



**S.700-900**

## **FRY TOP**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

**Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!**

**IT – CH**

## **GRILLPLATTEN**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

**Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!**

**DE – AT – IT  
BE – LU – CH**

## **FRY TOP**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

**Read the general information before installing and commissioning this appliance!**

**GB – IE – MT**

## **FRY TOPS**

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

**Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement**

**FR – BE – LU  
CH**

## **FRYTOP**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

**Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!**

**ES**

## **BAK- GRILLPLATEN**

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

**Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!**

**NL – BE**

## **FRY TOP**

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Ler atentamente a operação e mantê-lo seguro para a duração do produto.

**Leia as instruções antes de instalar e usar o equipamento!**

**PT**

## **STEKHÄLL**

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Läs häftet noggrant och förvara det omsorgsfullt under hela apparatens livslängd.

**Läs anvisningarna före installationen och användningen av apparaten!**

**SE**

## **GRIOVACÍ DESKA FRY-TOP**

POKYNY PRO INSTALACI, POUŽITÍ A ÚDRŽBU

Návod si pozorně přečtěte a pečlivě ho uschovejte po celou dobu životnosti výrobku.

**Pokyny si přečtěte před instalací a použitím zařízení!**

**CZ**

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales  
Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies - Tradução das instruções originais -  
Översättning av bruksanvisning i original - Překlad původního návodu k používání

SILKO ALI Group S.r.l.

Via Cal Larga, 8

I-31029 Vittorio Veneto (TV)

DOC.NO

EDITION

**SIXLI30944**

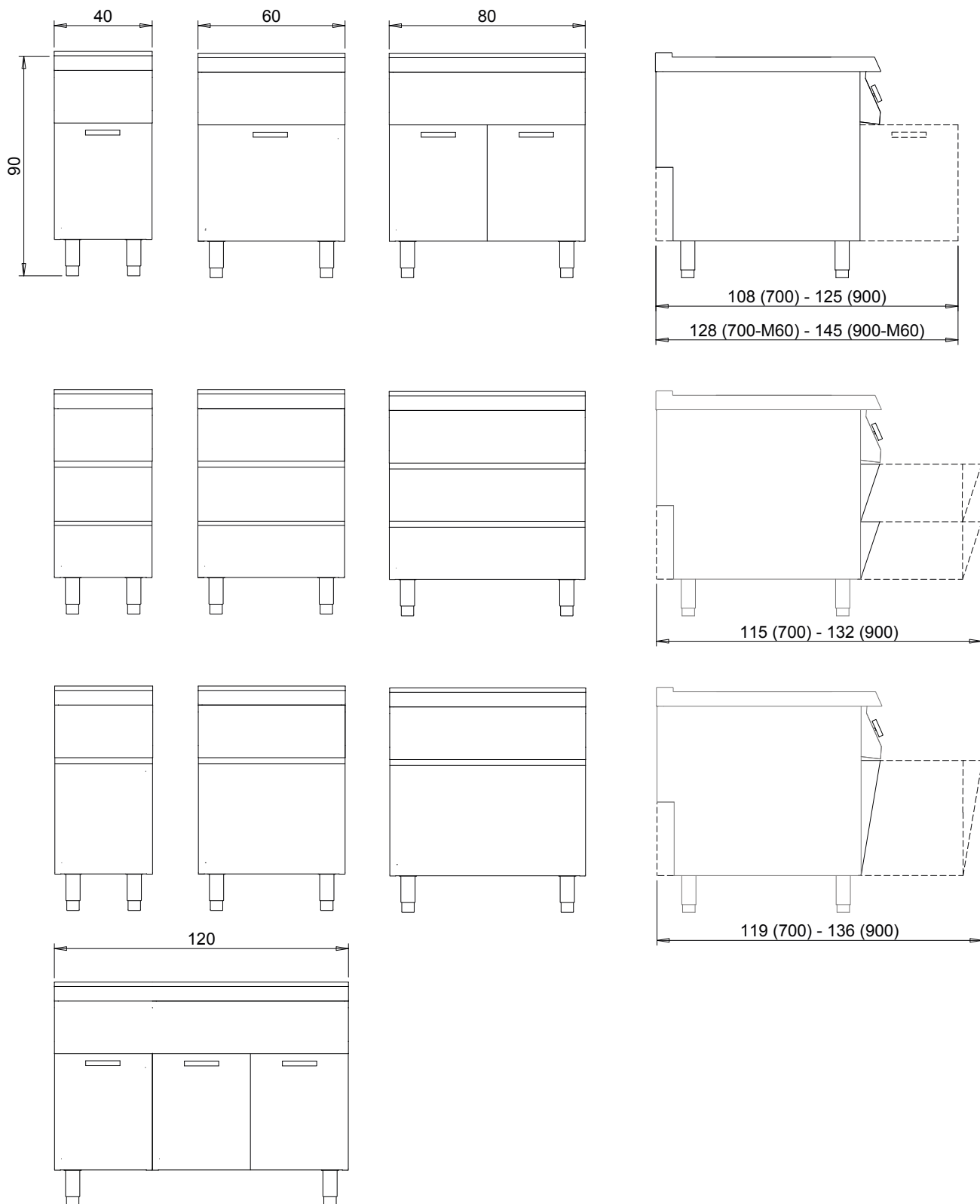
**008 2305**



**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHÉMA INSTALACE**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm -  
 ROZMĚRY V cm

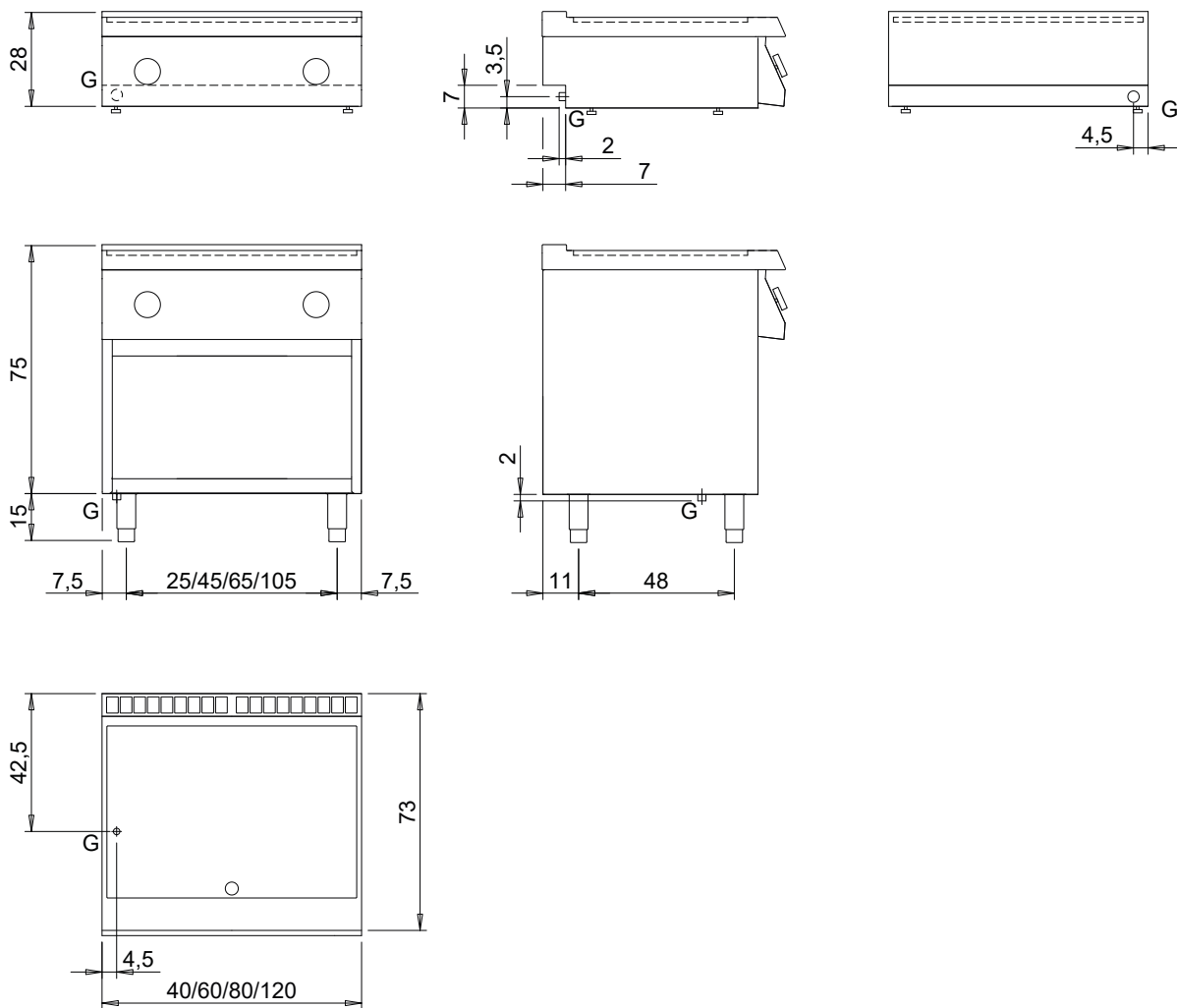
Serie - Series - Série - Řada 700/900



**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE  
INSTALAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHÉMA INSTALACE**

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm -  
ROZMĚRY V cm**

..EBG7...

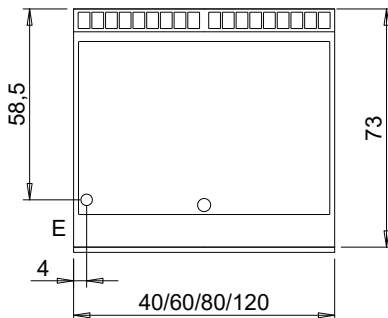
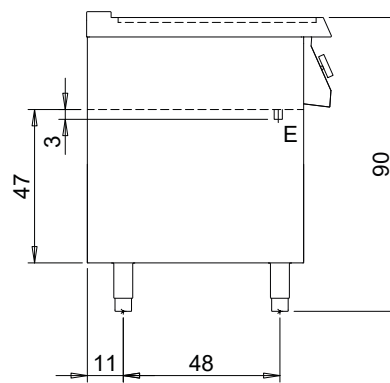
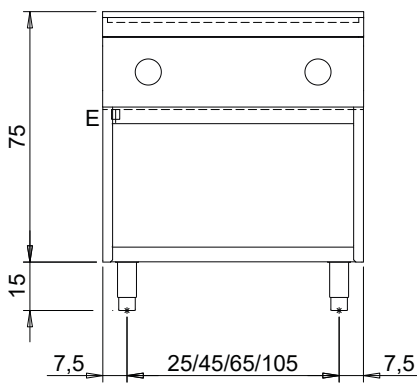
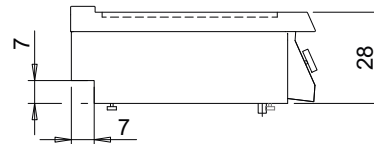
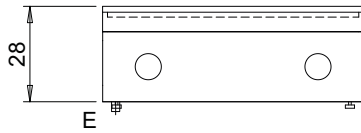


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring - Vysvětlivky	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning - Kabelová svorka na vstupu do elektrického vedení	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp - Přívod plynu <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten - Přípojka vypuštění vody	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junça alimentação água - Vatteninlopp - Přívod vody
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare - Vypuštění vody	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm - Teplá <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall - Studená
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresiòn - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil - Podtlakový ventil	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran Kohoutek hladiny
<b>S3</b> Scarico acqua intercedipede - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain - Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel - Meziprostor vypuštění vody	

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE  
INSTALAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHÉMA INSTALACE**

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN  
cm MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm -  
ROZMĚRY V cm**

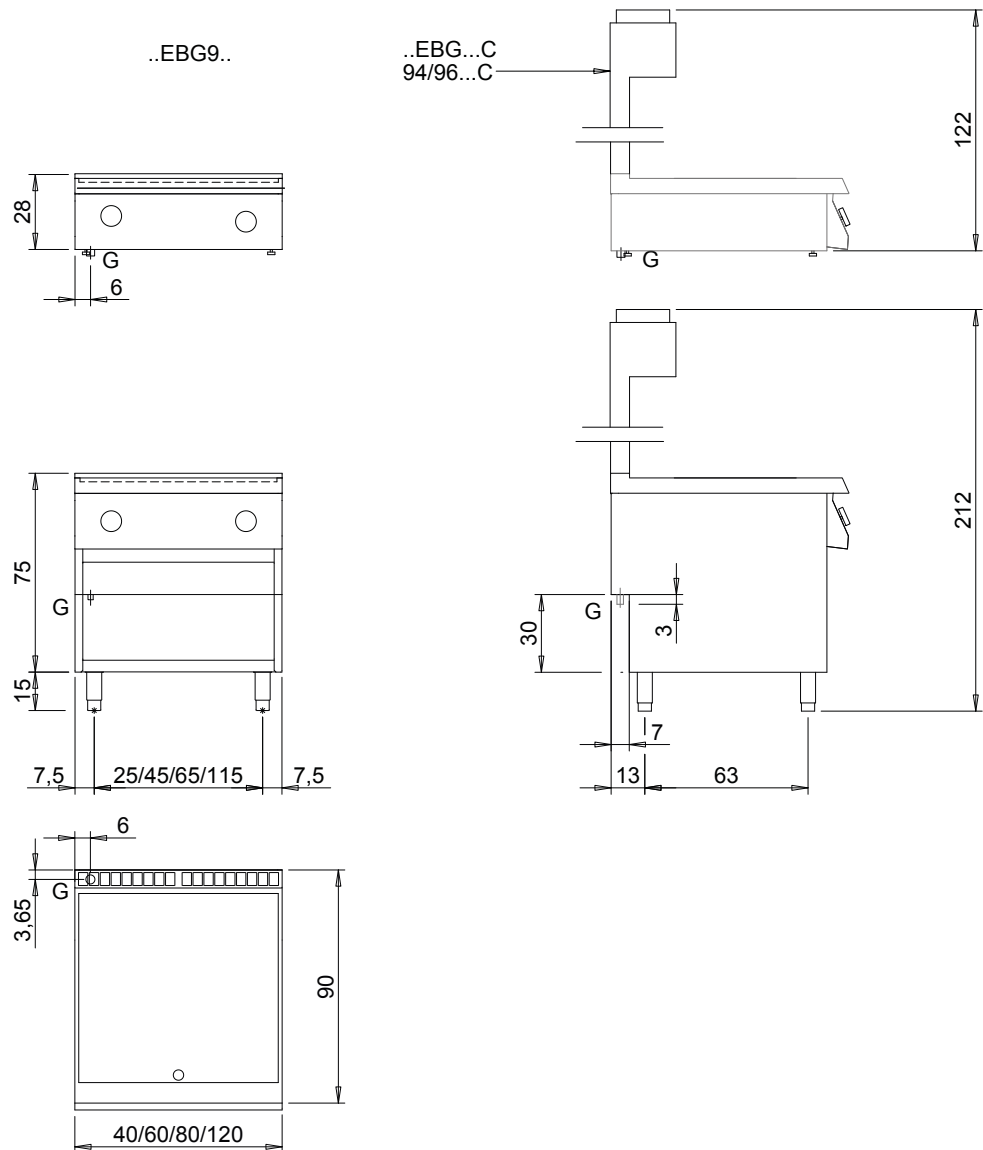
..EBE7..



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring - Vysvětlivky	
<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämna för inkommande elledning - Kabelová svorka na vstupu do elektrického vedení
<b>S</b>	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten - Přípojka vypuštění vody
<b>S1</b>	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare - Vypuštění vody
<b>S2</b>	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdruk klep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil - Podtlakový ventil
<b>S3</b>	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de água intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com - Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel - Meziprostor vypuštění vody
<b>G</b>	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp - Přívod plynu
<b>H20</b>	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água Vatteninlopp - Přívod vody
<b>A1 =</b>	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm - Teplá
<b>A2 =</b>	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall - Studená
<b>L</b>	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran Kohoutek hladiny

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -  
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE  
INSTALAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHÉMA INSTALACE**

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm -  
ROZMĚRY V cm**

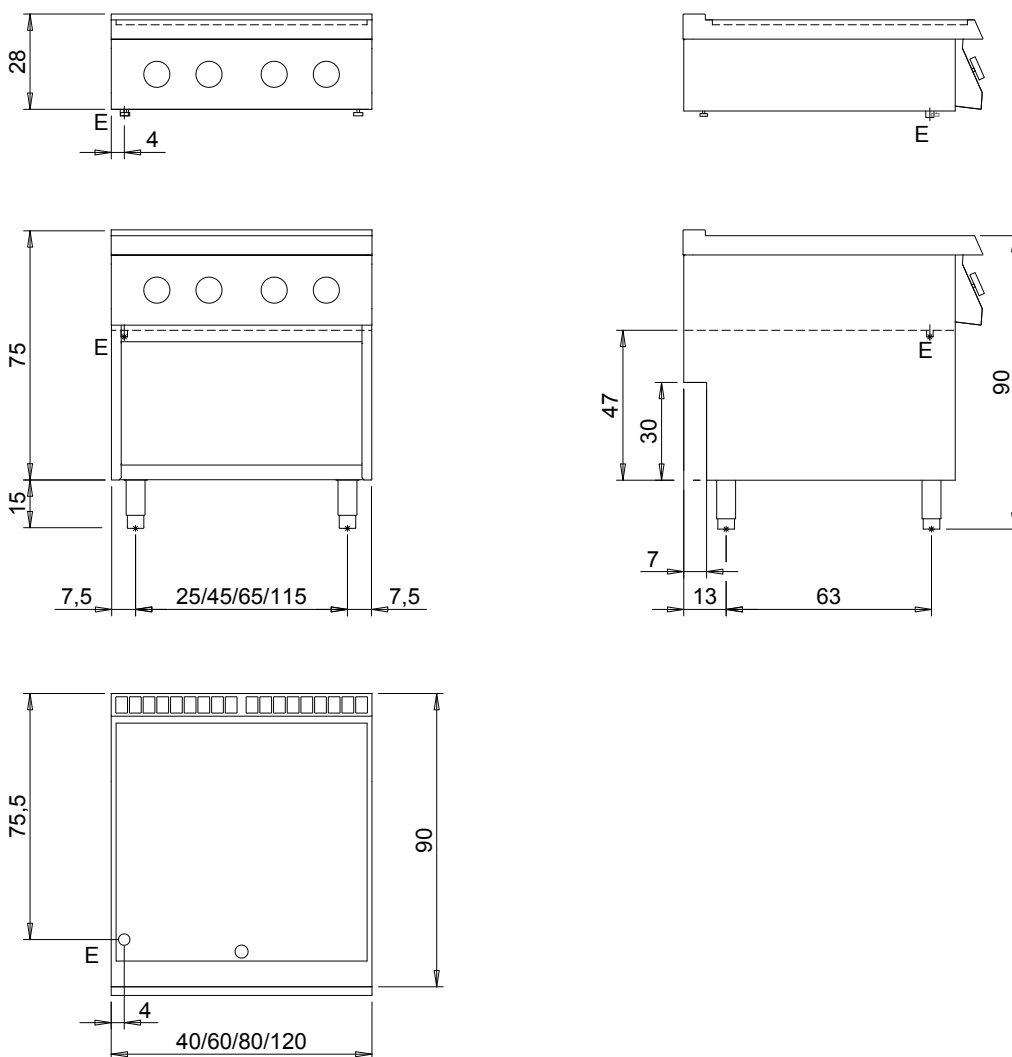


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring - Vysvětlivky	
<b>E</b>	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning - Kabelová svorka na vstupu do elektrického vedení
<b>S</b>	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten - Přípojka vypuštění vody
<b>S1</b>	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare - Vypuštění vody
<b>S2</b>	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil - Podtlakový ventil
<b>S3</b>	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel - Meziprostor vypuštění vody
<b>G</b>	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp - Přívod plynu <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>H20</b>	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp - Přívod vody
<b>A1</b>	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm - Teplá
<b>A2</b>	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall - Studená
<b>L</b>	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran - Kohoutek hladiny

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA - SCHÉMA INSTALACE**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm -  
 ROZMĚRY V cm

..EBE9..



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring - Vysvětlivky	
<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cablestress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning - Kabelová svorka na vstupu do elektrického vedení	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp - Přívod plynu
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten - Připojka vypuštění vody	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água Vatteninlopp - Přívod vody
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare - Vypuštění vody	<b>A1</b> = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm - Teplá <b>A2</b> = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall - Studená
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil - Podtlakový ventil	
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel - Meziprostor vypuštění vody	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran - Kohoutek hladiny

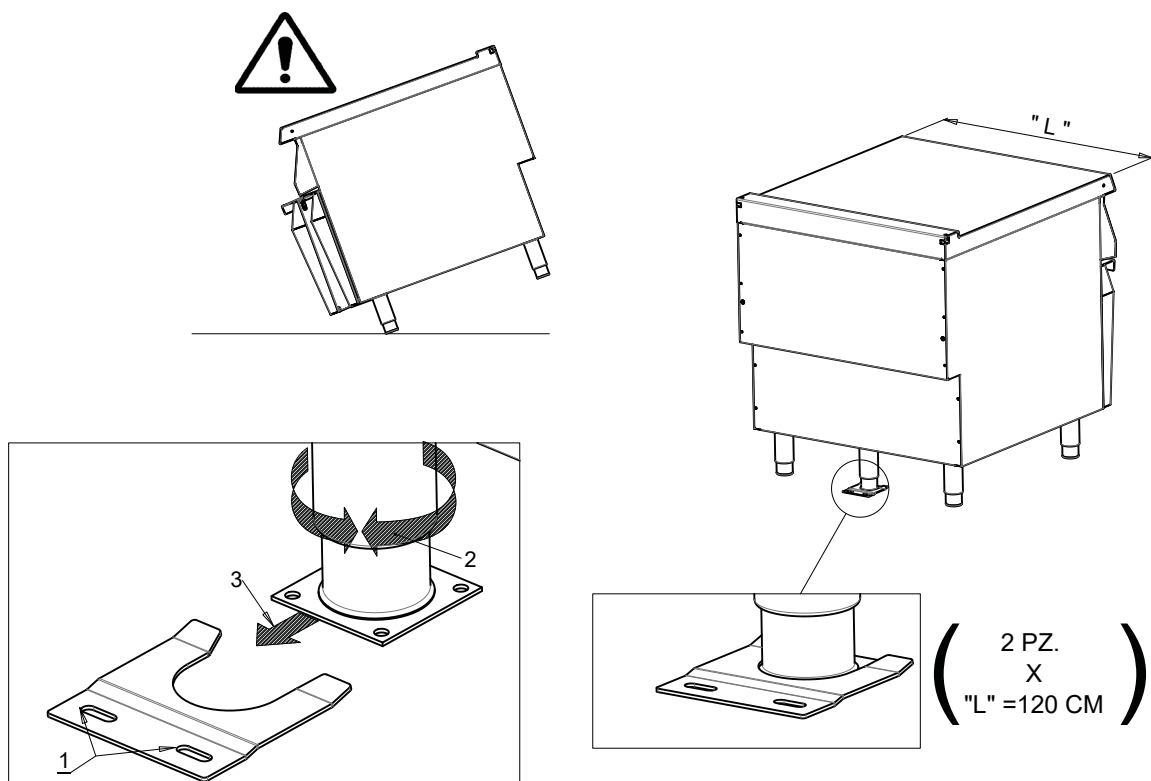






FIGURE- ABB. - FIG. - FIGURER - OBRÁZEK

Fissaggio apparecchiatura anti-ribaltamento	Kippsichere Gerätebefestigung	Appliance anti-tip fixing
Fixation du système anti-renversement	Fijación del aparato antivuelco	Bevestiging voor kantelbeveiliging van de apparatuur
Fixação do equipamento anti-viragem	Fastsättning av apparaten för att förhindra att den välter	



<p>Procedura di fissaggio - indispensabile per macchina con cassetto/i:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fissare a terra con viteria opportuna; tenuta minima: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Installare il piedino centrale posteriore (se non presente) e regolare il piedino fino a contatto della flangia con il pavimento</li> <li>3) Posizionare l'apparecchiatura; verificare il corretto incastro</li> </ol>	<p>Befestigungsvorgang - unerlässlich bei Geräten mit Schublade/n:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Führen Sie die Bodenbefestigung mit geeigneten Schrauben aus; Mindestbelastbarkeit: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Montieren Sie den hinteren mittleren Fuß (wenn er fehlt) und regulieren Sie den Fuß, bis der Flansch den Boden berührt</li> <li>3) Positionieren Sie das Gerät und überprüfen Sie das korrekte Einrasten</li> </ol>
<p>Fixing procedure - essential for appliances with drawer/s:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fix to the floor using suitable fasteners: minimum pull-out strength: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Install the centre rear foot (if not present) and adjust the foot so that the flange is in contact with the floor</li> <li>3) Position the appliance; check that it is installed correctly</li> </ol>	<p>Procédure de fixation - indispensable pour les machines à tiroirs :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fixer au sol avec des vis adaptées, serrage minimal : 2 x 39,2 daN ~ 2 x 40 kgf</li> <li>2) Installer le pied central arrière (si nécessaire) et le régler jusqu'à mettre en contact la base avec le sol</li> <li>3) Positionner l'appareil, vérifier l'encastrement</li> </ol>
<p>Procedimiento de fijación - indispensable para máquina con cajón/cajones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fijar al suelo con tornillos adecuados; apriete mínimo: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Instalar el pie central posterior (si no está instalado) y apretarlo hasta que la brida entre en contacto con el pavimento</li> <li>3) Emplazar el aparato; verificar el encastre correcto</li> </ol>	<p>Bevestigingsprocedure - noodzakelijk voor machines met lade(n):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Bevestig het apparaat met de juiste schroeven aan de grond; minimale sterkte: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Installeer het pootje achteraan in het midden (indien niet aanwezig) en stel het pootje af tot de flens de vloer raakt</li> <li>3) Plaats het apparaat; controleer of het correct ingebouwd is</li> </ol>
<p>Procedimento de fixação - indispensável para a máquina com gaveta(s):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fixe no solo com parafusos adequados; força mínima: 2x39.2daN ~ 2x40kgf</li> <li>2) Instale o pé central traseiro (se não estiver presente) e regule o pé até ao contacto da flange com o pavimento</li> <li>3) Posicione o equipamento; certifique-se de que está corretamente encastrado</li> </ol>	<p>Fastsättning – krävs vid apparat med låda(or):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fäst i golvet med lämpliga skruvar. Min. åtdragningsmoment: 2x39,2 daN ~ 2x40 kgf</li> <li>2) Montera den bakre mittle foten (om den inte är monterad) och justera foten tills flänsen är i kontakt med golvet.</li> <li>3) Placera apparaten. Kontrollera att den är korrekt fäst.</li> </ol>

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

<b>T1.1</b>									
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstykke och inställningar - Trysky a regulace</b>									
Paese - Land Country Pays - País - Země	Gas Gaz Plyn	Pa (mbar)							
			MEBG92	-	MEBG92T	-	MEBG96T		
			MEBG94	-	MEBG94T	-			
			EBG92TL	NEBG92TL	EBG92TLC	NEBG92TLC	EBG96TL	NEBG96TL	
			EBG92AL	NEBG92AL	EBG92ALC	NEBG92ALC	EBG96AL	NEBG96AL	
			EBG92GL	NEBG92GL	EBG92GLC	NEBG92GLC	EBG96GL	NEBG96GL	
			-	NEBG92CL		NEBG92CLC	-	NEBG96CL	
			EBG92TR	NEBG92TR	EBG92TRC	NEBG92TRC	EBG96TR	NEBG96TR	
			EBG92AR	NEBG92AR	EBG92ARC	NEBG92ARC	EBG96AR	NEBG96AR	
			EBG92GR	NEBG92GR	EBG92GRC	NEBG92GRC	EBG96GR	NEBG96GR	
			-	NEBG92CR		NEBG92CRC	-	NEBG96CR	
			EBG94TL	NEBG94TL	EBG94TLC	NEBG94TLC	EBG96TLR	NEBG96TLR	
			EBG94AL	NEBG94AL	EBG94ALC	NEBG94ALC	EBG96ALR	NEBG96ALR	
			EBG94GL	NEBG94GL	EBG94GLC	NEBG94GLC	EBG96GLR	NEBG96GLR	
			-	NEBG94CL	-	NEBG94CLC	-	NEBG96CLR	
			EBG94TR	NEBG94TR	EBG94TMC	NEBG94TMC	EBG96TLC	NEBG96TLC	
			EBG94AR	NEBG94AR	EBG94AMC	NEBG94AMC	EBG96ALC	NEBG96ALC	
			EBG94GR	NEBG94GR	EBG94GMC	NEBG94GMC	EBG96GLC	NEBG96GLC	
			-	NEBG94CR	-	NEBG94CMC	-	NEBG96CLC	
			EBG94TLR	NEBG94TLR	-	-	EBG96TRC	NEBG96TRC	
			EBG94ALR	NEBG94ALR	-	-	EBG96GRC	NEBG96GRC	
			EBG94GLR	NEBG94GLR	-	-	EBG96ARC	NEBG96ARC	
			-	NEBG94CLR	-	-	-	NEBG96CRC	
			-	-	-	-	EBG96TMC	NEBG96TMC	
			-	-	-	-	EBG96AMC	NEBG96AMC	
			-	-	-	-	EBG96GMC	NEBG96GMC	
			-	-	-	-	-	NEBG96CMC	
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	200	200	240	240	240	240
			UP	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	12	12	12	12	12	12
			Um	220	220	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	220	220	270	270	270	270
			UP	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	10	10	10	10	10	10
			Um	220	220	-	-	-	-
NL	G25.3	25	UM	200	200	240	240	240	240
			UP	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	12	12	12	12	12	12
			Um	220	220	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	185	185	225	225	225	225
			UP	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	12	12	12	12	12	12
			Um	220	220	-	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	210	210	250	250	250	250
			UP	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	10	10	10	10	10	10
			Um	220	220	-	-	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	135	135	160	160	160	160
			UP	14	14	14	14	14	14
			A (mm)	26	26	26	26	26	26
			Um	100	100	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	125	125	155	155	155	155
			UP	14	14	14	14	14	14
			A (mm)	26	26	26	26	26	26
			Um	100	100	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	115	115	140	140	140	140
			UP	14	14	14	14	14	14
			A (mm)	26	26	26	26	26	26
			Um	100	100	-	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	-	480	480	480	480
			UP	-	-	50	50	50	50
			A (mm)	-	-	20	20	20	20
			Um	-	-	-	-	-	-

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Munstykke MAX - Tryska MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstykke MIN - Tryska MIN

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam - Pilotbrännare - Zapalovací hořák

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Otevření aerátoru

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck - Anslutningstryck - Tlak připojení

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

T1.2									
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstykke og inställningar - Trysky a regulace									
Paese - Land - Country - Pays - País - Země	Gas Gaz Plyn	Pa (mbar)		MEBG93	-	MEBG93T	-	MEBG72	-
				-	-	-	-	MEBG74	-
				EBG93TL	NEBG93TL	EBG93TLC	NEBG93TLC	EBG72TL	NEBG72TL
				EBG93AL	NEBG93AL	EBG93ALC	NEBG93ALC	EBG72AL	NEBG72AL
				EBG93GL	NEBG93GL	EBG93GLC	NEBG93GLC	EBG72GL	NEBG72GL
				-	NEBG93CL	-	NEBG93CLC	-	NEBG72CL
				EBG93TR	NEBG93TR	EBG93TMC	NEBG93TMC	EBG72TR	NEBG72TR
				EBG93AR	NEBG93AR	EBG93AMC	NEBG93AMC	EBG72AR	NEBG72AR
				EBG93GR	NEBG93GR	EBG93GMC	NEBG93GMC	EBG72GR	NEBG72GR
				-	NEBG93CR	-	NEBG93CMC	-	NEBG72CR
				EBG93TLR	NEBG93TLR	-	-	EBG74TL	NEBG74TL
				EBG93ALR	NEBG93ALR	-	-	EBG74AL	NEBG74AL
				EBG93GLR	NEBG93GLR	-	-	EBG74GL	NEBG74GL
				-	NEBG93CLR	-	-	-	NEBG74CL
				-	-	-	-	EBG74TR	NEBG74TR
				-	-	-	-	EBG74AR	NEBG74AR
				-	-	-	-	EBG74GR	NEBG74GR
				-	-	-	-	-	NEBG74CR
				-	-	-	-	EBG74TLR	NEBG74TLR
				-	-	-	-	EBG74ALR	NEBG74ALR
				-	-	-	-	EBG74GLR	NEBG74GLR
				-	-	-	-	-	NEBG74CLR
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	250	250	285	285	185	185
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	7	7	10	10	10	10
			<b>Um</b>	reg	reg	-	-	130	130
DE	G25	20	<b>UM</b>	280	280	310	310	205	205
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	7	7	7	7	9	9
			<b>Um</b>	reg	reg	-	-	130	130
NL	G25.3	25	<b>UM</b>	250	250	285	285	185	185
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	7	7	10	10	10	10
			<b>Um</b>	reg	reg	-	-	130	130
HU	G20	25	<b>UM</b>	240	240	270	270	175	175
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	7	7	10	10	10	10
			<b>Um</b>	reg	reg	-	-	130	130
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	270	270	300	300	195	195
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	7	7	7	7	9	9
			<b>Um</b>	reg	reg	-	-	130	130
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	165	165	190	190	125	125
			<b>UP</b>	14	14	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	10	10	28	28	12	12
			<b>Um</b>	130	130	-	-	85	85
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	155	155	175	175	115	115
			<b>UP</b>	14	14	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	10	10	28	28	12	12
			<b>Um</b>	130	130	-	-	85	85
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	145	145	165	165	105	105
			<b>UP</b>	14	14	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	10	10	28	28	12	12
			<b>Um</b>	130	130	-	-	85	85
IT - CH - SE - DK	G110	8	<b>UM</b>	-	-	-	-	-	-
			<b>UP</b>	-	-	-	-	-	-
			<b>A (mm)</b>	-	-	-	-	-	-
			<b>Um</b>	-	-	-	-	-	-
<b>UM</b> : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Munstykke MAX - Tryska MAX									
<b>Um</b> : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstykke MIN - Tryska MIN									
<b>UP</b> : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam - Pilotbrännare - Zapalovací hořák									
<b>A</b> : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Öppning av luftare - Otevření aerátoru									
<b>Pa</b> : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Pressión de conexión - Aansluitdruk - Anslutningstryck - Tlak připojení									
<b>reg</b> : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regulado - Geregeld - Inställt - Vyregulováno									

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

T1.3									
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstycken och inställningar - Trysky a regulace									
Paese - Land Country - Pays País - Země	Gas Gaz Plyn	Pa (mbar)		MEBG72T	MEBG72	MEBG72T	-		
				MEBG74T	MEBG74	MEBG74T	-		
				EBG72TLC	NEBG72TLC	-	EBG72TLC		
				EBG72ALC	NEBG72ALC	EBG72TL	NEBG72TL		
				EBG72GLC	NEBG72GLC	EBG72AL	NEBG72AL		
				-	NEBG72CLC	EBG72GL	NEBG72GL		
				EBG72TRC	NEBG72TRC	-	NEBG72CL		
				EBG72ARC	NEBG72ARC	EBG72TR	NEBG72TR		
				EBG72GRC	NEBG72GRC	EBG72AR	NEBG72AR		
				-	NEBG72CRC	EBG72GR	NEBG72GR		
				EBG74TLC	NEBG74TLC	-	NEBG72CR		
				EBG74ALC	NEBG74ALC	EBG74TL	NEBG74TL		
				EBG74GLC	NEBG74GLC	EBG74AL	NEBG74AL		
				-	NEBG74CLC	EBG74GL	NEBG74GL		
				EBG74TMC	NEBG74TMC	-	NEBG74CL		
				EBG74AMC	NEBG74AMC	EBG74TR	NEBG74TR		
				EBG74GMC	NEBG74GMC	EBG74AR	NEBG74AR		
				-	NEBG74CMC	EBG74GR	NEBG74GR		
						-	NEBG74CR		
						EBG74TLR	NEBG74TLR		
						EBG74ALR	NEBG74ALR		
						EBG74GLR	NEBG74GLR		
						-	NEBG74CLR		
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	195	195	185	185	195	195
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	10	10	10	10	10	10
			<b>Um</b>	-	-	130	130	-	-
DE	G25	20	<b>UM</b>	220	220	205	205	220	220
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	9	9	9	9	9	9
			<b>Um</b>	-	-	130	130	-	-
NL	G25.3	25	<b>UM</b>	195	195	185	185	195	195
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	10	10	10	10	10	10
			<b>Um</b>	-	-	130	130	-	-
HU	G20	25	<b>UM</b>	185	185	175	175	185	185
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	10	10	10	10	10	10
			<b>Um</b>	-	-	130	130	-	-
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	210	210	195	195	210	210
			<b>UP</b>	27	27	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	9	9	9	9	9	9
			<b>Um</b>	-	-	130	130	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	130	130	125	125	130	130
			<b>UP</b>	14	14	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	12	12	12	12	12	12
			<b>Um</b>	-	-	85	85	-	-
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	125	125	115	115	125	125
			<b>UP</b>	14	14	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	12	12	12	12	12	12
			<b>Um</b>	-	-	85	85	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	115	115	105	105	115	115
			<b>UP</b>	14	14	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	12	12	12	12	12	12
			<b>Um</b>	-	-	85	85	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	<b>UM</b>	380	380	-	-	380	380
			<b>UP</b>	50	50	-	-	50	50
			<b>A (mm)</b>	10	10	-	-	10	10
			<b>Um</b>	-	-	-	-	-	-

**UM** : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Munstycke MAX - Tryska MAX


**Um** : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstycke MIN - Tryska MIN

**UP** : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam - Pilotbrännare - Zapalovací hořák

**A** : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Öppning av luftare - Otevření aerátoru

**Pa** : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck - Anslutningstryck - Tlak připojení

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS  
TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

<b>T1.4</b>							
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstycken och inställningar - Trysky a regulace</b>							
<b>Paese - Land Country - Pays País - Země</b>	<b>Gas Gaz Plyn</b>	<b>Pa (mbar)</b>		MEBG73	-	MEBG73T	-
				EBG73TL	NEBG73TL	EBG73TLC	NEBG73TLC
				EBG73AL	NEBG73AL	EBG73ALC	NEBG73ALC
				EBG73GL	NEBG73GL	EBG73GLC	NEBG73GLC
				-	NEBG73CL	-	NEBG73CLC
				EBG73TR	NEBG73TR	EBG73TMC	NEBG73TMC
				EBG73AR	NEBG73AR	EBG73AMC	NEBG73AMC
				EBG73GR	NEBG73GR	EBG73GMC	NEBG73GMC
				-	NEBG73CR	-	NEBG73CMC
				EBG73TLR	NEBG73TLR	-	-
				EBG73ALR	NEBG73ALR	-	-
				EBG73GLR	NEBG73GLR	-	-
				-	NEBG73CLR	-	-
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	230	230	250	250
			<b>UP</b>	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	9	9	10	10
			<b>Um</b>	reg	reg	-	-
DE	G25	20	<b>UM</b>	250	250	280	280
			<b>UP</b>	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	9	9	8	8
NL	G25.3	25	<b>Um</b>	reg	reg	-	-
			<b>UM</b>	230	230	250	250
			<b>UP</b>	27	27	27	27
HU	G20	25	<b>A (mm)</b>	9	9	7	7
			<b>Um</b>	reg	reg	-	-
			<b>UM</b>	215	215	240	240
HU	G25.1	25	<b>UP</b>	27	27	27	27
			<b>A (mm)</b>	9	9	8	8
			<b>Um</b>	reg	reg	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	150	150	165	165
			<b>UP</b>	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	10	10	15	15
			<b>Um</b>	130	130	-	-
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	140	140	155	155
			<b>UP</b>	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	10	10	15	15
			<b>Um</b>	130	130	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	130	130	145	145
			<b>UP</b>	14	14	14	14
			<b>A (mm)</b>	10	10	15	15
			<b>Um</b>	130	130	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	<b>UM</b>	-	-	530	530
			<b>UP</b>	-	-	50	50
			<b>A (mm)</b>	-	-	10	10
			<b>Um</b>	-	-	-	-

**UM** : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Munstycke MAX - Tryska MAX  
**Um** : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstycke MIN - Tryska MIN  
**UP** : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam - Pilotbrännare - Zapalovací hořák  
**A** : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Öppning av luftare - Otevření aerátoru  
**Pa** : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk - Anslutningstryck - Tlak připojení

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

<b>T1.5</b>					
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings - Buses et les paramètres Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstycken och inställningar - Trysky a regulace</b>					
<b>Paese - Land Country - Pays País - Země</b>	<b>Gas Gaz Plyn</b>	<b>Pa (mbar)</b>			
				MEBG76T	-
				EBG76TL	NEBG76TL
				EBG76AL	NEBG76AL
				EBG76GL	NEBG76GL
				-	NEBG76CL
				EBG76TR	NEBG76TR
				EBG76AR	NEBG76AR
				EBG76GR	NEBG76GR
				-	NEBG76CR
				EBG76TLR	NEBG76TLR
				EBG76ALR	NEBG76ALR
				EBG76GLR	NEBG76GLR
				-	NEBG76CLR
				EBG76TLC	NEBG76TLC
				EBG76ALC	NEBG76ALC
				EBG76GLC	NEBG76GLC
				-	NEBG76CLC
				EBG76TRC	NEBG76TRC
				EBG76ARC	NEBG76ARC
				EBG76GRC	NEBG76GRC
				-	NEBG76CRC
				EBG76TMC	NEBG76TMC
				EBG76AMC	NEBG76AMC
				EBG76GMC	NEBG76GMC
				-	NEBG76CMC
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	195	195
			UP	27	27
			A (mm)	10	10
			Um	-	-
DE	G25	20	UM	220	220
			UP	27	27
			A (mm)	9	9
			Um	-	-
NL	G25.3	25	UM	195	195
			UP	27	27
			A (mm)	10	10
			Um	-	-
HU	G20	25	UM	185	185
			UP	27	27
			A (mm)	10	10
			Um	-	-
HU	G25.1	25	UM	210	210
			UP	27	27
			A (mm)	9	9
			Um	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	130	130
			UP	14	14
			A (mm)	12	12
			Um	-	-
PL	G30/G31	37	UM	125	125
			UP	14	14
			A (mm)	12	12
			Um	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	115	115
			UP	14	14
			A (mm)	12	12
			Um	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	380	380
			UP	50	50
			A (mm)	10	10
			Um	-	-
<b>UM</b> : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Munstycke MAX - Tryska MAX					
<b>Um</b> : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstycke MIN - Tryska MIN					
<b>UP</b> : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam - Pilotbrännare - Zapalovací hořák					
<b>A</b> : Apertura Aereatore - Öffnen Lufring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Öppning av luftare - Otevření aerátoru					
<b>Pa</b> : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck - Anslutningstryck - Tlak připojení					

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS  
TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA**

<b>T2.1</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions Las categorías y las presiones - Categorieën en druk - Tryckkategorier - Kategorie a tlaky</b>					
<b>(M).EBG9..; (M).EBG7..</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - País - Země</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori Kategorie</b>	<b>Gas Gaz Plyn</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck - Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk - Anslutningstryck Tlak připojení (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Normal Jmen.</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35



**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS  
TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

<b>T2.2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk - Tryckkategorier - Kategorie a tlaky</b>					
<b>(M).EBG92..C; (M).EBG94..C; (M).EBG96..</b>					
<b>Paese - Land - Country - Pays - Pais - Země</b>	<b>Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori Kategorie</b>	<b>Gas Gaz Plyn</b>	<b>Pressione di allacciamento Anschlussdruck - Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck - Anslutningstryck Tlak připojení (mbar)</b>		
			<b>Nom. Neen. Norm. Normal Jmen.</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
DK; SE	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

T3.1

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Techniska data för gasdrivna apparater - Technické údaje plynových zařízení		Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd Šifka	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	Σ Qn kW	Σ Qn G25.3 (25) kW	Σ Qn G110 (8) kW	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption - Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik - Total gasförbrukning - Celková spotřeba plynu									
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	G20 (20) m3/h						G25.3 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G110 (8) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h		
MEBG92	-	-	7	6,5	-	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	0,55	0,55	0,55	
EBG92TL	NEBG92TL	400	7	6,5	-	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	0,55	0,55	0,55	
EBG92AL	NEBG92AL	400	7	6,5	-	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	0,55	0,55	0,55	
EBG92GL	NEBG92GL	400	7	6,5	-	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	0,55	0,55	0,55	
-	NEBG92CL	400	7	6,5	-	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	0,55	0,55	0,55	
EBG92TR	NEBG92TR	400	7	6,5	-	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	0,55	0,55	0,55	
EBG92AR	NEBG92AR	400	7	6,5	-	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	0,55	0,55	0,55	
EBG92GR	NEBG92GR	400	7	6,5	-	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	0,55	0,55	0,55	
-	NEBG92CR	400	7	6,5	-	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	0,55	0,55	0,55	
MEBG94	-	-	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
EBG94TL	NEBG94TL	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
EBG94AL	NEBG94AL	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
EBG94GL	NEBG94GL	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
-	NEBG94CL	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
EBG94TR	NEBG94TR	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
EBG94AR	NEBG94AR	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
EBG94GR	NEBG94GR	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
-	NEBG94CR	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
EBG94TLR	NEBG94TLR	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
EBG94ALR	NEBG94ALR	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
EBG94GLR	NEBG94GLR	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
-	NEBG94CLR	800	14	13	-	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10	
MEBG92T	-	-	10,5	10	9	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	0,83	0,83	0,83	
EBG92TLC	NEBG92TLC	400	10,5	10	9	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	0,83	0,83	0,83	
EBG92ALC	NEBG92ALC	400	10,5	10	9	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	0,83	0,83	0,83	
EBG92GLC	NEBG92GLC	400	10,5	10	9	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	0,83	0,83	0,83	
-	NEBG92CLC	400	10,5	10	9	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	0,83	0,83	0,83	
EBG92TRC	NEBG92TRC	400	10,5	10	9	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	0,83	0,83	0,83	
EBG92ARC	NEBG92ARC	400	10,5	10	9	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	0,83	0,83	0,83	
EBG92GRC	NEBG92GRC	400	10,5	10	9	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	0,83	0,83	0,83	
-	NEBG92CRC	400	10,5	10	9	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	0,83	0,83	0,83	
MEBG94T	-	-	21	20	18	18	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	1,66	1,66	1,66	
EBG94TLC	NEBG94TLC	800	21	20	18	18	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	1,66	1,66	1,66	
EBG94ALC	NEBG94ALC	800	21	20	18	18	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	1,66	1,66	1,66	
EBG94GLC	NEBG94GLC	800	21	20	18	18	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	1,66	1,66	1,66	
-	NEBG94CLC	800	21	20	18	18	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	1,66	1,66	1,66	
EBG94TMC	NEBG94TMC	800	21	20	18	18	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	1,66	1,66	1,66	
EBG94AMC	NEBG94AMC	800	21	20	18	18	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	1,66	1,66	1,66	
EBG94GMC	NEBG94GMC	800	21	20	18	18	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	1,66	1,66	1,66	
-	NEBG94CMC	800	21	20	18	18	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	1,66	1,66	1,66	

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

T3.2

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Techniska data för gasdrivna apparater - Technické údaje plynových zařízení		Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd Šírka	Σ Qn kW	Σ Qn G25.3 (25) kW	Σ Qn G110 (8) kW	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik Total gasförbrukning - Celková spotřeba plynu								
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely					G20 (20) m3/h	G25.3 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G110 (8) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h
-	MEBG96T	-	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96TL	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96AL	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96GL	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96TR	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96AR	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96GR	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96CR	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96TLR	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96ALR	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96GLR	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96CLR	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96TLC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96ALC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96GLC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96CLC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96TRC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96GRC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96ARC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96CRC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96TMC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96AMC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96GMC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	EBG96CMC	1200	31,5	30	27	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	6,97	2,48	2,48	2,48
-	MEBG93	-	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93TL	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93AL	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93GL	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93CL	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93TR	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93AR	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93GR	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93CR	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93TLR	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93ALR	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93GLR	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87
-	EBG93CLR	600	11	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	0,87	0,87	0,87

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

**T3.3**

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Techniska data för gasdrivna apparater - Technické údaje plynových zařízení		Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Šírka mm	Σ Qn kW	Σ Qn G25.3 (25) kW	Σ Qn G110 (8) kW	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik Total gasförbrukning - Celková spotřeba plynu									
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely					G20 (20) m3/h	G25.3 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G110 (8) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h	
MEBG93T	-	-	14	13.5	-	1.48	1.62	1.72	1.48	1.72	-	1.10	1.10	1.10	
EBG93TLC	NEBG93TLC	600	14	13.5	-	1.48	1.62	1.72	1.48	1.72	-	1.10	1.10	1.10	
EBG93ALC	NEBG93ALC	600	14	13.5	-	1.48	1.62	1.72	1.48	1.72	-	1.10	1.10	1.10	
EBG93GLC	NEBG93GLC	600	14	13.5	-	1.48	1.62	1.72	1.48	1.72	-	1.10	1.10	1.10	
-	NEBG93CLC	600	14	13.5	-	1.48	1.62	1.72	1.48	1.72	-	1.10	1.10	1.10	
EBG93TMC	NEBG93TMC	600	14	13.5	-	1.48	1.62	1.72	1.48	1.72	-	1.10	1.10	1.10	
EBG93AMC	NEBG93AMC	600	14	13.5	-	1.48	1.62	1.72	1.48	1.72	-	1.10	1.10	1.10	
EBG93GMC	NEBG93GMC	600	14	13.5	-	1.48	1.62	1.72	1.48	1.72	-	1.10	1.10	1.10	
-	NEBG93CMC	600	14	13.5	-	1.48	1.62	1.72	1.48	1.72	-	1.10	1.10	1.10	
MEBG72	-	-	6	5.5	-	0.63	0.66	0.74	0.63	0.74	-	0.47	0.47	0.47	
EBG72TL	NEBG72TL	400	6	5.5	-	0.63	0.66	0.74	0.63	0.74	-	0.47	0.47	0.47	
EBG72AL	NEBG72AL	400	6	5.5	-	0.63	0.66	0.74	0.63	0.74	-	0.47	0.47	0.47	
EBG72GL	NEBG72GL	400	6	5.5	-	0.63	0.66	0.74	0.63	0.74	-	0.47	0.47	0.47	
-	NEBG72CL	400	6	5.5	-	0.63	0.66	0.74	0.63	0.74	-	0.47	0.47	0.47	
EBG72TR	NEBG72TR	400	6	5.5	-	0.63	0.66	0.74	0.63	0.74	-	0.47	0.47	0.47	
EBG72AR	NEBG72AR	400	6	5.5	-	0.63	0.66	0.74	0.63	0.74	-	0.47	0.47	0.47	
EBG72GR	NEBG72GR	400	6	5.5	-	0.63	0.66	0.74	0.63	0.74	-	0.47	0.47	0.47	
-	NEBG72CR	400	6	5.5	-	0.63	0.66	0.74	0.63	0.74	-	0.47	0.47	0.47	
MEBG74	-	-	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
EBG74TL	NEBG74TL	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
EBG74AL	NEBG74AL	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
EBG74GL	NEBG74GL	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
-	NEBG74CL	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
EBG74TR	NEBG74TR	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
EBG74AR	NEBG74AR	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
EBG74GR	NEBG74GR	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
-	NEBG74CR	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
EBG74TLR	NEBG74TLR	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
EBG74ALR	NEBG74ALR	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
EBG74GLR	NEBG74GLR	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
-	NEBG74CLR	800	12	11	-	1.27	1.32	1.48	1.27	1.47	-	0.95	0.95	0.95	
MEBG72T	-	-	7	6.5	-	0.74	0.78	0.86	0.74	0.86	1.81	0.55	0.55	0.55	
EBG72TLC	NEBG72TLC	400	7	6.5	-	0.74	0.78	0.86	0.74	0.86	1.81	0.55	0.55	0.55	
EBG72ALC	NEBG72ALC	400	7	6.5	-	0.74	0.78	0.86	0.74	0.86	1.81	0.55	0.55	0.55	
EBG72GLC	NEBG72GLC	400	7	6.5	-	0.74	0.78	0.86	0.74	0.86	1.81	0.55	0.55	0.55	
-	NEBG72CLC	400	7	6.5	-	0.74	0.78	0.86	0.74	0.86	1.81	0.55	0.55	0.55	
EBG72TRC	NEBG72TRC	400	7	6.5	-	0.74	0.78	0.86	0.74	0.86	1.81	0.55	0.55	0.55	
EBG72ARC	NEBG72ARC	400	7	6.5	-	0.74	0.78	0.86	0.74	0.86	1.81	0.55	0.55	0.55	
EBG72GRC	NEBG72GRC	400	7	6.5	-	0.74	0.78	0.86	0.74	0.86	1.81	0.55	0.55	0.55	
-	NEBG72CRC	400	7	6.5	-	0.74	0.78	0.86	0.74	0.86	1.81	0.55	0.55	0.55	

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE

T3.4

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Techniska data för gasdrivna apparater - Technické údaje plynových zařízení		Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consumation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik Total gasförbrukning - Celková spotřeba plynu												
Modelli Modelle Models Modelos Modellen Modeller Modely	Modelli Modelle Models Modelos Modellen Modeller Modely	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd Šířka	$\Sigma$ Qn	$\Sigma$ Qn G25.3 (25)	$\Sigma$ Qn G110 (8)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
		mm	kw	kw	kw	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
MEBG74T	-	-	14	13	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
EBG74TLC	NEBG74TLC	800	14	13	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
EBG74ALC	NEBG74ALC	800	14	13	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
EBG74GLC	NEBG74GLC	800	14	13	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
-	NEBG74CLC	800	14	13	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
EBG74TMC	NEBG74TMC	800	14	13	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
EBG74AMC	NEBG74AMC	800	14	13	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
EBG74GMC	NEBG74GMC	800	14	13	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
-	NEBG74CMC	800	14	13	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	3,61	1,10	1,10	1,10
MEBG73	-	-	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
EBG73TL	NEBG73TL	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
EBG73AL	NEBG73AL	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
EBG73GL	NEBG73GL	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
-	NEBG73CL	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
EBG73TR	NEBG73TR	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
EBG73AR	NEBG73AR	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
EBG73GR	NEBG73GR	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
-	NEBG73CR	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
EBG73TLR	NEBG73TLR	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
EBG73ALR	NEBG73ALR	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
EBG73GLR	NEBG73GLR	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
-	NEBG73CLR	600	9	8,5	-	0,95	1,02	1,11	0,95	1,11	-	0,71	0,71	0,71
MEBG73T	-	-	11	10,5	11	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	2,84	0,87	0,87	0,87
EBG73TLC	NEBG73TLC	600	11	10,5	11	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	2,84	0,87	0,87	0,87
EBG73ALC	NEBG73ALC	600	11	10,5	11	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	2,84	0,87	0,87	0,87
EBG73GLC	NEBG73GLC	600	11	10,5	11	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	2,84	0,87	0,87	0,87
-	NEBG73CLC	600	11	10,5	11	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	2,84	0,87	0,87	0,87
EBG73TMC	NEBG73TMC	600	11	10,5	11	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	2,84	0,87	0,87	0,87
EBG73AMC	NEBG73AMC	600	11	10,5	11	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	2,84	0,87	0,87	0,87
EBG73GMC	NEBG73GMC	600	11	10,5	11	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	2,84	0,87	0,87	0,87
-	NEBG73CMC	600	11	10,5	11	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	2,84	0,87	0,87	0,87

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

**T3.5**

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniska data för gasdrivna apparater - Technické údaje plynových zařízení		Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd Šírka	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	Σ Qn	Σ Qn G25.3 (25)	Σ Qn G110 (8)	Consumo gas complessivo - Gasmitgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik Total gasförbrukning - Celková spotřeba plynu								
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	G20 (20)						G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)	
		mm		kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
MEBG76T	-	-		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76TL	NEBG76TL	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76AL	NEBG76AL	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76GL	NEBG76GL	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
-	NEBG76CL	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76TR	NEBG76TR	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76AR	NEBG76AR	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76GR	NEBG76GR	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
-	NEBG76CR	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76TLR	NEBG76TLR	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76ALR	NEBG76ALR	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76GLR	NEBG76GLR	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
-	NEBG76CLR	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76TLC	NEBG76TLC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76ALC	NEBG76ALC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76GLC	NEBG76GLC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
-	NEBG76CLC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76TRC	NEBG76TRC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76ARC	NEBG76ARC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76GRC	NEBG76GRC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
-	NEBG76CRC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76TMC	NEBG76TMC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76AMC	NEBG76AMC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
EBG76GMC	NEBG76GMC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66
-	NEBG76CMC	1200		21	19,5	21	2,22	2,35	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE

T4.1

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten Tehnicka data för elapparater - Technické údaje elektrických zařízení									
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modelien Modeller Modely	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd Šířka	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Matningsspänning Napájecí napětí	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Fasi Phasen Phases Fases Fasen Faser Fáze	Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frekvencie Frekvens Frekvenca	Potenza totale massima Max. total power Puisissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen Max. total effekt Celkový maximální výkon	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer Elkabelns tvärsnitt Průřez napájecího kabelu	
EBE92AL	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92ALC	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92AR	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92ARC	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92GL	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92GLC	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92GR	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92GRC	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92TLC	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92TR	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92TRC	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92TL	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92CLC	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92CR	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92CRC	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE92CL	400	380-415		3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE93AL	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93ALC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93ALR	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93AMC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93AR	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93ARC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93GL	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93GLC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93GLR	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93GMC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93GR	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93GRC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93TLC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93TLR	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93TMC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93TR	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93TRC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93TL	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93CLC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93CLR	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93CMC	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		
EBE93CR	600	380-415		3+N	50-60	10,50	5 G 1,5		





**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

T4.3 Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten Tehnikiska data för elapparater - Technické údaje elektrických zařízení									
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd Šírka	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Matningspänning Napájecí napětí	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Fasi Phasen Phases Fases Fasen Faser Fáze	Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens Frekvence	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen Max. total effekt Celkový maximální výkon	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer Elkabelns tvärsnitt Průřez napájecího kabelu
EBE96TLC	NEBE96TLC	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
EBE96TLR	NEBE96TLR	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
EBE96TMC	NEBE96TMC	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
EBE96TR	NEBE96TR	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
EBE96TRC	NEBE96TRC	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
EBE96TL	NEBE96TL	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
-	NEBE96GLC	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
-	NEBE96CLR	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
-	NEBE96CMC	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
-	NEBE96CR	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
-	NEBE96CRC	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
-	NEBE96CL	1200	380-415	3+N	50-60	22,50	5 G 6		
EBE72AL	NEBE72AL	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72ALC	NEBE72ALC	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72AR	NEBE72AR	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72ARC	NEBE72ARC	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72GL	NEBE72GL	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72GLC	NEBE72GLC	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72GR	NEBE72GR	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72GRC	NEBE72GRC	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72TLC	NEBE72TLC	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72TR	NEBE72TR	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72TRC	NEBE72TRC	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE72TL	NEBE72TL	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
-	NEBE72CLC	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
-	NEBE72CR	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
-	NEBE72CRC	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
-	NEBE72CL	400	380-415	3+N	50-60	5,40	5 G 1		
EBE73AL	NEBE73AL	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73ALC	NEBE73ALC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73ALR	NEBE73ALR	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73AMC	NEBE73AMC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73AR	NEBE73AR	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73ARC	NEBE73ARC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73GL	NEBE73GL	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73GLC	NEBE73GLC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73GLR	NEBE73GLR	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73GMC	NEBE73GMC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE**

T4.4 Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten Techniska data för elapparater - Technické údaje elektrických zařízení									
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd Šírka	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Matningspänning Napájecí napětí	Fasi Phasen Phases Fases Fasen Faser Fáze	Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens Frekvence	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen Max. total effekt Celkový maximální výkon	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer Elkabelns tvärsnitt Průřez napájecího kabelu		
		mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-		
EBE73GR	NEBE73GR	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73GRC	NEBE73GRC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73TLC	NEBE73TLC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73TLR	NEBE73TLR	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73TMC	NEBE73TMC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73TR	NEBE73TR	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73TRC	NEBE73TRC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE73TL	NEBE73TL	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
-	NEBE73CLC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
-	NEBE73CLR	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
-	NEBE73CMC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
-	NEBE73CR	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
-	NEBE73CRC	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
-	NEBE73CL	600	380-415	3+N	50-60	7,50	5 G 1,5		
EBE74AL	NEBE74AL	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74ALC	NEBE74ALC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74ALR	NEBE74ALR	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74AMC	NEBE74AMC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74AR	NEBE74AR	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74ARC	NEBE74ARC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74GL	NEBE74GL	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74GLC	NEBE74GLC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74GLR	NEBE74GLR	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74GMC	NEBE74GMC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74GR	NEBE74GR	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74GRC	NEBE74GRC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74TLC	NEBE74TLC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74TLR	NEBE74TLR	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74TMC	NEBE74TMC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74TR	NEBE74TR	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74TRC	NEBE74TRC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
EBE74TL	NEBE74TL	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
-	NEBE74CLC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
-	NEBE74CLR	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
-	NEBE74CMC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
-	NEBE74CR	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
-	NEBE74CRC	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		
-	NEBE74CL	800	380-415	3+N	50-60	10,80	5 G 2,5		

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA - TECHNICKÉ ÚDAJE

T4.5

Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten		Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances		Tecniska data för elapparater - Technické údaje elektrických zařízení		
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd Šírka	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Matningsspanning Napájecí napětí	Fasi Phasen Phases Fases Fasen Faser Fáze	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens Frekvence	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen Max. total effekt Celkový maximální výkon	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer Elkabelns tvärsnitt Průřez napájecího kabelu
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller Modely	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
EBE76AL	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76ALC	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76ALR	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76AMC	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76AR	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76ARC	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76GL	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76GLC	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76GLR	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76GMC	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76GR	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76GRC	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76TLC	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76TLR	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76TMC	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76TR	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76TRC	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
EBE76TL	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
-	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
-	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
-	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
-	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
-	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
-	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4
-	1200	380-415	3+N	50-60	16,20	5 G 4








AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	27
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	28
RISCHI RESIDUI.....	29
INFORMAZIONI GENERALI .....	30
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA .....	30
2 AVVERTENZE GENERALI .....	30
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	30
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	30
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	30
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO .....	30
FRY-TOP ELETTRICI E GAS CON VALVOLA.....	30
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	30
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE .....	30
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE .....	30
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE .....	30
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO .....	31
7 MOVIMENTAZIONE.....	31
8 DISIMBALLO.....	31
9 POSIZIONAMENTO.....	31
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI .....	31
11 COLLEGAMENTI.....	31
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS .....	32
FRY-TOP GAS CON RUBINETTO.....	32
FRY-TOP GAS CON VALVOLA.....	32
13 MESSA IN SERVIZIO .....	33
ISTRUZIONI PER L'USO .....	33
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	33
USO DEL FRY-TOP.....	33
USO DEL FRY-TOP GAS CON RUBINETTO .....	34
USO DEL FRY-TOP GAS CON VALVOLA .....	34
USO DEL FRY-TOP ELETTRICO .....	34
14 PERIODI DI INUTILIZZO .....	35
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	35
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	35
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	35
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE .....	35
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	35
MESSA IN SERVIZIO.....	35
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	36
FRY-TOP GAS CON RUBINETTO.....	36
FRY-TOP GAS CON VALVOLA.....	36
FRY-TOP ELETTRICO .....	36
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	36
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	36
FRY-TOP GAS CON RUBINETTO.....	36
FRY-TOP GAS CON VALVOLA.....	36
FRY-TOP ELETTRICO .....	37
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE .....	37
18 COMPONENTI PRINCIPALI .....	37
FRY-TOP GAS CON RUBINETTO.....	37
FRY-TOP GAS CON VALVOLA.....	37
FRY-TOP ELETTRICO .....	37

## **AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
  - Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
  - L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
  - Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
  - Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
  - L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
  - L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
  - Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
  - Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
  - In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
  - Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
  - Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
  - Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
  - Chiudere porte e cassette dopo il loro utilizzo.

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

X (\*) DPI PREVISTO

DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

DPI NON PREVISTO

(\*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

## RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

## INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER .... ").

### 1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

## 2 AVVERTENZE GENERALI

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31) un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

## AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

## 3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

### FRY-TOP ELETTRICI E GAS CON VALVOLA

#### TERMOSTATO DI SICUREZZA

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario premere il pulsante di ripristino del termostato presente sotto il cruscotto. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

## 4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

### IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

### APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

## 5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in confor-



mità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31) un regolatore di arresto per sovrappresione (OPSO).

## 6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

## 7 MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o simili, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

## 8 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

## 9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Nel caso in cui l'apparecchio debba essere posto vicinissimo a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc.. si raccomanda che questi siano in materiale non combustibile; in caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto. Prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

## MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

## FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l' apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

## UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi ( A ).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro ( C ).
- Unire le apparecchiature nei punti (B) e (D) utilizzando le viti fornite.
- Allentare le 2 viti anteriori (E), ruotare la piastrina (F) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
- Bloccare le viti (E).

## 10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura. Il "Tipo" e' riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

### APPARECCHIATURA TIPO "A1"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

### APPARECCHIATURA TIPO "B21"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "B21" sotto una cappa aspirante.

### APPARECCHIATURA TIPO "B11"

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l' idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm , resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

## 11 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

### COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull' imballo e sulla apparecchiatura. Adattare , se necessario , l' apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Sulle apparecchiature top e' disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitarlo a tenuta sull'allacciamento anteriore.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare , dopo l'allacciamento , la assenza di perdite nei punti di collegamento.

### COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

#### COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

#### COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

#### COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alle Brasiere.

#### 12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
  - gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare. Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella T1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.
- Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:
- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
  - Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
  - Sostituire l'ugello del pilota (UP).
  - Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
  - Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
  - Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato. Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

#### FRY-TOP GAS CON RUBINETTO

##### SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello comandi.
- Allentare la vite V.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.

##### SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l'ugello Um e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello Um.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

##### SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### FRY-TOP GAS CON VALVOLA

##### SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello comandi.
- Allentare la vite V.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.

##### SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il raccordo R.

- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### 13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".


## ISTRUZIONI PER L'USO

### AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

Il simbolo  se usato sta ad indicare il pericolo di scottatura o ustione derivante dalla presenza di parti a temperatura elevata.

### USO DEL FRY-TOP

#### AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sulla piastra ( bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).

- La piastra non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.
- Vuotare anche più volte al giorno il cassetto di raccolta dei grassi.
- Eseguire con grande attenzione la manovra di estrazione del cassetto. PERICOLO di entrare in contatto con olio caldo.
- Si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura con vasca avente fondo in acciaio dolce per la cottura di sughi di pomodoro e cibi a contenuto "acido".
- A fine giornata pulire accuratamente, risciacquare e asciugare la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa.
- Nel caso di un utilizzo non quotidiano dell'attrezzatura, stendere un velo d'olio vegetale su tutto il fondo della vasca per preservarlo da fenomeni di ossidazione.
- Per la pulizia quotidiana della vasca utilizzare un detergente sgrassante compatibile con superfici in acciaio dolce.

## USO DEL FRY-TOP GAS CON RUBINETTO

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- Spento
- ★ Accensione pilota
- 🔥 Fiamma minima
- 🔥 Fiamma massima

#### Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia dopo aver rimosso il cassetto di raccolta dei grassi.
- L'accensione del pilota può essere fatta avvicinandogli una fiammella dopo aver rimosso il cassetto di raccolta dei grassi.

#### Accensione del bruciatore principale

Ruotare la manopola dalla posizione "★" alla posizione "🔥".

Ruotare poi, secondo le necessità di cottura, la manopola in qualsiasi posizione compresa tra "🔥" e "🔥".

#### Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione "★".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione "●".

## USO DEL FRY-TOP GAS CON VALVOLA

### AVVERTENZE D'USO

- Avere particolare cura nell'utilizzo della piastra cromata. Rimuovere i residui di cibo al termine di ogni cottura. Muovere il cibo, durante la cottura, solo con lo speciale raschietto per la piastra liscia o l'apposita spatola dentata per la piastra

rigata. Non utilizzare oggetti appuntiti che possono incidere o rovinare lo stato di cromo.

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando della valvola termostatica ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- Spento
- ★ Accensione pilota
- 90 Minima temperatura di cottura
- 280 Massima temperatura di cottura

#### Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia dopo aver rimosso il cassetto di raccolta dei grassi.
- L'accensione del pilota può essere fatta avvicinandogli una fiammella dopo aver rimosso il cassetto di raccolta dei grassi.

#### Accensione del bruciatore principale

- Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

#### Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione "★".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione "●".

## USO DEL FRY-TOP ELETTRICO

### AVVERTENZE D'USO

- Avere particolare cura nell'utilizzo della piastra cromata. Rimuovere i residui di cibo al termine di ogni cottura. Muovere il cibo, durante la cottura, solo con lo speciale raschietto per la piastra liscia o l'apposita spatola dentata per la piastra rigata. Non utilizzare oggetti appuntiti che possono incidere o rovinare lo stato di cromo.
- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

### ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- 0 Spento
- 110 Temperatura minima
- 280 Temperatura massima



## Accensione

- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

## Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".
- La lampada spia gialla si spegne.

## 14 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

## ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

### AVVERTENZE PER LA PULIZIA

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

### SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

### PIASTRA IN FERRO DOLCE

- Pulire le superfici con un panno umido.
- Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.
- Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

## PIASTRA CROMATA

- Pulire la superficie mantenendo la piastra a temperatura moderata ( 80-100 °c circa ).Utilizzare un panno o una spugna imbevuti di acqua e aceto.Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.
- Non usare pagliette o polveri abrasive.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

## CASSETTI DI RACCOLTA

Pulire le superfici da grasso, olio, residui alimentari ecc...

## ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

### AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

**Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.**

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

### ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

### MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

### APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- la pressione di alimentazione del gas ( vedere il successivo Paragrafo ).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

### VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

**ATTENZIONE !** Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite ( Min. - Max ) indicati nella Tabella T2 , interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.

- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

### **APPARECCHIATURE ELETTRICHE**

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

## **15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI**

### **FRY-TOP GAS CON RUBINETTO**

#### **Il bruciatore pilota non si accende**

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- La candelina di accensione e' mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

#### **Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso**

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

#### **Il bruciatore principale non si accende ( anche se il pilota e' acceso )**

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- Il bruciatore e' guasto ( fori uscita gas intasati ).

### **FRY-TOP GAS CON VALVOLA**

#### **Il bruciatore pilota non si accende**

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- La candelina di accensione e' mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

#### **Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso**

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.

- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

#### **Il bruciatore principale non si accende ( anche se il pilota e' acceso )**

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- Il bruciatore e' guasto ( fori uscita gas intasati ).

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- La valvola del gas e' guasta.

### **FRY-TOP ELETTRICO**

#### **L' apparecchiatura non riscalda.**

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza e' intervenuto.

#### **Non si regola il riscaldamento**

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

## **16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI**

### **AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.**

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, l'assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

### **FRY-TOP GAS CON RUBINETTO**

#### **Sostituzione del rubinetto gas.**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

#### **Sostituzione del bruciatore, del pilota, della termocoppia, dell' accenditore piezoelettrico e della candelina di accensione.**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

### **FRY-TOP GAS CON VALVOLA**

Sostituzione della valvola gas e del termostato di sicurezza

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fondo della piastra.
- Smontare e sostituire il componente.
- Inserire completamente il bulbo nella sede fissata al fondo della piastra.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

**Sostituzione del bruciatore, del pilota, della termocoppia, dell' accenditore piezoelettrico e della candelina di accensione.**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

***FRY-TOP ELETTRICO***

**Sostituzione della resistenza e della lampada spia.**

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

**Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.**

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fondo della piastra.
- Smontare e sostituire il componente.
- Inserire completamente il bulbo nella sede fissata al fondo della piastra.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

***17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE***

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

***18 COMPONENTI PRINCIPALI***

***FRY-TOP GAS CON RUBINETTO***

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico

***FRY-TOP GAS CON VALVOLA***

- Valvola gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico
- Termostato di sicurezza

***FRY-TOP ELETTRICO***

- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia.









HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	2
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN .....	3
RESTRISIKEN.....	4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	5
1 GERÄTEDATEN .....	5
2 ALLGEMEINE HINWEISE .....	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	5
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	5
REINIGUNGSHINWEISE .....	5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN .....	5
ELEKTRO- UND GAS-GRIDDLEPLATTEN MIT VENTIL .....	5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	5
5 RISIKEN DURCH LÄRM.....	5
INSTALLATIONSANWEISUNGEN .....	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER .....	5
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	6
7 HANDLING.....	6
8 AUSPACKEN .....	6
9 AUFSTELLUNG .....	6
10 WRASENABZUGSSYSTEM.....	6
11 ANSCHLÜSSE.....	6
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	7
GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN .....	7
GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL.....	8
13 INBETRIEBNAHME .....	8
GEBRAUCHSANLEITUNGEN .....	8
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER .....	8
VERWENDUNG DES FRY-TOP.....	9
GEBRAUCH DER GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN .....	9
GEBRAUCH DER GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL.....	9
GEBRAUCH DER ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE .....	10
14 STILLSTANDZEITEN.....	10
REINIGUNGSANLEITUNGEN .....	10
REINIGUNGSHINWEISE .....	10
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	10
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER .....	10
UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART .....	11
INBETRIEBNAHME.....	11
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	11
GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN .....	11
GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL.....	11
ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE .....	11
16 ERSATZ VON BAUTEILEN .....	12
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	12
GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN .....	12
GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL.....	12
ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE .....	12
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE .....	12
18 HAUPTKOMPONENTEN.....	12
GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN .....	12
GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL.....	12
ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE .....	12

## **HINWEISE FÜR DEN BENUTZER**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Schließen Sie Türen und Schubläden nach dem Gebrauch.

## PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

 X (\*) PSA VORGESEHEN

 PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

 PSA NICHT VORGESEHEN

(\*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

## RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:

Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN FÜR ....“).

### 1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

## 2 ALLGEMEINE HINWEISE

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

## REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

## 3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

### ELEKTRO- UND GAS-GRIDDLEPLATTEN MIT VENTIL

#### SICHERHEITSTHERMOSTAT

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs muss die Rücksetztaste des Thermostats die unter dem Bedienblende. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

## 4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

### VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

### GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw. ).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

## 5 RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

## INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller

ler autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

## 6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

## 7 HANDLING

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird. Das Handling des Gerätes darf ausschließlich mit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

## 8 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

## 9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Gerätes und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Falls das Gerät sehr nahe an Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorelementen, usw. aufgestellt werden muss, dürfen diese in nicht brennbarem Mate-

rial ausgeführt sein. Andernfalls müssen sie mit geeigneten, unbrennbaren Wärmeisolierungen verkleidet werden. Die Bestimmungen zur Brandverhütung müssen strengstens beachtet werden.

- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

## GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

## BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

## GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte an den Stellen (B) und (D) mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben.
- Lockern Sie die 2 vorderen Schrauben (E), drehen Sie das Plättchen (F), bis es an der Schraube des Nachbargeräts einrastet.
- Ziehen Sie die Schrauben (E) an.

## 10 WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach „Gerätetyp“ an. Der „Typ“ steht auf dem Schild der Gerätedaten.

### GERÄTETYP „A1“

- Stellen Sie den Gerätetyp „A1“ unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

### GERÄTETYP „B21“

- Stellen Sie den Gerätetyp „B21“ unter einer Dunstabzugshaube auf.

### GERÄTETYP „B11“

- Montieren Sie über dem Gerätetyp „B11“ den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

## 11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

## ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie deshalb die an der Verpackung und am Gerät angebrachten Etiketten. Stellen Sie das Gerät falls erforderlich auf den entsprechenden Gasbetrieb um. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt „Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb“ vor.




Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

### ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ


Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.


Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

**ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.**

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

### ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHSANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

### ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.

- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

### ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodena-blaufschacht mit Gitter und Siphon an.

### 12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gashahns ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

### GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN

#### ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄR-LUFTREGELUNG.

- Bedienfeld entfernen.
- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

#### ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse Um aus und ersetzen Sie sie durch die in Tabelle T1 angegebene Düse.
- Die Düse Um wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.

- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL**

#### **ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.**

- Bedienfeld entfernen.
- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.

#### **ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE**

- Bedienfeld entfernen.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **13 INBETRIEBNAHME**

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

## **GEBRAUCHSANLEITUNGEN**

### **HINWEISE FÜR DEN BENUTZER**

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**


- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und bewegli-



cher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.

- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

Falls das Symbol  verwendet wird, zeigt es die Gefahren von Verbrennungen aufgrund von heißen Elementen an.

## VERWENDUNG DES FRY-TOP

### BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf der Platte bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Die Platte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.
- Entleeren Sie die Fettauffangschublade auch mehrmals täglich.
- Gehen Sie besonders beim Herausziehen der Schublade vorsichtig vor. Es besteht die GEFAHR, mit heißem Öl in Berührung zu kommen.
- Es wird empfohlen, das Gerät mit dem Becken aus Weichstahlboden nicht zum Kochen von Tomatensaucen und Lebensmitteln mit „Säuregehalt“ zu verwenden.
- Am Ende des Tages ist das Becken sorgfältig zu reinigen, spülen und trocknen, um die Bildung von ätzenden Ablagerungen in seinem Inneren zu vermeiden.
- Wird das Gerät nicht täglich verwendet, empfiehlt es sich, einen Film aus pflanzlichem Öl auf den gesamten Beckenboden aufzutragen, um ihn vor Oxidationserscheinungen zu schützen.
- Verwenden Sie zur täglichen Reinigung des Beckens ein mit Weichstahloberflächen kompatibles Entfettungsmittel.

## GEBRAUCH DER GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

 Aus

 Einschalten des Zündbrenners

 Kleinste Flamme

 Größte Flamme


### Einschalten des Zündbrenners



Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.

- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Guckloch sehen, nachdem Sie die Fettauffangschublade entfernt haben.
- Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden, nachdem Sie die Fettauffangschublade entfernt haben.


### Einschalten des Hauptbrenners

Den Knebel aus der Position "★" auf die Position "" drehen.

Drehen Sie den Knebel dann je nach gewünschter Gartemperatur in eine beliebige Position zwischen "" und "".

### Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "" drehen.

## GEBRAUCH DER GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL

### BEDIENUNGSHINWEISE

- Gehen Sie besonders umsichtig mit der verchromten Platte um. Entfernen Sie Speisereste nach jeder Zubereitung. Wenden Sie das Gargut auf der glatten Platte nur mit der dafür vorgesehenen Spachtel oder auf der geriffelten Platte nur mit der gezahnten Spachtel. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Chromauflage einritzen oder beschädigen können.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Thermostatventils hat folgende Betriebsstellungen:

 Aus

 Zündbrenner einschalten

90 Mindestgartemperatur

280 Höchstgartemperatur

### Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Guckloch sehen, nachdem Sie die Fettauffangschublade entfernt haben.
- Sie können den Zündbrenner mit einer kleinen Flamme zünden, nachdem Sie die Fettauffangschublade entfernt haben.

### Einschalten des Hauptbrenners

- Drehen Sie den Bedienknebel auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.

## Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "●" drehen.

## GEBRAUCH DER ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

### BEDIENUNGSHINWEISE

- Gehen Sie besonders umsichtig mit der verchromten Platte um. Entfernen Sie Speisereste nach jeder Zubereitung. Wenden Sie das Gargut auf der glatten Platte nur mit der dafür vorgesehenen Spachtel oder auf der geriffelten Platte nur mit der gezahnten Spachtel. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Chromauflage einritzen oder beschädigen können.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

### EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110 Mindesttemperatur

280 Höchsttemperatur

### Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

### Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

### 14 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Gerätes wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

## REINIGUNGSANLEITUNGEN

### REINIGUNGSHINWEISE

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

### MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schlichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

### PLATTE AUS WEICHEISEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch
- Für einige Minuten in Betrieb setzen, um das Trocknen zu beschleunigen
- Tragen Sie auf die Flächen eine dünne Schutzschicht Speiseöl auf

### VERCHROMTE PLATTE

- Reinigen Sie die Fläche bei mäßig erhitzter Platte (ca. 80-100 °C) mit einem in Essigwasser getränkten Tuch oder Schwamm. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -mittel.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

### ÖLAUFFANGWANNEN

Reinigen Sie die Flächen, von Fett, Öl, Speiseresten usw.

## WARTUNGSANWEISUNGEN

### HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

**Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.**

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

### **UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART**

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

### **INBETRIEBNAHME**

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

### **GASGERÄTE**

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

### **PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS**

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

**ACHTUNG!** Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max. ) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

### **ELEKTROGERÄTE**

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

## **15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

### **GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN**

#### **Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt.

#### **Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.

- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.

#### **Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

### **GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL**

#### **Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt.

#### **Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.

#### **Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein**

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

#### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Das Gasventil ist defekt.

### **ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

#### **Das Gerät heizt nicht.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

#### **Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.**

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

## **16 ERSATZ VON BAUTEILEN**

### **HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.**

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher

### **GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN**

#### **Ersatz des Gashahns.**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Brenners, des Zündbrenners, des Thermoelements, des Piezozünders und der Zündkerze.**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### **GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL**

Ersatz des Gasventils und des Sicherheitsthermostats

- Bedienfeld entfernen.
- Entnehmen Sie die Kugel aus ihrer Aufnahme am Plattenboden.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Setzen Sie die Kugel wieder vollständig in ihre Aufnahme am Plattenboden ein.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Brenners, des Zündbrenners, des Thermoelements, des Piezozünders und der Zündkerze.**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### **ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

#### **Ersatz des Heizelements und der Kontrolllampe.**

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

#### **Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.**

- Bedienfeld entfernen.
- Entnehmen Sie die Kugel aus ihrer Aufnahme am Plattenboden.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Setzen Sie die Kugel wieder vollständig in ihre Aufnahme am Plattenboden ein.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

### **17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE**

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.

- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

## **18 HAUPTKOMPONENTEN**

### **GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN**

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

### **GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL**

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder
- Sicherheitsthermostat

### **ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe.

REMINDEES FOR THE USER .....	2
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT .....	3
RESIDUAL RISKS .....	4
GENERAL INFORMATION .....	5
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS .....	5
2 GENERAL PRESCRIPTIONS .....	5
REMINDEES FOR THE INSTALLER .....	5
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	5
REMINDEES FOR CLEANING .....	5
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES .....	5
ELECTRIC AND GAS FRY-TOPS WITH VALVE .....	5
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE .....	5
5 RISKS DUE TO NOISE .....	5
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION .....	5
REMINDEES FOR THE INSTALLER .....	5
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS .....	5
7 HANDLING .....	6
8 UNPACKING .....	6
9 POSITIONING .....	6
10 FUMES EXHAUST SYSTEM .....	6
11 CONNECTIONS .....	6
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS .....	7
GAS FRY-TOP WITH TAP .....	7
GAS FRY-TOP WITH VALVE .....	7
13 COMMISSIONING .....	7
INSTRUCTIONS FOR USE .....	7
REMINDEES FOR THE USER .....	7
USE OF THE FRY-TOP .....	8
USING THE GAS FRY-TOP WITH TAP .....	8
USING THE GAS FRY-TOP WITH VALVE .....	9
USING THE ELECTRIC FRY-TOP .....	9
14 PROLONGED DISUSE .....	9
INSTRUCTIONS FOR CLEANING .....	9
REMINDEES FOR CLEANING .....	9
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE .....	10
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN .....	10
CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS .....	10
COMMISSIONING .....	10
15 TROUBLESHOOTING .....	10
GAS FRY-TOP WITH TAP .....	10
GAS FRY-TOP WITH VALVE .....	10
ELECTRIC GRIDDLE PLATE .....	10
16 REPLACING COMPONENTS .....	11
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS .....	11
GAS FRY-TOP WITH TAP .....	11
GAS FRY-TOP WITH VALVE .....	11
ELECTRIC GRIDDLE PLATE .....	11
17 CLEANING THE INTERIOR .....	11
18 MAIN COMPONENTS .....	11
GAS FRY-TOP WITH TAP .....	11
GAS FRY-TOP WITH VALVE .....	11
ELECTRIC GRIDDLE PLATE .....	11








## **REMINDERS FOR THE USER**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.



## PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

 PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

(\*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

## RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.



## GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR .... ").

### 1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

## 2 GENERAL PRESCRIPTIONS

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

### REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Install an over-pressure shut-off (OPSO) regulator upstream all liquid gas appliances (G30 and/or G31).
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production.**WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

### REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

## 3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

### ELECTRIC AND GAS FRY-TOPS WITH VALVE

#### SAFETY THERMOSTAT

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, press the thermostat reset button located under the control pane. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

### 4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

#### PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles ( made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

#### APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper.... ).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

### 5 RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

### REMINDERS FOR THE INSTALLER

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Install an over-pressure shut-off (OPSO) regulator upstream all liquid gas appliances (G30 and/or G31).

### 6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

## 7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

## 8 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

## 9 POSITIONING

- The dimensions of the appliance and the position of the connections are shown in the installation diagram at the beginning of the manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from the surrounding walls. If the appliance is placed very close to partition walls, kitchen cupboards, decorating elements, etc., make sure that these are made of non-combustible materials. If not, they should be covered with suitable non-combustible thermally insulating material. Also pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet
- 
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

## APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

## FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

## JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Join the appliances in points (B) and (D) using the screws supplied.
- Loosen the 2 front screws (E), turn the plate (F) to hook on the screw on the adjacent appliance.
- Tighten the screws (E).

## 10 FUMES EXHAUST SYSTEM

Provide a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance data plate.

## APPLIANCE TYPE "A1"

- Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

## APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

## APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

## 11 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

### CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check the compatibility of the gas supply. Check the details given on the decals on the packing and on the appliance. If necessary, convert the appliance to the type of gas utilized. Follow the instructions in the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.

- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.

### ELECTRICAL CONNECTIONS


Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.


If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

### PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient earth circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the electrical appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

### CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- 
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- 
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

### CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

## 12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used. For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the nozzle body.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in a table T1 and carry out the steps below:

- Replace the main burner nozzle ( UM ).
- Adjust the main burner's air regulator to distance A.
- Replace the pilot burner nozzle ( UP ).
- Adjust the pilot burner air flow ( if necessary ).
- Replace the gas valve minimum nozzle ( Um ).
- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used. The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

### GAS FRY-TOP WITH TAP

#### REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the control panel.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the control panel.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten the connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

### GAS FRY-TOP WITH VALVE

#### REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the control panel.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

#### REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the control panel.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten the connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

## 13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

## INSTRUCTIONS FOR USE


### REMINDERS FOR THE USER

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.

- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production.

**WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

If used, the  symbol indicates a scalding or burn hazard due to the presence of parts that can reach high temperatures.

#### USE OF THE FRY-TOP

##### REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the hotplate ( steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used to heat pans or saucepans.
- Empty the grease collection tray several times a day.
- Exercise great caution when removing the tray. DANGER of scalding from hot oil.
- It is advisable not to use the appliance with the tank with mild steel bottom for cooking tomato sauces and foods with an "acid" content.
- At the end of the day, thoroughly clean, rinse and dry the tank to prevent the formation of corrosive deposits inside the tank.
- If the appliance is not used daily, apply a layer of vegetable oil over the entire bottom of the tank to protect it against oxidation.
- Clean the tank on a daily basis with a degreasing cleaner compatible with mild steel surfaces.

#### USING THE GAS FRY-TOP WITH TAP

##### BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

- Off
- ★ Pilot ignition
- 🔥 Minimum flame
- 🔥 Maximum flame

##### Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ★ ".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezo-electric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole, visible when the grease collection tray is removed.
- The pilot burner can be lit with a flame; for access, remove the grease collection tray.

##### Main burner ignition

Turn the knob from position " ★ " to " 🔥 ".

Next, depending on cooking requirements, turn the knob to any position between " 🔥 " and " 🔥 ".

##### Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position " ★ ".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " ● ".



## USING THE GAS FRY-TOP WITH VALVE

### REMINDERS FOR USE

- Take particular care when using the chromed fry-top. Always clean the cooking surface and remove any food residues immediately after cooking. While cooking, handle food only with the special scraper for the smooth fry-top or the toothed scraped for the ribbed fry-top. Do not use sharp or pointed utensils, which could scrape or damage the chromed surface.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.

### BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The control knob for the thermostatic valve has the following positions:

● Off

★ Pilot ignition

90 Minimum temperature of cooking

280 Maximum temperature of cooking

#### Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezo-electric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole, visible when the grease collection tray is removed.
- The pilot burner can be lit with a flame; for access, remove the grease collection tray.

#### Main burner ignition

- Turn the knob to the chosen temperature setting for cooking.

#### Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position "★".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position "●".

## USING THE ELECTRIC FRY-TOP

### REMINDERS FOR USE

- Take particular care when using the chromed fry-top. Always clean the cooking surface and remove any food residues immediately after cooking. While cooking, handle food only with the special scraper for the smooth fry-top or the toothed scraped for the ribbed fry-top. Do not use sharp or pointed utensils, which could scrape or damage the chromed surface.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.

### SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

0 Off

110 Minimum temperature

280 Maximum temperature

### Switching on

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

### Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- The yellow indicator light switches off.

### 14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

## INSTRUCTIONS FOR CLEANING

### REMINDERS FOR CLEANING

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

### HOTPLATE IN DUCTILE IRON

- Clean surfaces with a damp cloth.
- Switch on for a few minutes to dry rapidly.
- Lubricate surfaces with a fine coat of food grade oil.

### CHROMED HOTPLATE

- Clean the cooking surface while it is still moderately hot (approx. 80-100°C). Use a cloth or sponge soaked in water and vinegar. Rinse thoroughly and dry carefully.
- Do not use pan scourers or abrasive powder detergents.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

## COLLECTION TRAYS

Clean the surface, removing grease, oil, food residue etc.

## INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

### REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

**The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.**

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

### CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

### COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

### GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the gas supply pressure ( see next Paragraph ).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

### CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from the pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

**ATTENTION !** If the gas supply pressure is not within the limits ( Min. - Max ) indicated in Table T2, cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

### ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

## 15 TROUBLESHOOTING

### GAS FRY-TOP WITH TAP

#### The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

#### Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.

#### The main burner does not light ( even though pilot is lit )

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner ( gas outlet holes clogged ).

### GAS FRY-TOP WITH VALVE

#### The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

#### Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.

#### The main burner does not light ( even though pilot is lit )

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner ( gas outlet holes clogged ).

#### Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective gas valve.

### ELECTRIC GRIDDLE PLATE

#### The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.

- Safety thermostat tripped.

**Heating cannot be adjusted**

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

**16 REPLACING COMPONENTS**

**REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.**

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

**GAS FRY-TOP WITH TAP**

**Replacing the gas tap.**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

**Replacing the burner, the pilot burner, the thermocouple, the piezoelectric ignition and the igniter.**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

**GAS FRY-TOP WITH VALVE**

Replacing the gas valve and safety thermostat.

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the bottom of the hotplate.
- Remove and replace the component.
- Insert the bulb properly in its seat on the bottom of the hotplate.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

**Replacing the burner, the pilot burner, the thermocouple, the piezoelectric ignition and the igniter.**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

**ELECTRIC GRIDDLE PLATE**

**Replacing the heating element and the indicator light.**

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

**Replacing the working thermostat and safety thermostat.**

- Remove the control panel.
- Remove the bulb from its seat on the bottom of the hotplate.
- Remove and replace the component.
- Insert the bulb properly in its seat on the bottom of the hotplate.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

**17 CLEANING THE INTERIOR**

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

**18 MAIN COMPONENTS**

**GAS FRY-TOP WITH TAP**

- Gas tap
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition

**GAS FRY-TOP WITH VALVE**

- Gas valve
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition
- Safety thermostat

**ELECTRIC GRIDDLE PLATE**

- Working thermostat
- Safety thermostat
- Heating element
- Indicator light.












AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	2
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS .....	3
RISQUES RÉSIDUELS .....	4
INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	5
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL.....	5
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	5
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	5
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE.....	5
GRILLADES ÉLECTRIQUES ET À GAZ AVEC VALVE .....	5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL .....	5
5 RISQUES LIÉS AU BRUIT.....	5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	5
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE.....	6
7 MANUTENTION.....	6
8 DÉBALLAGE.....	6
9 MISE EN PLACE.....	6
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES .....	6
11 RACCORDEMENTS .....	6
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ .....	7
PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET.....	7
GRILLADE À GAZ AVEC VALVE.....	7
13 MISE EN SERVICE.....	7
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	8
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	8
UTILISATION DU FRY-TOP.....	8
UTILISATION DE LA PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET.....	9
UTILISATION DE LA GRILLADE À GAZ AVEC VALVE .....	9
UTILISATION DE LA PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE.....	9
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	9
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	10
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE .....	10
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	10
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN .....	10
ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ.....	10
MISE EN SERVICE .....	10
15 RÉOLUTION DES PANNES.....	11
PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET.....	11
GRILLADE À GAZ AVEC VALVE.....	11
PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE.....	11
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	11
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	11
PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET.....	11
GRILLADE À GAZ AVEC VALVE.....	11
PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE.....	11
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	12
18 PIÈCES PRINCIPALES .....	12
PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET.....	12
GRILLADE À GAZ AVEC VALVE.....	12
PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE.....	12

## **AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
  - Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
  - L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
  - Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
  - Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
  - Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
  - L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
  - Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
  - Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
  - En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
  - Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
  - Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
  - Ne pas modifier les composants de l'appareil.
  - Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

 DPI PRÉVU

 DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

 DPI NON PRÉVU

(\*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

## RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR .... »).

### 1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

## 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

## AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

### 3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

#### GRILLADES ÉLECTRIQUES ET À GAZ AVEC VALVE

#### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat se trouvant sous le panneau de commande. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

### 4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

#### EMBALLAGE

L'emballage est réalisé avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillards (en polypropylène – PP).

#### APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

### 5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux nor-

mes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

## 6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

## 7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

## 8 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

## 9 MISE EN PLACE

- Les dimensions hors tout de l'appareil et la position des raccords sont indiquées sur le schéma d'installation qui se trouve au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne doit pas être encastré.
- Installer l'appareil à 10 cm minimum des parois qui l'entourent. Si l'appareil doit être placé très près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués en matériau incombustible ; sinon, ils doivent être revêtus d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié. Faire également très attention aux réglementations sur la prévention des incendies.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables
- 
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

## MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

## FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

## UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commande ( A ).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail ( C ) soient alignés.
- Réunir les appareils par les points ( B ) et ( D ) à l'aide des vis fournies.
- Desserrer les 2 vis avant ( E ), faire tourner la plaquette ( F ) jusqu'à ce qu'elle accroche la vis de l'appareil juxtaposé.
- Serrer les vis ( E ).

## 10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées selon le « Type » d'appareil. Le « Type » est précisé sur la plaque signalétique de l'appareil.

### APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

### APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

### APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée adapté à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

## 11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.

## RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Le cas échéant, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz ».

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite aux points de raccordement.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est étudié pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.


- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure com-




plète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.

- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

#### MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

#### RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

#### RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100°C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des marmites et en face des braisières.

#### 12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages des gaz pouvant être utilisés. Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 et effectuer les opérations suivantes :

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil. Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

#### PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET

##### REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau de commande.
- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

##### REMPACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

##### REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commande.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les pièces.
- Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

##### REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau de commande.
- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

##### REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commande.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les pièces.
- Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### 13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.


## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments.  
**ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

S'il est utilisé, le symbole  indique le risque de brûlure dérivant de la présence de parties à température élevée.

### UTILISATION DU FRY-TOP

#### AVERTISSEMENT

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Vider la lèchefrite même plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. DANGER : risque de contact avec de l'huile chaude.
- Il est recommandé de ne pas utiliser l'appareil doté d'une cuve avec un fond en acier doux pour la cuisson de sauces à base de tomate et d'aliments au contenu « acide ».
- En fin de journée, nettoyer soigneusement, rincer et sécher la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur de celle-ci.



- Si l'appareil n'est pas utilisé tous les jours, appliquer de l'huile végétale sur le fond de la cuve pour éviter l'oxydation.
- Pour le nettoyage quotidien de la cuve, utiliser un détergent dégraissant compatible avec les surfaces en acier doux.

### UTILISATION DE LA PLAQUE GRILLES À GAZ AVEC ROBINET

#### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes :

- éteinte
- ★ allumage de la veilleuse
- 🔥 flamme minimum
- 🔥 flamme maximum

#### Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ★.

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection après avoir enlevé la lèchefrite.
- Il est possible d'allumer la veilleuse en approchant une flamme après avoir enlevé la lèchefrite.

#### Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position ★ à la position 🔥.

Tourner ensuite la manette, selon les besoins de la cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre 🔥 et 🔥.

#### Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ●.

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position ★.

### UTILISATION DE LA GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

#### AVERTISSEMENT

- Faire particulièrement attention lors de l'utilisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson. Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou la spatule dentée pour la plaque rayée. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer ou abîmer la surface chromée.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.

#### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande de la vanne thermostatique offre les positions d'utilisation suivantes :

- Éteint
- ★ Allumage de la veilleuse

90 Température de cuisson minimum

280 Température de cuisson maximum

#### Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ★.

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection après avoir enlevé la lèchefrite.
- Il est possible d'allumer la veilleuse en approchant une flamme après avoir enlevé la lèchefrite.

#### Allumage du brûleur principal

• Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

#### Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ★.

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position ●.

### UTILISATION DE LA PLAQUE GRILLES ÉLECTRIQUE

#### AVERTISSEMENT

- Faire particulièrement attention lors de l'utilisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson. Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou la spatule dentée pour la plaque rayée. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer ou abîmer la surface chromée.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.

#### ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

- 0 Éteint
- 110 Température minimum
- 280 Température maximum

#### Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

#### Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Le voyant jaune s'éteint.

#### 14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.

- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

### PLAQUE EN FER DOUX

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide
- Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement
- Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire

### PLAQUE CHROMÉE

- Nettoyer les surfaces en maintenant la plaque à une température modérée (80-100°C environ). Utiliser un chiffon ou une éponge imbibés d'eau vinaigrée. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de poudres abrasives.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

### LÈCHEFRITES

Nettoyer la surface en éliminant toute trace de graisse, d'huile, de résidus alimentaires, etc...

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

### MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

### APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

### VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

**ATTENTION !** Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min - Max ) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

### APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

## 15 RÉSOLUTION DES PANNES

### PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET

#### La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

#### La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

#### Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

### GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

#### La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

#### La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

#### Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

#### Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- La valve de gaz est en panne.

### PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE

#### L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

#### Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

## 16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé un composant du circuit du gaz, s'assurer qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement avec le circuit.
- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

### PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET

#### Remplacement du robinet de gaz.

- Démontez le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

#### Remplacement du brûleur principal, de la veilleuse, du thermocouple, de l'allumeur piézoélectrique et de la bougie d'allumage.

- Démontez le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

### GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

Remplacement de la valve à gaz et du thermostat de sécurité

- Démontez le panneau de commande.
- Sortir la boule de son logement fixé au fond de la plaque.
- Déposer et remplacer le composant.
- Introduire entièrement la boule dans le siège fixé au fond de la plaque.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

#### Remplacement du brûleur principal, de la veilleuse, du thermocouple, de l'allumeur piézoélectrique et de la bougie d'allumage.

- Démontez le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

### PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE

#### Remplacement de la résistance et du voyant.

- Démontez le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

### **Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.**

- Démonter le panneau de commande.
- Sortir la boule de son logement fixé au fond de la plaque.
- Déposer et remplacer le composant.
- Introduire entièrement la boule dans le siège fixé au fond de la plaque.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

### **17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES**

- Vérifier l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

### **18 PIÈCES PRINCIPALES**

#### **PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET**

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

#### **GRILLADE À GAZ AVEC VALVE**

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Thermostat de sécurité

#### **PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE**

- Thermostat de service
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	2
EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.....	3
RIESGOS RESIDUALES .....	4
INFORMACIÓN GENERAL.....	5
1 DATOS DEL EQUIPO .....	5
2 ADVERTENCIAS GENERALES .....	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....	5
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	5
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	5
FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS CON VÁLVULA.....	5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO.....	5
5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO.....	5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR.....	5
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA .....	6
7 DESPLAZAMIENTO .....	6
8 DESEMBALAJE.....	6
9 EMPLAZAMIENTO .....	6
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	6
11 CONEXIONES.....	6
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	7
FRY-TOP A GAS CON LLAVE.....	7
FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA.....	7
13 PUESTA EN SERVICIO .....	8
INSTRUCCIONES DE USO.....	8
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	8
USO DEL FRY-TOP.....	8
USO DEL FRY-TOP A GAS CON LLAVE .....	9
USO DEL FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA .....	9
USO DEL FRY-TOP ELÉCTRICO .....	9
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD .....	9
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	10
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	10
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	10
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....	10
ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS .....	10
PUESTA EN SERVICIO .....	10
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	11
FRY-TOP A GAS CON LLAVE.....	11
FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA.....	11
FRY-TOP ELÉCTRICO.....	11
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	11
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES .....	11
FRY-TOP A GAS CON LLAVE.....	11
FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA.....	11
FRY-TOP ELÉCTRICO.....	11
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	12
18 COMPONENTES PRINCIPALES .....	12
FRY-TOP A GAS CON LLAVE.....	12
FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA.....	12
FRY-TOP ELÉCTRICO.....	12

## **ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

## EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

 X (\*) EPP PREVISTO

 EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

 EPP NO PREVISTO

(\*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.



## RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones. Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina: las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

## INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

### 1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

## 2 ADVERTENCIAS GENERALES

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

## ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

## 3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

### FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS CON VÁLVULA

#### TERMOSTATO DE SEGURIDAD

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del equipo, presionar el pulsador de rearme del termostato situado debajo del panel de mando. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

## 4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

### EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

### EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

## 5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

ficado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

## 6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

## 7 DESPLAZAMIENTO

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños. El aparato debe desplazarse exclusivamente con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

## 8 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

## 9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Si el aparato debe instalarse muy cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos, etc., se recomienda que sean de material incombustible, de lo contrario deben ser recubiertos con material termoaislante incombustible idóneo. Además, observar con la máxima atención las normas de prevención de incendios.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreados.

## MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

## ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadas.

## UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Unir los equipos en los puntos (B) y (D) utilizando los tornillos suministrados.
- Aflojar los 2 tornillos delanteros (E) y girar la plaquita (F) hasta enganchar el tornillo del equipo yuxtapuesto.
- Bloquear los tornillos (E).

## 10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El "tipo" se indica en la placa de datos.

### EQUIPO TIPO "A1"

- Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

### EQUIPO TIPO "B21"

- Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

### EQUIPO TIPO "B11"

- Montar sobre el equipo tipo "B11" la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.
- Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
- El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

## 11 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

### CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo. Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

### CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

El símbolo  indica:


ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.


- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que ase-

gure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.

- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

### CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

### CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- 
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- 
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separable.

### CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

## 12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla T1 se indican, para los distintos países de destino:

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo.

- los inyectores y las regulaciones para cada uno de dichos gases. El número de inyector indicado en la tabla T1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.

Para adaptar el equipo al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 y efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar al equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado. Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

### FRY-TOP A GAS CON LLAVE

#### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

- Desmontar el panel de mandos.
- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.

#### SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector Um y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector Um.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar en orden contrario las operaciones de desmontaje.

#### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA

#### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

- Desmontar el panel de mandos.
- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.

#### SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

## INSTRUCCIONES DE USO


### ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconec-

tar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos.  
**ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

Cuando se utiliza el símbolo  indica peligro de quemaduras debida a la presencia de partes con temperatura elevada.

### USO DEL FRY-TOP

#### ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en la plancha (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes
- Vaciar incluso varias veces al día el cajón recoge grasas.
- Extraer el cajón con mucho cuidado. PELIGRO de contacto con el aceite caliente.
- Se aconseja no utilizar el aparato con una cuba con fondo de acero dulce para la cocción de salsas de tomate y alimentos con contenido "ácido".
- Al final del día limpiar con cuidado, aclarar y secar la cuba para evitar la formación de depósitos corrosivos en su interior.



- En caso de que no se utilice el equipo cada día, aplicar una capa muy sutil de aceite vegetal en todo el fondo de la cuba para protegerlo contra los fenómenos de oxidación.
- Para la limpieza diaria de la cuba utilizar un detergente desengrasante compatible con las superficies de acero dulce.

### USO DEL FRY-TOP A GAS CON LLAVE

#### ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la llave del gas tiene las siguientes posiciones:

- Apagado
- ★ Encendido del piloto
- 🔥 Llama mínima
- 🔥 Llama máxima

#### Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición "★".

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio de control, previa extracción del cajón recoge grasas.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama, con el cajón recoge grasas extraído.

#### Encendido del quemador principal

Girar el mando de la posición "★" a la posición "🔥".

Luego, según necesidad, situar el mando en cualquier posición comprendida entre "🔥" y "🔥".

#### Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición "★".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición "●".

### USO DEL FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA

#### ADVERTENCIAS DE USO

- Tener especial cuidado al utilizar la plancha cromada. Quitar los residuos de comida al final de cada cocción. Durante la cocción, mover la comida sólo con la rasqueta especial para plancha lisa o con la espátula dentada para la plancha ranurada. No utilizar objetos puntiagudos que puedan dañar la capa de cromo.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.

#### ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la válvula termostática tiene las siguientes posiciones:

- Apagado
- ★ Encendido del piloto

90 Temperatura mínima de cocción

280 Temperatura máxima de cocción

#### Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición "★".

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio de control, previa extracción del cajón recoge grasas.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama, con el cajón recoge grasas extraído.

#### Encendido del quemador principal

- Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

#### Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición "★".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición "●".

### USO DEL FRY-TOP ELÉCTRICO

#### ADVERTENCIAS DE USO

- Tener especial cuidado al utilizar la plancha cromada. Quitar los residuos de comida al final de cada cocción. Durante la cocción, mover la comida sólo con la rasqueta especial para plancha lisa o con la espátula dentada para la plancha ranurada. No utilizar objetos puntiagudos que puedan dañar la capa de cromo.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.

#### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

- 0 Apagado
- 110 Temperatura mínima
- 280 Temperatura máxima

#### Encendido

- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.
- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

#### Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".
- El testigo amarillo se apaga.

#### 14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.

- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

### ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

### SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

### PLANCHA DE ACERO DULCE

- Limpiar las superficies con un paño húmedo.
- Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.
- Aplicar en las superficies una capa fina de aceite alimenticio.

### PLANCHA CROMADA

- Limpiar la superficie manteniendo la plancha a una temperatura moderada (alrededor de 80-100 °C). Utilizar un paño o una esponja mojados en agua y vinagre. Aclarar a menudo y secar por completo.
- No utilizar estropajos ni polvos abrasivos.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

### CAJONES RECOGEGRASAS

Quitar toda la grasa, el aceite y los restos de comida.

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

### ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

**El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.**

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

### ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

### PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

### EQUIPO DE GAS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

### CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
  - Desmontar el panel de mandos.
  - Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
  - Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.
- ¡ATENCIÓN!** Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

### EQUIPOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.



## 15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### FRY-TOP A GAS CON LLAVE

#### El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

#### El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

#### El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

### FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA

#### El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

#### El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

#### El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

#### No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- La válvula del gas está averiada.

### FRY-TOP ELÉCTRICO

#### El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

#### No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

## 16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

### ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que el nuevo esté bien conectado al cableado.

### FRY-TOP A GAS CON LLAVE

#### Sustitución de la llave del gas.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### Sustitución de quemador, piloto, termopar, encendedor piezoeléctrico y bujía de encendido.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA

Sustitución de la válvula del gas y del termostato de seguridad

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del soporte fijado al fondo de la plancha.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Insertar completamente el bulbo en el soporte fijado al fondo de la plancha.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### Sustitución de quemador, piloto, termopar, encendedor piezoeléctrico y bujía de encendido.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

### FRY-TOP ELÉCTRICO

#### Sustitución de la resistencia y del testigo.

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.

- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.**

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del soporte fijado al fondo de la plancha.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Insertar completamente el bulbo en el soporte fijado al fondo de la plancha.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS**

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

#### **18 COMPONENTES PRINCIPALES**

##### **FRY-TOP A GAS CON LLAVE**

- Llave del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico

##### **FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA**

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico
- Termostato de seguridad

##### **FRY-TOP ELÉCTRICO**

- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia
- Testigo.








AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	2
PERSONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN .....	3
OVERBLIJVENDE RISICO'S .....	4
ALGEMENE INFORMATIE.....	5
1       GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....	5
2       ALGEMENE AANWIJZINGEN .....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....	5
3       VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....	5
BAK- EN GRILLPLATEN, ELEKTRO EN GAS MET KLEP.....	5
4       VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT .....	5
5       GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAL.....	5
INSTALLATIE-INSTRUCTIES .....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....	5
6       TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....	6
7       VERPLAATSEN .....	6
8       UITPAKKEN .....	6
9       PLAATSING .....	6
10      DAMPAFVOERSYSTEEM.....	6
11      AANSLUITINGEN .....	6
12      AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	7
GAS-FRY-TOP MET KRAAN.....	7
BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP.....	8
13      INBEDRIJFSTELLING .....	8
GEBRUIKSAANWIJZING.....	8
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	8
GEBRUIK VAN DE FRY-TOP.....	9
GEBRUIK VAN DE GAS-FRY-TOP MET KRAAN .....	9
GEBRUIK VAN DE BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP .....	9
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE FRY-TOP.....	10
14      PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	10
REINIGINGSINSTRUCTIES .....	10
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING.....	10
ONDERHOUDSINSTRUCTIES.....	10
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	10
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....	10
INBEDRIJFSTELLING.....	11
15      OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	11
GAS-FRY-TOP MET KRAAN.....	11
BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP.....	11
ELEKTRISCHE FRY-TOP .....	11
16      VERVANGING VAN ONDERDELEN .....	11
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	11
GAS-FRY-TOP MET KRAAN.....	12
BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP.....	12
ELEKTRISCHE FRY-TOP .....	12
17      REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....	12
18      BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	12
GAS-FRY-TOP MET KRAAN.....	12
BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP.....	12
ELEKTRISCHE FRY-TOP .....	12

## **AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
  - Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
  - De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
  - Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
  - Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
  - Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
  - Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
  - Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
  - Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
  - In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
  - Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
  - Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
  - Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
  - Sluit deuren en laden na gebruik.

## PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbescer-mers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (\*) VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(\*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

## OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitgliden of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

## ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

### 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

## 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaraat met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklap open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

## AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### 3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

#### BAK- EN GRILLPLATEN, ELEKTRO EN GAS MET KLEP

#### VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te herstellen moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt die onder het bedieningspaneel. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

### 4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

#### VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuiters (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

#### APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

### 5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdruk niveau lager dan 70 dB (A).

## INSTALLATIE-INSTRUCTIES

### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**



- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

## 6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

## 7 VERPLAATSEN

De waarschuwingmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

## 8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de transporteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

## 9 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een afstand van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Indien het apparaat heel dicht bij wanden, scheidingen, keukenkastjes, decoratie-elementen enz. moet worden neergezet, wordt geadviseerd dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt; als dit niet het geval is moeten zij bekleed worden met geschikt niet-brandbaar warmte-isolatiemateriaal. Besteed bovendien maximale aandacht aan de brandpreventievoorschriften.
- Zet het apparaat waterpas met de stelvoetjes.
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

## MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

## BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

## VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen ( A ).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet ze waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Bevestig de apparaten op de punten (B) en (D) met de bijgeleverde bouten.
- Draai de 2 voorste bouten (E) los, draai het plaatje (F) tot de bout van het apparaat ernaast wordt vastgemaakt.
- Blokkeer de bouten (E).

## 10 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat. Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

### APPARATUUR TYPE 'A1'

- Plaats apparatuur van het type 'A1' onder een afzuigkap om ervoor te zorgen dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

### APPARATUUR TYPE 'B21'

- Plaats apparatuur van het type 'B21' onder een afzuigkap.

### APPARATUUR TYPE 'B11'

- Monteer boven apparatuur van het type 'B11' een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

## 11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

## VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

## AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET


Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.


Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

## AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

## AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat aan te sluiten.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- 
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- 
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingssset.

## AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpannen.

## 12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypen die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuisers en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuisers is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst. Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:
  - De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
  - De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
  - De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
  - De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
  - De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
  - De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. De inspuisers en stickers worden bij het apparaat geleverd.

## GAS-FRY-TOP MET KRAAN

### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

### VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai het verbindingstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## **BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP**

### **VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

### **VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai het verbindingsstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingsstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **13 INBEDRIJFSTELLING**

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.


## **GEBRUIKSAANWIJZING**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen,

slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklap open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

Als het symbool  is gebruikt, dan duidt dit op het gevaar voor verbranding of brandwonden door de aanwezigheid van delen met een hoge temperatuur.

## GEBRUIK VAN DE FRY-TOP

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de plaat wordt gelegd (biefstuk, hamburgers, vis, groenten enz.).
- De plaat mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.
- Maak de vetopvanglade elke dag leeg, of vaker als dat nodig is.
- Trek de lade heel voorzichtig naar buiten. GEVAAR voor contact met hete olie.
- Er wordt geadviseerd om het apparaat met een bak met een zachtstalen bodem niet te gebruiken voor het bereiden van tomatensauzen en voedsel met een "zuur" gehalte.
- Aan het einde van de dag moet u de bak goed schoonmaken, afspoelen en afdrogen om te voorkomen dat er zich corrosieve aanslag in vormt.
- Wanneer het apparaat niet dagelijks wordt gebruikt moet u een laagje plantaardige olie over de gehele bodem van de bak gieten om de bodem tegen oxidatieverschijnselen te beschermen.
- Gebruik voor de dagelijkse reiniging van de bak een ontvetend reinigingsmiddel dat geschikt is voor zachtstalen oppervlakken.

## GEBRUIK VAN DE GAS-FRY-TOP MET KRAAN

### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt:


 Uit

 Ontsteking waakvlam

 Kleinste vlam

 Grootste vlam



### Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "  ".


- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam kan worden gecontroleerd via de kijkopening. Hiervoor moet de vetopvanglade worden verwijderd.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden. Hiervoor moet de vetopvanglade worden verwijderd.


### Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "  " op de stand "  ".

Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste bereiding, op een willekeurige stand tussen "  " en "  ".

### Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand "  ".

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand "  ".

## GEBRUIK VAN DE BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Wees extra zorgvuldig bij het gebruik van de verchromde plaat. Verwijder na elke bereiding de voedselresten. Tijdens de bereiding mag het voedsel alleen worden verplaatst met de speciale schraper voor de gladde plaat of de getande spatel voor de geribbelde plaat. Gebruik geen puntige voorwerpen die het chroom kunnen aantasten of beschadigen.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.

### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de thermostaatklep kan in de volgende standen worden gebruikt:


 Uit

 Ontsteking waakvlam

90 Laagste bereidingstemperatuur

280 Hoogste bereidingstemperatuur

### Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "  ".


- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam kan worden gecontroleerd via de kijkopening. Hiervoor moet de vetopvanglade worden verwijderd.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden. Hiervoor moet de vetopvanglade worden verwijderd.

### Ontsteking van de hoofdbrander

- Draai de knop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.

### Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand "  ".

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand "  ".



## **GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE FRY-TOP**

### **AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK**

- Wees extra zorgvuldig bij het gebruik van de verchroomde plaat. Verwijder na elke bereiding de voedselresten. Tijdens de bereiding mag het voedsel alleen worden verplaatst met de speciale schraper voor de gladde plaat of de getande spatel voor de geribbelde plaat. Gebruik geen puntige voorwerpen die het chroom kunnen aantasten of beschadigen.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.

### **AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING**

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

110 Laagste temperatuur

280 Hoogste temperatuur

#### **Aanzetten**

- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

#### **Uitzetten**

- Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".
- Het gele controlelampje gaat uit.

### **14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT**

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

## **REINIGINGSINSTRUCTIES**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.

- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

### **GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL**

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringslijnen. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuurspunten of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

### **PLAAT VAN ZACHT IJZER**

- Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
- Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

### **VERCHROOMDE PLAAT**

- Reinig het oppervlak terwijl u de plaat op een middelhoge temperatuur houdt (circa 80-100°C). Gebruik een doek of spons met water en azijn. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurspunten of schuurpoeder.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

### **OPVANGLADEN**

Verwijder vet, olie, voedselresten enz. van de oppervlakken.

## **ONDERHOUDSINSTRUCTIES**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### **AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS**

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie'.

## **INBEDRIJFSTELLING**

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

## **GASAPPARATEN**

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

## **CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS**

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

**LET OP!** Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

## **ELEKTRISCHE APPARATEN**

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

## **15 OPLOSSEN VAN STORINGEN**

### **GAS-FRY-TOP MET KRAAN**

#### **De waakvlambrander ontsteekt niet**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

#### **De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

#### **De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).

### **BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP**

#### **De waakvlambrander ontsteekt niet**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

#### **De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

#### **De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).

#### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De gasklep is defect.

### **ELEKTRISCHE FRY-TOP**

#### **Het apparaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

#### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

## **16 VERVANGING VAN ONDERDELEN**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

## **GAS-FRY-TOP MET KRAAN**

### **Vervanging van de gaskraan.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **De brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de piëzo-elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie vervangen.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## **BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP**

Vervanging van de gasklep en de klep van de veiligheidsthermostaat.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Plaats de bol volledig in de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **De brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de piëzo-elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie vervangen.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## **ELEKTRISCHE FRY-TOP**

### **Vervanging van het verwarmingselement en het controlelampje.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Plaats de bol volledig in de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## **17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN**

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

## **18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN**

### **GAS-FRY-TOP MET KRAAN**

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander

- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

### **BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP**

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker
- Veiligheidsthermostaat

### **ELEKTRISCHE FRY-TOP**

- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.



ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR .....	2
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL .....	3
RISCOS RESIDUAIS .....	4
INFORMAÇÕES GERAIS .....	5
1 DADOS DO APARELHO .....	5
2 AVISOS GERAIS .....	5
AVISOS PARA O INSTALADOR.....	5
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO .....	5
AVISOS PARA A LIMPEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO .....	5
FRY-TOP ELÉCTRICOS E A GÁS COM VÁLVULA .....	5
4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO .....	5
5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO.....	5
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO .....	5
AVISOS PARA O INSTALADOR.....	5
6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA.....	6
7 MOVIMENTAÇÃO.....	6
8 DESEMBALAMENTO .....	6
9 COLOCAÇÃO .....	6
10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS.....	6
11 LIGAÇÕES.....	6
12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS.....	7
FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA .....	7
FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA .....	7
13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO .....	7
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.....	8
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR.....	8
UTILIZAÇÃO DO FRY-TOP.....	8
UTILIZAÇÃO DO FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA .....	9
UTILIZAÇÃO DO FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA .....	9
UTILIZAÇÃO DO FRY-TOP ELÉCTRICO .....	9
14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO .....	9
INSTRUÇÕES DE LIMPEZA.....	10
AVISOS PARA A LIMPEZA.....	10
INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO .....	10
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO .....	10
ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS .....	10
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO .....	10
15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS.....	10
FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA .....	10
FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA .....	11
FRY-TOP ELÉCTRICO .....	11
16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	11
AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES .....	11
FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA .....	11
FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA .....	11
FRY-TOP ELÉCTRICO .....	11
17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS .....	12
18 COMPONENTES PRINCIPAIS.....	12
FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA .....	12
FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA .....	12
FRY-TOP ELÉCTRICO .....	12

## **ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR**

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação elétrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Fechar portas e gavetas após a sua utilização.

## EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

A seguir é apresentada uma tabela recapitulativa do equipamento de protecção individual (EPI) que deverá ser utilizado durante as várias fases de vida do aparelho.

Fase	Vestuário de protecção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Protectores auriculares	Máscara	Capacete
							
Transporte		X					
Manuseamento		X					
Desembalamento		X					
Montagem		X					
Uso normal	X	X	X (*)				
Regulações		X					
Limpeza de rotina		X					
Limpeza extraordinária		X	X				
Manutenção		X	X (*)				
Desmontagem		X					
Desmantelamento		X					

X (\*) EPI NECESSÁRIO

EPI DISPONÍVEL OU A UTILIZAR, SE NECESSÁRIO

EPI NÃO NECESSÁRIO

(\*) As luvas utilizadas durante o Uso normal e a Manutenção devem ser atérmicas para protegerem as mãos do operador quando este toca em partes do aparelho ou substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).

A não-utilização de equipamento de protecção individual por parte de operadores, técnicos especializados ou pessoas afectas à utilização do aparelho pode envolver a exposição a riscos químicos e eventuais danos para a saúde.

## RISCOS RESIDUAIS

A máquina comporta riscos que não foram totalmente eliminados do ponto de vista conceptual ou com a instalação de protecções adequadas.

De forma a disponibilizar a informação completa ao Cliente, a seguir são referidos os riscos residuais que a máquina continua a apresentar: essas acções devem ser consideradas incorrectas, pelo que devem ser totalmente proibidas.

RISCO RESIDUAL	SITUAÇÃO PERIGOSA	ADVERTÊNCIA
Escorregadela ou queda	O operador pode escorregar devido a água ou sujidade no pavimento.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual antideslizante.
Queimadura	O utilizador toca intencionalmente em partes do aparelho.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Queimadura	O operador toca intencionalmente em substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Choque eléctrico (electrocussão)	Contacto com partes eléctricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro eléctrico sob tensão. O operador intervém (com uma ferramenta eléctrica ou sem desligar alimentação da máquina) deitado no chão com o pavimento molhado.	A manutenção do aparelho deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual contra electrocussão.
Choque eléctrico (electrocussão)	Electrocussão provocada pelo mau funcionamento do sistema de ligação à terra ou dos dispositivos de protecção eléctricos.	Instalar protecções de acordo com os requisitos das normas em vigor a montante do aparelho.
Queda em altura	O operador intervém na máquina utilizando sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).	Não intervém na máquina utilizando sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).
Viragem de cargas	Manuseamento do aparelho ou de parte do mesmo sem os meios adequados.	Durante o manuseamento do aparelho ou da sua embalagem, utilizar acessórios ou sistemas de elevação adequados.
Químico	O operador entra em contacto com substâncias químicas (detergente, desincrustante, etc.).	Utilizar medidas de segurança apropriadas. Consultar sempre as fichas de segurança e os rótulos do produto utilizado. Utilizar o equipamento de protecção individual recomendado nas fichas de segurança.
Cortes	É possível a ocorrência de feridas por cortes com as partes internas do chassis da máquina durante as intervenções de manutenção.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas anticortes e vestuário que cubra o antebraço).
Esmagamento	É possível a ocorrência de esmagamento dos dedos/mãos no pessoal durante o manuseamento de partes móveis.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas).
Ergonómico	O operador intervém no equipamento sem o equipamento de protecção individual necessário.	O operador deve intervir no aparelho dotado de equipamento de protecção individual.

## INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo, são indicadas informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual são indicadas nos capítulos seguintes ("INSTRUÇÕES PARA...").

### 1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho está na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho estão na etiqueta e na embalagem.

## 2 AVISOS GERAIS

**O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.**

### AVISOS PARA O INSTALADOR

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Instale a montante de todos os aparelhos que funcionam com gás líquido (G30 e/ou G31) um regulador de bloqueio por sobrepressão (OPSO).
- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos. **ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.**

### AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

### AVISOS PARA A LIMPEZA

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.

- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água diretos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não lavar na máquina de lavar louça, o corpo e o espalhador dos queimadores da placa.

## 3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO

### FRY-TOP ELÉCTRICOS E A GÁS COM VÁLVULA

#### TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

**O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.**

- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.
- Para reinicializar o funcionamento do aparelho, é necessário premir o botão de reinicialização do termóstato que se encontra por baixo do painel de comandos. Esta operação apenas pode ser efetuada por um técnico qualificado e autorizado.

## 4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

### EMBALAGEM

A embalagem é fabricada com materiais compatíveis com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- a cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- as fitas (em polipropileno - PP).

### APARELHO

O aparelho é formado, em mais de 90% do seu peso, por material metálico reciclável (aço inoxidável, chapa de alumínio, cobre...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente.
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

## 5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO

- Relativamente à emissão de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB(A).

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

### AVISOS PARA O INSTALADOR

**O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.**

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.

- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Instale a montante de todos os aparelhos que funcionam com gás líquido (G30 e/ou G31) um regulador de bloqueio por sobrepressão (OPSO).

## 6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instalar o aparelho em conformidade com as normas de segurança atuais em vigor.

Instalar o aparelho em conformidade com os regulamentos em vigor.

## 7 MOVIMENTAÇÃO

Na embalagem estão impressos sinais de aviso que representam prescrições a observar durante a movimentação do aparelho, para que este não sofra danos. A movimentação do aparelho deve ser realizada exclusivamente com meios apropriados. Se forem utilizados sistemas de elevação, como empilhadores ou similares, garantir que o aparelho se encontra equilibrado.

## 8 DESEMBALAMENTO

Verificar as condições da embalagem e, em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspeção da mercadoria.

- Retirar a embalagem.
- Retirar a película que protege os painéis externos e internos. Retirar com solvente adequado a cola que eventualmente tenha permanecido nestes.

## 9 COLOCAÇÃO

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar.
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Se o aparelho deve ser colocado muito perto de paredes, divisórias, móveis de cozinha, elementos de decoração etc., recomendamos que estes sejam de material incombustível; no caso contrário, devem ser revestidos com material isolante térmico incombustível apropriado. Prestar também especial atenção às normas para a prevenção de incêndios.
- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis
- Se o aparelho de bancada com um peso inferior a 40kg, for instalado individualmente, deve ser fixado com os pés com rebordo específicos.

## MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

## FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

## UNIÃO ENTRE APARELHOS

- Desmontar os painéis de comandos (A).

- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos fornecidos.
- Desapertar os 2 parafusos dianteiros (E), rodar a placa chapa (F) até encaixar o parafuso do aparelho encostado.
- Apertar os parafusos (E).

## 10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

Realizar a descarga dos fumos em conformidade com o tipo de aparelho. O tipo encontra-se na chapa de características do aparelho.

### APARELHO DO TIPO “A1”

- Colocar o aparelho do tipo “A1” por baixo de um exaustor de aspiração para garantir a extracção dos fumos e dos vapores gerados pela cozedura.

### APARELHO DO TIPO “B21”

- Colocar o aparelho do tipo “B21” por baixo de um exaustor de aspiração.

### APARELHO DO TIPO “B11”

- Instalar no aparelho do tipo “B11” uma chaminé apropriada, a ser solicitada ao fabricante do aparelho. Seguir as instruções de montagem da chaminé.
- Ligar à chaminé um tubo com 150/155 mm de diâmetro, resistente à temperatura de 300 °C.
- Seguir para o exterior ou numa chaminé com eficiência garantida. A largura do tubo não deve ser superior a 3 metros.

## 11 LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

### LIGAÇÃO À CONDUTA DO GÁS


Certificar-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Verificar as indicações que se encontram nas etiquetas fixadas na embalagem e no aparelho. Adaptar, se necessário, o aparelho ao tipo de gás utilizado. Seguir as instruções do parágrafo a seguir “Adaptação a um outro tipo de gás”.

Para aparelhos de tampo, encontra-se disponível também uma ligação posterior. Desapertar a tampa presente e apertá-la bem na ligação dianteira.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, uma torneira de intercepção do gás com fecho rápido.
- Não utilizar tubagem para a ligação de diâmetro inferior à da ligação do gás do aparelho.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

### LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

Verificar se o aparelho está preparado para funcionar à tensão e frequência com que será alimentado. Verificar as indicações na chapa de características do aparelho.

O símbolo  se presente, indica:

**ATENÇÃO, TENSÃO PERIGOSA.**


- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor de capacidade adequada, que ga-




ranta a desactivação multipolar da rede, com uma distância de abertura dos contactos, que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação. A corrente de fuga máxima permitida é de 1 mA/kW.

- Para a ligação, utilizar um cabo de borracha flexível revestido, resistente ao óleo, do tipo H05RN-F ou H07RN-F; para a secção do cabo, consultar a tabela de dados técnicos.
- Ligar o cabo de alimentação à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, solicitar a sua substituição ao fabricante, ao serviço de assistência técnica ou a uma pessoa qualificada, para prevenir riscos.

#### LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de terra adequada. Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada eletricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

- Este símbolo indica que o aparelho deve ser colocado num sistema equipotencial ligado em conformidade com os modos previstos pelas normas em vigor.

#### LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.
- Purgar as tubagens de ligação de eventuais escórias ferrosas antes de ligar o filtro e o aparelho.
- Fechar com uma tampa de aperto as ligações não ligadas.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.
- 
- Ligação da água quente: a temperatura da água não deve ser superior a 60 °C.
- A pressão de alimentação da água deve estar entre 150 kPa e 300 kPa. Utilizar um redutor de pressão, caso a pressão de alimentação seja superior à máxima indicada.
- 
- O aparelho destina-se a ser ligado permanentemente à rede de abastecimento de água e não através de um conjunto de uniões separado.

#### LIGAÇÃO ÀS CONDUTAS DE ESCOAMENTO DE ÁGUA

As condutas de escoamento devem ser realizadas com materiais resistentes à temperatura de 100 °C. O fundo do aparelho não deve estar sujeito ao vapor produzido pelo escoamento da água quente. Prever uma caixa de inspeção no chão com grelha, com sifão, por baixo da torneira de escoamento das marmitas e à frente das fritadeiras.

#### 12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Na tabela T1 encontram-se indicados, por país de destino:

- Os tipos de gás que podem ser utilizados pelo aparelho.
- Os bicos e as regulações para cada tipo de gás que pode ser utilizado. Para os bicos, o número indicado na tabela T1 encontra-se impresso no corpo do próprio bico.

Para adaptar o aparelho ao tipo de gás, com o qual será alimentado, seguir as indicações da tabela T1 e realizar as operações abaixo descritas:

- Substituir o bico do queimador principal (UM).
- Colocar o arejador do queimador principal à distância A.
- Substituir o bico do piloto (UP).
- Regular o ar do piloto (se necessário).
- Substituir o bico do mínimo da torneira do gás (Um).
- Colocar no aparelho a etiqueta adesiva que indica o novo tipo de gás utilizado. Os bicos e as etiquetas adesivas são fornecidos com o aparelho.

#### FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA

##### SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desapertar o parafuso V.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar a apertar totalmente o bico UM.
- Posicionar o arejador Z à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a aparafusar totalmente o parafuso V.

##### SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

##### SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Aparafusar totalmente a união R. Voltar a montar todas as partes.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

#### FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA

##### SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desapertar o parafuso V.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar a apertar totalmente o bico UM.
- Posicionar o arejador Z à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a aparafusar totalmente o parafuso V.

##### SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Aparafusar totalmente a união R. Voltar a montar todas as partes.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

#### 13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Ver o capítulo “INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO”.




## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação elétrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.

- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Recomenda-se utilizar equipamento de proteção individual devido ao risco de derrame de alimentos muito quentes.
- Durante o funcionamento do aparelho, o chão circundante poderá ficar escorregadio. Prestar atenção e utilizar meios adequados para prevenir quedas.
- Prestar atenção à movimentação de acessórios (por ex., panelas) e partes móveis do aparelho e dispô-los numa posição correta.
- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos.  
**ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.**

O símbolo  se usado, indica o perigo de escaldão ou queimadura derivante da presença de partes com temperatura elevada.

### UTILIZAÇÃO DO FRY-TOP

#### AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura directa de alimentos na placa (costeletas, hambúrgueres, peixe, legumes, etc.).
- A placa não deve ser utilizada para aquecer panelas ou frigideiras.
- Esvaziar, mais de uma vez por dia, a gaveta de recolha de gorduras.
- Extrair a gaveta com muito cuidado. PERIGO de contacto com óleo quente.
- Aconselhamos não utilizar o aparelho com cuba com fundo em aço macio, para a cozedura de molhos de tomate e alimentos com conteúdo “ácido”.
- No fim da jornada limpar com muito cuidado, enxaguar e secar a cuba, para evitar a formação de depósitos corrosivos dentro da mesma.
- No caso de uma utilização não quotidiana do aparelho, untar com um pouco de óleo vegetal todo o fundo da cuba para protegê-lo dos fenómenos de corrosão.
- Para a limpeza quotidiana da cuba, utilizar detergente desengordurante compatível com superfícies de aço macio.

## UTILIZAÇÃO DO FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA

### LIGAR E DESLIGAR OS QUEIMADORES

O manípulo de comando da torneira de gás tem as seguintes posições de utilização:

- Desligado
- ★ Ligar piloto
- 🔥 Chama mínima
- 🔥 Chama máxima

#### Ligar o piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição “★”.

- Premir a fundo o manípulo e ligar o piloto com o botão do acendedor piezoelétrico.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se desligar, repetir a operação.
- O piloto pode ser observado através do orifício de inspeção, após remover a gaveta de recolha de gorduras.
- Acender o piloto aproximando uma chama, após remover a gaveta de recolha de gorduras.

#### Ligar o queimador principal

Rodar o manípulo da posição “★” para a posição “🔥”.

Em seguida, rodar consoante a necessidade de cozedura, o manípulo para qualquer posição entre “🔥” e “🔥”.

#### Desligar

Para desligar o queimador, rodar o manípulo para a posição “★”.

Para desligar o piloto, premir e rodar o manípulo para a posição “●”.

## UTILIZAÇÃO DO FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA

### AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- Ter especial cuidado ao utilizar a placa cromada. Retirar os resíduos de alimentos no final de cada cozedura. Durante a cozedura, mexer os alimentos apenas com o raspador especial para a placa lisa ou a respectiva espátula dentada para a placa com estrias. Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar o estado do cromo.
- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.

### LIGAR E DESLIGAR OS QUEIMADORES

O manípulo de comando da válvula termostática tem as seguintes posições de utilização:

- Apagado
  - ★ Acendimento do piloto
- 90 Temperatura mínima de cozedura
- 280 Temperatura máxima de cozedura

#### Ligar o piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição “★”.

- Premir a fundo o manípulo e ligar o piloto com o botão do acendedor piezoelétrico.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se desligar, repetir a operação.
- O piloto pode ser observado através do orifício de inspeção, após remover a gaveta de recolha de gorduras.
- Acender o piloto aproximando uma chama, após remover a gaveta de recolha de gorduras.

#### Ligar o queimador principal

- Rodar o manípulo para a posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.

#### Desligar

Para desligar o queimador, rodar o manípulo para a posição “★”.

Para desligar o piloto, premir e rodar o manípulo para a posição “●”.

## UTILIZAÇÃO DO FRY-TOP ELÉCTRICO

### AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- Ter especial cuidado ao utilizar a placa cromada. Retirar os resíduos de alimentos no final de cada cozedura. Durante a cozedura, mexer os alimentos apenas com o raspador especial para a placa lisa ou a respectiva espátula dentada para a placa com estrias. Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar o estado do cromo.
- O aparelho possui um termóstato de segurança de reinicialização manual, que interrompe o aquecimento quando a temperatura de funcionamento supera a temperatura máxima permitida.

### LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O manípulo de comando do termóstato tem as seguintes posições de utilização:

- 0 Apagado
- 110 Temperatura mínima
- 280 Temperatura máxima

#### Ligar

- Rodar o manípulo do termóstato para posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.
- A luz amarela acende-se.
- Quando a luz amarela se apaga, atingiu-se a temperatura predefinida.

#### Desligar

- Rodar o manípulo do termóstato para a posição “0”.
- A luz amarela apaga-se.

### 14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
- Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Deixar as tampas abertas.

- Fechar torneiras e desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica.

Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

## INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

### AVISOS PARA A LIMPEZA

**O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.**

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água diretos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não lavar na máquina de lavar louça, o corpo e o espalhador dos queimadores da placa.

### SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objetos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objetos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

### PLACA EM FERRO MACIO

- Limpar as superfícies com um pano húmido.
- Colocar em funcionamento por alguns minutos para secar rapidamente.
- Lubrificar as superfícies com uma camada fina de óleo alimentar.

### PLACA CROMADA

- Limpar a superfície mantendo a placa a uma temperatura moderada (cerca de 80-100 °C). Utilizar um pano ou uma esponja embebidos em água e vinagre. Enxaguar várias vezes e depois secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou detergentes abrasivos.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

### GAVETA DE RECOLHA

Limpar a gordura, óleo, resíduos alimentares, etc. das superfícies.

## INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

### AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

**O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.**

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

### ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Ver o capítulo “Instruções de instalação”.

### COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte “Resolução de avarias”.

### APARELHOS A GÁS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- A pressão de alimentação do gás (ver o parágrafo seguinte).
- A regularidade de acendimento dos queimadores e a eficácia da instalação de descarga dos fumos.

### VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS

- Utilizar um manómetro com resolução não inferior a 0,1 mbar.
  - Desmontar o painel de comandos.
  - Retirar o parafuso de retenção da tomada de pressão PP e ligar o manómetro.
  - Efectuar a medição com o aparelho em funcionamento.
- ATENÇÃO!** Se a pressão de alimentação do gás não regressar aos valores limite (Mín. – Máx.) indicados na tabela T2, interromper o funcionamento do aparelho e contactar a entidade responsável pela distribuição de gás.

- Desligar o manómetro e voltar a apertar os parafusos de vedação na tomada de pressão.

### APARELHOS ELÉTRICOS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- os valores da corrente de qualquer fase.
- a regularidade do acendimento das resistências de aquecimento.

## 15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

### FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA

**O queimador piloto não se acende.**

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.

- A vela de acendimento está mal ligada ou está avariada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

**O queimador do piloto não permanece aceso ou apaga-se durante o uso.**

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O termopar está avariado ou insuficientemente aquecido.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula de gás.
- O manipulador da torneira ou da válvula de gás não está suficientemente premido.

**O queimador principal não acende (mesmo que o piloto esteja aceso).**

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O queimador está avariado (orifícios de saída de gás entupidos).

**FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA**

**O queimador piloto não se acende.**

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento está mal ligada ou está avariada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

**O queimador do piloto não permanece aceso ou apaga-se durante o uso.**

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O termopar está avariado ou insuficientemente aquecido.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula de gás.
- O manipulador da torneira ou da válvula de gás não está suficientemente premido.

**O queimador principal não acende (mesmo que o piloto esteja aceso).**

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O queimador está avariado (orifícios de saída de gás entupidos).

**Não é possível regular o aquecimento.**

Causas possíveis:

- A válvula de gás está avariada.

**FRY-TOP ELÉCTRICO**

**O aparelho não aquece.**

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está avariado.
- As resistências estão avariadas.
- O termóstato de segurança sofreu uma intervenção.

**Não é possível regular o aquecimento.**

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está avariado.

**16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES**

**AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.**

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito de gás, a ausência de fugas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, a sua correcta ligação à cablagem.

**FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA**

**Substituição da torneira do gás.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição do queimador, do piloto, do termopar, do acendedor piezoeléctrico e da vela de acendimento.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA**

Substituição da válvula do gás e do termóstato de segurança.

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair o bolbo do seu lugar na parte inferior da placa.
- Desmontar e substituir o componente.
- Inserir totalmente o bolbo no seu lugar na parte inferior da placa.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição do queimador, do piloto, do termopar, do acendedor piezoeléctrico e da vela de acendimento.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**FRY-TOP ELÉCTRICO**

**Substituição da resistência e da lâmpada da luz indicadora.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

**Substituição do termóstato de funcionamento e do termóstato de segurança.**

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair o bolbo do seu lugar na parte inferior da placa.
- Desmontar e substituir o componente.
- Inserir totalmente o bolbo no seu lugar na parte inferior da placa.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

## **17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS**

- Verificar as condições das peças internas do aparelho.
- Remover eventuais resíduos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de descarga de fumos.

## **18 COMPONENTES PRINCIPAIS**

### ***FRY-TOP A GÁS COM TORNEIRA***

- Torneira de gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor piezoelétrico

### ***FRY-TOP A GÁS COM VÁLVULA***

- Válvula de gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor piezoelétrico
- Termóstato de segurança

### ***FRY-TOP ELÉCTRICO***

- Termóstato de funcionamento
- Termóstato de segurança
- Resistência
- Luz.



SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN.....	2
PERSONLIG SKYDDSUTRUSTNING .....	3
KVARSTÅENDE RISKER.....	4
ALLMÄN INFORMATION .....	5
1 APPARATENS MÄRKDATA .....	5
2 ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER .....	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN .....	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN.....	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN .....	5
3 SÄKERHETS- OCH KONTROLLANORDNINGAR.....	5
ELEKTRISKA OCH GASDRIVNA STEKHÅLLAR MED VENTIL.....	5
4 BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNING OCH APPARAT .....	5
5 RISKER P.G.A. BULLER.....	5
ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION .....	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN .....	5
6 REFERENSSTANDARDER OCH REFERENSLAGAR .....	6
7 HANTERING .....	6
8 UPPACKNING.....	6
9 PLACERING .....	6
10 SYSTEM FÖR RÖKGASUTSLÄPP .....	6
11 ANSLUTNINGAR.....	6
12 ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS.....	7
GASDRIVNA STEKHÅLLAR MED KRAN .....	7
GASDRIVNA STEKHÅLLAR MED VENTIL.....	7
13 IBRUKTAGNING .....	7
ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING .....	7
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN.....	7
ANVÄNDNING AV STEKHÄLLEN.....	8
ANVÄNDNING AV DEN GASDRIVNA STEKHÄLLEN MED KRAN .....	8
ANVÄNDNING AV DEN GASDRIVNA STEKHÄLLEN MED VENTIL.....	9
ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA STEKHÄLLEN .....	9
14 AVSTÄLLNINGSPERIODER .....	9
ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING.....	9
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN .....	9
ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL .....	10
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN.....	10
ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS .....	10
IBRUKTAGNING .....	10
15 LÖSNING AV FUNKTIONSFEL .....	10
GASDRIVNA STEKHÅLLAR MED KRAN .....	10
GASDRIVNA STEKHÅLLAR MED VENTIL.....	10
ELEKTRISK STEKHÅLL .....	1
16 UTBYTE AV KOMPONENTERNA.....	1
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UTBYTE AV KOMPONENTERNA.....	1
GASDRIVNA STEKHÅLLAR MED KRAN .....	1
GASDRIVNA STEKHÅLLAR MED VENTIL.....	1
ELEKTRISK STEKHÅLL .....	1
17 RENGÖRING AV INVÄNDIGA DELAR.....	1
18 HUVUDKOMPONENTER .....	1
GASDRIVNA STEKHÅLLAR MED KRAN .....	1
GASDRIVNA STEKHÅLLAR MED VENTIL.....	1
ELEKTRISK STEKHÅLL .....	1








## **SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN**

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Förvara bruksanvisningen på en säker plats som personalen känner till så att den kan rådfrågas under hela apparatens livslängd.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Anlita endast tekniska serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren och kräv att det används originalreservdelar.
- Låt apparaten genomgå underhåll minst två gånger om året. Det rekommenderas att ingå ett underhållsavtal.
- Apparaten är avsedd för professionellt bruk och ska användas av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillagning av mat enligt säkerhetsföreskrifterna för användning. All annan användning anses vara felaktig användning.
- Låt inte apparaten vara påslagen långa perioder utan att den används. Förvärm apparaten precis före användningen.
- Övervaka apparaten under dess funktion.
- Stäng gasavstängningskranen och/eller slå från huvudströmbrytaren, som är placerade före apparaten, om det blir fel på apparaten.
- Utför rengöringen enligt anvisningarna i kapitel "ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING".
- Förvara inte lättantändliga material i närheten av apparaten. BRANDFARA.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Stäng luckor och lådor efter dig.



## PERSONLIG SKYDDSUTRUSTNING

Nedan följer en sammanfattande tabell över den personliga skyddsutrustning (PSU) som ska användas under apparatens olika livsfaser.

Fas	Skyddsklädsel	Skyddsskor	Skydds- handskar	Skydds- glasögon	Hörselskydd	Ansiktsmask	Huvudskydd eller skyddshjälm
							
Transport		X					
Hantering		X					
Uppackning		X					
Montering		X					
Normal användning	X	X	X (*)				
Inställningar		X					
Normal rengöring		X					
Särskild rengöring		X	X				
Underhåll		X	X (*)				
Demontering		X					
Skrotning		X					

 FÖRESKRIVEN PSU

 PSU TILL FÖRFOGANDE ELLER ATT ANVÄNDA VID BEHOV

 EJ FÖRESKRIVEN PSU

(\*) Skyddshandskar som används i samband med normal användning och underhåll ska vara värmeisolerande för att skydda händerna när operatören vidrör delar av apparaten eller olja, vatten, ånga o.s.v. med hög temperatur som används under tillagningen.

Kom ihåg att operatörer, specialiserade tekniker och apparatens användare som inte använder personlig skyddsutrustning kan utsättas för en kemisk risk och eventuella hälsoskador.

## KVARSTÅENDE RISKER

Apparaten medför risker som inte har kunnat elimineras helt konstruktionsmässigt eller genom installation av lämpliga skydd.

Kunden informeras därför följande om de kvarstående risker som förekommer på apparaten:  
Dessa beteenden är felaktiga är därmed helt förbjudna.

KVARSTÅENDE RISK	FARLIG SITUATION	SÄKERHETSFÖRESKRIFT
Halkning eller fall	Operatören kan halka p.g.a. det förekommer vatten eller smuts på golvet.	Använd personlig skyddsutrustning mot att halka under användningen av apparaten.
Brännskada	Operatören vidrör oavsiktligt delar av apparaten.	Använd personlig skyddsutrustning mot att bränna sig under användningen av apparaten.
Brännskada	Operatören vidrör oavsiktligt olja, vatten, ånga o.s.v. med hög temperatur som används under tillagningen.	Använd personlig skyddsutrustning mot att bränna sig under användningen av apparaten.
Elstöt (elchock)	Beröring av spänningsförande delar i samband med underhållsmoment som utförs med spänningsförande elpanel. Operatören utför ingrepp (med ett elverktyg eller utan att slå från eltillförseln till maskinen) liggandes på ett blött golv.	Underhållet av apparaten får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning mot elchock.
Elstöt (elchock)	Elchock orsakad av funktionsfel hos jordningssystemet eller de elektriska skyddsanordningarna.	Installera skyddsanordningar som är i överensstämmelse med kraven i gällande bestämmelser före apparaten.
Fall från hög höjd	Operatören utför ingrepp på apparaten med hjälp av olämpliga system för att komma åt den övre delen (t.ex. stegar eller genom att klättra på apparaten).	Utför inte ingrepp på apparaten med hjälp av olämpliga system för att komma åt den övre delen (t.ex. stegar eller genom att klättra på apparaten).
Fallande föremål	Hantering av apparaten eller en del av den utan lämpliga hjälpmedel.	Använd lämpliga tillbehör eller lyftsystem under hanteringen av apparaten eller förpackningen.
Kemikalier	Operatören kommer i kontakt med kemikalier (t.ex. diskmedel, avkalkningsmedel o.s.v.).	Vidta lämpliga säkerhetsåtgärder. Se säkerhetsdatabladet och etiketterna på den använda produkten. Använd den personliga skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladet.
Skärskador	Det finns risk för skärskador på ramens invändiga delar i samband med underhåll av apparaten.	Underhållet får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (skärbeständiga skyddshandskar och kläder som täcker underarmen).
Klämning	Personalen kan klämma fingrar/händer vid hanteringen av rörliga delar.	Underhållet får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (skyddshandskar).
Ergonomi	Operatören utför ingrepp på apparaten utan erforderlig personlig skyddsutrustning.	Operatören ska använda personlig skyddsutrustning vid ingrepp på apparaten.

## ALLMÄN INFORMATION

Detta kapitel innehåller allmän information som samtliga användare av denna bruksanvisning måste känna till. Specifik information för bruksanvisningens användare finns i följande kapitel ("ANVISNINGAR FÖR ...").

### 1 APPARATENS MÄRKDATA

- Apparaten märkdata står på insidan av kontrollpanelen.
- Apparaten modell och serienummer står på följesevlarna och på förpackningen.

## 2 ALLMÄNNA SÄKERHETS FÖRESKRIFTER

**Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.**

### SÄKERHETS FÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Installera en tryckregulator med övertrycksutlösning (OPSO) före samtliga apparater som fungerar med flytande gas (G30 och/eller G31).
- Denna typ av apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar som restaurangkök, matsalar, sjukhus och kommersiella verksamheter som bagerier, slakteributiker o.s.v. Den är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av mat. **OBSERVERA! När tömningsventilen öppnas rinner det varma innehållet i behållaren ut.**

### SÄKERHETS FÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLS-STEKNIKERN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.

## SÄKERHETS FÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN

- Rengör dagligen de utvändiga ytorna i satinerat rostfritt stål, tillagningsbehållarnas ytor och kokplattornas yta.
- Låt en auktoriserad tekniker rengöra apparatens invändiga delar minst två gånger om året.
- Rengör inte apparaten med direkta vattenstrålar, högtrycksvattenstrålar eller ångtvättar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet eller underlaget under apparaten.
- Maskindiska inte spishällens brännarkropp och flamspridare.

## 3 SÄKERHETS- OCH KONTROLLANORDNINGAR

### ELEKTRISKA OCH GASDRIVNA STEKHÄLLAR MED VENTIL

#### SÄKERHETS TERMOSTAT

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när funktionstemperaturen överskrider max. tillåten temperatur.
- Det är nödvändigt att trycka på termostatens återställningsknapp bakom kontrollpanelen för att återställa apparatens funktion. Detta ingrepp får endast utföras av en kvalificerad och auktoriserad tekniker.

## 4 BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

### FÖRPACKNING

Förpackningen är gjord av miljövänliga material. Följande plattkomponenter ska återvinnas:

- Det genomskinliga skyddshöljet samt bruksanvisningens och munstycken påsar av polyetylen (PE).
- Banden av polypropylen (PP).

### APPARAT

Över 90 % av apparatens vikt består av återvinningsbara metaller (rostfritt stål, aluminiumbelagd plåt, koppar o.s.v.).

Apparaten ska bortskaffas i enlighet med gällande bestämmelser.

- Kasta den inte i naturen.
- Gör den obrukbar innan den bortskaffas.

## 5 RISKER P.G.A. BULLER

- Det luftburna A-vägda ljudtrycket är lägre än 70 dB(A).

## ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

### SÄKERHETS FÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN

**Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.**

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.

- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Installera en tryckregulator med övertrycksutlösning (OPSO) före samtliga apparater som fungerar med flytande gas (G30 och/eller G31).

## 6 REFERENSSTANDARDER OCH REFERENSLAGAR

Installera apparaten i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser.

## 7 HANTERING

Det finns varningssymboler på förpackningen med de föreskrifter som ska iaktas för att säkerställa att apparaten inte blir skadad under hanteringen. Apparaten får endast hanteras med lämpliga hjälpmedel. Kontrollera att apparaten är stabilt balanserad när det används lyftmedel i form av gaffeltruckar eller liknande.

## 8 UPPACKNING

Kontrollera förpackningens skick. Be budfirman om att få inspektera varan i händelse av uppenbara skador.

- Ta bort förpackningen.
- Ta bort skyddsfilm från de invändiga och utvändiga panelerna. Använd ett lämpligt lösningsmedel för att ta bort eventuellt klister som sitter kvar på panelerna.

## 9 PLACERING

- Apparatus utvändiga mått och anslutningarnas placering visas i installationsschemat i början av bruksanvisningen.
- Apparaten kan installeras ensam eller tillsammans med andra apparater ur samma sortiment.
- Apparaten lämpar sig inte för inbyggnad.
- Placera apparaten på minst 10 cm avstånd från omkringliggande väggar. Om apparaten behöver placeras mycket nära väggar, skärmar, köksinredning, inredningsdetaljer o.s.v. ska dessa vara gjorda av icke brännbara material. I annat fall måste de kläs med lämpligt icke brännbart värmeisolerande material. Iaktta dessutom bestämmelserna om brandförebyggande åtgärder mycket noggrant.
- Nivellera apparaten med hjälp av justerfötterna.
- En bänkkapparat som väger under 40 kg och installeras ensam ska fästas med därtill avsedda flänsförsedda fötter.

## MONTERING AV APPARATEN PÅ BAS, HELT UPPHÄNGD, DELVIS UPPHÄNGD

Följ anvisningarna som medföljer den använda typen av stöd.

## FASTSÄTTNING AV APPARATEN I GOLVET

Den 40 cm breda apparaten som installeras ensam ska fästas i golvet. Använd de därtill avsedda flänsförsedda fötterna.

## SAMMANFOGNING AV APPARATER

- Demontera kontrollpanelerna (A).
- Placera apparaterna intill varandra och nivellera dem tills arbetsytorna är i linje med varandra (C).
- Sammanfoga apparaterna i punkterna (B) och (D) med de medföljande skruvarna.
- Lossa de två främre skruvarna (E) och vrid plattan (F) tills den hakar tag om skruven på apparaten bredvid.

- Dra åt skruvarna (E).

## 10 SYSTEM FÖR RÖKGASUTSLÄPP

Utforma rökgasutsläppet beroende på "typen" av apparat. "Typen" anges på apparatens märkplåt.

### APPARAT AV TYP "A1"

- Placera apparaten av typ "A1" under en fläktkåpa för att säkerställa utsuget av rökgaserna och ångorna från tillagningen.

### APPARAT AV TYP "B21"

- Placera apparaten av typ "B21" under en fläktkåpa.

### APPARAT AV TYP "B11"

- Montera en lämplig skorsten på apparaten av typ "B11" som ska beställas av apparatens tillverkare. Följ monteringsanvisningarna som medföljer skorstenen.
- Anslut ett rör med 150–155 mm diameter som klarar en temperatur på 300 °C till skorstenen.
- Anslut mot utsidan eller till en välfungerande skorsten. Röret får vara max. 3 m långt.

## 11 ANSLUTNINGAR

Anslutningarnas placering och dimension visas i installations-schemat i början av bruksanvisningen.

### ANSLUTNING TILL GASLEDNINGEN

Kontrollera om apparaten är förberedd för den typ av gas som den kommer att försörjas med. Kontrollera uppgifterna på följese-dlarna som sitter på förpackningen och på apparaten. Anpassa vid behov apparaten till den använda typen av gas. Följ anvisningarna i följande avsnitt "Anpassning till en annan typ av gas".

På bänkkapparater finns även en bakre anslutning. Skruva loss pluggen och skruva fast den ordentligt på den främre anslutningen.

- Installera en avstängningskran med snabb stängning på en lättåtkomlig plats före apparaten.
- Använd inte rörledningar för anslutningen som har mindre diameter än apparatens gasanslutning.
- Kontrollera att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna efter anslutningen.

### ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Kontrollera om apparaten är avsedd för den spänning och frekvens som den kommer att försörjas med. Kontrollera uppgifterna på apparatens märkplåt.




Symbolen anger i förekommande fall följande:


### VARNING FÖR FARLIG SPÄNNING.

- Installera en brytare med lämplig brytförmåga på en lättåtkomlig plats före apparaten. Brytaren ska garantera fränkopplingen av samtliga poler från elnätet och ha en minsta kontaktöppning som tillåter fullständig fränkoppling vid villkor med överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsföreskrifterna. Max. tillåten läckström är 1 mA/kW.
- Använd en flexibel gummikabel av typ H05RN-F eller H07RN-F med oljebeständigt hölje för anslutningen. Se tabell över tekniska data för kabeltvärsnitt.
- Anslut elkabeln till kopplingsplinten enligt elschemat som medföljer apparaten.

- Fixera elkabeln med kabelklämman.
- Skydda elkabeln utanför apparaten med ett rör av metall eller styv plast.
- En skadad elkabel ska alltid bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en fackman för att förhindra samtliga risker.

### ANSLUTNING TILL JORD OCH TILL POTENTIALUTJÄMNINGSSKENA

Anslut elapparaten till ett effektivt jorduttag. Anslut jordledaren till klämman med symbolen  som är placerad bredvid kopplingsplinten för den inkommande ledningen.

Anslut elapparatus metallstruktur till en potentialutjämningskena. Anslut ledaren till klämman med symbolen  som är placerad på utsidan av botten.

- Denna symbol anger att apparaten ska ingå i ett potentialutjämningsystem som är anslutet enligt gällande bestämmelser.

### ANSLUTNING TILL VATTENÄTET

Försörj apparaten med dricksvatten.

- Installera ett mekaniskt filter och en avstängningskran på en lättåtkomlig plats före apparaten.
- Rensa anslutningsledningarna från eventuella järnhaltiga restpartiklar innan filtret och apparaten ansluts.
- Stäng till de kopplingar som inte ansluts med en förseglingsplugg.
- Kontrollera att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna efter anslutningen.
- 
- Anslutning av varmvatten: Vattentemperaturen får inte överstiga 60 °C.
- Vattnets matningstryck ska ligga mellan 150 kPa och 300 kPa. Använd en tryckreducerventil om matningstrycket överstiger det max. tryck som anges.
- 
- Apparaten är avsedd för att anslutas permanent till vattenätet och inte med ett antal kopplingar som kan kopplas bort.

### ANSLUTNING TILL VATTENUTLOPPEN

Utloppsroren ska vara gjorda av material som klarar en temperatur på 100 °C. Apparatus botten får inte träffas av ångan som produceras från varmvattenutloppet. Installera en gallerförsedd golvbrunn med vattenlås under tömningskranen för kokgrytorna och framför stekborden.

## 12 ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

I tabell T1 anges utifrån destinationslandet

- de gaser som kan användas för apparatus funktion
- munstyckena och inställningarna för var och en av de gaser som kan användas. Numret som anges i tabell T1 är tryckt på munstycket.

Anpassa apparaten till den typ av gas som den ska försörjas med genom att följa anvisningarna i tabell T1 och utföra följande moment:

- Byt ut huvudbrännarens munstycke (UM).
- Placera huvudbrännarens avluftare vid avståndet A.
- Byt ut pilotbrännarens munstycke (UP).
- Ställ in luften för pilotbrännaren (vid behov).
- Byt ut gaskranens munstycke för minlåga (Um).

- Sätt fast klistermärket som anger den nya typen av gas på apparaten. Munstyckena och klistermärkena medföljer apparaten.

## GASDRIVNA STEKHÄLLAR MED KRAN

### UTBYTE AV HUVUDBRÄNNARENS MUNSTYCKE OCH INSTÄLLNING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Demontera kontrollpanelen.
- Lossa skruven V.
- Demontera munstycket UM och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket UM helt.
- Placera luftaren Z vid avståndet A som anges i tabell T1.
- Dra åt skruven V helt.

### UTBYTE AV SKRUVEN FÖR MINLÅGA

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera munstycket Um och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket Um helt.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

### UTBYTE AV PILOTBRÄNNARENS MUNSTYCKE

- Demontera kontrollpanelen.
- Skruva loss kopplingen R.
- Demontera munstycket UP och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt kopplingen R helt. Återmontera samtliga delar.
- Utför demonteringen i omvänd ordning.

## GASDRIVNA STEKHÄLLAR MED VENTIL

### UTBYTE AV HUVUDBRÄNNARENS MUNSTYCKE OCH INSTÄLLNING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Demontera kontrollpanelen.
- Lossa skruven V.
- Demontera munstycket UM och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket UM helt.
- Placera luftaren Z vid avståndet A som anges i tabell T1.
- Dra åt skruven V helt.

### UTBYTE AV PILOTBRÄNNARENS MUNSTYCKE

- Demontera kontrollpanelen.
- Skruva loss kopplingen R.
- Demontera munstycket UP och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt kopplingen R helt. Återmontera samtliga delar.
- Utför demonteringen i omvänd ordning.

## 13 IBRUKTAGNING

Se kapitel "ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL".

## ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING


### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN

Apparatus tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.



- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Förvara bruksanvisningen på en säker plats som personalen känner till så att den kan rådfrågas under hela apparatens livslängd.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Anlita endast tekniska serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren och kräv att det används originalreservdelar.
- Låt apparaten genomgå underhåll minst två gånger om året. Det rekommenderas att ingå ett underhållsavtal.
- Apparaten är avsedd för professionellt bruk och ska användas av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillagning av mat enligt säkerhetsföreskrifterna för användning. All annan användning anses vara felaktig användning.
- Låt inte apparaten vara påslagen långa perioder utan att den används. Förvärm apparaten precis före användningen.
- Övervaka apparaten under dess funktion.
- Stäng gasavstängningskranen och/eller slå från huvudströmbrytaren, som är placerade före apparaten, om det blir fel på apparaten.
- Utför rengöringen enligt anvisningarna i kapitel "ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING".
- Förvara inte lättantändliga material i närheten av apparaten. BRANDFARA.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Det rekommenderas att använda personlig skyddsutrustning eftersom det kan förekomma stänk av mycket varm mat.

- Golvet runt apparaten kan bli halt under funktionen. Använd lämpliga hjälpmedel för att inte riskera att ramla.
- Se till att använda korrekt arbetsställning vid hantering av tillbehör (t.ex. kokkärl) och apparatens rörliga delar.
- Denna typ av apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar som restaurangkök, matsalar, sjukhus och kommersiella verksamheter som bagerier, slakteributiker o.s.v. Den är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av mat. **OBSERVERA! När tömningsventilen öppnas rinner det varma innehållet i behållaren ut.**

Symbolen  anger i förekommande fall faran för skällning och brännskador p.g.a. delar med hög temperatur.

#### ANVÄNDNING AV STEKHÄLLEN

##### SÄKERHETSFORESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- Apparaten är avsedd för direkt tillagning av mat som läggs på hällen (biff, hamburgare, fisk, grönsaker o.s.v.).
- Hällen får inte användas för att värma kokkärl eller stekpannor.
- Töm även fettuppsamlingslådan flera gånger om dagen.
- Dra ut lådan mycket försiktigt. FARA för att komma i kontakt med varm olja.
- Använd inte apparaten med behållare med botten av kolstål för tillagning av syrahaltiga tomatsåser och maträtter.
- Rengör, skölj av och torka behållaren noggrant i slutet av dagen för att undvika att det bildas korrosiva beläggningar inuti.
- Applicera ett tunt lager av vegetabilisk olja på hela behållarens botten för att skydda den mot oxidering när apparaten inte används dagligen.
- Använd ett fettlösande rengöringsmedel som är kompatibelt med kolstål för den dagliga rengöringen av behållaren.

#### ANVÄNDNING AV DEN GASDRIVNA STEKHÄLLEN MED KRAN

##### TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNARE

Vredet som styr gaskranen har följande användningslägen:

- Avstängd
- ★ Tändning av pilotbrännare
- 🔥 Minlåga
- 🔥 Maxlåga

##### Tändning av pilotbrännaren

Tryck in och vrid vredet till läge "★".

- Tryck in vredet helt och tänd pilotbrännaren genom att trycka på knappen för den piezoelektriska tändaren.

- Håll vredet intryckt i cirka 20 sekunder och släpp det sedan. Om pilotbrännaren släcks ska du upprepa momentet.
- Du kan se pilotbrännaren genom inspektionshålet efter att ha tagit bort fettuppsamlingslådan.
- Pilotbrännaren kan tändas genom att du för in till en tänd tändsticka efter att ha tagit bort fettuppsamlingslådan.

#### Tändning av huvudbrännaren

Vrid vredet från läge "★" till läge "🔥".

Vrid sedan vredet till valfritt läge mellan "🔥" och "🔥" beroende på vad som ska tillagas.

#### Avstängning

Släck huvudbrännaren genom att vrida vredet till läge "★".

Släck pilotbrännaren genom att vrida vredet till läge "●".

### ANVÄNDNING AV DEN GASDRIVNA STEKHÄLLEN MED VENTIL

#### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- Var speciellt försiktig vid användningen av den kromade hällen. Ta bort livsmedelsrester efter varje tillagning. Under tillagningen ska maten endast flyttas runt med den speciella skrapan för den släta hällen eller den tandade spateln för den räfflade hällen. Använd inte spetsiga föremål som kan göra märken i den kromade ytan eller förstöra den.
- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när funktionstemperaturen överskrider max. tillåten temperatur.

#### TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNARE

Vredet som styr den termostatiska ventilen har följande användningslägen:

● Avstängd

★ Tändning av pilotbrännare

90 Min. tillagningstemperatur

280 Max. tillagningstemperatur

#### Tändning av pilotbrännaren

Tryck in och vrid vredet till läge "★".

- Tryck in vredet helt och tänd pilotbrännaren genom att trycka på knappen för den piezoelektriska tändaren.
- Håll vredet intryckt i cirka 20 sekunder och släpp det sedan. Om pilotbrännaren släcks ska du upprepa momentet.
- Du kan se pilotbrännaren genom inspektionshålet efter att ha tagit bort fettuppsamlingslådan.
- Pilotbrännaren kan tändas genom att du för in till en tänd tändsticka efter att ha tagit bort fettuppsamlingslådan.

#### Tändning av huvudbrännaren

- Vrid vredet till det läge som motsvarar den valda tillagningstemperaturen.

#### Avstängning

Släck huvudbrännaren genom att vrida vredet till läge "★".

Släck pilotbrännaren genom att vrida vredet till läge "●".

### ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA STEKHÄLLEN

#### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- Var speciellt försiktig vid användningen av den kromade hällen. Ta bort livsmedelsrester efter varje tillagning. Under tillagningen ska maten endast flyttas runt med den speciella skrapan för den släta hällen eller den tandade spateln för den räfflade hällen. Använd inte spetsiga föremål som kan göra märken i den kromade ytan eller förstöra den.
- Apparaten är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när funktionstemperaturen överskrider max. tillåten temperatur.

#### PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV VÄRME

Vredet som styr termostaten har följande användningslägen:

0 Avstängd

110 Min. temperatur

280 Max. temperatur

#### Påslagning

- Vrid termostatsens vred till det läge som motsvarar den valda tillagningstemperaturen.
- Den gula signallampan tänds.
- Den gula signallampan släcks när den valda temperaturen har uppnåtts.

#### Avstängning

- Vrid termostatsens vred till läge "0".
- Den gula signallampan släcks.

#### 14 AVSTÄLLNINGSPERIODER

Gör följande före en planerad avställningsperiod för apparaten:

- Rengör apparaten noggrant.
- Gå över samtliga ytor i rostfritt stål med en trasa som har fuktats med vaselinolja så att de får en skyddshinna.
- Lämna locken öppna.
- Stäng kranarna och slå från huvudströmbrytaren.

Gör följande efter en längre avställningsperiod för apparaten:

- Kontrollera apparaten innan den börjar användas igen.
- Låt elapparater vara på med min. temperatur i minst 60 minuter.

### ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING

#### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Rengör dagligen de utvändiga ytorna i satinerat rostfritt stål, tillagningsbehållarnas ytor och kokplattornas yta.
- Låt en auktoriserad tekniker rengöra apparatens invändiga delar minst två gånger om året.
- Rengör inte apparaten med direkta vattenstrålar, högtrycksvattenstrålar eller ångtvättar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet eller underlaget under apparaten.
- Maskindiska inte spishällens brännarkropp och flamspridare.



## SATINERADE YTOR I ROSTFRITT STÅL

- Rengör ytorna med en trasa eller disksvamp samt vatten och vanligt icke slipande rengöringsmedel. Torka med trasan i satineringsriktningen. Våttorka ofta och torka ordentligt torrt.
- Använd inte stålull eller andra järnföremål.
- Använd inte kemikalier som innehåller klor.
- Använd inte spetsiga föremål som kan göra märken i ytorna eller förstöra dem.

## HÄLL I MJUKT JÄRN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa.
- Låt hällen vara påslagen i några minuter så att den torkar snabbt.
- Smörj ytorna med ett tunt lager livsmedelsolja.

## KROMAD HÄLL

- Rengör ytan när kokplattan har medelhög temperatur (cirka 80–100 °C). Använd en trasa eller disksvamp som har fuktats med vatten och ättika. Våttorka ofta och torka sedan ordentligt torrt.
- Använd inte stålull eller slipande pulver.
- Använd inte kemikalier som innehåller klor.
- Använd inte spetsiga föremål som kan göra märken i ytorna eller förstöra dem.

## UPPSAMLINGSLÅDOR

Rengör ytorna från fett, olja, livsmedelsrester o.s.v.

## ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL

### SÄKERHETSFORESKRIFTER FÖR UNDERHÅLL-STEKNIKERN

**Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.**

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Täpp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.

### ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

Se kapitel "Anvisningar för installation".

### IBRUKTAGNING

Kontrollera apparatens funktion efter installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet. Se följande avsnitt "Lösning av funktionsfel" i händelse av funktionsfel.

### GASAPPARAT

Ta apparaten i bruk enligt anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna för användning i kapitel "ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera följande:

- Gasens matningstryck (se nästa avsnitt).
- Brännarna tänds korrekt och systemet för rökgasutsläpp fungerar effektivt.

### KONTROLL AV GASENS MATNINGSTRYCK

- Använd en manometer med en lägsta upplösning på 0,1 mbar.
  - Demontera kontrollpanelen.
  - Ta bort tätningsskruven från tryckuttaget PP och anslut manometern.
  - Utför mätningen när apparaten är påslagen.
- OBSERVERA!** Om gasens matningstryck inte ligger mellan gränsvärdena (Min. – Max.) som anges i tabell T2 ska du avbryta apparatens funktion och kontakta gasbolaget.
- Frånkoppla manometern och dra åt tätningsskruven helt på tryckuttaget.

### ELAPPARATER

Ta apparaten i bruk enligt anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna för användning i kapitel "ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera följande:

- Strömvärdena för varje fas.
- Värmeelementen slås på korrekt.

### 15 LÖSNING AV FUNKTIONSFEL

#### GASDRIVNA STEKHÄLLAR MED KRAN

##### Pilotbrännaren tänds inte.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Tändstiftet är felanslutet eller trasigt.
- Tändaren eller tändstiftets kabel är trasig.

##### Pilotbrännaren slocknar direkt eller släcks under användningen.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Termoelementet är trasigt eller inte tillräckligt varmt.
- Termoelementet är felanslutet till gaskranen eller gasventilen.
- Vredet för gaskranen eller gasventilen har inte tryckts in tillräckligt.

##### Huvudbrännaren tänds inte (även om pilotbrännaren är tänd).

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Brännaren är trasig (tilltäppta gasutlopp).

#### GASDRIVNA STEKHÄLLAR MED VENTIL

##### Pilotbrännaren tänds inte.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Tändstiftet är felanslutet eller trasigt.
- Tändaren eller tändstiftets kabel är trasig.

### **Pilotbrännaren slocknar direkt eller släcks under användningen.**

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Termoelementet är trasigt eller inte tillräckligt varmt.
- Termoelementet är felanslutet till gaskranen eller gasventilen.
- Vredet för gaskranen eller gasventilen har inte tryckts in tillräckligt.

### **Huvudbrännaren tänds inte (även om pilotbrännaren är tänd).**

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Brännaren är trasig (tilltäppta gasutlopp).

### **Värmen ställs inte in.**

Möjliga orsaker:

- Gasventilen är trasig.

### **ELEKTRISK STEKHÅLL**

#### **Apparaten blir inte varm.**

Möjliga orsaker:

- Termostaten för temperaturinställning är trasig.
- Värmeelementen är trasiga.
- Säkerhetstermostaten har utlösts.

#### **Värmen ställs inte in.**

Möjliga orsaker:

- Termostaten för temperaturinställning är trasig.

### **16 UTBYTE AV KOMPONENTERNA**

#### **SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UTBYTE AV KOMPONENTERNA.**

- Frånkoppla i förekommande fall eltilförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Efter ett utbyte av en komponent i gaskretsen ska det kontrolleras att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna till gaskretsen.
- Efter ett utbyte av en komponent i elkretsen ska det kontrolleras att komponenten är korrekt ansluten till kablaget.

#### **GASDRIVNA STEKHÄLLAR MED KRAN**

##### **Utbyte av gaskranen**

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

##### **Utbyte av brännaren, pilotbrännaren, termoelementet, den piezoelektriska tändaren och tändstiftet**

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

#### **GASDRIVNA STEKHÄLLAR MED VENTIL**

Utbyte av gasventilen och säkerhetstermostaten

- Demontera kontrollpanelen.
- Dra ut bulben från sätet som är fäst på botten av hällen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- För in bulben helt i sätet som är fäst på botten av hällen.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

##### **Utbyte av brännaren, pilotbrännaren, termoelementet, den piezoelektriska tändaren och tändstiftet**

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

### **ELEKTRISK STEKHÅLL**

#### **Utbyte av värmeelementet och signallampen**

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

#### **Utbyte av arbetstermostaten och säkerhetstermostaten**

- Demontera kontrollpanelen.
- Dra ut bulben från sätet som är fäst på botten av hällen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- För in bulben helt i sätet som är fäst på botten av hällen.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

### **17 RENGÖRING AV INVÄNDIGA DELAR**

- Kontrollera skicket hos apparatens invändiga delar.
- Ta bort eventuella smutsbeläggningar.
- Kontrollera och rengör systemet för rökgasutsläpp.

### **18 HUVUDKOMPONENTER**

#### **GASDRIVNA STEKHÄLLAR MED KRAN**

- Gaskran
- Huvudbrännare
- Pilotbrännare
- Termoelement
- Tändstift
- Piezoelektrisk tändare

#### **GASDRIVNA STEKHÄLLAR MED VENTIL**

- Gasventil
- Huvudbrännare
- Pilotbrännare
- Termoelement
- Tändstift
- Piezoelektrisk tändare
- Säkerhetstermostat

### **ELEKTRISK STEKHÅLL**

- Arbetstermostat
- Säkerhetstermostat
- Motstånd
- Signallampa.








## **UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE**

- Pozorně si přečtěte tento návod. Nabízí důležité informace o bezpečnosti instalace, používání a údržbě zařízení.
- Tento návod uschovejte na bezpečném a známém místě pro potřeby konzultace během celé doby používání zařízení.
- Instalaci, proměnu na jiný typ plynu a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaný personál pověřený výrobcem, v souladu s platnými bezpečnostními nařízeními a pokyny uvedenými v tomto návodě.
- Pro asistenci se obraťte pouze na technická střediska autorizovaná výrobcem a vyžadujte si použití originálních náhradních dílů.
- Alespoň dvakrát za rok vystavte zařízení údržbě. Doporučujeme uzavřít smlouvu o údržbě.
- Zařízení je určeno k profesionálnímu použití a musí ho používat odborně vyškolený personál.
- Zařízení je určeno k přípravě pokrmů tak, jak je to uvedeno v upozorněních k použití. Jakékoliv jiné použití se považuje za nevhodné.
- Zamezte dlouhodobému provozu zařízení naprázdno. Bezprostředně před použitím proveďte předohřev.
- Na zařízení během jeho provozu dohlížejte.
- V případě závady zařízení nebo poruchy jeho provozu, zavřete uzavírací kohoutek plynu a/nebo odpojte hlavní vypínač elektrického napájení, instalované před ním.
- Zařízení čistěte podle pokynů uvedených v kapitole „POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ“.
- Neuchovávejte hořlavý materiál v blízkosti zařízení. **NEBEZPEČÍ POŽÁRU.**
- Neucpávejte větrací a vypouštěcí otvory přítomné na zařízení.
- Neupravujte součásti zařízení.
- Po použití zavřete dvířka a misky.

UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE.....	2
OSOBNÍ OCHRANNÉ PROSTŘEDKY .....	5
ZBYTKOVÁ RIZIKA.....	6
OBECNÉ INFORMACE.....	7
1 ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ .....	7
2 OBECNÁ UPOZORNĚNÍ.....	7
UPOZORNĚNÍ PRO INSTALATÉRA.....	7
UPOZORNĚNÍ PRO ÚDRŽBÁŘE .....	7
UPOZORNĚNÍ PRO ČIŠTĚNÍ.....	7
3 BEZPEČNOSTNÍ A OVLÁDACÍ ZAŘÍZENÍ.....	7
ELEKTRICKÉ A PLYNOVÉ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP S VENTILEM .....	7
4 LIKVIDACE OBALU A ZAŘÍZENÍ.....	7
5 RIZIKA ZPŮSOBENA HLUKEM.....	7
POKYNY PRO INSTALACI .....	7
UPOZORNĚNÍ PRO INSTALATÉRA.....	7
6 ODKAZY NA NORMY A ZÁKONY.....	8
7 MANIPULACE.....	8
8 VYBALENÍ.....	8
9 UMÍSTĚNÍ.....	8
10 SYSTÉM PRO ODTAH KOUŘE .....	8
11 PŘIPOJENÍ .....	8
12 PŘIZPŮSOBENÍ JINÉMU TYPU PLYNU.....	9
PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S KOHOUTKEM.....	9
PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S VENTILEM.....	9
13 UVEDENÍ DO PROVOZU.....	9
POKYNY PRO POUŽITÍ.....	9
UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE.....	9
POUŽITÍ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP.....	10
POUŽITÍ PLYNOVÉ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP S KOHOUTKEM .....	10
POUŽITÍ PLYNOVÉ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP S VENTILEM .....	11
POUŽITÍ ELEKTRICKÉ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP .....	11
14 DOBY NEPOUŽÍVÁNÍ.....	11
POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ.....	11
UPOZORNĚNÍ PRO ČIŠTĚNÍ.....	11
POKYNY PRO ÚDRŽBU.....	12
UPOZORNĚNÍ PRO ÚDRŽBÁŘE .....	12
PŘIZPŮSOBENÍ JINÉMU TYPU PLYNU .....	12
UVEDENÍ DO PROVOZU .....	12
15 ŘEŠENÍ PORUCH PROVOZU .....	12
PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S KOHOUTKEM.....	12
PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S VENTILEM.....	12
ELEKTRICKÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP.....	13
16 VÝMĚNA SOUČÁSTÍ.....	13
UPOZORNĚNÍ PRO VÝMĚNU SOUČÁSTÍ.....	13
PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S KOHOUTKEM.....	13
PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S VENTILEM.....	13
ELEKTRICKÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP.....	13
17 ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH ČÁSTÍ.....	13
18 HLAVNÍ SOUČÁSTI .....	13
PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S KOHOUTKEM.....	13
PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S VENTILEM.....	13
ELEKTRICKÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP.....	13

## OSOBNÍ OCHRANNÉ PROSTŘEDKY

Níže uvádíme souhrnnou tabulku osobních ochranných prostředků (OOP) pro použití během různých fází životnosti zařízení.

Fáze	Ochranné oděvy	Bezpečnostní obuv	Rukavice	Brýle	Ochrana sluchu	Ochranná maska	Přilba nebo helma
							
Přeprava		X					
Manipulace		X					
Vybalení		X					
Montáž		X					
Běžné používání	X	X	X (*)				
Regulace		X					
Běžné čištění		X					
Mimořádné čištění		X	X				
Údržba		X	X (*)				
Demontáž		X					
Demolice		X					

X (\*) PŘEDPOKLÁDANÝ OOP

  OOP K DISPOZICI ANEBO K POUŽITÍ, POKUD JE TO NUTNÉ

  NEPŘEDPOKLÁDANÝ OOP

(\*) Rukavice pro použití během Běžného používání a Údržby musejí být teplotně necitlivého typu za účelem ochrany rukou v okamžiku, kdy se uživatel dotkne částí zařízení nebo varných prostředků s vysokou teplotou (olej, voda, pára, atd.).

Připomínáme, že nepoužití osobních ochranných prostředků ze strany uživatele, specializovaných techniků nebo osob pověřených použitím zařízení může vést k vystavení chemickému riziku a případnému poškození zdraví.

## ZBYTKOVÁ RIZIKA

Zařízení uvádí rizika, která nebyla zcela odstraněna během návrhu anebo uvádí instalaci vhodných ochran.  
Pro kompletní informaci klienta níže uvádíme zbytková rizika přetrvávající na zařízení:  
tato chování se považují za nesprávná a jsou přísně zakázána.

ZBYTKOVÉ RIZIKO	NEBEZPEČNÁ SITUACE	VAROVÁNÍ
Uklouznutí nebo pád	Uživatel může uklouznout z důvodu výskytu vody nebo nečistot na podlaze.	Během používání zařízení používejte osobní ochranné prostředky zamezující uklouznutí.
Popálení	Uživatel se náhodně dotkne částí zařízení.	Během používání zařízení používejte osobní ochranné prostředky na ochranu proti teple.
Popálení	Uživatel se náhodně dotkne varných prostředků s vysokou teplotou (olej, voda, pára, atd.).	Během používání zařízení používejte osobní ochranné prostředky na ochranu proti teple.
Zásah elektrickým proudem	Kontakt s elektrickými částmi pod napětím během operací údržby prováděných na elektrickém rozvaděči pod napětím. Uživatel zasahuje (elektrickým nástrojem anebo pokud neodpojil napájení zařízení) ležící na zemi vyznačující se mokřým povrchem podlahy.	Údržba zařízení musí být prováděna pouze kvalifikovaným personálem vybaveným osobními ochrannými prostředky proti zásahu elektrickým proudem.
Zásah elektrickým proudem	Zásah elektrickým proudem způsobený poruchou provozu zemního rozvodu anebo elektrických ochranných zařízení.	Před zařízením nainstalujte ochranná zařízení v souladu s platnými zákonnými požadavky.
Pád seshora	Uživatel zasahuje na zařízení za použití nevhodných systémů pro vstup do horních částí (např. žebřík s příčlemi anebo na ně vystoupí).	Nezasahujte na zařízení za použití nevhodných systémů pro vstup do horních částí (např. žebřík s příčlemi anebo na ně vystoupí).
Převrácení nákladu	Manipulace zařízení nebo jeho části bez vhodných prostředků.	Během manipulace zařízení anebo jeho obalu používejte vhodné příslušenství anebo systémy zvedání.
Chemické nebezpečí	Uživatel přichází do kontaktu s chemickými látkami (např. čisticí přípravek, přípravek odstraňující vodní kámen, atd.)	Používejte vhodná bezpečnostní opatření. Vždy se řiďte podle bezpečnostních karet a etiket použitého přípravku. Používejte osobní ochranné prostředky doporučené v bezpečnostních kartách.
Pořezání	Existuje možnost zranění způsobených pořezáním o vnitřní částí rámu zařízení během údržbářských zásahů.	Údržbu smí provádět pouze kvalifikovaný personál vybaven osobními ochrannými prostředky (rukavice pro ochranu před pořezáním a oděv pokrývající předloktí).
Rozdrcení	Personál si může rozdrtit prsty/ruce při pohybu pohyblivých částí.	Údržbu zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný personál vybaven osobními ochrannými prostředky (rukavice).
Ergonomické nebezpečí	Uživatel zasahuje na zařízení bez potřebných osobních ochranných prostředků.	Uživatel musí zasahovat na zařízení vybaven osobními ochrannými prostředky.



## OBECNÉ INFORMACE

V této kapitole uvádíme obecné informace, které musí znát každý uživatel tohoto návodu. Specifické informace pro každého z uživatelů tohoto návodu jsou uvedeny v následujících kapitolách („POKYNY PRO ...“).

### 1 ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ

- Štítek s údaji o zařízení se nachází na vnitřním povrchu ovládacího panelu.
- Model a výrobní číslo zařízení se nacházejí na ústřížcích a obalu.

## 2 OBECNÁ UPOZORNĚNÍ

**Výrobce zařízení nelze považovat za osobu odpovědnou za případné škody způsobeny nedodržením níže uvedených nařízení.**

### UPOZORNĚNÍ PRO INSTALATÉRA

- Pozorně si přečtěte tento návod. Nabízí důležité informace o bezpečnosti instalace, používání a údržbě zařízení.
- Instalaci, proměnu na jiný typ plynu a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaný personál pověřený výrobcem, v souladu s platnými bezpečnostními nařízeními a pokyny uvedenými v tomto návodě.
- Najděte model zařízení. Model je uveden na obalu a na štítku údajů o zařízení.
- Zařízení instalujte pouze v dostatečně větraných místnostech.
- Neucpávejte větrací a vypouštěcí otvory přítomné na zařízení.
- Neupravujte součásti zařízení.
- Před veškerá zařízení provozovaná zkapalněným plynem (G30 a/nebo G31) nainstalujte regulátor zastavení z důvodu přetlaku (OPSO).
- Tento typ zařízení je určen pro použití v komerčních aplikacích, například kuchyně v restauracích, jídelnách, nemocnicích a obchodních firmách, jako je pekařství, řeznictví, atd., avšak není určen k nepřetržité výrobě pokrmů. **POZOR: Otevření vypouštěcího ventilu způsobí odtok teplého obsahu nádoby.**

### UPOZORNĚNÍ PRO ÚDRŽBÁŘE

- Pozorně si přečtěte tento návod. Nabízí důležité informace o bezpečnosti instalace, používání a údržbě zařízení.
- Instalaci, proměnu na jiný typ plynu a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaný personál pověřený výrobcem, v souladu s platnými bezpečnostními nařízeními a pokyny uvedenými v tomto návodě.
- Najděte model zařízení. Model je uveden na obalu a na štítku údajů o zařízení.
- Zařízení instalujte pouze v dostatečně větraných místnostech.
- Neucpávejte větrací a vypouštěcí otvory přítomné na zařízení.
- Neupravujte součásti zařízení.

### UPOZORNĚNÍ PRO ČIŠTĚNÍ

- Každý den vyčistěte vnější satinované povrchy z nerezové oceli, povrchy varných nádob a povrch varných desek.
- Alespoň dvakrát za rok nechte autorizovaným technikem vyčistit vnitřní části zařízení.
- Nemyjte zařízení přímým nebo vysokotlakovým proudem vody anebo parným čističem.
- Pro čištění podlahy anebo plochy pod zařízením nepoužívejte korozivní produkty.

- Tělo a plotýnku hořáků varné plochy nemyjte v umývačce nádobí.

## 3 BEZPEČNOSTNÍ A OVLÁDACÍ ZAŘÍZENÍ

### ELEKTRICKÉ A PLYNOVÉ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP S VENTILEM

#### BEZPEČNOSTNÍ TERMOSTAT

**Výrobce zařízení nelze považovat za osobu odpovědnou za případné škody způsobeny nedodržením níže uvedených nařízení.**

- Zařízení je vybaveno bezpečnostním termostatem s manuální obnovou chodu, který přerušuje ohřev v případě, že teplota provozu překračuje maximální povolenou teplotu.
- Pro obnovení provozu zařízení je nutné stisknout tlačítko pro obnovu chodu termostatu přítomné pod řídicím pultem. Tuto operaci smí provádět pouze kvalifikovaný a pověřený technik.

## 4 LIKVIDACE OBALU A ZAŘÍZENÍ

### OBAL

Obal je vyroben z materiálů, které jsou kompatibilní s životním prostředím. Mezi součásti z plastového materiálu, které podléhají recyklaci, patří:

- průhledný kryt, sáčky návodu k používání a trysek (z polyetylen - PE).
- stahovací pásy (z polypropylénu - PP).

### ZAŘÍZENÍ

Více než 90% hmotnosti zařízení tvoří kovové materiály, které lze recyklovat (nerezová ocel, hliníkový plech, měď, atd.).

Zařízení musí být likvidováno v souladu s platnými nařízeními.

- Nevyhazujte ho volně do prostředí.
- Před likvidací ho učiňte nepoužitelným.

## 5 RIZIKA ZPŮSOBENA HLUKEM

- Co se týče hluku šířeného vzduchem, hodnota hladiny akustického tlaku vážená váhovou funkcí A je nižší než 70 dB (A).

## POKYNY PRO INSTALACI

### UPOZORNĚNÍ PRO INSTALATÉRA

**Výrobce zařízení nelze považovat za osobu odpovědnou za případné škody způsobeny nedodržením níže uvedených nařízení.**

- Pozorně si přečtěte tento návod. Nabízí důležité informace o bezpečnosti instalace, používání a údržbě zařízení.
- Instalaci, proměnu na jiný typ plynu a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaný personál pověřený výrobcem, v souladu s platnými bezpečnostními nařízeními a pokyny uvedenými v tomto návodě.
- Najděte model zařízení. Model je uveden na obalu a na štítku údajů o zařízení.
- Zařízení instalujte pouze v dostatečně větraných místnostech.
- Neucpávejte větrací a vypouštěcí otvory přítomné na zařízení.
- Neupravujte součásti zařízení.
- Před veškerá zařízení provozovaná zkapalněným plynem (G30 a/nebo G31) nainstalujte regulátor zastavení z důvodu přetlaku (OPSO).

## 6 ODKAZY NA NORMY A ZÁKONY

Zařízení instalujte v souladu s bezpečnostními normami UNI 8723 a ministerskou vyhláškou č. 74 z 12.04.1996.

Zařízení instalujte v souladu s normou EN1717 a platnými vnitrostátními nařízeními týkajícími se vody.

## 7 MANIPULACE

Na obalu jsou vytištěny výstražné značky uvádějící předpisy, které je nutné dodržovat s cílem zajistit, aby během manipulace nedošlo k poškození zařízení. Manipulace zařízení musí být prováděna pouze pomocí vhodných prostředků. V případě použití zvedacích systémů jako jsou vysokozdvížné vidlicové vozíky a pod., ujistěte se o stabilní rovnováze zařízení.

## 8 VYBALENÍ

Zkontrolujte stav obalu a v případě viditelných škod požádejte dopravce o ověření zboží.

- Odstraňte obal.
- Sejměte fólii, která chrání vnější a vnitřní panely. Vhodným rozpouštědlem odstraňte z panelů zbylé lepidlo.

## 9 UMÍSTĚNÍ

- Prostorové rozměry zařízení a poloha připojení jsou uvedeny na schématu instalace na začátku tohoto návodu.
- Zařízení lze instalovat samostatně anebo ve spojení s jinými zařízeními stejného sortimentu.
- Zařízení není vhodné k vestavění.
- Umístěte zařízení alespoň 10 cm od okolních zdí. V případě, že je zařízení nutné umístit velice blízko ke zdem, dělicím příčkám, kuchyňskému nábytku, dekorativním prvkům, atd., doporučujeme, aby tyto prvky byly vyrobeny z nehořlavého materiálu; v opačném případě je nutné je obložit vhodným tepelně izolačním a nehořlavým materiálem. Maximální pozornost věnujte protipožárním předpisům.
- Zařízení vyrovnejte působením na nastavitelné nohy.
- Zařízení ve stolním provedení o hmotnosti menší než 40 kg, je-li instalováno samostatně, musí být upevněno pomocí příslušných přírubových noh.

## MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ NA PODESTAVBU, PŘEMOSTĚNÍ NEBO KONZOLOVÝ SYSTÉM CANTILEVER

Dodržujte pokyny dodané s použitým typem podpěry.

## UPEVNĚNÍ ZAŘÍZENÍ K PODLAZE

Samostatně instalované zařízení o šířce 40 cm upevněte k podlaze. Použijte příslušné přírubové nohy.

## SPOJENÍ RŮZNÝCH ZAŘÍZENÍ

- Odmontujte ovládací panely ( A ).
- Přisuňte zařízení k sobě a vyrovnejte, dokud se pracovní plochy ( C ) nebudou shodovat.
- Zařízení spojte v bodech ( B ) a ( D ) za použití dodaných šroubů.
- Uvolněte 2 přední šrouby ( E ), otáčejte deštičkou ( F ), dokud nezachytíte šroub vedlejšího zařízení.
- Zablokujte šrouby ( E ).

## 10 SYSTÉM PRO ODTAH KOUŘE

Odtah kouře připravte podle „Typu“ zařízení. „Typ“ je uveden na štítku údajů o zařízení.

## ZAŘÍZENÍ TYPU „A1“

- Zařízení typu „A1“ umístěte pod odsavač, pro zajištění odtahu kouře a výparů produkovaných při vaření.

## ZAŘÍZENÍ TYPU „B21“

- Zařízení typu „B21“ umístěte pod odsavač.

## ZAŘÍZENÍ TYPU „B11“

- Na zařízení typu „B11“ namontujte vhodný komín, který je nutné si vyžádat u výrobce zařízení. Dodržujte montážní pokyny přiložené ke komínu.
- Připojte komín k potrubí o průměru 150/155 mm, odolným teplotě 300°C.
- Pokračujte směrem ven anebo do komínu s bezpečným zajištěním. Délka potrubí nesmí překračovat 3 metry.

## 11 PŘIPOJENÍ

Poloha a rozměry připojení jsou uvedeny na schématu instalace na začátku tohoto návodu.

## PŘIPOJENÍ K PLYNOVODU


Ověřte, zda je zařízení připraveno pro typ plynu, s nímž bude napájeno. Zkontrolujte údaje na příslušných ústřížcích upevněných na obale a zařízení. V případě potřeby přizpůsobte zařízení typu používaného plynu. Dodržujte pokyny následujícího odstavce „Přizpůsobení jinému typu plynu“.

Na zařízeních top je k dispozici i připojení vzadu. Odšroubujte přítomný uzávěr a přišroubujte ho natěsno na připojení vpředu.

- Před zařízením, na snadno dostupné místo, nainstalujte kohoutek pro rychlé uzavření.
- Nepoužívejte připojovací trubky o nižším průměru než je průměr plynového připojení zařízení.
- Po připojení ověřte nepřítomnost úniků z míst připojení.

## PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Ověřte, zda je zařízení připraveno k provozu při napětí a frekvenci, se kterými bude napájeno. Zkontrolujte údaje na štítku údajů o zařízení.


Symbol  , pokud se používá, uvádí:


## POZOR NEBEZPEČNÉ NAPĚTÍ.

- Před zařízením a na snadno dostupné místo nainstalujte vhodný vypínač průtoku, který zajistí omnipolární odpojení ze sítě, při takové vzdálenosti otevření kontaktů, která umožňuje kompletní odpojení v podmínkách kategorie přepětí III, v souladu s předpisy instalace. Maximální povolený rozptylový proud je 1mA/kW.
- Pro připojení použijte flexibilní pryžový kabel pod pláštěm, odolný vůči oleji, typu H05RN-F nebo H07RN-F, pro průřez kabelu viz tabulku technických údajů.
- Napájecí kabel připojte ke svorkovnici v souladu s uvedením na elektrickém schématu dodaném se zařízením.
- Zablokujte napájecí kabel pomocí kabelové svorky.
- Ochraňte napájecí kabel vně zařízení kovovou trubkou nebo trubkou z pevného plastu.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn pouze výrobcem nebo jeho servisním střediskem, a v každém případě kvalifikovanou osobou, abyste předešli jakémukoliv riziku.

## PŘIPOJENÍ K UZEMNĚNÍ A EKVIPOTENCIÁLNÍMU UZLU

Elektricky napájené zařízení připojte k účinné zemní zásuvce.

Zemní vodič připojte ke svorce se symbolem  umístěné vedle svorkovnice přívodu vedení.

Elektricky napájenou kovovou strukturu zařízení připojte k ekvipotenciálnímu uzlu. Připojte vodič ke svorce se symbolem  umístěné na vnější části dna.

- Tento symbol uvádí, že zařízení musí zahrnovat ekvipotenciální systém připojený podle způsobů předpokládaných v platných normách.

## PŘIPOJENÍ K VODOVODNÍ SÍTI

Přiveďte do zařízení pitnou vodu.

- Před zařízením, na snadno dostupné místo, nainstalujte jeden mechanický filtr a uzavírací kohoutek.
- Dřív než připojíte filtr a zařízení, pročistěte připojovací potrubí od možných železných zbytků.
- Těsnícím uzávěrem zavřete nepřipojená připojení.
- Po připojení ověřte nepřítomnost úniků z míst připojení.
- 
- Připojení teplé vody: teplota vody nesmí překročit 60°C.
- Napájecí tlak vody musí mít hodnotu 150kPa až 300kPa. Pokud je napájecí tlak vyšší než uvedená maximální hodnota, použijte reduktor tlaku.
- 
- Zařízení je určeno k trvalému připojení k vodovodní síti, nepřipojujte ho prostřednictvím oddělitelné sady spojů.

## PŘIPOJENÍ K ODVODŮM VODY

Vypouštěcí potrubí je nutné realizovat z materiálů odolných vůči teplotě 100°C. Dno zařízení nesmí být zasaženo párou produkovanou odvodem teplé vody. Připravte odpadovou armaturu na roštové podlaze, se sifonem, pod vypouštěcím kohoutem Hrnců a před Grilovacími deskami.

## 12 PŘÍZPŮSOBENÍ JINÉMU TYPU PLYNU

V tabulce T1 jsou podle cílové země uvedeny :

- plyny, které lze použít pro provoz zařízení.
- trysky a regulace pro veškeré plyny, které lze použít. U trysek je číslo uvedené v tabulce T1 vyznačeno na těle samotné trysky.

Pro přízpusobení zařízení typu plynu, kterým bude napájeno, dodržujte pokyny v tabulce T1 a proveďte níže popsané operace :

- Vyměňte trysku hlavního hořáku ( UM ).
- Umístěte aerátor hlavního hořáku do vzdálenosti A.
- Vyměňte trysku zapalovacího hořáku ( UP ).
- Seřídte vzduch zapalovacího hořáku ( požaduje-li se to ).
- Vyměňte trysku minima plynového kohoutku ( Um ).
- Na zařízení naneste nalepovací štítek, který uvádí nový typ použitého plynu. Trysky a nalepovací štítky jsou dodávány jako součást zařízení.

## PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S KOHOUTKEM

### VÝMĚNA TRYSKY HLAVNÍHO HOŘÁKU A SEŘÍZENÍ PRIMÁRNÍHO VZDUCHU.

- Odmontujte ovládací panely.
- Uvolněte šroub V.
- Odmontujte trysku UM a vyměňte ji za tu, která je uvedena v tabulce T1.
- Trysku UM na doraz znovu přišroubujte.

- Umístěte aerátor Z do vzdálenosti A uvedené v tabulce T1.
- Šroub V na doraz znovu přišroubujte.

### VÝMĚNA ŠROUBU MINIMA

- Odmontujte ovládací panely.
- Odmontujte trysku UM a vyměňte ji za tu, která je uvedena v tabulce T1.
- Trysku UM na doraz znovu přišroubujte.
- Namontujte zpět všechny části. Při jejich demontáži dodržujte použitou sekvenci v opačném pořadí.

### VÝMĚNA TRYSKY ZAPALOVACÍHO HOŘÁKU

- Odmontujte ovládací panely.
- Odšroubujte spojku R.
- Odmontujte trysku UP a vyměňte ji za tu, která je uvedena v tabulce T1.
- Spojku R přišroubujte na doraz znovu. Namontujte zpět všechny části.
- Při jejich demontáži dodržujte použitou sekvenci v opačném pořadí.

## PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S VENTILEM

### VÝMĚNA TRYSKY HLAVNÍHO HOŘÁKU A SEŘÍZENÍ PRIMÁRNÍHO VZDUCHU.

- Odmontujte ovládací panely.
- Uvolněte šroub V.
- Odmontujte trysku UM a vyměňte ji za tu, která je uvedena v tabulce T1.
- Trysku UM na doraz znovu přišroubujte.
- Umístěte aerátor Z do vzdálenosti A uvedené v tabulce T1.
- Šroub V na doraz znovu přišroubujte.

### VÝMĚNA TRYSKY ZAPALOVACÍHO HOŘÁKU

- Odmontujte ovládací panely.
- Odšroubujte spojku R.
- Odmontujte trysku UP a vyměňte ji za tu, která je uvedena v tabulce T1.
- Spojku R přišroubujte na doraz znovu. Namontujte zpět všechny části.
- Při jejich demontáži dodržujte použitou sekvenci v opačném pořadí.

## 13 UVEDENÍ DO PROVOZU

Viz kapitolu „POKYNY PRO ÚDRŽBU“.

## POKYNY PRO POUŽITÍ

### UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE


**Výrobce zařízení nelze považovat za osobu odpovědnou za případné škody způsobeny nedodržením níže uvedených nařízení.**

- Pozorně si přečtěte tento návod. Nabízí důležité informace o bezpečnosti instalace, používání a údržbě zařízení.
- Tento návod uschovejte na bezpečném a známém místě pro potřeby konzultace během celé doby používání zařízení.

- Instalaci, proměnu na jiný typ plynu a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaný personál pověřený výrobcem, v souladu s platnými bezpečnostními nařízeními a pokyny uvedenými v tomto návodu.
- Pro asistenci se obračejte pouze na technická střediska autorizovaná výrobcem a vyžadujte si použití originálních náhradních dílů.
- Alespoň dvakrát za rok vystavte zařízení údržbě. Doporučujeme uzavřít smlouvu o údržbě.
- Zařízení je určeno k profesionálnímu použití a musí ho používat odborně vyškolený personál.
- Zařízení je určeno k přípravě pokrmů tak, jak je to uvedeno v upozorněních k použití. Jakékoliv jiné použití se považuje za nevhodné.
- Zamezte dlouhodobému provozu zařízení naprázdno. Bezprostředně před použitím proveďte předohřev.
- Na zařízení během jeho provozu dohlížejte.
- V případě závady zařízení nebo poruchy jeho provozu, zavřete uzavírací kohoutek plynu a/nebo odpojte hlavní vypínač elektrického napájení, instalované před ním.
- Zařízení čistěte podle pokynů uvedených v kapitole „POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ“.
- Neuchovávejte hořlavý materiál v blízkosti zařízení. **NEBEZPEČÍ POŽÁRU.**
- Neucpávejte větrací a vypouštěcí otvory přítomné na zařízení.
- Neupravujte součásti zařízení.
- Doporučujeme používat osobní ochranné prostředky, existuje možnost vylití velmi teplých jídel.
- Během provozu zařízení existuje možnost uklouznutí na podlaze kolem zařízení, věnujte tomu pozornost a použijte vhodné prostředky k zamezení pádu.
- Věnujte pozornost manipulaci příslušenství (např. hrnce) a pohyblivých částí zařízení, udržujte správné držení těla.
- Tento typ zařízení je určen pro použití v komerčních aplikacích, například

kuchyně v restauracích, jídelnách, nemocnicích a obchodních firmách, jako je pekařství, řeznictví, atd., avšak není určen k nepřetržité výrobě pokrmů.

### **POZOR: Otevření vypouštěcího ventilu způsobí odtok teplého obsahu nádoby.**

Symbol , pokud se používá, u v á d í nebezpečí opaření nebo popálení vyplývající z výskytu částí, které se vyznačují vysokou teplotou.

### **POUŽITÍ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP**

#### **UPOZORNĚNÍ K POUŽITÍ**

- Zařízení je určeno k přímému vaření pokrmů položených na desce (steaky, hamburgery, ryby, zelenina, atd.).
- Deska se nesmí používat k ohřevu hrnců nebo pánví.
- Misku na sběr tuků vyprazdňujte i víckrát denně.
- Misku vytahujte velice opatrně. Existuje **NEBEZPEČÍ**, že přijdete do styku s velmi teplým olejem.
- Pro vaření rajčatových omáček a pokrmů s „kyselým“ obsahem nedoporučujeme používat zařízení s vanou, jejíž dno je vyrobeno z měkké oceli.
- Na konci dne důkladně vyčistěte, opláchněte a vysušte vanu, abyste zamezili tvorbě korozivních usazenin uvnitř.
- V případě, že vybavení nepoužíváte každý den, celé dno vany potřete jemnou vrstvou rostlinného oleje z důvodu její ochrany před korozí.
- Pro každodenní čištění vany používejte odmašťovací čisticí přípravek kompatibilní s povrchy z měkké ocele.

### **POUŽITÍ PLYNOVÉ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP S KOHOUTKEM**

#### **ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ HOŘÁKŮ**

Ovladač plynového kohoutku má následující polohy použití:

- Vypnutý
- ★ Zapnutí zapalovacího hořáku
- 🔥 Minimální plamen
- 🔥 Maximální plamen

#### **Zapnutí zapalovacího hořáku**



Stiskněte a otočte ovladač do polohy „★“.

- Na doraz stiskněte ovladač a zapněte zapalovací hořák působením na tlačítko piezoelektrického zapalovače.
- Držte stisknutý ovladač po dobu cca 20 sekund, poté ho uvolněte. Pokud se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.
- Zapalovací hořák lze pozorovat přes inspekční otvor po vyjmutí misky na sběr tuku.
- Zapnutí zapalovacího hořáku lze provádět přiblížením malého plamene k němu, po vyjmutí misky na sběr tuku.


#### **Zapnutí hlavního hořáku**


Otočte ovladač z polohy „★“ do polohy „🔥“.



Poté podle potřeby vaření otočte ovladač do jakékoliv polohy mezi „“ a „“.

#### Vypnutí

Pro vypnutí hlavního hořáku otočte ovladač do polohy „“.

Pro vypnutí zapalovacího hořáku stiskněte a otočte ovladač do polohy „“.

### POUŽITÍ PLYNOVÉ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP S VENTILEM

#### UPOZORNĚNÍ K POUŽITÍ

- Zvláštní pozornost věnujte používání chromované desky. Po dovaření odstraňte veškeré zbytky jídla. Během vaření s jídlem manipulujte pouze pomocí speciální škrabky pro hladké desky anebo příslušného ozubeného kartáče pro rýhovanou desku. Nepoužívejte ostré předměty, které mohou poškrábat anebo poškodit stav chromu.
- Zařízení je vybaveno bezpečnostním termostatem s manuální obnovou chodu, který přerušuje ohřev v případě, že teplota provozu překračuje maximální povolenou teplotu.

#### ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ HOŘÁKŮ

Ovladač termostatického ventilu má následující polohy použití:


 Vypnutý

 Zapnutí zapalovacího hořáku

90 Minimální teplota vaření

280 Maximální teplota vaření

#### Zapnutí zapalovacího hořáku


Stiskněte a otočte ovladač do polohy „“.


- Na doraz stiskněte ovladač a zapněte zapalovací hořák působením na tlačítko piezoelektrického zapalovače.
- Držte stisknutý ovladač po dobu cca 20 sekund, poté ho uvolněte. Pokud se zapalovací hořák vypne, operaci zopakujte.
- Zapalovací hořák lze pozorovat přes inspekční otvor po vyjmutí misky na sběr tuku.
- Zapnutí zapalovacího hořáku lze provádět přiblížením malého plamene k němu, po vyjmutí misky na sběr tuku.

#### Zapnutí hlavního hořáku

• Otočte ovladač do polohy předvolené teploty vaření.

#### Vypnutí

Pro vypnutí hlavního hořáku otočte ovladač do polohy „“.

Pro vypnutí zapalovacího hořáku stiskněte a otočte ovladač do polohy „“.

### POUŽITÍ ELEKTRICKÉ GRILOVACÍ DESKY FRY-TOP

#### UPOZORNĚNÍ K POUŽITÍ

- Zvláštní pozornost věnujte používání chromované desky. Po dovaření odstraňte veškeré zbytky jídla. Během vaření s jídlem manipulujte pouze pomocí speciální škrabky pro hladké desky anebo příslušného ozubeného kartáče pro rýhovanou desku. Nepoužívejte ostré předměty, které mohou poškrábat anebo poškodit stav chromu.

- Zařízení je vybaveno bezpečnostním termostatem s manuální obnovou chodu, který přerušuje ohřev v případě, že teplota provozu překračuje maximální povolenou teplotu.

#### ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ OHŘEVU

Ovladač termostatu má následující polohy použití:

0 Vypnutý

110 Minimální teplota

280 Maximální teplota

#### Zapnutí

- Otočte ovladač termostatu do polohy předvolené teploty vaření.
- Rozsvítí se žlutá kontrolka.
- Vypnutí žluté kontrolky uvádí dosažení předvolené teploty.

#### Vypnutí

- Otočte ovladač termostatu do polohy „0“.
- Žlutá kontrolka se vypne.

#### 14 DOBY NEPOUŽÍVÁNÍ

Před předpokládanou dobou nepoužívání zařízení postupujte následovně:

- Zařízení důkladně vyčistěte.
- Hadrem mírně namočeným do vazelinového oleje naneste ochrannou vrstvu na veškeré nerezové povrchy.
- Poklopy nechte otevřené.
- Zavřete kohoutky a odpojte hlavní vypínač elektrického napájení.

Po dlouhé době nepoužívání zařízení postupujte následovně:

- Zařízení před opětovným použitím zkontrolujte.
- Elektrická zařízení nechte pracovat při minimální teplotě po dobu alespoň 60 minut.

### POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

#### UPOZORNĚNÍ PRO ČIŠTĚNÍ

**Výrobce zařízení nelze považovat za osobu odpovědnou za případné škody způsobeny nedodržением níže uvedených nařízení.**

- Dřív než přistoupíte k jakékoliv operaci, odpojte elektrické napájení zařízení (je-li přítomné).
- Každý den vyčistěte vnější satinované povrchy z nerezové oceli, povrchy varných nádob a povrch varných desek.
- Alespoň dvakrát za rok nechte autorizovaným technikem vyčistit vnitřní části zařízení.
- Nemyjte zařízení přímým nebo vysokotlakovým proudem vody anebo parným čističem.
- Pro čištění podlahy anebo plochy pod zařízením nepoužívejte korozivní produkty.
- Tělo a plotýnku hořáků varné plochy nemyjte v umývačce nádobí.

#### SATINOVANÉ PVRCHY Z NEREZOVÉ OCELE

- Povrchy čistěte hadrem nebo houbou za použití vody a běžného neabrazivního čisticího přípravku. Hadrem nebo houbou utírejte ve směru satinování. Často proplachujte a důkladně vysušte.
- Nepoužívejte drátěnky nebo jiné železné předměty.
- Nepoužívejte chemické přípravky s obsahem chlóru.
- Nepoužívejte ostré předměty, které mohou poškrábat nebo poškodit povrchy.

## DESKA Z MĚKKÉHO ŽELEZA

- Povrchy čistěte vlhkým hadrem.
- Uveďte do provozu na několik minut, aby došlo k rychlému vysušení.
- Namažte povrch tenkou vrstvou potravinového oleje.

## CHROMOVANÁ DESKA

- Povrch čistěte při udržování desky na přiměřené teplotě (cca 80-100 °C). Použijte hadr nebo houbu namočené do vody a octu. Často proplachujte a důkladně vysušte.
- Nepoužívejte drátěnky nebo abrazivní prášky.
- Nepoužívejte chemické přípravky s obsahem chlóru.
- Nepoužívejte ostré předměty, které mohou poškrábat a poškodit povrchy.

## MISKA NA SBĚR TUKU

Povrchy vyčistěte od tuku, oleje, zbytků potravin, atd.

## POKYNY PRO ÚDRŽBU

### UPOZORNĚNÍ PRO ÚDRŽBÁŘE

Výrobce zařízení nelze považovat za osobu odpovědnou za případné škody způsobeny nedodržením níže uvedených nařízení.

- Pozorně si přečtěte tento návod. Nabízí důležité informace o bezpečnosti instalace, používání a údržbě zařízení.
- Dřív než přistoupíte k jakékoliv operaci, odpojte elektrické napájení zařízení (je-li přítomné).
- Instalaci, proměnu na jiný typ plynu a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaný personál pověřený výrobcem, v souladu s platnými bezpečnostními nařízeními a pokyny uvedenými v tomto návodu.
- Najděte model zařízení. Model je uveden na obalu a na štítku údajů o zařízení.
- Zařízení instalujte pouze v dostatečně větraných místnostech.
- Neucpávejte větrací a vypouštěcí otvory přítomné na zařízení.
- Neupravujte součásti zařízení.

### PŘÍZPŮSOBENÍ JINÉMU TYPU PLYNU

Viz kapitolu „Pokyny pro instalaci“.

### UVEDENÍ DO PROVOZU

Provoz zařízení ověřte po instalaci, přizpůsobení jinému typu plynu nebo údržbě. Při výskytu poruch provozu odkazujeme na následující odstavec „Řešení poruch provozu“.

### PLYNOVÁ ZAŘÍZENÍ

Uveďte zařízení do provozu podle pokynů a upozornění pro použití uvedených v Kapitole „ POKYNY PRO POUŽITÍ “ a ověřte:

- tlak napájení plynu (viz následující odstavec).
- řádné zapnutí hořáku a výkon rozvodu pro odtah kouře.

### KONTROLA TLAKU NAPÁJENÍ PLYNU

- Použijte tlakoměr s rozlišením nejméně 0,1 mbar.
  - Odmontujte ovládací panely.
  - Vyjměte těsnicí šroub z tlakové zásuvky PP a připojte tlakoměr.
  - Měření provádějte s provozovaným zařízením.
- POZOR !** Pokud tlak napájení plynu nespadá do mezních hodnot ( Min. - Max ) uvedených v Tabulce T2, přerušte provoz zařízení a kontaktujte dodavatelskou firmu plynu.

- Odpojte tlakoměr a přišroubujte na doraz těsnicí šroub na tlakovou zásuvku.

### ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ

Uveďte zařízení do provozu podle pokynů a upozornění pro použití uvedených v Kapitole „ POKYNY PRO POUŽITÍ “ a ověřte:

- hodnoty proudu každé fáze.
- řádné zapnutí topných těles.

### 15 ŘEŠENÍ PORUCH PROVOZU

#### PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S KOHOUTKEM

##### Zapalovací hořák se nezapne

Možné příčiny:

- Nedostatečný tlak napájení plynu.
- Ucpané vedení nebo tryska.
- Vadný plynový kohoutek nebo plynový ventil.
- Nesprávně připojená nebo vadná svíčka zapalování.
- Vadný zapalovač nebo kabel svíčky.

##### Zapalovací hořák nezůstane zapnutý anebo během používání zhasne

Možné příčiny:

- Nedostatečný tlak napájení plynu.
- Vadný plynový kohoutek nebo ventil.
- Vadný anebo nedostatečně zahřátý termočlánek.
- Nesprávně připojený termočlánek k plynovému kohoutku nebo ventilu.
- Nedostatečně stisknutý ovladač plynového kohoutku nebo ventilu.

##### Hlavní hořák se nezapne (i když zapalovací hořák je zapnutý )

Možné příčiny:

- Nedostatečný tlak napájení plynu.
- Ucpané vedení nebo tryska.
- Vadný plynový kohoutek nebo plynový ventil.
- Vadný hořák ( ucpané výstupní otvory plynu ).

#### PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S VENTILEM

##### Zapalovací hořák se nezapne

Možné příčiny:

- Nedostatečný tlak napájení plynu.
- Ucpané vedení nebo tryska.
- Vadný plynový kohoutek nebo plynový ventil.
- Nesprávně připojená nebo vadná svíčka zapalování.
- Vadný zapalovač nebo kabel svíčky.

##### Zapalovací hořák nezůstane zapnutý anebo během používání zhasne

Možné příčiny:

- Nedostatečný tlak napájení plynu.
- Vadný plynový kohoutek nebo ventil.
- Vadný anebo nedostatečně zahřátý termočlánek.
- Nesprávně připojený termočlánek k plynovému kohoutku nebo ventilu.
- Nedostatečně stisknutý ovladač plynového kohoutku nebo ventilu.



## **Hlavní hořák se nezapne (i když zapalovací hořák je zapnutý)**

Možné příčiny:

- Nedostatečný tlak napájení plynu.
- Ucpané vedení nebo tryska.
- Vadný plynový kohoutek nebo plynový ventil.
- Vadný hořák (ucpané výstupní otvory plynu).

## **Ohřev nelze vyregulovat.**

Možné příčiny:

- Vadný plynový ventil.

## **ELEKTRICKÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP**

### **Zařízení se nezahřeje.**

Možné příčiny:

- Vadný termostat pro regulaci teploty.
- Vadná topná tělesa.
- Došlo k zásahu bezpečnostního termostatu.

### **Ohřev nelze vyregulovat.**

Možné příčiny:

- Vadný termostat pro regulaci teploty.

## **16 VÝMĚNA SOUČÁSTÍ**

### **UPOZORNĚNÍ PRO VÝMĚNU SOUČÁSTÍ**

- Dřív než přistoupíte k jakékoli operaci, odpojte elektrické napájení zařízení (je-li přítomné).
- Po výměně některé součásti plynového okruhu ověřte nepřítomnost úniků v místech připojení zařízení k tomuto okruhu.
- Po výměně některé součásti elektrického okruhu ověřte správné připojení zařízení ke kabelům.

## **PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S KOHOUTKEM**

### **Výměna plynového kohoutku.**

- Odmontujte ovládací panely.
- Součást odmontujte a vyměňte.
- Namontujte zpět všechny části. Při jejich demontáži dodržujte použitou sekvenci v opačném pořadí.

### **Výměna hořáku, zapalovacího hořáku, termočlánu, piezoelektrického zapalovače a zapalovací svíčky.**

- Odmontujte ovládací panely.
- Součást odmontujte a vyměňte.
- Namontujte zpět všechny části. Při jejich demontáži dodržujte použitou sekvenci v opačném pořadí.

## **PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S VENTILEM**

Výměna plynového ventilu a bezpečnostního termostatu

- Odmontujte ovládací panely.
- Vytáhněte žárovkovou baňku z místa upevněného na dně desky.
- Součást odmontujte a vyměňte.
- Vložte žárovkovou baňku do místa upevněného na dně desky.
- Namontujte zpět všechny části. Při jejich demontáži dodržujte použitou sekvenci v opačném pořadí.

### **Výměna hořáku, zapalovacího hořáku, termočlánu, piezoelektrického zapalovače a zapalovací svíčky.**

- Odmontujte ovládací panely.

- Součást odmontujte a vyměňte.
- Namontujte zpět všechny části. Při jejich demontáži dodržujte použitou sekvenci v opačném pořadí.

## **ELEKTRICKÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP**

### **Výměna topného tělesa a kontrolky.**

- Odmontujte ovládací panely.
- Součást odmontujte a vyměňte.
- Namontujte zpět všechny části. Při jejich demontáži dodržujte použitou sekvenci v opačném pořadí.

### **Výměna pracovního termostatu a bezpečnostního termostatu.**

- Odmontujte ovládací panely.
- Vytáhněte žárovkovou baňku z místa upevněného na dně desky.
- Součást odmontujte a vyměňte.
- Vložte žárovkovou baňku do místa upevněného na dně desky.
- Namontujte zpět všechny části. Při jejich demontáži dodržujte použitou sekvenci v opačném pořadí.

## **17 ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH ČÁSTÍ**

- Zkontrolujte stav vnitřních částí zařízení.
- Odstraňte případné usazené nečistoty.
- Zkontrolujte a vyčistěte systém odtahu kouře.

## **18 HLAVNÍ SOUČÁSTI**

### **PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S KOHOUTKEM**

- Plynový kohoutek
- Hlavní hořák
- Zapalovací hořák
- Termočlánek
- Zapalovací svíčka
- Piezoelektrický zapalovač

### **PLYNOVÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP S VENTILEM**

- Plynový ventil
- Hlavní hořák
- Zapalovací hořák
- Termočlánek
- Zapalovací svíčka
- Piezoelektrický zapalovač
- Bezpečnostní termostat

## **ELEKTRICKÁ GRILOVACÍ DESKA FRY-TOP**

- Pracovní termostat
- Bezpečnostní termostat
- Topné těleso
- Kontrolka.

