avec un polarimètre.
- La charge maximale recommandée est de 1 Kg pour chaque cuve.

ENTRETIEN

5

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.



rité et la santé des personnes.

Après **chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

- La cuve de cuisson (voir page 13);
- Les accessoires (voir page 13);
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 12).

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation.
- Vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité.
- Vérification de l'efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel.
- Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité.
- Vérifier l'efficacité de l'installation électrique.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

- 2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

- 3 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- 4 - Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
- 5 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- 6 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- 7 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

FR **Important**

Avant de commencer le nettoyage, toujours fermer le robinet d'alimentation du gaz et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

Attention

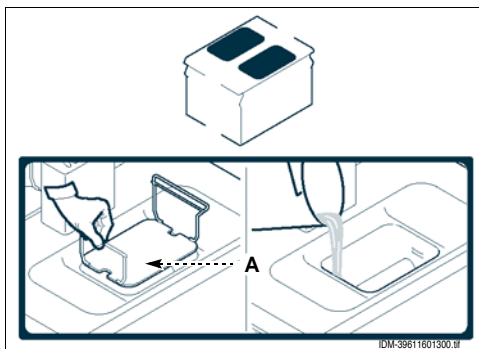
Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.

- 1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA CUVE, DU SUPPORT DES PANIERS ET DES ACCESSOIRES

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil (voir page 9).
- 2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
- 3 - Démonter le support paniers (A) et le nettoyer.
- 4 - Vider et filtrer l'huile (voir page 10).
- 5 - Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
- 6 - Rincer avec de l'eau potable et vider la cuve.
- 7 - Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
- 8 - Rincer, vider et essuyer la cuve. Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



i Important

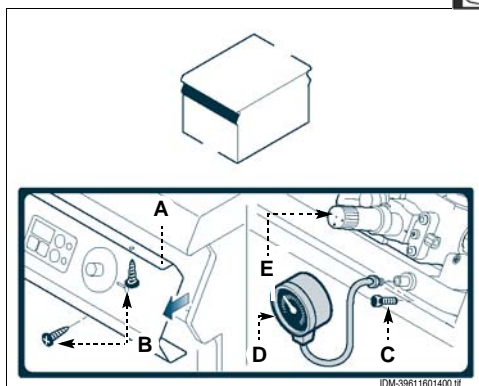
Après le lavage périodique à l'eau, s'assurer qu'il n'y a plus de traces d'eau dans la cuve, sur les accessoires et dans le conduit d'évacuation avant de remettre l'huile.



CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Dévisser les vis (B) et démonter le tableau de commandes (A).
- 3 - Dévisser la vis (C) de la prise de pression.
- 4 - Raccorder le manomètre (D) à la prise de pression
- 5 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz
- 6 - Agir sur la manette (E) pour allumer le brûleur (voir page 9).
- 7 - Effectuer un cycle de cuisson à vide à la température maximum (voir page 10) et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
- 8 - Eteindre le brûleur, débrancher le manomètre et rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



FR

PANNES

6

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par

l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Important

Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelo-po.com>.





Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz.	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce.
La veilleuse pilote ne s'allume pas.	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas.	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage. Allumer manuellement avec flamme nue.  Important Se mettre en contact avec le service assistance
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée.	Insister avec l'allumage.
 La veilleuse pilote ne reste pas allumée.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.	Insister avec l'allumage.
 La veilleuse pilote s'allume mais le brûleur reste éteint.		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage.
La flamme est jaune.	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	 Important Se mettre en contact avec le service assistance
L'appareil n'atteint pas la température sélectionnée.		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage.
	Télérupteur non alimenté électriquement ou endommagé.	Contrôler ou remplacer la bobine du télérupteur.
Le panneau de contrôle ne s'allume pas.	Carte électronique non alimentée électriquement.	Vérifier ou inverser le branchement des phases.

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Alarme	Cause	Solution
EO	Sonde en court-circuit, branchement électrique défectueux.	Contacter le service assistance.
EOC	Dispositif électrique de contrôle défectueux	Contacter le service assistance
E2	Perte de données introduites sur la carte électronique	Eteindre et rallumer l'appareil; si nécessaire, appeler le service assistance
AL1	Les valeurs de température maximums consenties ont été dépassées, sonde interrompue	Attendre que l'huile se refroidisse; si nécessaire, appeler le service assistance

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

i Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.

Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

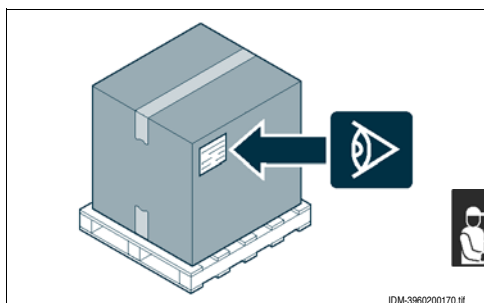
EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

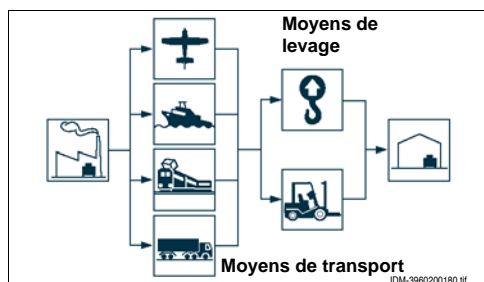
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacements intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.

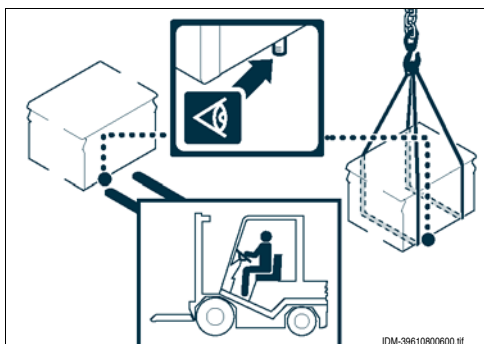


MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

i Important

En introduisant le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz.



MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

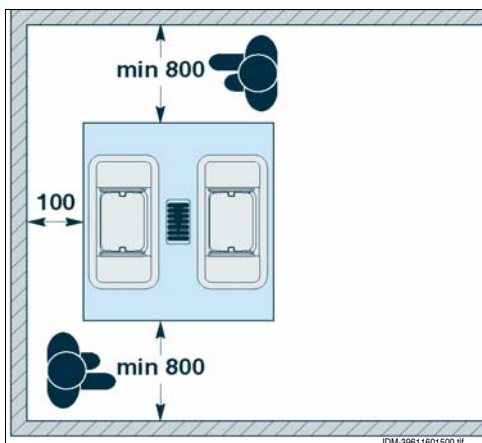
Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.



La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 100 mm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.



Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

i Important

Ne pas positionner l'appareil à côté de murs qui pourraient s'enflammer.

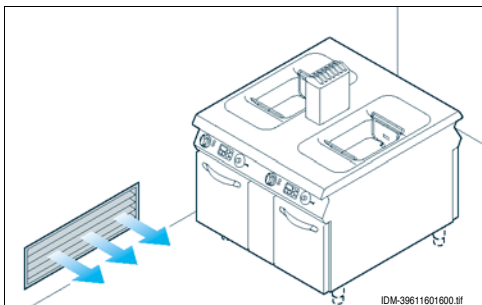
VENTILATION DE LA PIÈCE

i Important

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

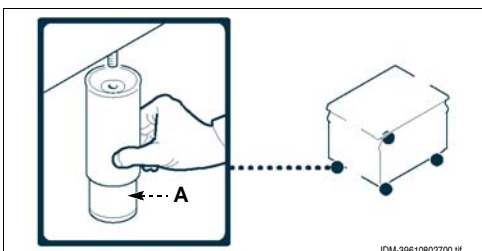
i Important

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



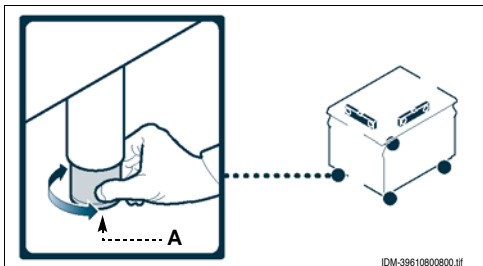
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Visser les pieds d'appui (A) en correspondance des points de fixation sur la structure.



MISE À NIVEAU

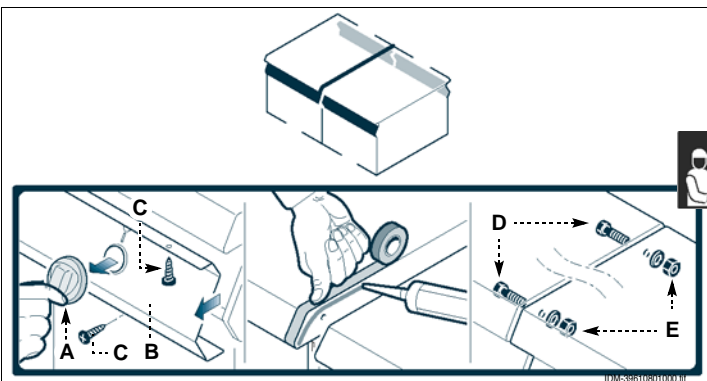
Agir sur les pieds d'appui (A) pour mettre de niveau l'appareil.



MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

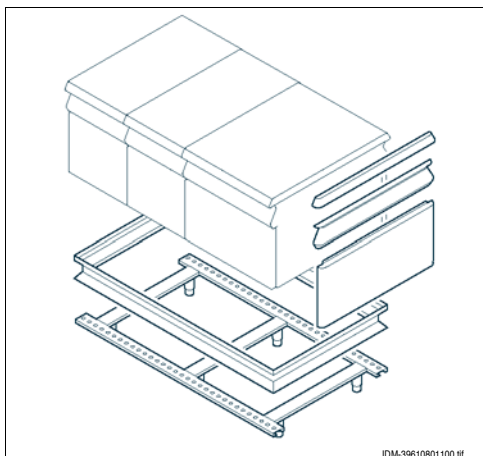
Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

- 1 - Enlever la manette (A).
- 2 - Dévisser les vis (C) et démonter les tableaux de commandes de commandes (B).
- 3 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
- 4 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
- 5 - Rapprocher les appareils.
- 6 - Unir les appareils avec les vis et les écrous (D-E).
- 7 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.



- 8 - Remonter les tableaux de commandes (B) et les manettes (A) lorsque l'opération est terminée.

Pour les appareils en batterie un kit d'équipement est disponible sur demande ; il comprend le châssis d'appui et quelques profils de finition.



RACCORDEMENT DU GAZ

i Important

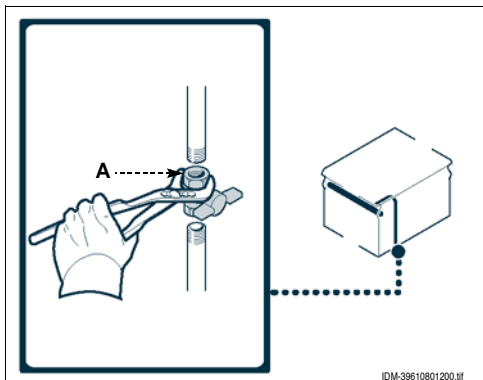
La personne autorisée à effectuer cette opération devra avoir les capacités et l'expérience acquise et reconnue dans le secteur spécifique ; elle devra effectuer le raccordement dans les règles de l'art et tenir compte de toutes les exigences imposées par les normes et les lois. Après raccordement, avant de se servir de l'appareil, il faudra vérifier par un contrôle général qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt (A), pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.

i Important



Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).



IDM-39610801200.tif

i Important

Le tube ou tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (06WFR3GD)

i Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

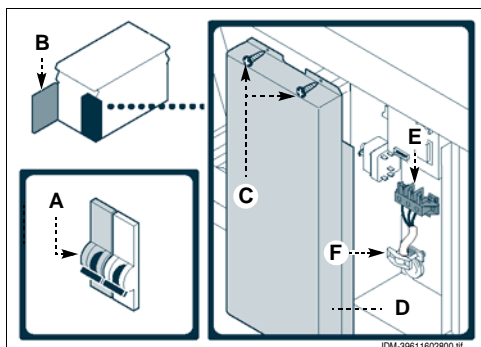
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1 N 50Hz - 220V/1 N 60Hz.

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

- 1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur (A) près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.
- 2 - Ouvrir la porte (B).
- 3 - Dévisser les vis (C) et démonter le couvercle (D).



IDM-39611602800.tif

4 - Enfiler le câble d'alimentation dans le collier (F).

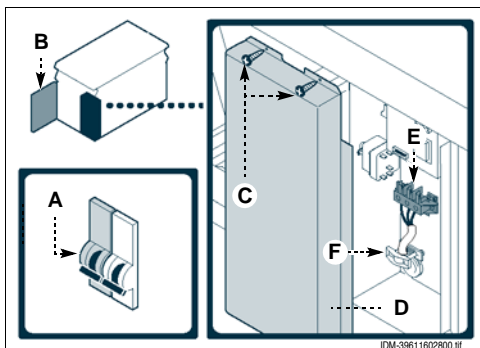
5 - Connecter l'interrupteur sectionneur (A) au bornier (E) de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel.

Utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.

i Important

Au moment du branchement, faire attention à la connexion des câbles de neutre et de terre ; si elle n'est pas effectuée correctement, le brûleur ne s'allume pas.

- 6 - Serrer le collier (F).
- 7 - Remonter le couvercle (D) et revisser les vis (C) lorsque l'opération est terminée.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (10WFR4GD)

i Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

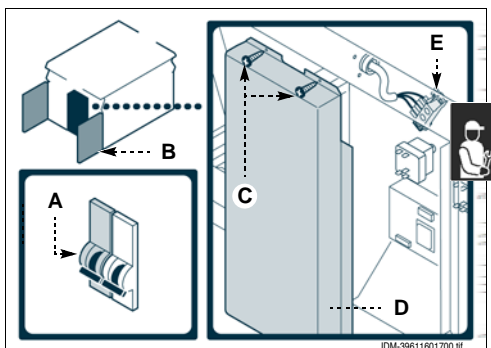
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1N 50Hz - 220V/1N 60Hz.

A Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

- 1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur (A) près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.
- 2 - Ouvrir la porte (B).
- 3 - Dévisser les vis (C) et démonter le couvercle (D).
- 4 - Connecter l'interrupteur sectionneur (A) au bornier (E) de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.



i Important

Au moment du branchement, faire attention à la connexion des câbles de neutre et de terre ; si elle n'est pas effectuée correctement, le brûleur ne s'allume pas.

- 5 - Remonter le couvercle (D) et revisser les vis (C) lorsque l'opération est terminée.

RACCORDEMENT ÉVACUATION DES FUMÉES

i Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

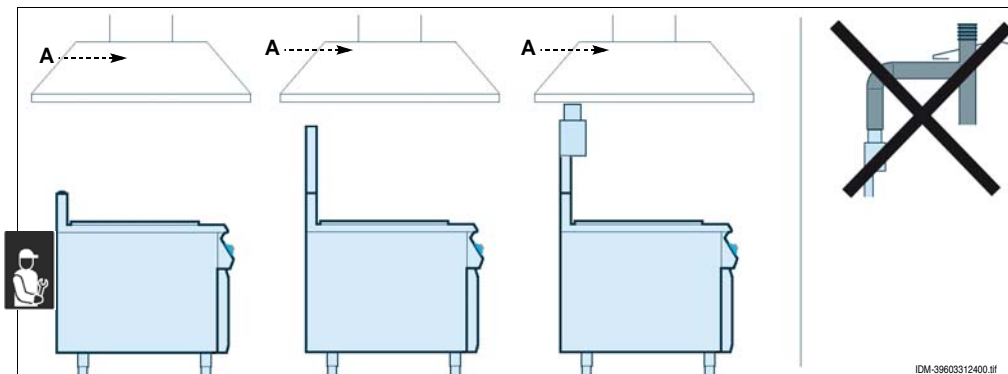
Raccordement sous hotte à tirage forcé

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Positionner l'appareil sous la hotte (A).

i Important

L'allumage du ventilateur du système d'aspiration forcée doit entraîner l'ouverture automatique du robinet d'alimentation gaz.



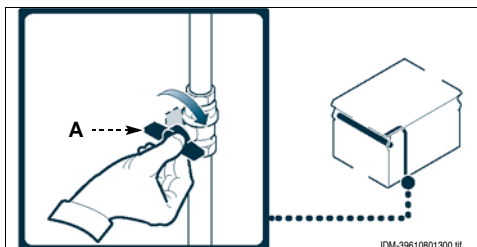
IDM-39603312400.tif

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION

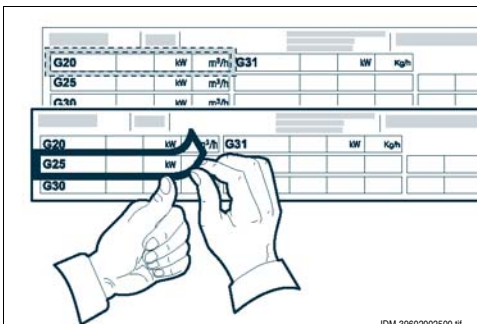
L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz (A).
- 2 - Remplacer la buse de brûleur (voir page 24).
- 3 - Remplacer la buse de la veilleuse pilote (voir page 24).
- 4 - Régler les électrovalves du gaz (voir page 21).
- 5 - Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.



IDM-39610801300.tif



IDM-3960202500.tif

i Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.

i Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

- 1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements;
- 2 - Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir page 20);

- 3 - Vérifier l'allumage régulier et la combustion du brûleur.
- 4 - Vérifier et, si nécessaire, régler la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum (voir page 13);
- 5 - Vérifier le fonctionnement correct du thermocouple de sécurité.
- 6 - Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- 7 - Vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.



RÉGLAGES

8

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LES RÉGLAGES

i Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

⚠ Attention

Les réglages doivent être faits par du personnel autorisé et qualifié dans le respect des lois en vigueur en la matière.

RÉGLAGE DE L'ÉLECTROVALVE DU GAZ

i Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 20) .

Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Effectuer cette opération sur les deux électrovalves du gaz, comme indiqué.

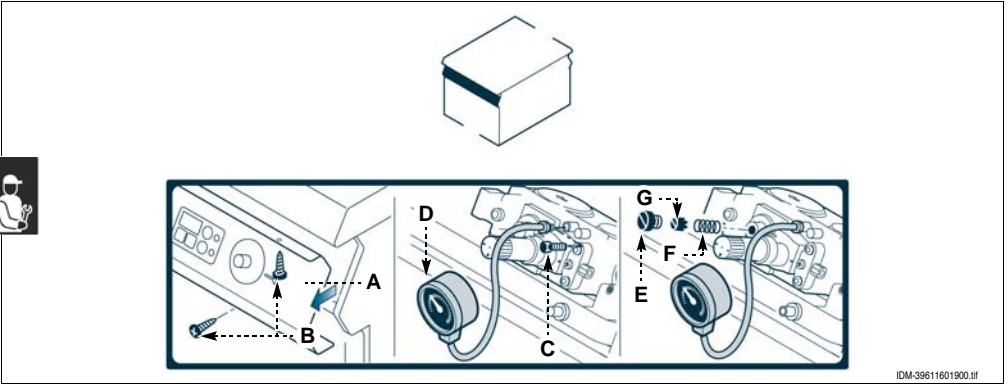
Méthane

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(A)**.
- 3 - Dévisser la vis **(C)** de la prise de pression.
- 4 - Raccorder le manomètre **(D)** à la prise de pression.
- 5 - Dévisser le bouchon **(E)** et, si nécessaire, introduire le ressort **(F)** et la vis de réglage **(G)** (four-

nis sur demande).

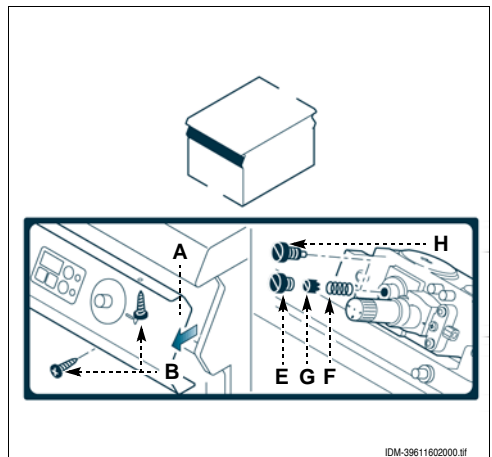
- 6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz
- 7 - Allumer le brûleur (voir page 9) et régler la vis **(G)** jusqu'à lire sur le manomètre la pression reportée sur le tableau des injecteurs à la fin du manuel.
- 8 - Vérifier la stabilité de la flamme. Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
- 9 - Eteindre le brûleur, débrancher le manomètre et rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.

Gaz liquide



IDM-39611601900.tif

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(A)**.
- 3 - Dévisser le bouchon **(E)**
- 4 - Enlever la vis de réglage **(G)**, le ressort **(F)** et les remplacer par le bouchon **(H)** (fourni sur demande).
- 5 - Visser à fond le bouchon **(H)**.
- 6 - Rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



IDM-39611602000.tif

FR

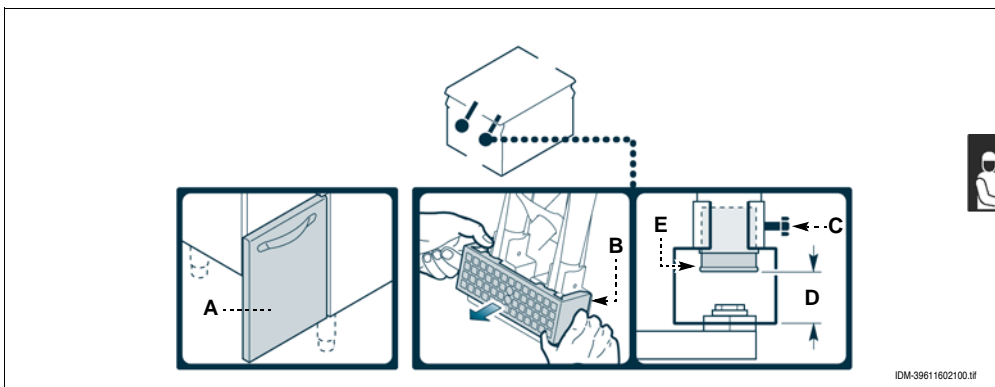
RÉGLAGE AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Ouvrir la porte (A).
- 3 - Démontez la protection (B).
- 4 - Desserrer la vis de blocage (C).
- 5 - Régler la position de la bague (E) à la distance (D) reportée sur le tableau.
- 6 - Serrer la vis (C).
- 7 - Remonter la protection (B).

8 - Refermer la porte (A).

Famille de gaz	Distance (D) (mm)
II (G 25/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G 25.1-G25.3 / 25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G 20/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G 30-31/50mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/29-37mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/36mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁



REPLACEMENTS DE PIÈCES

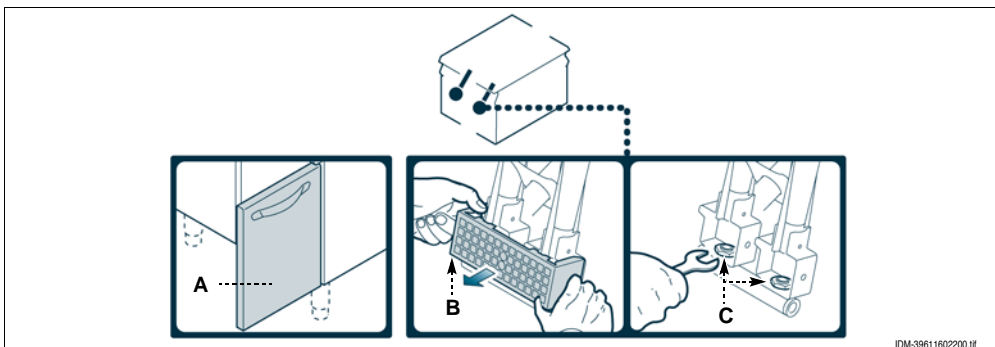
9 FR

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes. S'il faut remplacer des composants

usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

REPLACEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR



IDM-39611602200.11

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Ouvrir la porte **(A)**.
- 3 - Démonter la protection **(B)**.

4 - Dévisser la buse **(C)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).

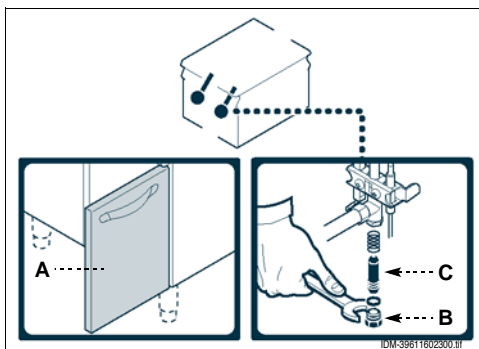
- 5 - Remonter la protection **(B)**.
- 6 - Refermer la porte **(A)**.



REPLACEMENT DE LA BUSE DE LA VEILLEUSE PILOTE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Ouvrir la porte **(A)**.
- 3 - Dévisser le raccord **(B)**.
- 4 - Enlever la buse **(C)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 5 - Revisser le raccord **(B)** et refermer la porte **(A)**.



IDM-39611602200.11

ELIMINATION DE L'APPAREIL

i Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des

produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.



Important

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Important

Las conexiones necesarias (agua, electricidad y gas) se deben realizar exclusivamente por el personal especializado de manera adecuada y de acuerdo con las disposiciones locales.



Important

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.



Important

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto al personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato.



Important

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.



Important

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.



Important

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.



Important

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima.



Important



Antes de efectuar cualquier operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo.



Precaución - advertencia

No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión superiores a los límites admitidos.

INDICE

	ref. capítulos	pág
1ª PARTE		1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL..... 3
		2 INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO..... 4
		3 SEGURIDAD..... 7
		4 USO Y FUNCIONAMIENTO 8
		5 MANTENIMIENTO 12
		6 AVERÍAS..... 13
2ª PARTE		7 DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN 15
		8 REGULACIONES..... 21
		9 SUSTITUCIONES DE PIEZAS 23
		ANEXOS I-IX

INDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 6	Equipo, período prolongado de inactividad del, 11
Aire primario quemador de plano, regulación, 6	Equipo, prueba de funcionamiento, 21
Alarmas, tabla de señalización de las, 14	Equipos en batería, montaje, 17
Alimentación, transformación, 20	F Fabricante y equipo, identificación, 3
Aparato, limpieza, 12	Filtración aceite, 10
Asistencia, modalidad para requerir, 4	G Gas, control de la presión del, 13
Averías, localización, 13	Gas, enlace, 18
B Búsqueda de averías, 13	I Identificación fabricante y equipo, 3
C Conexión a la salida de humos, 20	Instalación de accesorios, 16
Conexión eléctrica (06WFR3GD), 18	Instalación del equipo, 16
Conexión eléctrica (10WFR4GD), 19	Instrucciones y advertencias para el lector, 3
Control de la presión del gas, 13	Instrucciones y advertencias para la seguridad, 7
D Datos técnicos, 5	Instrucciones y advertencias para el uso y funcionamiento, 8
Descripción de los mandos, 8	Instrucciones y advertencias para el uso, 11
Descripción general del equipo, 4	instrucciones y advertencias para el mantenimiento, 12
Desembalaje y embalaje, 15	Instrucciones y advertencias para el desplazamiento y la instalación, 15
Desguace del equipo, 24	Instrucciones y advertencias para efectuar las regulaciones, 21
Desplazamiento y elevación, 15	Instrucciones y advertencias para la sustitución de las piezas, 23
Dispositivos de seguridad, 5	L Limpieza aparato, 12
Dotación de accesorios, 6	Limpieza de cuba, soporte cestos y accesorios, 13
E Elevación y desplazamiento, 15	M Mandos, descripción, 8
Embalaje y desembalaje, 15	Modalidad para requerir asistencia, 4
Encendido y apagado del quemador, 9	Montaje de equipos en batería, 17
Enlace gas, 18	
Equipo y fabricante, identificación, 3	
Equipo, descripción general, 4	
Equipo, desguace, 24	
Equipo, instalación del, 16	

ES

N Nivelación, 17

O Objetivo del manual, 3

P Período prolongado de inactividad del equipo, 11

Presión del gas, control de la, 13

Prueba de funcionamiento del equipo, 21

Puesta en marcha y detención del ciclo de cocción, 10

Q Quemador de plano, regulación aire primario, 6

R Reactivación aparato, 11

Regulación aire primario quemador, 23

Regulación electroválvula gas, 21

S Seguridad, dispositivos de, 5

Señalización de las alarmas, tabla de, 14

Señalizaciones de seguridad e información, 6

Sustitución inyector quemador, 24

Sustitución inyector testigo piloto, 24

T Tabla de señalización de las alarmas, 14

Transformación alimentación, 20

Transporte, 15

V Ventilación del ambiente, 16

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.



1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Important

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Placa complementaria

- a₁) País de uso
- a₂) Categoría del equipo
- a₃) Tipo de gas
- a₄) Presión del gas
- a₅) Tipo de salida humos

The diagram shows a multi-section identification plate. Section A (left) contains a table with fields for 'Cat.', 'FRASE', 'G20', 'G25', 'G30', 'G31', 'G32', 'G33', 'G34', 'G35', 'G36', 'G37', 'G38', 'G39', 'G40', 'G41', 'G42', 'G43', 'G44', 'G45', 'G46', 'G47', 'G48', 'G49', 'G50', 'G51', 'G52', 'G53', 'G54', 'G55', 'G56', 'G57', 'G58', 'G59', 'G60', 'G61', 'G62', 'G63', 'G64', 'G65', 'G66', 'G67', 'G68', 'G69', 'G70', 'G71', 'G72', 'G73', 'G74', 'G75', 'G76', 'G77', 'G78', 'G79', 'G80', 'G81', 'G82', 'G83', 'G84', 'G85', 'G86', 'G87', 'G88', 'G89', 'G90', 'G91', 'G92', 'G93', 'G94', 'G95', 'G96', 'G97', 'G98', 'G99', 'G100'. Section B (middle) contains a table with fields for 'IP', 'CC', '2001', 'nr.', 'G20', 'G25', 'G30', 'G31', 'G32', 'G33', 'G34', 'G35', 'G36', 'G37', 'G38', 'G39', 'G40', 'G41', 'G42', 'G43', 'G44', 'G45', 'G46', 'G47', 'G48', 'G49', 'G50', 'G51', 'G52', 'G53', 'G54', 'G55', 'G56', 'G57', 'G58', 'G59', 'G60', 'G61', 'G62', 'G63', 'G64', 'G65', 'G66', 'G67', 'G68', 'G69', 'G70', 'G71', 'G72', 'G73', 'G74', 'G75', 'G76', 'G77', 'G78', 'G79', 'G80', 'G81', 'G82', 'G83', 'G84', 'G85', 'G86', 'G87', 'G88', 'G89', 'G90', 'G91', 'G92', 'G93', 'G94', 'G95', 'G96', 'G97', 'G98', 'G99', 'G100'. Section C (right) contains a table with fields for 'GAS', 'P', 'max.'. Labels a1 through a5 point to the 'Cat.' field, the 'FRASE' table, the 'G20' field, the 'G25' field, and the 'G30' field respectively. Labels b1 through b17 point to the 'IP', 'CC', '2001', 'nr.', 'G20', 'G25', 'G30', 'G31', 'G32', 'G33', 'G34', 'G35', 'G36', 'G37', 'G38', 'G39', 'G40', 'G41', 'G42', 'G43', 'G44', 'G45', 'G46', 'G47', 'G48', 'G49', 'G50', 'G51', 'G52', 'G53', 'G54', 'G55', 'G56', 'G57', 'G58', 'G59', 'G60', 'G61', 'G62', 'G63', 'G64', 'G65', 'G66', 'G67', 'G68', 'G69', 'G70', 'G71', 'G72', 'G73', 'G74', 'G75', 'G76', 'G77', 'G78', 'G79', 'G80', 'G81', 'G82', 'G83', 'G84', 'G85', 'G86', 'G87', 'G88', 'G89', 'G90', 'G91', 'G92', 'G93', 'G94', 'G95', 'G96', 'G97', 'G98', 'G99', 'G100' fields respectively. Labels c1 and c2 point to the 'GAS' and 'P' fields respectively.

- B)** Placa de identificación
- b₁)** Modelo del aparato
- b₂)** Tipo de personalización
- b₃)** Identificación fabricante
- b₄)** Número de matrícula
- b₅)** Índice de protección
- b₆)** Aprobación CE de conformidad
- b₇)** Norma de referencia
- b₈)** Número certificado CE
- b₉)** Tipo de familia del producto
- b₁₀)** Tipo de gas
- b₁₁)** Potencia declarada (kW)
- b₁₂)** Consumo de gas
- b₁₃)** Indicador gas prueba de funcionamiento
- b₁₄)** Tensión (V)
- b₁₅)** Frecuencia (Hz)

- b₁₆)** Potencia eléctrica absorbida (W)
- b₁₇)** Indicador tensión de prueba
- C)** Placa gas prueba de funcionamiento
- c₁)** Tipo de gas
- c₂)** Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa **(A)** al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo A = descarga estándar - Tipo B11 = descarga alta)

Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa **(C)** y fijar el indicador **(b₁₃)** en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA



Para cualquier necesidad, dirijase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web <http://www.angelopo.com..>



Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

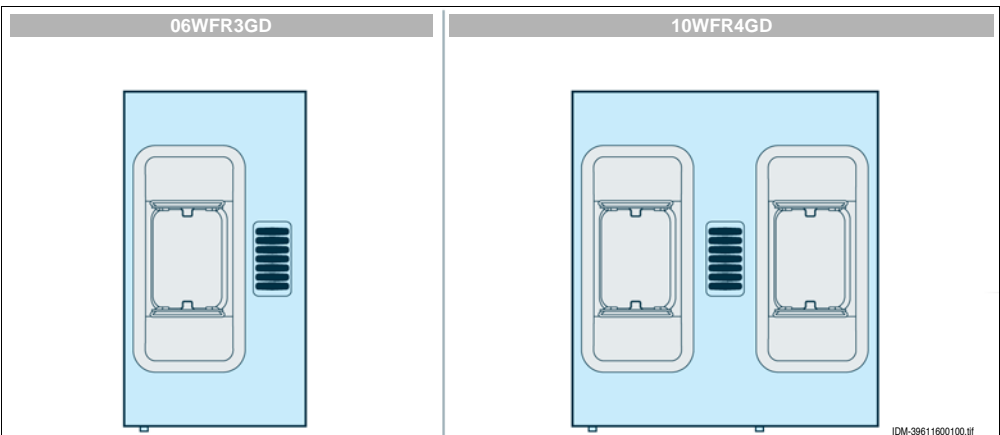
INFORMACIONES DE CARACTER TÉCNICO

2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La freidora, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para freír alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato está equipado con una línea de dos frentes para permitir su instalación en el centro del local. El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).

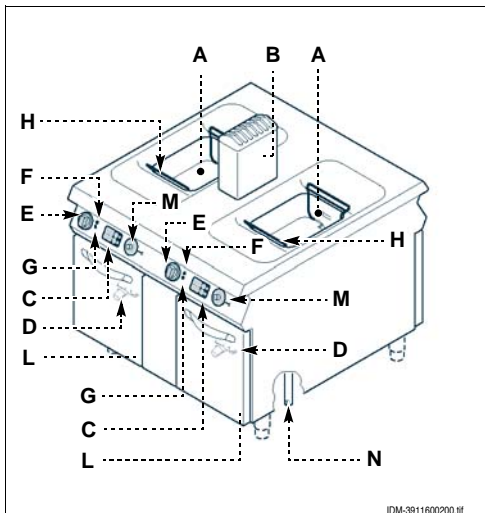


IDM-39611600100.01f

ES

Órganos principales

- A)Cuba de freído:** fabricada en acero inox.
- B)Salida de humos (Tipo A):** para evacuar los humos generados por el quemador.
- C)Panel de control:** para gestionar las funciones operativas.
- D)Grifo de descarga:** para descargar el aceite presente en el interior de la cuba.
- E)Mando de control:** para conectar y desconectar la alimentación eléctrica.
- F)Testigo red:** para señalar la activación de la alimentación eléctrica.
- G)Testigo temperatura:** para señalar la fase de calentamiento del aceite presente en la cuba.
- H)Soporte enganche para cesto:** para colocar el cesto durante la fase de coladura de los alimentos.
- L)Portezuela:** para acceder a la zona interior del equipo.
- M)Mando del quemador:** para regular la alimentación de gas al quemador.
- N)Enlace de alimentación gas:** para conectar la alimentación del gas.



DATOS TÉCNICOS


Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

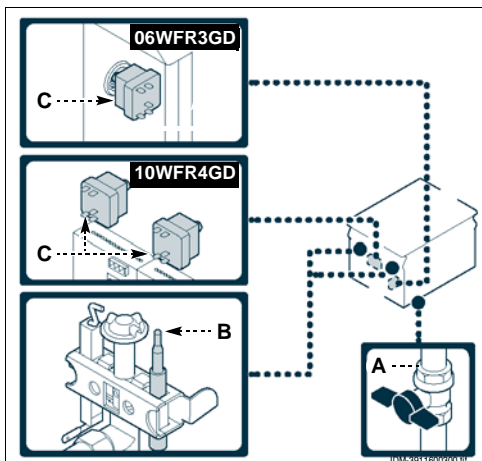
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos

- A)Grifo alimentación gas:** para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas
- B)Termopar de seguridad:** interrumpe la alimentación del gas en caso de apagarse la llama.
- C)Termostato de seguridad:** para interrumpir la alimentación del gas en caso de recalentamiento.

 **Precaución - advertencia**
Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.



ES

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A) Placa de identificación fabricante y aparato

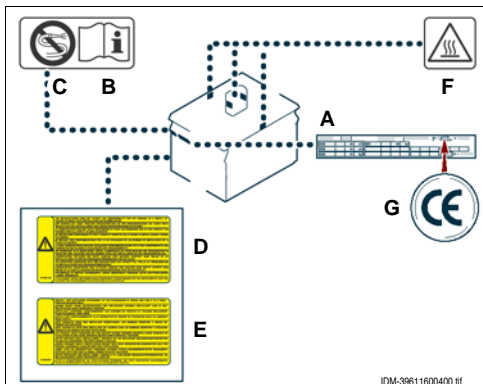
B) Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención léase atentamente el manual.

C) Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados".

E) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento".

F) Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.



G) Aprobación CE: indica que el aparato es conforme con todas las disposiciones legislativas pertinentes de producto aplicables.

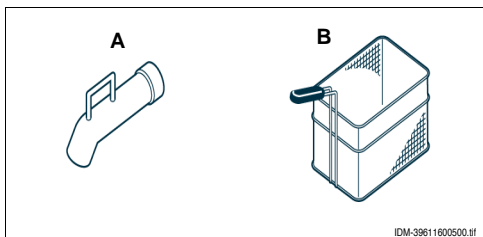


DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

A) Alargador descarga aceite.

B) Cesto.



ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican ("vea el catálogo general").

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Léanse atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial obsérvense aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

Important

No modifique de ninguna manera el equipo.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas. La modificación y/o manipulación del equipo o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.

Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de con-

taminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones utilizando exclusivamente productos detergentes para uso alimenticio, evitando absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.



Important

La carga máxima admisible es de 2,5 Kg por cuba.

Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.

Important

Las conexiones necesarias (agua, electricidad y gas) se deben realizar exclusivamente por el personal especializado de manera adecuada y de acuerdo con las disposiciones locales.

Precaución - advertencia

No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión superiores a los límites admitidos.

ES

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO

i Important

Los utilizadores, además de estar autorizados y oportunamente documentados, formados y adiestrados, si fuera necesario, con el primer uso, deberán simular algunas maniobras para individual los mandos y las funciones principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante.

No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.

Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz.

Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A)Mando de control: para conectar y desconectar la alimentación eléctrica.



B)Pomo del mando quemador: para encender y apagar el respectivo quemador y el testigo piloto.



C)Testigo red: su encendido indica la activación de la alimentación eléctrica.

D)Testigo temperatura: encendido indica que el aceite no ha alcanzado la temperatura programada; una vez alcanzada dicha temperatura este testigo se apaga.

E)Panel de control: para gestionar las funciones que a continuación se indican.

e₁)Monitor temperatura

- para indicar el valor de la temperatura predispuesta (en fase de programación)
- para indicar el valor de la temperatura del aceite (durante la cocción)

e₂)Pulsador de puesta en marcha y detención del ciclo cocción: para accionar o detener el programa de cocción programado.

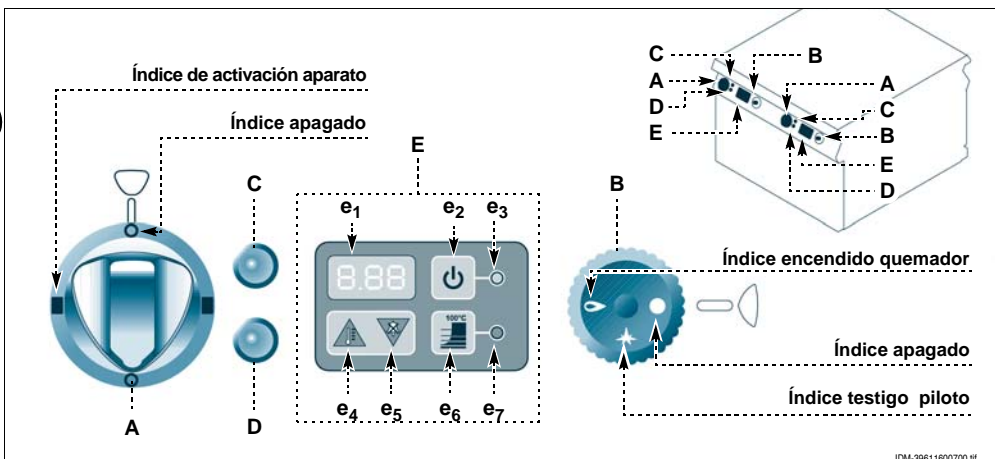
e₃)Testigo alimentación eléctrica: para señalar que el panel de control se encuentra en stand-by.

e₄)Pulsador programación temperatura: para aumentar la temperatura (en fase de programación).

- e₅)Pulsador programación temperatura:**
- para reducir la temperatura (en fase de programación).
 - para desactivar la señal acústica (durante el uso).

e₆)Pulsador de precalentamiento: para activar y desactivar la función de mantenimiento de la temperatura a 100°C (melting).

e₇)Testigo mantenimiento temperatura: para señalar que está activada la función de mantenimiento de la temperatura, a la espera de comenzar el ciclo de cocción.



ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

Para el encendido y el apagado, efectuar en ambos quemadores las siguientes operaciones.

i Important

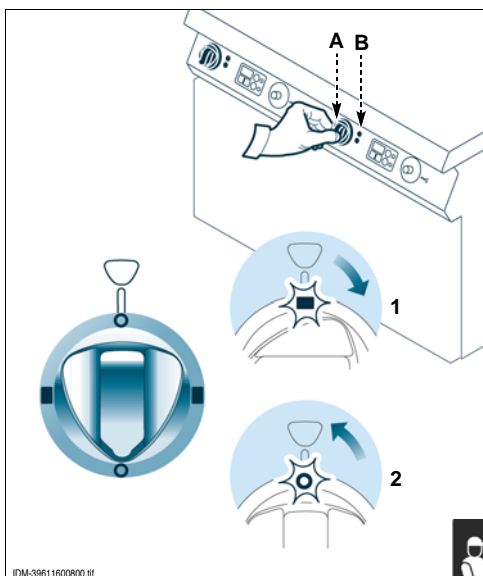
Antes del uso efectúe un ciclo de cocción en vacío a una temperatura comprendida entre 150 ÷ 165 °C.

Encendido

- 1 - Abrir el grifo de alimentación del gas
- 2 - Girar el mando **(A)** (pos. 1) para conectar la alimentación eléctrica.

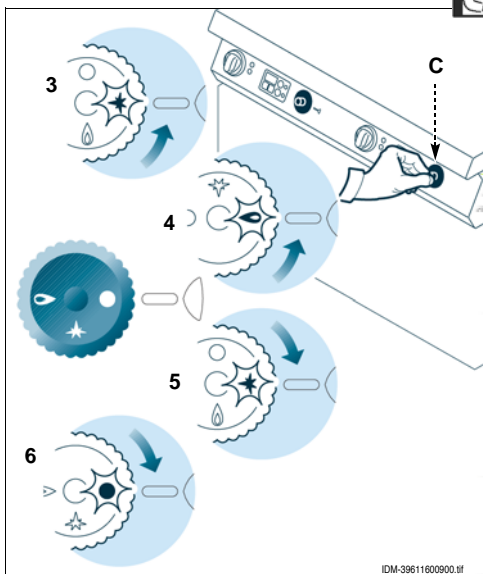
Se enciende el testigo de red **(B)**.

- 3 - Presione y gire el mando **(C)** en sentido antihorario (pos. 3) para encender el testigo piloto. Mantenga presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termpar.
- 4 - Presione y gire el mando **(C)** en sentido antihorario (pos. 4) para encender el quemador.



Apagado

- 1 - Presionar y girar el mando **(C)** en sentido horario (pos. 5) para apagar el quemador. El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
- 2 - Presione y gire el mando **(C)** en sentido horario (pos. 6) para apagar el testigo piloto.
- 3 - Girar el mando **(A)** (pos. 2) para desconectar la alimentación eléctrica. Se apaga el testigo de red **(B)**.
- 4 - Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 5 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

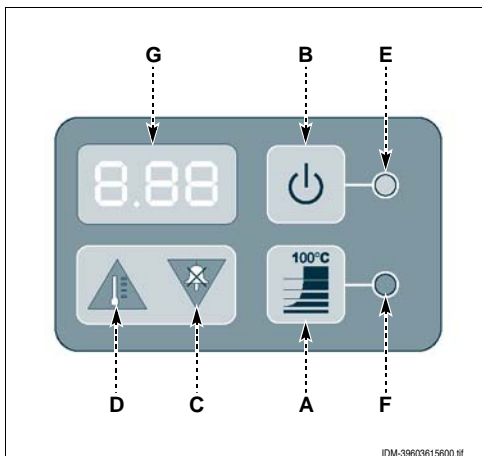
Puesta en marcha

- 1 - Encienda los quemadores (véase pág. 9).
- 2 - Presione la tecla **(A)** y a continuación la tecla **(B)** para activar la fase de "melting" del aceite. Al alcanzarse la temperatura de precalentamiento se activa el aviso sonoro. Presione la tecla **(C)** para desactivar la fase de "melting". Esta temperatura es mantenida a 100°C hasta comenzar el ciclo de cocción.
- 3 - Presione la tecla **(D)** para activar la modalidad de conexión temperatura.
- 4 - Presione las teclas **(D-C)** para programar la temperatura de cocción. Los datos programados en el panel de control permanecen memorizados mientras no se desconecte la alimentación eléctrica.
- 5 - Presione la tecla **(A)** para interrumpir la fase de mantenimiento temperatura.
- 6 - Presione la tecla **(B)** para activar el ciclo de cocción. Los testigos **(E-F)** centellean hasta alcanzarse la temperatura programada y a continuación permanecen encendidos con luz fija. Para visualizar, durante la fase de cocción, la temperatura programada presione la tecla **(D)**.



Detención

- 1 - Presione la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción.



IDM-39603615600.tif

i Important

En caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante un lapso inferior a 20-40 segundos, el ciclo de cocción se reanuda de modo automático. En caso de interrupción superior a 40 segundos, será necesario presionar la tecla (B) para reanudar el ciclo de cocción.

FILTRACIÓN ACEITE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

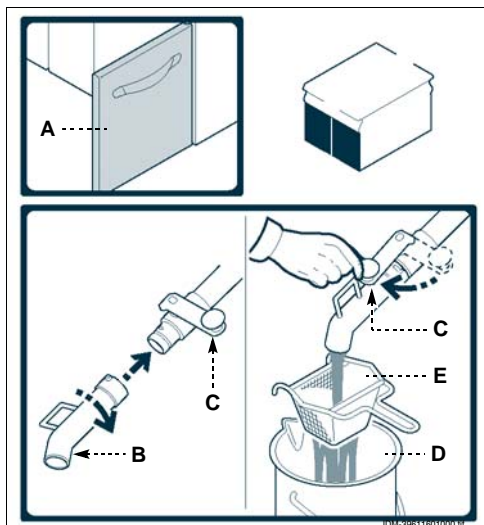
i Important

Antes de ejecutar esta operación deje enfriar el aparato durante 10-15 min. para obtener que el aceite reduzca su temperatura a un valor comprendido entre 50 e 120°C.

- 1 - Abra la portezuela **(A)**.
- 2 - Conecte el alargador **(B)** en el grifo **(C)**.
- 3 - Posicione bajo el alargador **(B)** el recipiente **(D)** y el filtro **(E)**, ambos suministrados bajo pedido.
- 4 - Abra el grifo **(C)** para vaciar la cuba.
- 5 - Para concluir, cierre el grifo **(C)**.

⚠ Precaución - advertencia

No derrame el aceite en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.



IDM-39611601000.tif

ES

REACTIVACIÓN APARATO

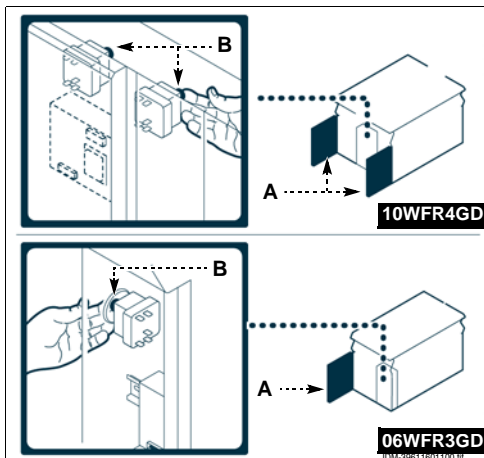
En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

- 1 - Deje enfriar el aceite en la medida de 30-40°C.
- 2 - Abra la portezuela (A).
- 3 - Presione el botón (B) del termostato de seguridad que ha intervenido a fin de restablecer la alimentación del gas.

i Important

Para identificar cuál es el termostato que ha intervenido, se debe controlar cuál es el quemador que se ha apagado e intervenir en el respectivo botón.

- 4 - Cierre la portezuela (A).



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
- 3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

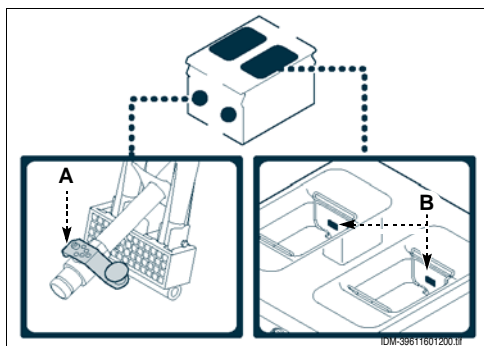
- 4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 5 - Dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.



INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Utilizar adecuadamente los cestos.
- Antes de llenar la cuba, controle que el grifo de descarga (A) esté cerrado.
- Verifique que el nivel del aceite no se reduzca nunca a menos del mínimo indicado (B).
- Use aceites monosemilla o mezclas de aceites específicos para freidoras.
- A fin de no dañar el aparato, utilice un recipiente separado para fundir las grasas sólidas.
- Espere que el aceite alcance la temperatura requerida antes de utilizar el aparato.
- Sumerja el cesto lentamente a fin de evitar la formación de espuma.
- Filtre frecuentemente el aceite de freído para eliminar los residuos de freidura.



la salud de las personas.

- No utilice el aparato sin aceite en el interior de la cuba a fin de impedir que se dañe la estructura del aparato mismo.
- Utilice el soporte del enganche cesto para colar la fritura.
- Al interrumpir el uso del aparato durante un breve período reduzca al mínimo la temperatura del aceite o bien apague el aparato para evitar inútiles consumos y envejecimiento del aceite mismo.

i Important

Conservar el aceite de freído en frío y en la obscuridad y filtrarlo frecuentemente a fin de retardar su paulatina degradación. Freír utilizando aceite degradado es dañino para

- Sustituya el aceite cuando produzca humo entre 160 ÷ 180 °C, o bien cuando adquiera un color oscuro.
- Usar periódicamente un polarímetro para medir el porcentaje de compuestos polares.


- La carga máxima recomendada es de 1 kilogramos por cuba.

MANTENIMIENTO

5

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, efectuando las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un buen mantenimiento permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

 **Precaución - advertencia**
Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, active todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cierre la llave de alimentación del gas, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la



seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al **final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:


- La cuba de cocción (véase pág. 13);
- Los accesorios (véase pág. 13);
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 12);

Cada **100 horas de servicio**, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.


- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema.
- Controlar la eficacia del termopar de seguridad.
- Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza.
- Control de la eficiencia del termostato de seguridad.
- Control de la eficiencia del sistema eléctrico.

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

 **Important**
Antes de comenzar a efectuar cualquier intervención de limpieza, cerrar siempre el grifo de alimentación del gas y dejar enfriar el equipo.


Se recomienda observar las siguientes precauciones.

 **Precaución - advertencia**
Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.

- 1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso ali-

menticio y material no abrasivo.

- 2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.

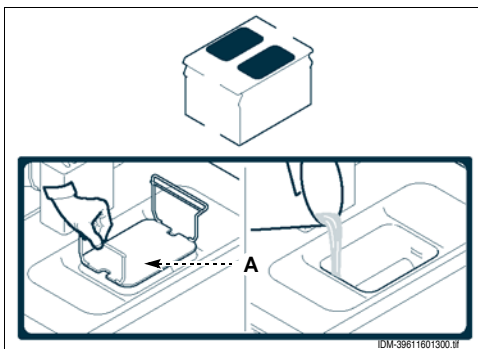
 **Precaución - advertencia**
No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

- 3 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
- 4 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
- 5 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
- 6 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
- 7 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA DE CUBA, SOPORTE CESTOS Y ACCESORIOS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Apague y deje enfriar el aparato (véase pág. 9).
- 2 - Opere con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 3 - Desmontar el soporte cestos **(A)** y limpiarlo.
- 4 - Descargue y filtre el aceite (véase pág. 10)
- 5 - Aplique en el interior de la cuba un producto de detergente apropiado para uso alimenticio.
- 6 - Enjuague con agua potable y vacíe la cuba.
- 7 - Aplique en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
- 8 - Enjuague, vacíe y seque la cuba.
- 9 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



i Important

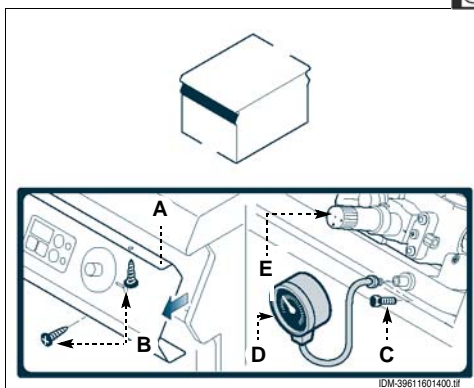
En caso de utilizar agua para efectuar la limpieza periódica, antes de reintroducir el aceite controlar la ausencia de trazas de agua en la cuba, en los accesorios y en el conducto de evacuación.



CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(A)**.
- 3 - Desenroscar el tornillo **(C)** de la toma de presión.
- 4 - Conectar el manómetro **(D)** a la toma de presión
- 5 - Vuelva a abrir la llave de alimentación del gas.
- 6 - Opere con el mando **(E)** para encender el quemador (véase pág. 9).
- 7 - Efectúe un ciclo de cocción en vacío a temperatura máxima (véase pág. 10) y verifique que la presión indicada sea conforme con los valores que aparecen en la tabla expuesta en la parte conclusiva del manual.
- 8 - Apagar el quemador, desconectar el manómetro y, una vez finalizada la operación, restablecer las condiciones iniciales.



ES

AVERÍAS

6





BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento. Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Important

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web <http://www.angelopo.com>.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas.	Fuga ocasional debida al apagado de la llama.	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local.
El testigo piloto no se enciende.	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan.	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido. Encender manualmente con la llama libre.  Important Contactar el servicio de asistencia
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad.	Insistir con la operación de encendido.
 testigo piloto no se mantiene encendido.	El termopar no se ha calentado suficientemente.	Insistir con la operación de encendido.
 testigo piloto se enciende pero el quemador permanece apagado.		Controlar el estado del termostato y activar el eventual equipo que habilita el encendido.
La llama presenta color amarillo.	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación.	 Important Contactar el servicio de asistencia
El aparato no alcanza la temperatura programada.		Controlar el estado del termostato y activar el eventual equipo que habilita el encendido.
	Telerruptor no alimentado eléctricamente o dañado.	Controle o sustituya la bobina del telerruptor.
El panel de control no se enciende.	Tarjeta electrónica no alimentada eléctricamente.	Controle o invierta la conexión de las fases.

ES TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Alarma	Causa	Solución
EO	Sonda en cortocircuito; conexión eléctrica errónea.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
EOC	Dispositivo eléctrico de control averiado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
E2	Pérdida de datos programados en la tarjeta electrónica	Póngase en contacto con el servicio de asistencia.
AL1	Se han superado los valores máximos de temperatura permitidos; sonda interrumpida.	Espere que el aceite se enfríe; si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

i Important

Todas las operaciones de movimiento e instalación tendrán que realizarse respetando la legislación vigente en materia de salud y seguridad en el trabajo.

La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

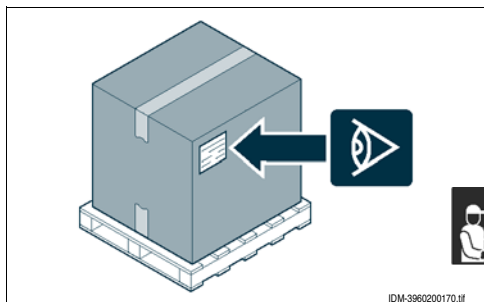
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.

A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.

Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

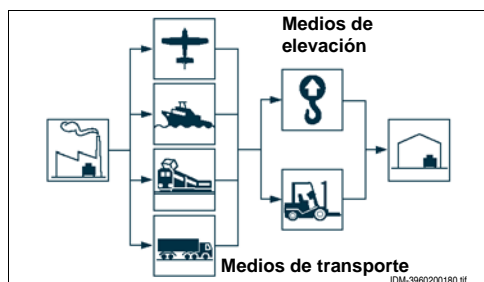
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.

El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.

**TRANSPORTE**

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.

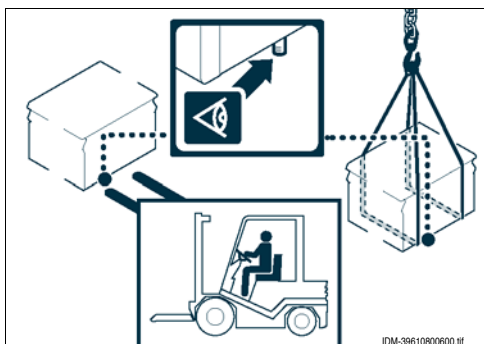
El esquema representa las soluciones más utilizadas. A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.

**DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN**

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

i Important

Proceder con cautela al introducir el equipo de elevación a fin de no dañar el tubo de alimentación del gas.

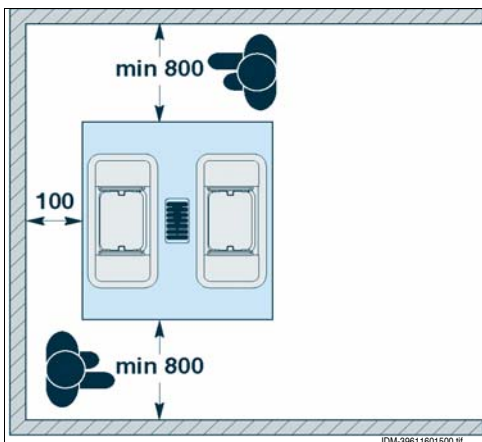


INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción. La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Si la pared no resiste temperaturas de 150°C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 100 mm de la misma.



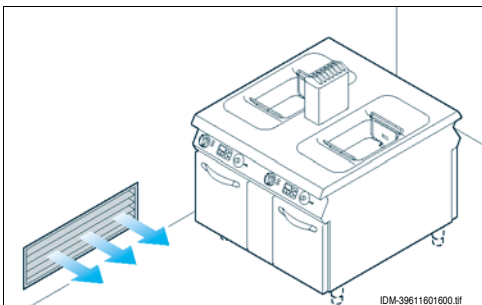
Lleve a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

i Important
No colocar el aparato próximo a paredes sujetas a riesgo de combustión.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

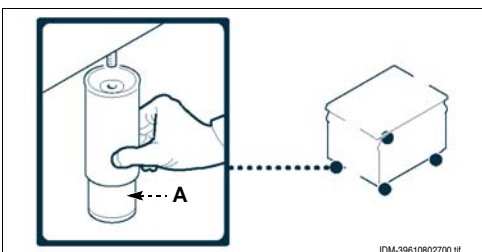
i Important
El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

i Important
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



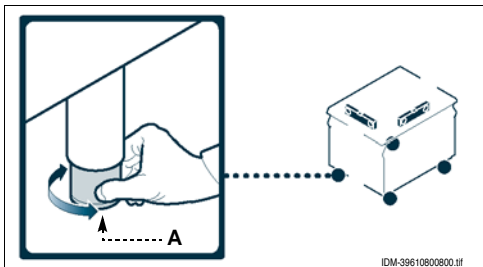
INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

Enroskar los pies de apoyo (A) en los puntos de conexión de la estructura.



NIVELACIÓN

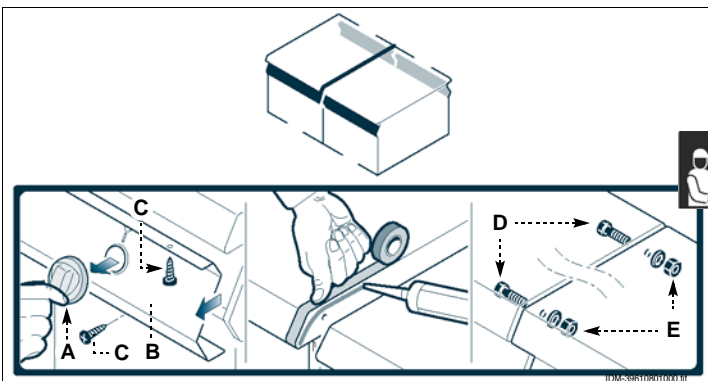
Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

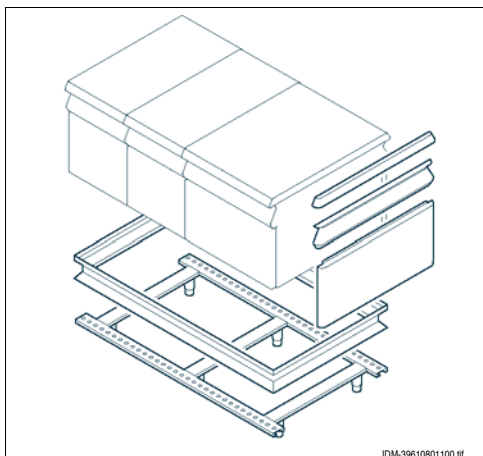
Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Retire el mando **(A)**.
- 2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
- 3 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
- 4 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
- 5 - Aproxime los aparatos.
- 6 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.



- 7 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
- 8 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.

Para los aparatos en batería se encuentra disponible, bajo pedido, un kit de preparación que comprende el bastidor de apoyo y algunos perfiles de acabado.

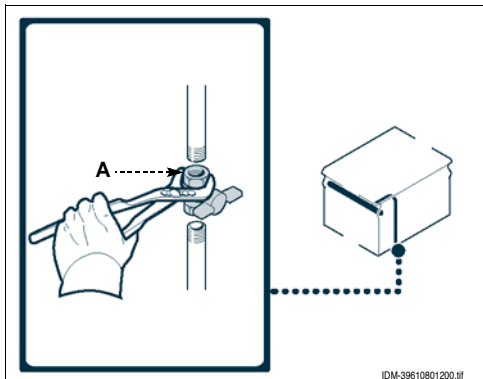


ENLACE GAS

i Important

El personal autorizado para ejecutar esta operación debe poseer capacidad y haber adquirido experiencia efectiva en el sector específico; la conexión deberá ejecutarse respetando rigurosamente todos los requisitos establecidos por las normativas vigentes. Una vez efectuada la conexión, antes de poner en funcionamiento el aparato se deberá efectuar un control general a fin de constatar la ausencia de fugas de gas.

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación (A), a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.



IDM-39610801200.iff

i Important

El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).



i Important

El tubo de alimentación del gas debe cumplir con los requisitos nacionales actuales y debe ser revisado periódicamente y reemplazar si es necesario.

CONEXIÓN ELÉCTRICA (06WFR3GD)

i Important

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

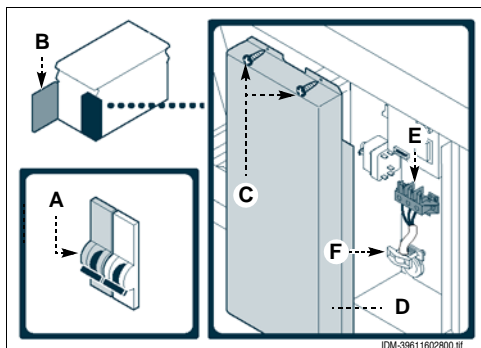
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 230V/1 N 50Hz - 220V/1 N 60Hz.

ES **Precaución - advertencia**

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

- 1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador (A) en proximidad del aparato con desconector magnetotérmico y bloqueo diferencial.
- 2 - Abrir la portezuela (B).



IDM-39611602800.iff

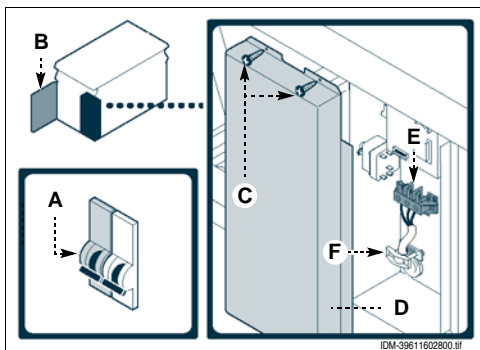
- 3 - Desenroscar los tornillos (C) y desmontar la tapa (D).
- 4 - Poner el cable de alimentación en el prensacable (F).
- 5 - Conectar el interruptor seccionador (A) a la bornera (E) del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual.

Utilizar un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.

i Important

Durante las operaciones de enlace se deberá prestar especial atención a la conexión de los cables de neutro y de tierra ya que, en caso de no ser correctamente efectuada, el quemador no se encenderá.

- 6 - Apretar el prescable (F).
- 7 - Una vez concluida la operación, reinstalar la tapa (D) y fijarla mediante los tornillos (C).



CONEXIÓN ELÉCTRICA (10WFR4GD)

i Important

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

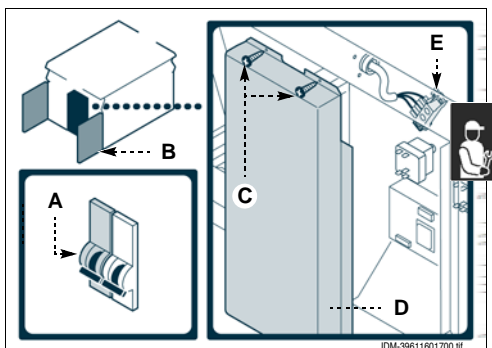
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 230V/1N 50Hz - 220V/1N 60Hz.

⚠ Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

- 1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador (A) en proximidad del aparato con desconector magnetotérmico y bloqueo diferencial.
- 2 - Abra la portezuela (B).
- 3 - Desenrosca los tornillos (C) y desmontar la tapa (D).
- 4 - Conectar el interruptor seccionador (A) a la bornera (E) del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual. Utilice un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.



i Important

Durante las operaciones de enlace se deberá prestar especial atención a la conexión de los cables de neutro y de tierra ya que, en caso de no ser correctamente efectuada, el quemador no se encenderá.

- 5 - Una vez concluida la operación, reinstalar la tapa (D) y fijarla mediante los tornillos (C).

CONEXIÓN A LA SALIDA DE HUMOS

i Important

Lleve a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilice siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

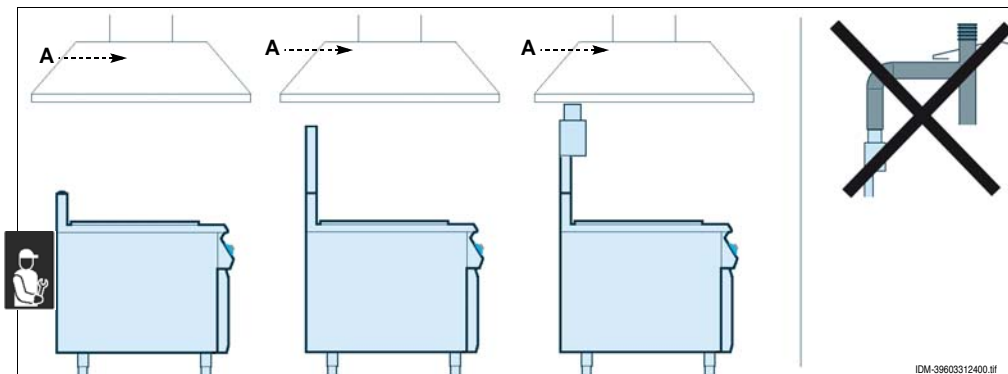
Conexión debajo de la campana con aspiración forzada

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Colocar el aparato debajo de la campana (A) (véase figura).

i Important

El ventilador de la instalación de aspiración forzada deberá encenderse automáticamente tras la abertura de la llave de alimentación del gas.



TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN

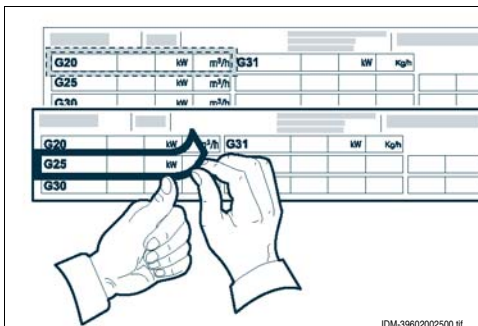
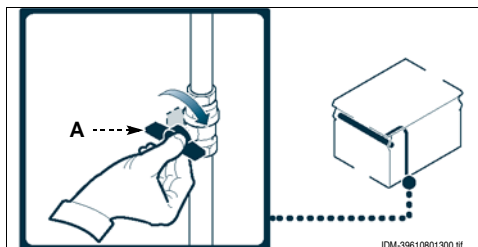
El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.

Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas (A).
- 2 - Cambie el inyector del quemador (véase pág. 24).
- 3 - Cambie el inyector del testigo piloto (véase pág. 24)
- 4 - Regule las electroválvulas del gas (véase pág. 21).
- 5 - Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.

i Important

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.



PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

i Important

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones.
- 2 - Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 20).

- 3 - Controle el correcto encendido y combustión del quemador.
- 4 - Controlar y, si fuera necesario, regular la presión y el caudal del gas al mínimo y al máximo (véase pág. 13).
- 5 - Controlar el perfecto funcionamiento del termostato de seguridad.
- 6 - Controlar que no haya pérdidas de gas.
- 7 - Controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.



REGULACIONES

8

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

i Important

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de

peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

i Important

Las regulaciones deben ser ejecutadas por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

REGULACIÓN ELECTROVÁLVULA GAS

i Important

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 20).

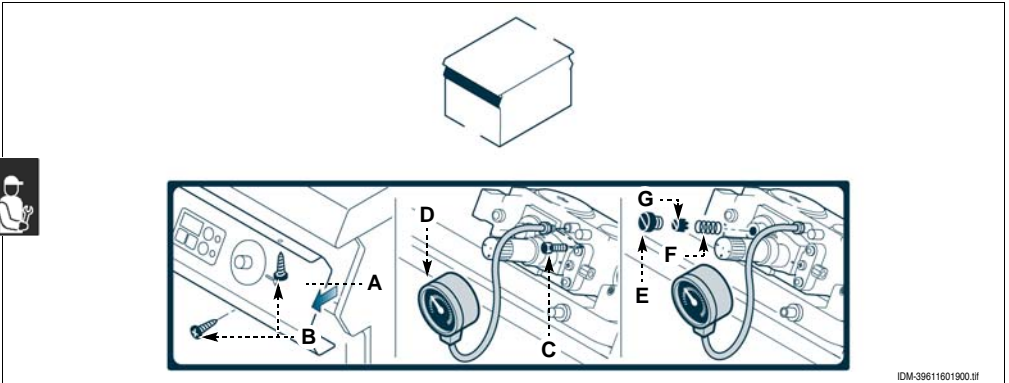
Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase parte conclusiva del manual).

Ejecute esta operación de la manera indicada, procediendo respecto de ambas electroválvulas gas.

Metano

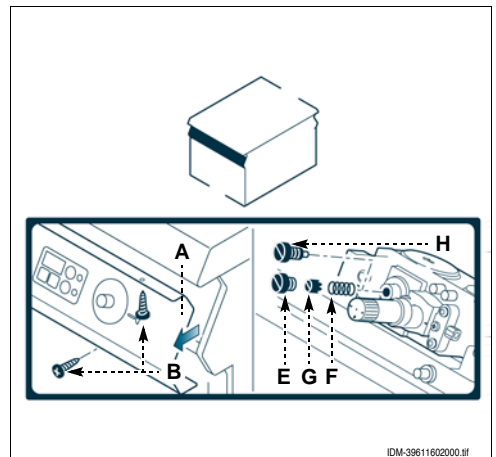
- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(A)**.
- 3 - Desenroscar el tornillo **(C)** de la toma de presión.
- 4 - Conectar el manómetro **(D)** a la toma de presión.
- 5 - Desenrosque el tapón **(E)** y, si es necesario, inserte el resorte **(F)** y el tornillo de regulación **(G)** (suministrados bajo pedido).

- 6 - Vuelva a abrir la llave de alimentación del gas.
- 7 - Encienda el quemador (véase pág. 9) y opere con el tornillo **(G)** hasta obtener que el manómetro indique la presión conforme con las indicaciones de la tabla inyectoros al final del manual.
- 8 - Controlar la estabilidad de la llama. Una vez efectuada la regulación selle el tornillo con pintura.
- 9 - Apagar el quemador, desconectar el manómetro y, una vez finalizada la operación, restablecer las condiciones iniciales.



Gas líquido

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(A)**.
- 3 - Desenrosque el tapón **(E)**.
- 4 - Retire el tornillo de regulación **(G)**, el resorte **(F)** y sustitúyalos con el tapón **(H)** (suministrado bajo pedido).
- 5 - Enrosque a fondo el tapón **(H)**.
- 6 - Restablecer las condiciones iniciales, una vez concluida la operación.



ES

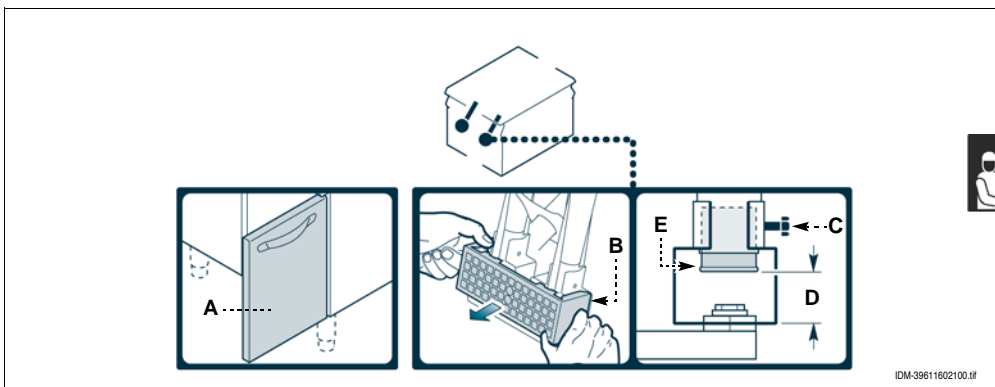
REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2 - Abra la portezuela (A).
- 3 - Desmontar la protección (B).
- 4 - Afloje el tornillo de fijación (C).
- 5 - Modifique la posición del casquillo (E), dejándolo a la distancia (D) indicada en la tabla.
- 6 - Apriete el tornillo (C).
- 7 - Reinstalar la protección (B).

8 - Cierre la portezuela (A).

Familia gas	Distancia (D) (mm)
II (G 25/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G 25.1-G25.3 / 25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
II (G 20/20-25mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/50mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/29-37mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/36mbar)	26 ⁺⁰ ₋₁



IDM-39611602100.1f

SUSTITUCIONE DE PIEZAS

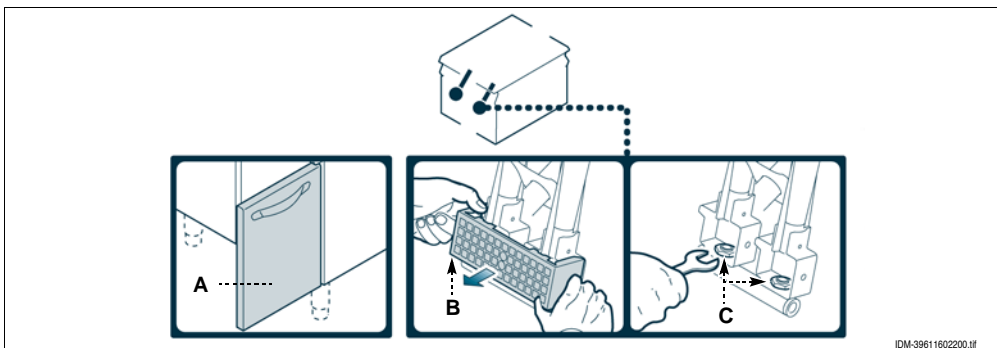
9

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SOSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

Antes de efectuar cualquiera operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo. Cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas. Para sustituir componentes desgastados

se deberán utilizar exclusivamente piezas de recambio originales. Se declina toda responsabilidad por daños a personas o a componentes del equipo derivados del empleo de piezas de recambio no originales y/o de intervenciones extraordinarias ejecutadas sin la autorización del fabricante que puedan reducir los niveles de seguridad. Para efectuar el pedido de componentes, aplicar las instrucciones expuestas en el catálogo de piezas de recambio.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR



IDM-39611602200.1f

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Abra la portezuela (A).
- 3 - Desmontar la protección (B).

4 - Desenrosque el inyector (C) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).

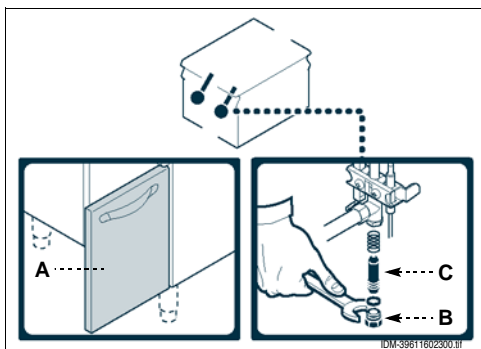
- 5 - Reinstalar la protección (B).
- 6 - Cierre la portezuela (A).



SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Abra la portezuela (A).
- 3 - Desenroscar el racor (B).
- 4 - Extraiga el inyector (C) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 5 - Enroscar nuevamente el racor (B) y cerrar la puerta (A).



IDM-39611602200.1f

DESGUACE DEL EQUIPO

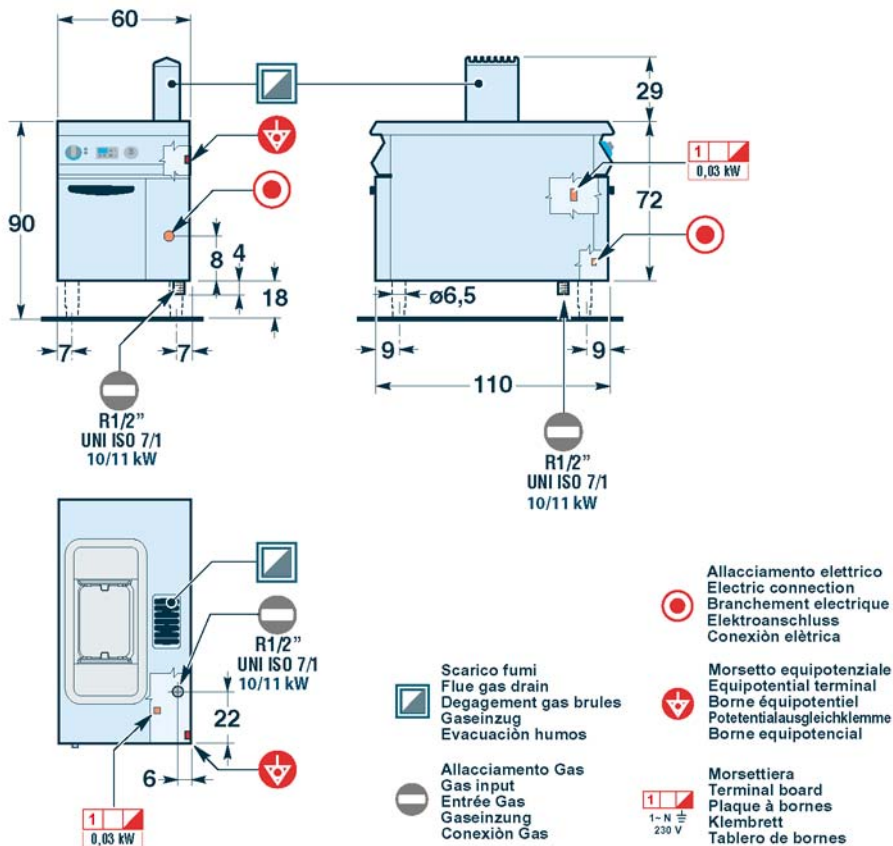
i Important

Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni

componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

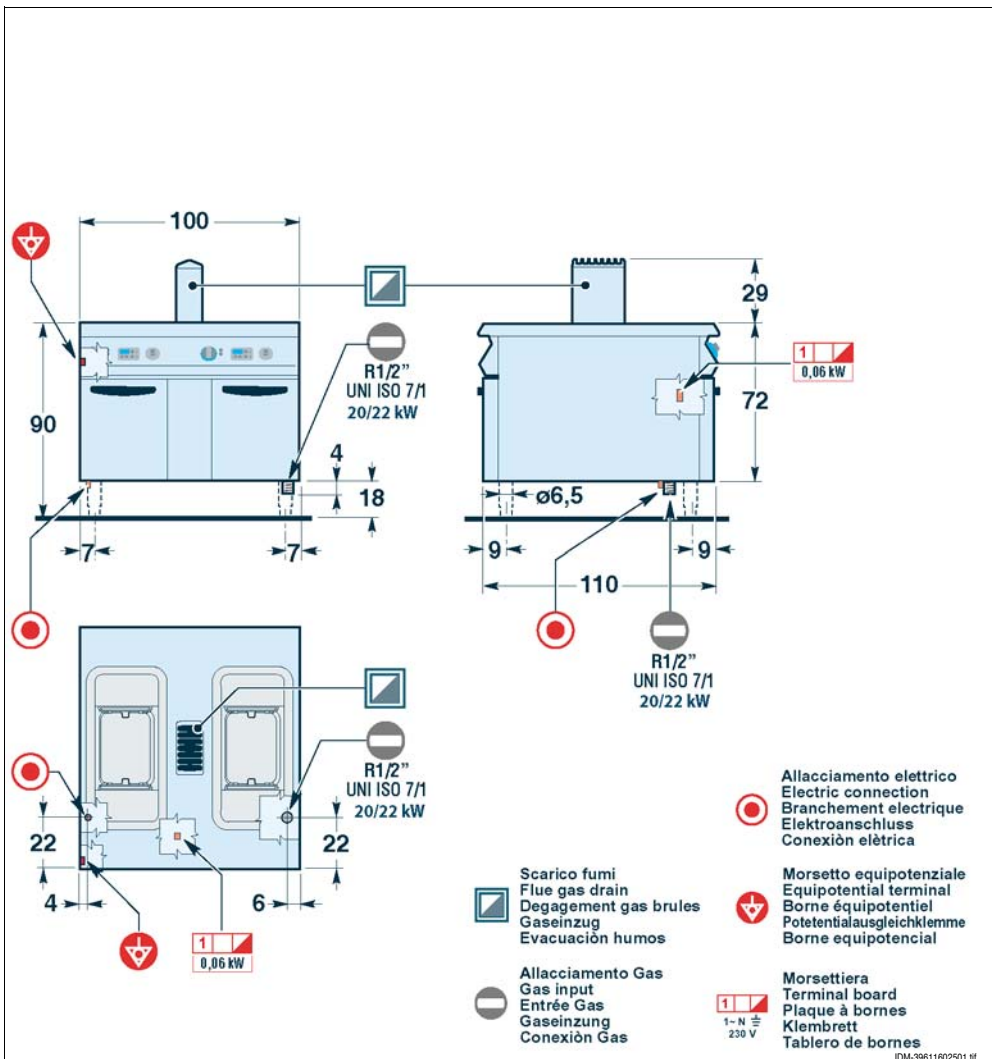
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Bruciatori Burner - Brenner Bruleur - Quemadores	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas					Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
			G20	G25 G25.1	G25.3	G30	G31	
06WFR3GD	N. 2	10/11	1,16 m ³ /h	1,35 m ³ /h	1,32 m ³ /h	0,79 Kg/h	0,78 Kg/h	30W/230V 1-N. $\frac{1}{\pm}$ /50Hz
06WFR3GD	N. 2	10/11	1,16 m ³ /h	1,35 m ³ /h	1,32 m ³ /h	0,79 Kg/h	0,78 Kg/h	30W/220V 1-N. $\frac{1}{\pm}$ /60Hz

**SCHEDA ALLACCIAMENTI (06WFR3GD) - CONNECTION CARD (06WFR3GD)
- ANSCHLUSSSCHEMA (06WFR3GD) - FICHE DES RACCORDEMENTS
(06WFR3GD) - FICHA DE ENLACES (06WFR3GD)**

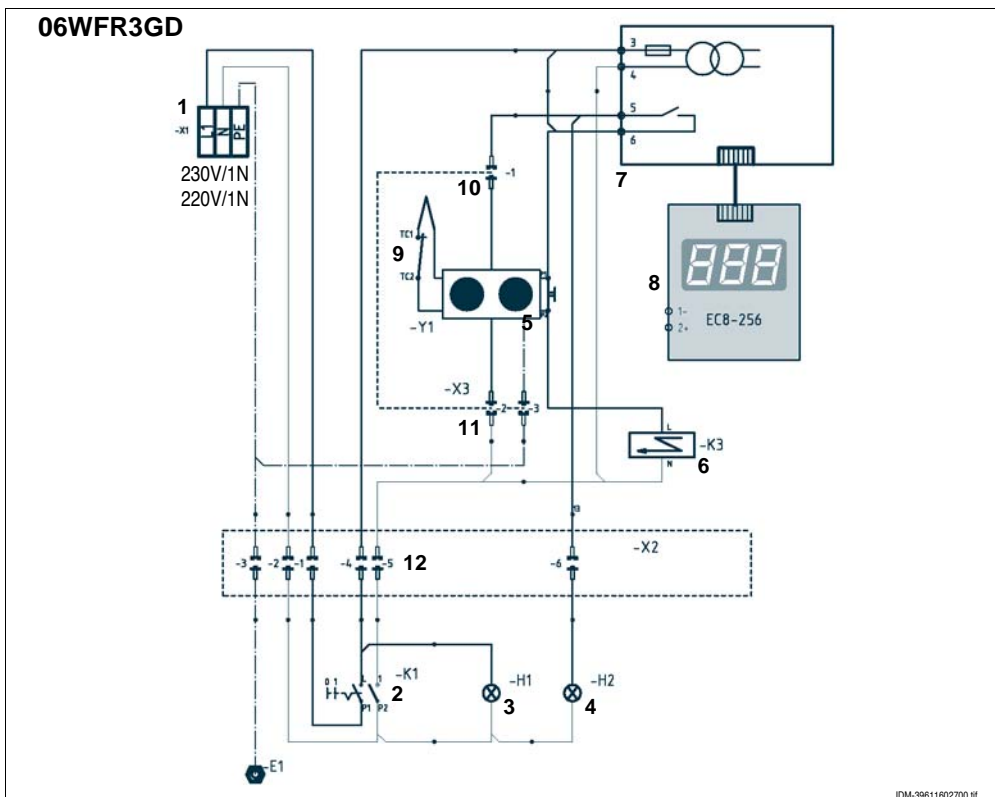


Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Bruciatori Burner - Brenner Bruleur - Quemadores	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas					Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
			G20	G25 G25.1	G25.3	G30	G31	
10WFR4GD	N. 4	20/22	2,33 m ³ /h	2,71 m ³ /h	2,65 m ³ /h	1,58 Kg/h	1,55 Kg/h	60W/230V 1-N. $\frac{1}{2}$ /50Hz
10WFR4GD	N. 4	20/22	2,33 m ³ /h	2,71 m ³ /h	2,65 m ³ /h	1,58 Kg/h	1,55 Kg/h	60W/220V 1-N. $\frac{1}{2}$ /60Hz

**SCHEDA ALLACCIAMENTI (10WFR4GD) - CONNECTION CARD (10WFR4GD)
- ANSCHLUSSSCHEMA (10WFR4GD) - FICHE DES RACCORDEMENTS
(10WFR4GD) - FICHA DE ENLACES (10WFR4GD)**



SCHEMA ELETTRICO (06WFR3GD) - ELECTRIC DIAGRAM (06WFR3GD) - SCHALTBILD (06WFR3GD) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (06WFR3GD) - ESQUEMA ELÉCTRICO (06WFR3GD)

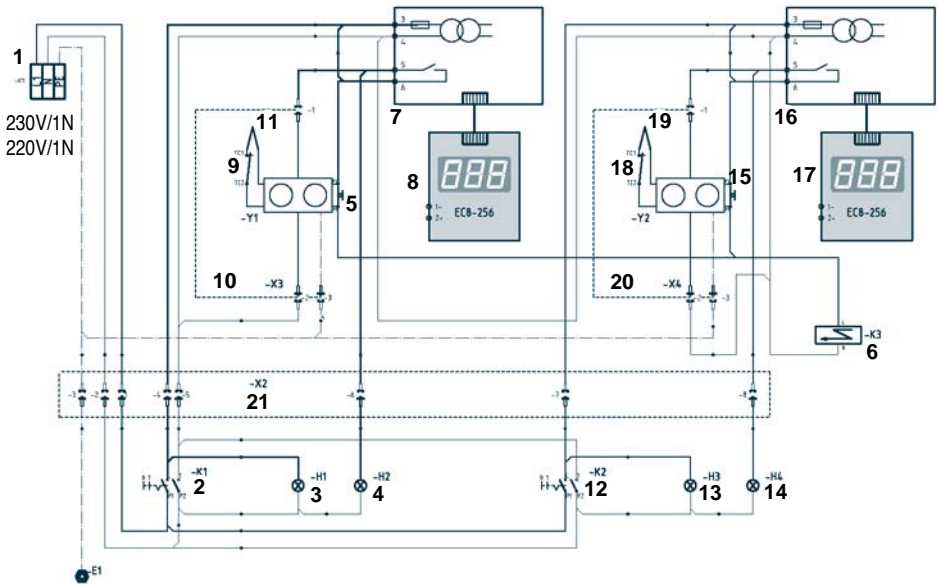


- 1) Morsetiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes
- 2) Interruttore vasca - Well switch - Schalter Wanne - Interrupteur cuve - Interruptor
- 3) Lampada spia di rete - Mains power light - Kontrollleuchte Stromzufuhr - Voyant de réseau - Lámpara testigo de red
- 4) Lampada spia termostato (vasca sinistra) - Thermostat indicator light (left well) - Kontrollleuchte Thermostat (linke Wanne) - Voyant du thermostat (cuve gauche) - Lámpara testigo termostato (cuba izquierda)
- 5) Elettrovalvola del gas con contatto di accensione - Gas solenoid valve with ignition contact - Gas-Magnetventil mit Zündkontakt - Électrovalve du gaz avec contact d'allumage - Electroválvula del gas con contacto de encendido
- 6) Accenditore elettronico - Electronic ignition device - Elektronischer Anzünder - Allumeur électronique - Encendedor electrónico

- 7) Scheda elettronica di controllo termostatico - Thermostatic control electronic circuit board - Leiterplatte für Thermostatenkontrolle - Carte électronique de contrôle thermostatique
- 8) Visualizzatore temperatura - Temperature display - Temperaturanzeiger - Afficheur de la température - Monitor temperatura
- 9) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
- 10) Termocoppia - Thermocouple - Thermoelement - Thermocouple - Termopar
- 11) Connettore valvola gas - Gas valve connector - Gasventil Steckverbinder - Connecteur valve du gaz - Conector válvula gas
- 12) Connettore a 9 poli - 9-pin connector - 9-poliger Steckverbinder - Connecteur à 9 pôles - Conector de 9 polos

SCHEMA ELETTRICO (10WFR4GD) - ELECTRIC DIAGRAM (10WFR4GD) - SCHALTBILD (10WFR4GD) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (10WFR4GD) - ESQUEMA ELÉCTRICO (10WFR4GD)

10WFR4GD



IDM-39611602600.IF

- 1) Morsettiere - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes
- 2) Interruttore (vasca sinistra) - Switch (left well) - Schalter (linke Wanne) - Interrupteur (cuve gauche) - Interruptor (cuba izquierda)
- 3) Lampada spia di rete (vasca sinistra) - Mains power light (left well) - Kontrollleuchte Stromzufuhr (linke Wanne) - Voyant de réseau (cuve gauche) - Lámpara testigo de red (cuba izquierda)
- 4) Lampada spia termostato (vasca sinistra) - Thermostat indicator light (left well) - Kontrollleuchte Thermostat (linke Wanne) - Voyant du thermostat (cuve gauche) - Lámpara testigo termostato (cuba izquierda)
- 5) Elettrovalvola del gas con contatto di accensione (vasca sinistra) - Gas solenoid valve with ignition contact (left well) - Gas-Magnetventil mit Zündkontakt (linke Wanne) - Electrovalve du gaz avec contact d'allumage (cuve gauche) - Electroválvula del gas con contacto de encendido (cuba izquierda)
- 6) Accenditore elettronico - Electronic ignition device - Elektronischer Anzünder - Allumeur électronique - Encendedor electrónico
- 7) Scheda elettronica di controllo termostatico (vasca sinistra) - Thermostatic control electronic circuit board (left well) - Leiterplatte für Thermostatenkontrolle (linke Wanne) - Carte électronique de contrôle thermostatique (cuve gauche)
- 8) Visualizzatore temperatura (vasca sinistra) - Temperature display (left well) - Temperaturanzeiger (linke Wanne) - Afficheur de la température (cuve gauche) - Monitor temperatura (cuba izquierda)
- 9) Termostato di sicurezza (vasca sinistra) - Safety thermostat (left well) - Sicherheits thermostat (linke Wanne) - Thermostat de sécurité (cuve gauche) - Termostato de seguridad (cuba izquierda)
- 10) Termocoppia (vasca sinistra) - Thermocouple (left well) - Thermoemlent (linke Wanne) - Thermocouple (cuve gauche) - Termopar (cuba izquierda)
- 11) Connettore valvola gas (vasca sinistra) - Gas valve connector (left well) - Gassventil Steckverbinder (linke Wanne) - Connecteur valve du gaz (cuve gauche) - Conector válvula gas (cuba izquierda)
- 12) Interruttore (vasca destra) - Switch (right well) - Schalter (rechte Wanne) - Interrupteur (cuve droite) - Interruptor (cuba derecha)
- 13) Lampada spia di rete (vasca destra) - Mains power light (right well) - Kontrollleuchte Stromzufuhr (rechte Wanne) - Voyant de réseau (cuve droite) - Lámpara testigo de red (cuba derecha)
- 14) Lampada spia termostato (vasca destra) - Thermostat indicator light (right well) - Kontrollleuchte Thermostat (rechte Wanne) - Voyant du thermostat (cuve droite) - Lámpara testigo termostato (cuba derecha)
- 15) Elettrovalvola del gas con contatto di accensione (vasca destra) - Gas solenoid valve with ignition contact (right well) - Gas-Magnetventil mit Zündkontakt (rechte Wanne) - Electrovalve du gaz avec contact d'allumage (cuve droite) - Electroválvula del gas con contacto de encendido (cuba derecha)
- 16) Scheda elettronica di controllo termostatico (vasca destra) - Thermostatic control electronic circuit board (right well) - Leiterplatte für Thermostatenkontrolle (rechte Wanne) - Carte électronique de contrôle thermostatique (cuve droite) - Tarjeta electrónica de control termostático (cuba derecha)
- 17) Visualizzatore temperatura (vasca destra) - Temperature display (right well) - Temperaturanzeiger (rechte Wanne) - Afficheur de la température (cuve droite) - Monitor temperatura (cuba derecha)
- 18) Termostato di sicurezza (vasca destra) - Safety thermostat (right well) - Sicherheits thermostat (rechte Wanne) - Thermostat de sécurité (cuve droite) - Termostato de seguridad (cuba derecha)
- 19) Termocoppia (vasca destra) - Thermocouple (right well) - Thermoemlent (rechte Wanne) - Thermocouple (cuve droite) - Termopar (cuba derecha)
- 20) Connettore valvola gas (vasca destra) - Gas valve connector (right well) - Gassventil Steckverbinder (rechte Wanne) - Connecteur valve du gaz (cuve droite) - Conector válvula gas (cuba derecha)
- 21) Connettore a 9 poli - 9-pin connector - 9-poliger Steckverbinder - Connecteur à 9 pôles - Conector de 9 polos

Tabella iniettori bruciatore (06WFR3GD) - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen

Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectoros quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	10	-	100	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
		G25	25	11	15	190	40	18	-	-	-
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	50	10	-	100	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
CY	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	10	-	100	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
		G25	20	11	15	210	40	18	-	-	-
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
FR	II2+3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
		G25	25	11	15	190	40	18	-	-	-
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	25	11	15	190	40	18	-	-	-
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	25	11	15	190	40	18	-	-	-
		G25.1	25	11	15	210	40	18	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore (06WFR3GD) - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen
 Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectoros quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
LT	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G25	25	11	15	210	40	18	-	-	-
	II2EK3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
		G25.3	25	11	15	210	40	18	-	-	-
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	10	-	105	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2E3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
	II2L3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G25	20	11	15	210	40	18	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore (06WFR3GD) - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen
 Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectoros quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37L	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	11	15	190	40	18	-	-	-

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais

(2) Categoria - Kategorie - Category - Kategorie - Categoria

(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores

(4) Ugello bruciatore - Brennerdüse - Burner nozzle - Injecteurs du brûler - Inyectors de los quemadores

(5) Ugello pilota - Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto

(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo

(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerdüse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de réglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo

(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

(9) Con regolazione (vedi "Sostituzione ugello spia pilota") - Mit Einstellung (siehe „Austausch der Düse am Zündflammenbrenner“) - With adjustment (see "Changing the pilot light nozzle") - Avec réglage (voir "Remplacement de la buse veilleuse pilote") - Con regulación (véase "Cambio inyector testigo piloto")

Tabella iniettori bruciatori (10WFR4GD) - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen

Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectoros quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	20	-	100	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
		G25	25	22	15	190	40	18	-	-	-
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	50	20	-	100	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
CY	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	20	-	100	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
		G25	20	22	15	210	40	18	-	-	-
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
FR	II2+3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
		G25	25	22	15	190	40	18	-	-	-
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	25	22	15	190	40	18	-	-	-
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	25	22	15	190	40	18	-	-	-
		G25.1	25	22	15	210	40	18	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore (10WFR4GD) - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen
 Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectoros quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
LT	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G25	25	22	15	210	40	18	-	-	-
	II2EK3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
		G25.3	25	22	15	210	40	18	-	-	-
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	20	-	105	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2E3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
	II2L3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G25	20	22	15	210	40	18	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore (10WFR4GD) - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen
 Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectoros quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37L	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	20	-	110	25	18	-	-	-
		G20	20	22	15	190	40	18	-	-	-

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais

(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria

(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores

(4) Ugello bruciatore - Brennerdüse - Burner nozzle - Injecteurs du brûler - Inyectores de los quemadores

(5) Ugello pilota - Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto

(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo

(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerdüse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de réglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo

(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

(9) Con regolazione (vedi "Sostituzione ugello spia pilota") - Mit Einstellung (siehe „Austausch der Düse am Zündflammenbrenner“) - With adjustment (see "Changing the pilot light nozzle") - Avec réglage (voir "Remplacement de la buse veilleuse pilote") - Con regulación (véase "Cambio inyector testigo piloto")

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften
 Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas

Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m ³) Wobbe index (MJ/m ³) Wobbeindex (MJ/m ³) Index Wobbe (MJ/m ³) Indice Wobbe (MJ/m ³)	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			Kcal/m ³	MJ/m ³	Kcal/Kg	MJ/Kg
			II	G20	45,67	8127
G25	37,38	6988		29,25	-	-
G25.1	35,25	6999		29,30	-	-
G25.3	80,58	7147		29,92	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures - Tabelle der Gasdrücke
 Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas

Paese - Country Land - Pays Pais	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
IT - GB - IE - PT CH - GR - ES - CZ	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5
AT - CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5
DK - SE - FI - CZ - SI	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35

(1) Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.

(2) Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.

(3) Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.



ANGELO PO

A Marmon / Berkshire Hathaway Company

Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale

s.s. Romana Sud 90/F - 41012

Carpi (Mo) - Italy

Tel: +39 059 639411

Fax: +39 059 642499

www.angelopo.com

IT - È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB - Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden. The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE - Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR - La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES - Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.