



SF/10M - SF/10DM



SFM/20M - SFM/20DM

uso e manutenzione **I**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **F**

Benutz und Wartungsanleitung **D**

uso y mantenimiento **E**



INDICE

Dimensioni degli apparecchi.....	1
Dati tecnici.....	3-4
Dichiarazione di conformità - Installazione degli apparecchi - Posa in opera degli apparecchi - Scarico fumi.....	5
Collegamento all'impianto del gas - Controllo della pressione di alimentazione - Controllo perdite gas.....	6
Trasformazione ai vari tipi di gas - Sistemi di sicurezza dell'apparecchiatura - Sostituzione parti di ricambio - Manutenzione	7
Istruzioni per l'utente - Accensione del bruciatore pilota - Accensione dei bruciatori principali e regolazione della temperatu	
Avvertenze e consigli.....	8
Pulizia - Inutilizzo prolungato dell'apparecchio - Spurgo dei sedimenti.....	9

CONTENTS

Appliance dimensions.....	1
Technical specifications.....	3-4
Declaration of compliance - Installing the unit - Setting up the appliances - Exhaust system.....	10
Connection to gas-supply system - Checking supply pressure - Checking for gas leaks.....	11
Transformations to various types of gas - Appliance safety systems - Replacing spare parts - Maintenance	12
Instructions for the user - Ignition of the pilot burner - Ignition of main burners and temperature regulation - Switching off	
Advice and guidelines.....	13
Cleaning - Prolonged non-use of the appliance - Cleaning sediment.....	14

TABLE DES MATIÈRES

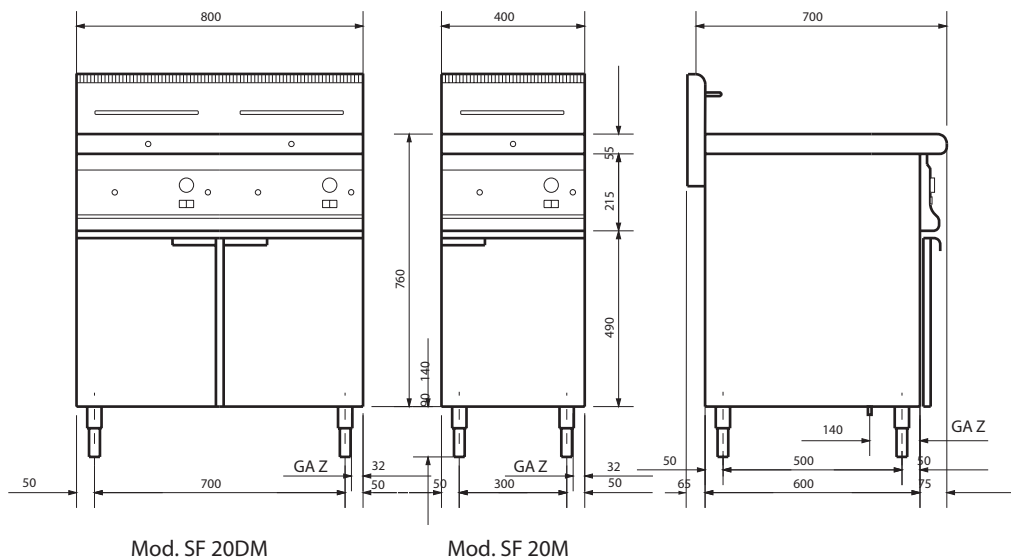
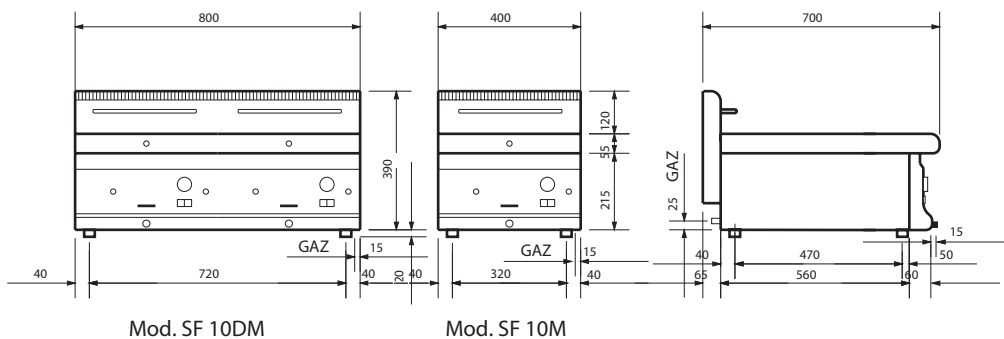
Dimensions des appareils.....	1
Caractéristiques techniques.....	3-4
Déclaration de conformité - Installation des appareils - Emplacement des appareils - Évacuation des produits de combustion	15
Branchement aux conduites de gaz - Contrôle de la pression d'alimentation - Contrôle des fuites de gaz.....	16
Transformation aux autres types - Systèmes de sécurité des appareils - Remplacement des pieces de rechange	17
Instructions pour l'usager - Allumage du bruleur de la veilleuse - Allumage des brûleurs principaux et reglage de la temperatur	
Avertissements et conseils.....	18
Nettoyage - Non-utilisation prolongée de l'appareil - Vidanges des sediments.....	19

INHALTSVERZEICHNIS

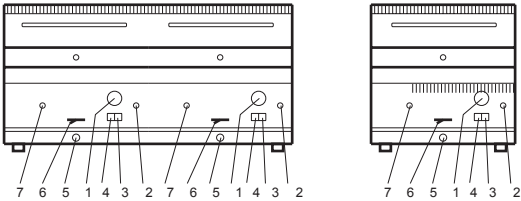
Abmessungen der Geräte.....	1
Technische Daten.....	3-4
Konformitätserklärung - Installation des Geräts - Aufstellen der Geräts - Aufstellen der Geräte - Rauchabzug.....	20
Anschluss an die Gasanlage - Kontrolle des speisedrucks - Kontrolle von Gasverlusten.....	21
Anpassung an die verschiedenen Gastypen - Sicherheitsvorrichtungen des Geräts - Das wechseln von ersatzteilen - Wartung	22
Hinweise für den Benutzer - Zündung des Zündbrenners - Zündung des Hauptbrenner und temperatureinstellung - Ausschalten	
Hinweise und Ratschläge.....	23
Reinigen- Längerer einlagerung des Geräts - Ablassen der Ablagerungen.....	24

ÍNDICE

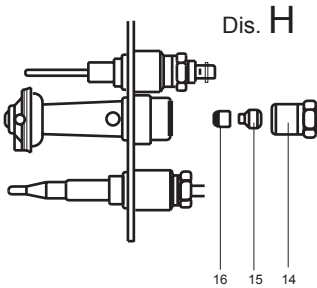
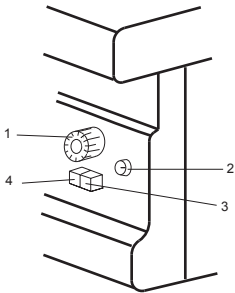
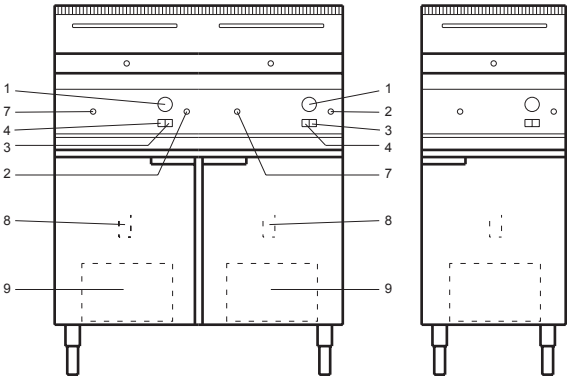
Dimensiones de los equipos.....	1
Datos técnicos.....	3-4
Declaración de conformidad - Instalación del equipo - Colocación de los equipos - Descarga de los humos	25
Conexión a la instalación del gas - Control de la presión de alimentación - Control de las perdidas de gas.....	26
Transformación según los diferentes tipos de gases - Sistemas de seguridad del equipo - Sustitución de las piezas de repuesto	
Mantenimiento	27
Instrucciones para el usuario - Encendido de la llama piloto - Encendido de la llama principal y regulacion de la temperatura	
Advertencias y consejos.....	28
Limpieza - Inutilización prolongada del equipo - Purga de los sedimentos.....	29



Mod. SF 10M
 Mod. SF 10DM



Mod. SFM 20DM
 Mod. SFM 20M



Dati tecnici
Technical specifications
Données techniques
Technische Daten
Datos técnicos

MODELLI MODELS MODELES MODELLE MODELOS	CAPACITA' CAPACITY CAPACITE FASSUNGSVERMÖGEN CAPACIDAD	POTENZA NOM. RATED POWER PUISSANCENOM. NENNLEISTUNG POTENCIA NOM.	CONSUMO G30 G30 CONSUMPTION CONSOMMA-TION G30 VERBRAUCH G30 CONSUMO G30	CONSUMO G20 - G25 G20 - G25 CONSUMPTION CONSOMMA-TION G30 VERBRAUCH G20 - G25 CONSUMO G20 - G25	TYPE TYPE TYPE TYP TIPO
SF 10M SF 10DM SFM 20M SFM 20DM	10I 10+10I 20I 20+20I	6.9 kW 13.8 kW 16.5 kW 33.0 kW	0.53 kg/h 1.07 kg/h 1.28 kg/h 2.56 kg/h	0.73 - 0.85 m³/h 1.46 - 1.70 m³/h 1.74 - 2.03 m³/h 3.49 - 4.06 m³/h	A A A* A*

* B11 PER/FÜR ITALIA-DEUTSCHLAND-ÖSTERREICH

Pressione gas • Gas pressure • Pression du gaz • Gasdruck • Presion del gas

CAT.	GAS	GPL - LPG		METANO - METHANE	
		G30	G31	G20	G25
① II 2H3+	mbar	30	37	20	-
GB II 2H3+	mbar	28	37	20	-
F II 2E+3+	mbar	28	37	20	25
D II 2ELL3B/P	mbar	50	50	20	20
E II 2H3+	mbar	28	37	20	-

- ① Bocchettone di allacciamento gas: 1/2" Gc ISO R7
La targhetta delle caratteristiche tecniche è situata sul fronte dell'apparecchio.
- GB Gas connection union: 1/2" Gc ISO R7
The plate reporting technical specifications is positioned on the front of the unit.
- F About d'entrée gaz: 1/2" GJ ISO R 228
La plaquette signalétique se trouve sur la façade de l'appareil
- D Gasanschlussstutzen: 1/2" Go ISO R7
Das Schild mit den technischen Merkmalen ist an der Vorderseite des Geräts befestigt.
- E Empalme de conexión del gas: 1/2" Gc ISO R7
La placa con las características técnicas se encuentra en la parte delantera del equipo.

DATI TECNICI DEI BRUCIATORI - DESCRIZIONE
DESCRIPTION - TECHNICAL SPECIFICATIONS OF BURNERS
DONNÉES TECHNIQUES DES BRÛLEURS - DESCRIPTION
TECHNISCHE DATEN DER BRENNER - BESCHREIBUNG
DATOS TÉCNICOS DE LOS QUEMADORES - DESCRIPCIÓN

CAT. II2H3+ I - GB - E	SF 10M SF 10DM	SFM 20M SFM 20DM
-Potenza per bruciatore -Power for burner -potencia por quemador	3,45 kw	5,5 kw
-Ugelli/Nozzles/Injectores -G30/31 28-30/37 mbar -G20 20 mbar	93 x 2 143 x 2	120 x 3 185 x 3
-Ugelli pilota/Pilot nozzles/Injectores pilot -G30/31 28-30/mbar -G20 20mbar	35 51	35 51
-aria Primaria/Primari air/Aire primario -G30/31 28-30/37 mbar -G20 20 mbar	5 mm 6 mm	12 mm 20 mm
CAT.II2E+3+ F		
-Puisance par brûleur	3,45 kw	5,5 kw
-Injecteurs -G30/31 28-30/37 mbar -G20/G25 20/25 mbar	93 x 2 143 x 2	120 x 3 185 x 3
-Injecteurs -G30/31 28-30/37 mbar -G320 20 mbar	35 51	35 51
-Air primaire -G30/31 28-30/37 mbar -G20/25 20/25 mbar	5 mm 6 mm	12 mm 20 mm
CAT.II2ELL3B/P D		
-Leistung pro Brenner	3,45 kw	5,5 kw
-Dusen -G30/31 50 mbar -G20 20 mbar -G25 20 mbar	82 x 2 143 x 2 157 x 2	105 x 3 185 x 3 200 x 3
-Zündusen -G30/31 50 mbar -G20 20 mbar -G25 20 mbar	35 51 51	35 51 51
-Primärluft -G30/31 50 mbar -G20 20 mbar -G25 20 mbar	2 mm 6 mm 1,5 mm	10 mm 20 mm 20 mm

- (I) N.B. I diametri degli ugelli in tabella sono indicati in 1/100 mm.
(GB) N.B. Nozzle diameter is indicated in 1/100 mm.
(F) N.B. Les diamètres des injecteurs sur le tableau sont indiqués en 1/100 mm.
(D) N.B. Die in der Tabelle aufgeführten Düsendurchmesser sind in 1/100 mm angegeben.
(E) N.B. En la tabla, los diámetros de los inyectores están indicados en 1/100 mm.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle Direttive CEE 90/396 e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme in vigore, in modo particolare per quanto riguarda il ricambio d'aria e il sistema di evacuazione dei prodotti di combustione.

N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso e da tutte quelle voci previste negli articoli riportati sulle nostre condizioni di vendita.

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Le operazioni di installazione, le eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione la eliminazione di eventuali inconvenienti agli impianti, deve essere eseguita unicamente da personale qualificato nel rispetto delle norme in vigore.
- Gli impianti del gas, dell'energia elettrica ed i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle norme vigenti e in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

POSA IN OPERA DEGLI APPARECCHI

- Togliere gli apparecchi dall'imballo e sistemarli nel luogo di utilizzazione provvedendo alla loro messa in bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.
- Alcune parti sono protette da una pellicola adesiva in plastica che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio, i residui di colla devono essere puliti accuratamente. (Non usare sostanze abrasive).
- I rivestimenti di materiale combustibile delle pareti adiacenti devono essere protette contro l'irraggiamento di calore o mediante l'interposizione di fogli refrattari, oppure piazzando le apparecchiature ad una distanza di almeno 100 mm dalle pareti laterali o posteriori.

SCARICO FUMI

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

Apparecchi a gas di tipo B

previsti per essere collegati ad un condotto naturale di evacuazione dei prodotti della combustione, per esempio ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, o scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno; oppure asserviti ad un sistema di evacuazione forzata, per esempio cappa munita di aspiratore meccanico.

- Se i prodotti della combustione vengono scaricati tramite un sistema di evacuazione forzata:
- l'alimentazione del gas alle apparecchiature deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti. La riammissione del gas alle apparecchiature deve essere eseguita solo con manovra manuale.
- Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi

fig. 1

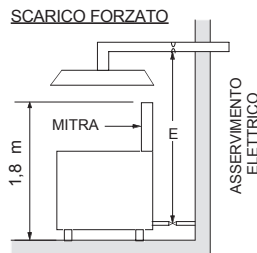


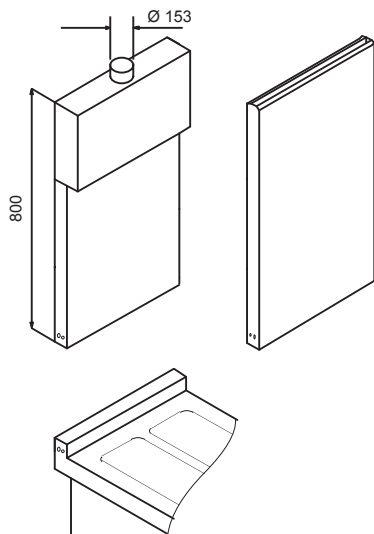
fig. 2



ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio, la sezione di sbocco del condotto di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.

- In richiesta, gli apparecchi di tipo " B " vengono forniti con il camino antivento o la mitra, smontati e consegnati a parte.

fig. 3



Apparecchi a gas di tipo "A"

- Non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione.
- Tali apparecchi devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
- In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto.

COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

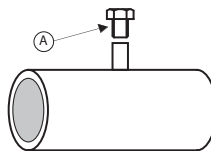
- L'allacciamento dell'impianto deve essere effettuato per mezzo di tubazioni metalliche in acciaio zincato o rame, collocate in vista.
- Ogni apparecchiatura deve essere collegata all'impianto mediante un rubinetto di intercettazione

posto in posizione facilmente accessibile da chiudere ogni volta a fine lavoro. Il collegamento alla tubazione di alimentazione gas, deve essere realizzato con giunto metallico a tre pezzi, per facilitare lo smontaggio e il rimontaggio dell'apparecchio. La tenuta sui filetti di giunzione può essere assicurata mediante l'utilizzo di materiali dichiarati specificatamente idonei dal loro fabbricante anche per i gas. L'apparecchiatura deve essere alimentata con il tipo di gas adatto (vedi targhetta caratteristiche) ed avente le caratteristiche riportate nella tabella dei dati tecnici.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE

- La pressione di alimentazione deve essere misurata mediante l'utilizzo di un manometro a liquido (es. manometro a U, definizione minima 0,1 mbar).
- Togliere la vite di tenuta della presa di pressione di alimentazione posta: all'entrata tubo rampa per i modelli da 20 litri, all'entrata della valvola per i modelli da 10 litri. (fig. 4).
- Collegare il manometro a U.
- Mettere in funzione l'apparecchio e tutte le attrezzature collegate in condizioni di massimo regime.
- Misurare la pressione di alimentazione che deve corrispondere a quanto riportato nella tabella dati tecnici.

fig. 4



ATTENZIONE: se la pressione risulta inferiore si possono avere delle anomalie nel funzionamento o lo spegnimento dei bruciatori.

- Togliere il manometro ad U.
- Riavvitare la vite di tenuta " A ".

CONTROLLO PERDITE DI GAS

- Dopo le operazioni di installazione, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas; ciò è verificabile pennellando con acqua saponata giunti o raccordi; una minima perdita verrà segnalata da bolle di schiuma.
- Un altro sistema per l'individuazione di eventuali gas è quello di controllare che il contatore, ove esista, nel periodo di 10 minuti circa, non segnali alcun passaggio di gas.

ATTENZIONE: Non usare MAI fiamme libere per ricercare perdite di gas.

TRASFORMAZIONE AI VARI TIPI DI GAS

- L'apparecchio è collaudato e predisposto per il funzionamento a gas del tipo ed alla pressione riportata nella targhetta caratteristiche. Se il gas per il quale l'apparecchio è regolato è differente da quello di allacciamento, occorre eseguire una trasformazione sull'apparecchio seguendo attentamente le avvertenze di seguito riportate:

1) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori

- PER MODELLI DA 10 LITRI

Togliere il cruscotto svitando le viti a vista situate sul bordo inferiore o sul fronte, quindi togliere gli ugelli che sono a vista e sostituirli con quelli adatti, secondo la tabella dei dati tecnici. Fare attenzione a recuperare e a montare la guarnizione di tenuta ove prevista.

- PER MODELLI DA 20 LITRI

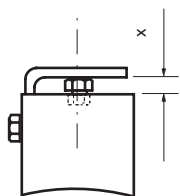
Gli ugelli sono accessibili aprendo le portine dell'armadio. Svitare e sostituirli con quelli adatti, secondo la tabella dei dati tecnici. Fare attenzione a recuperare e a montare la guarnizione di tenuta ove prevista.

2) Aria primaria: La regolazione avviene mediante il tubo venturi regolando la quota "X" riportata nella tabella dati tecnici e verificando l'aspetto della fiamma che deve risultare omogenea, ben aerata e non rumorosa.

3) Regolazione della fiamma pilota: (vedi dis. H) (pag. 2)

- La fiamma pilota è ad ugelli e aria fissa. L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas agendo nel modo seguente:
- Smontare il cruscotto svitando le viti di fissaggio.
- Svitare il dado premi bicono (n. 14) e recuperare il bicono (n. 15) e l'ugello pilota (n. 16).
- Sostituire l'ugello pilota con quello appropriato consultando la tabella relativa ai dati tecnici dei bruciatori.
- Eseguire la sostituzione dell'ugello pilota riavvitare il dado premibicono (n. 14) con il relativo bicono (n. 15).

fig. 5



Per modello : SF 10M
SF 10DM

SISTEMI DI SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA

- Valvola di sicurezza : una valvola con termocoppia consente di interrompere il flusso di gas al bruciatore principale nel caso si spegnesse la fiamma pilota. Per ripristinare il funzionamento occorrerà ripetere le operazioni relative all'accensione del dispositivo pilota.
- Termostato di sicurezza : Interviene chiudendo il flusso del gas in caso di anomalie gravi. Esso è a riarmo manuale e per il ripristino bisogna svitare il dado (n. 7) (pag. 2). Se esso dovesse intervenire, avvisare l'assistenza.

SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

Per tutti i modelli è sufficiente togliere il cruscotto svitando le viti a vista situate sul bordo inferiore o sul fronte per accedere alle parti da sostituire.

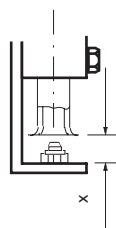
ATTENZIONE: svuotare la vasca prima di togliere il cruscotto

- 1) Valvola gas : Tutti i raccordi sono a vista. Con chiavi adatte, svitare i raccordi di entrata gas, uscita gas, pilota e termocoppia. Svitare le due viti di fissaggio al fianco, quindi procedere alla sostituzione. Inserire bene a fondo il bulbo.
- 2) Termostato di sicurezza : Staccare i faston della termocoppia. Svitare il dado di copertura (n. 7), svitare il dado di fissaggio e sostituirlo. Nel collegare i faston controllare che facciano un buon contatto. Accertarsi che il bulbo del termostato sia inserito bene a fondo nella sua sede.
- 3) Bruciatore : Il bruciatore è fissato con due viti bene in vista e con un dado alla rampa. Svitare, sostituirlo e riavvitare solidamente.
- 4) Termocoppia-Candela di accensione : Per facilitare la sostituzione di questi due componenti, è bene svitare le due viti che fissano il supporto pilota. Procedere alla sostituzione svitandole le viti di serraggio.

MANUTENZIONE

- La costruzione delle apparecchiature è eseguita in modo tale che sono necessari pochi lavori di manutenzione. Ciononostante raccomandiamo all'utente di far sottoscrivere un contratto di assistenza per controllare le apparecchiature almeno una volta all'anno da personale specializzato del ns. servizio assistenza, oppure da un tecnico specializzato.

fig. 6



Per modello : SFM 20M
SFM 20DM

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Si raccomanda all'utente di verificare che l'installazione dell'apparecchio sia stata fatta in modo idoneo. Il costruttore non risponde dei danni derivanti da cattiva installazione, imperfetta manutenzione, imperizia d'uso.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio **LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO**, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza. Chiudere sempre i rubinetti di alimentazione gas alla fine dell'utilizzazione soprattutto durante le operazioni di manutenzione e riparazione.

Seguire attentamente le norme di cottura, almeno nel primo periodo d'uso, fino a che la pratica e l'esperienza non vi consentano di scegliere personalmente tempi e temperature. Prima di accendere il bruciatore eseguire un accurato lavaggio delle parti a contatto con l'olio di cottura, come indicato nel paragrafo pulizia, quindi caricare l'olio fino alla tacca di riferimento della vasca (livello) dopo aver controllato che il rubinetto di scarico sia chiuso.

ACCENSIONE

I bruciatori sono alimentati da una valvola di sicurezza, termostatica.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PILOTA

Premere il pulsante (✱) (3), attendere il tempo necessario per la fuoriuscita dell'aria dalle tubature, quindi premere ripetutamente il pulsante del piezoelettrico (2). Attraverso l'apposito foro sul cruscotto verificare che la fiamma pilota sia accesa.

Mantenere premuto il pulsante (3) per alcuni secondi, poi rilasciare lo stesso. Se la fiamma pilota dovesse spegnersi ripetere l'operazione.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI E REGOLAZIONE TEMPERATURA

Girare la manopola (1), numerata da 1 a 8 nella posizione desiderata. Il gas arriverà ai bruciatori principali che si accendono.

Tenere presente che alle varie posizioni corrispondono le seguenti temperature:

Posizione	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperat. °C	Spento	110	121	133	145	156	168	179	190

SPEGNIMENTO

Per spegnere i bruciatori principali basta girare la manopola (1) in posizione (✱).

Per spegnere totalmente l'apparecchio basta premere il pulsante di spegnimento (●) (4).

Prima di una nuova accensione attendere circa 1 minuto che la valvola si sblocchi.

AVVERTENZE E CONSIGLI

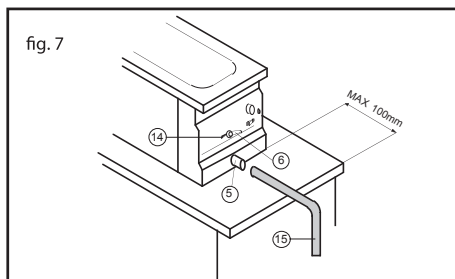
- Il livello dell'olio deve essere mantenuto sempre tra i livelli massimo e minimo.
- Non accendere mai la friggitrice se il livello dell'olio non è corretto.
- Cambiare l'olio frequentemente: non prolungare l'uso dell'olio quando il suo colore viene al bruno e la sua viscosità aumenta.
- Non caricare mai il cestello oltre al 50% della sua capacità: questo permetterà rapide cotture e sicurezza nell'uso.
- All'introduzione del cestello nella vasca si verifica una rapida formazione di schiuma dovuta all'emulsione fra olio caldo e l'acqua contenuta nell'vivande. Qualora questa sia eccessivamente abbondante, sollevare il cestello e riimmergerlo per dar modo alla schiuma stessa di scomparire.
- Durante la frittura dei cibi, si staccano delle particelle; le parti più grosse vanno a depositarsi sulla griglietta e le più piccole sul fondo, nella zona fredda. Allo scopo di evitare che tali depositi vengano tenuti in circolazione e quindi brucino, bisogna provvedere periodicamente al loro spurgo. L'operazione di colore deve avvenire con olio freddo e dopo aver lasciato decantare i residui.

AVVERTENZE PER L'USO DI GRASSI SOLIDI (STRUTTO)

Nel caso venga utilizzato lo strutto come mezzo di frittura, si possono creare delle situazioni di pericolo dovute al surriscaldamento dello stesso strutto e della stessa vasca friggitrice.

Si deve quindi procedere allo scioglimento dello strutto in modo graduale secondo le modalità di seguito esposte:

- Togliere il cesto, la retina vasca ed introdurre lo strutto solido.
- Far funzionare l'apparecchio nella posizione di massima potenza per un minuto circa, dopo tale periodo riportarlo in posizione pilota. Lo strutto a contatto con i tubi fiamma caldi incomincerà a sciogliersi.
- Attendere qualche minuto per garantire lo scioglimento graduale senza surriscaldamenti.
- Riportare nella posizione di massimo l'apparecchio per un altro minuto e ritornare poi in posizione pilota.
- A questo punto i tubi si saranno scaldati a sufficienza, attendere quindi che lo strutto sia diventato completamente liquido e reintrodurre la retina vasca ed il cesto.



Solo quando lo strutto sarà completamente liquido ed in giusta quantità si potrà procedere ad un uso corretto della friggitrice.

SPURGO DEI SEDIMENTI

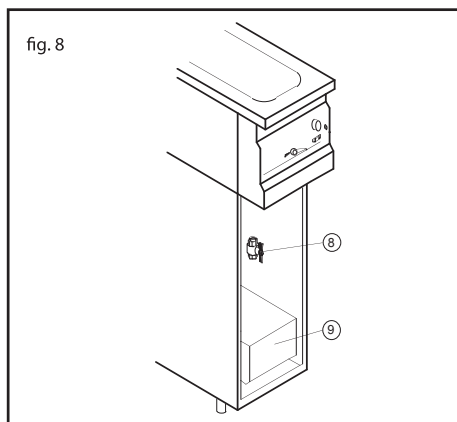
Dopo aver lasciato decantare, e a olio freddo, estrarre la retina con maniglie avendo cura di tenerla bene orizzontale e di fare una manovra dolce in modo da trattenere tutti i sedimenti più grossi in essa depositati.

a) Per modelli da banco (SF 10M - SF 10DM)

- Prima di aprire il rubinetto di scarico (6), introdurre il tubo (15) nel foro (5) secondo la figura.
- Quindi dopo aver posizionato sotto lo scarico una bacinella o un secchio metallico della capacità di 12 litri almeno, aprire la leva (6) dopo aver sollevato il perno (14).
- A scaricamento ultimato chiudere il rubinetto girando la leva (6) e togliere il tubo (15), manovrando al contrario.

b) Per modelli a mobile (SFM 20M - SFM 20DM)

- Accertarsi che la bacinella (9) data in dotazione sia inserita sotto lo scarico (8) quindi girare la farfalla dello scarico che aprirà il rubinetto.



PULIZIA

Per la pulizia delle pareti in acciaio inox attenersi alle seguenti norme:

- Pulire con frequenza ed accuratamente le parti, usando uno straccio umido; si può adoperare acqua e sapone o i comuni detersivi purché non contengano sostanze abrasive.
- Sciacquare quindi con acqua pura ed asciugare accuratamente.

IMPORTANTE:

Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare da fenomeni di corrosione.

Non usare mai la paglietta di ferro per la pulizia, in quanto depositi molto piccoli potrebbero rimanere nelle superfici e portare conseguentemente alla formazione di ruggine. Può essere eventualmente utilizzata la lana di acciaio inox.

Evitare il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso; ciò allo scopo di evitare inneschi alla corrosione.

INUTILIZZO PROLUNGATO DELL'APPARECCHIO

In caso di inutilizzazione prolungata dell'apparecchio si raccomanda:

1. Di chiudere il gas (anche il rubinetto dell'impianto).
2. Di riporre sopra la vasca il coperchio in maniera da preservare la vasca dalla polvere.
3. Eseguire una pulizia adeguata.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE AUTORIZZATO

ANOMALIE

TERMOCOPPIA

Non resta accesa la fiamma pilota:

Sostituire la termocoppia

TERMOSTATO DI SICUREZZA

Non resta accesa la fiamma pilota:

Se dopo aver sostituito la termocoppia la fiamma pilota non resta accesa, ponticellare i fili in corrispondenza del termostato di sicurezza. Se l'inconveniente è risolto, sostituire il termostato di sicurezza.

Interviene il termostato di sicurezza:

Riarmare il termostato. Riaccendere la macchina e controllare la temperatura dell'olio con macchina a regime. Il termostato di sicurezza è tarato per intervenire nell'intervallo compreso tra 211 °C e 230 °C. Verificare mediante termometro ad immersione la temperatura di scatto del termostato. Se interviene a temperature inferiori deve essere sostituito. Se invece interviene alla temperatura prevista il difetto è da imputare alla valvola (bulbo o capillare).

VALVOLA

Per nessun motivo deve essere manomessa la valvola.

Non sostituire né intervenire sul capillare e/o sul bulbo.

Le valvole manomesse non saranno sostituite in garanzia.

Interviene il termostato di sicurezza:

Dopo aver verificato la temperatura dell'olio (vedi p.to 2) sostituire la valvola

Non resta accesa la fiamma pilota:

Se dopo aver sostituito la termocoppia ed aver ponticellato i fili in corrispondenza del termostato di sicurezza, si presenta ancora questa anomalia, il problema è dovuto alla elettrocalamita della valvola. Se la valvola è in garanzia: sostituire la valvola stessa. Scaduti i termini di garanzia (24 mesi dalla data di fabbricazione della valvola): sostituire la sola elettrocalamita.

ACCENSIONE PIEZOELETTRICA

Non si vede la scintilla:

Verificare visivamente il buono stato del piezo (non deve essere sporco di olio) ed il cavetto non deve essere tagliato o spellato. Accertarsi inoltre che sia collegato alla carrozzeria tramite il cavetto e/o a contatto su cruscotto. Verificato il buono stato del piezo e del cavetto sostituire la candele.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

DECLARATION OF COMPLIANCE

The Manufacturer declares that the appliances are built in compliance with EEC 90/396 regulations, and requests that installation conform to standards currently in force, especially regarding air exchange and the system for discharging products of combustion.

N.B. The Manufacturer declines any responsibility for direct or indirect damage caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance, erroneous use, and by any circumstance specified in the articles contained in our sales conditions.

INSTALLING THE UNIT

- All installation operations, transformations for use with another type of gas, when required, commissioning procedures and the elimination of any problems in any of the systems, must be done solely by qualified personnel, in keeping with currently-effective standards.
- The gas supply mains, electrical mains and premises for unit installation must all comply with regulations in force in the given area. In particular, remember that the air required for burner combustion is equal to 2 m³/h for every kW of installed power. Accident prevention standards must be respected as well.

SETTING UP THE APPLIANCES

- Remove the unit from its packaging and position it as required. Level the unit and regulate height using the adjustable feet or other methods.
- Some parts are protected by a plastic adhesive film which must be removed before starting up the appliance. Clean glue residues carefully. (Do not use abrasive substances).
- If adjacent walls are covered in combustible materials, they must be protected against the heat radiating from the unit. Use sheets of refractory material, or position the unit at a distance of at least 100 mm. from side or rear walls.

EXHAUST SYSTEM

The appliances must be positioned in rooms which have a suitable system for discharging the products of combustion; such a system must comply with installation instructions. Our appliances are classified (see technical specifications chart) as:

- **Type B gas appliances** which require connection to a natural air passage for discharge of the products of combustion. For example, the unit may be connected to a flue with a

natural draught of proven efficiency, or may discharge the products of combustion directly outdoors. The unit may also be connected to a forced extraction system, for example a hood equipped with a mechanical exhaust system.

- If the products of combustion are discharged through a forced air-extraction system:
- Gas supply to the appliance must be directly connected to the forced air-extraction system; gas supply must be cut off if the flow rate of the extraction system drops below the established level. Re-supply of gas to the appliance is manually controlled.
- If the unit is installed under an exhaust hood, the end of the discharge flue must be at a distance of at least 1.8 m. from the floor underneath the appliance. The section of pipe outlet for the discharge of the products of combustion must be positioned inside the base perimeter of the hood itself.

fig. 1

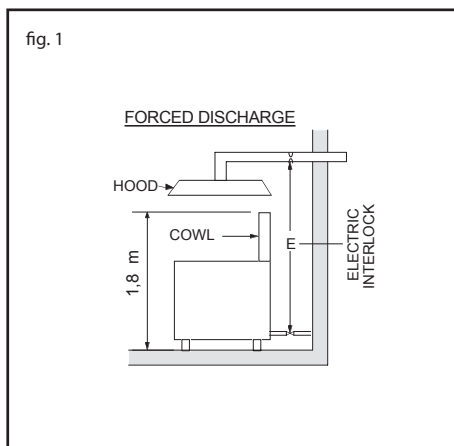
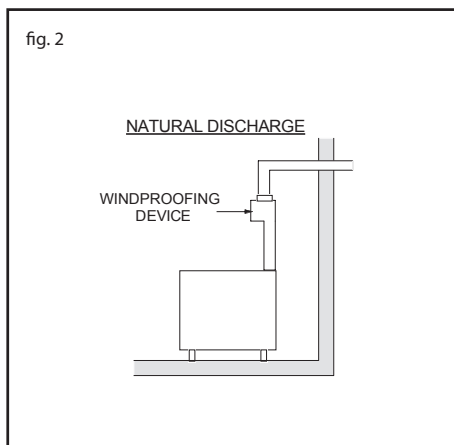
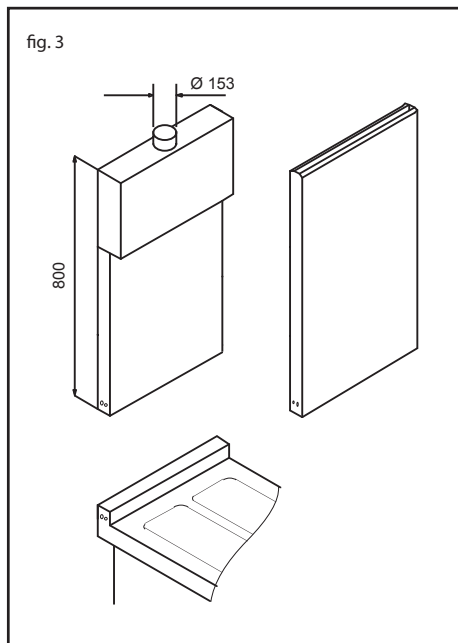


fig. 2



- If requested, " B " type appliances are provided with either a wind-resistant vent stack or a cowl, supplied separately and not assembled.



Type A" gas appliances

- Not designed for connection to a line for discharge of the products of combustion.
- These appliances must discharge the products of combustion into appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or may be connected directly with an outdoor vent.
- If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system which leads directly outdoors, having a capacity which corresponds to requirements.

CONNECTION TO GAS-SUPPLY SYSTEM

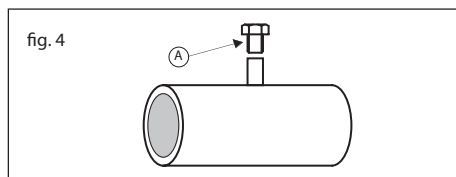
- The unit must be connected to gas mains by means of exposed galvanized steel or copper pipes.
- Each appliance must be connected to gas mains with its own shut-off cock installed in an easily accessible

position. The appliance pipes must be connected to the gas supply pipes with a three-piece metallic union, to facilitate disassembly and refitting of the appliance. Union thread airtightness may be checked using materials specifically certified by the manufacturer for use with gas.

The unit must be supplied with the correct type of gas (see specifications plate) having the characteristics reported in the technical specifications chart.

CHECKING SUPPLY PRESSURE

- Gas supply pressure must be measured using a liquid pressure gauge (for example, a U-shaped gauge, minimum definition 0.1 mbar).
- Remove the gas-supply pipe tap setscrew located: at ramp tube inlet for the 15 and 20 liter models, and at valve inlet for the 8, 10 and 30 liter models. (fig. 4)
- Connect the U-shaped pressure gauge
- Switch on the appliance and all the connected equipments, to the maximum setting.
- Measure inlet pressure, which must correspond to specifications listed on the chart.



ATTENTION: a pressure different from the recommended one, could extinguish the burners and cause working malfunctions.

- Remove the U-shaped pressure gauge
- Tighten setscrew " A ".

CHECKING FOR GAS LEAKS

- After completing the installation procedure, check for gas leaks. To do so, brush soapy water on the unions or connections; a leak will show up as foamy bubbles.
- Another system for checking for gas leaks is to check that the gas meter, if installed, does not signal any passage of gas during a period of approximately ten minutes.

WARNING: An open flame should NEVER be used to check for GAS leaks.

TRANSFORMATIONS TO VARIOUS TYPES OF GAS

- The appliance has been tested and designed to operate on gas type at the pressure reported in the technical specifications chart. If mains gas is not the same, the appliance must be adjusted for the different type of gas, following these instructions:

1) Replacing burner nozzles

- FOR THE 10 LITER MODELS

- Remove the control panel by unscrewing the screws visible on the bottom edge or on the front, then remove the visible nozzles and replace them with the correct kind, according to the technical specifications chart. Remember to save and fit the seal, when required.

- FOR THE 20 LITER MODELS

- Open the cabinet door to access the nozzles. Remove them and replace with the suitable type, follow-

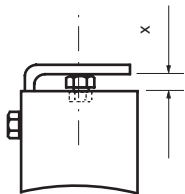
chart. Remember to save and to fit the seal, when required.

2) Primary air: Regulate quota " X " reported in the technical specifications chart using the venturi tube. Check the flame: it must be homogeneous, well aerated and silent.

3) Regulation of the pilot flame: (see drwg H) (pag. 2)

- The pilot flame is the nozzle type, with fixed air. The only adjustment required is replacement of the nozzles depending on the type of gas. Proceed as follows:
- Remove the control panel by loosening the restraining screws.
- Loosen the taper nut (n. 14) and remove the LPG taper (n. 15) and pilot nozzle (n. 16)
- Replace the pilot nozzle with the appropriate type, consulting the technical specifications chart for the burners.
- After replacing the pilot nozzle, tighten the taper nut (n. 14) with relative taper (n. 15).

fig. 5



For model : SF 10M - SF 10DM

APPLIANCE SAFETY SYSTEMS

- Safety valve : a thermocouple valve which cuts off the flow of gas to the main burner if the pilot flame goes out. To restore operating conditions, follow the procedure for igniting the pilot device.
- Safety thermostat : Cuts off gas flow in the case of serious malfunctioning problems. It resets manually by loosening the screw nut (n. 7) (page 2). If the safety thermostat is tripped off, consult our technical assistance service.

REPLACING SPARE PARTS:

On all models, it is sufficient to remove the control panel by loosening the visible screws on the lower edge or front, in order to have access to the parts to be replaced.

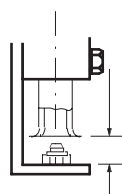
WARNING: empty the tank before removing the frontal panel.

- 1) Gas valve : All connections are visible. Using a suitable spanner, loosen the gas inlet, gas outlet, pilot and thermocouple unions. Loosen the two restricting screws on the side, then proceed to make replacements. Tighten the bulb completely.
- 2) Safety thermostat : Detach the thermocouple fastons. Unscrew the cover nut (n. 7), loosen the check nut and replace it. Check that the thermostat bulb is fully inserted in place.
- 3) Burner : The burner is fixed in place by two easily visible screws and with a nut at the ramp. Loosen them, replace the burner and tighten screws and nut well.
- 4) Thermocouple - ignition plug : To facilitate replacement of these two components, it is best to move the pilot out of position by loosening the two screws which fasten the support. With easier access to the pilot, proceed to replace by loosening the restricting screws.

MAINTENANCE

- The construction features of the appliance do not require much maintenance. Regardless, the user should be encouraged to sign a service contract for checking of the components at least once a year by our specialized service staff, or by a technician who is specialized in this field.

fig. 6



For model : SFM 20M - SFM 20DM

INSTRUCTIONS FOR THE USER

We advise the user to check that installation procedures have been carried out correctly; the manufacturer will not cover guarantees or claims for damages caused by incorrect installation, imperfect maintenance or improper use.

Before beginning to use the appliance, READ THE INSTRUCTIONS FOR USE CONTAINED IN THIS BOOKLET CAREFULLY, with particular attention to safety devices and standards.

The gas supply cocks should be closed during all maintenance and repair operations.

Carefully follow the cooking instructions, at least when first using the appliance, until practice and experience allow you to personally decide on times and temperatures.

Before turning on the burner, carefully wash all parts which come into contact with the cooking oil, as indicated in the paragraph on cleaning, then fill the oil tank up to level, after checking that the drain valve is closed.

IGNITION

The burners are equipped with a thermostat safety valve.

IGNITION OF THE PILOT BURNER

Press pushbutton (✱) (3), wait until all the air is expelled from the pipes, then press the piezoelectric ignition button (2) repeatedly. Check through the hole in the control panel that the pilot flame has lit up. Keep pushbutton (3) pressed for several seconds, then release it. If the flame goes out, repeat the procedure.

IGNITION OF MAIN BURNERS AND TEMPERATURE REGULATION

Turn knob (1), numbered from 1 to 8, to the desired setting; the gas will flow to the main burners, which will be ignited.

Keep in mind that the various settings correspond to the following temperatures:

Setting	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature °C	off	110	121	133	145	156	168	179	190

SWITCHING OFF

To extinguish the main burners, just turn knob (1) to the (✱) setting.

To switch the appliance off completely, just press the OFF button (●) (4).

Before switching the appliance on again, wait approximately 1 minute for the valve to release.

ADVICE AND GUIDELINES

- The oil level should always be between the maximum and minimum levels.
- Never switch the fryer on unless oil level is correct.
- Change oil frequently: do not continue to use the oil when it turns brown and becomes viscous.
- Never fill the basket to more than 50% of full capacity: this will guarantee quick frying and safety in use.
- When lowering the basket into the oil tank, foam will rapidly form, caused by the emulsion of the hot oil and the water contained in the food. If it foams up excessively, lift the basket and then lower it again, to give the foam a chance to disappear.
- When frying foods, small particles break off; the larger parts are deposited on the wire basket and the smaller ones on the bottom, in the cold area. In order to prevent these deposits from circulating and burning, they must periodically be cleaned out. This must be done when the oil is cooled off and after letting the residues settle to the bottom.

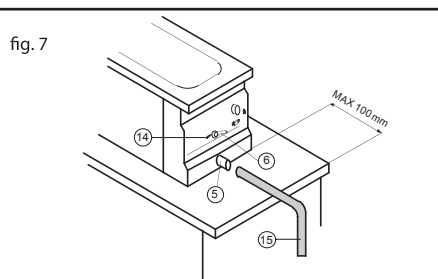
DIRECTIONS FOR THE USE OF SOLID FATS (LARD)

The use of lard for frying could be a danger hazard because the lard itself may overheat or cause the frying pan to overheat.

To prevent this, it is necessary to melt the lard gradually by following the instructions given hereunder:

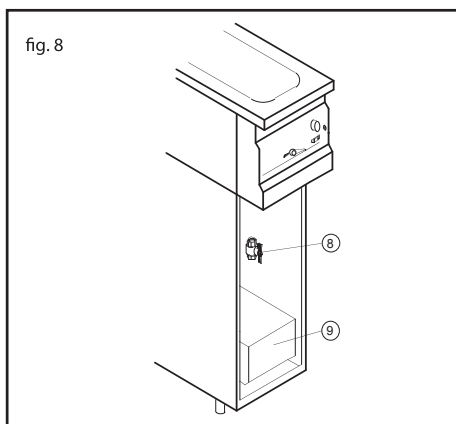
- Remove the basket and the pan wire mesh and put in the solid lard.
- Turn the appliance on at the maximum power setting for approximately one minute, then turn it back to the pilot flame setting. The hot pipes will start to melt the lard.
- Wait a few minutes to ensure that the lard melts gradually without overheating.
- Set the appliance at the maximum power setting for an additional minute and then turn it back to the pilot flame setting.
- At this stage the pipes will have been sufficiently heated. Wait for the lard to melt completely and then put the pan wire mesh and the basket back into place.

The fryer can be used properly only when there is the correct quantity of completely melted lard.



CLEANING SEDIMENT

- After having let the particles settle, when the oil has cooled off, extract the net with the handles, taking care to hold it in a horizontal position and to move slowly so that the larger sediments will not fall through.
- a) For counter-top models (SF 10M - SF 10DM)
- Before opening the drain valve (6), insert tube (15) into hole (5) as shown in the drawing.
 - Position a container or metal bucket with a capacity of at least 12 liters under the drain, then open the lever (6) after having lifted the pin (14).
 - After draining completely, close the valve by turning the lever (6) and remove the tube (15), moving it in the opposite direction.
- b) For built-in models (SFM 20M - SFM 20DM)
- Check that the draining container (9) supplied with standard equipment is inserted under the drain (8), then turn the drain throttle to open the valve.



CLEANING

To clean the stainless steel parts, follow these instructions:

- Clean these parts frequently and thoroughly, using a wet cloth. Soap and water, or common detergents may be used, as long as they do not contain abrasive substances.
- Rinse using clean water and dry carefully.

IMPORTANT:

After having completed the cleaning procedure, the well-dried stainless steel surfaces should be protected using products that are readily available on the market designed to prevent corrosion. Never use a wire pad for cleaning, since tiny deposits could be left on the surface, and lead to the formation of rust. A steel wool pad may be used if necessary. Do not allow temporary or permanent contact with iron material; this will prevent corrosion from starting.

PROLONGED NON-USE OF THE APPLIANCE

If the appliance is not to be used for a prolonged amount of time, it is best:

1. To close off the gas (using the gas supply shut-off cock).
2. To cover the frying tank in order to protect it from dust.
3. To clean the unit carefully.

INSTRUCTIONS FOR AUTHORISED INSTALLERS MALFUNCTIONING

THERMOCOUPLE

The pilot flame turns off: Replace the thermocouple

SAFETY THERMOSTAT

The pilot flame turns off:

If the pilot flame does not remain on even after having replaced the thermocouple, short-circuit the wires so as to exclude the safety thermostat. If the inconvenience disappears, replace the safety thermostat.

The safety thermostat starts operating:

Reset the thermostat. Switch the machine on again and check the oil temperature at a steady operating rate.

The safety thermostat is calibrated to start operating at an interval comprised between 211 °C and 230 °C.

Check at what temperature the thermostat starts operating by using a dip thermometer. If the operating temperatures are too low, it must be replaced. If the temperature at which it starts operating is correct, the valve is faulty (bulb or capillary).

VALVE

It is strictly prohibited to tamper with the valve.

Never replace or intervene on the capillary and/or the bulb.

Tampered valves will not be replaced under warranty.

The safety thermostat starts operating:

After having checked the oil temperature (see point 2) replace the valve.

The pilot flame turns off:

If the problem continues after having replaced the thermocouple and after having short-circuited the wires to exclude the safety thermostat, the valve's electromagnet is faulty. If the valve is under warranty, replace it. If the warranty has expired (24 months after the valve manufacturing date), replace the electromagnet only.

PIEZOELECTRIC START UP

There is no spark:

Check that the piezo device is in good operating conditions (it must not be soiled by oil and the cable must not be cut or frayed. Make sure that it is connected to the machine body by means of the cable and/or it is connected to the control panel. Check that the piezo device and the cable are in good condition. Replace the glow plug.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

DECLARATION DE CONFORMITE

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux prescriptions de la directive CEE 90/396. L'installation doit être effectuée conformément aux normes en vigueur, en particulier sur le renouvellement de l'air et sur le système d'évacuation des produits de combustion.

N.B. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects dus à une mauvaise installation, altérations, mauvais entretien usage non correct et tous autres prévus dans les articles reportés sur nos conditions de vente.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en marche, doivent être effectuées seulement par du personnel qualifié, selon les normes en vigueur.
- Les installations de gaz, les raccordements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux normes en vigueur dans les pays d'installation et en particulier il faut considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de $2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de puissance installée et que les normes contre la prévention des accidents doivent être respectées.
- Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public: (Articles GZ, CH, GC).

EMPLACEMENT DES APPAREILS

- Enlever les appareils de l'emballage et les placer dans la pièce d'utilisation en ayant soin de les mettre à niveau et de régler la hauteur par les pieds réglables ou autres.
- Certaines parties sont protégées par une pellicule autocollante en plastique qui doit être enlevée avant la mise en marche de l'appareil, enlever soigneusement les traces de colle. (Ne pas utiliser des substances abrasives).
- Les revêtements en matériaux inflammables des cloisons adjacentes doivent être protégées contre la radiation de la chaleur moyennant l'interposition de panneaux réfractaires, ou bien en plaçant les appareils à une distance d'au moins 100 mm des cloisons latérales et arrière.

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les appareils doivent être placés dans des locaux qui conviennent pour l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation. Nos appareils sont considérés (v. tableau données techniques) comme:

- Appareils au gaz du type B prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion, par exemple être raccordés à une hotte à tirage naturel d'une efficacité sûre ou évacuer les produits de combustion directement à l'extérieur; ou bien asservis à un système d'évacuation forcée, par exemple hotte munie d'aspirateur mécanique.
- Si les produits de combustion sont évacués par un système d'évacuation forcée:
- l'alimentation du gaz aux appareils doit être directement raccordée au système d'évacuation forcée et doit s'interrompre si la puissance de celui-ci descend sous les valeurs prescrites. L'alimentation en gaz des appareils doit pouvoir se faire que manuellement.
- En cas d'installation sous hotte, la partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver à moins 1,8 m de la surface d'appui de l'appareil, la

fig. 1

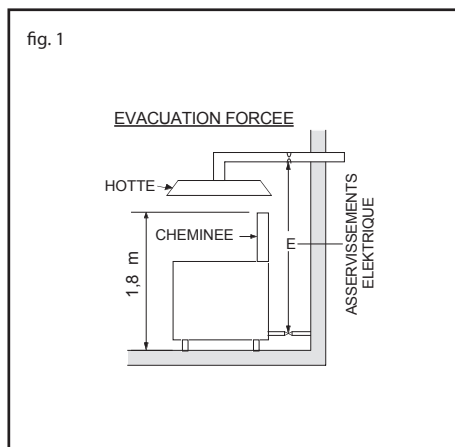
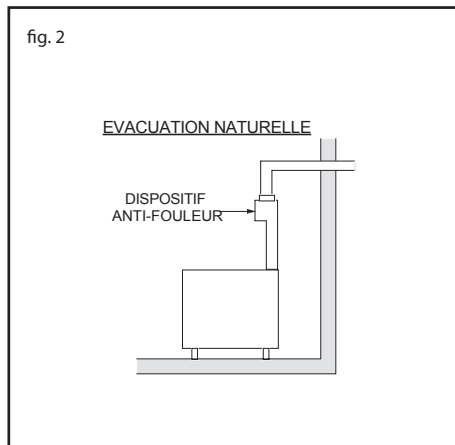


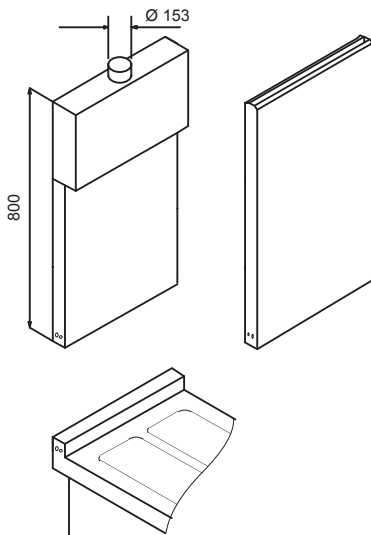
fig. 2



section de débouché du conduit d'évacuation des produits de combustion doit être disposés entre le périmètre de base de la hotte.

- Sur demande, les appareils du type B sont fournis avec cheminée ou dispositif anti refouleur démonté et livré à part.

fig. 3



- Appareils à gaz du type "A"

- Non prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.
- Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans les hottes appropriées ou dispositifs similaires, raccordées à une cheminée d'une efficacité sûre ou bien directement à l'extérieur.
- A défaut il est permis d'employer un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle demandée.

BRANCHEMENT AUX CONDUITES DE GAZ

- Le raccordement aux conduites du réseau de gaz doit être effectué à l'aide de tuyaux en métal d'acier zingué ou cuivre.
- Chaque appareil doit être raccordé au réseau par son

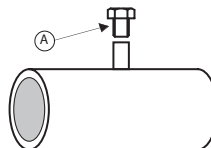
propre robinet de barrage facilement accessible pour pouvoir être fermé à la fin du travail. Le raccordement entre les tuyaux des appareils et ceux de gaz doit être réalisé avec joints métalliques à trois pièces pour faciliter le démontage et le remontage de l'appareil. La tenue sur les filets des joints peut être assurée moyennant l'utilisation de matériels déclarés particulièrement bons par leur fabricant aussi pour le gaz.

- L'appareil doit être alimenté avec le type de gaz approprié (voir plaquette signalétique) et ayant les caractéristiques reportées dans le tableau des données techniques.

CONTROLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION

- La pression d'alimentation doit être mesurée à l'aide d'un manomètre à liquide (ex. manomètre en forme de U, résolution minimum 0,1 mbar).
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression d'alimentation placée à l'entrée du tuyau pour les modèles de 15 à 20 litres, à l'entrée de la soupape pour les modèles de 8, 10 à 30 litres. (fig. 4)
- Brancher le manomètre.
- Mettre en marche à la position maximale tous les appareils raccordés.

fig. 4



ATTENTION: si la pression vérifiée est différente de celle prévue, les brûleurs peuvent mal marcher ou s'arrêter.

- Mesurer la pression d'alimentation (cette pression devra correspondre à celle reportée dans le tableau des données techniques).
- Enlever le manomètre.
- Revisser la vis d'étanchéité " A".

CONTROLE DES FUITES DE GAZ

- Après les opérations d'installation, il faut contrôler qu'il n'y ait pas de fuites de gaz; à l'aide d'une solution d'eau savonneuse appliquées sur joints et raccords, la moindre fuite sera signalée par la présence de bulles.
- Un autre système de recherche de fuites de gaz est celui de contrôler que les compteurs, s'ils existent, dans une période de 10 minutes, ne révèlent aucun passage de gaz.

ATTENTION: ne JAMAIS utiliser de flammes libres pour rechercher les fuites de GAZ.

TRANSFORMATION AUX AUTRES TYPES

L'appareil est essayé et prédisposé pour le fonctionnement au gaz du type à la pression reportée sur la plaquette signalétique. Si le gaz pour lequel l'appareil est réglé est différent de celui raccordé, il faut effectuer une adaptation sur l'appareil en suivant attentivement les avertissements ci-dessous:

1) Remplacement des injecteurs des brûleurs

- POUR LES MODELES DE 10 LITRES

Enlever le panneau avant en dévissant les vis à vue situées sur le bas du bord ou le devant, ôter les injecteurs qui sont à vue et les remplacer par ceux appropriés, selon le tableau des données techniques. Prendre soin de récupérer et de monter le joint où il est prévu.

- POUR LES MODELES DE 20 LITRES

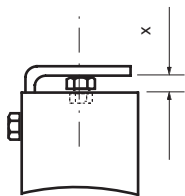
Les injecteurs sont accessibles en ouvrant les portes de l'armoire. Dévisser et les remplacer avec ceux appropriés, selon le tableau des données techniques. Prendre soin de récupérer et de monter le joint de tenue où il est prévu.

2) Air primaire: La régulation se fait en réglant le venturi jusqu'à la cote "X" en tenant compte des valeurs reportées dans le tableau des données techniques et en contrôlant que la flamme soit homogène, bien aérée et non bruyante.

3) Réglage de la veilleuse: (pag. 2).

- La veilleuse est à injecteurs et à air fixe. La seule opération demandée est le remplacement de l'injecteur selon le type de gaz en procédant de la façon suivante:
- Démonter le panneau en dévissant les vis de fixation
- Dévisser l'écrou presse-cône (n°14) et récupérer le cône (n°15) et l'injecteur de la veilleuse pour gaz liquide (n°16).
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse avec celui approprié en consultant le tableau des données techniques des brûleurs.
- Après avoir remplacé l'injecteur de la veilleuse, revisser l'écrou presse-cône (n°14) avec le cône (n°15).

fig. 5



Pour les modèles: SF 10M - SF 10DM

SYSTEME DE SECURITE DE L'APPAREIL

- Soupape de sécurité: une soupape avec thermocouple permet d'interrompre l'entrée de gaz au brûleur principal si la veilleuse s'éteint. Pour remettre l'appareil en marche répéter les opérations d'allumage et de la veilleuse.
- Thermostat de sécurité: Intervient en coupant l'entrée du gaz en de graves anomalies. Il est à réarmement manuel et, pour le rétablissement, il faut dévisser l'écrou (n°7) (page 2).
Si cette opération devrait se produire, avertir le service assistance.

REMPLACEMENT DES PIECES DE RECHANGE

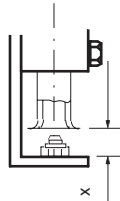
Pour tous les modèles, il suffit d'enlever le panneau avant, dévisser les vis à vue situées sur le bas bord ou sur le devant pour accéder aux pièces à remplacer.

ATTENTION: vider la cuve avant d'enlever le panneau.

- 1) Soupape Gaz: Tous les raccords sont à vue; avec des clés appropriées, dévisser les raccords d'entrée et de sortie du gaz, de la veilleuse et du thermocouple; dévisser les 2 vis de montage sur le côté; procéder donc au remplacement. Bien insérer à fond le bulbe.
- 2) Thermostat de sécurité: Enlever les rubans autocollants du thermocouple. Dévisser l'écrou de couverture (n°7), dévisser l'écrou de montage et le remplacer. Remettre les rubans et contrôler qu'ils fassent bien contact. S'assurer que le bulbe du thermostat soit bien mis à fond dans sa place.
- 3) Brûleur: le brûleur est fixé avec deux vis bien à vue et avec un écrou à la rampe. Les dévisser et le remplacer; bien revisser à fond.
- 4) Thermocouple - bougie d'allumage: Pour faciliter le remplacement de ces deux pièces, il vaut mieux déplacer la veilleuse en dévissant les deux vis fixant le support. Avec la veilleuse plus accessible, procéder au remplacement en dévissant les vis de serrage.

ENTRETIEN: La construction des appareils est faite de façon que peu de travaux d'entretien soient nécessaires; néanmoins nous recommandons à l'utilisateur de stipuler un contrat d'entretien pour contrôler les appareils au moins une fois par an par du personnel spécialisé de notre Service Assistance ou bien par un technicien spécialisé dans le secteur.

fig. 6



Pour les modèles: SFM 20M - SFM 20DM

INSTRUCTIONS POUR L'USAGER

Il est recommandé à l'utilisateur de contrôler que l'installation de l'appareil soit faite d'une façon appropriée; le fabricant ne répond pas des garanties pour dommages dus à une mauvaise installation, un entretien non parfait, un usage non correct.

Avant de mettre en marche l'appareil LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS POUR L'USAGE CONTENUES DANS CE DEPLIANT en particulier les normes regardant les dispositifs de sécurité. Fermer tous les robinets d'entrée du gaz à la fin de l'utilisation surtout pendant les opérations d'entretien ou de réparation.

Suivre attentivement les normes de cuisson, au moins dans la première période d'usage, jusqu'à ce que la pratique et l'expérience ne vous permettent de choisir personnellement temps et températures.

Avant d'allumer le brûleur, laver soigneusement les parties en contact avec l'huile de cuisson, comme indiqué dans le paragraphe "nettoyage", ensuite remplir d'huile jusqu'à l'encoche de repère de la cuve (niveau) après avoir contrôlé que le robinet d'évacuation soit fermé.

ALLUMAGE: Les brûleurs sont alimentés par une soupape de sécurité, thermostatique.

ALLUMAGE DU BRULEUR DE LA VEILLEUSE

Appuyer sur le bouton (✱) (3), attendre le temps nécessaire pour la sortie de l'air des tuyaux, aussi appuyer plusieurs fois sur le bouton d'allumage piézo-électrique (2). A travers le regard sur le panneau avant vérifier que la flamme de la veilleuse soit allumée. Continuer à appuyer sur le bouton (3) pendant quelques secondes puis le relâcher, si la veilleuse s'éteint, répéter l'opération.

ALLUMAGE DES BRULEURS PRINCIPAUX ET REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Tourner la manette (1) numérotée de 1 à 8 dans la position désirée, le gaz arrivera aux brûleurs principaux qui s'allumeront.

Tenir compte que les différentes positions correspondent aux températures suivantes:

Pos.	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temp. °C	Fermée	110	121	133	145	156	168	179	190

EXTINCTION (SERIE 700)

Pour éteindre les brûleurs principaux il suffit de tourner la manette (1) sur la position (✱).

Pour éteindre totalement l'appareil il suffit d'appuyer sur le bouton arrêt (●) (4).

Avant de procéder à un nouvel allumage, attendre env. 1 minute pour que la soupape se débloque.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS

- Maintenir toujours le niveau d'huile entre le niveau maxi et mini.
- Ne jamais allumer la friteuse si le niveau d'huile ne pas correct.
- Changer l'huile fréquemment; ne pas prolonger l'usage d'huile quand sa couleur devient brune et que la viscosité augmente.
- Ne jamais changer le panier au dessus du 50% de sa capacité: ceci permettra des cuisson rapides sans débordement d'huile.
- A l'introduction du panier dans la cuve il se produit une formation rapide d'écume due à l'émulsion entre l'huile chaude et l'eau contenue dans les aliments: si elle est excessivement abondante, soulever le panier et le replonger pour permettre à l'écume de disparaître.
- Pendant la friture des aliments, les particules se détachent; les parties les plus grosses se déposent sur la petite grille et les plus petites sur le fond, dans la zone froide. Pour éviter que ces dépôts restent en circulation et puissent brûler, il faut procéder périodiquement à leur vidange. Faire l'opération de vidange quand l'huile est froide après avoir laissé décanter les déchets.

AVERTISSEMENTS POUR LE FONCTIONNEMENT DE LA FRITEUSE AVEC DES GRAISSES SOLIDES (SAINDOUX)

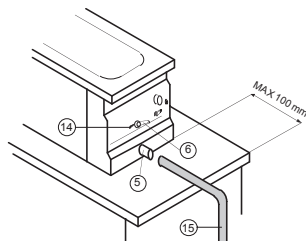
Si vous utilisez du saindoux pour frire, il peut se produire des situations dangereuses dues à la surchauffe du saindoux et de la cuve de la friteuse.

Il faudra donc faire fondre le saindoux graduellement en suivant les indications ci-dessous:

- Enlever le panier, le faux-fond en toile métallique et introduire le saindoux solide.
- Faire marcher l'appareil à la puissance maximale pendant 1 minute environ puis le remettre en position veilleuse. Le saindoux au contact avec les tubes de flamme chauds commencera à fondre.
- Attendre quelques minutes pour que le saindoux puisse fondre sans se surchauffer.
- Refaire marcher l'appareil à la puissance maximale pendant une minute encore et revenir en position veilleuse.
- Maintenant les tubes seront suffisamment chauds. Attendre que le saindoux soit complètement liquéfié puis réinstaller le faux-fond en toile métallique et le panier.

Pour pouvoir utiliser correctement la friteuse, il faut donc que le saindoux soit complètement liquide et en quantité adéquate.

fig. 7



VIDANGES DES SEDIMENTS

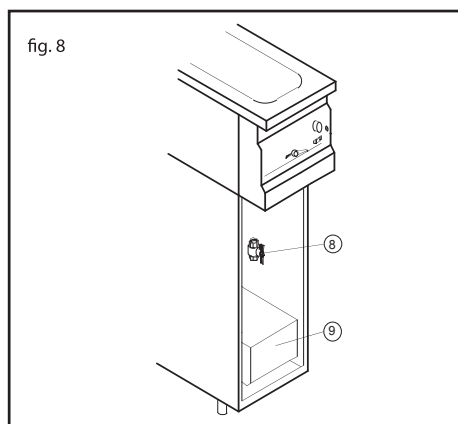
- Après avoir décanter, et quand l'huile est froide ôter le petit filet avec poignée en ayant soin de bien le tenir horizontalement et de faire une manœuvre douce de façon à retenir tous les plus gros sédiments qui y sont déposée.

a) Pour modèles sur le plan de travail (SF 10M - SF 10DM)

- Avant d'ouvrir le robinet d'évacuation (6) introduire le tuyau (15) dans un trou (5) selon la figure.
- Aussi après avoir positionné un récipient ou un sceau en métal d'une capacité de 12 litres au moins, ouvrir le levier (6) après avoir soulevé le pivot (14).
- Quand le vidange est terminée, fermer le robinet en tournant le levier (6) et enlever le tuyau (15) en agissant en sens inverse.

b) Pour le modèles à meubles (SFM 20M - SFM 20DM)

S'assurer que le récipient en dotation soit inséré sous le point de vidange (8), tourner le papillon de vidange qui ouvrira le robinet.



NETTOYAGE

Pour nettoyer les parties en acier inox suive les instructions suivantes:

- Nettoyer fréquemment et soigneusement les parties en utilisant un chiffon humide; on peut utiliser de l'eau et du savon ou des produits détergents qui ne contiennent pas de substances abrasives.
- Rincer à l'eau pure et essuyer soigneusement.

IMPORTANT:

Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inox, bien sèches doivent être protégées avec des produits qui se trouvent dans le commerce propres à préserver contre les phénomènes de corrosion.

Ne jamais utiliser des pailles de fer pour le nettoyage car de petits dépôts pourraient rester sur les surfaces et apporter par conséquent la formation de rouille; éventuellement utiliser de la laine d'acier inox.

Eviter le contact continu ou irrégulier avec matériel ferreux; dans le but d'éviter des phénomènes de corrosion.

NON-UTILISATION PROLONGEE DE L'APPAREIL

En cas de non-utilisation prolongée de l'appareil il est recommandé:

1. Fermer le robinet du gaz (même le robinet de l'appareil)
2. Reposer sur la cuve le couvercle pour protéger la cuve de la poussière;
3. Faire un nettoyage approprié.

NOTICE RESERVEE A L'INSTALLATEUR AGREE

DEFAILLANCES

THERMOCOUPLE

La veilleuse ne reste pas allumée: remplacer le thermocouple.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

La veilleuse ne reste pas allumée:

si, après avoir remplacé le thermocouple, la veilleuse ne reste toujours pas allumée, ponter les fils du thermostat de sécurité pour l'exclure. Si vous avez résolu l'inconvénient, remplacer le thermostat de sécurité.

Intervention du thermostat de sécurité:

Réarmer le thermostat. Remettre en marche l'appareil et contrôler la température de l'huile lorsque la friteuse est allumée. Le thermostat de sécurité est réglé pour intervenir dans une plage comprise entre 211 °C et 230 °C.

A l'aide d'un thermomètre à immersion, vérifier à quelle température le thermostat se déclenche.

S'il intervient à des températures inférieures à celles indiquées, le remplacer.

Si, au contraire, il intervient à la température prévue, le défaut dépend de la vanne (bulbe ou capillaire).

VANNE

Ne jamais manipuler la vanne.

Ne pas remplacer et ne pas intervenir sur le capillaire et/ou sur le bulbe

Les vannes manipulées ne seront pas échangées en garantie.

Intervention du thermostat de sécurité:

Après avoir vérifié la température de l'huile (voir point 2), remplacer la vanne.

Le veilleuse ne reste pas allumée:

Si cette défaillance existe toujours même après avoir remplacé le thermocouple et après avoir ponté les fils du thermostat de sécurité pour l'exclure, le problème est dû aux aimants électriques de la vanne. Si la vanne est sous garantie: remplacer la vanne. Une fois passé les délais de garantie (24 mois à compter de la date de fabrication de la vanne): ne remplacer que l'aimant électrique.

ALLUMAGE PIEZO-ELECTRIQUE

Pas d'étincelles:

Vérifier visuellement si le piézo est en bon état (il ne doit pas être sale d'huile) et si le petit câble n'est ni coupé ni dénudé. En outre, s'assurer qu'il soit connecté à la carrosserie à l'aide du petit câble et/ou qu'il soit en contact avec le bandeau. Après avoir vérifié le bon état du piézo et du câble, remplacer la bougie.

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Firma erklärt, daß die Geräte gemäß den CEE-Richtlinien 90/396 konstruiert sind und unter Einhaltung der einschlägigen Normen installiert werden müssen, und zwar besonders hinsichtlich der Lüfterneuerung und des Abzugsystems.

N.B. Die Herstellerfirma haftet nicht für durch fehlerhafte Installation, Geräteumbauten, mangelhafte Wartung, falschen Gebrauch, sowie allen unter den Artikeln unserer Verkaufsbedingungen aufgeführten Positionen verursachte direkte oder indirekte Schäden.

INSTALLATION DES GERÄTS

- Die Arbeiten für die Installation, eventuelle Umwandlungen für die Anpassung an andere Gasarten, die Inbetriebsetzung, die Beseitigung eventueller Störungsursachen an den Anlagen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal und nach den einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Die Gas- und Stromversorgungsanlagen und die für die Installation vorgesehenen Räume müssen den örtlichen Vorschriften entsprechen. Im besonderen muß berücksichtigt werden, daß die für die Feuerung der Brenner erforderliche Luftmenge $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW installierter Leistung beträgt und die Unfallverhütungsvorschriften eingehalten werden müssen.

AUFSTELLEN DER GERÄTE

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und stellen Sie es an dem ihm zugeordneten Ort mit Hilfe einer Wasserwaage und den verstellbaren Füßen oder anderem perfekt wagrecht auf.
- Einige Geräteteile sind durch Klebefolie geschützt, die vor dem Inbetriebsetzen entfernt werden müssen. Eventuelle Klebstoffreste sorgfältig ablösen (dazu keine schleifenden Mittel benutzen).
- Die aus brennbaren Materialien bestehenden Verkleidungen der anliegenden Wände müssen gegen die Hitzeabstrahlung geschützt werden. Zu diesem Zweck entweder feuerfestes Material zwischenlegen, oder das Gerät mindestens 100 mm von den Seiten- oder Rückwänden entfernt aufstellen.

RAUCHABZUG

Die Geräte müssen in für den Abzug der durch die Verbrennung entstehenden Produkte geeigneten Räumen aufgestellt werden, und die Verbrennung selbst muß ebenfalls den Installationsvorschriften. Unsere Geräte werden wie folgt definiert (siehe Tabelle der technischen Daten):

Gasgeräte des Typs B

für den Anschluß an einen natürlichen Abzugsschacht für Verbrennungsprodukte, zum Beispiel einen Kamin mit natürlichem Zug mit sicherer Effizienz, oder direktem Abzug nach außen; oder mit einem System für den forcierten Abzug, zum Beispiel eine Abzugshaube mit mechanischer Absaugung.

- Falls die Verbrennungsprodukte über einen forcierten Abzug evakuiert werden, muß folgendes beachtet werden:
- die Gasversorgung des Geräts muß direkt mit dem forcierten Abzug verbunden sein und muß unterbrochen werden, sobald der Durchsatz unter die vorgeschriebenen Werte absinkt; Die Wiederherstellung der Gasversorgung darf nur manuell möglich sein;
- falls unter einer Abzugshaube installiert wird, muß der abschließende Teil des Abzugskanals des Geräts mindestens 1,8 mm von der Auflagefläche des Geräts entfernt sein und der Querschnitt der Mündung des Abzugskanals muß sich innerhalb dem Grundrißperimeter der Abzugshaube selbst befinden.

Abb. 1

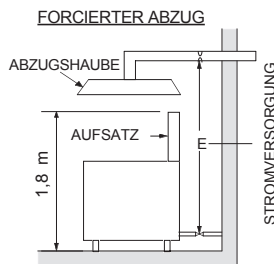
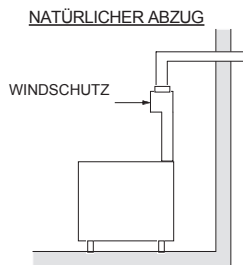
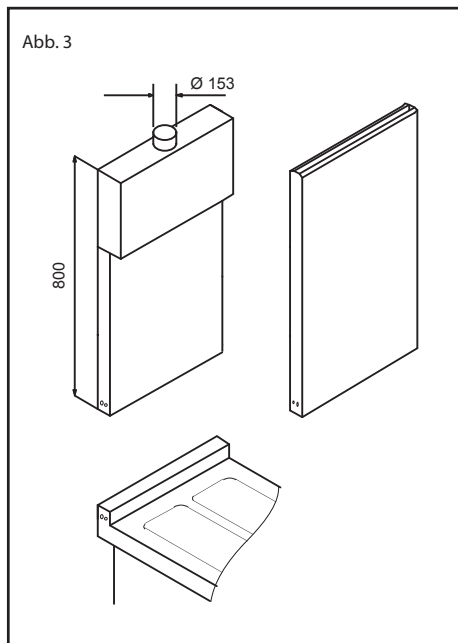


Abb. 2



- Wenn verlangt, die Geräte des Typs B sind mit Windschutzkamin oder Aufsatz ausgestattet, die demontiert und separat geliefert werden.



- Gasgeräte des Typs "A"

- Die nicht für den Anschluß an einen Abzugskanal für die Verbrennungsprodukte vorgesehen sind.
- Solche Geräte lassen die Abgase in spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen ab, die mit einem sicher wirkenden Kamin verbunden sind oder direkt nach außen führen.
- Falls diese fehlen, kann ein direkt nach außen gehender Luftabsauger verwendet werden, der den erforderlichen Mindestdurchsatz bietet.

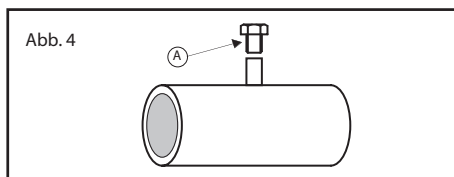
ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Der Anschluß der Anlage muß mit sichtbar verlegten Metallrohren aus verzinktem Stahl oder Kupfer erfolgen.

- Jedes Gerät muß mittels eines einfach erreichbaren eigenen Absperrhahns an die Anlage angeschlossen werden, der nach Beendigung der Arbeit immer zu schließen ist. Die Verbindung zwischen den Leitungen der Geräte und jenen des Gases muß mit dreiteiligen Metallkupplungen durchgeführt werden, damit die Demontage und der Zusammenbau des Geräts erleichtert wird. Die Dichtung der Kupplungsgewinde kann mit ausdrücklich auch für Gas geeignetem Material gesichert werden.
- Das Gerät muß mit dem geeigneten Gastyp (siehe Tupenschild) mit den in der Tabelle der technischen Daten aufgeführten Eigenschaften gespeist werden.

KONTROLLE DES SPEISEDRUCKS

- Der Speisedruck muß mit einem Flüssigkeitsmanometer (z.B. U-Manometer Mindestauflösung 0,1 mbar).
- Die Dichtschraube von der Druckentnahmestelle am Zulauf des Rampenrohrs, bei den Modellen zu 15 und 20 Litern, und am Zulauf des Ventils bei den Modellen zu 8 und 10 Litern, entfernen. (fig. 4)
- Den U-Manometer anschließen.
- Das Gerät in Betrieb setzen, wenn auch die andere verbundenen Geräte in Vollbetrieb sind.



ACHTUNG: wenn die gemessene Gasdruck nicht richtig ist, können die Brenner falsch laufen oder ausgehen.

- Den Speisedruck messen, der jenem der Tabelle der technischen Daten entsprechen muß.
- Den U-Manometer entfernen.
- Die Dichtschraube " A " wieder einschrauben.

KONTROLLE VON GASVERLUSTEN

- Nach der Installation muß kontrolliert werden, ob etwaige Leckstellen vorhanden sind; dies kann durch Auftragen von Seifenwasser auf die Kupplungen und Anschlußstellen festgestellt werden, wobei auch die kleinste Leckstelle durch Luftbläschen angezeigt wird.
- Wenn ein Zähler vorhanden ist, kann mit diesem geprüft werden, ob während 10 Minuten Gas durch die Leitungen strömt.

ACHTUNG: verwenden Sie für die Suche nach Leckstellen NIEMALS offene Flammen.

ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASTYPEN

- Das Gerät ist für den Betrieb mit Gastyp bei dem auf dem Typenschild angegebenen Druck geprüft und vorbereitet. Falls der Gastyp, für den das Gerät vorbereitet ist von dem zur Verfügung stehenden Typ abweicht, muß das Gerät nach den folgenden Anleitungen umgestellt werden:

1) Wechseln der Brennerdüsen:

- FÜR MODELLE ZU 10 LITERN

Das Armaturen Brett ausbauen, indem die an der unteren oder frontalen Kante sichtbaren Schrauben gelöst und danach die sichtbaren Düsen entfernt und durch die passenden Typen, gemäß der Tabelle der technischen Daten, ersetzt werden. Dabei darauf achten, daß die eventuellen Dichtungen nicht verloren gehen und wieder montiert werden.

- FÜR MODELLE ZU 20 LITERN

Die Düsen können durch Öffnen der Schranktüren erreicht werden. Ausschrauben und durch die passenden Typen, gemäß der Tabelle der technischen Daten, ersetzen. Dabei darauf achten, daß die eventuellen Dichtungen nicht verloren gehen und wieder montiert werden.

2) Primärluft: Die Einstellung erfolgt mittels dem Venturirohr, indem die Quote " X " der Tabelle der technischen Daten eingestellt und das Aussehen der Flamme geprüft wird, die gleichmäßig, gut belüftet und nicht laut sein soll.

3) Einstellen der Zündflamme:

- Die Zündflamme ist mit fester Düse und Luft. Die einzige erforderliche Arbeit betrifft das Wechseln der Düsen, das wie folgt durchzuführen ist:
- Das Armaturenbrett ausbauen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.
- Die Doppelkegel-Haltemutter (Nr. 14) lösen und den Doppelkegel (Nr. 15) und die Zünddüse für Flüssiggas (Nr. 16) beiseite legen.
- Die Zünddüse durch den passenden Typ, gemäß der Tabelle der technischen Daten der Brenner ersetzen.
- Nach dem Wechseln der Zünddüse die Doppelkegel-Haltemutter (Nr. 14) mit dem entsprechenden Doppelkegel (Nr. 15) wieder einschrauben.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN DES GERÄTS

- Sicherheitsventil: ein Ventil mit Thermoelement ermöglicht die Unterbrechung des Gaszuflusses zum

Hauptbrenner, falls die Zündflamme ausgeht. Um die Funktion wieder herzustellen, müssen die Vorgänge für die Zündung der Zündvorrichtung wiederholt werden.

- Sicherheitsthermostat: Dieser verspermt im Falle von schwerwiegenden Anomalien die Gaszufuhr. Der Thermostat muss manuell rückgestellt werden, wozu die Mutter (Nr. 7) auszusrauben ist (Seite 2). Wenn der Thermostat ausgelöst wird, sollten Sie den Kundendienst rufen.

DAS WECHSELN VON ERSATZTEILEN:

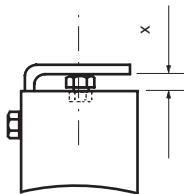
Bei allen Modellen genügt es, das Armaturenbrett durch Lösen der sichtbaren Schrauben an der unteren Kante oder am Frontteil auszubauen, um auf die auszuwechselnden Teile zuzugreifen.

ACHTUNG: Leeren das Becken aus, vor der Schalttafel wegzunehmen.

- 1) Gasventil: Alle Anschlüsse sind sichtbar; die Gaszufuhr-Gasabflußanschlüsse, den Zündbrenner mit Thermoelement mit einem passenden Schlüssel ausschrauben; die beiden seitlichen Befestigungsschrauben lösen und die Teile auswechseln. Den Glaskolben fest einsetzen.
- 2) Sicherheitsthermostat: Den Faston vom Thermoelement entfernen. Die Abdeckmutter (Nr. 7) lösen, die Befestigungsmutter ausschrauben und das Teil wechseln. Beim Wiederanschließen des Fastons auf den korrekten Kontakt achten. Kontrollieren, ob der Glaskolben des Thermostats sicher in seinem Sitz angebracht ist.
- 3) Brenner : Der Brenner ist mit zwei sichtbaren Schrauben und einer Mutter an der Rampe befestigt. Diese lösen, den Brenner wechseln und fest wieder einschrauben.
- 4) Thermoelement - Zündkerze : Um das Wechseln dieser beiden Komponenten zu erleichtern empfiehlt es sich den Zündbrenner durch Lösen der beiden Schrauben, die ihn an der Halterung befestigen, zu befreien. Nachdem er auf diese Weise einfacher zu erreichen ist, nach dem Ausschrauben der beiden Halteschrauben das Teil wechseln.

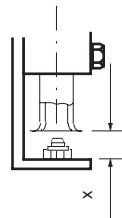
WARTUNG: Dank der besonderen Konstruktion der Geräte sind lediglich wenige Wartungsarbeiten erforderlich. Wir empfehlen unseren Kunden aber trotzdem einen Kundendienstvertrag abzuschließen, damit die Geräte wenigstens einmal pro Jahr durch das qualifizierte Personal unseres Kundendienstes oder einen Fachmann kontrolliert werden.

Abb. 5



Für Modelle: SF 10M - SF 10DM

Abb. 6



Für Modelle: SFM 20M - SFM 20DM

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Es empfiehlt sich zu kontrollieren, ob die Installation des Gerätes korrekt ausgeführt wurde; die Herstellerfirma haftet nicht für Schäden, die durch die unvorschriftsmäßige Installation, mangelnde Wartung, falschen Einsatz, usw. verursacht werden.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie DIE IN DIESEM HEFT ENTHALTENEN ANLEITUNGEN AUFMERKSAM LESEN, wobei die Vorschriften über die entsprechenden Sicherheitsvorrichtungen besonders beachtet werden sollten.

Schließen Sie nach dem Gebrauch stets die Gashähne, vor allem wenn Sie Wartungsarbeiten oder Reparaturen durchführen müssen.

Befolgen Sie wenigstens während der ersten Zeit des Gebrauchs sorgfältig die Gebrauchsanweisungen, bis Sie ausreichend Erfahrung gesammelt haben, um selbst die Garzeiten und Temperaturen zu bestimmen.

Vor dem Zünden des Brenners die mit dem Fritieröl in Kontakt kommenden Teile sorgfältig reinigen, wie unter dem Absatz "Reinigung" beschrieben, kontrollieren, ob der Auslaßhahn geschlossen ist, und anschließend den Behälter bis zur Standmarkierung mit Öl füllen.

ZÜNDEN: Die Brenner werden über ein thermostatisches Sicherheitsventil gespeist.

ZÜNDEN DES ZÜNDBRENNERS

Den Druckschalter (✱) (3) drücken, die für den Zulauf der Luft in die Leitungen notwendige Zeit abwarten und anschließend den Druckschalter der Piezozündung (2) wiederholt betätigen. Über das spezielle Loch am Armaturenbrett prüfen, ob die Zündflamme brennt. Den Druckschalter (3) einige Sekunden lang gedrückt halten und dann loslassen; falls die Zündflamme ausgeht, den Vorgang wiederholen.

ZÜNDEN DER HAUPTBRENNER UND TEMPERATUREINSTELLUNG

Den von 1 bis 6 eingeteilten Drehknopf (1) auf die gewünschte Stellung bringen; das Gas gelangt zu den Hauptbrennern die folglich zünden.

Den verschiedenen Schalterstellungen entsprechen die folgenden Temperaturen:

Pos.	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temp. °C	aus	110	121	133	145	156	168	179	190

AUSSCHALTEN

Die Hauptbrenner werden einfach durch Drehen des Drehknopfs (1) auf die Position (✱) ausgeschaltet.

Für das totale Ausschalten des Geräts den Aus-Schalter (●) (4) betätigen.

Vor dem erneuten Zünden ungefähr eine Minute verstreichen lassen, damit sich das Ventil entblocken kann.

HINWEISE UND RATSCHLÄGE

- Der Ölstand muß sich stets zwischen Höchst- und Mindestmarkierung befinden.
- Wenn der Ölstand nicht korrekt ist, auf keinen Fall das Gerät einschalten.
- Wechseln Sie das Öl häufig: sobald es dunkel wird und seine Viskosität zunimmt, muß es ersetzt werden.
- Füllen Sie den Korbeinsatz nie über die Hälfte seines Fassungsvermögens hinaus auf; dadurch wird das Garen beschleunigt und die Sicherheit erhöht.
- Beim Einsetzen des Korbs entsteht sofort Schaum, der durch die Emulsion von warmem Öl und dem im Gargut enthaltenen Wasser verursacht wird. Falls übermäßig viel Schaum entsteht, den Korb heben und wieder eintauchen, damit sich der Schaum beruhigen kann.
- Während dem Fritieren lösen sich Teilchen von den Lebensmitteln; die größten Teilchen lagern sich am Gitter ab, während die kleineren auf den Boden des Behälters absinken. Damit diese Teilchen nicht im Umlauf bleiben und folglich verbrennen, müssen sie regelmäßig abgelassen werden. Dies muß bei kaltem Öl und nach erfolgtem Absetzen der Partikel durchgeführt werden.

HINWEISE FÜR DEN EINSATZ VON FESTEN FETTEN (SCHMALZ)

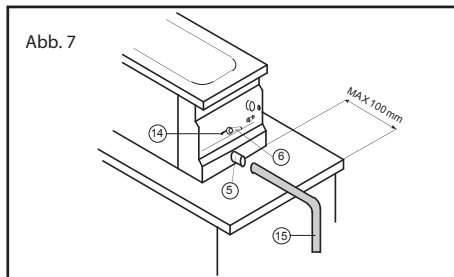
Sollte zum Fritieren Schmalz verwendet werden, können durch die Überhitzung des Schmalzes oder des Fritierbeckens selbst Gefahren auftreten.

Deshalb muß das Schmalz entsprechend den nachstehenden Anweisungen nach und nach geschmolzen werden:

- Den Korb und das Netz herausnehmen und das feste Schmalz ins Becken geben.
- Das Gerät ungefähr eine Minute lang auf Maximalleistung laufen lassen und dann auf „Zündbrenner“ zurückschalten. Das Schmalz beginnt durch den Kontakt mit den heißen Flammenrohren zu schmelzen.
- Einige Minuten abwarten, damit ein graduelles Schmelzen ohne Überhitzung gewährleistet ist.
- Das Gerät eine weitere Minute auf Maximalleistung und dann wieder auf Mindeststellung schalten.
- Nun sind die Rohre heiß genug. Abwarten, bis das Schmalz komplett flüssig geworden ist und das Netz und den Korb wieder einsetzen.

Nur bei komplett zerschmolzenem Schmalz und bei richtiger Menge kann die Friteuse korrekt betrieben werden.

Abb. 7



ABLASSEN DER ABLAGERUNGEN

- Nachdem sich die Teilchen abgesetzt haben und das Öl vollkommen abgekühlt ist, das Sieb mit den Griffen vorsichtig und gerade ausziehen, damit die enthaltenen Teilchen nicht ausgespült werden.

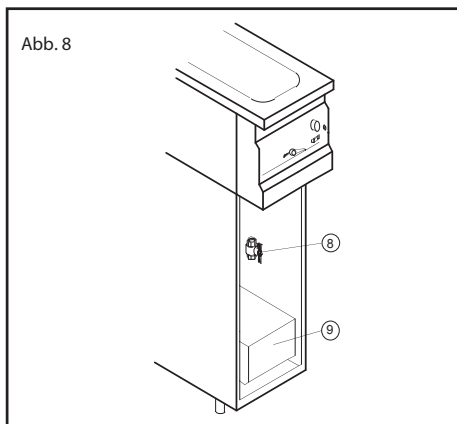
a) Für frei aufstellbare Geräte (SF 10M - SF 10DM)

- Vordem Öffnen des Auslaßhahns (6) den Schlauch (15) an die Öffnung (5) anschließen, wie in der Abbildung gezeigt.
- Unter dem Auslaß ein Becken oder einen Metallimer mit einem Fassungsvermögen von mindestens 12 Litern aufstellen, den Bolzen (14) anheben und den Hebel (6) öffnen.

- Nach dem vollkommenen Entleeren den Hahn durch Festdrehen des Hebels (6) schließen und den Schlauch (15) entfernen.

b) Für Einbaugeräte SFM 20M - SFM 20DM)

- Kontrollieren, ob das mitgelieferte Becken (9) sich unter dem Auslaß (8) befindet und anschließend die Klappe des Auslaßes drehen, wodurch der Hahn geöffnet wird.



REINIGEN

- Für die Reinigung der Edelstahlteile sind die folgenden Anweisungen zu befolgen. Die Teile häufig gründlich mit einem feuchten Lappen abwischen; dazu können Wasser und Seife oder normale Reinigungsmittel verwendet werden, sofern diese nicht abrasiv sind.
- Mit sauberem Wasser nachspülen und sorgfältig trockenreiben.

WICHTIG:

nach dem Reinigen der Edelstahlflächen müssen diese mit handelsüblichen Korrosionsschutzmitteln behandelt werden. Verwenden Sie für die Reinigung auf keinen Fall eisenhaltige Mittel, weil sonst kleinste Teilchen auf der Oberfläche haften und zu Rostbildung führen können. Eventuell kann spezielle Edelstahlwolle verwendet werden.

Vermeiden Sie den ständigen oder gelegentlichen Kontakt mit eisenhaltigen Materialien, damit deren Rost nicht die Edelstahlteile angreifen kann.

LÄNGERE EINLAGERUNG DES GERÄTS

Falls das Gerät für längere Zeit nicht eingesetzt wird, sollte es wie folgt für das Einlagern vorbereitet werden:

1. Den Gashahn schließen (auch den Hahn der Anlage).
2. Den Behälter mit dem Deckel vor dem Eindringen von Staub schützen.
3. Das Gerät gründlich reinigen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BEFUGTEN INSTALLATEUR

ANOMALIEN

THERMOELEMENT

Die Zündflamme erlischt

Das Thermoelement austauschen.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Die Zündflamme erlischt

Sollte die Zündflamme nach Austausch des Thermoelements weiterhin erlöschen, sind die Drähte des Sicherheitsthermostats anzuschließen. Sollte das Problem gelöst sein, den Sicherheitsthermostat austauschen.

Der Sicherheitsthermostat schreitet ein
Den Thermostat rückstellen. Das Gerät wieder einschalten und die Öltemperatur bei Betriebsregime kontrollieren. Der Sicherheitsthermostat ist so geeicht, daß er zwischen 211 °C und 230 °C einschreitet. Durch ein Tauchthermometer die Temperatur messen, bei der der Sicherheitsthermostat einschreitet. Sollte er bei einer niedrigeren Temperatur einschreiten, ist er auszuwechseln. Sollte er hingegen bei der vorgesehenen Temperatur einschreiten, ist der Defekt auf das Ventil zurückzuführen (Kugel oder Kapillare).

VENTIL

Das Ventil darf auf keinen Fall beschädigt oder geändert werden.

Das Ventil nicht austauschen und nicht auf die Kugel u/o Kapillare einwirken.

Geänderte Ventile werden nicht unter Garantie ausgetauscht.

Der Sicherheitsthermostat schreitet ein
Nachdem die Öltemperatur geprüft wurde (siehe Punkt 2) das Ventil austauschen

Die Zündflamme erlischt

Sollte diese Anomalie nach Austausch des Thermoelements und nach Anschluß der Drähte am Sicherheitsthermostat weiterhin bestehen, ist das Problem auf den Elektromagnet des Ventils zurückzuführen. Sollte das Ventil durch die Garantie gedeckt sein: das Ventil austauschen. Nach Ablauf der Garantifrist (24 Monate ab Herstellungsdatum des Ventils): nur den Elektromagnet austauschen.

PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDUNG

Man sieht den Funken nicht

Den Zustand des Piezozünders prüfen (er darf nicht durch Öl verunreinigt sein); desweiteren darf das Kabel weder durchgeschnitten noch beschädigt sein. Außerdem ist sicherzustellen, ob der Piezozünder durch das Kabel ans Gehäuse u/o durch Kontakt an die Bedienblende angeschlossen ist. Nachdem der einwandfreie Zustand des Piezozünders und des Kabels geprüft wurde ist die Zündkerze zu wechseln.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

DECLARACION DE CONFORMIDAD

La empresa declara que los equipos están fabricados en conformidad con las directivas CEE 90/396 y exige que la instalación se realice según las normas vigentes, sobre todo, por lo que se refiere al recambio de aire y al sistema de evacuación de los productos de combustión.

N.B. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños directos e indirectos provocados por una instalación equivocada, operaciones indebidas, mantenimiento incorrecto, uso indebido y por todas las voces previstas en los artículos presentes en nuestras condiciones de venta.

INSTALACION DEL EQUIPO

- Las operaciones de instalación, las trasformaciones necesarias para utilizar otros tipos de gases (si son necesarias), la puesta en marcha y la eliminación de los inconvenientes en las instalaciones tienen que ser realizadas, sólo y exclusivamente, por personal debidamente calificado y en conformidad con las normativas vigentes.
- Las instalaciones del gas y eléctricas y los locales donde se desean instalar los equipos tienen que ser conformes a las normativas existentes en cada región. Hay que tener en cuenta, además, que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por cada kW de potencia instalada y que se tienen que cumplir las Normas para la prevención de accidentes.

COLOCACION DE LOS EQUIPOS

- Desembalar los equipos y colocarlos en el lugar donde se desea utilizarlos: nivelarlos y ajustar la altura mediante los pies regulables o con otros medios.
- Algunas partes están protegidas con una película adhesiva plástica que se tiene que quitar antes de poner en marcha el equipo. También hay que limpiar esmeradamente todos los residuos de cola (no utilizar, para ello, sustancias abrasivas).
- Los revestimientos de material combustible de las paredes adyacentes tienen que protegerse contra las radiaciones de calor, sea mediante hojas refractarias interpuestas, sea colocando los equipos a una distancia de al menos 100 mm de las paredes laterales o posteriore.

DESCARGA DE LOS HUMOS

Los equipos tienen que instalarse en locales adecuados para descargar los productos de la combustión que tiene que realizarse en conformidad

con cuanto establecido por las normas de instalación. Nuestros equipos están clasificados como (véase la tabla de los datos técnicos):

Equipos de gas del tipo B

previstos para: conectarse a un conducto de evacuación de los productos de combustión (por ejemplo, una chimenea con tiro natural de eficacia segura), descargar los productos de la combustión directamente al exterior o utilizar un sistema de evacuación forzada (por ejemplo, una campana dotada de un aspirador mecánico).

Si los productos de la combustión se descargan mediante un sistema de evacuación forzada:

- la alimentación del gas a los equipos tiene que conectarse directamente al sistema de evacuación forzada y tiene que interrumpirse cuando la capacidad de éste disminuya por debajo de los valores prescritos. Los equipos solo se han de poder alimentar nuevamente de manera manual.

fig. 1

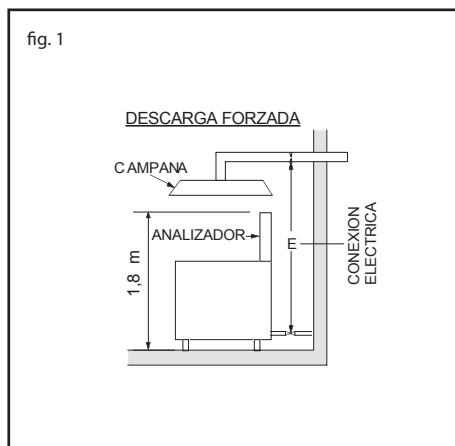
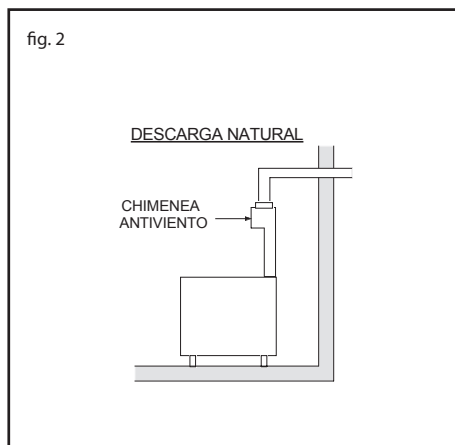
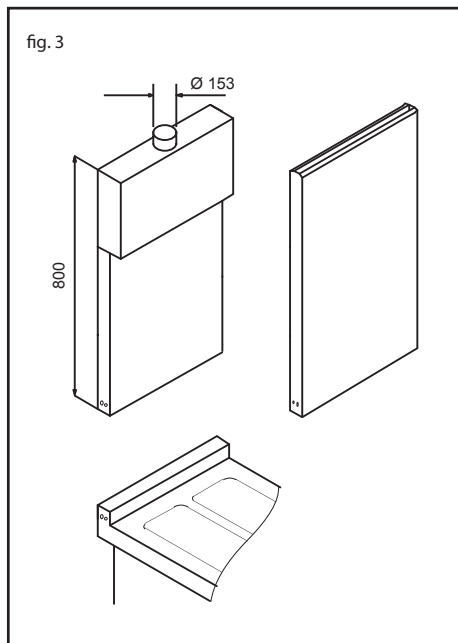


fig. 2



- En caso de instalación debajo de una campana, la parte terminal del conducto de descarga del equipo tiene que estar, como mínimo, a 1,8 m de la superficie de apoyo del equipo y la sección de salida del conducto de descarga de los productos de la combustión tiene que estar dispuesta dentro del perímetro de base de la campana.



- Si se solicita, los equipos del tipo " B " se suministran con la chimenea antiviento o el canalizador, desmontados y entregados a parte.

- Equipos de gas del tipo "A"

- No se han previsto para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de combustión.
- Dichos equipos tienen que descargar los productos de la combustión en campanas o dispositivos similares conectados a una chimenea de eficacia segura o bien directamente al exterior.
- Si no fuera posible, se admite el empleo de un aspirador de aire conectado directamente al exterior con una capacidad que no sea menor a la exigida.

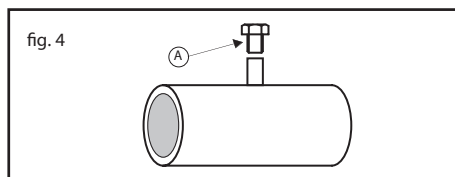
CONEXION A LA INSTALACION DEL GAS

- La conexión a la instalación del gas tiene que efectuarse mediante tubos metálicos de acero cincado o cobre colocados a la vista.

- Cada equipo tiene que conectarse a la instalación del gas mediante una llave de paso propia, situada en un lugar fácilmente accesible para poderla cerrar cada vez que se termine el trabajo. La conexión entre los tubos de los equipos y los del gas tiene que realizarse mediante un empalme metálico de tres piezas para facilitar el montaje y desmontaje del equipo. La estanqueidad en las roscas puede garantizarse empleando materiales cuyo fabricante los haya declarado especialmente adecuados para gases.
- El equipo tiene que alimentarse con el tipo de gas adecuado (véase la placa de las características) y con las características indicadas en tabla de los datos técnicos.

CONTROL DE LA PRESION DE ALIMENTACION

- La presión de alimentación tiene que medirse mediante un manómetro de líquido (por ejemplo, manómetro a U, definición mínima de 0,1 mbar).
- Quitar el tornillo de sujeción de la toma de la presión de alimentación situada: en la entrada del tubo rampa para los modelos de 15 y 20 litros o en la entrada de la válvula para los modelos de 8, 10 y 30 litros. (fig. 4)
- Conectar el manómetro a U.
- Encender los equipamientos y todos los otros equipamientos coligados a lo sumo.



- Medir la presión de alimentación que tiene que ser la indicada en la tabla de los datos técnicos.

PRESTAR ATENCION: a la presión del gas. Si es diferente da aquella prevista se pueden haber anomalías en el funcionamiento o en el apagamiento de los quemadores.

- Quitar el manómetro a U.
- Enroscar el tornillo de sujeción " A ".

CONTROL DE LAS PERDIDAS DE GAS

- Una vez efectuadas las operaciones de instalación, es necesario controlar que no haya pérdidas de gas. Para ello se puede mojar un pincel con agua y jabón y pasarlo por los empalmes y juntas: si se producen burbujas de espuma, significa que hay una pérdida.
- Otro sistema para detectar si hay una pérdida de gas consiste en controlar que el contador del gas, cuando lo haya, no marque ningún consumo de gas durante unos 10 minutos.

ATENCION: No utilizar NUNCA llamas libres para buscar pérdidas de gas.

TRANSFORMACION SEGUN LOS DIFERENTES TIPOS DE GASES

- El equipo está comprobado y preparado para funcionar con gas de la misma cuerda y a la presión indicada en la placa de las características. Si el gas para el cual se ha regulado el equipo es diferente al gas de alimentación hay que modificar el equipo siguiendo atentamente las instrucciones indicadas a continuación:

1) Sustitución de los inyectores de los quemadores

- PARA MODELOS DE 10 LITROS

Quitar el panel desenroscando los tornillos situados en el borde inferior o en la parte delantera. Después quitar los inyectores y sustituirlos por otros que sean adecuados al gas consultando la tabla de los datos técnicos. Prestar atención en conservar y montar las juntas de retén, cuando existan.

- PARA LOS MODELOS DE 20 LITROS

Se puede acceder a los inyectores abriendo las puertas del armario. Desenroscarlos y sustituirlos por otros que sean adecuados al gas consultando la tabla de los datos técnicos. Prestar atención en conservar y montar las juntas de retén, cuando existan.

2) Aire primario: La regulación se realiza mediante el tubo Venturi ajustando la cota "X" indicada en la tabla de los datos técnicos y comprobando el aspecto de la llama que tiene que ser homogénea, bien ventilada y no rumorosa.

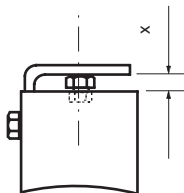
3) Regulación de la llama piloto: (pag. 2)

- La llama piloto es de inyector y de aire fijo. Lo único que hay que hacer es sustituir los inyectores según el tipo de gas actuando de la siguiente manera:
- Desmontar el panel desenroscando los correspondientes tornillos de fijación.
- Desenroscar la tuerca de apriete del cono doble (n. 14) y recuperar dicho cono (n. 15) y el inyector piloto (n. 16).
- Sustituir el inyector con otro apropiado consultando la tabla de los datos técnicos de los quemadores de la pag. 2.
- Una vez sustituido el inyector piloto, enroscar la tuerca de apriete del cono (n. 14) con el correspondiente cono (n. 15).

SISTEMAS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

- Válvula de seguridad: una válvula con termopar permite interrumpir el flujo de gas hacia el quemador

fig. 5



Para el modelo: SF 10M - SF 10DM

principal si se apaga la llama piloto. Para restablecer el funcionamiento es necesario repetir las operaciones para encender el dispositivo piloto.

- Termostato de seguridad: Cuando interviene, en caso de anomalías graves, cierra el flujo del gas. Éste es de reposición manual y para restablecer su funcionamiento es necesario aflojar la tuerca (n. 7) (pág. 2). Si interviene hay que avisar al servicio de asistencia.

SUSTITUCION DE LAS PIEZAS DE REPUESTO:

Para todos los modelos, es suficiente quitar el panel desenroscando los tornillos situados en el borde inferior o en la parte delantera. De esta manera se puede acceder a todas las piezas que se tienen que sustituir.

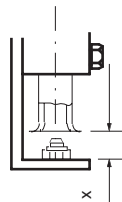
ATENCIÓN: vaciar la cuba antes de quitar el panel.

- 1) Válvula del gas : Todos los empalmes están a la vista. Con llaves adecuadas, desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas, el piloto y el termopar. Desenroscar los dos tornillos de fijación al lado y después efectuar la sustitución. Apretar bien el bulbo.
- 2) Termostato de seguridad : Desconectar los dispositivos de seguridad del termopar. Desenroscar la tuerca de cobertura (n. 7), desenroscar la tuerca de fijación y sustituirla. Al conectar los dispositivos de seguridad, controlar que el contacto sea correcto. Asegurarse de que el bulbo del termostato esté bien colocado en su sede.
- 3) Quemador : El quemador está sujeto con dos tornillos que quedan a la vista y con una tuerca en la rampa. Desenroscarlos, sustituir el quemador y enroscarlos nuevamente.
- 4) Termopar-Bujía de encendido : Para facilitar la sustitución de estos dos componentes es conveniente quitar el piloto desenroscando los dos tornillos que fijan el soporte. Con el piloto mejor accesible, sustituirlos desenroscando los tornillos de apriete.

MANTENIMIENTO

Los equipos se han construido de tal manera que necesitan unas operaciones de mantenimiento mínimas. A pesar de ello, aconsejamos al usuario que solicite una contrato de asistencia para hacer controlar los equipos, al menos una vez al año, por personal especializado de nuestro servicio de asistencia o bien por un técnico especializado del sector.

fig. 6



Para el modelo SFM 20M - SFM 20DM

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Se aconseja al usuario que controle que el equipo se haya instalado correctamente. El fabricante informa que la garantía perderá su validez en caso de daños derivados de una instalación equivocada, un mantenimiento incorrecto o un uso indebido.

Antes de poner en marcha el equipo HAY QUE LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO ILUSTRADAS EN EL PRESENTE FOLLETO, prestando una especial atención a las normas sobre los dispositivos de seguridad. Cuando se haya terminado de usar el equipo y, sobre todo, cuando se tengan que efectuar operaciones de mantenimiento o reparación, hay que cerrar las llaves de alimentación del gas. Seguir atentamente las normas de cocción, al menos durante el primer período de uso, hasta que la práctica y la experiencia permitan elegir personalmente los tiempos y las temperaturas. Antes de encender el quemador, hay que lavar esmeradamente las piezas que están en contacto con el aceite de cocción tal como se explica en el parágrafo "Limpieza". Después, controlar que el grifo de descarga esté cerrado y poner aceite hasta la marca de referencia del recipiente (nivel).

ENCENDIDO: Los quemadores están alimentados por una válvula de seguridad termostática.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PILOTO

Accionar el pulsador (*) (3), esperar el tiempo necesario para que salga todo el aire de las tuberías y después accionar varias veces el pulsador del piezoeléctrico (2). Controlar a través del correspondiente orificio del panel que la llama piloto esté encendida. Mantener accionado el pulsador (3) durante algunos segundos y soltarlo. Si la llama piloto se apaga hay que repetir la operación.

ENCENDIDO DE LA LLAMA PRINCIPAL Y REGULACION DE LA TEMPERATURA

Girar el mando (1), numerado de 1 a 8, hasta la posición deseada. El gas llega a los quemadores principales y la llama se enciende.

Tener en cuenta que las diferentes posiciones corresponden a las siguientes temperaturas:

Pos.	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Temp. °C	Apagado	110	121	133	145	156	168	179	190

APAGADO

Para apagar los quemadores principales hay que girar el mando (1) hasta la posición (*).

Para apagar totalmente el equipo hay que accionar el pulsador de apagado (●) (4).

Antes de encender nuevamente el equipo hay que esperar aproximadamente 1 minuto para que la válvula se desbloquee.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS

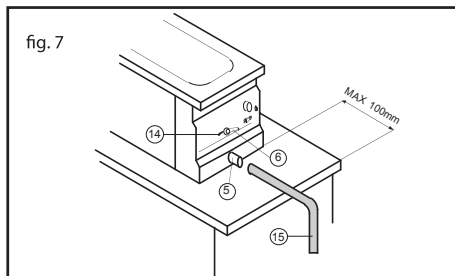
- El nivel de aceite siempre tiene que estar entre el nivel máximo y el mínimo.
- No encender nunca la freidora si el nivel de aceite es incorrecto.
- Cambiar el aceite con frecuencia: no prolongar el uso del aceite cuando se vuelve de color marrón y su viscosidad aumenta.
- No cargar nunca el cesto más del 50% de su capacidad: esto garantiza una cocción rápida y segura.
- Al introducir el cesto en el recipiente se forma rápidamente una espuma debido a la emulsión entre el aceite caliente y el agua contenida en los alimentos. Si se forma demasiado espuma, levantar el cesto y sumergirlo nuevamente una vez que la espuma haya desaparecido.
- Cuando se frien alimentos, se desprenden partículas: las más grandes se depositan en la rejilla y las más pequeñas en el fondo, en la parte fría. Para evitar que estas partículas se mantengan en circulación y sequen, hay que purgar el equipo periódicamente. Esta operación de purga tiene que realizarse con el aceite frío y después de que los residuos se hayan decantado.

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE GRASA SÓLIDA (MANTECA)

En caso de que se utilice manteca para freír, se pueden producir unas situaciones peligrosas debidas a su sobrecalentamiento y al de la cuba de la freidora. Por tanto se debe derretir toda la manteca gradualmente cumpliendo las instrucciones facilitadas a continuación:

- Quitar la cesta, la rejilla de la cuba e introducir la manteca sólida.
- Hacer funcionar el aparato en la posición de máxima potencia durante un minuto aproximadamente, después de este plazo volver a colocarlo en la posición piloto. La manteca en contacto con los tubos calientes de la llama empezará a derretirse.
- Aguardar unos minutos para garantizar que se derrita gradualmente sin sobrecalentarse.
- Volver a colocar el aparato en el máximo durante otro minuto más y luego volver a la posición piloto.
- Ahora los tubos se habrán calentado suficientemente, por tanto esperar que la manteca esté totalmente líquida antes de volver a introducir la rejilla en la cuba y el cesto.

Sólo cuando la manteca estará totalmente líquida y en la cantidad debida será posible utilizar correctamente la freidora.



PURGA DE LOS SEDIMENTOS

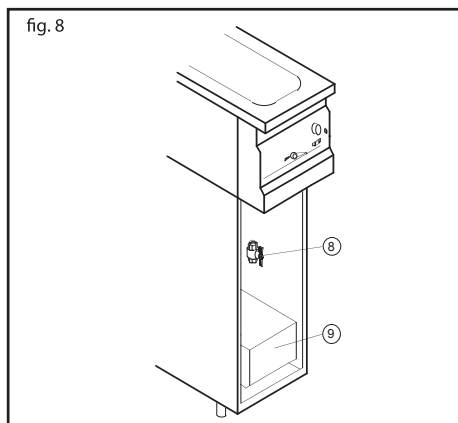
Una vez se han decantado las partículas y cuando el aceite ya esté frío, extraer la red con asas prestando atención en mantenerla perfectamente horizontal y hacer una maniobra suave para retener todas las partículas más grandes depositadas en ésta.

a) Para los modelos de banco (SF 10M - SF 10DM)

- Antes de abrir el grifo de descarga (6), introducir el tubo (15) en el orificio (5) tal como se ilustra en la figura.
- Luego, poner debajo del punto de descarga un recipiente o un cubo metálico con una capacidad mínima de 12 litros. Levantar el perno (14) y abrir el grifo de descarga mediante la palanca (6).
- Una vez vaciado el aceite, cerrar el grifo girando la palanca (6) y quitar el tubo (15).

b) Para los modelos de mueble (SFM 20M - SFM 20DM)

- Asegurarse de que el recipiente (9) suministrado de dotación se encuentre debajo de la descarga (8); después girar la mariposa de descarga para abrir el grifo.



LIMPIEZA

Para limpiar las paredes de acero inoxidable respetar las siguientes normas:

- Con un trapo húmedo, limpiar a menudo y de manera esmerada las piezas; se puede utilizar agua y jabón o detergentes normales a condición de que no contengan sustancias abrasivas.
- Enjuagar con agua pura y secar esmeradamente.

IMPORTANTE:

Una vez efectuadas todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, tienen que protegerse con productos que se encuentran normalmente en venta para impedir fenómenos de corrosión.

No usar nunca una esponja de hierro para la limpieza ya que podrían quedar partículas muy pequeñas en la superficie y provocar oxidaciones. Eventualmente, se puede utilizar lana de acero inoxidable.

Evitar el contacto continuo o momentáneo con material ferroso para evitar fenómenos de corrosión.

INUTILIZACIÓN PROLONGADA DEL EQUIPO

Si el equipo no se tiene que utilizar por mucho tiempo, se aconseja:

1. Cerrar el gas (incluida la llave del equipo).
2. Poner la tapa encima del recipiente para impedir que entre polvo.
3. Limpiar esmeradamente el equipo.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR AUTORIZADO

ANOMALIAS

TERMoeLEMENTO

La llama piloto no permanece encendida:

Sustituir el termoelemento

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

La llama piloto no permanece encendida:

Si después de haber sustituido el termoelemento la llama piloto no permanece encendida, conectar en puente los cables en coincidencia con el termostato de seguridad. Si se ha solucionado el problema, sustituir el termostato de seguridad.

Ha actuado el termostato de seguridad:

Reponer el termostato. Volver a encender la máquina y controlar la temperatura del aceite con la máquina en estado de régimen.

El termostato de seguridad está ajustado para actuar en el intervalo incluido entre los 211 °C y los 230 °C. Comprobar mediante el termómetro por sumersión la temperatura de actuación del termostato. Si actúa a temperaturas inferiores, se lo debe sustituir. En cambio, si actúa a la temperatura prevista, el defecto está en la válvula (bulbo o capilar).

VALVULA

Por ninguna razón se tiene que manipular la válvula.

No sustituir ni actuar sobre el capilar y/o el bulbo.

Las válvulas manipuladas no se sustituirán en garantía.

Ha actuado el termostato de seguridad:

Después de haber comprobado la temperatura del aceite (ver punto 2) sustituir la válvula

La llama piloto no permanece encendida:

Si después de haber sustituido el termoelemento y conectado en puente los cables correspondientes al termostato de seguridad, sigue habiendo el mismo problema, éste es debido al electroimán de la válvula. Si la válvula está en garantía: sustituir la propia válvula. Extinguido el plazo de garantía (24 meses después de la fecha de fabricación de la válvula): sustituir sólo el electroimán.

ENCENDIDO PIEZOELECTRICO

No se notan chispas:

Comprobar visualmente el estado del dispositivo piezoeléctrico (no debe estar sucio de aceite) y del cable, que no debe estar cortado ni dañado. Cerciorarse de que está conectado a la estructura mediante el cable y/o en contacto con el cuadro de mandos. Comprobar el estado del dispositivo piezoeléctrico y del cable, sustituir la bujía.

AVVERTENZA

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.

SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSE STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI DIRETTI ED INDIRETTI CAUSATI DA ERRATA INSTALLAZIONE, MANOMISSIONI, CATTIVA MANUTENZIONE, IMPERIZIA NELL'USO.

WARNING

THE MANUFACTURER DECLINES EVERY RESPONSABILITY FOR POSSIBLE MISTAKES CONTAINED IN THIS BOOKLET IMPUTABLE TO PRINTING OR TRANSCRIPTION ERRORS.

IT ALSO RESERVES THE RIGHT TO BRING CHANGES TO THE PRODUCT IF RETAINED USEFUL OR NECESSARY WITHOUT JEOPARDIZING THE ESSENTIAL CHARACTERISTICS.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND EVERY RESPONSABILITY IF THE INSTRUCTIONS PRINTED BROUGHT IN THIS MANUAL ARE NOT STRICTLY OBSERVED.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSABILITY FOR DAMAGES CAUSED DIRECTLY OR INDIRECTLY DUE TO ERRONEOUS ASSEMBLY, TAMPERING, BAD MAINTENANCE, LACK OF SKILL.

AVERTISSEMENT

LE FABRICANT DECLINE TOUTES RESPONSABILITES POUR LES POSSIBLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS CET OPUSCULE IMPUTABLE A ERREURS DE TRANSCRIPTIONS OU IMPRIMERIES.

IL RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS LES MODIFIQUES QUE RETIENNE UTILE OU NECESSAIRES, SANS PREJUDICIER LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.

LE FABRICANT DECLINE TOUTES RESPONSABILITES AU CAS AUQUEL LES NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE NE SOIENT STRICTEMENT RESPECTEES.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITES CONCERNANT DES DEGATS DIRECTS OU INDIRECTS PROVOQUES PAR UNE INSTALLATION ERRONNEE, ALTERATION, MAUVAIS ENTRETIEN, INEXPERIENCE LORS DE L'UTILISATION.

WARNUNG

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR MOGLICHE INEXAKTE ANGABEN DURCH SCHREIB- ODER DRUCKFEHLER IN DIESEM HANDBUCH AB.

ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, AM PRODUKT ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE ER FÜR PASSEND ODER NOTWENDIG HÄLT, OHNE DASS DADURCH SEINE WESENTLICHEN EIGENSCHAFTEN VERÄNDERT WERDEN.

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB, WENN DIE IN DIESER BETRIEBS-ANLEITUNG ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN NICHT GENAUSTENS EINGEHALTEN WERDEN.

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, DIE DURCH FALSCHES AUFSTELLUNG, HANDHABUNG, SCHLECHTE WARTUNG, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH VERURSACHT WERDEN.

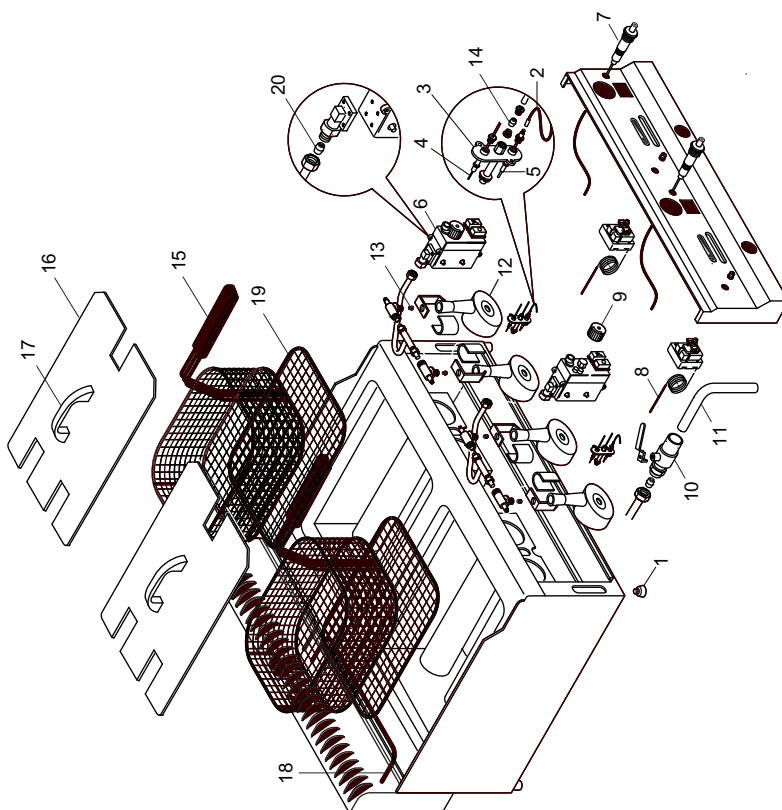
ADVERTENCIA

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LAS POSIBLES INCORRECCIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL DEBIDAS A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN.

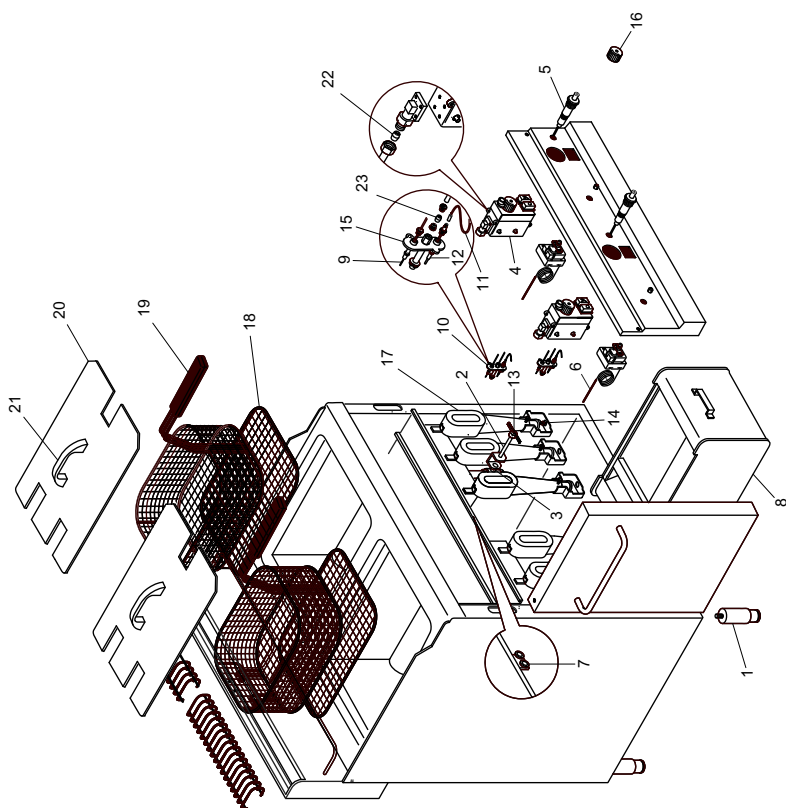
EL FABRICANTE SE RESERVA, ADEMÁS, EL DERECHO DE MODIFICAR EL PRODUCTO, COMO CREE NECESARIO, SIN VARIAR LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES DEL MISMO.

EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN ESTRECHAMENTE LAS INSTRUCCIONES ILUSTRADAS EN EL PRESENTE MANUAL TAMBIÉN DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS POSIBLES DAÑOS, DIRECTOS E INDIRECTOS, DEBIDOS A UNA INCORRECTA INSTALACIÓN, MANIPULACIONES INDEBIDAS, MANTENIMIENTO INSUFICIENTE Y USO INEXACTO.

SF/10M - SF/10DM



SFM/20M - SFM/20DM



<p>CONDIZIONI DI GARANZIA</p> <ul style="list-style-type: none">- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione del presente certificato unitamente ad una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per il periodo indicato nel presente certificato. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spesa e rischio del cliente.- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	<p>WARRANTY CONDITIONS</p> <ul style="list-style-type: none">- The warranty is valid for 12 months and is dependant on the presentation of this certificate with a copy of a suitable fiscal document or invoice proof of purchase.- The product is guaranteed against material, factory and assembly defects and faults for the period indicated in this certificate. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
<p>CONDITIONS DE LA GARANTIE</p> <ul style="list-style-type: none">- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation du présent certificat accompagné d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat.- Le produit est garanti contre les vices et les défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant la durée indiquée dans le présent certificat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.- Pour tout litige juridique est reconnue tribunalement la résidence du fabricant.	<p>GARANTIEBEDINGUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none">- Die Garantie hat eine Dauer von 12 Monaten und ist der Vorlage dieser Bescheinigung zusammen der Kopie eines geeigneten Kassenbelegs oder einer Rechnung zum Nachweis des Kaufdatums untergeordnet.- Die Garantie auf das Produkt erstreckt sich nur in dieser Bescheinigung angegebenen Zeitraum auf Materialschäden und -mängel sowie Konstruktions- und Montagefehler. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten.- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
<p>CONDICIONES DE GARANTIA</p> <ul style="list-style-type: none">- La garantía tiene una duración de 12 meses y queda subordinada a la presentación del presente certificado junto con una copia del idoneo documento fiscal o factura comprobante con la fecha de compra.- El producto está garantizado contra imperfecciones o defectos de los materiales, de fabricación y de ensamble por el periodo indicado en el presente certificado. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún caso, la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionan correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	<p>CONDIÇÕES DE GARANTIA</p> <ul style="list-style-type: none">- A garantia tem a validade de 12 meses e está subordinada à apresentação do presente certificado juntamente com uma cópia do documento fiscal ou factura comprovante a data de compra.- O produto é garantido contra imperfeições e defeitos dos materiais, de fabrico e montagem por um período indicado no presente certificado. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
<p>УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ</p> <ul style="list-style-type: none">- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в предоставлении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.- Гарантия упрощается в случае неправомерного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов или иных недостатка качества приобретаемых изделий.- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини - Италия - E Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	<p>GARANTIVILLKOR</p> <ul style="list-style-type: none">- Garantin varar 12 månader och är underordnad inlämnandet av detta garantibevis tillsammans med kvitto eller faktura som anger inköpsdatum.- Produkten garanteras för eventuella fel och defekter i materialet, fabrikinsfelen och monteringsfel under den tidspärr som anges i garantibeviset. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten eller eventuella försök till reparationer.- Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartillräk och verktyg.- Garantiprestationen ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.- Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.- Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.- För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
<p>JÓTALLÁS FELTÉTELEK</p> <ul style="list-style-type: none">- A jótállás érvényessége 12 hónap, és függ az ezen igazolás felfuttatásától, hozzácsatolva egy érvényes hivatalos személyi irat másolatát és az alátámasztó, dátummal ellátott vásárlási számlát.- A jótállás kiterjed az alkalmazott alanyanyag, gyártási vagy szerelési hibára, hiányosságaira, az igazolásban meghatározott jótállási időn belül. A jótállás áll a termék hibás részének cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása követésében.- A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagokpórlás és felszerelésekre.- A jótállás belüli szolgáltatás az eladó vegyi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kívánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonságja, kockázata a vásárlót terheli.- A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáférhető és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végezt.- Ez a jótállás helyettesíti és kizár minden más jótállást amik a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározta a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyitva.- Minden olyan jogvitát elismert illetékes bíróság lakohelye a gyártóé.	<p>ΟΡΟΛΟΓΙΕΥΣΗ</p> <ul style="list-style-type: none">- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μηνών. Η ισχύς της αποδεικνύεται με την εμφάνιση του παρόντος πιστοποιητικού μαζί με κάποιο κατάλληλο έγγραφο δημοσίου χαρακτήρα ή τιμολόγιο, στο οποίο αναγράφεται η ημερομηνία αγοράς.- Η εγγύηση ισχύει για ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης, για την περίοδο που υποδεικνύεται στο παρόν εγγράφιο. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μέρων του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Τα κοινά λόγια, δεν προβλέπουν την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επιβεβαίωσης επισκευής.- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μέρων που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδεικνύει ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας, δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, αναλόγως, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με προνέμει, άποψη και ανάλογη κινδύνου του πωλητή.- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παρήχθη ή επισκευάστηκε από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και αποκλείει όλας τις προηγούμενες εγγυήσεις που αποδίδονταν παλαιότερα ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καλύπτει όλα τα δικαιώματα του πωλητή όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναγκαίων ποσότητες των προϊόντων που αποκτήθηκαν.- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.



Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>

