

Arach

COOK *line*

ФРИТЮРНИЦЫ ГАЗОВЫЕ

APFG-47(T/P/2P)/PL

APFG-77(T/P)/PL

APFG-49P/PL

APFG-89P/PL

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ



- 1-2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ
3. РАЗМЕЩЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ
4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ
5. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ
6. СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА
7. ЗАМЕНА УЗЛОВ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ
8. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
9. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
10. УТИЛИЗАЦИЯ
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ИЛЛЮСТРАЦИИ

ОПИСАНИЕ УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ

 **Предупреждение об опасности.** Ситуации, представляющие непосредственную опасность и грозящие тяжелыми травмами или смертью. Потенциально опасные ситуации, способные привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Высокое напряжение! Осторожно! Угроза для жизни!** Несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти

 **Опасность высокой температуры, несоблюдение правил техники безопасности** может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Опасность выброса горячих продуктов, несоблюдение правил техники безопасности** может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Опасность заземления конечностей при перемеще-**

нии и/или размещении, несоблюдение правил техники безопасности может привести к тяжелым травмам или смерти.

 **Предупреждение о запретах.** Запрещается выполнять любые работы посторонним лицам (включая детей, инвалидов и лиц с ограниченными физическими и умственными возможностями и нарушением работы органов чувств). Запрещается неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие), требующие специальной технической квалификации и допуска. Запрещается специализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией. Запрещены игры детей с оборудованием. Запрещены чистка и техническое обслуживание оборудования детьми без надзора взрослых.



Предупреждение об обязательных действиях.

Перед началом любых работ обязательно следует ознакомиться с руководством.



Следует отключать подачу электроэнергии на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.



Обязательно следует использовать защитные очки.



Обязательно следует использовать защитные перчатки.



Обязательно следует использовать защитную каску.



Обязательно следует использовать защитную обувь.



Иные предупреждения.

Указания по правильному выполнению того или иного действия, несоблюдение данных указаний грозит возникновением опасной ситуации.



Советы и подсказки для правильного осуществления необходимых действий



«Специализированный» пользователь

(квалифицированный специалист) / опытный пользователь, допущенный к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.



«Неспециализированный» пользователь

(пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач).

Лицо, допущенное к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами, способное выполнять простые действия.



Знак заземления.



Знак подключения эквипотенциального заземления.



При утилизации отходов следует соблюдать действующие нормы.



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1.

ВВЕДЕНИЕ / Оригинальный текст руководства. Оригинальный вариант настоящего документа был составлен на языке производителя (итальянском). Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены исключительно для пользователей, допущенных к эксплуатации описываемого оборудования.

Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями по безопасности. Особые предписания (относительно обязательных действий, запретов и опас-

ных ситуаций) приведены в соответствующей отдельной главе. Не допускается передача документа для ознакомления третьим лицам без письменного разрешения производителя. Запрещено использование текста данного документа в других публикациях без письменного разрешения производителя.

Используемые в настоящем документе чертежи, фотографии, рисунки и схемы носят исключительно иллюстративный характер и могут быть изменены. Производитель оставляет за собой право вно-

силь изменения в документ без предварительного уведомления.

ЦЕЛЬ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА / Как на этапе проектирования оборудования, так и в процессе составления настоящего документа были тщательно проанализированы все аспекты взаимодействия между пользователем и оборудованием на протяжении всего жизненного цикла последнего. ТАКИМ образом, мы надеемся, что настоящий документ будет способствовать поддержанию эффективности оборудования на неизменно высоком уровне. Строгое соблюдение приведенных в документе указаний поможет свести к минимуму риск причинения вреда пользователю и/или экономического ущерба.

ПОРЯДОК РАБОТЫ С ДОКУМЕНТОМ / Настоящий документ состоит из нескольких глав, в которых в соответствии с освещаемыми темами собраны все необходимые сведения для безопасной эксплуатации оборудования. Каждая глава подразделяется на параграфы, в каждом параграфе могут быть пояснения с заголовком и описанием.

ПОРЯДОК ХРАНЕНИЯ ДОКУМЕНТА / Настоящий документ, а также остальное содержимое пакета, является неотъемлемой частью поставки. Он должен храниться для дальнейших обращений в течение всего срока эксплуатации изделия.

КАТЕГОРИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ / Настоящий документ рассчитан на следующие категории:

- **«Специализированный» пользователь** (специалист узкого профиля с допуском) - имеются в виду все пользователи, допущенные к перемещению, транспортировке, установке, обслуживанию, ремонту и утилизации оборудования.

- **«Неспециализированный» пользователь** (пользователь с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ / По специальному запросу может быть организован курс обучения для пользователей, ответственных за эксплуатацию оборудования, в соответствии с условиями, приводимыми в подтверждении заказа.

ОБЯЗАННОСТИ ПОКУПАТЕЛЯ / За исключением случаев, когда контрактом предусмотрено иное, покупатель, как правило, обязан произвести за свой счет следующие работы:

- подготовку помещений (включая строительные работы, установку фундаментов или прокладывание каналов при необходимости);
- подготовку нескользящего, гладкого напольного покрытия;
- подготовку места установки и саму установку изделия при соблюдении размерных требований, указанных на плане размещения (схеме основания);
- подготовку вспомогательных систем в соответствии с характеристиками оборудования (например, сетей электро-, газоснабжения);
- подготовку системы электрооборудования, отвечающей нормативным требованиям, действующим в стране установки;
- подготовку соответствующей системы освещения, отвечающей местным нормативным требованиям;
- установку предохранительных устройств в начале и в конце линии энергоснабжения (устройства защитного отключения, эквипотенциальные устройства заземления, предохранительные клапаны и т.д.) в соответствии с действующим в стране установки законодательством;
- подготовку системы заземления в соответствии с нормами, действующими в стране установки;
- при необходимости - подготовку системы смягчения воды (см. технические характеристики).

СОДЕРЖИМОЕ ПОСТАВКИ / Комплект поставки может различаться в зависимости от заказа.

- Оборудование
- Крышка / крышки

- Металлическая корзина / корзины
- Поддерживающая решетка для установки корзины
- Шланги и/или провода для подключения к системе энергоснабжения (только если оговорено в заказе).
- Набор для перенастройки системы подачи газа, поставляемый производителем

НАЗНАЧЕНИЕ / Это устройство предназначено для профессионального применения. Использование оборудования, описываемого в настоящем документе, считается надлежащим, если оно применяется для приготовления или разогрева пищевых продуктов. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, потенциально опасным. Данное оборудование предназначено для обслуживания коммерческой деятельности (например, на кухнях ресторанов, в столовых, больницах и т.п.), а также для использования на предприятиях коммерческого назначения (например, в пекарнях, мясных лавках и т.п.), но не для непрерывного потокового приготовления пищи. Данное оборудование предназначено для применения в определенных условиях, описанных в контракте, и в пределах предусмотренных ограничений, указанных в соответствующих пунктах. **Для обеспечения соответствия нормативным требованиям использовать только оригинальные аксессуары и запасные части, поставляемые производителем.**

ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ / Данное оборудование рассчитано на эксплуатацию исключительно в помещении с соблюдением соответствующих технических и производственных ограничений. Для максимально эффективной и безопасной работы изделия необходимо обеспечить соблюдение нижеследующих требований. Оборудование должно устанавливаться в подходящем месте, в котором обеспечивалось бы удобство текущей эксплуатации, а также штатного и внеочередного обслуживания. Место установки необходимо оборудовать таким образом,

чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя при проведении работ по техобслуживанию. Помещение должно соответствовать определенным требованиям, в частности: максимальная относительная влажность - 80 %;

- минимальная температура охлаждающей воды не менее +10°C;
- пол в помещении не должен быть скользким, оборудование должно стоять ровно;
- помещение должно иметь систему вентиляции и освещения в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации;
- помещение должно быть оснащено для слива «серых» вод, а также выключателями и вентилями для отключения при необходимости оборудования от всех питающих коммуникаций;
- стены/поверхности, находящиеся в непосредственной близости/контактирующие с оборудованием, должны быть огнестойкими и/или должны быть изолированы от возможных источников тепла.

ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ И ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ /

Приемочные испытания: оборудование испытано изготовителем на стадии монтажа на собственном заводе. Все сертификаты, связанные с проведением испытаний, передаются клиенту по его запросу.

Гарантия: гарантийный срок составляет **12 месяцев от даты, указанной на счет-фактуре, данный период продлению не подлежит.** Гарантией покрываются дефектные детали, замена и транспортировка которых производится за счет покупателя. Гарантия не распространяется на электрические детали, комплектующие и любые другие съемные элементы. Расходы на оплату труда технических специалистов, уполномоченных изготовителем устранить на предприятии клиента покрываемые гарантией дефекты, несет дистрибьютор.

Гарантия не распространяется на все инструменты и расходные материалы, поставляемые изготовителем вместе с оборудованием. Гарантией не покрываются

работы по плановому техобслуживанию или работы, связанные с неправильной установкой. Гарантия действительна только в отношении первоначального покупателя. Изготовитель берет на себя ответственность за оборудование в его изначальной конфигурации и только за оригинальные запчасти, установленные в ходе ремонта. Изготовитель снимает с себя всюкую ответственность за использование оборудования не по назначению, за ущерб, нанесенный в результате выполнения действий, не предусмотренных в настоящем руководстве или не разрешенных предварительно самим изготовителем.

СЛУЧАИ ПРЕКРАЩЕНИЯ ГАРАНТИИ /

• При повреждениях, вызванных транспортировкой «франко-завод» (EXW) и/или погрузочно-разгрузочными работами. При обнаружении таких повреждений заказчик должен поставить в известность продавца и перевозчика по (например, по электронной почте или через интернет-сайт), а также зафиксировать происшествие в сопроводительных документах. Авторизованный специалист по установке оборудования вынесет оценку возможности дальнейшей уста-

новки в зависимости от степени повреждения. Гарантийные обязательства также теряют силу при наличии:

- Повреждений, вызванных неправильной установкой.
- Повреждений, вызванных износом частей из-за ненадлежащего применения оборудования.
- Повреждений, вызванных применением запасных частей стороннего производителя.
- Повреждений, возникших по причине неправильного техобслуживания и/или повреждений из-за отсутствия обслуживания.
- Повреждений вследствие несоблюдения требований настоящего документа.

АВТОРИЗАЦИЯ /

Под авторизацией понимается разрешение на осуществление действий, касающихся данного оборудования. Авторизация предоставляется ответственным за оборудование лицом (производителем, покупателем, лицом, ставящим свою подпись, дилером и/или владельцем помещения).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ и ИЛЛЮСТРАЦИИ / Раздел находится в конце настоящего руководства.



Любое изменение, вносимое в устройство оборудования, отражается на его работе и на уровне безопасности, а поэтому должно производиться только техническими специалистами, предоставленными производителем, или иными специалистами, получившими его соответствующую формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всюкую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.



Сразу после доставки проверить целостность оборудования и его компонентов (например, шнура питания), прежде чем приступить к эксплуатации. При наличии нарушений целостности не включать оборудование,

обратиться в ближайший центр обслуживания.



Перед началом любых действий с оборудованием внимательно прочитать соответствующие инструкции.



Во время эксплуатации оборудования применять соответствующие средства индивидуальной защиты. На территории ЕС действуют соответствующие директивы, касающиеся СИЗ, которые пользователь должен соблюдать во время эксплуатации оборудования. **Воздушный шум ≤ 70 дБ**



Запрещено устанавливать изделие отдельно, БЕЗ антипрокidyвателя (ДОПОЛНИТЕЛЬ-

НОЕ УСТРОЙСТВО). Исключаются версии TOP.



Перед подключением к системам питания, заземлению и канализации свериться с техническими характеристиками, указанными в техническом паспорте оборудования и в настоящем руководстве. **Категорически запрещается удалять или изменять информационные таблички и наклейки, имеющиеся на оборудовании.**



Входящие линии подачи питания (например, электросеть, газопровод) должны быть оснащены устройствами блокировки, обеспечивающими отключение питания в каждом случае, когда требуется проведение работ в условиях полной безопасности.



В зависимости от модели, Подключение оборудования должно проводиться последовательно сначала к водопроводу и канализации, затем к газопроводу и наконец, после проверки на наличие утечек, к электросети.



Оборудование не предназначено для применения во взрывоопасной атмосфере, поэтому его установка и эксплуатация в подобных условиях категорически запрещена.



Размещение оборудования в сборе следует производить с учетом размеров требований и параметров установки, указанных в соответствующих главах настоящего руководства.



Оборудование не предназначено для встраивания в стены. / Эксплуатация оборудования должна проводиться в хорошо проветриваемых помещениях. / Сливные отверстия оборудования должны оставаться свободными (не должны засоряться или перекрываться посторонними предметами).



Газовое оборудование должно располагаться под вытяжным колпаком, технические характеристики вытяжного устройства должны

соответствовать нормам, действующим в стране применения.



После подключения к системам питания, заземлению и канализации оборудование должно оставаться постоянно (без возможности перемещения) на месте, отведенном для его эксплуатации и обслуживания. Неправильное подключение может стать причиной опасности.



Сливное отверстие оборудования должно быть соединено с системой отвода «серых» вод посредством открытого соединения стаканного типа без сифона, при наличии такового.



Оборудование должно применяться только для указанных целей. Любое иное применение оборудования считается **НЕНАДЛЕЖАЩИМ** и следовательно, производитель снимает с себя любую ответственность за физический урон и повреждения имущества, возникшие вследствие такового.



Описание особых мер по технике безопасности (обязательные и недопустимые действия, опасности) приводится непосредственно в соответствующей главе.



Не закрывать отверстия и (или) щели для вытяжки или удаления тепла.



Не оставлять легковоспламеняющиеся предметы или материалы вблизи оборудования.



Следует отключать подачу питания (воды, газа, электроэнергии) на оборудование при любой необходимости выполнения действий в условиях полной безопасности.



При любой необходимости выполнения каких-либо действий внутри оборудования (при подключении, вводе в эксплуатацию, проведении проверок и т. д.) подготовительные операции (демонтаж панелей, отключение подачи воды, газа, электроэнергии) должны проводиться в соответствии с нормами безопасности.



При эксплуатации прибора необходимо исключить любую возможность контакта воды с жиром или маслом

ДОЛЖНОСТНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ И КВАЛИФИКАЦИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ



Запрещается специализированному/неспециализированному персоналу выполнять любые работы (по техническому обслуживанию и/или другие) без предварительного полного ознакомления с технической документацией.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для квалифицированных пользователей, имеющих допуск для перемещения, установки и обслуживания описываемого оборудования.



Сведения, приведенные в настоящем руководстве, предназначены для неспециализированного пользователя (пользователя с ограниченным кругом обязанностей и задач). Пользователь, допущенный к эксплуатации оборудования с включенными предохранительными устройствами и способный осуществлять его штатное обслуживание (чистку оборудования).



Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации оборудования и требованиями техники безопасности. Эксплуатация изделия должна осуществляться в соответствии с установленными нормами безопасности.



Неспециализированный пользователь допускается к эксплуатации оборудования только после завершения уполномоченным техническим специалистом его установки (включая транспортировку, закрепление, подключение к электро-, водо- и газоснабжению и канализации).

РАБОЧИЕ ЗОНЫ И ОПАСНЫЕ ЗОНЫ / Для более четкого разграни-

чения участка проведения работ и соответствующих рабочих зон используются следующие определения:

- **Опасная зона:** любая зона внутри и/или в непосредственной близости некоего механизма, присутствие в которой лица, открытого для воздействия, создает угрозу безопасности данного лица.
- **Лицо, открытое для воздействия:** любое лицо, целиком или частично находящееся в опасной зоне.



При работе оборудования следует соблюдать такое минимальное расстояние от него, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя в случае возникновения непредвиденной ситуации.

Также опасными зонами считаются /

- Все рабочие зоны внутри оборудования.
- Все зоны, оборудованные соответствующими защитными устройствами и системами безопасности, такими, как фотозлементы, защитные панели, заблокированные дверцы, защитные картеры.
- Все зоны внутри блоков управления, электродвигателей и распределительных коробок.
- Любые зоны вокруг оборудования в случае несоблюдения минимальных безопасных расстояний.

ИНСТРУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ /

Обычно для правильного осуществления установки авторизованный технический специалист должен иметь в своем распоряжении определенный набор инструментов, а именно:

- Отвертки для прямых шлицов размером 3 и 8 мм и крестовую отвертку среднего размера;
- Регулируемый трубный ключ;
- Набор средств для газовых соединений (шланги, уплотнители и т. д.);
- Ножницы для электропроводов;
- Набор средств для водопроводных соединений (шланги, уплотнители и т. д.);
- Трубчатый шестигранный ключ на 8 мм;
- Датчик утечки газа;
- Набор средств для электрических соединений (провода, клеммные колодки, промышленные штепсельные розетки

и т. д.);

- Гаечный ключ на 8 мм;

- Полный набор для установки (для подключения электрического и газового питания и т. д.).



Помимо вышеперечисленных инструментов, требуется устройство для поднятия оборудования, соответствующее действующим нормам в отношении грузоподъемных механизмов.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ / Несмотря на соблюдение современных производственных норм и законодательных требований в отношении производства и коммерческой реализации оборудования, существуют остаточные риски, которые в силу определенных особенностей самого оборудования невозможно устранить. Такими рисками являются нижеперечисленные.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ /

Данный риск присутствует при работе с электрическими и/или электронными устройствами под напряжением.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ / Данный риск существует при случайном контакте

с материалами, нагретыми до высоких температур.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ ПРИ УТЕЧКЕ МАТЕРИАЛА /

Данный риск существует при случайном контакте с материалами, нагретыми до высоких температур, в случае их утечки. Емкости, наполненные до краев жидкостями и/или твердыми продуктами, которые при нагреве претерпевают трансформацию (переходят из твердого состояния в жидкое), при неправильном использовании могут стать причиной получения ожогов. В процессе готовки такие емкости должны располагаться на таком уровне, который обеспечивает беспрепятственный визуальный контроль.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ЗАЩЕМЛЕНИЯ КОНЕЧНОСТЕЙ / Дан-

ный риск существует при случайном контакте с частями оборудования в процессе его размещения, транспортировки, складирования, сборки и эксплуатации.



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ВЗРЫВА /

Данный риск возникает в следующих случаях:

- При наличии запаха газа в помещении;
- При эксплуатации оборудования в атмосфере, содержащей потенциально взрывоопасные вещества;
- При приготовлении пищевых продуктов в закрытых контейнерах, непригодных для этой цели (например, стеклянных и металлических банках);
- При использовании в ходе эксплуатации воспламеняющихся жидкостей (например, спирта).



ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ПОЖАРА /

Такой риск обусловлен: использованием воспламеняющихся жидкостей / материалов

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ НАЛИЧИИ В ПОМЕЩЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «а»).



При наличии в помещении запаха газа в обязательном порядке следует незамедлительно принять меры, описанные ниже.

- Немедленно прекратить подачу газа (перекрыть сетевой кран, см. фрагмент А).
- Немедленно проветрить помещение.
- Не включать в помещении никаких электрических устройств (фрагменты В, С, D).
- Не включать никаких устройств, которые могут стать источником искр или пламени (фрагменты В, С, D).
- Уведомить соответствующие организации (электрическая компания и/или пожарная служба) с помощью средств связи, находящихся за пределами помещения, где обнаружена утечка газа.



Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».

ОБЯЗАННОСТИ - ЗАПРЕТЫ - СОВЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ



После доставки оборудования следует вскрыть упаковку и убедиться, что оборудование и аксессуар не были повреждены во время транспортировки. При наличии повреждений срочно сообщить об этом перевозчику. Не приступать к установке, обратиться к квалифицированным специалистам с соответствующим допуском. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный во время транспортировки.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ



Несоблюдение приведенных ниже инструкций ведет к возникновению опасности тяжелых травм.



Специалист с допуском для перемещения и установки оборудования должен при необходимости подготовить «безопасный план» для предотвращения вреда лицам, участвующим в работах. Кроме того, он должен точно и неотступно придерживаться и применять нормативные акты, действующие в отношении передвижных рабочих площадок.



Следует убедиться в том, что грузоподъемность используемых средств соответствует поднимаемым грузам, и что сами эти средства находятся в надлежащем рабочем состоянии.



Для работ по перемещению следует использовать технические средства с грузоподъемностью, не менее чем на 20 % превышающую массу оборудования.



Прежде чем приступить к перемещению оборудования, следует выполнить инструкции, приведенные на упаковке и/или на самом оборудовании.



Прежде чем приступить к поднятию оборудования, следует определить его центр тяжести.



Минимальная высота поднятия оборудования над землей должна гарантировать свободу его перемещения.



Запрещено стоять или проходить под оборудованием в процессе его поднятия или перемещения.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «b»).



Оборудование в упаковке должно быть всегда ориентировано в соответствии с указаниями в виде пиктограмм и надписей на внешней оболочке упаковки.

1. Разместить подъемное устройство с соблюдением центра тяжести поднимаемого груза (фрагмент В - С).
2. Поднять перемещаемое оборудование.
3. Разместить оборудование на участке, выбранном для его установки.

СКЛАДИРОВАНИЕ / Хранение материалов на складе должно производиться с применением поддонов, контейнеров, транспортеров, транспортных средств, инструментов и подъемных устройств, позволяющих избежать повреждений из-за вибрации, ударов, царапин, коррозии или иных возможных происшествий. Складироваемые части оборудования должны подвергаться периодическим проверкам для выявления их возможной порчи.

УДАЛЕНИЕ УПАКОВКИ



Переработка упаковочных материалов производится за счет получателя, который обязан произвести ее в соответствии с законами, действующими в стране установки оборудования.

1. Снять по очереди верхние и боковые защитные уголки.
2. Снять защитный материал, использованный в качестве упаковки.
3. Поднять оборудование на необходи-

мую высоту и извлечь из-под него поддон.

4. Разместить оборудование на полу.

5. Удалить используемое подъемное средство.

6. Очистить рабочий участок от снятой упаковки.



После снятия упаковки на оборудовании не должно наблюдаться повреждений, вмятин и иных нарушений целостности. В противном случае следует немедленно сообщить об этом в службу технического обслуживания.

УДАЛЕНИЕ ЗАЩИТНОГО МАТЕРИАЛА

/ Внешние поверхности оборудования защищены покрытием из клейкой пленки, которая должна быть удалена вручную по окончании размещения. Тщательно очистить оборудование снаружи и изнутри, удалив вручную весь материал, использованный для защиты его частей.



Следует бережно относиться к поверхностям из нержавеющей стали во избежание их повреждения, в частности, избежать применения разъедающих веществ, не использовать абразивные материалы или острые приспособления.



Не очищайте оборудование при помощи прямых струй воды под давлением и паровых очистителей.



Не применять для чистки оборудования агрессивные средства (РН<7), такие, как растворители. Следует внимательно читать информацию на этикетках используемых моющих средств. Использовать подходящие средства индивидуальной защиты в зависимости от выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



Промывать поверхности водопроводной водой, протирать впитывающей салфеткой или иным неабразивным материалом.

ОЧИСТКА ПРИ ВВОДЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Нанести с помощью обычного пульверизатора на всю поверхность варочного

отсека чистящее средство и вручную, используя неабразивную губку, тщательно очистить всю поверхность.

Затем обильно промыть варочный отсек водопроводной водой. Дать стечь воде с растворенным в ней чистящим средством через соответствующее сточное отверстие.

После завершения вышеописанных действий тщательно протереть варочный отсек неабразивной тканью. При необходимости повторить вышеописанные действия для нового цикла очистки.

Демонтированные детали также промыть моющим средством и водопроводной водой, затем просушить. После этого поместить демонтированные детали в соответствующие пазы на оборудовании.

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ И ФИКСАЦИЯ - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «с»)

Разместить оборудование в заранее подготовленном месте эксплуатации (см. предельные допустимые условия эксплуатации и окружающей среды).

Регулировка уровня и фиксации оборудования обеспечивает его работу в качестве единого независимого устройства.

Поместить уровень на верхнюю поверхность конструкции (фрагмент D).

Отрегулировать высоту выдвижных ножек (фрагмент E) в соответствии с показаниями уровня.



Для идеального выравнивания оборудования необходимо с помощью уровня и ножек отрегулировать его уровень как в продольном, так и в поперечном измерениях.

СБОРКА «БАТАРЕЙ» / СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «d»)

Некоторые модели / Демонтировать ручки регулировки и отвернуть крепежные винты передней панели (фраг. F).



Стены из огнеопасного материала / Минимальное расстояние между оборудованием и боковыми стенами должно составлять 10 см, между оборудованием и задней стеной - 20 см. В том случае, если расстояние до стен меньше указанного, проложить между оборудованием и ближайшим к нему участкам стен огнеупорный и/или изолирующий материал.



Устанавливайте машины таким образом, чтобы исключить любой случайный контакт с высокотемпературными поверхностями, включая отработанные горячие газы, выходящие из дымохода (см. обозначение пиктограммой «Высокая температура» и описание на стр.2),

Разместить устройство таким образом, чтобы их боковые поверхности идеально соприкасались друг с другом (фраг. G). Выровнять оборудование по

уровню, как описано выше (фрагмент E). Вставить винты в соответствующие отверстия и закрепить оба устройства крепежными гайками (фраг. H1-H3). Снова установить между устройствами защитные заглушки (фраг. H2).

При необходимости повторить операцию выравнивания и крепежа для остальных устройств.

МОНТАЖ БОКОВОЙ ПЛАСТИНЫ (ФАКУЛЬТАТИВНО) СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «d»)

Для монтажа боковой пластины установить ее в соответствующее положение и закрепить поставляемыми в комплекте винтами (фрагмент L1).

После успешного выполнения описанных выше действий установить на место передние панели и ручки смонтированных устройств.

RU



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ

4.



Перед выполнением работ ознакомиться с параграфом «Общая информация о технике безопасности».



Данные действия должны выполняться квалифицированным персоналом с соответствующим допуском при соблюдении действующих законов и с применением соответствующих описанных выше средств



В общем Оборудование поставляется без проводов питания и без шлангов для подключения к сетям подачи воды и газа и к канализации

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ГАЗОВОГО СНАБЖЕНИЯ СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «e»).

Требования к месту установки / Помещение, предназначенное для установки оборудования (тип A1 с вытяжным

устройством) должно отвечать определенным требованиям. Помещение должно быть проветриваемым в соответствии с действующими местными нормами. Установленное над оборудованием вытяжное устройство должно оставаться включенным в ходе эксплуатации самого оборудования.

Расстояние между оборудованием и фильтром вытяжного устройства должно составлять не менее 20 см.



После подключения к системам питания, заземлению и канализации оборудование должно оставаться постоянно (без возможности перемещения) на месте, отведенном для его эксплуатации и обслуживания.



Сеть газового снабжения должна быть оснащена аварийным вентилем, установленным в начале общей линии подачи. Данный вентиль

должен находиться на виду и обеспечивать беспрепятственный доступ пользователя (Рис. 3).



Подключение к сети снабжения должно осуществляться посредством шланга, соответствующего действующим местным требованиям и имеющего характеристики, отвечающие стандарту EN 10226-1.



Шланг подачи газа должен подвергаться периодической проверке и/или замене авторизованными специалистами в соответствии с действующими местными требованиями.



На выходе из оборудования установлено соединение «мужского» типа диаметром 1/2" (G). Соединительный шланг должен быть оснащен резьбовым соединением «женского» типа диаметром 1/2" (G).



Трубные соединения должны быть крепко привинчены к соответствующим соединительным деталям



После открытия сетевой задвижки следует произвести проверку для выявления возможных утечек газа (Рис. 4).

После выполнения вышеописанных действий перекрыть сетевую задвижку (Рис. 3).



В случае необходимости замены форсунки при переходе на другой вид газа следовать указаниям, приведенным в главе «Ввод в эксплуатацию» (см. гл. 5)

СМЕНА ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВИДА ГАЗА - СМ. РАЗДЕЛ «ИЛЛЮСТРАЦИИ - СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ» «f»).



При выпуске с завода в техническом паспорте оборудования указывается вид газа, на который оно рассчитано. Любые модификации для изменения изначальных параметров должны производиться только с разрешения производителя или его доверенного лица.



Перенастройка оборудования с одного вида газа на другой должна осуществляться квалифицированным персоналом с допуском для проведения подобных действий. Правильная процедура перенастройки описана в соответствующей главе



Форсунки, байпасы, запальные форсунки, диафрагмы и иные детали, необходимые для перенастройки оборудования, должны заказываться напрямую у производителя



По завершении перенастройки с одного вида газа на другой заменить закрепленный на оборудовании технический паспорт, указав новые параметры, приведенные в прилагаемой наклейке



В некоторых случаях (для печей) может потребоваться замена двух табличек с техническим паспортом - одна из них расположена снаружи рядом с соединением для подключения подачи газа, другая - внутри (см. раздел «ИЛЛЮСТРАЦИИ», «f»).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА



Перед проведением любых работ пользователи должны соответствующим образом подготовиться, ознакомившись с настоящим руководством

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

5.

и приняв на вооружение установленные правила безопасности для того, чтобы обезопасить любое взаимодействие с оборудованием.



Любое конструктивное изменение, отражающееся на работе и

безопасности оборудования, должно вноситься только техническими специалистами, предоставленными производителем или получившими его формальную авторизацию. В противном случае производитель снимает с себя всякую ответственность за вносимые изменения и за ущерб, который может возникнуть вследствие них.



Даже после соответствующей подготовки при первом применении оборудования следует сначала проводить некоторые операции в режиме пробной имитации для быстрого запоминания основных аспектов работы оборудования, например, включения, выключения и т. д.



Перед выпуском оборудование подвергается испытанию со стороны изготовителя и поставляется настроенной для того вида газа и электрического напряжения, которые указаны в техническом паспорте.



При подаче сжиженного газа (бутана или пропана) под давлением 50 мбар перед прибором следует установить стабилизатор давления 50 мбар.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ, ПЕРВЫЙ ЗАПУСК / По завершении размещения оборудования и его подключения к источникам питания (включая соединение с канализацией, если это предусмотрено) следует провести следующую серию операций.

1. Удаление защитных материалов (масла, смазок, силикона и т. д.) изнутри и снаружи варочного отсека (см. гл. 3 / «Удаление защитных материалов»)
2. Общие проверки и осмотр, а именно:
 - Пробное включение сетевых выключателей и открытие задвижек (водяных, электрических, газовых, если это предусмотрено).
 - Проверка слива (если это предусмотрено).
 - Проверка и осмотр внешних систем вытяжки дыма/пара (если это предусмотрено).
 - Проверка и осмотр защитных панелей (все панели должны быть установлены

правильно).

ПРОВЕРКА И НАСТРОЙКА УЗЛОВ ГАЗОВОГО СНАБЖЕНИЯ



По завершении действий по подключению, описанных в предыдущих параграфах, оборудование, даже пройдя точную калибровку на этапе испытания, должно быть подвергнуто проверке на конечном месте эксплуатации для частичного выявления исходных рабочих параметров.



Первая проверка позволяет вычислить, с учетом изначально выбранного типа питания, поставляемого газовой компанией, точное давление поступающего газа.

ЗАМЕР ДАВЛЕНИЯ ПОДАВАЕМОГО ГАЗА



В том случае, если измерения показывают давление на 20 % ниже номинального (например, G20 20 мбар \leq 17 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



В том случае, если измерения показывают давление на 20 % выше номинального (например, G20 20 мбар \geq 25 мбар), следует прервать установку и связаться с компанией-поставщиком газа



Компания-производитель не признает за собой гарантийных обязательств в том случае, если эксплуатация производится при давлении газа ниже или выше указанных значений.



Убедиться в отсутствии утечек газа



После проверки давления и вида подаваемого газа может возникнуть необходимость проведения следующих действий. 1. Замена форсунки (в случае, если через сеть поступает газ, отличный от того, на который изначально рассчитано устройство - см. гл. 6)

ОПИСАНИЕ СПОСОБОВ ОТКЛЮЧЕНИЯ



При отключении изделия из-за неисправности или в экстренной

ситуации, если возникла непосредственная опасность для пользователя, в обязательном порядке следует изолировать изделие от электро-, водо- и газоснабжения.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ИЗ-ЗА НЕПОЛАДОК В РАБОТЕ

Предохранительные элементы / ОТКЛЮЧЕНИЕ: В потенциально опасных ситуациях происходит срабатывание предохранительного элемента, который автоматически прекращает нагрев. Процесс готовки приостанавливается до устранения причин неполадки.

ПОВТОРНЫЙ ПУСК: После устранения неполадки, повлекшей за собой срабатывание предохранительного элемента, квалифицированный работник может снова включить изделие с помощью соответствующих органов управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИ ПЕРВОМ ЗАПУСКЕ



Перед вводом изделия в эксплуатацию и после длительного простоя необходимо тщательно очистить его, чтобы устранить любые остатки загрязнений (см. «Устранение защитных материалов»).

ЕЖЕДНЕВНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ В ШТАТНОМ РЕЖИМЕ

1. Проверить санитарно-гигиеническое состояние изделия.
2. Проверить должную работу вытяжной системы в помещении.
3. Вставить штекер изделия в розетку электрического питания.
4. Включить электропитание изделия, открыть подачу газа и воды.
5. Убедиться, что дренажная система свободна от засоров (если имеется).

Выполнить действия, описанные в главе «Начало готовки».



Для удаления воздуха из трубопровода достаточно открыть газовый кран, повернуть рукоятку изделия в положение розжига, удерживая ее нажатой, поднести открытое пламя (спичку или т. п.) к запальнику и дождаться воспламенения газа.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ И ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД /

По завершении вышеперечисленных действий необходимо выполнить следующее.

1. Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электропитания с помощью сетевых задвижек и выключателей.
2. Убедиться, что сливные вентили (если имеются) находятся в закрытом положении.
3. Проверить санитарно-гигиеническое состояние оборудования.

ОТКЛЮЧЕНИЕ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПЕРИОД /

В случае длительного простоя необходимо выполнить все вышеописанные действия, предусмотренные для ежедневного отключения, и обеспечить защиту частей, подверженных окислению, следующим образом.

1. Для очистки частей использовать теплый слабый мыльный раствор.
2. Тщательно промыть части, не использовать прямые струи воды или струи под напором.
3. Аккуратно высушить все поверхности с помощью неабразивного материала.
4. Для создания защитной пленки на всех поверхностях из нержавеющей стали протереть их неабразивной тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле бытового назначения.

Если оборудование имеет дверцы с резиновыми прокладками, оставить дверцы приоткрытыми для проветривания, а на резиновые прокладки нанести защитный слой талька.

Регулярно проветривать оборудование и помещение.



Для поддержания оборудования в безукоризненном техническом состоянии следует не реже одного раза в год проводить его техническое обслуживание силами уполномоченного технического специалиста.

**КОНТРОЛЬ ДИНАМИЧЕСКОГО ДАВЛЕНИЯ ВЫШЕ ПО ЦЕПИ**

/ см. гл. 5 / Определение давления газа на входе.

КОНТРОЛЬ ДАВЛЕНИЯ В ИНЖЕКТОРЕ

 Если измеренное давление на 20% ниже входного давления, временно прекратите установку и обратитесь в уполномоченную службу поддержки

 Если измеренное давление выше входного давления, приостановите установку и обратитесь в авторизованную службу поддержки

ЗАМЕНА ЗАПАЛЬНОЙ ФОРСУНКИ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛ. g)

1. Закройте запорный кран выше прибора по цепи.
2. При необходимости снимите свечу накалывания, чтобы не повредить ее при замене форсунки (рис. 2).
3. Открутите гайку и разберите запальный инжектор (инжектор под ключен к биконусу - рис. 2).
4. Замените запальный инжектор (рис. 1) на соответствующий выбранному газу в соответствии со справочной таблицей.
5. Закрутите гайку с новым инжектором (рис. 2).
6. Вновь установите свечу накалывания (рис. 2).

7. Включите запальную горелку, чтобы убедиться в отсутствии утечек газа.



Проверьте газовое уплотнение с помощью соответствующих инструментов

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - h)

1. Закройте запорный кран выше прибора по цепи.
2. Выкрутите инжектор из его гнезда (рис. 3).
3. Замените инжектор на соответствующий выбранному газу согласно справочной таблице.
4. Как следует вкрутите инжектор в соответствующее гнездо.



Проверьте газовое уплотнение с помощью соответствующих инструментов

РЕГУЛИРОВКА ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ - СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛ. h)

Для регулирования первичного воздуха:

1. Открутите стопорный винт (рис. 1).
2. При необходимости установите расстояние в (X) мм от втулки, соответствующей выбранному газу (см. таблицу эталонных газов).



Зафиксируйте втулку винтом и установите на нее уплотнение



Перед тем как приступать к выполнению операций, ознакомьтесь с разделом «Общая информация и правила техники безопасности».

1. Снимите приборную панель и рукоятки
2. Откройте дверцу(-цы) прибора
3. Опорожните баки (см. гл. 8 / Слив масла) и извлеките контейнер для сбора масла, если таковой имеется, чтобы облегчить работу.

ЗАМЕНА ТЕРМОПАРЫ

1. Снимите термопару с клапана и с запального узла
2. Отсоедините от предохранительного термостата
3. Поставьте новую термопару и восстановите соединения

ЗАМЕНА СВЕЧА ЗАЖИГАНИЯ /1. Отсоедините высоковольтный кабель свечи зажигания / 2. Отвинтите гайку / 3. Установите новую свечу зажигания / 4. Подключите кабель высокого напряжения

ЗАМЕНА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РОЗЖИГ

1. Отсоедините кабель пьезоэлектрического запальника / 2. Снимите запальник, который требуется заменить / 3. Установите новый пьезоэлектрический запальник

ЗАМЕНА КЛАПАНА

1. Снимите держатель колбы и саму колбу
2. Отвинтите термопару и соединения для входа / выхода газа
3. Снимите рукоятку и крепежные винты клапана
4. Снимите пластиковую крышку
5. Установите новый клапан и сня-

тые детали

6. Восстановите соединения

ЗАМЕНА ГОРЕЛКИ

1. Отвинтите крепление от опоры и отсоедините источник питания
2. Снимите горелку
3. Снимите трубку Вентури и сопло с горелки, подлежащей замене
4. Установите трубку Вентури и сопло на новую горелку
5. Правильно установите новую горелку
6. Привинтите и восстановите соединения

ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО ТЕРМОСТАТА

1. Извлеките колбу из бака
2. Отвинтите опору и снимите термостат
3. Отсоедините электрокабель
4. Привинтите новый термостат к опоре и восстановите соединения
5. Установите новую колбу на опору

ЗАМЕНА МАСЛЯНЫЙ КРАН

1. Отвинтите крепление стержня крана и снимите его
2. Открутите кран
3. Снимите поставляемую ручку при наличии таковой и установите фиксатор нити на новый кран
4. Установите новый кран
5. Привинтите и восстановите соединения



Каждый раз при работе с компонентами проверьте газовые соединения на герметичность с помощью соответствующих инструментов и установите снятые детали обратно в правильном порядке

**РАСПОЛОЖЕНИЕ ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ - СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛ. I).**

Схема расположения рисунков имеет ориентировочный характер и может подвергаться изменениям.

1. Крышка
2. Корзина
3. Варочный отсек
4. Слот для контроля запального пламени
5. Узел розжига (см. «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и световых индикаторов»).
6. Заслонка для слива масла из варочного отсека
7. Контейнер для сбора отработанного масла

РЕЖИМЫ РАБОТЫ И ФУНКЦИИ РУКОЯТОК, КНОПОК И СВЕТОВЫХ ИНДИКАТОРОВ / СМ. РАЗД. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛ. I). Описание носит ориентировочный характер и может подвергаться изменениям.

① **КНОПКА ПЬЕЗОЭЛЕКТРИЧЕСКОГО РОЗЖИГА (GAS).** Выполняет только одну функцию: При нажатии дает искру для розжига запального пламени.

② **РУКОЯТКА ТЕРМОСТАТА (GAS).** Выполняет две функции:
1. Впрыскивает газ в цепь зажигания горелки.
2. Регулировка температуры.

③ **КЛАВИША ПОДАЧИ ГАЗА ДЛЯ ЗАПАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ (GAS):** При нажатии вводит газ в цепь зажигания для запального пламени.
КНОПКА ОБЩЕГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ: При нажатии останавливает подачу газа для запального пламени.

ЗАПУСК ПРОИЗВОДСТВА

 Прежде чем приступить к выполнению операций, см. «Общая информация о безопасности / Остаточные риски»

 Перед выполнением работ обратиться к параграфу «Ежедневное включение в штатном режиме».

 Запускайте прибор только после заполнения рабочей камеры маслом/жиром до необходимого уровня. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, опасным.

 Избыток масла/жира внутри рабочей камеры может привести к переливу и остаточному риску ожога. **При заливке учитывайте отметки мин. и макс. уровня на стенке варочного отсека.**

 Отсутствие масла в рабочей камере при работающем приборе может привести к пожару. Во время работы уровень масла / жира в рабочей камере должен оставаться в указанных пределах.

 Во время использования рекомендуется:
не наливать соли, ароматизаторы и т.п. в варочный отсек, не накрывать варочный отсек крышками или другими предметами во избежание образования конденсата внутри варочного отсека.

 Не используйте старый жир/масло (опасность повышения температуры вспышки и перегрева)

ЗАЛИВ МАСЛА/ЖИРА В ВАРОЧНЫЙ ОТСЕК - см. разд. ИЛЛЮСТРАЦИИ - ССЫЛКА m)

Прибор может быть снабжен одной

или двумя заслонками. Откройте дверцу и убедитесь в том, что заслонка для слива масла/жира находится в положении «закрыто» (рис. 1).

Налейте продукт, используемый для обработки (масло и/или жир) внутрь варочного отсека с учетом отметок минимального и максимального уровня на стенке самого варочного отсека (рис. 2).



Уровень масла при максимальной температуре увеличивается примерно на 1 см по сравнению с уровнем при низкой температуре



При использовании жира (сала и т.п.) в твердом состоянии во время зажигания необходимо установить термостат на минимальное значение, чтобы обеспечить медленное и постепенное растворение продукта внутри варочного отсека.



Максимальное количество масла/жира (сала и т.п.) внутри контейнера: - напр., FRG77A около 13 кг / FRG98A около 16,5 кг

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ - см. разд. ИЛЛ. - ССЫЛ. №)



Включение прибора допускается только после залива масла/жира внутрь варочного отсека. **Не допускайте включение всухую** (при пустом варочном отсеке). **Не доливайте** масло/жир при работающем приборе.



Во время использования не оставляйте оборудование без присмотра



При первом включении дождитесь, пока образовавшийся в газовом контуре воздух полностью не выйдет через газопровод.

Для начала процесса приготовления

следует действовать следующим образом:

1. Установите рукоятку термостата на пьезоэлектрический символ (рис. 3 С).

2. Нажмите до конца кнопку подачи газа для запального пламени на 20" (рис. 3 А) и одновременно несколько раз нажмите кнопку пьезоэлектрического зажигания (рис. 3 В), пока не загорится запальное пламя. **Запальное пламя видно через отверстие на передней панели. (Часть Е)**



Если после 20" пилотное пламя погаснет, повторите операцию. Если пилотное пламя не горит, обратитесь в центр технической поддержки.

Завершите операции включения запального пламени, поверните рукоятку термостата в положение с 1 по 8, чтобы установить желаемую рабочую температуру (рис. 3 С).

ПОЛОЖЕНИЕ РУКОЯТКИ	ТЕМПЕРАТУРА
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

ЗАЛИВ-СЛИВ ПРОДУКТА - см. разд. ИЛЛ. ССЫЛ. №)

Количество продукта внутри контейнера не должно превышать 3/4 от объема самой емкости (корзина на рис. 4). Например: картофель фри (6x6 мм) 1,5 кг для модели FRG77A / 2,5 кг для

модели FRG98A

Перед вводом корзины в варочный отсек подождите, пока не будет достигнута желаемая температура.



Приготовленный продукт должен быть полностью погружен в масло внутри варочного отсека.



запрещается употребление слишком влажных и слишком больших по размеру продуктов **(риск внезапного закипания)**

Продукты, обрабатываемые во время приготовления, должны быть помещены в специальные контейнеры и правильно размещены в варочном отсеке.

Завершив операции по заполнению корзины за пределами прибора, медленно вставьте корзину в варочный отсек, установив ее в соответствующее углубление (рис. 5).

По окончании процесса приготовления извлеките контейнер из варочного отсека (рис.6) и установите его в заранее предусмотренное место.

По окончании операций по извлечению продукта залейте в прибор новые продукты или выполните действия, описанные в параграфе «Выход из эксплуатации».

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ см. разд. ИЛЛ. ССЫЛ. i)

По окончании рабочего цикла нажмите кнопку «D» (рис. 3), чтобы выключить прибор.

Световые индикаторы (при наличии таковых) должны погаснуть.



Следует регулярно чистить прибор и удалять с него налет и/или остатки пищевых продуктов, см. главу «Техническое обслуживание».

При необходимости закройте варочный отсек при помощи соответствующих крышек или выполните последовательные операции:

- Слив отработанных масел.
- Текущее обслуживание.

СЛИВ ОТРАБОТАННОГО МАСЛА см. разд. ИЛЛЮСТРАЦИЯ ССЫЛ. о)

При сливе отработанных масел остаточный риск ожога сохраняется, этот риск может возникнуть при случайном контакте с маслом, обработанным при высоких температурах.



Прежде чем приступить к выполнению операций, подождите, пока температура масла в рабочей камере не понизится



Освободите варочный отсек от контейнеров, используемых при обработке продукта.



Емкость контейнера для сбора отработанных масел ограничена, при сливе масла из варочного отсека обязательно следите за наполнением контейнера.



Для безопасного перемещения заполняйте емкость для сбора масла не более чем на 3/4.

Откройте дверцу прибора и проверьте наличие контейнера для сбора под сливной заслонкой (рис. 7).

Убедившись, что контейнер (пустой) находится в своем корпусе, откройте сливную заслонку (рис. 8) и дайте отработанному маслу перетечь из варочного отсека в контейнер для сбора.

Заполните контейнер не более чем на 3/4 его емкости для безо-

пасного перемещения. Закройте заслонку (рис. 9).

Извлеките контейнер из соответствующего углубления и опорожните его, соблюдая процедуры утилизации, действующие в стране использования (рис.10). По окончании операций вновь установите опорожненный контейнер в соответствующее углубление. Повторяйте описанные выше опе-

рации до полного опорожнения варочного отсека.

Закройте дверцу прибора
Закройте сетевые блоки выше прибора по цепи (газ - вода - электричество).

Проверьте чистоту и гигиену прибора и емкостей, используемых для приготовления, см. «Техническое обслуживание».



ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА - ЗАПРЕТЫ - СОВЕТЫ - РЕКОМЕНДАЦИИ



Перед продолжением работы ознакомьтесь с главами 2 и 5.



Если изделие соединено с дымоходом, следует очищать дымоотводную трубу согласно местным нормам (дополнительные сведения следует запросить у организации, выполнявшей установку).



Прибор предназначен для приготовления пищевых продуктов. Следует всегда держать в чистоте само изделие и зону его размещения. Несоблюдение санитарно-гигиенических норм может стать причиной преждевременного износа изделия и возникновения опасных для пользователя ситуаций.



Загрязнения, скапливающиеся вокруг источников тепла, могут воспламеняться во вре-

мя эксплуатации изделия, создавая угрозу жизни и здоровью пользователя. Изделие следует регулярно чистить, удаляя все загрязнения и/или остатки пищевых продуктов.



Химическое воздействие соли и/или уксуса, а также других кислотосодержащих веществ в процессе приготовления может стать причиной коррозии варочного отсека. После контакта с такими веществами прибор следует тщательно вымыть специальным моющим средством, обильно промыть водой и тщательно высушить.



Бережно относитесь к поверхностям из нержавеющей стали: избегайте применения разъедающих веществ, не используйте абразивные материалы или острые инструменты.



Химические свойства чистящего средства для варочного отсека должны отвечать определенным требованиям: pH больше

12, без содержания хлоридов/аммиака, вязкость и плотность как у воды. Для наружной и внутренней чистки прибора используйте неагрессивные средства (используйте моющие средства бытового типа для чистки стали, стекла и эмали).



Внимательно читайте информацию на этикетках используемых средств, носите соответствующие средства индивидуальной защиты с учетом характера выполняемых работ (см. соответствующие обозначения на упаковке).



В случае длительного простоя отключите все линии питания, а также проведите тщательную очистку всех внутренних и наружных поверхностей прибора.



Подождите, пока температура прибора и всех его частей не снизится, чтобы оператор не получил ожогов

ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД



Извлеките все предметы из варочного отсека.



Слейте масло из варочного отсека (см. процедуру слива отработанного масла).

При помощи обычного пульверизатора нанесите на все поверхности (варочный отсек, крышка и все открытые поверхности) жидкое моющее средство. Неабразивной губкой тщательно очистите весь прибор вручную.

Затем обильно промойте водопроводной водой (не используйте прямую струю воды под напором), Слейте воду из варочного отсека,

используя сливной вентиль (см. процедуру слива отработанного масла).

После успешного завершения вышеописанных операций закройте сливную заслонку

Тщательно протрите варочный отсек насухо неабразивной тканью. При необходимости повторите вышеописанные действия в рамках нового цикла очистки.

По завершении операций вновь установите снятые детали в соответствующие углубления.

RU

ЧИСТКА ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ПРОСТОЕ

См. гл. 5 / Операции по выводу из эксплуатации / Вывод из эксплуатации с длительным простоем

Регулярно проветривайте оборудование и помещение.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА / КВАЛИФИКАЦИЯ - РАБОТЫ - ЧАСТОТА



Прежде чем продолжить, см. гл. 2 «Задачи и квалификация».



При обнаружении неисправности рядовой оператор должен произвести первый осмотр и, при наличии у него соответствующих полномочий, возобновить правильную работу прибора.



При невозможности устранения причины неисправности выключите прибор, отсоедините его от электросети и закройте все краны для подачи, а затем обратитесь в соответствующую службу технической поддержки.



Уполномоченный технический специалист может вмешаться, если рядовой опера-

тор не смог определить причину неисправности или если для возобновления правильной работы прибора необходимо выполнить работы, которые рядовой оператор не уполномочен выполнять.



Если поврежден кабель питания, обратитесь в уполномоченный сервисный центр для его замены.

ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ОПЕРАЦИИ		ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ
	Уход за прибором / Чистка деталей, контактирующих с продуктами питания	Ежедневно
	Очистка контейнеров и фильтров	Ежедневно / При необходимости
	Очистка при вводе в эксплуатацию	При доставке после установки
	Чистка дымохода	Ежегодно
	Проверка термостата	Ежегодно
	Проверка / Замена труб газоснабжения	При необходимости

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



При возникновении неисправностей оборудования использовать приведенную ниже таблицу для устранения наименее серьезные из них.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Газовое оборудование не включается.	- Газовый кран закрыт - Наличие воздуха в трубах	- Откройте сетевой кран - Повторите операции включения
Пятна на стенках варочного отсека	- Качество воды - Неэффективное моющее средство - Недостаточное ополаскивание	- Отфильтруйте воду (см. информацию о смягчителе воды) - Используйте рекомендованное моющее средство - Повторите ополаскивание
Запальник не включается	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте цепь пьезоэлектрического запальника • Запальник заблокирован • Газовый кран закрыт • Газовый кран или термостат повреждены 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените кабель, свечу зажигания или пьезоэлемент • Замените/Прочистите пилотное сопло • Откройте газовый кран • Замените кран или термостат (см. гл. 7 «Замена компонентов»)
Запальник включается, но пламя не горит	<ul style="list-style-type: none"> • Повреждена термопара • Сработал предохранительный термостат • Поврежден газовый клапан 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените термопару • Верните предохранительный термостат в исходное положение • Замените газовый клапан
Фритюрница не готовит правильно	<ul style="list-style-type: none"> • Проблемы с давлением газа • Размещение колбы термостата газового клапана • Газовый клапан 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте давление газа в форсунке • Установите колбу в надлежащее положение • Проверьте с помощью внешнего термометра температуру масла в баке, при неправильном значении замените клапан
Во время работы пламя горелки гаснет	<ul style="list-style-type: none"> • Проблемы с давлением газа • Недостаточный первичный воздух • Неправильные насадки 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте динамическое давление газа (все машины включены) • Отрегулируйте первичный воздух • Замените форсунки



При невозможности устранения причины проблемы выключите прибор и закройте все краны подачи, а затем обратитесь в уполномоченную службу технической поддержки



ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ



Утилизацию материалов в обязательном порядке следует выполнять согласно законодательным нормам страны, где происходит вывод оборудования из эксплуатации

В СООТВЕТСТВИИ с директивами (см. Раздел 0.1), касающимися ограничения использования вредных веществ при производстве электрического и электронного оборудования, а также утилизации отходов. Символ в виде перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или его упаковке указывает, что оборудование в конце своего жизненного цикла должно утилизироваться отдельно от прочих отходов. Раздельная утилизация этого оборудования после завершения его срока службы организуется и осуществляется производителем. Для утилизации данного оборудования пользователь должен обратиться к производителю и следовать его указаниям по раздельной утилизации изделия в конце его срока службы. Надлежащим образом организованный раздельный сбор и последующее направление оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении норм по охране окружающей среды способствует предотвращению негативных воздействий на окружающую среду и на здоровье людей, а также обеспечивает повторное использование и/или переработку материалов, из которых состоит изделие. Незаконная утилизация оборудования пользователем ведет к применению административных санкций, предусмотренным действующим законодательством.



Вывод из эксплуатации и демонтаж оборудования должны выполняться только квалифицированными специалистами по обслуживанию электрического и механического оборудования с обязательным применением соответствующих средств индивидуальной защиты: спецодежды, соответствующей типу проводимых работ, защитных перчаток, защитной обуви, касок и очков.



Демонтаж следует производить, предварительно освободив вокруг оборудования достаточное пространство, обеспечивающее полную безопасность движений.

Необходимо:

- Обесточить сеть электроснабжения.
- Отключить оборудование от электрической сети.
- Демонтировать электрические провода, находящиеся вне оборудования.
- Перекрыть кран на входе системы циркуляции воды (задвижку сети водоснабжения).
- Отсоединить и демонтировать шланги системы циркуляции воды.
- Отсоединить и демонтировать шланг для слива «серой» воды.



После проведения данных операций часть пола вокруг оборудования может оказаться влажной, поэтому, прежде чем переходить к последующим действиям, необходимо ее высушить.

Приведя рабочую территорию в вышеописанное состояние, необходимо:

- Демонтировать защитные панели.
- Отделить друг от друга основные узлы оборудования.
- Разделить узлы оборудования в соответствии с их характером (например, механические металлические детали, детали электрооборудования и т. д.) и отправить их в центры раздельного сбора.

УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ



В процессе эксплуатации и технического обслуживания следует избегать выброса в окружающую среду загрязняющих веществ (масла, жира и пр.), принимая меры к их раздельной утилизации в зависимости от их состава при соблюдении действующего законодательства.

Незаконная утилизация отходов предполагает применение санкций, предусмотренных действующим на территории страны утилизации законодательством.

CODICE - CODE - CODE - CÓDIGO - KOD - КОД - KODE	N° 200769
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA- KIA- DÁS	Rev. 1 - 03/2022
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENT- TYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT	M.I.U. / manuale di installazione e uso / installation and user manual
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - MODELЬ - MODELL- MODELL	GAS / GAZ
ANNO - YEAR - ANNÉE - AÑO - ANO - ROK - JAAR - ГОД - BYGGÅR - ÅR - ÉVE	2022
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOSC - CONFORMITEIT - MEGFELELÉSSERT	CE

TARGA DI IDENTIFICAZIONE - IDENTIFICATION PLATE

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance

A	MADE IN EU COMMERCIAL COOKING EQUIPMENT	CE
	REA 1523814 ITALY	
V	MODEL MODELLE MODELL	B
kW	SERIAL N° NO. SÉRIE NUM. SÉRIE	
Hz	DR	C

A	Mod.	SN° DR						
	V	Hz	kW	Type				
CE	IT-GB	ES-IE	PT	PL	FR-BE	NL	MT-CY	AT-CH
	Cat.	I2H3+	I2H3+	I2E3P	I2E+3+	I2L3P	I3BP	I2H3BP
	Ph (mbar)	20,23/97	20,29/97, 50/67	20,37	20/25, 29/97	25,37, 50	30	20,50
CE	LJ	NO-EELT-SK-SL-TN	LT-PL	DE	AL-IB-DK-FIO-SE-BG	LV		
	Cat.	I2E3P	I2H3BP	I2ELL3BP	I2H3BP	I2H		
	Ph (mbar)	20,37, 50	20,60	20,20, 50	20,30	20		
	EN 203-1	EN 203-2	EN 203-3	EN 203-4	EN 203-5	EN 203-6	EN 203-7	
	kW	220	m ² /h	G30	Kg/h			
	EN203-1 0694	PIN.N° BL2792	G23	m ² /h	G31	Kg/h		

0.1 NORMATIVE / STANDARDS OF REFERENCE

/ Reg. 2016/426/CE (GAR) / EN 437 EN 203-1 EN 203-2-4

/ Dir. 2011/65/EU (ROHS II) / Dir. 2012/19/EU (WEEE)

/ Reg. 1935/2004/CE (MOCA)

/ TECHNICAL DATA

MODELLO	Dimensioni vasca (cm)	Capacità vasca (l)	Attacco gas Ø"	Ass. el (W)	Alim. (kW)	Peso. (kg)
MODEL	Tank dimensions (cm)	Tank capacity (l)	Gas coupling Ø"	Power consumption (W)	El. supply (kW)	Weight (kg)
SU ARMADIO / ON CABINET						
APFG-47P/PL	28x34x30	14	1/2"	-	-	57
APFG-47/2P/PL	14x34x30	7+7	1/2"	-	-	62
APFG-77P/PL	28x34x30	14+14	1/2"	-	-	97
APFG-49P/PL	30x40x31,5	18	1/2"	-	-	69
APFG-89P/PL	30x40x31,5	18+18	1/2"	-	-	114
TOP						
APFG-47T/PL	28x34x30	14	1/2"	-	-	48
APFG-77T/PL	28x34x30	14+14	1/2"	-	-	84

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE NOMINALE: 230 V ~ 1N 50/60 Hz. N.B.: La potenza assorbita con 220 V ~ 1N 50/60 Hz è circa 8% inferiore. La potenza assorbita con 240 V ~ 1N 50/60 Hz è circa 8% superiore. / **RATED SUPPLY VOLTAGE:** 230 V ~ 1N 50/60 Hz. N.B.: The power absorbed with 220 V ~ 1N 50/60 Hz is about 8% lower. The power absorbed with 240 V ~ 1N 50/60 Hz is about 8% lower.



INFORMATION ON NEW GAS DUTCH The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m³ (dry, 0°C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15°C, upper value). This appliance can moreover be converted and/or be calibrated for the appliance category E (I2E). This therefore implies that the appliance “is suitable for G+ gas and H gas or is demonstrably suitable for G+ gas and can demonstrably be made suitable for H gas” within the meaning of the “Dutch Decree of 10 May 2016 regarding amendment of the Dutch Gas Appliances Decree and the Dutch Commodities (Administrative Fines) Act in connection with the changing composition of gas in the Netherlands as well as technical amendment of some other decrees.



1. I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm - Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm - Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm. **2. RDA:** Regolazione dell’aria primaria; Primary air regulation; Réglage dell’air primaire; Primärlufteinstellung; Regulación de la entrada del aire.

/ TECHNICAL DATA

AT / Austria	EE / Estonia	IS / Iceland	NO / Norway
AL / Albania	ES / Spain	IT / Italy	PL / Poland
BE / Belgium	FI / Finland	LT / Lithuania	PT / Portugal
BG / Bulgaria	FR / France	LV / Latvia	RO / Romania
CH / Switzerland	GB / UK	LU / Luxembourg	SE / Sweden
CY / Cyprus	GR / Greece	MK / Macedonia	SI / Slovenia
CZ / Czech Rep.	HR / Croatia	MT / Malta	SK / Slovakia
DE / Germany	HU / Hungary	NL / Netherland	TR / Turkey
DK / Denmark	IE / Ireland		

IT, IE, GR, GB, ES, PT, BG, CZ, DK, FI, EE, SE, HR, LT, LU, LV, NO, PL, RO, SI, SK, TR, AL, MK, CH					
Modelli – Models			APFG-47... / APFG-77...**	APFG-47/2P/PL	APFG-49... / APFG-89...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5** (12 G30/31)**	6,25+6,25 (6+6 G30/31)	18**
Consumo gas - Gas consumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G30/G31	kg/h	0,945**/ 0,932**	0,945/ 0,932	1,418**/ 1,398**
Brucciato- re principale - Main burner	G20 20 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Brucciato- re pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		51	27	51
Brucciato- re principale - Main burner	G30/G31 28-30/37 mbar* G30/ G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BY PASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Brucciato- re pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 28-30/37 mbar* G30/ G31 30/30 mbar* G31 37 mbar*		30	19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobro os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdene

AT, CH					
Modelli – Models			APFG-47... / APFG-77...**	APFG- 47/2P/PL	APFG-49... / APFG-89...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power		(kW)	12,5**	6,25+6,25	18**
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G30/ G31	kg/h	0,985**/ 0,971**	0,985/ 0,971	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		51	27	51
Bruciatore principale - Main burner	G30G/31 50 mbar*		105K	105K	105K
R.D.A.-X mm			12	12	13,5
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 50 mbar*		30	19	30

BE, FR					
Modelli – Models			APFG-47... / APFG-77...**	APFG- 47/2P/PL	APFG-49... / APFG-89...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power		(kW)	12,5** (12 G30/31)	6,25+6,25 (6+6 G30/31)	18**
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G25	m³/h	1,537**	1,537	2,214**
Bruciatore princ - Main burner	G30/ G31	kg/h	0,945**/0,932**	0,945/0,932	1,418**/ 1,398**
	G20/G25 20/25 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20/G25 20/25 mbar*		51	27	51
Bruc. princ - Main burner	G30/G31 28-30/37 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 28-30/37 mbar*		30	19	30

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

DE					
Modelli – Models		APFG-47... / APFG-77... **		APFG-47/2P/PL	APFG-49... / APFG-89... **
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power		(kW)	12,5**	6,25+6,25	18** (G25 17,5kW)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G25	m³/h	1,537**	1,537	2,152**
	G30/G31	kg/h	0,985**/ 0,971**	0,985/ 0,971	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		51	27	51
Bruc.princ - Main burner	G25 20 mbar*		195L	195L	200L
R.D.A.-X mm			20	20	22
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G25 20 mbar*		51	27	51
Bruc.princ - Main burner	G30/G31 50 mbar**		105K	105K	105K
R.D.A.-X mm			12	12	13,5
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruciatore pilota Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 50 mbar**		30	19	30
MT, CY, IS					
Modelli – Models		APFG-47... / APFG-77... **		APFG-47/2P/PL	APFG-49... / APFG-89... **
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power		(kW)	12**	6+6	18**
Consumo gas - Gasconsumption	G30/ G31	kg/h	0,945**/ 0,932**	0,945/ 0,932	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G30/G31 30/30 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 30/30 mbar*		30	19	30

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

NL					
Modelli – Models		APFG-47... / APFG-77...**		APFG-47/2P/PL	APFG-49... / APFG-89...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale					
- Nominal thermal power		(kW)	12,5 ** (12 G30/31)**	6,25+6,25 (6+6 G30/31)	18** (G25.3 17,5 kW)
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m ³ /h	1,323**	1,323	1,903**
	G25.3	m ³ /h	1,503**	1,503	2,104**
	G30/G31	kg/h	0,945**/ 0,932**	0,945/ 0,932	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G20 20 mbar*		180L	180L	175L
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	24
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 20 mbar*		51	27	51
Bruciatore princ - Main burner	G25.3 25 mbar*		185L	185L	180L
R.D.A.-X mm			20	20	22
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G25.3 25 mbar*		51	27	51
Bruciatore princ - Main burner	G30/G31 30/30 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 30/30 mbar*		30	19	30

*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobře os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdene

HU					
Modelli – Models		APFG-47... / APFG-77...**		APFG-47/2P/PL	APFG-49... / APFG-89...**
Tipo – Type A1					
Potenza nominale - Nominal thermal power	(kW)		12,5** (12 G30/31)**	6,25+6,25 (6+6 G30/31)	18**
Consumo gas - Gasconsumption	G20	m³/h	1,323**	1,323	1,903**
	G25.1	m³/h	1,535**	1,535	2,210**
	G30/ G31	kg/h	0,945**/ 0,932**	0,945/ 0,932	1,418**/ 1,398**
Bruciatore princ - Main burner	G20 25 mbar*		175L	175L	170L
R.D.A.-X mm	G20 25 mbar*		21	21	22
Bruciatore princ - Main burner	G25.1 25 mbar*		195L	195L	195L
R.D.A.-X mm	G25.1 25 mbar*		19	19	22
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G20 25 mbar* G25.1 25 mbar*		51	27	51
Bruciatore princ - Main burner	G30/G31 29/37 mbar*		120K	120K	120K
R.D.A.-X mm			22,5	22,5	22
BYPASS-Ø-1/100mm			-	-	-
Bruc. pil. - Pilot burner (max 0,25 kW)	G30/G31 29/37 mbar*		30	19	30

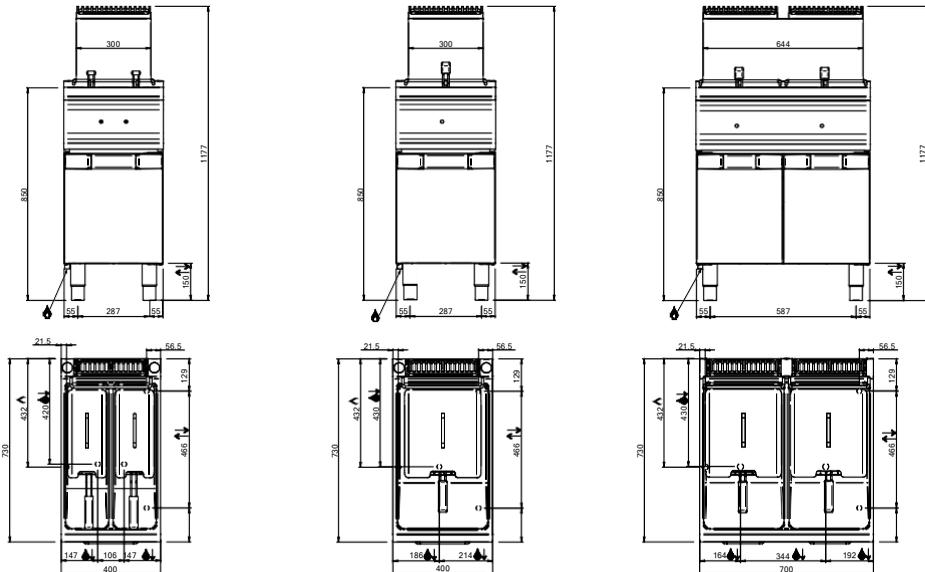
*Pressione gas alla rampa / Inlet gas pressure

**Raddoppiare i valori / Double the values / Doubler les valeurs / Duplica los valores / Die Werte verdoppeln / Dobre os valores / Verdubbel de waarden / Podwoić wartości / Удвойте ценности / Doble verdene

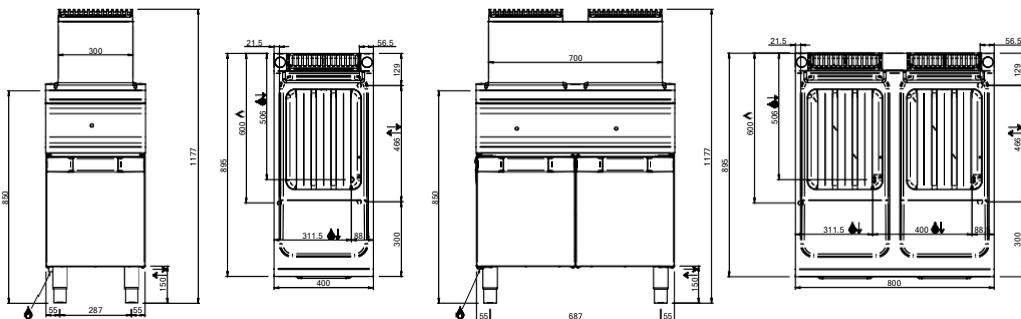
ON CUPBOARD

LEGENDA SIMBOLI / LEGEND					
	INGRESSO GAS / GAS INLET (LN 10226-1) Ø M 1/2"		INGRESSO ACQUA / WATER INLET Ø M 1/2"		ATTACCO EQUIPOTENZIALI F / EQUIPOTENTIAL
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY		SCARICO ACQUA / OLI WATER / OILS DRAIN		REGOLAZIONE PIEDINI / FEET ADJUSTMENT (h 0/+50) / TOP VERSION (h 0/+5)

APFG-47P/PL / APFG-77P/PL

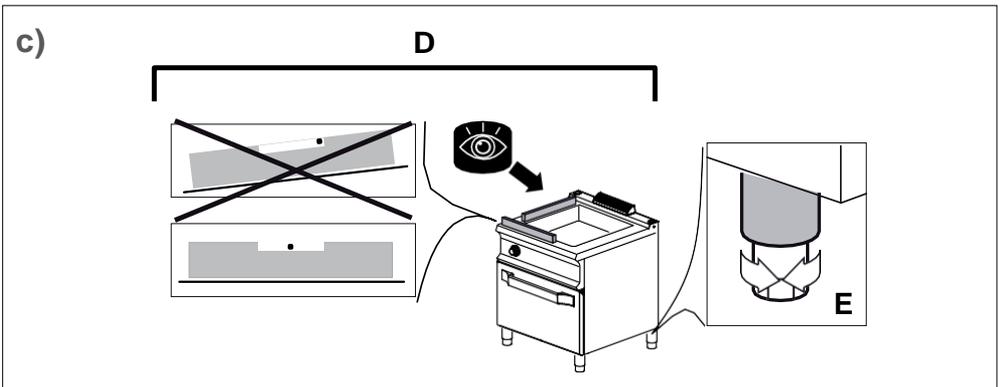
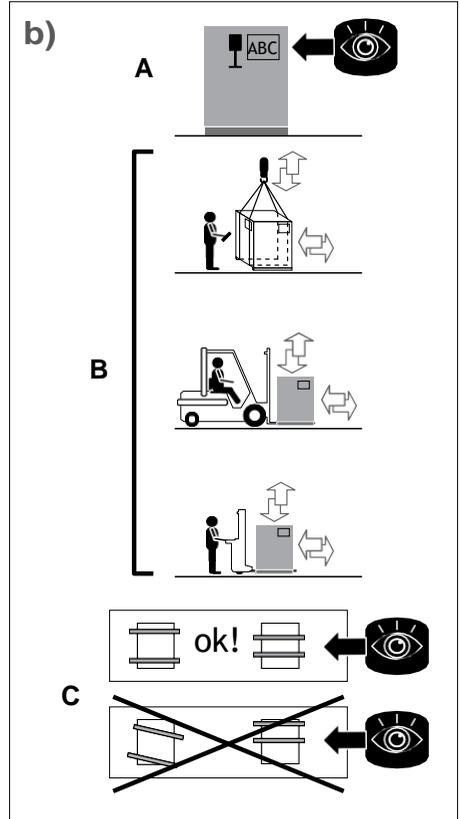
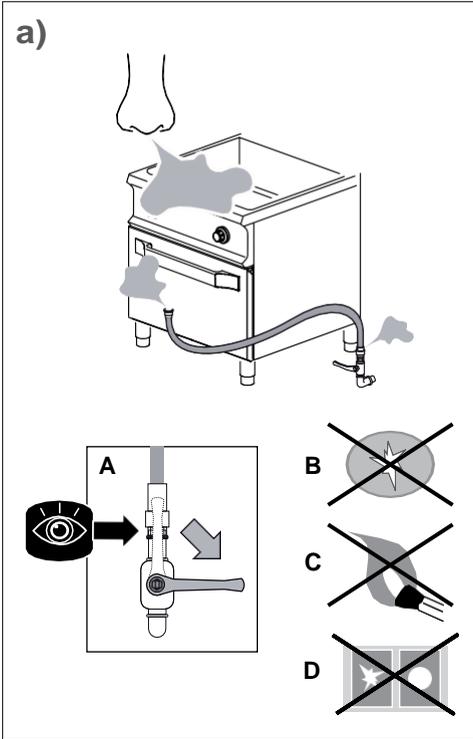


APFG-49P/PL / APFG-89P/PL

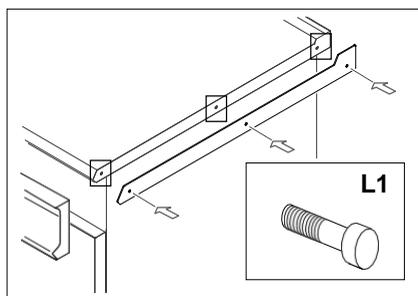
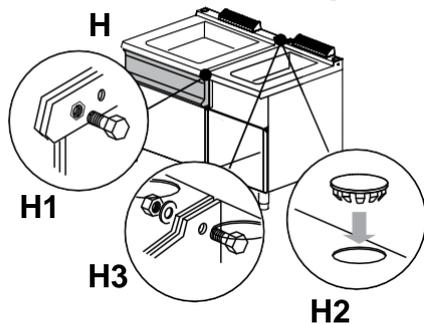
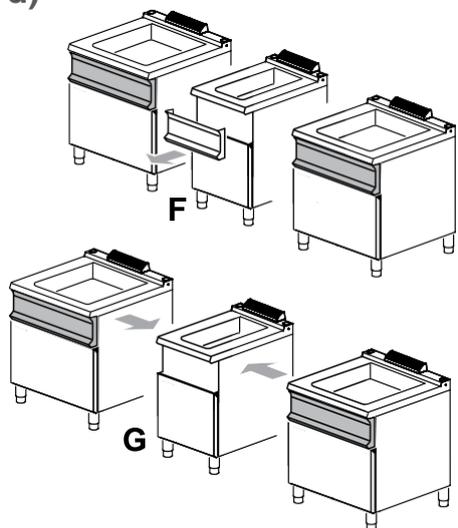




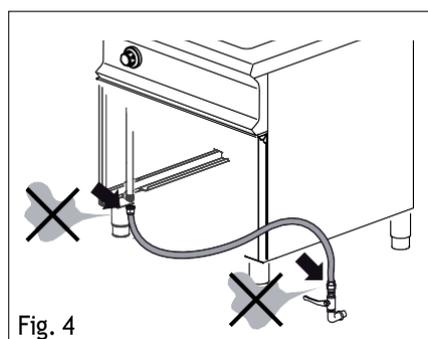
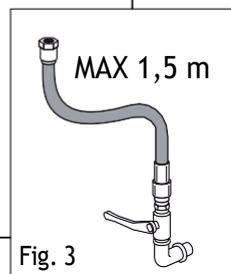
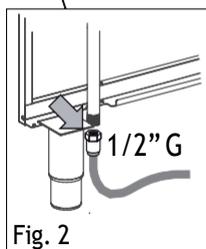
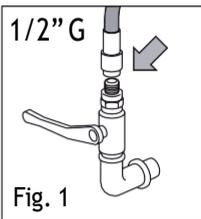
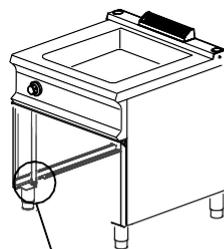
INSTALLAZIONE / INSTALLATION



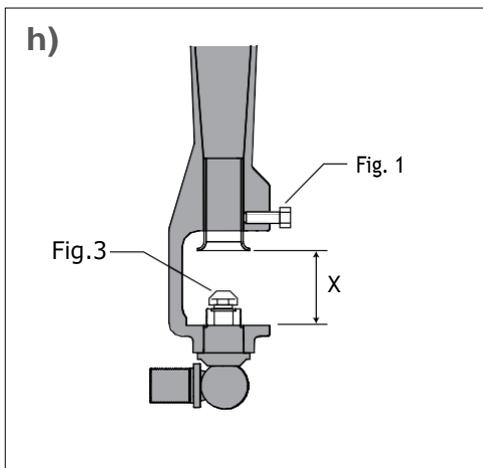
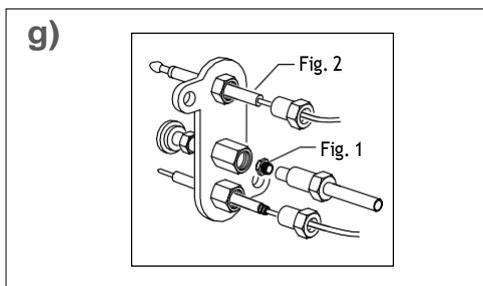
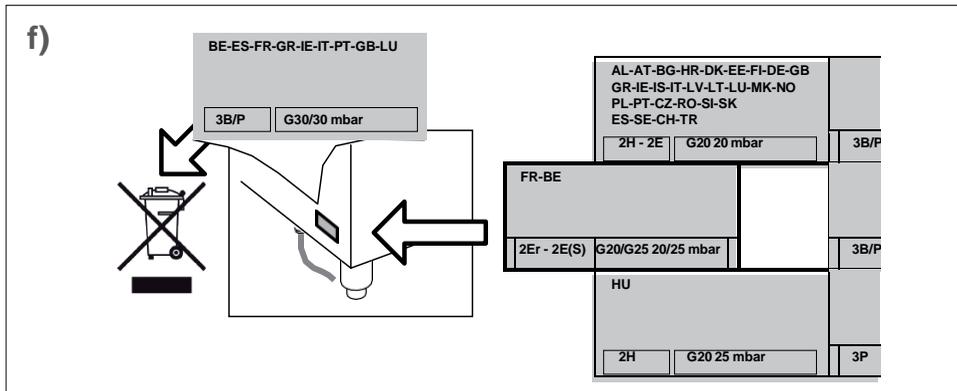
d)



e)

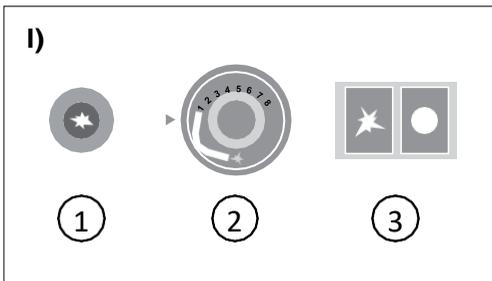
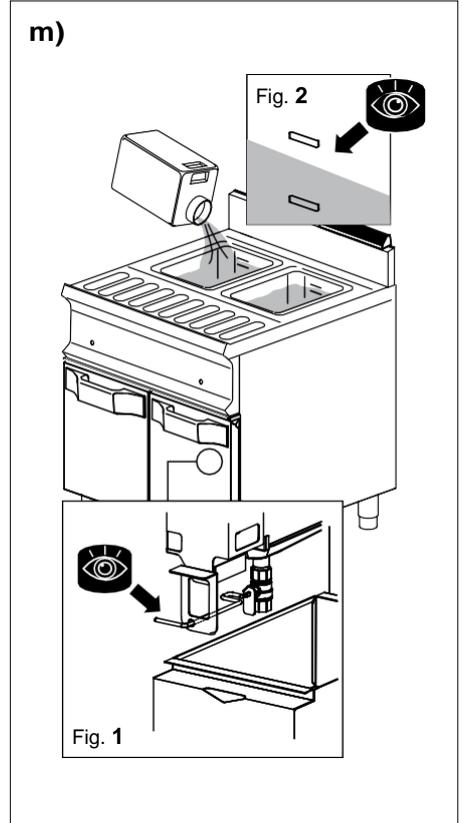
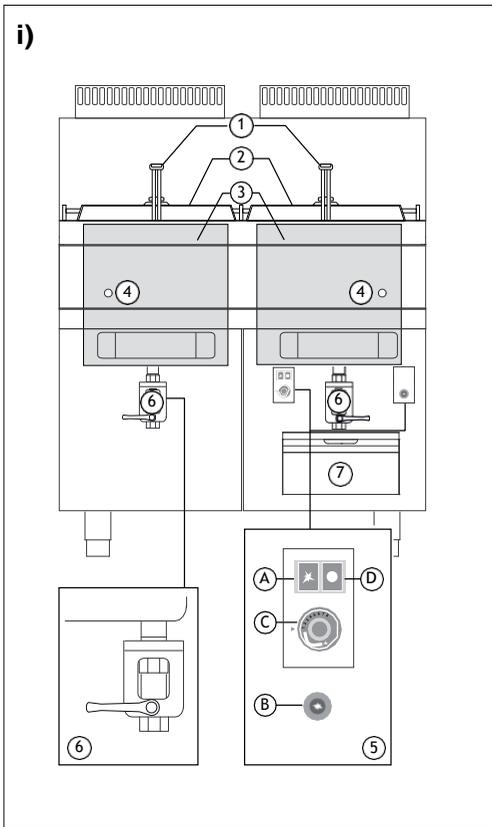


INSTALLAZIONE / INSTALLATION

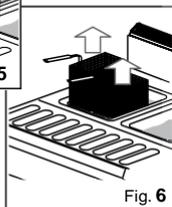
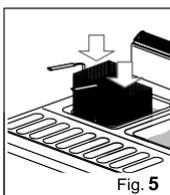
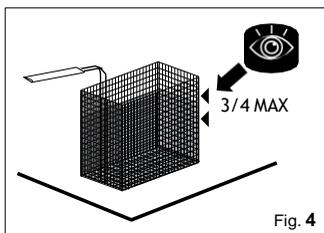
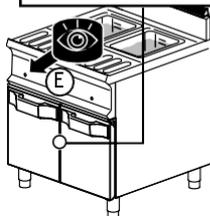
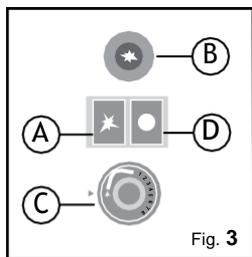




USO / USER



n)



o)

