FRYTOP A GAS
Manuale d'Uso e Manutenzione

Prima dell'Utilizzo, si prega di leggere attentamente le istruzioni per garantire un performance ideale e evitare danni.

Modelli

AT7G4G-C-A	AT7G8G-BC-E	AT9G4G-C-A	AT9G8G-BC-E
AT7G4G-C-B	AT7G8G-BC-F	AT9G4G-C-B	AT9G8G-BC-F
AT7G4G-BC-A	AT7G8G-BCD-A	AT9G4G-BC-A	AT9G8G-BCD-A
AT7G4G-BC-B	AT7G8G-BCD-B	AT9G4G-BC-B	AT9G8G-BCD-B
AT7G4G-BCD-A	AT7G8G-BCD-C	AT9G4G-BCD-A	AT9G8G-BCD-C
AT7G4G-BCD-B	AT7G8G-BCD-D	AT9G4G-BCD-B	AT9G8G-BCD-D
AT7G8G-C-A	AT7G8G-BCD-E	AT9G8G-C-A	AT9G8G-BCD-E
AT7G8G-C-B	AT7G8G-BCD-F	AT9G8G-C-B	AT9G8G-BCD-F
AT7G8G-C-C	AT7G4G-F-A	AT9G8G-C-C	AT9G4G-F-A
AT7G8G-C-D	AT7G4G-F-B	AT9G8G-C-D	AT9G4G-F-B
AT7G8G-C-E	AT7G8G-F-A	AT9G8G-C-E	AT9G8G-F-A
AT7G8G-C-F	AT7G8G-F-B	AT9G8G-C-F	AT9G8G-F-B
AT7G8G-BC-A	AT7G8G-F-C	AT9G8G-BC-A	AT9G8G-F-C
AT7G8G-BC-B	AT7G8G-F-D	AT9G8G-BC-B	AT9G8G-F-C
AT7G8G-BC-C	AT7G8G-F-E	AT9G8G-BC-C	AT9G8G-F-E
AT7G8G-BC-D	AT7G8G-F-F	AT9G8G-BC-D	AT9G8G-F-F

Cari clienti e utenti：

Grazie per aver scelto i nostri prodotti. Per garantire un utilizzo migliore, si prega di leggere le istruzioni attentamente prima dell'operazione. E si prega di seguire le istruzioni per evitare possibili danni.

Si prega di mantenere questo manuale in un posto sicuro per riferimento e operazione nel futuro.

Questo manuale potrebbe subire modifiche senza preavviso e il produttore riserva il diritto d'autore.

Il dispositivo è per utilizzo commerciale invece di utilizzo a casa.

Il dispositivo è solo per utilizzo professionale e quindi va operato da persona qualificata.

PERICOLO

Se si sente l'odore di gas:

- **Chiudere il congegno di entrata di gas.**
- **Estinguere qualsiasi fiamma visibile.**
- **Se l'odore di gas non sparisce ancora, allontanarsi dal dispositivo e chiamare immediatamente il fornitore di gas o il vigile del fuoco.**

PER SUA SICUREZZA

Non utilizzare o riservare benzina o altro infiammabile vapore o liquido in vicinanza al dispositivo.

AVVERTIMENTO: installazione, regolamento, modifica, servizio o manutenzione impropria può causare danni, ferite o morte. Leggere e seguire attentamente le istruzioni per installazione, operazione e manutenzione.

Frytop a Gas

Istruzioni per Installazione, Operazione e Manutenzione

INDICE

1. Sicurezza ..... - 3 -

2. Introduzione Breve ..... - 3 -

3. Autorità e responsabilità del produttore ..... - 3 -

4. Specifiche Tecniche ..... - 3 -

5. Trasporto e stoccaggio ..... - 21 -

6. Installation and Debugging ..... - 21 -

7. Notifiche di sicurezza e cauzione ..... - 23 -

8. Istruzione di operazione ..... - 24 -

9. Pulizia e Manutenzione ..... - 25 -

10. Diagnosi di problemi ..... - 27 -

1. Sicurezza

⚠ **Assicurarsi che la persona che installa e opera il dispositivo sia un tecnico qualificato e autorizzato ed eseguire l'installazione e l'utilizzo a seconda delle istruzioni. Il produttore non èresponsabileper qualsiasi danno accidente causati per operazioni o manutenzioni inappropriate.**

⚠ **Non avvicinare qualsiasi cosa infiammabile al dispositivo. Durante l'utilizzo, una certa distanza tra le cose infiammabile e il dispositivo deve essere mantenuta.**

⚠ **Posizionare il prodotto in un posto ragionevole e seguire le richieste riguardanti il gas.**

⚠ **Se accade una perdita di gas, chiudere la valvola di gas immediatamente e chiama la compagnia fornitore di gas.**

⚠ **Il dispositivo non deve essere operato da chi sotto 18 anni; con ridotta capacità fisica o mentale; o con mancanza di esperienza e conoscenza necessaria a meno di proprie istruzioni e garanzie di sicurezza**

2. Introduzione Breve

Questa è una seria di frytop di design innovativo, struttura avanzata e ragionevole che permettono operazioni facili, durata vitale lunga e manutenzione facile. È dotata di bruciatore di acciaio inossidabile, fiamma di pilota, protezione antincendio, ignizione di piezoelettrico che facilitare ignizione di bruciatori. È idonea per utilizzo in ristoranti, locali, hotel, supermercati e altri luoghi dell'industria alimentare.

3. Autorità e responsabilità del produttore

Non è permessa una modifica parziale o completa senza autorizzazione esplicita da parte di produttore.

In questi seguenti casi, non è responsabile il produttore:

⚠ **Non sono seguite le istruzioni o avvertimenti durante l'utilizzo o altre operazioni;**

⚠ **Le condizioni di operazioni non in coordinazione con le specifiche tecniche;**

⚠ **Operata incorrettamente dalle persone non qualificate;**

⚠ **Inosservanza della legislazione locale durante l'utilizzo del prodotto;**

⚠ **Riparata o trasformata da tecnico non autorizzato;**

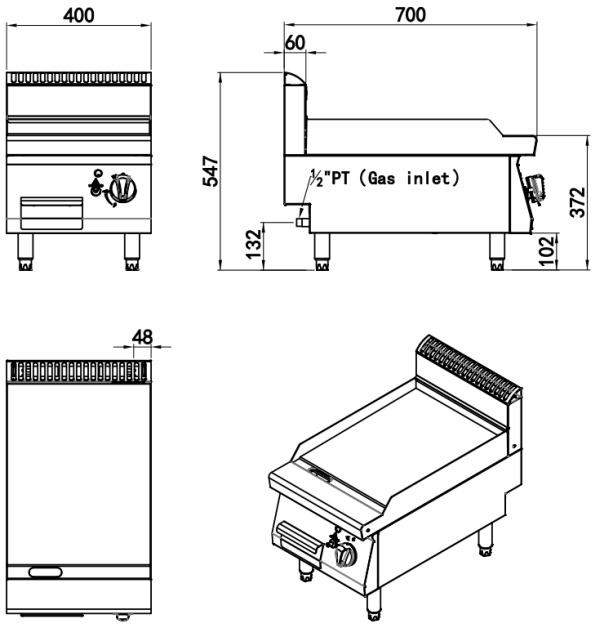
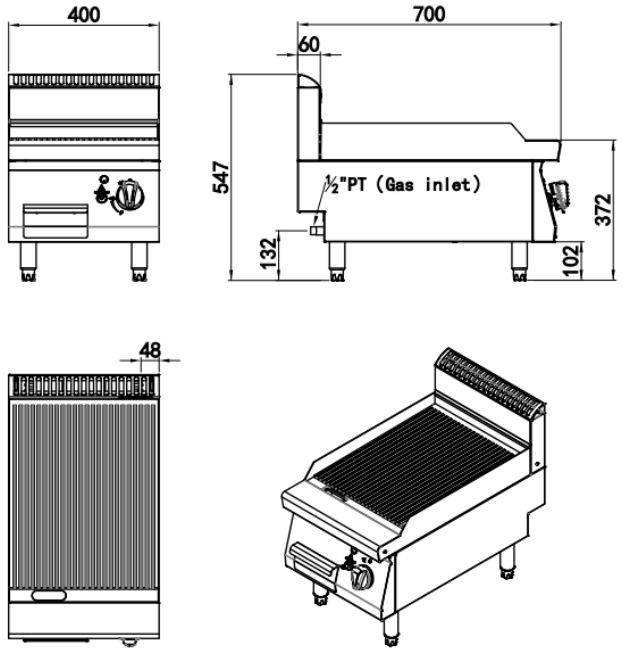
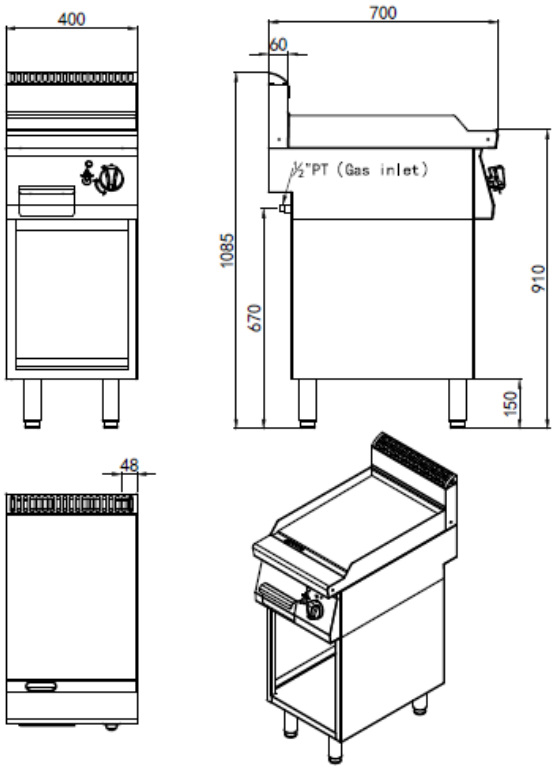
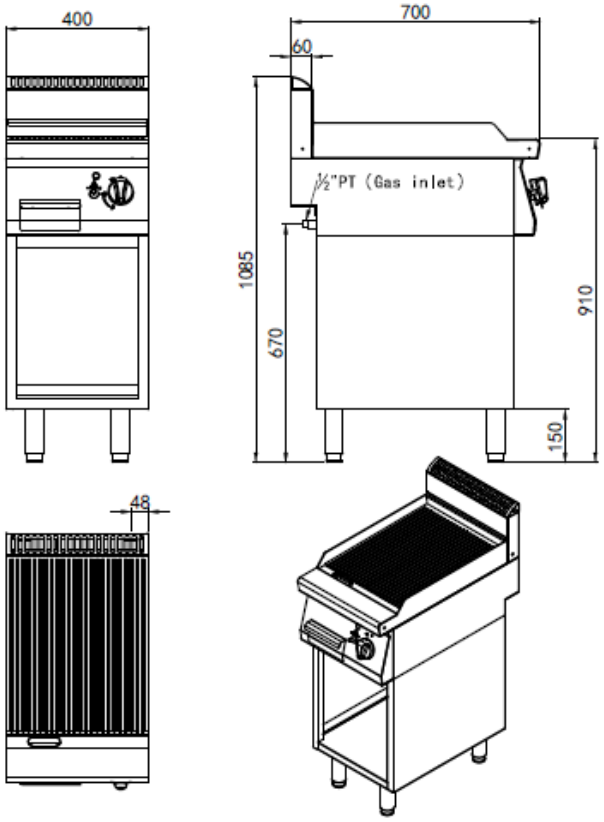
⚠ **Parti o accessori non forniti dal produttore;**

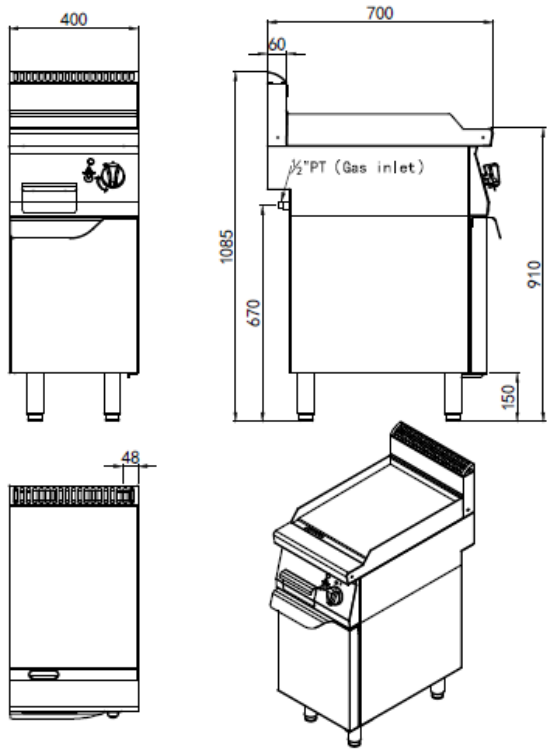
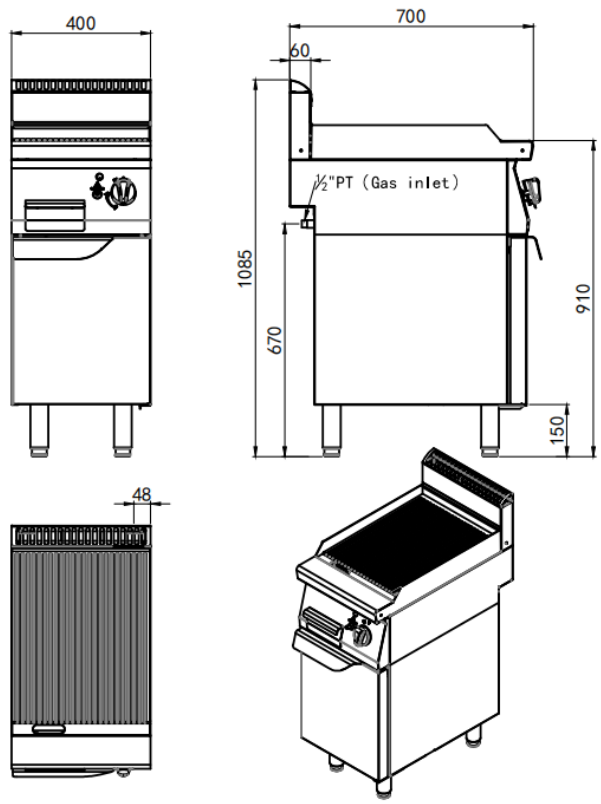
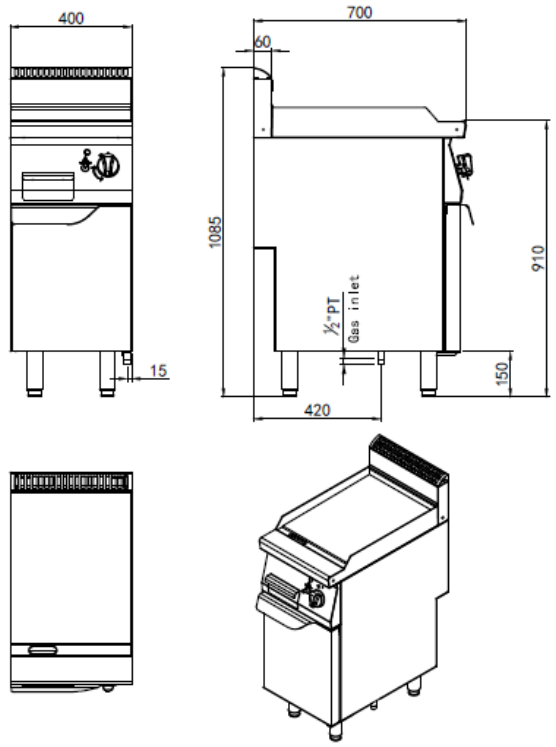
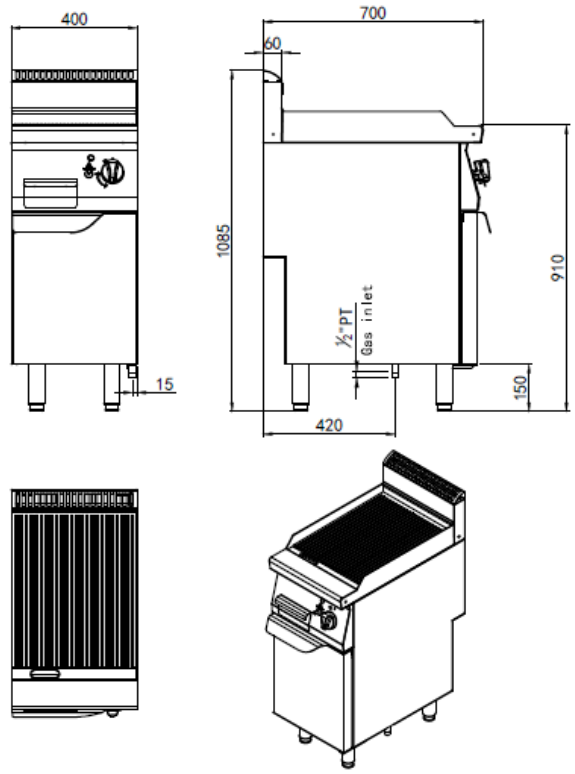
⚠ **Accidenti causati da forza maggiore;**

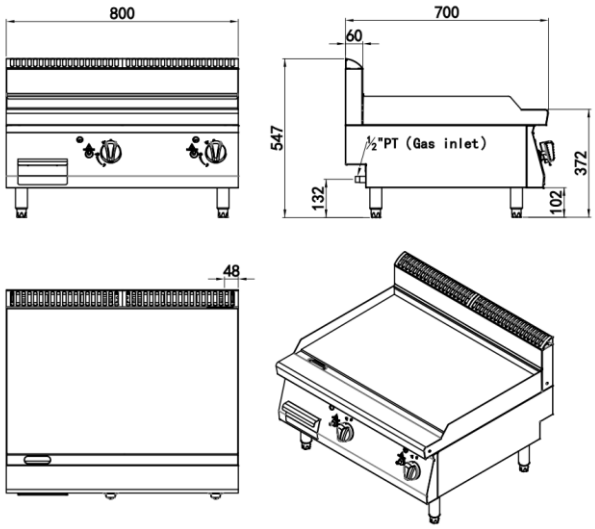
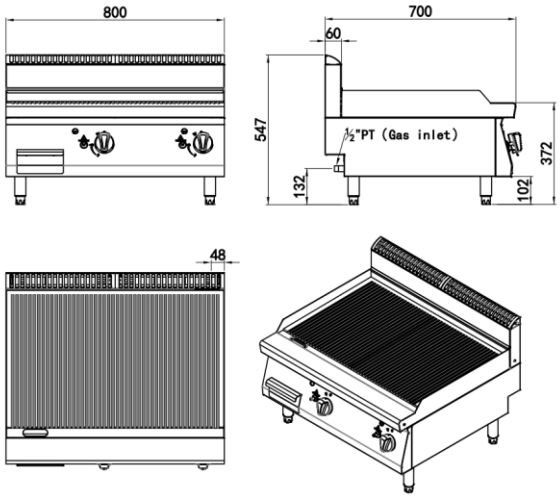
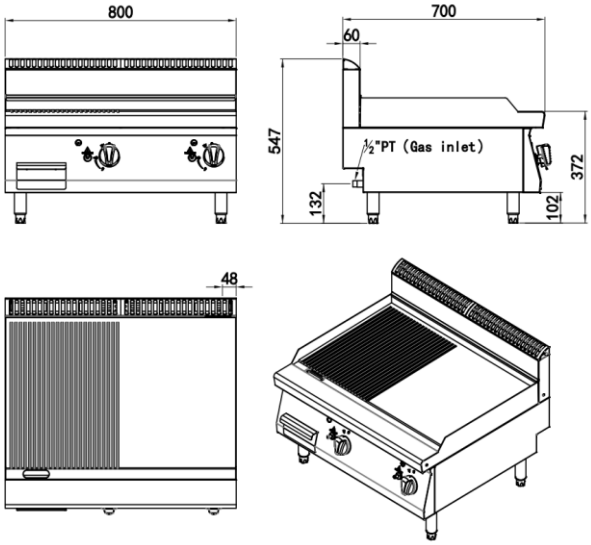
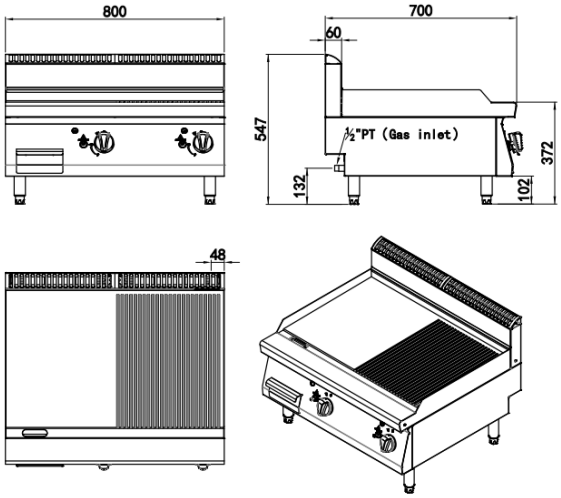
⚠ **Non sono seguite le istruzioni per qualsiasi ragione.**

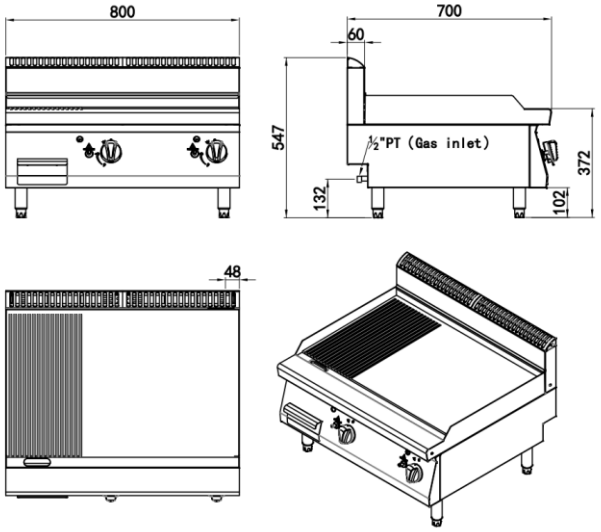
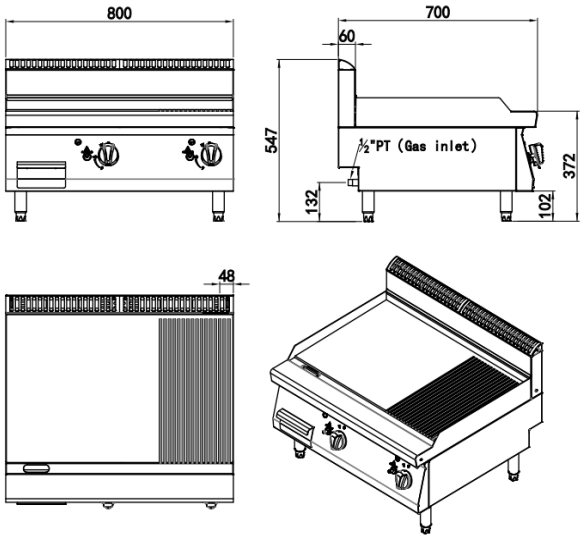
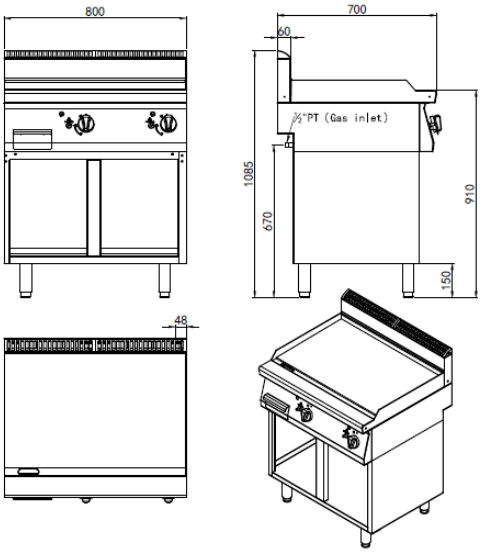
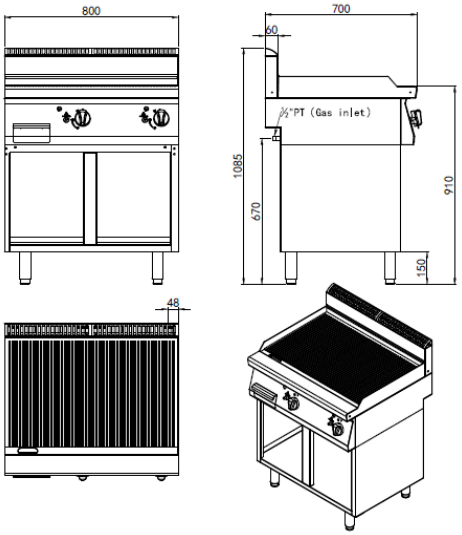
4. Specifiche Tecniche

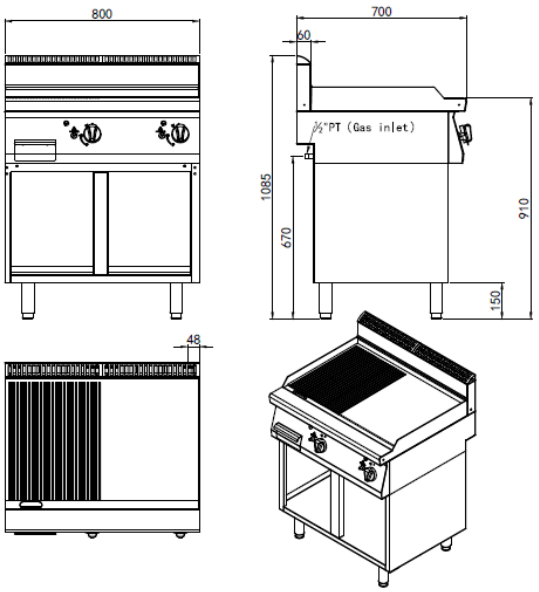
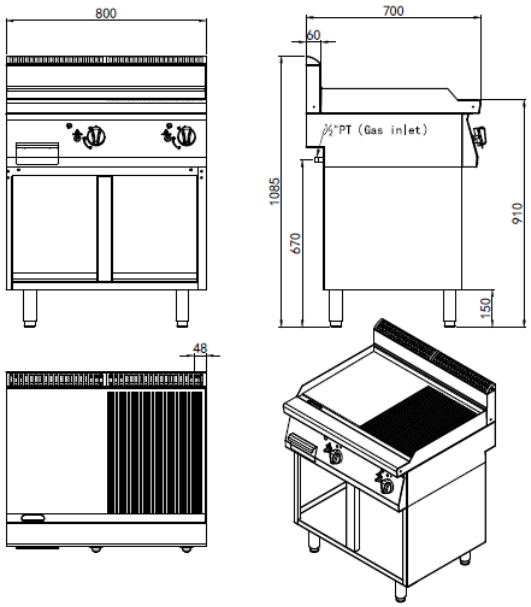
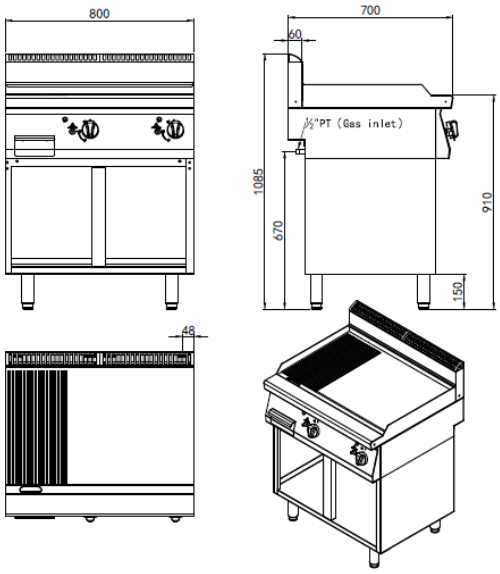
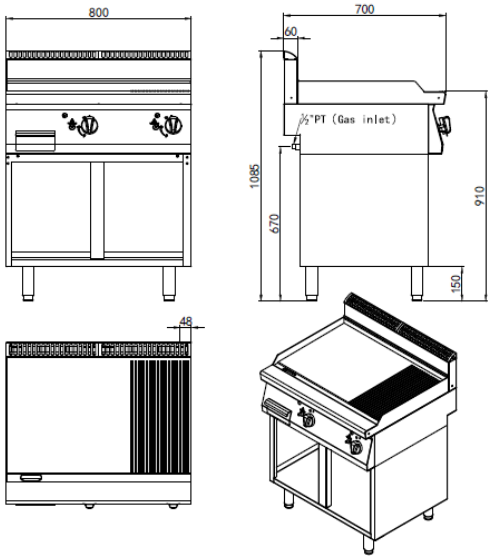
4.1、Dimensione esteriore(mm)

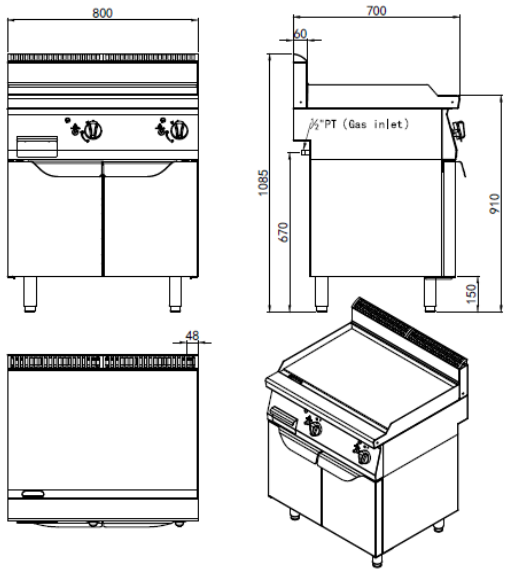
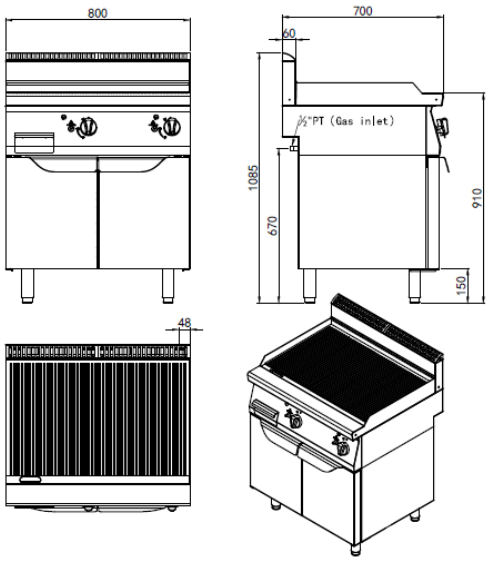
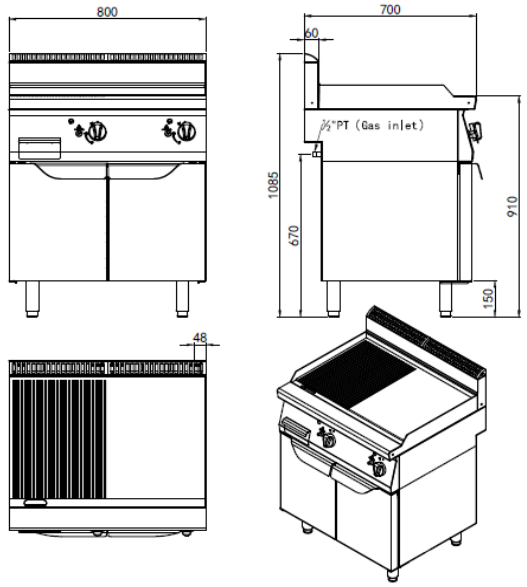
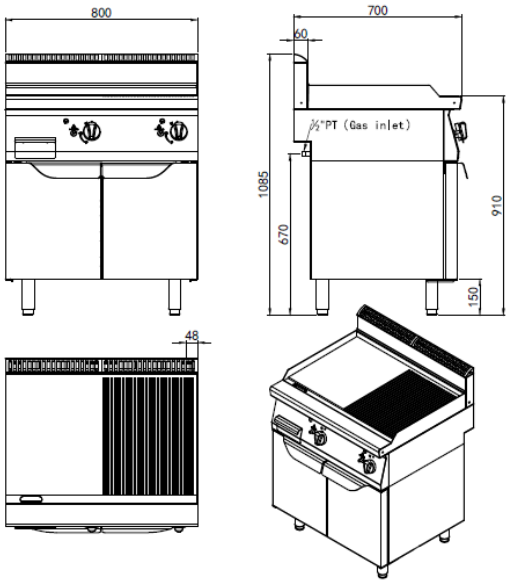
AT7G4G-C-A	AT7G4G-C-B
	
AT7G4G-BC-A	AT7G4G-BC-B
	

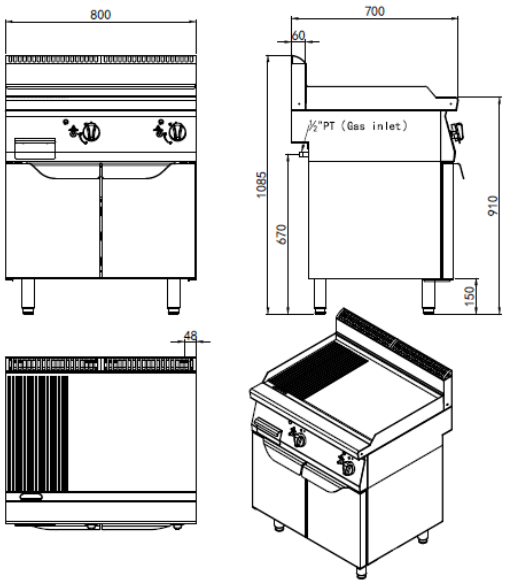
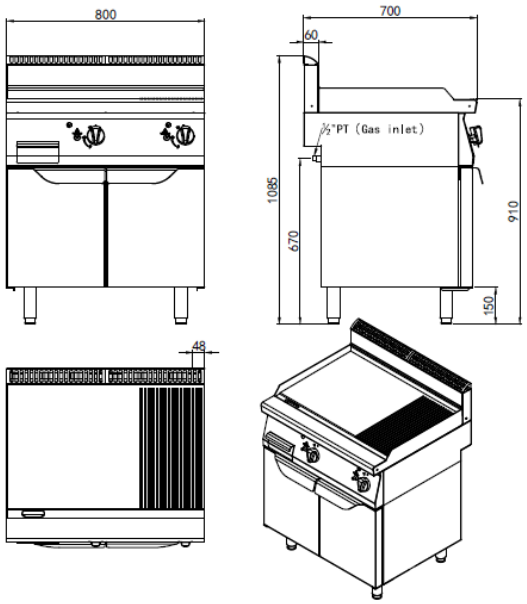
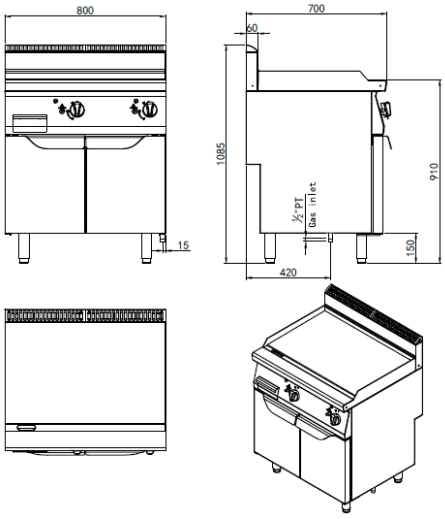
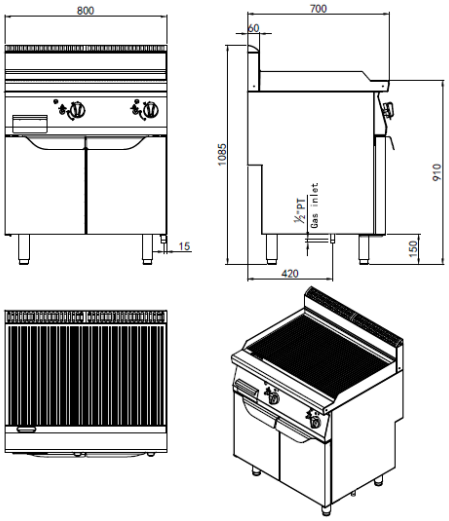
AT7G4G-BCD-A	AT7G4G-BCD-B
	
AT7G4G-F-A	AT7G4G-F-B
	

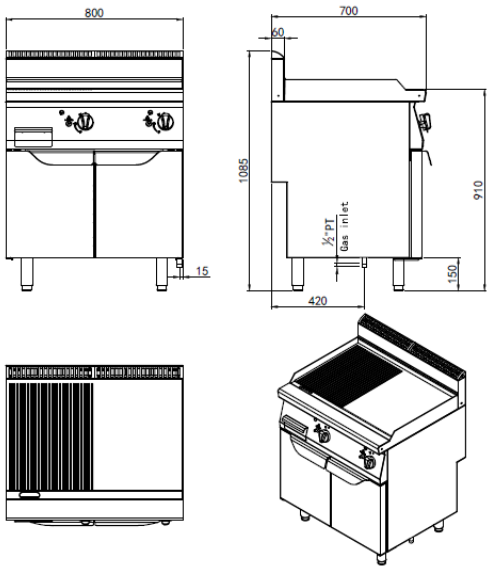
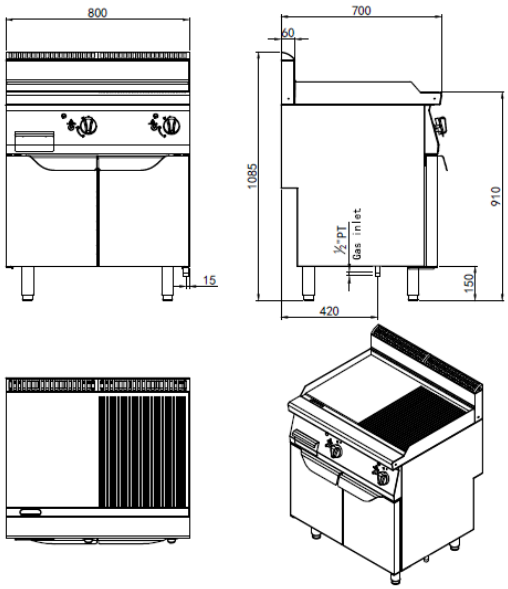
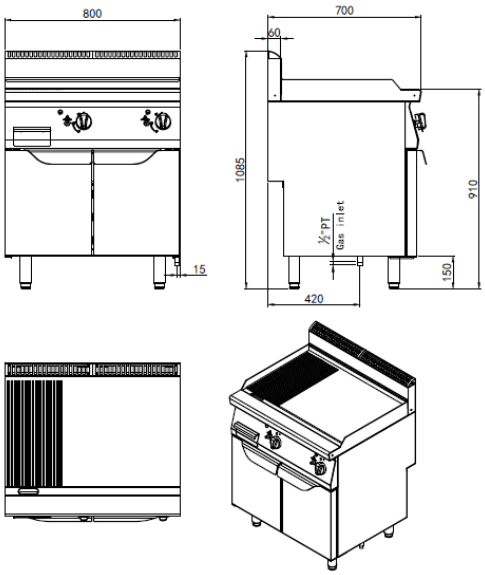
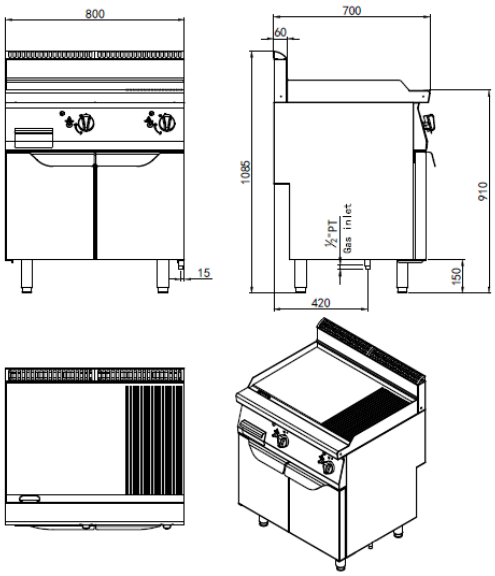
AT7G8G-C-A	AT7G8G-C-B
	
AT7G8G-C-C	AT7G8G-C-D
	

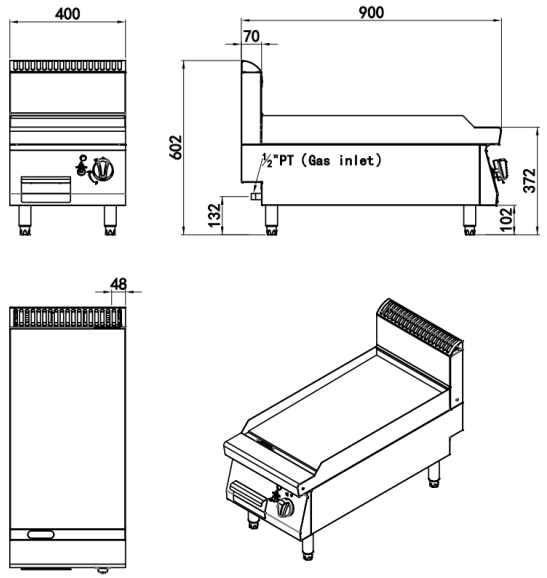
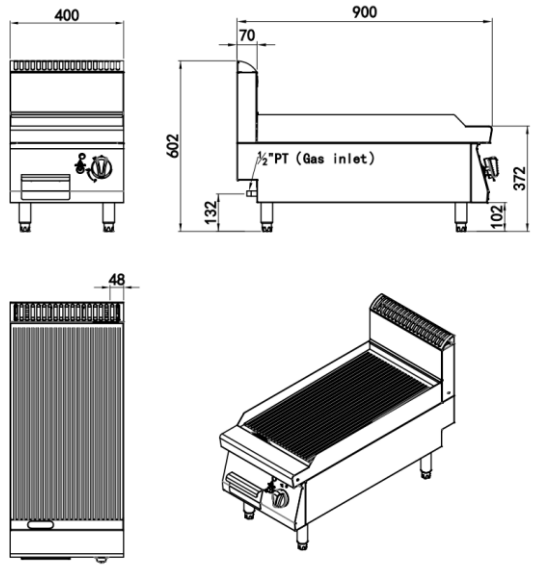
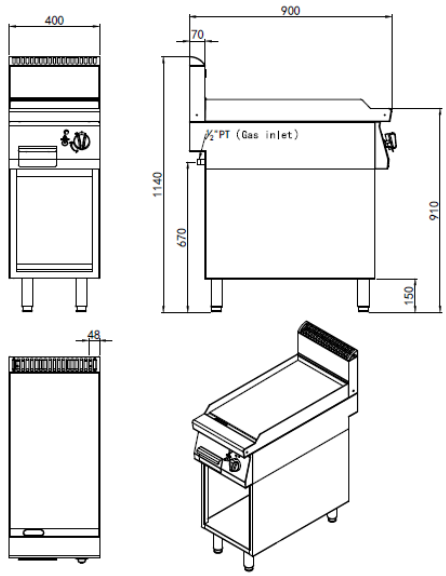
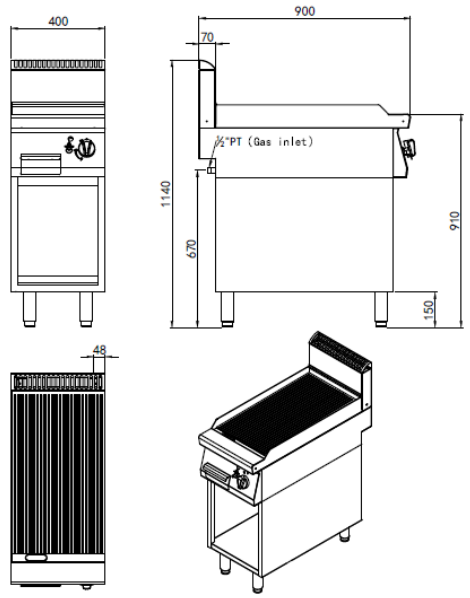
AT7G8G-C-E	AT7G8G-C-F
	
AT7G8G-BC-A	AT7G8G-BC-B
	

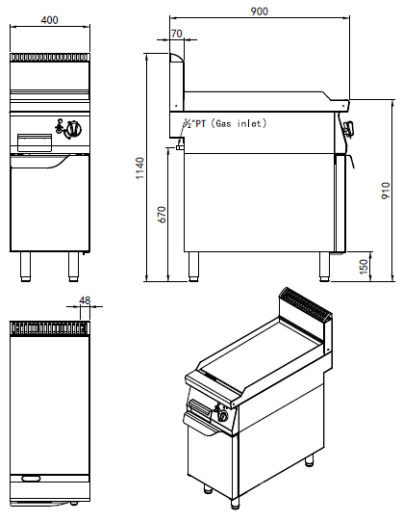
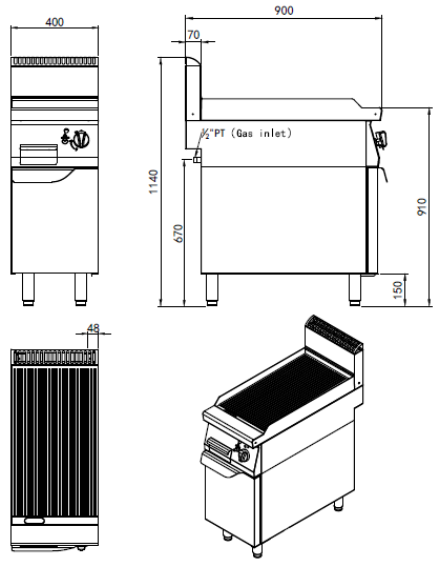
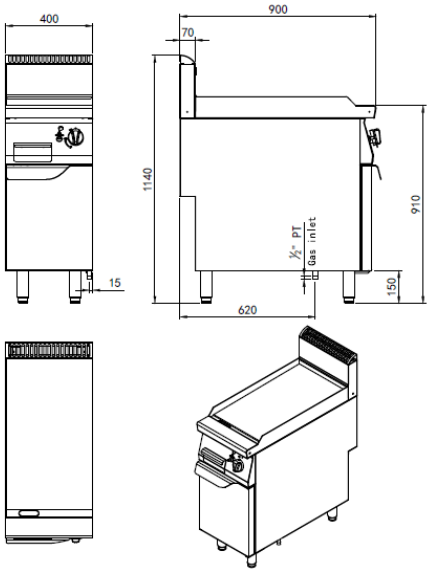
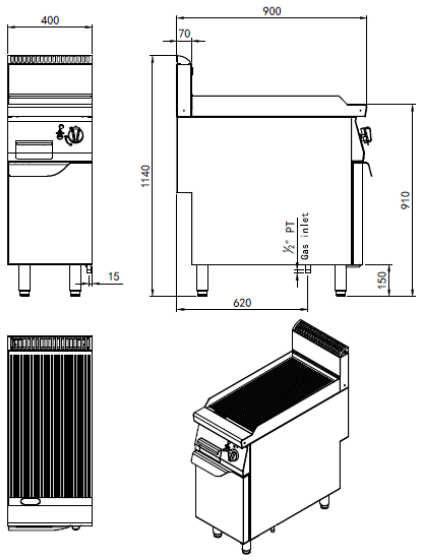
AT7G8G-BC-C	AT7G8G-BC-D
	
AT7G8G-BC-E	AT7G8G-BC-F
	

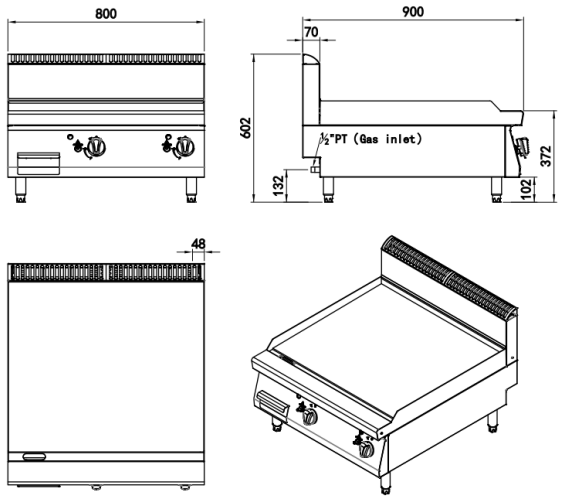
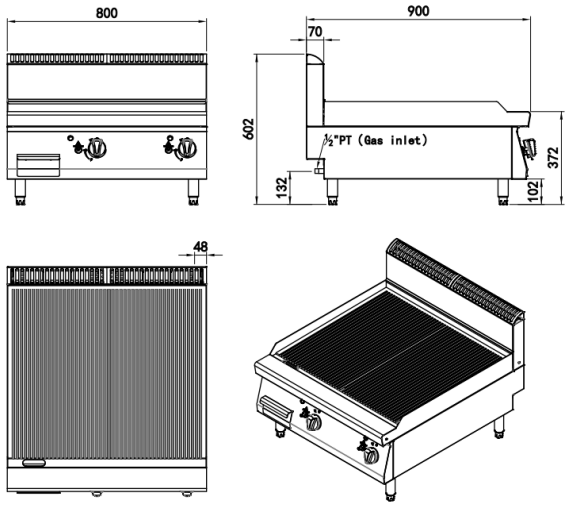
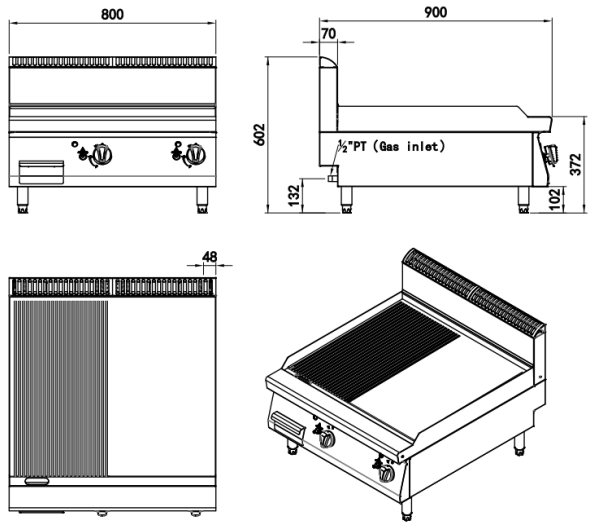
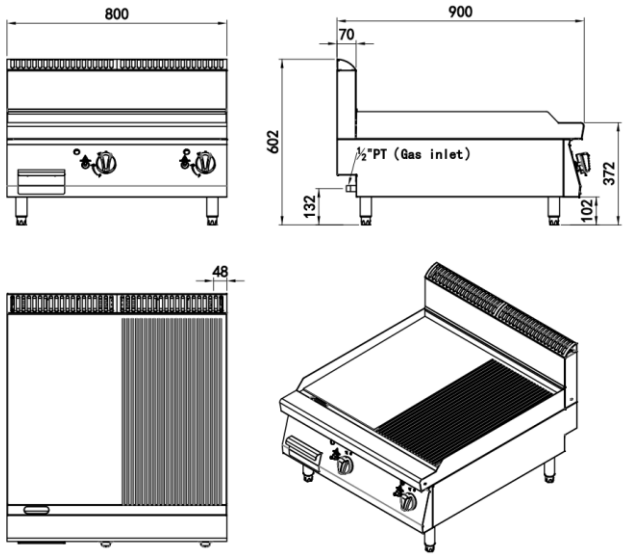
AT7G8G-BCD-A	AT7G8G-BCD-B
	
AT7G8G-BCD-C	AT7G8G-BCD-D
	

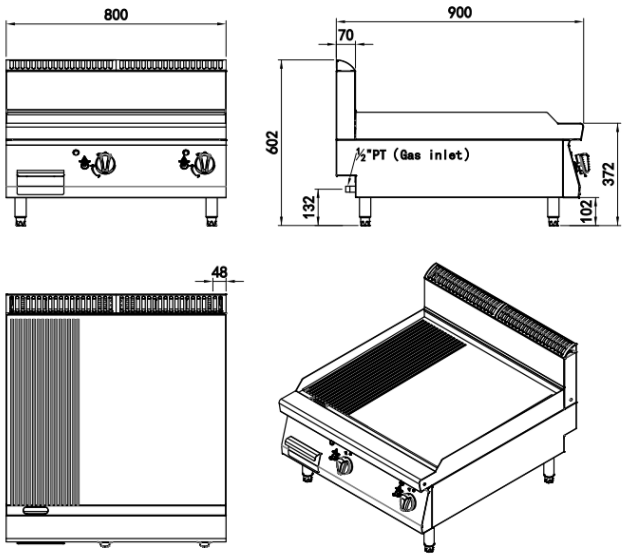
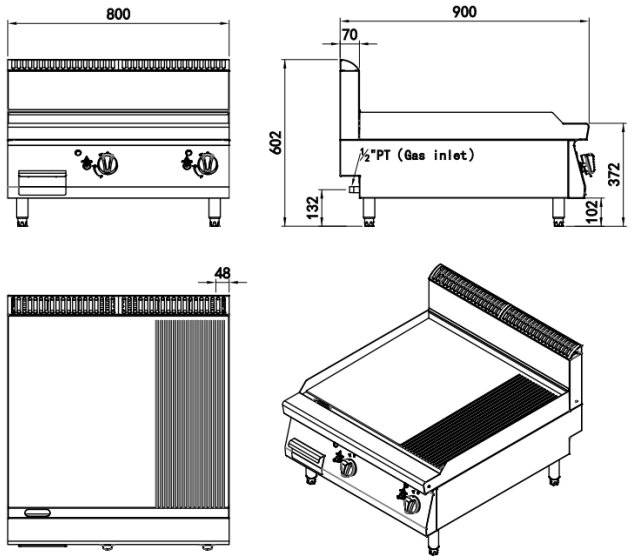
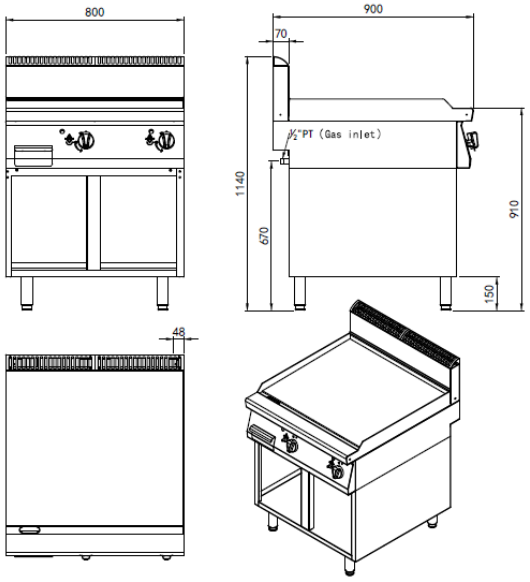
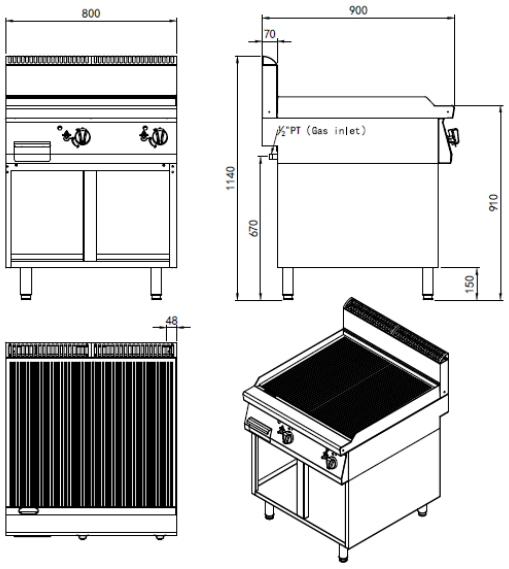
AT7G8G-BCD-E	AT7G8G-BCD-F
	
AT7G8G-F-A	AT7G8G-F-B
	

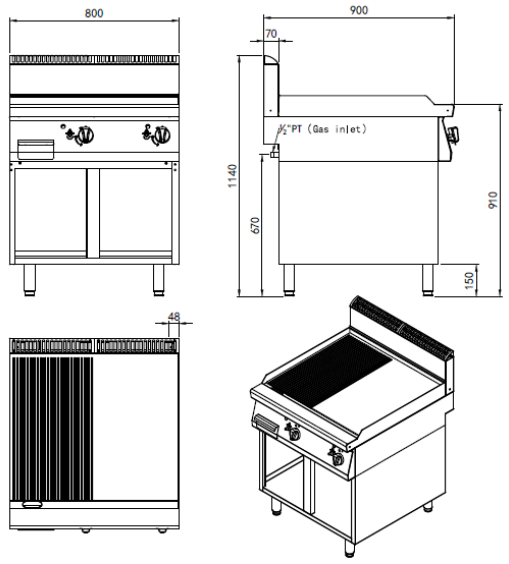
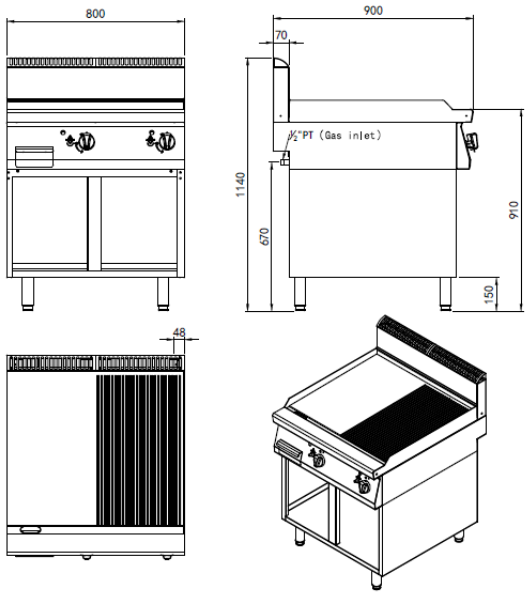
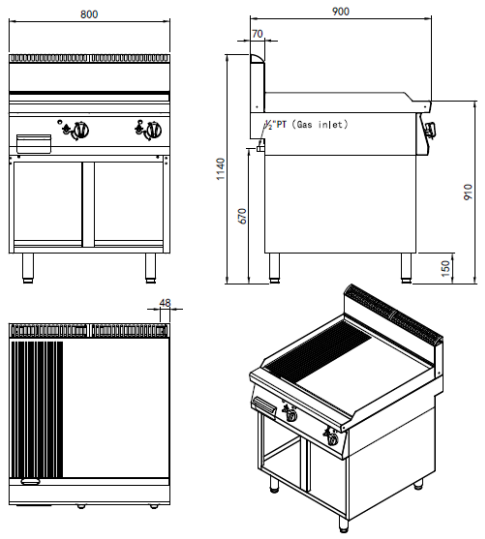
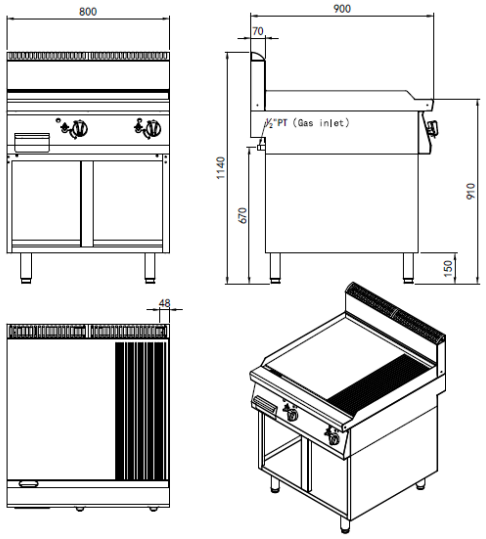
AT7G8G-F-C	AT7G8G-F-D
	
AT7G8G-F-E	AT7G8G-F-F
	

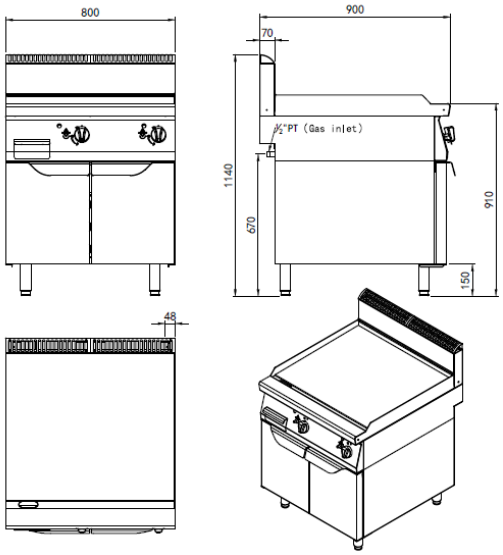
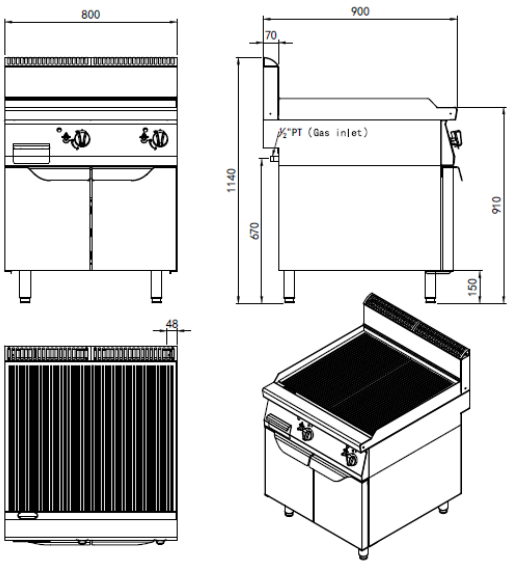
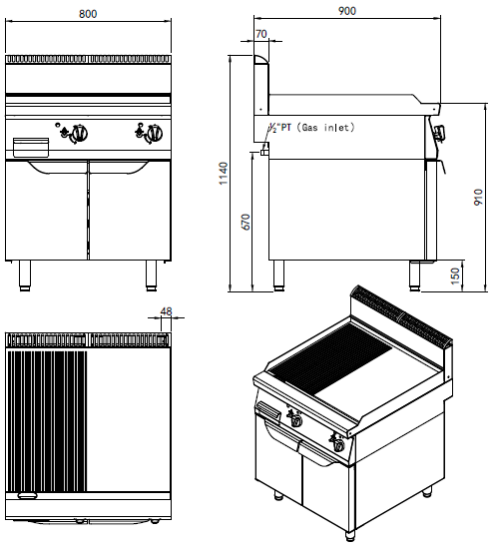
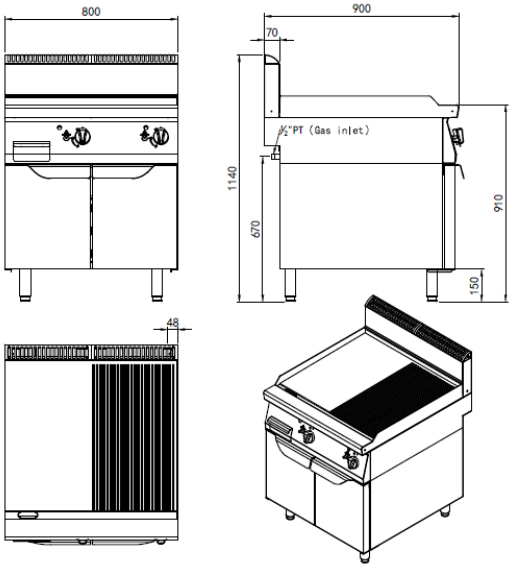
AT9G4G-C-A	AT9G4G-C-B
	
AT9G4G-BC-A	AT9G4G-BC-B
	

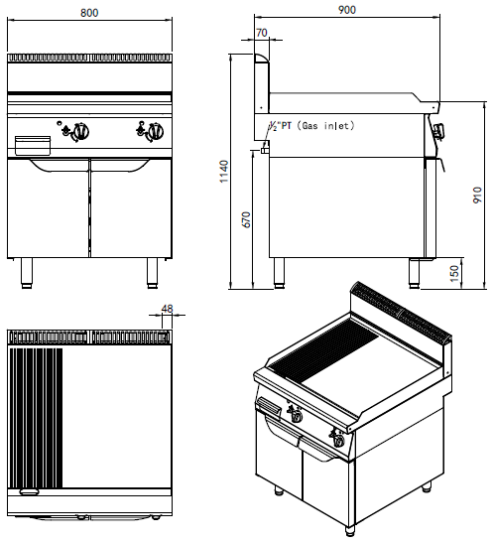
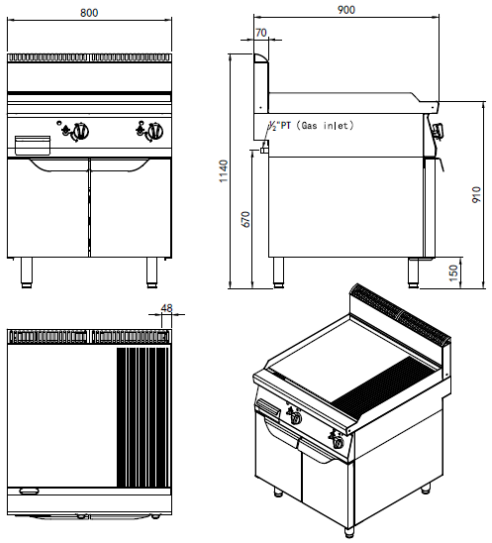
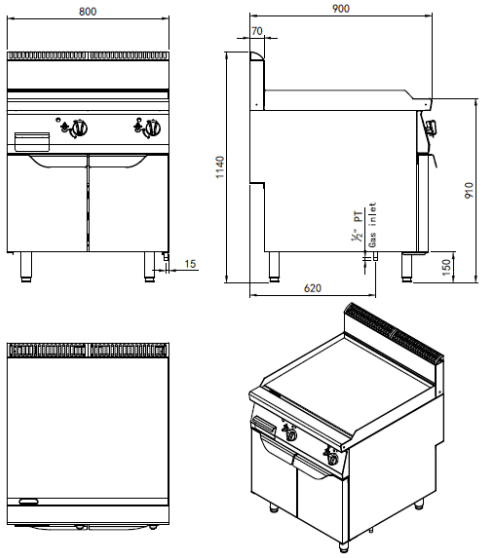
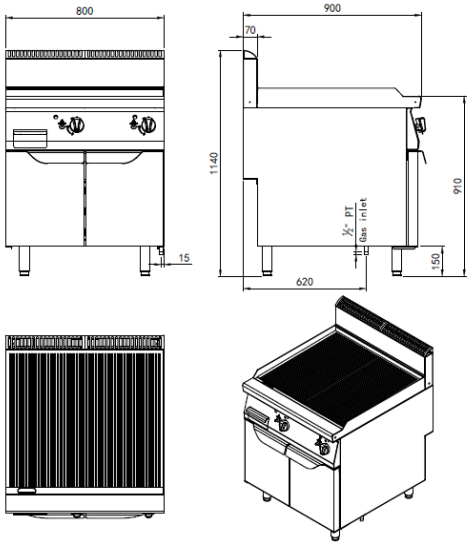
AT9G4G-BCD-A	AT9G4G-BCD-B
	
AT9G4G-F-A	AT9G4G-F-B
	

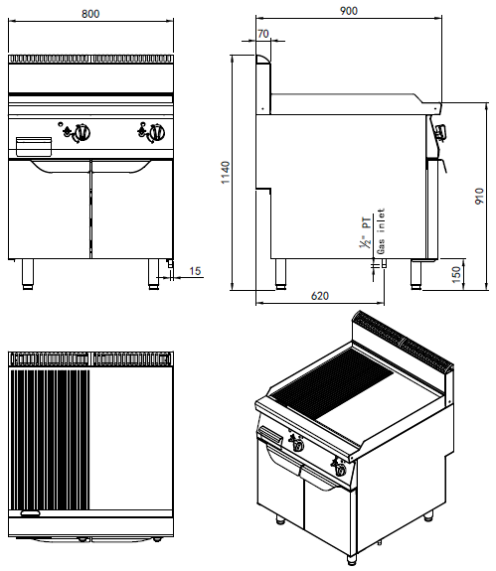
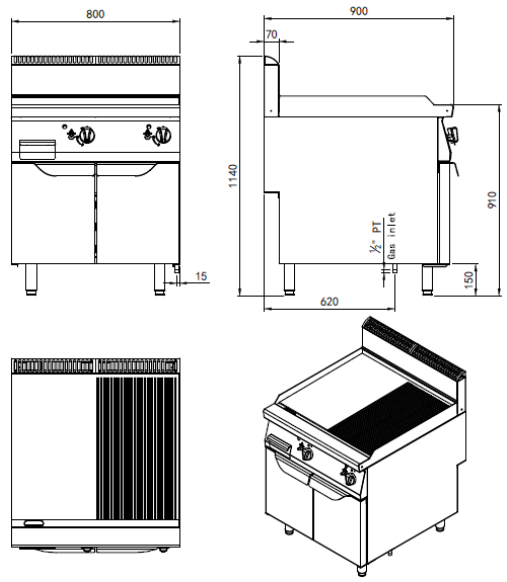
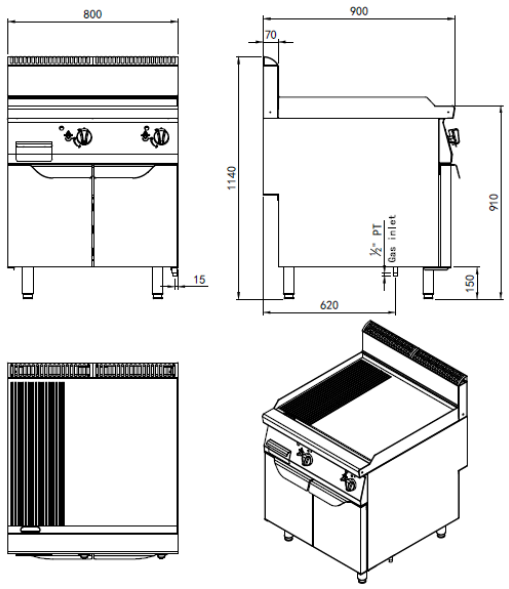
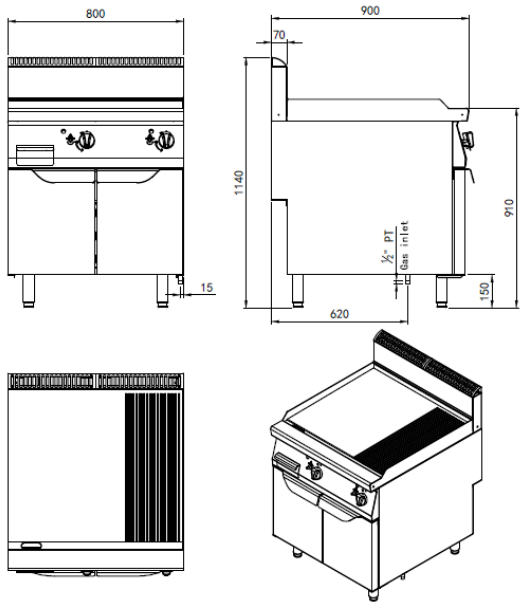
AT9G8G-C-A	AT9G8G-C-B
	
AT9G8G-C-C	AT9G8G-C-D
	

AT9G8G-C-E	AT9G8G-C-F
	
AT9G8G-BC-A	AT9G8G-BC-B
	

AT9G8G-BC-C	AT9G8G-BC-D
	
AT9G8G-BC-E	AT9G8G-BC-F
	

AT9G8G-BCD-A	AT9G8G-BCD-B
	
AT9G8G-BCD-C	AT9G8G-BCD-D
	

AT9G8G-BCD-E	AT9G8G-BCD-F
	
AT9G8G-F-A	AT9G8G-F-B
	

AT9G8G-F-C	AT9G8G-F-D
	
AT9G8G-F-E	AT9G8G-F-F
	

4.2、Informazioni di Tipo di Gas e Bruciatore

Il diametro esteriore del raccordo di gas è 1/2 pollice

<Tabella 1>

Descrizione del prodotto	Frytop		
Paesi di Destinazione	Categoria di gas	Tipo di gas	Pressione di gas (mbar)
GB, BE, CY, CZ, FR, GR, IE, IT, LV, LT, LU, PT, SK, SI, ES, CH	$I_{3+(28-30/37)}$	G30/G31	28-30 /37
AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, FR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, MK, NL, NO, RO, SK, SI, SE, TR	$I_{3B/P(30)}$	G30	30
PL	$I_{3B/P(37)}$	G30	37
AT, DE, SK, CH	$I_{3B/P(50)}$	G30	50
GB, AT, AL, BG, HR, CZ, DK, EE, FI, GR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, MK, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR	I_{2H}	G20	20
DE, LU, PL, RO	I_{2E}	G20	20
BE, FR	I_{2E+}	G20	20
NL	I_{2EK}	G25.3	25

<Tabella 2>

Modello	**N. di bruciatori e modo controllo**	**Tipo di gas**	**Potenza un bruciatore**	**Potenza di pilota**	**Potenza totale**	**Ugelli(mm)**	**Pressione Gas (mbar)**
AT7G4G-C-A AT7G4G-C-B AT7G4G-BC-A AT7G4G-BC-B AT7G4G-BCD-A AT7G4G-BCD-B AT7G4G-F-A AT7G4G-F-B	1 bruciatore Controllo indipendente	METANO	7.0kW (0.74m^3/h)	0.25kW	7.0 kW (0.74m^3/h)	2.00	20
						2.10	25
		GPL	7.0kW (552g/h)		7.0 kW (552g/h)	1.35	28-30 /37
						1.25	37
						1.15	50
AT7G8G-C-A AT7G8G-C-B AT7G8G-C-C AT7G8G-C-D AT7G8G-C-E AT7G8G-C-F AT7G8G-BC-A AT7G8G-BC-B AT7G8G-BC-C AT7G8G-BC-D AT7G8G-BC-E AT7G8G-BC-F AT7G8G-BCD-A AT7G8G-BCD-B AT7G8G-BCD-C AT7G8G-BCD-D AT7G8G-BCD-E AT7G8G-BCD-F AT7G8G-F-A AT7G8G-F-B AT7G8G-F-C AT7G8G-F-D AT7G8G-F-E AT7G8G-F-F	2 bruciatore Controllo indipendente	METANO	7.0kW (0.74m^3/h)		14.0 kW (1.48m^3/h)	2.00	20
						2.10	25
		GPL	7.0kW (552g/h)		14.0 kW (1104g/h)	1.35	28-30 /37
						1.25	37
						1.15	50
AT9G4G-C-A AT9G4G-C-B AT9G4G-BC-A AT9G4G-BC-B AT9G4G-BCD-A AT9G4G-BCD-B AT9G4G-F-A AT9G4G-F-B	1 bruciatore Controllo indipendente	METANO	10.0kW (1.06m^3/h)	0.25kW	10.0kW (1.06m^3/h)	2.35	20
						2.40	25
		GPL	10.0kW (789g/h)		10.0kW (789g/h)	1.60	28-30 /37
				0.25kW		1.50	37
						1.40	50

AT9G8G-C-A AT9G8G-C-B AT9G8G-C-C AT9G8G-C-D AT9G8G-C-E AT9G8G-C-F AT9G8G-BC-A AT9G8G-BC-B AT9G8G-BC-C AT9G8G-BC-D AT9G8G-BC-E AT9G8G-BC-F AT9G8G-BCD-A AT9G8G-BCD-B AT9G8G-BCD-C AT9G8G-BCD-D AT9G8G-BCD-E AT9G8G-BCD-F AT9G8G-F-A AT9G8G-F-B AT9G8G-F-C AT9G8G-F-D AT9G8G-F-E AT9G8G-F-F	2 bruciatore Controllo indipendente	METANO	10.0kW (1.06m^3/h)		20.0 kW (2.12m^3/h)	2.35	20
						2.40	25
		GPL	10.0kW (789g/h)		20.0 kW (1577m^3/h)	1.60	28-30 /37
						1.50	37
						1.40	50

5. Trasporto e stoccaggio

Nel Processo di trasportazione, trattare con attenzione e mantenere il prodotto in posizione verticale per evitare danni. Non mettere il prodotto senza confezione all'aperta a lungo e lo stoccaggio deve essere eseguito in magazzino di buona ventilazione e senza gas corrosivo. Per stoccaggio temporaneo, provvedimento anti-pioggia deve essere fatto.

6. Installazione e diagnosi dei problemi

⚠ **Installazione, regolamento, modifica e manutenzione sbagliata rischiano di causare danni o ferite. Operazioni suddette devono essere fatte da tecnici qualificati e autorizzati. Se no, il produttore non è responsabile per offrire servizio di garanzia.**

⚠ **Installazione deve essere in coordinazione con la legge locale riguardante gas, elettricità e altri aspetti.**

⚠ **Un tecnico qualificato è richiesto per l'installazione, il dispositivo deve essere installato in un posto di buona ventilazione per evitare possibili danni alla salute per alta densità di gas nocivo.**

⚠ **Il tubo di gas deve essere ai sensi della richiesta e legislazione locale e deve essere esaminato e sostituito periodicamente.**

⚠ **Una buona ventilazione è molto importante per il funzionamento migliore.**

6.1、Sconfezionare e Installazione

⚠ Si prega di fare lo smaltimento del materiale di confezione correttamente;

⚠ Esaminare il dispositivo, se danneggiato, mantenere il materiale di confezione e la ricevuta che viene firmato dall' autista e contattare la parte di spedizione entro 15 giorni dopo aver ricevuto il prodotto;

⚠ Assicurarsi che le gambe di supporto sono messe e non strappare qualsiasi etichetta o logo prima dell'utilizzo;

⚠ Si prega di leggere le istruzioni attentamente prima dell'installazione e operazione e contattare l'agente locale se avete domande;

⚠ Il dispositivo deve essere installato in un posto piatto, sicuro, non scivoloso e non combustibile lontano dai bambini e clienti con buono provvedimento anti-pioggia e buona illuminazione;
⚠ Deve essere installato in un posto di buona ventilazione ai sensi della legislazione locale;
⚠ Deve essere installato sotto il ventilatore di scarico ai sensi della legislazione locale;
⚠ **Importante: la legge e norma locale riguardante l' installazione e ventilazione può essere diversa da paese a paese, quindi si prega di leggere attentamente la legge e norma riguardante e eseguire la ventilazione e installazione secondo la richiesta;**
⚠ Installazione di gambe:
Tirare fuori le gambe in acciaio (4 gambe) dal pacchetto e installarlo, sufficiente spazio di ventilazione deve essere garantito.
⚠ Regolare le gambe per fare il dispositivo stabile e della stessa altezza di altri prodotti; Si prega di non tirare ma sollevare il prodotto se avete bisogno di spostarlo.

⚠ Il dispositivo deve essere posizionato in un posto piatto incombustibile, e una distanza di 150 mm deve essere mantenuta a due lati, in dietro e dal piano alla base;
⚠ Non mettere qualsiasi cosa vicino al dispositivo o sullo stesso o sotto lo stesso per evitare malfunzionamento e garantire una buona ventilazione;
⚠ Mantenere un certo spazio alla fronte del dispositivo per rimuovere il pannello di controllo. Le parti devono essere rimosse dalla fronte tramite i bruciatori;
⚠ In caso necessario, rivolgersi al tecnico qualificato per regolare la ventilazione e gas input;
⚠ Il raccordo di gas deve essere robusto e durevole.
⚠**Attenzione! Prima di operazione, utilizzare l'acqua saponata o tester per verificare se c'è perdita di gas, specialmente per le connessioni di tubi. Non è permessa la verifica con fiamma visibile!**
⚠ Dopo l'installazione completa, utilizzare un manometro di pressione a forma U(il valore minima è 0.1mbar) o uno digitale per misurare la pressione di gas seguendo i passaggi seguenti:

- Rimuovere il pannello e la vite di giunto(Fig.1) e collegare il manometro al giunto ;
- Accendere il dispositivo e misurare la pressione di gas quando il dispositivo è in funzionamento;
- Se il risultato non è in coordinazione della Tabella 1, Si prega di regolare la pressione regolando la valvola o rivolgendosi al fornitore di gas

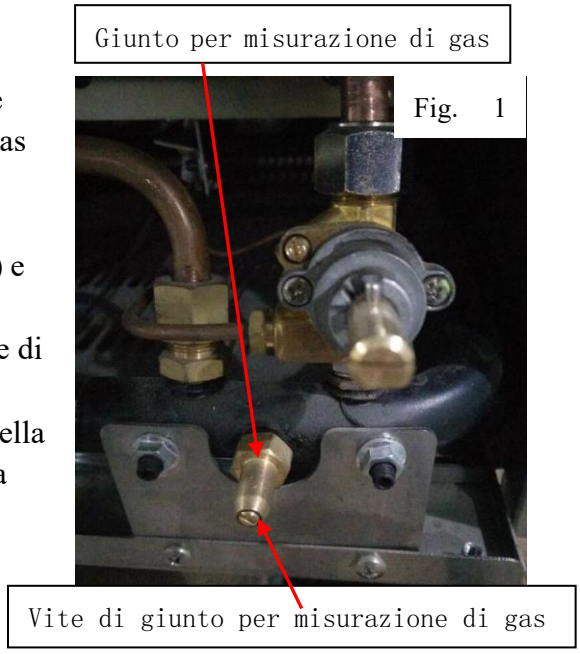


Fig. 1

- Scollegare il manometro al dispositivo dopo la misurazione e avvitare bene la vite

di giunto. **Importante: la vite di giunto deve essere avvitata bene per evitare la perdita di gas!**

6.2、Diagnosi prima dell'utilizzo

È molto importante fare una diagnosi prima dell'utilizzo per assicurarsi di una performance buona e sicura. Fare attenzione ai problemi come posizionamento del dispositivo, ventilazione, operazione, perdita di gas, ecc.

7. Notifiche di sicurezza e cauzione

⚠ **Attenzione! Per la sicurezza, non mettere petrolio o altre cose infiammabili accanto.**

⚠ **Attenzione! Installazione sbagliata, regolamento o modifica possono causare danni o ferite. Si prega di leggere le istruzioni con attenzione prima dell'installazione e utilizzo.**

⚠ **Attenzione! Si prega di conservare il manuale in un posto facile da trovare. Durante l'utilizzo, se si sente l'odore di gas, azioni di sicurezza devono essere eseguite immediatamente e la valvola di gas deve essere chiusa immediatamente. In casi di incendi, si deve estinguere la fiamma immediatamente.**

⚠ **NON UTILIZZARE AEROSOL IN VICINANZA AL DISPOSITIVO QUANDO STA LAVORANDO.**

Durante l'utilizzo, seguenti precauzioni di sicurezza vanno eseguite:

⚠ Fare attenzione per non toccare i bruciatori, il pannello o altri posti caldi dopo l'utilizzo ;

⚠ Durante l'utilizzo, non toccare i bruciatori e i pannelli;

⚠ Spegnere il dispositivo se non in uso, durante la pulizia, riparazione o regolamento;

⚠ Se occorrono problemi come danni del dispositivo, perdita di gas, malfunzione di pilota o valvola, mancanza di accessori, si prega di rivolgersi immediatamente al servizio Assistenza;

⚠ L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, ferite e addirittura morte;

⚠ Non utilizzare il dispositivo all'aperta;

⚠ Il dispositivo va utilizzato solo per cuocere alla griglia, non è permesso altro utilizzo;

⚠ La riparazione deve eseguita da tecnici qualificati o agenti relativi, non operare con parti non autorizzate;

⚠ Non utilizzare qualsiasi altre parti non autorizzate, se no, possono accadere incidenti o problemi e il produttore non è necessariamente responsabile per servizio di garanzia;

⚠ Il prodotto è costruito con acciaio e gli spigoli dello stesso sono sottili. Durante la produzione, abbiamo fatto attenzione per risolverlo, ma avvertiamo all' operatore del dispositivo di fare attenzione comunque;

⚠ Mano, capelli e abiti non sono permessi di venire in contatto con la fonte di riscaldamento ;

⚠ Prima della pulizia, aspettare che si raffredda il dispositivo.

8. Istruzione di operazione

⚠ Prima di operazioni, assicurarsi che il dispositivo sia stabile regolando le gambe regolabili sotto base e posizionare bene il recupero residui.

⚠ Assicurarsi che la ventilazione sia buona.

⚠ Per evitare l'estinzione della fiamma o incidenti di sicurezza, non utilizzare un ventilatore o condizionatore vicino al fuoco.

⚠ Uno scarico di fumo deve essere installato ai sensi della legge e norma locale.

⚠ Assicurarsi che la ventilazione della cucina sia buona.

⚠ La fiamma di pilota è già regolata durante la produzione. Ogni bruciatore è dotato di una fiamma di pilota.

⚠ La temperatura minima è circa 250°C.

8.1、Ignizione di Pilota

1. Quando la valvola è in posizione "O" (Fig.2), la valvola è in stato di chiusura.
2. Poi girare la manopola in senso antiorario alla posizione "✸" (Fig.3).
3. Premere completamente la manopola alla posizione "✸" e allo stesso tempo, premere il pulsante di piezoelettrico. Ci sarà una scintilla per infiammare la fiamma di pilota, se non è infiammata, si prega di ripetere suddetti passaggi fino che verrà infiammata e osservare la stabilità di fiamma.

NOTA: Dopo che la fiamma di pilota è infiammata, continuare di premere la manopola per 10 secondi e lasciarla lentamente assicurandosi che la fiamma non viene estinta (Se la fiamma è estinta, allora ripetere i passaggi 1 & 2 & 3).

Per la prima volta di ignizione, capita che la fiamma è difficile da accendere perché nel tubo c'è l'aria. Si prega di avere pazienza e funzionerà normalmente dopo che l'aria nel tubo sia cacciata via.

8.2、Ignizione di bruciatori

Continuare a girare la manopola in senso antiorario e i bruciatori vengono accesi. Quando la manopola è a posizione " 💧 " (a 90 gradi, vedere Fig.4), il fuoco è massimo. Continuare a girare la manopola in senso antiorario e il fuoco diventa meno forte gradualmente, a posizione " 💧 "(a 150 gradi, vedere (Fig.5), il fuoco è minimo.

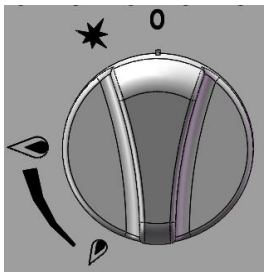


Fig.2

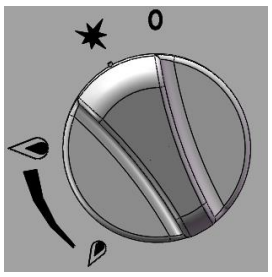


Fig.3

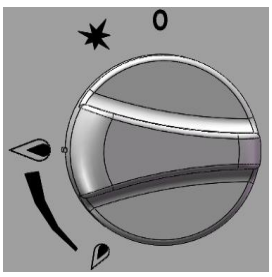


Fig.4

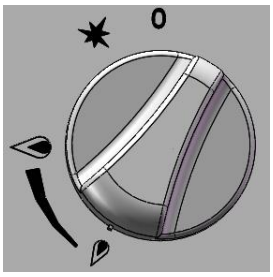


Fig.5

8.3、Spegnimento

①girare la manopola in senso orario alla posizione "✸" (Fig.3) e il fuoco di bruciatore è estinto, ma non è ancora spenta la fiamma di pilota.

②Continuare a girare la manopola in senso orario a posizione "O" e adesso, anche la fiamma di pilota è estinta e la valvola è chiusa completamente.

8.4、Operazioni del dispositivo

Prima dell'utilizzo, si prega di pulirlo utilizzando un detergente adatto. Non utilizzare un detergente corrosivo o abrasivo.

Accendere il dispositivo per preriscaldamento di 15-20 minuti prima delle operazioni e regolare il fuoco a seconda della richiesta di cuocere.

NOTA: Per la prima volta di preriscaldamento, ci saranno fumo dal frytop perché i grassi sul pannello di cuocere e altre parti sono riscaldati. È un fenomeno normale, dopo una oretta al massimo, torna allo stato normale.

8.5、Cambiamento di tipo di gas

Rimuovere il panello di controllo e rimuovere le viti di fissaggio, poi rimuovere gli ugelli con adatta chiave e sostituirli con ugelli di un altro tipo di gas avvitandoli al tubo di gas e rimettere il pannello di controllo.

Cauzione: ugelli forniti per cambiamento di tipo di gas sono preregolati e non ha bisogno di regolamento prima dell'installazione. Solo eseguire la sostituzione in caso di cambiamento di tipo di gas e deve essere eseguito da tecnico qualificato.

⚠ **Si prega di regolare anche la pressione di gas se il tipo di gas è cambiato.**

8.6、Regolare input d'aria

Rimuovere il pannello di controllo, il pannello di cuocere e le vite di fissaggio e regolare il congegno di ventilazione a seconda della richiesta e fissare le vite al congegno. Dopo il regolamento, rimettere il pannello di controllo.

Cauzione: ogni congegno di ventilazione per bruciatore è regolato durante la produzione, solo nel caso di cambiamento di tipo di gas, si deve regolarlo di nuovo e il regolamento deve essere eseguito dal tecnico qualificato.

9. Pulizia e Manutenzione

⚠ **Non utilizzare niente detergente infiammabile o abrasivo per pulire;**

⚠**Non risciacquare, immergere o pulire con troppa forza il dispositivo e le parti, incluso anche il recupero residui ;**

⚠ **Non utilizzare detergente abrasivo o corrosivo!**

⚠ **Pulizia / Manutenzione del dispositivo:**

(1) Dopo il raffreddamento, utilizzare un panno pulito per rimuovere i residui;

(2) Utilizzare un panno per pulire la superficie del dispositivo;

(3) Per sterilizzazione, si prega di riscaldare i bruciatori per 10-20 minuti;

(4) Se non sarà in uso per lungo tempo, ricordarsi di mettere dell'olio di cuocere dopo la pulizia.

⚠ **Attenzione: Prima della pulizia, tutte le valvole devono essere spente.**

Dopo la pulizia, si prega di accendere il dispositivo seguendo

attentamente le istruzioni!

⚠ Attenzione: Prima della pulizia, si prega di aspettare che il dispositivo sia raffreddato completamente!

⚠ Se non in uso, ricordare di chiudere la valvola di gas;
⚠Se non sarà in uso per lungo tempo, si prega di pulire bene con un panno e metterlo in un posto di buona ventilazione;
⚠ Una esaminazione completa del dispositivo almeno una volta ogni anno deve essere eseguita da parte dei tecnici autorizzati e qualificati;
⚠ Il dispositivo è costruito 90% in metallo e uno smaltimento corretto deve essere eseguito ai sensi della legge e norme locale.
⚠ Si prega di pulire il dispositivo regolarmente e in caso necessario, rivolgersi all'agente di pulizia.

Modo di Pulizia Consigliato

<Tabella 3>

Parti	Modo	Tempistica
Struttura	Pulirla con panno e detergente mite;	quotidianamente
Pannello di Controllo	Chiudere la valvola se non in uso; Pulire il pannello e la valvola di controllo con detergente mite.	quotidianamente
Recupero Residui	Tirare fuori il recupero residui dal dispositivo dopo il raffreddamento completo. Rimuovere i grassi e residui. Fare la pulizia e rimetterlo. **Attenzione: Il recupero residui va pulito se ci sono troppi residui dentro!**	Dopo l'utilizzo

10. Diagnosi di problemi

<Tabella 4>

Problemi	Ragioni possibili	Risoluzioni
Pilota non infiammato	1. Pressione di Gas insufficiente	1. Contattare il fornitore di gas
	2. Occlusione di ugello	2. Sturare l'ugello
	3. Sconnessione di termocoppia	3. Avvitare bene la termocoppia
	4. Termocoppia danneggiata	4. Sostituire la termocoppia
	5. Valvola di gas danneggiata	5. Sostituire la valvola
Pilota infiammato ma bruciatore non infiammato	1. Pressione di Gas insufficiente nel tubo	1. Contattare il fornitore di gas
	2. Occlusione di ugello per bruciatori	2. Sturare l'ugello
	3. Valvola di gas problematica	3. Sostituire la valvola
Allo spegnimento si sente rumore grande	1. Pressione di Gas insufficiente nel tuto	1. Contattare il fornitore di gas
	2. Apertura di ugelli non adatta per il tipo di gas	2. Regolare l'apertura
	3. Tubo di connessione troppo corto	3. Aumentare la lunghezza del tubo
	4. Congegno di tiraggio aperto troppo	4. Regolare l'apertura di Congegno di tiraggio
Fiamma gialla o fumo nero	1. Gas nella base di contenitore quindi non molto pulito	1. Rinnovare il gas
	2. Apertura di ugelli non adatta per il tipo di gas	2. Regolare l'apertura o cambiare ugelli
	3. Ventilazione non molto bene	4. Regolare l'apertura di Congegno di tiraggio
	4. L'ora di punta dell'utilizzo di gas quindi, la pressione di gas non stabile	4. Chiudere la valvola di entrata di gas e aprirla dopo l'ora di punta.

Problemi menzionati di sopra sono solo per riferimento. Se qualsiasi problema accade, si prega di non utilizzarlo e rivolgersi al Servizio Tecnico per esaminare e riparare. Prima la sicurezza. Cessare la fornitura di gas prima della manutenzione.

NOTA:

1、In caso di cambiamento di tipo di gas, prima di tutto, si prega di rimuovere il dado(alla parte superiore di pilota, vedere Fig.6), Poi sostituire l'ugello di pilota(Fig.7). E adesso riavvitare il dado.

2、Sostituire gli ugelli di bruciatori (Fig.8).

3、Regolamento di distanza da bruciatore a ugello: la distanza da bruciatore a ugello è diversa a seconda di diversi tipi di gas. In caso di cambiamento di tipo di gas, va regolata anche la distanza. Svitare la vite e regolare la distanza secondo la <Tabella 5>.

4、Regolamento di fiamma di pilota: La vite per regolare fiamma di pilota si trova vicino alla manopola di controllo di valvola di gas(Fig.9). In caso di cambiamento di tipo di gas, si prega di regolare la fiamma secondo la Sua propria richiesta girando la vite di regolamento di fiamma che si trova vicina alla manopola di controllo.

NOTA: Ogni ugello e bruciatore è regolato prima della spedizione, si prega di utilizzare senza regolamento. In caso di cambiamento del tipo di gas, si prega di rivolgersi ai tecnici qualificati per eseguire il cambiamento .

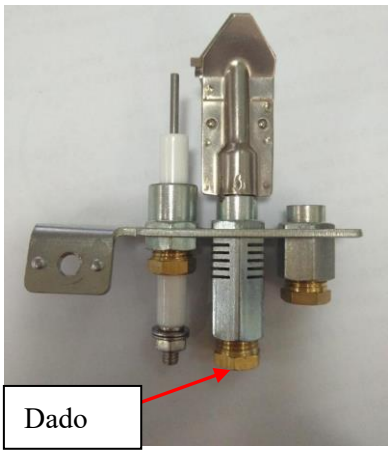


Fig.6

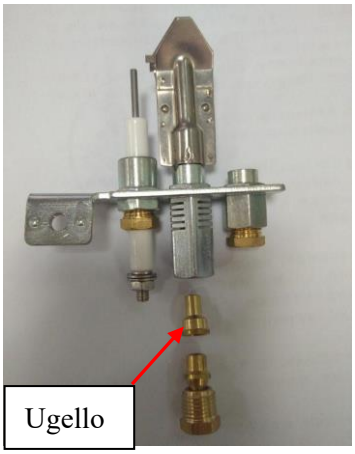


Fig.7

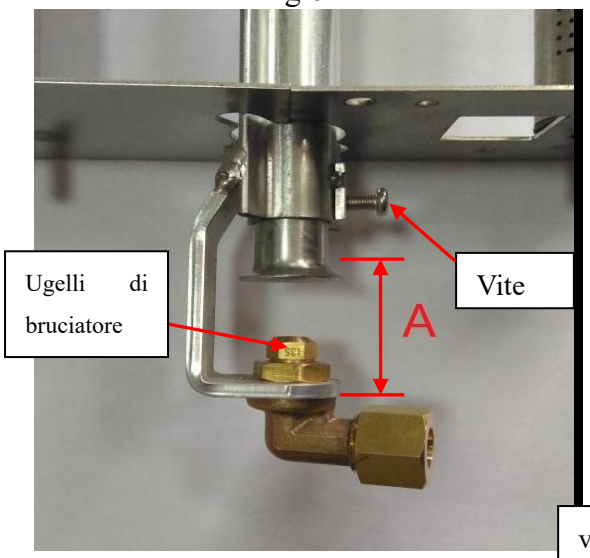


Fig.8

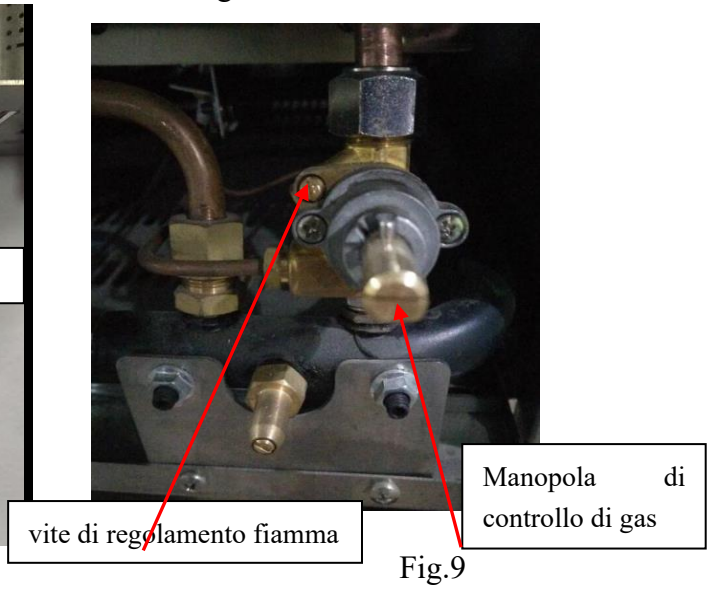


Fig.9

<Tabella 5>

Ugelli	Distanza da bruciatore a ugello "A"(mm)
	25
	30

0359-20
ber: 0359CU03961
BSEN203-1:2014,BSEN203-2-9:2005,BSEN203-3:2009
Gas catering equipment (Type A)

I nostri prodotti sono robusti e durevoli, ma l'innovazione di qualche componente e manutenzione necessaria prolungano la durata vitale dei prodotti. Per assistenza, Si prega di rivolgersi al Servizio tecnico.