

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE  
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS  
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN  
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN  
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO  
ISTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, O USO E A MANUTENÇÃO**

## **FRY-TOP A GAS SERIE MINIMA**

*SECONDO: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 per Gas Metano e G.P.L.*

## **GAS HEATED GRIDDLE PLATE MINIMA SERIES**

*ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 for Natural gas and L.P.G.*

## **FRY-TOP AU GAZ SERIE MINIMA**

*CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.*

## **GASBEHEIZTE BRAT-UND GRILLPLATTE SERIE MINIMA**

*Nach: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 für Erdgas und Flüssiggas*

## **FRY-TOP A GAS SERIE MINIMA**

*SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.*

## **FRY-TOP A GÁS SÉRIE MÍNIMA**

*SEGUNDO: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 para Gás Metano e G.P.L.*

**GFT46L**

**GFT66L**

**GFT66LR**

**GFT46LC**

**GFT66LC**

**GFT66LRC**

**GFT46R**

**GFT66R**

**GFT106LR**

**GFT46RC**

**GFT66RC**

**GFT106LRC**



<b>ITALIANO</b> .....	<i>pagina</i>	2 - 11
<b>ENGLISH</b> .....	<i>page</i>	12 - 20
<b>FRANÇAIS</b> .....	<i>page</i>	21 - 29
<b>DEUTSCH</b> .....	<i>Seite</i>	30 - 38
<b>ESPAÑOL</b> .....	<i>página</i>	39 - 47
<b>PORTUGUÊS</b> .....	<i>página</i>	48 - 57

## **INDICE**

<i>CAPITOLO</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>PAGINA</i>
	Avvertenze generali .....	3
1.	Dati tecnici .....	4
1.1	Tabella I: Dati tecnici fry-top a gas serie minima Cat. II (Gas metano e G.P.L.) .....	4
1.2	Caratteristiche tecniche .....	4
2.	Istruzioni per l'installazione .....	5
2.1	Informazioni riguardanti i fry-top a gas serie minima .....	5
2.2	Installazione .....	6
2.2.1	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare .....	6
2.2.2	Luogo d'installazione .....	6
2.2.3	Posizionamento .....	6
2.2.4	Montaggio apparecchiature top su base armadiata .....	6
2.3	Collegamento all'impianto del gas .....	7
2.3.1	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione .....	7
2.4	Come ottenere la portata termica nominale .....	7
2.4.1	Controllo della pressione a monte (pe) .....	7
2.4.2	Controllo della pressione all'ugello (pi) .....	7
2.4.3	Regolazione della portata termica minima .....	7
2.4.4	Controllo per il funzionamento a gas liquido .....	7
2.5	Controllo del funzionamento .....	8
2.6	Introduzione dell'utente .....	8
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas .....	8
3.1	Sostituzione ugello bruciatore pilota .....	8
3.2	Sostituzione ugello bruciatore .....	8
3.3	Sostituzione vite del minimo «by-pass» .....	8
4.	Sostituzione dei componenti piu' importanti .....	9
5.	Istruzioni per l'utente .....	10
5.1	Scensione bruciatore pilota .....	10
5.2	Accensione bruciatore .....	10
5.3	Spegnimento .....	10
5.4	Uso della piastra cromata .....	10
6.	Manutenzione e pulizia .....	11
	TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2 ....	58
	DATI TECNICI .....	59
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE .....	70

## **AVVERTENZE GENERALI**

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

**IL TIPO DI UGELLO INDICATO NELLE TABELLE È FRUTTO DI SEVERE PROVE DI LABORATORIO PER CUI UNA SOSTITUZIONE CON ALTRO DIFFERENTE, OLTRE CHE FAR CADERE OGNI GARANZIA NON PORTA NESSUN MIGLIORAMENTO NELLE PRESTAZIONI O NEL MONTAGGIO DI UGELLI NON CORRETTI.**

**In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.**

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 TABELLA I: DATI TECNICI FRY-TOP A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO E G.PL.)

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.			ATTACCO GAS	PORTATA TERMICA TOTALE (Hi) W	CONSUMO GAS (15°C)			PESO NETTO kg.
	TIPO SCARICO	ESTERNO	PIASTRA			GPL G30/G31 gh	METANO H G20 m³/h	METANO L G25 m³/h	
		L x P x A*	L x P						
GFT46L	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46LC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46R	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46RC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT66L	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66R	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66RC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LR	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LRC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT106LR	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74
GFT106LRC	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74

L = Piastra Liscia  
R = Piastra Rigata

LR = Piastra 50% L + 50% R  
C = Piastra Cromata

\*ALTEZZA TOTALE = 480 mm.

## 1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, montata su piedini regolabili in altezza e con piano di appoggio in gomma.

- **PIASTRA** di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica nella versione liscia e rigata, con alzatina perimetrale paraspruzzi in acciaio inox 18/10; versione C, piano di lavoro cromato.
- **CASSETTO** raccogliughi e grassi in acciaio inox AISI 304.
- **RISCALDAMENTO A GAS** mediante bruciatori a fiamma autostabilizzata in acciaio inox AISI 304 che garantiscono un'elevata uniformità di riscaldamento della piastra. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica al pilota.
- **COMANDI INDIPENDENTI** per ogni zona piastra per temperature differenziate nei modelli GFT66 e GFT106.

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1.

#### AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

### 2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI I FRY-TOP A GAS SERIE MINIMA

Questo libretto è valido per i nostri Fry-Top serie Minima del tipo A1 Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.).

Vedere tabella 1.1.

La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2 si trova all'interno dell'apparecchio e/o sul retro.


Esempio targhetta Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

<b>CE</b>		Mod.		Serial N° DR			
V	Hz	kW	Type	Tipo			
IT-GR-GB-ES-IE		PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
LU		NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK		DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG		LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P		II2ELL3B/P	II 2H3B/P		I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30		20,20,50	20,30		20
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h		
		G25	m³/h	G31	Kg/h		

	Mod.	SN°	<b>CE</b>	Pin.N°	
<b>Made by</b>		Hz	kW	Type	
		<b>HU</b>			
Cat.	II2HS3B/P				
Pn (mbar)	25,25,30/30				
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G 20	m³/h	G 30	Kg/h
		G 25.1	m³/h	G 31	Kg/h

## 2.2 INSTALLAZIONE

### 2.2.1 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme igieniche.

### 2.2.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$  (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96.

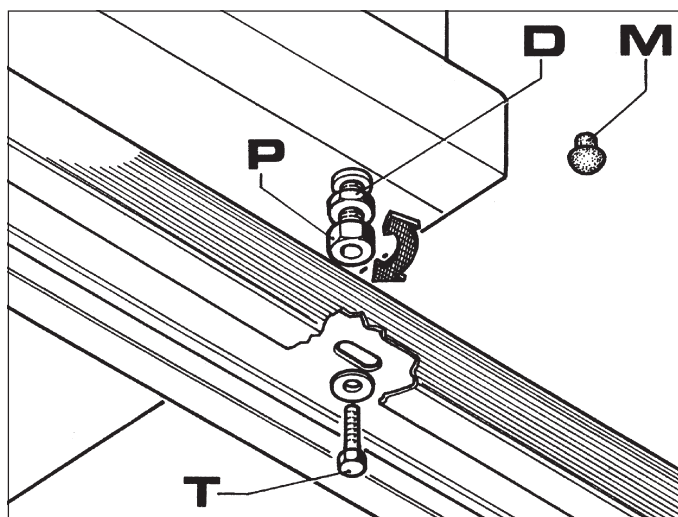
### 2.2.3 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalle pareti laterali e posteriore deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

### 2.2.4 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SU BASE ARMADIATA

Svitare e togliere i due piedini anteriori (P) dell'apparecchiatura da porre sulla base armadiata, appoggiarla poi su questa facendo in modo che i due piedini posteriori (N) vadano ad incastrarsi nell'angolo della base come illustrato in figura.

Appoggiare completamente l'apparecchiatura e fissarla avvitando i due piedini anteriori (P) passando attraverso i fori predisposti sulla base per il fissaggio dell'apparecchiatura.



## 2.3 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con il bruciatore acceso (vedere Fig. 2 e art. 2.4.1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.
- \* **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**
- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

### 2.3.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE.

#### APPARECCHIO DEL TIPO: A1

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$  (Portata Termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

## 2.4 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas.

Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale. N.B. I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3+ = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione. Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

N.B. Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 - 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 - 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

### 2.4.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (PE) FIG. 2

La pressione viene misurata con un manometro  $0 \div 80 \text{ mbar}$  (Precisione almeno 0,1 mbar).

La presa di pressione Fig. 2 si trova sulla rampa gas G 1/2" dietro il cruscotto; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore (Fig. 1 pos. T) e rilevare la pressione «dinamica» a monte.

Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

### 2.4.2 CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (PI) FIG. 1

La presa di pressione si trova sotto il supporto iniettori (fig. 1).

La gomma al silicone è adatta per alte temperature e va protetta con carta stagnola per evitare che bruci.

### 2.4.3 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II.

Accendere il bruciatore come descritto nel Cap. 5 «Istruzioni per l'utente» in posizione massima (8), girare dopo circa 15 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione minima (1).

Per la 2ª e la 3ª Famiglia la vite del minimo by-pass va avvitata fino in fondo.

### 2.4.4 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II.

Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.

Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente.

Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

## 2.5 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Scrivere su una targhetta adesiva da incollare sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

## 2.6 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso del Fry-Top all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

# 3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Togliere il cassetto raccogli grassi (18 fig. 5).

Togliere la manopola (20 fig. 5), le viti (17 fig. 5) e il cruscotto. Eventualmente togliere la piastra facendo attenzione al bulbo.

### 3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA

N.B. Per non rompere la candeletta conviene smontarla prima (6 e 7 Fig. 1).

Per cambiare l'iniettore del pilota, occorre svitare il dado (4 fig. 1) con una chiave del 10 e sostituire l'iniettore (5 fig. 1) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto e indicato nella tabella II.

### 3.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE.

Sostituire l'ugello del bruciatore (U fig. 1) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto e indicato nella Tabella II.

Accendere il bruciatore pilota (8 fig. 1) portando la manopola (fig. 3) nella posizione (★), accendere il bruciatore (T fig. 1) portando la manopola in posizione 8.

### 3.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO «BY-PASS»

Sostituire la vite del minimo (11 fig. 2) situata sul termostato con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella iniettori II.

Girare fino in fondo la vite del minimo o by-pass.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.



Da eseguire solo da un'assistenza tecnica autorizzata!

Per sostituire questi componenti si deve prima:

- Chiudere il rubinetto gas a monte
- Togliere il cassetto raccogli grassi (18 fig. 5)
- Smontare il frontalino con la manopola del termostato (fig. 5 pos. 17 e 20)
- Smontare la guida del cassetto.

**A) Valvola di sicurezza/Termostato (fig. 2)**

- Svitare i collegamenti entrata (10) ed uscita gas (13) con una chiave del 19
- Svitare l'uscita (15) l'alimentazione del bruciatore pilota con una chiave del 10
- Svitare la termocoppia (16) con una chiave del 9
- Smontare il bulbo della sede dentro la piastra (14)
- Sollevare la piastra di cottura e appoggiare per terra.
- Rimontare il termostato nuovo.
- Controllare la vite del minimo (by pass) (11); deve corrispondere con tabella II.

ATTENZIONE: controllare che il bulbo sia posizionato correttamente nella piastra (vedi fig. 4), per piastre cromate figura a destra, per tutte le altre piastre figure a sinistra; controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

**B) Termocoppia (fig. 1 e 2)**

- Svitare la termocoppia della valvola di sicurezza (16 fig. 2) con una chiave del 9
- Svitare la termocoppia del pilota (1 fig. 1) con una chiave del 10
- Rimontare la termocoppia nuova.

**C) Candelella (fig. 1)**

- Staccare il cavo d'alta tensione della candelella (6)
- Svitare il dado (7) con una chiave del 10
- Rimontare la candelella nuova
- Collegare il cavo d'alta tensione

**D) Accenditore piezoelettrico (fig. 5)**

- Staccare il cavo d'alta tensione dell'accenditore
- Svitare il dado dietro il cruscotto (19)
- Rimontare l'accenditore piezoelettrico
- Rimontare il porta bacinella
- Rimontare il frontalino (17) e la manopola (20)
- Mettere in posizione il cassetto raccogli grassi (18 fig. 5)
- Posizionare la piastra e posizionare il bulbo nella posizione giusta.

### 5.1 ACCENSIONE BRUCIATORE PILOTA FIG. 3 E 5

- Per accendere il bruciatore pilota, premere la manopola (20) ruotandola verso sinistra in corrispondenza del simbolo (★), raggiunta la posizione, premere a fondo la manopola schiacciando contemporaneamente il pulsante dell'accensione piezoelettrica (19).
- Il pilota, visibile attraverso il foro posto sul cruscotto (21) si accenderà, tenere premuto la manopola per circa 15 secondi e quindi rilasciarla. Se il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione d'accensione.

### 5.2 ACCENSIONE BRUCIATORE FIG. 3 E 5

- Per accendere e regolare il bruciatore, girare la manopola nella posizione desiderata, tenendo presente che alle posizioni da 8 a 1 corrisponde una temperatura di circa:

TERMOSTATO	PIASTRA IN FERRO	PIASTRA CROMATA
POS. 8 =	300 °C	260 °C
POS. 7 =	270 °C	235 °C
POS. 6 =	240 °C	210 °C
POS. 5 =	210 °C	190 °C
POS. 4 =	180 °C	170 °C
POS. 3 =	160 °C	150 °C
POS. 2 =	140 °C	140 °C
POS. 1 =	140 °C	140 °C

### 5.3 SPEGNIMENTO FIG. 3

- Per spegnere il bruciatore, riportare la manopola in posizione (★) per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione (●).

### 5.4 USO DELLA PIASTRA CROMATA

#### ACCENSIONE:

Quando la piastra è tiepida, inumidire appena con olio vegetale, quindi attendere che la piastra raggiunga la temperatura desiderata.

#### COTTURA:

La cottura ottimale si ottiene ad una temperatura di circa 240÷250°C. Questa temperatura consente una cottura sana senza far perdere le caratteristiche principali dei cibi: sapore, odore e aspetto.

#### MODO D'USO:

La piastra al cromo non assorbe grassi, come oggi avviene sulle piastre tradizionali in ferro o in ghisa.

La cottura avviene su tutta la superficie della piastra.

**NON RASCHIARE CON CORPI APPUNTITI O TAGLIANTI IN METALLO! (Vedi Fig. 6),**

ma usare utensili in plastica resistente alla temperatura o spatole di acciaio inox con bordi arrotondati.

Attenzione: Non usare il raschietto di spigolo perchè questo causa delle rigature sulla piastra compromettendo irrimediabilmente la funzionalità e la pulibilità. Sostituire la lama qualora non sia perfettamente affilata.

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

**PIANO DI COTTURA**

- Pulire frequentemente la piastra usando uno strofinaccio umido, successivamente metterla in funzione per qualche minuto posizionando le manopole al massimo allo scopo di asciugarla nel più breve tempo possibile. Al termine lubrificarla con un leggero strato di olio di vaselina.

**PIASTRE CROMATE**

- Pulire frequentemente la piastra usando uno strofinaccio umido. Per togliere eventuali incrostazioni, utilizzare un raschietto di plastica resistente usandolo inclinato quindi asciugare la piastra con uno strofinaccio. Al termine lubrificarla con un leggero strato di olio di vaselina.

**IMPORTANTE**

Dopo l'impiego di detergenti, risciacquare la piastra e accendendo per pochi istanti, lasciarla asciugare. Periodicamente, stendere un velo d'olio o prodotto affine di protezione. La piastra sarà sempre come nuova.

**PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE**

- Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con (POLISH) liquido, un prodotto reperibile ovunque.

# INDEX

<i>CHAPTER</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGE</i>
	General notices .....	13
1.	Technical data .....	14
1.1	Table I: technical data GAS HEATED GRIDDLE PLATE, CTG. II (NATURAL GAS and L.P.G.) ....	14
1.2	Technical characteristics .....	14
2.	Installation instructions .....	15
2.1	Information about gas heated griddle plates minima series .....	15
2.2	Installation .....	16
2.2.1	Laws, regulations and technical directives to be complied with .....	16
2.2.2	Installation place .....	16
2.2.3	Positioning .....	16
2.2.4	Assembly of top equipment on counterbasis .....	16
2.3	Gas system connection .....	17
2.3.1	Discharge of exhaust flue products via a draft hood .....	17
2.4	How to achieve the nominal thermal capacity .....	17
2.4.1	Incoming pressure check (Pe) .....	18
2.4.2	Nozzle pressure check (Pi) .....	18
2.4.3	Adjusting the minimum thermal capacity .....	18
2.4.4	Liquid gas operation control .....	18
2.5	Operation control .....	18
2.6	Introduction to users .....	18
3.	Transformation to operate with other gas type .....	18
3.1	Replacing the pilot burner nozzle .....	18
3.2	Replacing the burner nozzle .....	18
3.3	Replacing the idle bypass screw .....	18
4.	Replacing important components .....	19
5.	Instruction for the user .....	19
5.1	Igniting the pilot burner .....	19
5.2	Igniting the burner .....	20
5.3	Switching off .....	20
5.4	Using the chrome plate .....	20
6.	Maintenance and cleaning .....	20
	TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2 ....	58
	TECHNICAL DATA .....	59
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE .....	70

## GENERAL NOTICES

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the label correspond to those of the main gas supply.
- This unit must only be destined to the use it was expressly built for; any other use must be deemed improper and therefore dangerous.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- For any repairs, please call exclusively a technical service centre authorised by the manufacturer, and ask for original spare parts only.
- The non-compliance of the above can compromise unit safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.

**THE TYPE OF NOZZLE INDICATED IN THE TABLES IS THE RESULT OF STRICT LABORATORY EXPERIMENTS: REPLACING IT WITH A DIFFERENT ONE, APART FROM MAKING THE GUARANTEE VOID, DOES NOT IMPROVE THE PERFORMANCES OR THE ASSEMBLY OF WRONG NOZZLES.**

**In case of non-compliance with the indications contained in the present manual, both on the user's part and on the installing technician's part, the Manufacturer declines any responsibility, and any possible accident or fault caused by the above mentioned non-compliances will not be imputable to the Manufacturer.**

The Manufacturer declines any responsibility for any imprecisions appearing on the present booklet, ascribable to transcription or printing errors. Furthermore, the Manufacturer reserves the right to make any modifications to the product deemed useful or necessary, without prejudicing its essential characteristics.

1.1 TABLE I: TECHNICAL DATA GAS HEATED GRIDDLE PLATE, CTG. II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL	SIZE IN mm.		GAS CONNECTION	TOTAL THERMAL CAPACITY (Hi) kW	GAS CONSUMPTION (15°C)			NET WEIGHT kg.	
	EXHAUST TYPE	EXTERNAL L x P x A*			PLATE L x P	L.P.G. G30/G31 g/h	NATURAL GAS H G20 m³/h		NATURAL GAS L G25 m³/h
GFT46L	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46LC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46R	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46RC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT66L	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66R	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66RC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LR	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LRC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT106LR	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74
GFT106LRC	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74

L = Smooth Plate  
R = Scuffed Plate

LR = Plate 50% L + 50% R  
C = Chrome Plate

\*TOTAL HEIGHT = 480 mm.

## 1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless steel frame AISI 304, mounted on height-adjustable feet and with a rubber support top.

- **COOKING PLATE** in special steel with high thermal conductivity, in the smooth or scuffed versions, with a 18/10 stainless steel anti-spatter screen; C version with a chrome worktop.
- **GREASE WELL DRAWER** made of stainless steel AISI 304.
- **GAS HEATING** by means of self-adjusting flame burners made of stainless steel AISI 304, guaranteeing a high heating uniformity to the plate. Thermostat regulation of temperature by safety valve and thermocouple for the interruption of gas flow in case of accidental extinguishment of the pilot burner. Piezoelectric ignition of pilot.
- **INDEPENDENT CONTROLS** for each plate zone for varying temperatures in Models GFT66 and GFT106.

**Installation and any transformation for using other types of gas, must be performed by qualified technicians according to the law in force.**

See technical data tables: 1.1

**WARNINGS:**

Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat resistant to temperatures of 80°C and must be fireproof. Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

**2.1 INFORMATION ABOUT GAS HEATED GRIDDLE PLATES MINIMA SERIES**

This manual applies to our Gas Heated Griddle Plates Minima Series, Type A1 Category II (Natural Gas and L.P.G.). See table 1.1.


The label according to EN437 and EN203-1-2 regulations, is located inside the unit and/or at back.

Example for Italy label:  
Category II 2H3+

Pe = Incoming Pressure

Pi = Nozzle Pressure

<b>CE</b>		Mod.																						
		Serial N° DR																						
V	Hz	kW	Type Tipo																					
<table border="1"> <tr> <td>IT-GR-GB-ES-IE</td> <td>PT</td> <td>PL</td> <td>FR - BE</td> <td>NL</td> <td>MT-CY</td> <td>AT-CH</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2H3+</td> <td>II2H3+</td> <td>II2E3P</td> <td>II2E+3+</td> <td>II2L3P</td> <td>I3B/P</td> <td>II2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,29/37</td> <td>20,29/37,50/67</td> <td>20,37</td> <td>20/25,29/37</td> <td>25,37,50</td> <td>30</td> <td>20,50</td> </tr> </table>				IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH	Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P	Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH																		
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P																		
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50																		
<table border="1"> <tr> <td>LU</td> <td>NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK</td> <td>DE</td> <td>AL-IS-DK-FI-SE-BG</td> <td>LV</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2E3P</td> <td>II2H3B/P</td> <td>II2ELL3B/P</td> <td>II 2H3B/P</td> <td>I2H</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,37,50</td> <td>20,30</td> <td>20,20,50</td> <td>20,30</td> <td>20</td> </tr> </table>				LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H	Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20						
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV																				
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H																				
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20																				
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h																			
		G25	m³/h	G31	Kg/h																			

	Mod.	SN°	<b>CE</b>	Pin.N°	
<b>Made by</b>		Hz	kW	Type	
	<b>HU</b>				
Cat.	II2HS3B/P				
Pn (mbar)	25,25,30/30				
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G 20	m³/h	G 30	Kg/h
		G 25.1	m³/h	G 31	Kg/h

## 2.2 INSTALLATION

### 2.2.1 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- Prescriptions by the gas supply Company, which should issue an authorisation before installation
- Instructions for the “Installation of gas equipment”
- Hygienic regulations.

### 2.2.2 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places. (This unit requires a draft of at least 2cu.m/hr 1 kW T.C. (Thermal Capacity).
- Install the equipment in compliance with the safety rules applicable in the country where the equipment is installed.

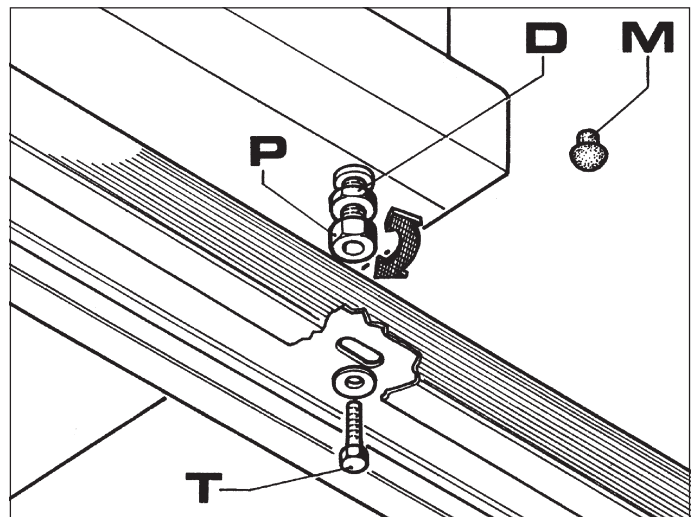
### 2.2.3 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

### 2.2.4 ASSEMBLY OF TOP EQUIPMENT ON COUNTERBASIS

Unscrew and take away the two frontal foot (P) from the equipment, which is to be located on the counter, place it on this so that the 2 back foot (N) fit in the corner of the base as represented in the picture.

Place the equipment completely and fix it screwing the 2 frontal foot (P) through out the base's holes for the fixing of it.





## 2.3 GAS SYSTEM CONNECTION

- The unit should be supplied with gas having the characteristics and the pressure shown on Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure outlet with the burner on.
- The unit is tested and fitted to operate with natural gas H G20 - 20mbar.
- \* N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator ahead of the unit to guarantee the nominal pressure.
- Gas supply connection should be performed by means of metal piping of an appropriate cross section and an approved shutoff cock should be fitted at source.
- Having connected the gas supply, you should make sure no leaks exist at the joints by checking with bubble soap.

### 2.3.1 DISCHARGE OF EXHAUST FLUE PRODUCTS VIA A DRAFT HOOD

#### *TYPE "A1" UNIT*

The gas unit should be placed beneath a draft hood with its system complying with the Regulations. (This unit needs at least 2cu.m/hr 1 kW T.C. (Thermal Capacity).

Check kitchen ventilation: it should be complying with the Regulations in force.

## 2.4 HOW TO ACHIEVE THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding with the main gas supply.

Indication shown on packing and/or the label of the unit.

If the unit is fitted for another gas type or pressure, you need to first effect a change over to the other gas type.

See Table II for the nozzle, the idle screw (bypass), the primary air regulation, (X mm), the pilot nozzle and the nozzle pressure for the main burner.

N.B. The names of nozzles "2H" and "3+" are shown on the left side of Table II.

2H= G20 - 20mbar

3+= G30 29mbar and/or G31 - 37mbar coupled gas and pressure. In our sector, we almost always have to deal with G31 - 37mbar!

Table II shows the types of gas and pressure for all burners and respective nozzles, the X mm distance for the adjustment of primary air (see Fig. 3), the idle screw (bypass), the pilot nozzle, the maximum and minimum pressure at nozzle, the maximum and minimum thermal capacity, and the gas consumption in l/hr (15°C) or in g/hr in the case of L.P.G.

Attention: If the incoming gas' "dynamic" pressure to the unit is lower than the minimum pressure on Table II, connection is prohibited; furthermore, the fitter should notify the gas Company that the supply pressure is too low.

N.B. Should the pressure vary more to than +10% of the nominal pressure, e.g. for G20 - 22mbar, it is advisable to mount a pressure regulator ahead of the unit in order to guarantee the nominal pressure.

Should the supply pressure exceed the maximum pressure on Table II, e.g. for G20 - 25mbar, notify the gas Company.

Make sure the inlet and nozzle pressures agrees with the values shown on Table II.

#### **2.4.1 INCOMING PRESSURE CHECK (PE) FIG. 2**

Pressure is measured with a manometer 0 ÷ 80mbar (precision at least 0.1mbar).  
The pressure socket Fig. 2 is located on the G 1/2" gas ramp behind the panel; undo the screw (A) of the pressure socket (B), attach the silicone rubber to the manometer, ignite the burner (Fig. 1 position T) and take the incoming "dynamic" pressure. Fasten the screw (A) back with a gas washer (C), check gas sealing with bubble soap.

#### **2.4.2 NOZZLE PRESSURE CHECK (PI) FIG. 1**

The pressure socket is located above the nozzle holder (Fig. 1).  
The silicone rubber is prepared for high temperatures and should be protected with tin foil to avoid its burning.

#### **2.4.3 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY**

The right minimum for thermal capacity is achieved by means of the "calibrated" bypass idle screw firmly tightened in accordance with Table II.

Ignite the burner according to Chapter 6 "Instructions to Users" in the maximum position (8); after approx. 15 minutes of pre-heating, turn knob to the minimum position (1).

For the 2nd and 3rd Family, the bypass idle screw should be all screwed down.

#### **2.4.4 LIQUID GAS OPERATION CONTROL**

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II.

Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.

Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient.

See also the publication "Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems".

#### **2.5 OPERATION CONTROL**

- Start the unit in accordance with the use instructions.
- Make sure there are no leaks following the local procedures.
- Check the ignition and interignition of the pilot burner and the main burner.
- Make sure the flue gases are discharged regularly.
- Write on a sticker, to be glued to the unit label, for what gas and pressure the unit has been calibrated

#### **2.6 INTRODUCTION TO USERS**

Explain the operation and use of the Griddle Plate to its user by consulting the manual, and illustrate any changes.

Leave the manual in the user's hands and explain that he/she should use in for further reference.

### **3. TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE**

Remove the grease well (18 Fig. 5)

Remove the knob (20 Fig. 5), the screws (17 Fig. 5) and the control panel. If necessary, remove the plate, paying attention to the bulb.

#### **3.1 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE**

N.B. In order not to break the spark plug, it is advisable to first remove it (6 and 7 Fig. 1).

To change the pilot injector, you should unscrew the nut (4 Fig. 1) with a size-10 spanner and replace the injector (5 Fig. 1) with one corresponding to the gas type chosen and shown on Table II.

#### **3.2 REPLACING THE BURNER NOZZLE**

Replace the burner nozzle (U Fig. 1) with one corresponding to the gas type chosen and indicated on Table II.

Ignite the pilot burner (8 Fig. 1) by turning the knob (Fig. 3) to position (★), ignite the burner (T Fig. 1) by turning the knob to position 8.

#### **3.3 REPLACING THE IDLE BYPASS SCREW**

Replace the idle screw (11 Fig. 2) located on the thermostat, with one corresponding to the gas type chosen, and complying with injector Table II.

Screw the idle screw or bypass all the way down.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

## 4.

## REPLACING IMPORTANT COMPONENTS

To be performed exclusively by authorised technical service!

In order to replace these components, it is important to first do the following:

- Shut off the gas supply outlet valve
- Remove the grease well drawer (18 Fig. 5)
- Disassemble the front panel with the thermostat knob (Fig. 5 positions 17 and 20)
- Remove the drawer guide.

### A) Safety Valve/Thermostat (fig. 2)

- Unscrew the gas inlet (10) and outlet (13) connections with a size-19 spanner
- Unscrew the pilot burner inlet (15) with a size-10 spanner
- Unscrew the thermocouple (16) with a size-9 spanner
- Disassemble the bulb from its housing inside the plate (14)
- Lift off the cooking plate and place it on the ground
- Install the new thermostat
- Check the idle screw (bypass) (11); it should comply with Table II.

ATTENTION: make sure the bulb is positioned properly in the plate and check the gas sealing with bubble soap.

### B) Thermocouple (fig. 1 and 2)

- Unscrew the thermocouple of the safety valve (16 Fig. 2) with a size-9 spanner
- Unscrew the nut (9) with a size-10 spanner
- Install the new thermocouple.

### C) Spark plug (fig. 1)

- Detach the high-voltage wire from the spark plug (10)
- Unscrew the nut (7) with a size-10 spanner
- Install the new spark plug
- Connect the high-voltage wire.


### D) Piezoelectric Igniter (fig. 5)

- Detach the high-voltage wire from the igniter
- Unscrew the nut behind the panel (19)
- Install the new piezoelectric igniter
- Mount back the grease well holder
- Mount back the front panel (17) and the knob (20)
- Replace the grease well drawer (18 Fig. 5)
- Position the plate and the bulb appropriately.

## 5.

## INSTRUCTION FOR THE USER

### 5.1 IGNITING THE PILOT BURNER FIG. 3 AND 5

- To ignite the pilot burner, press the knob (20) turning it to the left to reach the symbol (); having reached this position, press the knob deeply down and at the same time push the piezoelectric ignition button (19).
- The pilot, visible through the peephole on the panel (21), will light up; keep the knob pressed for approx. 15 seconds and then release it. Should the pilot go off, repeat the ignition operation.

## 5.2 IGNITING THE BURNER FIG. 3 AND 5

- To ignite and adjust the burner, turn the knob to the desired position, remembering that the following temperatures correspond to the positions from 8 to 1:

THERMOSTAT PLATE	IRON	PLATECHROME
POS. 8 =	300 °C	260 °C
POS. 7 =	270 °C	235 °C
POS. 6 =	240 °C	210 °C
POS. 5 =	210 °C	190 °C
POS. 4 =	180 °C	170 °C
POS. 3 =	160 °C	150 °C
POS. 2 =	140 °C	140 °C
POS. 1 =	140 °C	140 °C

## 5.3 SWITCHING OFF FIG. 3

- To switch off the burner, return the knob to position (★); for total shutoff, return the knob to position (●).

## 5.4 USING THE CHROME PLATE

### IGNITION:

When the plate is just warm, grease it slightly with vegetable oil, then wait for the plate to reach the temperature desired.

### COOKING:

Best cooking is achieved at a temperature of approx. 240÷250°C. Such a temperature allows a healthy cooking without loss of food's main qualities: taste, flavour, and looks.

### USE:

The chrome plate does not absorb fats, as it happens for the traditional iron or cast iron plates.

Cooking occurs evenly over the whole plate surface.

### DO NOT SCRAPE WITH SHARP METAL EDGES OR BLADES (Fig. 6)

but use heat-resistant plastic tools or stainless steel spatulas with smooth edges.

Attention: Do not use the scraper on its angle edge, as this could cause scratches on the plate, thus irremediably compromising its functionality and cleanability. Replace the blade when blunt.

## 6.

## MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

### COOKING TOP

- Frequently clean the plate by using a wet rag, then switch it on for a few minutes turning the knobs to top temperature in order to dry it quickly. Finally, grease it with a thin film of vaseline oil.

### CHROME PLATES

- Frequently clean the plate by using a wet rag. Finally, grease it with a thin film of vaseline oil.

### IMPORTANT

After using detergents, rinse the plate and switch it on for a few seconds to let it dry. Periodically cover it with a film of oil or similar product for protection. This way the plate will always be just as new.

### STAINLESS STEEL PARTS

- The stainless steel parts too must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.  
The bright polish is kept by periodical wiping with liquid (POLISH), a product easily available.

# SOMMAIRE

<i>CHAPITRE</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGE</i>
	Regles generales .....	22
1.	Donnees techniques .....	23
1.1	Tableau I: Donnees techniques Fry-top au gaz Cat. II (Gaz méthane et GPL).....	23
1.2	Caractéristiques techniques .....	23
2.	Instructions pour l'installation.....	24
2.1	Plaquette d'identification du fry-top au gaz série Minima .....	24
2.2	Installation .....	25
2.2.1	Legislation a respecter .....	25
2.2.2	Lieu d'installation .....	25
2.2.3	Mise en place.....	25
2.2.4	Montage de l'équipement à top sur armoire .....	25
2.3	Raccordement a l'installation du gaz .....	26
2.3.1	Evacuation des produits de combustion par une hottr d'aspiration .....	26
2.4	Comment obtenir un debit thermique nominal .....	26
2.4.1	Controle de la pression en amont (Pe) .....	26
2.4.2	Controle de la pression au gicleur (Pi) .....	26
2.4.3	Reglage du debit thermique minimum .....	26
2.4.4	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide.....	26
2.5	Controle du fonctionnement .....	27
2.6	Informations de l'usager .....	27
3.	Adaptation pour fonctionner a un autre type de gaz .....	27
3.1	Changement du gicleur de la veilleuse .....	27
3.2	Changement du gicleur du bruleur .....	27
3.3	Changement de la vis de minimum "by-pass" .....	27
4.	Changement des composants plus importants .....	27
5.	Instructions pour l'utilisateur .....	28
5.1	Allumage de la veilleuse .....	28
5.2	Allumage du bruleur f .....	28
5.3	Extinction .....	28
5.4	Utilisation de la plaque chromee .....	29
6.	Entretien et nettoyage .....	29
TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES		
	EN 437 - EN 203-1-2-GAS .....	58
	DONNEES TECHNIQUES .....	59
	SCHEMA D'INSTALLATION .....	70

## **REGLES GENERALES**

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

**LE TYPE DE BUSE INDIQUÉ DANS LES TABLEAUX EST LE FRUIT DE TESTS RIGoureux EN LABORATOIRE. UN ÉVENTUEL REMPLACEMENT PAR UN AUTRE TYPE DE BUSE FERAIT DÉCHOIR TOUT DROIT À LA GARANTIE ET N'APPORTERAIT AUCUNE AMÉLIORATION DES PERFORMANCES OU DU MONTAGE DES BUSES NON CORRECTES.**

**En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.**

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

## 1.1 TABLEAU I: DONNEES TECHNIQUES FRY-TOP AU GAZ CAT. II (GAZ MÉTHANE ET GPL)

MODELE	DIMENSIONS EN mm.			RACCORD GAZ	DEBIT THERMIQUE TOTAL (Hi) kW	CONSOMMATION GAZ (15°C)			POIDS NET kg.
	TYPE D'EVACUATION	EXTERNE	PLAQUE			GPL G30/G31 g/h	METHANE H G20 m³/h	METHANE L G25 m³/h	
		L x P x A*	L x P						
GFT46L	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46LC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46R	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46RC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT66L	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66R	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66RC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LR	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LRC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT106LR	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74
GFT106LRC	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74

L = Plaque lisse  
R = Plaque cannelée

LR = Plaque 50% L + 50% R  
C = Plaque chromée

\*HAUTEUR TOTALE = 480 mm.

## 1.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La STRUCTURE portante est en acier Inox AISI 304, montée sur des pieds réglables en hauteur et tampon d'appui en caoutchouc.

- la **PLAQUE** de cuisson est en acier spécial à haute conduction thermique dans la version lisse et cannelée, avec rebord périmétral en acier Inox 18/10 contre les projections. Dans la version C le plan de travail est chromé.
- le **LECHEFRITES**, sous forme de tiroir, est en acier Inox AISI 304.
- le fonctionnement est au **GAZ** à travers des brûleurs à flamme autostabilisante en acier Inox AISI 304 qui garantissent la grande uniformité de chauffage de la plaque. La température se règle par un thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la veilleuse. Allumage piézo-électrique de la veilleuse.
- les modèles GFT66 et GFT106 sont équipés de **COMMANDES INDEPENDANTES** pour chaque zone de la plaque pour des températures différenciées.

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 80° et qu'il soit en matériau incombustible.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables. Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

## 2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DU FRY-TOP AU GAZ SÉRIE MINIMA


Cette notice concerne les Fry-Top de la série Minima du type A1 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.). Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.

Conformément aux normes EN437 et EN 203-1-2, la plaquette d'identification se trouve à l'intérieur et/ou à l'arrière de l'appareil.

Exemple de la plaquette italienne: Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont  
Pi = pression au gicleur

<b>CE</b>		Mod. <input type="text"/>	
		Serial N° DR <input type="text"/>	
V <input type="text"/>	Hz <input type="text"/>	kW <input type="text"/>	Type <input type="text"/>
	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P
Ph (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
	FR - BE	NL	MT-CY
Cat.	II2E+3+	II2L3P	13B/P
Ph (mbar)	20/25,29/37	25,37,50	30
	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P
Ph (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50
	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	
Cat.	II2H3B/P	II2H3B/P	II2H
Ph (mbar)	20,37,50	20,30	20,30
$\Sigma Q_n$ (Hi) <input type="text"/>	kW	G20 <input type="text"/>	m <sup>3</sup> /h
		G25 <input type="text"/>	m <sup>3</sup> /h
		G30 <input type="text"/>	Kg/h
		G31 <input type="text"/>	Kg/h

	Mod. <input type="text"/>	SN° <input type="text"/>	<b>CE</b>	Pin.N° <input type="text"/>
RELA 16238T4 ITALY	Made by <input type="text"/>		Hz <input type="text"/>	kW <input type="text"/>
	<b>HU</b>		Type <input type="text"/>	
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Q_n$ (Hi) <input type="text"/>	kW	G 20 <input type="text"/>	m <sup>3</sup> /h	G 30 <input type="text"/>
		G 25.1 <input type="text"/>	m <sup>3</sup> /h	G 31 <input type="text"/>
				Kg/h
				Kg/h



## 2.2 INSTALLATION

### 2.2.1 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter:

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes d'hygiène.

### 2.2.2 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$  débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

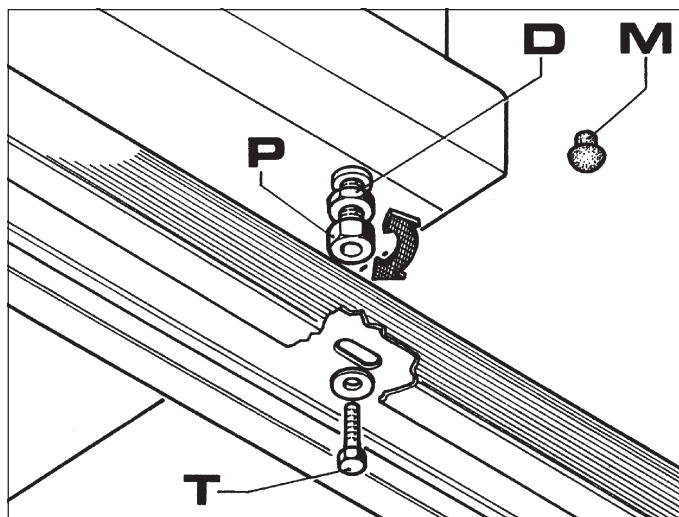
### 2.2.3 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

### 2.2.4 MONTAGE DE L'ÉQUIPEMENT À TOP SUR ARMOIRE

Dévisser et enlever les deux pieds antérieurs (P) de l'appareil, qui sera placé sur l'armoire, placer le même sur l'armoire en façon que les deux pieds postérieurs (N) s'emboîtent dans le coin de la base armoire comme en figure.

Placer complètement l'appareil et le fixer en vissant les deux pieds antérieurs (P) à travers les deux trous qui sont sur la base armoire. Les deux trous sont en effet préparés sur cette base pour le fixage de l'appareil.



## 2.3 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 2 et paragraphe 2.4.1)..
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz Méthane HG 20 à 20 mbar.
- \* **N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.**
- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

### 2.3.1 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION

#### APPAREIL DE TYPE A1

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m<sup>3</sup>/h . kW Débit thermique. L'aération du local où l'appareil est installé doit être conforme aux normes en vigueur.

## 2.4 COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.

Reportez-vous au tableau II pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire, (X mm), le gicleur de la veilleuse et la pression au gicleur du brûleur principal.

N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.

2H = G20 à 20 mbar

3+ = G30 à 29 mbar et/ou G 31 à 37 mbar un couple de gaz à pression.

Dans notre secteur il s'agit presque toujours de G31 - 37 mbar.

Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.

Attention ! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.

Note : Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 - 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 - 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

### 2.4.1 CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (PE) FIG. 2

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).

Le raccord de pression Fig. 2 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B). Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur (Fig. 1 poste T) et relevez la pression "dynamique" en amont.

Monter la vis (A) avec la rondelle d'étanchéité gaz (C).

Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

### 2.4.2 CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (PI) FIG. 1

Le raccordement pour la pression se trouve au-dessus du porte-gicleur (Fig. 1).

Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

### 2.4.3 REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM

Le juste débit thermique minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage du minimum by-pass "calibré" selon le tableau II. Allumez le brûleur comme indiqué dans le chapitre 6 "Instructions pour l'utilisateur" en position maximum (8), après 15 minutes de préchauffage, tournez le bouton en position de minimum (1).

Pour la 2ème et la 3ème famille la vis de minimum (by-pass) doit être vissée à fond.

### 2.4.4 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.

Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.

Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.

Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L.".

## 2.5 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

## 2.6 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi du Fry-Top à l'utilisateur en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Laissez un exemplaire de cette notice à l'utilisateur en lui expliquant de la ranger dans un endroit sûr et de la consulter en cas de besoin.

# 3. ADAPTATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ

Enlevez le lèchefrites (poste 18 fig. 5).

Enlevez le bouton (poste 20 fig. 5), les vis (poste 17 fig. 5) et le tableau de commande. Enlevez éventuellement la plaque en faisant attention au réservoir.


### 3.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE

Démontez d'abord la bougie pour ne pas la casser (postes 6 et 7 Fig. 1).

Dévissez ensuite l'écrou (poste 4 fig. 1) avec une clé de 10 et remplacez le gicleur (poste 5 fig. 1) par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

### 3.2 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR

Remplacez le gicleur (poste U fig. 1) par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

Allumez la veilleuse (poste 8 fig. 1) en positionnant le bouton (fig. 3) sur le symbole (  ), allumez le brûleur (poste T fig. 1) en positionnant le bouton sur 8.

### 3.3 CHANGEMENT DE LA VIS DE MINIMUM "BY-PASS"

Remplacez la vis de minimum (poste 11 fig. 2) située sur le thermostat par celle correspondant au type de gaz choisi en vous conformant au tableau II.

Vissez la vis à fond.

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

# 4. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

Pour toute intervention sur l'appareil, faites appel à un centre de service après-vente agréé.

Pour changer les composants il faut d'abord :

- fermez le robinet du gaz en amont,
- enlevez le lèchefrite (poste 18 fig. 5),
- démontez la façade et le bouton du thermostat (poste 17 et 20 fig. 5),
- démontez la glissière du lèchefrites.

#### A) Soupape de sécurité / Thermostat (Fig. 2)

- Démontez le tuyau d'entrée (10) et de sortie du gaz (13) avec une clé de 19.
- Dévissez le tuyau de sortie (15) et d'alimentation de la veilleuse avec une clé de 10
- Dévissez le thermocouple (16) avec une clé de 9.
- Démontez le réservoir de son siège (14).

- Soulevez la plaque de cuisson et posez-la à terre.

- Remontez un nouveau thermostat.

ATTENTION! Remontez le réservoir à sa place exacte dans la plaque et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz avec de l'eau savonneuse.

### **B) Thermocouple (Fig. 1 et 2)**

- Dévissez le thermocouple de la soupape de sécurité (16 fig. 2) avec une clé de 9.

- Dévissez le thermocouple de la veilleuse (1 fig. 1) avec une clé de 10.

- Remontez un nouveau thermocouple.

### **C) Bougie d'allumage (Fig. 1)**

- Débranchez le câble haute tension de la bougie (10)

- Dévissez l'écrou (7) avec une clé de 10.

- Remontez une nouvelle bougie et revissez bien l'écrou.

- Rebranchez le câble haute tension.

### **D) Allumeur piézo-électrique (Fig. 3)**

- Débranchez le câble haute tension de l'allumeur.

- Dévissez l'écrou à l'arrière du tableau de commande (19).

- Montez un nouvel allumeur.

- Remontez la façade (17) et le bouton (20).

- Remontez le lèchefrite (poste 18 fig. 5).

- Remontez la plaque et le réservoir dans sa position exacte.

## **5.**

## **INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**

### **5.1 ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE FIG. 3 ET 5**

- Pour allumer la veilleuse, appuyez sur le bouton (20) et tournez-le à gauche sur le symbole (★). Appuyez toujours sur le bouton et pressez simultanément le bouton d'allumage piézo-électrique (19).

- La veilleuse, visible à travers l'ouverture sur le tableau de bord (21), s'allumera en appuyant pendant 15 secondes environ sur le bouton. Si la veilleuse devait s'éteindre, répétez l'opération.

### **5.2 ALLUMAGE DU BRULEUR FIG. 3 ET 5**

- Pour allumer et régler le brûleur, tournez le bouton sur la position désirée en tenant compte que chaque numéro correspond à une température indiquée dans le tableau ci-dessous :

<b>THERMOSTAT</b>	<b>PLAQUE EN FER</b>	<b>PLAQUE CHROMEE</b>
POS. 8 =	300 °C	260 °C
POS. 7 =	270 °C	235 °C
POS. 6 =	240 °C	210 °C
POS. 5 =	210 °C	190 °C
POS. 4 =	180 °C	170 °C
POS. 3 =	160 °C	150 °C
POS. 2 =	140 °C	140 °C
POS. 1 =	140 °C	140 °C

### **5.3 EXTINCTION FIG. 3**

- Pour éteindre le brûleur, ramenez le bouton sur le symbole (★), pour l'extinction complète, ramenez le bouton sur le symbole (●).

## 5.4 UTILISATION DE LA PLAQUE CHROMEE

### ALLUMAGE:

Lorsque la plaque est tiède, étalez une fine couche d'huile végétale et attendez que la plaque atteigne la température désirée.

### CUISSON:

La cuisson optimale s'effectue à une température de 240 à 250°C. Cette température permet une cuisson saine sans faire perdre les propriétés principales des aliments : saveur, parfum et aspect.

### MODE D'EMPLOI:

La plaque chromée n'absorbe pas les matières grasses, comme les plaques en fer ou en fonte.

La cuisson s'effectue sur toute la surface de la plaque.

### N'UTILISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS OU TRANCHANTS! (voir Fig. 6)

Utilisez des outils en plastique résistant à la chaleur ou des spatules en acier avec les bords arrondis.

Attention ! Ne grattez pas avec l'angle de la spatule car cela rayerait la plaque et par conséquent nuirait à son fonctionnement.

## 6.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

### PLAQUE DE CUISSON

- Nettoyez régulièrement la plaque avec un chiffon humide. Mettez-la ensuite en route au maximum pour la sécher le plus rapidement possible. A la fin, étalez un léger voile d'huile de vaseline.

### PLAQUE CHROMEE

- Nettoyez régulièrement la plaque avec un chiffon humide. Enlevez les incrustations en utilisant une spatule en plastique résistant et séchez-la ensuite. A la fin, étalez un léger voile d'huile de vaseline.

### IMPORTANT

Après l'utilisation de détergents, rincez la plaque et laissez-la sécher en l'allumant quelques instants. Etalez périodiquement un léger voile d'huile pour la protéger.

La plaque sera toujours comme neuve.

### ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux. La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

# INHALTSVERZEICHNIS

<i>KAPITEL</i>	<i>BESCHREIBUNG</i>	<i>SEITE</i>
	Allgemeine Hinweise .....	31
1.	Technische Daten .....	32
1.1	Tafel I: Technische Daten Gasbeheizte Brat- Und Grillplatte "Fry-top" Kat. II (Methangas Und Flüssiggas) .....	32
1.2	Technische Eigenschaften .....	32
2.	Installationsanleitungen .....	33
2.1	Informationen Zu Den Gasbeheizten Brat- Und Grillplatten "Fry-top" .....	33
2.2	Installation .....	34
2.2.1	Einzuhaltende Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien .....	34
2.2.2	Installationsort .....	34
2.2.3	Aufstellung .....	34
2.2.4	Montage Dertopausruestungauf Basisschraenken .....	34
2.3	Anschluss An Die Gasanlage .....	35
2.3.1	Abgasung In Eine Rauchhaube .....	35
2.4	Erreichen Der Nennwärmeleistung .....	35
2.4.1	Kontrolle Des Vordruckes (Pe) .....	36
2.4.2	Kontrolle Des Druckes An Der Düse (Pi) .....	36
2.4.3	Einstellung Der Mindestwärmeleistung .....	36
2.4.4	Kontrolle Für Den Betrieb Mit Flüssiggas .....	36
2.5	Betriebskontrolle .....	36
2.6	Vorbereitung Des Verwenders .....	36
3.	Umrüstung Für Den Betrieb Mit Einer Anderen Gasart .....	36
3.1	Austauschen Der Leitflammenbrennerdüse .....	36
3.2	Austauschen Der Brennerdüse .....	36
3.3	Austauschen Der Kleinststufen-einstellschraube (By-pass) .....	36
4.	Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile .....	37
5.	Anweisungen An Den Verwender .....	37
5.1	Anzünden Des Leitflammenbrenners .....	37
5.2	Anzünden Des Brenners .....	38
5.3	Ausschalten .....	38
5.4	Verwendung Der Verchromten Platte .....	38
6.	Wartung Und Reinigung .....	38
	TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2 .....	58
	TECNISHE DATE .....	59
	INSTALLATIONSPLÄNE .....	70

## **ALLGEMEINE HINWEISE**

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde. Jede andersartige Verwendung muß als zweckfremd und somit gefährlich betrachtet werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Reparaturen dürfen ausschließlich in vom Hersteller zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen!
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.

**DER IN DEN TABELLEN ANGEFÜHRTE DÜSENTYP IST DAS ERGEBNIS STRENGER LABORTTESTS. EINE AUSWECHSLUNG DURCH ANDERSARTIGE DÜSENTYPEN BEWIRKT DAHER NICHT NUR DAS UNWIRKSAMWERDEN JEDER GARANTIE, SONDERN FÜHRT ZU KEINERLEI VERBESSERUNG DER LEISTUNGEN ODER DER MONTAGE SOLCHER NICHT KORREKTEN DÜSEN.**

**Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.**

Der Hersteller haftet in keiner Weise für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten durch Abschrifts- oder Druckfehler. Er behält sich außerdem das Recht vor, als vorteilhaft oder notwendig befundene Produktänderungen ohne Beeinträchtigung der wesentlichen Produkteigenschaften vorzunehmen.

### 1.1 TAFEL I: TECHNISCHE DATEN GASBEHEIZTE BRAT- UND GRILLPLATTE "FRY-TOP" KAT. II (METHANGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL	ABMESSUNGEN IN mm.			GASANSCHLUSS	GASAMT WÄRME LEISTUNG (Hi) kW	GASVERBRAUCH (15°C)			NETTO GEWICHT kg
	ABGASUNGSART	AUSSEN BxTxH*	PLATTE BxT			FLÜSSIGGAS G30/G31 gh	METHAN H G20 m³/h	METHAN L G25 m³/h	
GFT46L	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46LC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46R	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46RC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT66L	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66R	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66RC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LR	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LRC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT106LR	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74
GFT106LRC	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74

L = Glatte Platte  
R = Rillenplatte

LR = zu jeweils 50%glatte und gerillte Platte  
C = verchromte Platte

\*GESAMTHÖHE = 480 mm.

### 1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, auf höhenverstellbaren Füßen mit Gummi-Aufstandfläche montiert.

- **PLATTE** zum Braten und Grillen aus hochleitfähigem Spezialstahl, glatt oder gerillt, mit Spritzschutz-Randerhöhung aus Inox-Stahl 18/10; Version C mit verchromter Arbeitsfläche.
- **SCHIEBER**, zum Saft- und Fettauffang aus Inox-Stahl AISI 304.
- **GASHEIZUNG** mit Brenner aus Inox-Stahl AISI 304 mit selbstregelnder Flamme, zur Gewährleistung einer höchsteinheitlichen Plattenheizung. Thermostatische Temperatureinstellung mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Unterbrechung der Gasversorgung im Falle des ungewollten Erlöschens der Leitflamme. Piezozündung der Leitflamme.
- **UNABHÄNGIGE BEDIENUNG** jedes Plattenbereiches mit unterschiedlichen Temperatureinstellungen bei den Modellen GFT66 und GFT106.



Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1.

#### HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 80°C standhalten und feuerfest sein. Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Innoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen.

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

### 2.1 INFORMATIONEN ZU DEN GASBEHEIZTEN BRAT- UND GRILLPLATTEN "FRY-TOP"

Diese Anleitung gilt für unsere Brat- und Grillplatten "Fry-Top" der Serie Minima Typ A1 Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas). Siehe Tabelle 1.1.

Das Schild nach EN-Normen 437 und 203-1-2 befindet sich im Innern des Gerätes und/oder auf der Rückseite.


Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

<b>CE</b>		Mod.		Serial N° DR			
V	Hz	kW		Type	Tipo		
IT-GR-GB-ES-IE		PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
LU		NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK		DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG		LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P		II2ELL3B/P	II 2H3B/P		I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30		20,20,50	20,30		20
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h		
		G25	m³/h	G31	Kg/h		

	Mod.	SN°	<b>CE</b>	Pin.N°	
<b>Made by</b>		Hz	kW		
		<b>HU</b>	Type		
Cat.	II2HS3B/P				
Pn (mbar)	25,25,30/30				
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G 20	m³/h	G 30	Kg/h
		G 25.1	m³/h	G 31	Kg/h

## 2.2 INSTALLATION

### 2.2.1 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen "Installation von Gasanlagen".
- Die Hygienenormen.

### 2.2.2 INSTALLATIONSORT

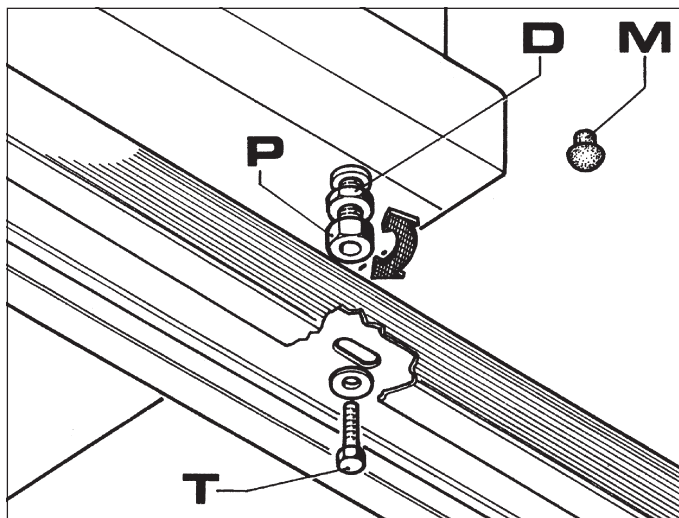
- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$  Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

### 2.2.3 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

### 2.2.4 MONTAGE DER TOPAUSRÜSTUNG AUF BASISSCHRAENKEN

Die zwei vorderen Fuesse (P) von Geraet ausdrehen und wegnehmen, es auf den Basisschrank auflegen, so dass die zwei hinteren Fuesse (N) in die Ecke der Basis, wie im Bild dargestellt, eindringen. Das Geraet voellig auflegen und es durch die Verschraubung der zwei vorderen Fuesse, mittels der dazu auf der Basis vorbereiteten Loecher, fixieren.



## 2.3 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 2 und Art. 2.4.1).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methangas H G20-20 mb geprüft und voreingestellt.
- \* **MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**
- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, daß an den Anschlußstellen keine Leckagen bestehen.

### 2.3.1 ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE

#### **GERÄTTYP: A1**

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normgerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$  Wärmeleistung).

Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

## 2.4 ERREICHEN DER NENNWÄRMELEISTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist. Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild.

Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit einer anderen Gasart stattfinden.

Siehe hierzu Tabelle II für die Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Primärlufteinstellung (Xmm), die Leitflammdüse und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.

**MERKE:** Die Namen der Düsen "2H" und "3+" sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.

2H = G 20 - 20 mb

3+ = G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung. In unserem Bereich handelt es sich fast immer um G 31-37 mb!

Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für alle Brenner und die entsprechenden Düsen, den Abstand Xmm der Primärlufteinstellung (siehe Abb. 3), die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammdüse, den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmeleistung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.

**Achtung:** Wenn der "dynamische" Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist.

**Merke:** Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 \_ 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 \_ 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen. Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

#### **2.4.1 KONTROLLE DES VORDRUCKES (PE) ABB. 2**

Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.  
Die Druckentnahmestelle Abb. 2 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden (Abb. 1 Pos. T) und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.  
Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

#### **2.4.2 KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (PI) ABB. 1**

Die Druckentnahmestelle befindet sich oberhalb des Düsenhalters (Abb. 1).  
Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol ummantelt werden, damit er nicht verbrennt.

#### **2.4.3 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG**

Die Wärmeleistung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der "kalibrierten" Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die laut Tabelle II bis zum Anschlag eingeschraubt werden muß.  
Den Brenner laut Kap. 6 "Anweisungen an den Verwender" in der Höchststufe (8) anzünden und nach etwa 15 Minuten Vorwärmzeit den Drehknopf auf die Kleinststufe (1) drehen.  
Merke: Bei der 2. und 3. Familie muß die Schraube zur Kleinststufeneinstellung (By-Pass) bis zum Anschlag eingeschraubt werden.

#### **2.4.4 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS**

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.  
Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.  
Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.  
Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

#### **2.5 BETRIEBSKONTROLLE**

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen.
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

#### **2.6 VORBEREITUNG DES VERWENDERS**

Dem Verwender müssen unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch der Brat- und Grillplatte "Fry-Top" sowie eventuelle Änderungen erklärt werden. Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

### **3. UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT EINER ANDEREN GASART**

Die Fettfangschale (18 Abb. 5) abnehmen.  
Den Drehknopf (20 Abb. 5), die Schrauben (17 Abb. 5) und das Schaltbrett abnehmen. Bei vorsichtiger Handhabung des Wulstes eventuell die Platte abnehmen.

#### **3.1 AUSTAUSCHEN DER LEITFLAMMENBRENNERDÜSE**

**MERKE:** Es wird empfohlen, die Glühkerze vorher abzunehmen (6 und 7 Abb. 1), damit sie nicht brechen kann.  
Um die Einspritzdüse der Leitflamme auszutauschen, die Mutter (4 Abb. 1) mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben und die Einspritzdüse (5 Abb. 1) mit der laut Tabelle II für die gewählte Gasart entsprechenden Düse ersetzen.

#### **3.2 AUSTAUSCHEN DER BRENNERDÜSE**

Die Brennerdüse (U Abb. 1) mit der laut Tabelle II für die gewählte Gasart entsprechenden Düse ersetzen.  
Den Leitflammenbrenner (8 Abb. 1) durch das Drehen des Drehknopfes (Abb. 3) auf die Stufe (★) anzünden, den Brenner (T Abb. 1) durch das Drehen des Drehknopfes auf die Stufe 8 anzünden.

#### **3.3 AUSTAUSCHEN DER KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE (BY-PASS)**

Die Kleinststufen-Einstellschraube (11 Abb. 2) auf dem Temperaturregler mit der Schraube ersetzen, die laut Tabelle der Einspritzdüsen II der gewählten Gasart entspricht.  
Die Einstellschraube der Kleinststufe bzw. By-Pass bis zum Anschlag eindrehen.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

## 4.

## AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Durchführung nur durch befugte technische Betreuungsstellen!

Vor dem Austauschen von Bestandteilen:

- den vorgeschalteten Gashahn zudrehen;
- die Fettfangschale abnehmen (18 Abb. 5);
- das Stirnbrett mit dem Drehknopf des Temperaturreglers abmontieren (Abb. 5 Pos. 17 und 20);
- die Schalenführung abmontieren.

### A) Sicherheitsventil/Temperaturregler (Abb. 2)

- Den Gasanschluß am Eingang (10) und Ausgang (13) mit dem 19er-Schlüssel ausschrauben.
- Den Ausgang (15) und die Versorgung des Leitflammenbrenners mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben.
- Das Thermoelement (16) mit einem 9er-Schlüssel ausschrauben.
- Den Wulst des Sitzes in der Platte (14) abmontieren.
- Die Kochplatte heben und auf den Boden setzen.
- Den neuen Temperaturregler einbauen.
- Die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) (11) kontrollieren; sie muß mit der Tabelle II übereinstimmen.

ACHTUNG: kontrollieren, daß der Wulst in der Platte gleich gestellt ist und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen überprüfen.

### B) Thermoelement (Abb. 1 und 2)

- Das Thermoelement des Sicherheitsventiles (16 Abb. 2) mit einem 9er-Schlüssel ausschrauben.
- Das Thermoelement der Leitflamme (1 Abb. 1) mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben.
- Das neue Thermoelement einbauen.

### C) Glühkerze (Abb. 1)

- Das Hochspannungskabel der Glühkerze (10) abtrennen.
- Die Mutter (9) mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben.
- Die neue Glühkerze einbauen.
- Das Hochspannungskabel wieder anschließen.

### D) Piezozünder (Abb. 5)

- Das Hochspannungskabel vom Zünder abtrennen.
- Die Mutter hinter dem Schaltbrett losschrauben (19).
- Den Piezozünder wieder einbauen.
- Den Schalenhalter wieder montieren.
- Das Stirnbrett (17) und den Drehknopf (20) wieder montieren.
- Die Fettfangschale (18 Abb. 5) wieder richtig einsetzen.
- Die Platte aufsetzen und den Wulst in die richtige Stellung versetzen.

## 5.

## ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

### 5.1 ANZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS ABB. 3 UND 5

- Zum Anzünden des Leitflammenbrenners den Drehknopf (20) drücken und bis auf das Zeichen (★) nach links drehen; an dieser Stelle den Drehknopf kräftig drücken und gleichzeitig den Knopf der Piezozündung (19) drücken.
- Der durch das Loch auf dem Schaltbrett (21) sichtbare Leitflammenbrenner wird anzünden; den Drehknopf noch etwa 15 Sekunden gedrückt halten und dann loslassen. Sollte die Leitflamme erlöschen, den Zündvorgang nochmals wiederholen.

## 5.2 ANZÜNDEN DES BRENNERS ABB. 3 UND 5

- Zum Anzünden und Einstellen des Brenners den Drehknopf auf die gewünschte Stufe drehen, wobei zu beachten ist, daß die Stufen von 8 bis 1 den folgenden ungefähren Temperaturen entsprechen:

TEMPERATURREGLER	EISENPLATTE	VERCHROMTE PLATTE
POS. 8 =	300 °C	260 °C
POS. 7 =	270 °C	235 °C
POS. 6 =	240 °C	210 °C
POS. 5 =	210 °C	190 °C
POS. 4 =	180 °C	170 °C
POS. 3 =	160 °C	150 °C
POS. 2 =	140 °C	140 °C
POS. 1 =	140 °C	140 °C

## 5.3 AUSSCHALTEN ABB. 3

- Zum Auslöschen des Brenners den Drehknopf wieder auf die Stufe  drehen und zur Gesamtausaltung auf die Stufe .

## 5.4 VERWENDUNG DER VERCHROMTEN PLATTE

### ANZÜNDEN:

Die lauwarmer Platte leicht mit Pflanzenöl ölen und abwarten, bis die Platte die gewünschte Temperatur erreicht.

### BRATEN UND GRILLEN:

Die optimale Temperatur beträgt etwa 240÷250°C. Diese Temperatur gestattet einen gesunden Kochvorgang ohne Verlust der Haupteigenschaften der Speisen: Schmackhaftigkeit, guter Duft und feines Aussehen.

### VERWENDUNG:

Die verchromte Platte absorbiert kein Fett wie dagegen die traditionellen Platten aus Eisen oder Gußeisen.

Zum Braten und Grillen kann die gesamte Plattenoberfläche genutzt werden.

### DAS METALL NICHT MIT SPITZEN ODER SCHNEIDIGEN GEGENSTÄNDEN ABSCHABEN! (Abb. 6)

sondern hitzefeste Plastikgegenstände oder Schaber aus Inox-Stahl mit abgerundeten Kanten verwenden.

Achtung: verwenden Sie nicht den Eckenschaber, der Kratzer auf der Platte verursachen und deren Leistungsfähigkeit und Putzbarkeit in unrückgängiger Weise beeinträchtigen würde. Die Klinge austauschen, wenn sie nicht einwandfrei scharf ist.

## 6.

## WARTUNG UND REINIGUNG

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

### KOCHPLATTE

- Die Platte häufig mit einem feuchten Tuch abwischen und danach einige Minuten lang in Betrieb setzen, wobei die Drehknöpfe auf die Höchststufe zu drehen sind, damit sie in der kürzest möglichen Zeit trocken kann. Daraufhin einen dünnen Film Vaselineöl auftragen.

### VERCHROMTE PLATTEN

- Die Platte häufig mit einem feuchten Tuch abwischen. Eventuelle Verkrustungen mit einem festen, geneigt gehaltenen Plastikschaber entfernen und danach die Platte mit einem Tuch abtrocknen. Daraufhin einen dünnen Film Vaselineöl auftragen.

### WICHTIG

Nach Verwendung von Reinigungsmitteln muß die Platte nachgespült und zum Trocknen einige Sekunden lang angeheizt werden. Von Zeit zu Zeit einen Ölfilm oder einen gleichwertigen Schutzfilm auftragen.

So bleibt die Platte immer wie neu erhalten.

### TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Auch die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

# ÍNDICE

<i>CAPÍTULO</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>PÁGINA</i>
	Advertencias generales .....	40
1.	Datos técnicos .....	41
1.1	Tabla I: DATos técnicos fry-top a gas Cat. II (Gas metano y G.PL.) .....	41
1.2	Ccaracterísticas técnicas .....	41
2.	Instrucciones para la instalación .....	42
2.1	Informaciones sobre el fry-top a gas serie Mínima .....	42
2.2	Instalación .....	43
2.2.1	Ley, normas y directivas técnicas a respetar .....	43
2.2.2	Lugar de instalación .....	43
2.2.3	Ubicación .....	43
2.2.4	Montaje de los equipos tope sobre la base de escarapate .....	43
2.3	Cconexión de la instalación del gas .....	44
2.3.1	Descarga de los productos de combustión bajo una campana de aspiración. ....	44
2.4	Cómo obtener la capacidad térmica nominal .....	44
2.4.1	Control de la presión anterior al aparato (Pe) .....	44
2.4.2	Control de la presión en el inyector (Pi) .....	44
2.4.3	Regulación de la capacidad térmica mínima .....	44
2.4.4	Control para el funcionamiento a gas líquido .....	45
2.5	Control del funcionamiento .....	45
2.6	Introducción del usuario .....	45
3.	Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas .....	45
3.1	Sustitución del inyector del quemador .....	45
3.2	Sustitución del inyector del quemador .....	45
3.3	Sustitución del tornillo del mínimo; by pass .....	45
4.	Sustitución de los componentes más importantes .....	45
5.	Intrucciones para el usuario .....	46
5.1	Encendido del quemador piloto .....	46
5.2	Encendido del quemador .....	46
5.3	Apagado .....	47
5.4	Uso de la plancha cromada .....	47
6.	Mantenimiento y limpieza .....	47
	TABLAII: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2 ....	58
	DATOS TÉCNICO .....	59
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN .....	70

## **ADVERTENCIAS GENERALES**

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

**EL TIPO DE BOQUILLA INDICADA EN LAS TABLAS ES FRUTO DE RIGUROSAS PRUEBAS DE LABORATORIO, POR LO QUE UNA SUSTITUCIÓN CON OTRO DIFERENTE, ADEMÁS DE ANULAR CUALQUIER GARANTÍA, NO APORTA NINGUNA MEJORA EN LAS PRESTACIONES O EN EL MONTAJE.**

**En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.**

La casa fabricante declina toda responsabilidad por posibles inexactitudes contenidas en el presente manual, imputables a errores de transcripción o imprenta. Se reserva además el derecho de aportar al producto las modificaciones que se consideren útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.



1.1 TABLA I: DATOS TÉCNICOS FRY-TOPA GAS CAT. II (GAS METANO Y G.PL.)

MODELO	DIMENSIONES EN mm.			TOMA DE GAS	CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL (Hj) W	CONSUMO GAS (15°C)			PESO NETO kg
	TIPO DE DESCARGA	EXTERIOR L x P x A*	PLANCHA L x P			GFL G30/G31 gh	METANO H G20 m³/h	METANO L G25 m³/h	
GFT46L	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46LC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46R	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46RC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT66L	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66R	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66RC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LR	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LRC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT106LR	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74
GFT106LRC	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74

L = Plancha lisa

LR = Plancha 50% L + 50% R

\*ALTURA TOTAL = 480 mm.

R = Plancha estriada

C = Plancha cromada

## 1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, sobre patas regulables y con plano de apoyo de goma.

- **PLANCHA** de acero especial de alta conducción térmica en el modelo liso y estriado, con bordes contra salpicaduras de acero inoxidable 18/10: versión C, mesa de trabajo cromada.
- **CUBETA** recoge líquidos y grasas de acero inoxidable AISI 304.
- **CALENTAMIENTO A GAS** con quemadores de llama autoestabilizada de acero inoxidable AISI 304, que garantizan una gran uniformidad de calentamiento de la plancha. Regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar para la interrupción automática del paso del gas en caso de que el quemador se apague accidentalmente. Encendido piezo eléctrico del piloto.
- **MANDOS INDEPENDIENTES** por cada zona plancha para temperaturas diferenciadas en los modelos GFT66 y GFT106.

## 2.

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

(Véanse las tablas de datos técnicos 1.1.

### OBSERVACIONES:

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 80°C y debe ser incombustible.

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

### 2.1 INFORMACIONES SOBRE EL FRY-TOP A GAS SERIE MINIMA.

El presente manual es válido para nuestros Fry-Top de la Serie Minima tipo A1 Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.). Véase la tabla.

La placa según las normas

EN 437y EN 203-1-2 se encuentra dentro del aparato y/o en la parte trasera.

Ejemplo de placa Italiana:

Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato

Pi = Presión en el inyector.

		Mod. <input type="text"/>	
		Serial N° DR <input type="text"/>	
<input type="text"/> V	<input type="text"/> Hz	<input type="text"/> kW	Type <input type="text"/>
Cat.	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL
	II2H3+	II2H3+	II2E3P
Ph (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
	FR - BE	NL	MT-CY
	II2E+3+	II2L3P	I3B/P
Ph (mbar)	20/25,29/37	25,37,50	30
	AT-CH		
	II2H3B/P		
Ph (mbar)	20,50		
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE
	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P
Ph (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50
			AL-IS-DK-FI-SE-BG LV
			II 2H3B/P
			I2H
Ph (mbar)			20,30
			20
$\Sigma Qn_{(Hi)}$ <input type="text"/> kW	G20 <input type="text"/> m³/h	G30 <input type="text"/> Kg/h	
	G25 <input type="text"/> m³/h	G31 <input type="text"/> Kg/h	

	Mod. <input type="text"/>	SN° <input type="text"/>		Pin.N° <input type="text"/>
Made by <input type="text"/>	<input type="text"/> Hz	<input type="text"/> kW	Type <input type="text"/>	
Cat.	<b>HU</b>			
	II2HS3B/P			
Ph (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Qn_{(Hi)}$ <input type="text"/> kW	G 20 <input type="text"/> m³/h	G 30 <input type="text"/> Kg/h		
	G 25.1 <input type="text"/> m³/h	G 31 <input type="text"/> Kg/h		

## 2.2 INSTALACIÓN

### 2.2.1 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, la cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación.
- Normas “Instalación de equipos a gas”
- Normas higiénicas.

### 2.2.2 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos  $2 \text{ m}^3/\text{h} * \text{Kw C.T}$  (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la nación en que se instala el mismo.

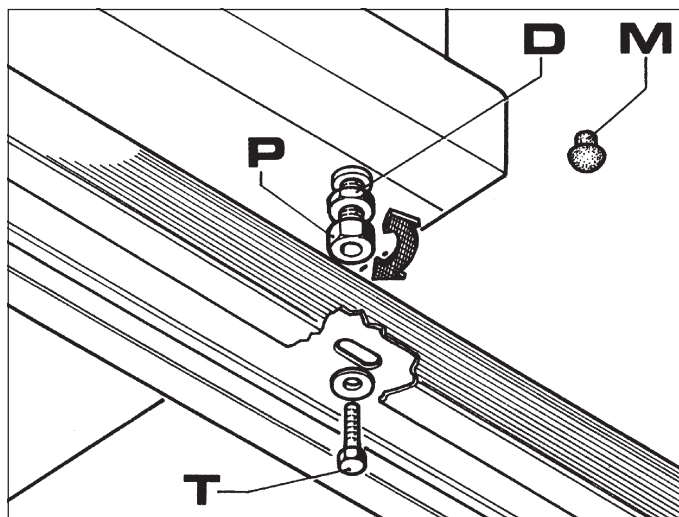
### 2.2.3 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para ser empotrado.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

### 2.2.4 MONTAJE DE LOS EQUIPOS TOPE SOBRE LA BASE DE ESCAPARATE

Destornilla y quitar los dos pies anteriores (P) del aparato a colocar sobre el escapeate, apoyarla luego sobre ésta de manera tal que los dos pies posteriores (N) se encajen en el ángulo de la base como se indice en la ilustración.

Apoyar completamente el aparato y fijarlo atornillando los dos pies anteriores (P) pasando a través de los agujeros predispuestos sobre la base para fijar el aparato.



## 2.3 CONEXIÓN DE LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato tiene que ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión indicadas en la tabla II.
  - La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con el quemador encendido (véase la Fig. 2 y art. 2.4.1).
  - El aparato ha sido probado y predispuesto para funcionar a gas metano H G20 - 20 mbar.
- \* Nota. Si la presión de la red varía más del 10% de la presión nominal se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**
- La conexión con la red de gas tiene que ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y tiene que ser colocado antes un grifo de intercepción homologado.
  - Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de empalme, con burbujas de jabón.

### 2.3.1 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN BAJO UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN.

#### APARATO DE TIPO: A1

El aparato a gas tiene que ser instalado debajo de una campana de aspiración cuya instalación tiene que realizarse en el respeto de las Normas. (Para este aparato debe ser de por lo menos 2 m<sup>3</sup>/h\* Kw C.T (Capacidad Térmica).

Controlar la aireación de la cocina: debe ser según las normas vigentes.

## 2.4 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Controlar si el aparato está predispuesto para el tipo de gas, presión y categoría correspondientes al gas de la red de suministro.

Esta indicación se encuentra en el embalaje y/o etiqueta del aparato.

Si el aparato está predispuesto para otro tipo de gas y presión, primero hay que hacer una transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas.

Véase la Tabla II para los inyectores, tornillo de mínimo (by-pass), regulación del aire de entrada, (X mm), el inyector del piloto y la presión del inyector del quemador principal.

Nota. Los nombres de los inyectores “2H” y “3+” se ven en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una cupla de gas y presión. En nuestro sector casi siempre se trata de G 31 - 37 mbar!

En la Tabla II se encuentran los principales tipos de gas y presión para cada quemador y los inyectores correspondientes, la distancia X mm. de la regulación del aire de entrada (véase la Fig. 3) el tornillo de mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo gas en l/h. (15°C) o en g/h en caso de G.P.L.

Atención: está prohibida la conexión si la presión “dinámica” del gas anterior al aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II; además el instalador debe comunicar a la empresa de suministro del gas que la presión de la red es demasiado baja.

Nota. Si la presión varía del + 10% de la presión nominal, por ejemplo para G20 - 22mbar se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.

Si la presión de la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 - 25 mbar advertir a la empresa de suministro del gas. Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde a los valores indicados en la Tabla II.

### 2.4.1 CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (PE) FIG. 2

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar).

La toma de presión Fig. 2 se encuentra en la conexión del gas G 1/”” detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador (Fig. 1 pos. T) y medir la presión “dinámica” anterior al aparato.

Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

### 2.4.2 CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (PI) FIG. 1

La toma de la presión se encuentra encima del porta inyector (fig. 1)

La manguera de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se quemé.

### 2.4.3 REGULACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica mínima se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass “calibrado”, apretado hasta el fondo según la Tabla II.

Encender el quemador como se describe en el Cap. 6 “Instrucciones para el usuario” en la posición mínima (8), girar después de unos 15 minutos el mando, colocándolo en la posición de mínimo (1).

Para la 2a. y la 3a. Familia el tornillo del mínimo by-pass se atornilla hasta el fondo.

#### **2.4.4 CONTROL PARA EL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO**

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II .

Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.

Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.

Véase también la publicación “Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.”

#### **2.5 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO**

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso.
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Controlar que la descarga de los gases de combustión sea normal.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

#### **2.6 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO**

Explicar el funcionamiento y el empleo del Fry-Top al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambios.

### **3. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS**

Sacar la cubeta recoge grasas (18 fig. 5).

Quitar el mando (20 fig. 5), los tornillos (17 fig. 5) y el tablero. Si fuera necesario sacar la plancha prestando atención al bulbo.


#### **3.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR**

NOTA: para no romper la bujía conviene desmontarla antes (6 y 7 Fig. 1).

Para cambiar el inyector piloto, hay que desenroscar la tuerca (4 fig. 1) con una llave del 10 y sustituir el inyector (5 fig. 1) con otro correspondiente al tipo de gas escogido e indicado en la tabla II.

#### **3.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR**

Sustituir el inyector del quemador (Fig. 1 pos. U) con otro adecuado para el tipo de gas escogido ateniéndose a la Tabla II.

Encender el quemador piloto (8 fig. 1) poniendo el mando (fig. 3) en la posición , encender el quemador (T fig. 1) poniendo el mando en la posición 8.

#### **3.3 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO; BY PASS**

Sustituir el tornillo del mínimo (Fig. 2 pos. 11) situado en el termostato con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores.

Girar hasta el final el tornillo de mínimo o by-pass.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

### **4. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES**

Tiene que ser efectuada sólo por un “Centro de Asistencia Autorizado” !

Para poder cambiar los siguientes componentes en primer lugar hay que:

- Cerrar el grifo de gas en la entrada;
- Quitar la cubeta recoge grasas (18 fig. 5);
- Desmontar el tablero delantero con el mando del termostato (fig. 5 pos. 17 y 20);
- Desmontar la guía de la cubeta.

#### **A) Válvula de seguridad/Termostato (Fig. 2)**

- Desenroscar las conexiones de entrada (10) y salida del gas (13) con una llave del 19.

- Desenroscar el termopar (16) con una llave del 9.
- Desmontar el bulbo de su alojamiento dentro de la plancha (14).
- Levantar la plancha y colocarla en el suelo
- Montar el termostato nuevo
- Controlar el tornillo del mínimo (by-pass) (11), tiene que corresponder a la tabla II.

ATENCIÓN: controlar que el bulbo se encuentre en la misma posición en la plancha y controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

#### **B) Termopar (Fig. 1 y 2)**

- Desenroscar el termopar de la válvula de seguridad (16 fig. 2) con una llave del 9;
- Desenroscar el termopar del piloto (1 fig. 1) con una llave del 10
- Montar el termopar nuevo.

#### **C) Bujía (Fig. 1)**

- Desconectar el cable de alta tensión de la bujía (6).
- Desenroscar la tuerca (9) con una llave del 10.
- Montar la bujía nueva.
- Conectar el cable de alta tensión.

#### **D) Encendedor piezo eléctrico (Fig. 5)**

- Desconectar el cable de alta tensión del encendido.
- Desenroscar la tuerca detrás del tablero (19)
- Montar el encendedor piezo eléctrico.
- Montar el porta cubeta
- Montar el tablero delantero (17) y el mando (20).
- Poner en posición la cubeta recoge grasas (18 fig. 6)
- Colocar la plancha y el bulbo en la posición justa.

## **5.**

## **INTRUCCIONES PARA EL USUARIO**

### **5.1 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PILOTO FIG. 3 Y 5**

- Para encender el quemador piloto apretar el mando (20) girándolo hacia la izquierda hasta el símbolo (✱), en esta posición apretar a fondo el mando, apretando al mismo tiempo el botón de encendido piezo eléctrico (19).
- El piloto, visible a través de la mirilla del tablero delantero (21), se enciende, mantener apretado el mando unos 15 segundos y luego soltarlo. Si el piloto se apaga repetir la operación.

### **5.2 ENCENDIDO DEL QUEMADOR FIG. 3 Y 5**

- Para encender y regular el quemador, girar el mando hasta la posición deseada, recordando que a las distintas posiciones de 8 a 1 corresponde una temperatura de aproximadamente:

<b>TERMOSTATO</b>	<b>PLANCHA DE HIERRO</b>	<b>PLANCHA CROMADA</b>
POS. 8 =	300 °C	260 °C
POS. 7 =	270 °C	235 °C
POS. 6 =	240 °C	210 °C
POS. 5 =	210 °C	190 °C
POS. 4 =	180 °C	170 °C
POS. 3 =	160 °C	150 °C
POS. 2 =	140 °C	140 °C
POS. 1 =	140 °C	140 °C

### 5.3 APAGADO (FIG. 3)

- Para apagar el quemador hay que colocar el mando en la posición (★), para el apagado total hay que colocar el mando en la posición (●).

### 5.4 USO DE LA PLANCHA CROMADA

#### ENCENDIDO:

Cuando la plancha está tibia humedecer apenas con aceite vegetal y luego esperar a que la plancha alcance la temperatura deseada.

#### COCCIÓN:

La cocción óptima se realiza a una temperatura de unos 240-250 °C. Esta temperatura permite realizar una cocción sana sin perder las características principales de las comidas: sabor, olor y aspecto.

#### MODO DE EMPLEO:

La plancha cromada no absorbe grasas como sucede con las planchas tradicionales de hierro o fundición.

La cocción se realiza en toda la superficie de la plancha. **NO RASPAR CON CUERPOS CON PUNTAS O CORTANTES DE METAL! (Fig. 6)**

sino usar útiles de plástico resistente a la temperatura o espátulas de acero inoxidable con bordes redondeados.

Atención: no usar raspadores con aristas porque producen estrías en la plancha comprometiendo irremediablemente el funcionamiento y la posibilidad de una buena limpieza. Sustituir la hoja en caso de que no estuviera perfectamente afilada.

## 6.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causan problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

#### PLANCHA

- Limpiar con frecuencia la plancha usando un trapo húmedo, luego hacerla funcionar algunos minutos, colocando los mandos en el máximo a fin de que se seque en el menor tiempo posible. Al final lubricarla con una ligera capa de aceite de vaselina.

#### PLANCHA CROMADA

- Limpiar con frecuencia la plancha usando un trapo húmedo. En caso de incrustaciones, utilizar un raspador de plástico resistente, usándolo inclinado, luego secar la plancha con un trapo. Al final lubricarla con una ligera capa de aceite de vaselina.

#### IMPORTANTE

Después del empleo de detergentes, enjuagar la plancha y encendiéndola algunos instantes, dejarla secar. Periódicamente extender una ligera capa de aceite u otro producto apto para la protección.

La plancha estará siempre como nueva.

#### PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave. El brillo se mantiene haciendo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

# ÍNDICE

<b>CAPÍTULO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>PÁGINA</b>
	Advertências gerais .....	49
1.	Dados técnicos .....	50
1.1	Tabela I: Dados técnicos fry-top a gás série mínima Cat. II (Gás metano e G.P.L.) .....	50
1.2	Características técnicas .....	50
2.	Instruções para a instalação .....	51
2.1	Informações sobre os fry-top a gás série mínima .....	51
2.2	Instalação .....	52
2.2.1	Lei, normas e directivas técnicas a respeitar .....	52
2.2.2	Local de instalação .....	52
2.2.3	Posicionamento .....	52
2.2.4	Montagem dos aparelhos tope sobre uma base de armário .....	52
2.3	Conexão na instalação do gás .....	53
2.3.1	Descarga dos produtos de combustão sob uma coifa de exaustão .....	53
2.4	Como obter o débito térmico nominal .....	53
2.4.1	Controlo da pressão a montante (pe) .....	53
2.4.2	Controlo da pressão no injector (pi) .....	53
2.4.3	Regulação do débito térmico mínimo .....	53
2.4.4	Controlo para o funcionamento a gás líquido .....	53
2.5	Controlo do funcionamento .....	54
2.6	Introdução do utilizador .....	54
3.	Transformação para o funcionamento com outro tipo de gás .....	54
3.1	Substituição do injector do queimador piloto .....	54
3.2	Substituição do injector do queimador .....	54
3.3	Substituição do parafuso do mínimo «by- pass» .....	54
4.	Substituição dos componentes mais importantes. ....	55
5.	Instruções para o utilizador .....	56
5.1	Acendimento do queimador piloto .....	56
5.2	Acendimento do queimador .....	56
5.3	Apagamento .....	56
5.4	Uso da placa cromada .....	56
6.	Manutenção e limpeza .....	57
	 TABELA II: PRESSÃO DE GÁS NAS DIVERSAS CATEGORIAS E PAÍSES. DE ACORDO COM A EN 437 - EN 203-1-2 .....	 58
	DADOS TÉCNICOS .....	59
	DIAGRAMAS DA INSTALAÇÃO .....	70



## **ADVERTÊNCIAS GERAIS**

- **Ler com atenção as advertências contidas neste manual, pois, fornecem importantes indicações relativas à segurança de instalação, de uso e de manutenção.**
- Conservar com cuidado este manual para quaisquer ulteriores consultas dos vários operadores.
- Depois de retirar a embalagem, verificar a integridade do aparelho e, em caso de dúvidas, não utilizar o aparelho e dirigir-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- Antes de ligar o aparelho, certificar-se que os dados indicados na etiqueta de características correspondam com os dados da rede de distribuição do gás.
- Este aparelho deve ser destinado só para o uso para o qual foi expressamente concebido, qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- O aparelho deve ser utilizado só por pessoa treinada para o uso do mesmo.
- Para eventual reparação dirigir-se somente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicitar o uso de peças sobresselentes originais.
- A falta de respeito pelas instruções acima, pode comprometer a segurança do aparelho.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos e de alta pressão.
- Não obstruir as aberturas ou fendas de aspiração ou de eliminação do calor.

**O TIPO DE INJECTOR INDICADO NAS TABELAS É FRUTO DE RIGOROSOS TESTES DE LABORATÓRIO, POR ISSO, UMA SUBSTITUIÇÃO COM OUTRO DIFERENTE, ALÉM DE INVALIDAR A GARANTIA, NÃO OFERECE NENHUMA MELHORIA NAS PERFORMANCES OU NA MONTAGEM DE INJECTORES INCORRECTOS.**

**Em caso de inobservância pelas normas contidas neste manual, tanto pelo utilizador quanto pelo técnico encarregado da instalação, a Firma declina qualquer responsabilidade e qualquer eventual acidente ou anomalia causados pela inobservância.**

A CASA FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR POSSÍVEIS INEXACTIDÕES CONTIDAS NESTE MANUAL, IMPUTÁVEIS A ERROS DE TRANSCRIÇÃO OU IMPRESSÃO. RESERVA-SE TAMBÉM O DIREITO DE EFECTUAR AO PRODUTO AS MODIFICAÇÕES QUE CONSIDERAR ÚTEIS OU NECESSÁRIAS, SEM PREJUDICAR AS CARACTERÍSTICAS ESSENCIAIS.

## 1.1 TABELA I: DADOS TÉCNICOS FRY-TOPA GÁS SÉRIE MÍNIMA CAT. II (GÁS METANO E G.P.L.)

MODELO	DIMENSÕES EM mm.			CONEXÃO DE GÁS	DÉBITO TÉRMICO TOTAL (Hi) kW	CONSUMO DE GÁS (15°C)			PESO LÍQUIDO kg
	TIPO DESCARGO	EXTERNO L x P x A*	PILACA L x P			GPL G30/G31 gh	METANO H G20 m³/h	METANO L G25 m³/h	
GFT46L	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46LC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46R	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT46RC	A	400x600x290	390x460	G 1/2"	5,1	402 - 396	0,540	0,628	38
GFT66L	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66R	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66RC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LR	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT66LRC	A	600x600x290	590x460	G 1/2"	10,2	805 - 792	1,080	1,280	56
GFT106LR	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74
GFT106LRC	A	1000x600x290	990x460	G 1/2"	15,3	1206 - 1188	1,620	1,910	74

L = Placa Lisa      LR = Placa 50% L + 50% R      \*ALTURA TOTAL = 480 mm.  
R = Placa Estriada      C = Placa Cromada

## 1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estrutura de suporte em aço inox AISI 304, montada sobre pés reguláveis em altura e com plano de apoio de borracha.

- **PLACA** de cozedura em aço especial de alta condutibilidade térmica na versão lisa e estriada, com rebordo perimetral anti-salpico em aço inox 18/10; versão C, plano de trabalho cromado.
- **GAVETA** para recolher líquidos e gorduras em aço inox AISI 304.
- **AQUECIMENTO A GÁS** mediante queimadores com chama auto estabilizante em aço inox AISI 304, que garantem uma elevada uniformidade de aquecimento da placa. Regulação termostática da temperatura com válvula de segurança e termopar para a interrupção do fluxo do gás em caso de apagamento acidental do queimador piloto. Ignição piezoelétrico do piloto.
- **COMANDOS INDEPENDENTES** para cada zona da placa para temperaturas diferenciadas nos modelos GFT66 e GFT106.

## 2.

## INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

A instalação e a eventual transformação para o uso de outros tipos de gases, deve ser efectuada por pessoas qualificadas segundo as normas em vigor.

Ver as tabelas dos dados técnicos: 1.1.

### ADVERTÊNCIAS:

Se o aparelho for instalado contra uma parede, esta última deve resistir aos valores de temperatura de 80°C e deve ser incombustível. Antes de realizar a instalação, extrair a película de protecção de plástica do revestimento, eliminando os eventuais resíduos adesivos com produto indicado para a limpeza de aço inoxidável. Instalar o aparelho em posição horizontal, a correcta posição obter-se-á rodando os pés niveladores. Se o aparelho for instalado individualmente aconselha-se fixá-lo, para tornar mais segura a sua estabilidade.

### 2.1 INFORMAÇÕES SOBRE OS FRY-TOP A GÁS SÉRIE MÍNIMA

Este manual é válido para os nossos Fry-top série Mínima do tipo A1 Categoria II (Gás natural e Líquido G.P.L.).

Ver tabela 1.1.

A etiqueta segundo as normas EN437 e EN 203-1-2 encontra-se

no interior do aparelho e/ou na parte traseira.

Exemplo de etiqueta italiana:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressão a montante

Pi = Pressão no injector

		Mod.		Serial N° DR			
V	Hz	kW		Type	Tipo		
Cat.	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Pn (mbar)	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV		
Pn (mbar)	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H		
	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20		
$\Sigma Q_n$ (Hi)		kW	G20		m³/h	G30	
			G25		m³/h	G31	
							Kg/h

	Mod.	SN°		Pin.N°
Made by		Hz	kW	Type
Cat.	<b>HU</b>			
Pn (mbar)	II2HS3B/P			
	25,25,30/30			
$\Sigma Q_n$ (Hi)		kW	G 20	
			G 25.1	
			G 30	
			G 31	
				Kg/h

## 2.2 INSTALAÇÃO

### 2.2.1 1 LEI, NORMAS E DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPEITAR

Para a instalação devem ser observadas as seguintes normas:

- Prescrições em vigor contra acidentes e anti-incêndio.
- A regulamentação da companhia distribuidora de gás, a qual deve dar a sua aprovação para a instalação.
- Normas «Instalação de equipamentos a gás».
- Normas higiénicas.

### 2.2.2 LOCAL DE INSTALAÇÃO

- O aparelho deve ser instalado em locais com suficiente ventilação. Este aparelho requer uma aspiração de pelo menos 2 m<sup>3</sup>/h • kW P.T. (Débito Térmico).
- Instalar o aparelho segundo quanto previsto pelas normas de segurança UNI - CIG 8723, lei N° 46 de 5- 3- 90 e D.M. N° 74 de 12.04.96.

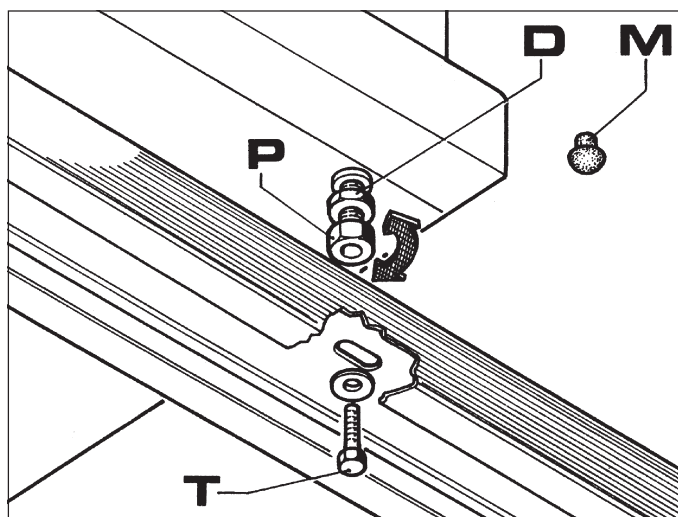
### 2.2.3 POSICIONAMENTO

- Os vários aparelhos podem ser instalados individualmente ou combinados com outros aparelhos da nossa gama.
- Este aparelho não é indicado para o encaixe.
- A distância das paredes laterais e traseira deve ser no mínimo de 10 cm, se a distância for inferior ou o material das paredes ou do pavimento forem inflamáveis, é indispensável aplicar um isolante térmico.

### 2.2.4 MONTAGEM DOS APARELHOS TOPE SOBRE UMA BASE DE ARMÁRIO

Desenroscar e extrair os dois pés dianteiros (P) do aparelho a ser colocado sobre a base do armário, apoiá-lo depois sobre esta base fazendo com que os dois pés traseiros (N) encaixem-se no canto da base como ilustrado na figura.

Apoiar completamente o aparelho e fixá-lo enroscando os dois pés dianteiros (P) passando através dos orifícios predispostos na base para a fixação do aparelho.



## 2.3 CONEXÃO NA INSTALAÇÃO DO GÁS

- O aparelho deve ser alimentado com gás que contenha as características e a pressão indicadas na tabela II.
- A pressão do gás mede-se na tomada de pressão inicial com o queimador aceso (ver Fig. 2 e art. 2.4.1).
- O aparelho está aprovado e predisposto para funcionar a gás metano H G20 - 20 mbar.
- \* N.B. Se a pressão de rede variar mais de +10% em relação à pressão nominal, aconselha-se montar um regulador de pressão a montante do aparelho para garantir a pressão nominal.
- A ligação na rede do gás deve ser efectuada com tubo metálico de secção adequada e deve ser inserido antes de uma torneira de interceptação homologada.
- Após a ligação na rede do gás, controlar que não hajam fugas nos pontos de união com bolhas de sabão.

### 2.3.1 DESCARGA DOS PRODUTOS DE COMBUSTÃO SOB UMA COIFA DE EXAUSTÃO.

#### APARELHO DO TIPO: A1

O aparelho a gás deve ser instalado sob uma coifa de exaustão, cuja instalação deve ter características em conformidade com as normas. Este aparelho necessita de pelo menos 2 m<sup>3</sup>/h • kW P.T. (Débito Térmico).

## 2.4 COMO OBTER O DÉBITO TÉRMICO NOMINAL

Controlar se o aparelho está predisposto para o tipo de gás, pressão e categoria que corresponda com o gás disponível de rede. Esta indicação encontra-se na embalagem e/ou etiqueta aplicada no aparelho.

Se o aparelho for predisposto para outro tipo de gás e pressão, é necessário antes efectuar uma transformação para o funcionamento com outro tipo de gás.

Ver a Tabela II para o injector, parafuso do mínimo (by- pass), o injector do piloto e a pressão no injector do queimador principal.

N.B. Os nomes dos injectores «2H» e «3+» estão visíveis na parte esquerda da Tabela II. 2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar e/ou G 31 - 37 mbar uma par de gás e pressão. No nosso sector trata-se quase sempre de G 31 - 37 mbar!

Na Tabela II estão indicados os tipos de gases e pressão para todos os queimadores e os relativos injectores, o parafuso do mínimo (by- pass), o injector do piloto, a pressão máxima e mínima no injector, o débito térmico máximo e mínimo e o consumo de gás em l/h (15°C) ou em g/h em caso de G.P.L.

Atenção: Se a pressão «dinâmica» do gás, a montante do aparelho, for inferior à pressão mínima da Tabela II, a ligação está proibida; para além, o instalador deve comunicar à companhia do gás que a pressão de rede é demasiadamente baixa.

N.B. Se a pressão variar mais de +10% da pressão nominal p.e. para G 20 - 22 mbar, aconselha-se montar um regulador de pressão a montante do aparelho para garantir a pressão nominal.

Se a pressão de rede for superior à pressão máxima da Tabela II p.e. para G 20 - 25 mbar, avisar a companhia do gás.

Controlar se a pressão de entrada e no injector corresponde com os valores indicados na Tabela II.

### 2.4.1 CONTROLO DA PRESSÃO A MONTANTE (PE) FIG. 2

A pressão é medida com um manómetro 0 ÷ 80 mbar (Precisão de pelo menos 0,1 mbar).

A tomada de pressão Fig. 2 encontra-se na rampa do gás G 1/2" atrás do painel; desenroscar o parafuso (A) da tomada de pressão (B), conectar a mangueira de silicone no manómetro, acender o queimador (Fig. 1 pos. T) e medir a pressão «dinâmica» a montante.

Montar novamente o parafuso (A) com guarnição de vedação do gás (C), controlar a vedação do gás com bolhas de sabão.

### 2.4.2 CONTROLO DA PRESSÃO NO INJECTOR (PI) FIG. 1

A tomada de pressão encontra-se embaixo do suporte dos injectores (fig. 1).

A mangueira de silicone é indicada para altas temperaturas e deve ser protegida com papel alumínio para evitar que queime.

### 2.4.3 REGULAÇÃO DO DÉBITO TÉRMICO MÍNIMO

O débito térmico mínimo justo, é obtido com o parafuso do mínimo by- pass «calibrado», enroscado a fundo segundo a Tabela II.

Acender o queimador como descrito no Cap. 5 «Instruções para o utilizador» em posição máxima (8), girar o manípulo em posição mínima (1) após cerca de 15 minutos desde o pré-aquecimento.

Para a 2ª e a 3ª Família, o parafuso do mínimo by- pass deve ser enroscado até o fundo.

### 2.4.4 CONTROLO PARA O FUNCIONAMENTO A GÁS LÍQUIDO

Controlar se os injectores montados correspondem com a indicação das Tabelas II.

Verificar se a pressão de entrada corresponde com as indicações da Tabela II.

Controlar se a instalação de gás G.P.L. tem dois reguladores de pressão com suficiente capacidade e se a capacidade de evaporação pode ser considerada suficiente.

Ver também a publicação «Normas de instalação e características de instalações de gás G.P.L.».

## 2.5 CONTROLO DO FUNCIONAMENTO

- Colocar o aparelho a funcionar segundo as instruções de uso.
- Controlar que não hajam fugas de gás.
- Controlar o acendimento e o interacendimento do queimador piloto e queimador principal.
- Verificar a descarga regular dos gases da combustão.
- Escrever em uma pequena etiqueta adesiva, de colar na etiqueta aplicada no aparelho, para qual gás e pressão o aparelho foi regulado.

## 2.6 INTRODUÇÃO DO UTILIZADOR

Explicar o funcionamento e o uso do Fry-top ao utilizador usando o manual de instruções e ilustrar eventuais modificações. Deixar o manual de instruções nas mãos do utilizador e explicar que deve ser utilizado para outras consultas.

# 3. TRANSFORMAÇÃO PARA O FUNCIONAMENTO COM OUTRO TIPO DE GÁS

Extrair a gaveta para recolher gorduras (18 fig. 5).

Extrair o manípulo (20 fig. 5), os parafusos (17 fig. 5) e o painel. Eventualmente extrair a placa prestando atenção ao bulbo.

### 3.1 SUBSTITUIÇÃO DO INJECTOR DO QUEIMADOR PILOTO

N.B. para não quebrar a vela de ignição, convém desmontá-la antes (6 e 7 Fig. 1).

Para substituir o injector do piloto, é necessário desenroscar a porca (4 fig. 1) com uma chave 10 e substituir o injector (5 fig. 1) com o correspondente ao tipo de gás pré-escolhido e indicado na tabela II.

### 3.2 SUBSTITUIÇÃO DO INJECTOR DO QUEIMADOR.

Substituir o injector do queimador (U fig. 1) com o correspondente ao tipo de gás pré-escolhido e indicado na Tabela II.

Acender o queimador piloto (8 fig. 1) levando o manípulo (fig. 3) na posição (★), acender o queimador (T fig. 1) levando o manípulo em posição 8.

### 3.3 SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO «BY-PASS»

Substituir o parafuso do mínimo (11 fig. 2) situado no termostato com o correspondente ao tipo de gás pré-escolhido, respeitando a Tabela de injectores II.

Girar até o fundo o parafuso do mínimo ou by-pass.

Terminada a substituição dos injectores aplicar, encima da etiqueta já existente, a etiqueta que vem fornecida com a máquina onde está indicado o novo tipo de gás.

Deve ser efectuada só por uma assistência técnica autorizada!

Para substituir estes componentes deve-se antes:

- Fechar a torneira do gás a montante.
- Extrair a gaveta para recolher gorduras (18 fig. 5).
- Desmontar o painel frontal com o manípulo do termostato (fig. 5 pos. 17 e 20).
- Desmontar a guia da gaveta.

**A) Válvula de segurança/Termostato (fig. 2)**

- Desenroscar as conexões de entrada (10) e saída de gás (13) com uma chave 19
  - Desenroscar a saída (15) e a alimentação do queimador piloto com uma chave 10
  - Desenroscar o termopar (16) com uma chave 9
  - Desmontar o bulbo do seu alojamento dentro da placa (14)
  - Elevar a placa de cozedura e apoiá-la no chão.
  - Montar um termostato novo.
  - Controlar o parafuso do mínimo (by pass) (11); deve corresponder com a tabela II.
- ATENÇÃO: controlar que o bulbo seja posicionado correctamente na placa (ver fig. 4), para placas cromadas figura à direita, para todas as outras placas figuras à esquerda; controlar a vedação do gás com bolhas de sabão.

**B) Termopar (fig. 1 e 2)**

- Desenroscar o termopar da válvula de segurança (16 fig. 2) com uma chave 9
- Desenroscar o termopar do piloto (1 fig. 1) com uma chave 10
- Montar um termopar novo.

**C) Vela de ignição (fig. 1)**

- Desconectar o cabo de alta tensão da vela de ignição (6)
- Desenroscar a porca (7) com uma chave 10
- Montar uma vela de ignição nova
- Conectar o cabo de alta tensão

**D) Acendedor piezoeléctrico (fig. 5)**

- Desconectar o cabo de alta tensão do acendedor
- Desenroscar a porca atrás do painel (19)
- Montar novamente o acendedor piezoeléctrico
- Montar novamente o porta-cuba
- Montar novamente o painel (17) e o manípulo (20)
- Colocar em posição a gaveta para recolher gorduras (18 fig. 5)
- Posicionar a placa e o bulbo na posição certa.

**5.1 ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PILOTO FIG. 3 E 5**

- Para acender o queimador piloto, carregar no manípulo (20) rodando-o para a esquerda em correspondência do símbolo (✱), alcançada a posição, carregar a fundo no manípulo apertando simultaneamente o botão de ignição do piezoelétrico (19).
- O piloto, visível através do orifício posto no painel (21) acender-se-á, manter carregado no manípulo durante cerca de 15 segundos e depois, soltá-lo. Se o piloto apagar, repetir a operação de acendimento.

**5.2 ACENDIMENTO DO QUEIMADOR FIG. 3 E 5**

- Para acender e regular o queimador, girar o manípulo na posição desejada, recordando-se que as posições de 8 a 1 corresponde uma temperatura de aproximadamente:

TERMOSTATO	PLACA IN FERRO	PLACA CROMADA
POS. 8 =	300 °C	260 °C
POS. 7 =	270 °C	235 °C
POS. 6 =	240 °C	210 °C
POS. 5 =	210 °C	190 °C
POS. 4 =	180 °C	170 °C
POS. 3 =	160 °C	150 °C
POS. 2 =	140 °C	140 °C
POS. 1 =	140 °C	140 °C

**5.3 APAGAMENTO FIG. 3**

- Para apagar o queimador, colocar o manípulo em posição (✱) para o apagamento total, colocar o manípulo em posição (●).

**5.4 USO DA PLACA CROMADA****ACENDIMENTO:**

Quando a placa estiver morna, humedecer apenas com óleo vegetal e, logo, aguardar que a placa alcance a temperatura desejada.

**COZEDURA:**

A cozedura optimal realiza-se a uma temperatura de cerca de 240÷250°C. Esta temperatura permite realizar uma cozedura sã, sem fazer com que os alimentos percam as características principais: sabor, odor e aspecto.

**MODO DE USO:**

A placa cromada não absorve gorduras, como acontece com as placas tradicionais de ferro ou de gusa.

A cozedura realiza-se em toda a superfície da placa.

**NÃO RASPAR COM CORPOS PONTEAGUDOS OU CORTANTES DE METAL! (Ver Fig. 6),**

mas usar utensílios de plástico resistentes à temperatura ou espátulas de aço inox com bordas arredondadas.

Atenção: não usar o raspador pela ponta, porque esta risca a placa comprometendo irremediavelmente o funcionamento e a limpeza. Substituir a lâmina se não estiver perfeitamente afiada.



- Limpar diariamente as partes de aço inox com água morna ensaboada, depois enxaguar abundantemente e enxugar com cuidado.
- Evitar, absolutamente, limpar o aço inox com palhinha de aço, escova ou raspadores de aço comum, pois, podem depositar partículas ferrosas que se oxidam provocando pontos de ferrugem. Eventualmente pode ser usada lã de aço inoxidável passada no sentido satinado.
- Se o aparelho não for utilizado por longos períodos, passar com força sobre todas as superfícies de aço um pano apenas embebido com óleo de vaselina, de modo a aplicar um véu de protecção. Arejar periodicamente o local.

**PLANO DE COZEDURA**

- Limpar amiúde a placa usando um trapo húmido, depois colocá-la a funcionar durante alguns minutos posicionando os manípulos ao máximo a fim de enxugá-la o mais rápido possível. No final lubrificá-la com uma leve camada de óleo de vaselina.

**PLACAS CROMADAS**

- Limpar amiúde a placa usando um trapo húmido. Para extrair eventuais incrustações, utilizar um raspador de plástico resistente, usando-o inclinado, depois enxugar a placa com um trapo. No final lubrificá-la com uma leve camada de óleo de vaselina.

**IMPORTANTE**

Após o emprego de detergentes, enxaguar a placa e acendê-la por alguns instantes e deixá-la enxugar. Periodicamente, aplicar um véu de óleo ou produto semelhante de protecção. A placa estará sempre como nova.

**PARTES DE AÇO INOXIDÁVEL**

- As peças de aço inox também devem ser limpas com água ensaboada e depois enxugadas com um pano macio. O brilho se mantém repetindo esta operação periodicamente, com (POLISH) líquido, um produto que se encontra em qualquer lugar.



## DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECHNIQUES TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO – DADOS TÉCNICOS

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos		GFT46....	GFT66....	GFT106....	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)	5,1	10,2	15,3	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m <sup>3</sup> /h	0,540	2x540	3x540
	G30/31	Kg/h	0,402/0,396	2x0,402/2x0,396	3x0,402/3x0,396
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20	120/250L	2X120/250L	3X120/250L	
R.D.A. X mm		-	20	20	
BY PASS-1/100 mm		100	2x100	3x100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)	1,5	2X1,5	3X1,5	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20	27	2X27	3X27	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37	78/250K	2X78/250K	3X78/250K	
R.D.A. X mm		-	-	-	
BY PASS-1/100 mm		1X65	2X65	3X65	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)	1,5	2X1,5	3X1,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37	19	2X19	3X19	
<b>Country</b>	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
IT – IE – GR – GB – ES-PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung

Regulación de la entrada del aire

<b>TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII</b>					
<b>Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos</b>					
<b>Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.</b>					
<b>Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos</b>		<b>GFT46....</b>	<b>GFT66....</b>	<b>GFT106....</b>	
<b>Tipo – Type – Bauart</b>		<b>A1</b>	<b>A1</b>	<b>A1</b>	
<b>Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal</b>	<b>(kW)</b>	<b>5,1</b>	<b>10,2</b>	<b>15,3</b>	
<b>Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas</b>	<b>G20</b>	<b>m³/h</b>	<b>0,540</b>	<b>2x540</b>	<b>3x540</b>
	<b>G30/31</b>	<b>Kg/h</b>	<b>0,402/0,348</b>	<b>2x0,402/2x0,348</b>	<b>3x0,402/3x0,348</b>
<b>Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>	<b>G20 mbar 20</b>	<b>120/250L</b>	<b>2x120/250L</b>	<b>3x120/250L</b>	
<b>R.D.A. X mm</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>BY PASS-1/100 mm</b>		<b>100</b>	<b>2X100</b>	<b>3X100</b>	
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>	<b>(kW)</b>	<b>1,5</b>	<b>2X1,5</b>	<b>3X1,5</b>	
<b>Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>	<b>G20 mbar 20</b>	<b>27</b>	<b>2X27</b>	<b>3X27</b>	
<b>Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>	<b>G30/31 mbar 50/50</b>	<b>72/250K</b>	<b>2X72/250K</b>	<b>3X72/250K</b>	
<b>R.D.A. X mm</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>BY PASS-1/100 mm</b>		<b>55</b>	<b>2X55</b>	<b>3X55</b>	
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>	<b>(kW)</b>	<b>1,5</b>	<b>2X1,5</b>	<b>3X1,5</b>	
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>	<b>G30/31 mbar 50/50</b>	<b>14</b>	<b>2X14</b>	<b>3X14</b>	
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G20</b>	<b>G30/G31</b>	
<b>AT-CH</b>	<b>II2H3B/P</b>	<b>p(mbar)</b>	<b>20</b>	<b>50/50</b>	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung

Regulación de la entrada del aire

<b>TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI</b>					
<b>Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos</b>					
<b>Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.</b>					
<b>Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos</b>			<b>GFT46....</b>	<b>GFT66....</b>	<b>GFT106....</b>
<b>Tipo – Type – Bauart</b>			<b>A1</b>	<b>A1</b>	<b>A1</b>
<b>Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal</b>		<b>(kW)</b>	<b>5,1</b>	<b>10,2</b>	<b>15,3</b>
<b>Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas</b>		<b>G20</b>	<b>m³/h</b>	<b>0,540</b>	<b>2x540</b>
		<b>G25</b>	<b>m³/h</b>	<b>0,574</b>	<b>2x0,574</b>
		<b>G30/31</b>	<b>Kg/h</b>	<b>0,402/0,396</b>	<b>2x0,402/2x0,396</b>
<b>Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>		<b>G20 mbar 20 – G25 mbar 25</b>	<b>120/250L</b>	<b>2x120/250L</b>	<b>3x120/250L</b>
<b>R.D.A. X mm</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>BY PASS-1/100 mm</b>			<b>100</b>	<b>2x100</b>	<b>3x100</b>
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>		<b>(kW)</b>	<b>1,5</b>	<b>2X1,5</b>	<b>3X1,5</b>
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>		<b>G20 mbar 20 – G25 mbar 25</b>	<b>27</b>	<b>2X27</b>	<b>3X27</b>
<b>Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>		<b>G30/31 mbar 28-30/37</b>	<b>78/250K</b>	<b>2X78/250K</b>	<b>3X78/250K</b>
<b>R.D.A. X mm</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>BY PASS-1/100 mm</b>			<b>1X65</b>	<b>2X65</b>	<b>3X65</b>
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>		<b>(kW)</b>	<b>1,5</b>	<b>2X1,5</b>	<b>3X1,5</b>
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>		<b>G30/31 mbar 28-30/37</b>	<b>19</b>	<b>2X19</b>	<b>3X19</b>
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G20/G25</b>	<b>G30/G31</b>	
<b>BE – FR</b>	<b>II2E+3+</b>	<b>p(mbar)</b>	<b>20/25</b>	<b>28-30/37</b>	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Technische date – Datostécnicos					
Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos		GFT46....	GFT66....	GFT106....	
Tipo – Type – Bauart		A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)	5,1	10,2	15,3	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m <sup>3</sup> /h	0,540	2x540	3x540
	G30/31	Kg/h	0,402/0,348	2x0,402/2x0,348	3x0,402/3x0,348
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20	120/250L	2X120/250L	3X120/250L	
R.D.A. X mm		-	-	-	
BY PASS-1/100 mm		100	2x100	3x100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)	1,5	2X1,5	3X1,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20	27	2X27	3X27	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30	78/250K	2X78/250K	3X78/250K	
R.D.A. X mm		-	-	-	
BY PASS-1/100 mm		1X65	2X65	3X65	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)	1,5	2X1,5	3X1,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30	19	2X19	3X19	
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G20</b>	<b>G30/G31</b>	
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	II2H3B/P	p(mbar)	20	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII						
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos						
Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.						
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GFT46....	GFT66....	GFT106....	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)	5,1	10,2	15,3	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch – Consumición del gas		G20	m <sup>3</sup> /h	0,540	2x0,540	3x0,540
		G25	m <sup>3</sup> /h	0,628	2x0,628	3x0,628
		G30/31	Kg/h	0,402/0,348	2x0,402/2x0,348	3x0,402/3x0,348
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal		G20 mbar 20	120/250L	2X120/250L	3X120/250L	
R.D.A. X mm			-	-	-	
BY PASS-1/100 mm			100	2X100	3X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.		(kW)	1,5	2X1,5	3X1,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto		G20 mbar 20	27	2X27	3X27	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal		G25 mbar 20	130/250L	2X130/250L	3X130/250L	
R.D.A. X mm			-	-	-	
BY PASS-1/100 mm			100R	2X100R	3X100R	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.		(kW)	1,5	2X1,5	3X1,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto		G25 mbar 20	20	20	20	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal		G30/31 mbar 50/50	72/250K	2X72/250K	3X72/250K	
R.D.A. X mm			-	-	-	
BY PASS-1/100 mm			55	2X55	3X55	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.		(kW)	1,5	2X1,5	3X1,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto		G30/31 mbar 50/50	14	2X14	3X14	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31	
DE	II2ELL/3B/P	p(mbar)	20	20	50/50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI I					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Technische date – Datostécnicos					
Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GFT46....	GFT66....	GFT106....
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		5,1	10,2	15,3
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G25	m³/h	0,628	2x0,628	3x0,628
	G31	Kg/h	0,396	2x0,396	3x0,396
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		125/250L	2X125/250L	3X125/250L
R.D.A. X mm			-	-	-
BY PASS-1/100 mm			100R	100R	100R
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,36	2X1,36	3X1,36
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		27	2X27	3X27
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		78/250K	2X78/250K	3X78/250K
R.D.A. X mm			-	-	-
BY PASS-1/100 mm			1X65	2X65	3X65
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,5	2X1,5	3X1,5
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		19	2X19	3X19
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		76/250K	2X76/250K	3X76/250K
R.D.A. X mm			-	-	-
BY PASS-1/100 mm			55	2X55	3X55
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,35	2X1,35	3X1,35
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		14	2X14	3X14
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G25</b>	<b>G31</b>	<b>G31</b>
NL	II2L3P	p(mbar)	25	37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm –

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;  
Regulación de la entrada del aire

R: regolabile ; Adjustable ; Réglable ; Justierbar ; Ajustable



<b>TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII</b>					
<b>Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos</b>					
<b>Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.</b>					
<b>Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos</b>			<b>GFT46....</b>	<b>GFT66....</b>	<b>GFT106....</b>
<b>Tipo – Type – Bauart</b>			<b>A1</b>	<b>A1</b>	<b>A1</b>
<b>Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal</b>	<b>(kW)</b>		<b>5,1</b>	<b>10,2</b>	<b>15,3</b>
<b>Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas</b>	<b>G20</b>	<b>m³/h</b>	<b>0,540</b>	<b>2x0,540</b>	<b>3x0,540</b>
	<b>G31</b>	<b>Kg/h</b>	<b>0,396</b>	<b>2x0,396</b>	<b>3x0,396</b>
<b>Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>	<b>G20 mbar 20</b>		<b>120/250L</b>	<b>2X120/250L</b>	<b>3X120/250L</b>
<b>R.D.A. X mm</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>BY PASS-1/100 mm</b>			<b>100</b>	<b>2X100</b>	<b>3X100</b>
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>	<b>(kW)</b>		<b>1,5</b>	<b>2X1,5</b>	<b>3X1,5</b>
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>	<b>G20 mbar 20</b>		<b>27</b>	<b>2X27</b>	<b>3X27</b>
<b>Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>	<b>G31 mbar 37</b>		<b>78/250K</b>	<b>2X78/250K</b>	<b>3X78/250K</b>
<b>R.D.A. X mm</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>BY PASS-1/100 mm</b>			<b>1X65</b>	<b>2X65</b>	<b>3X65</b>
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>	<b>(kW)</b>		<b>1,5</b>	<b>2X1,5</b>	<b>3X1,5</b>
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>	<b>G31 mbar 37</b>		<b>19</b>	<b>2X19</b>	<b>3X19</b>
<b>Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>	<b>G31 mbar 50</b>		<b>76/250K</b>	<b>2X76/250K</b>	<b>3X76/250K</b>
<b>R.D.A. X mm</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>BY PASS-1/100 mm</b>			<b>55</b>	<b>2X55</b>	<b>3X55</b>
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>	<b>(kW)</b>		<b>1,35</b>	<b>2X1,35</b>	<b>3X1,35</b>
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>	<b>G31 mbar 50</b>		<b>19</b>	<b>2X19</b>	<b>3X19</b>
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G20</b>	<b>G31</b>	<b>G31</b>
<b>LU</b>	<b>I12E3P</b>	<b>p(mbar)</b>	<b>20</b>	<b>37</b>	<b>50</b>

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm –

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Technische date – Datostécnicos					
Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GFT46....	GFT66....	GFT106....
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal		(kW)	5,1	10,2	15,3
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas		G20	m <sup>3</sup> /h	0,540	2x540
		G31	Kg/h	0,396	2x0,396
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal		G20 mbar 20	120/250L	2X120/250L	3X120/250L
R.D.A. X mm		-	-	-	-
BY PASS-1/100 mm		100	2x100	3x100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.		(kW)	1,5	2X1,5	3X1,5
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto		G20 mbar 20	27	2X27	3X27
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal		G31 mbar 37	78/250K	2X78/250K	3X78/250K
R.D.A. X mm		-	-	-	-
BY PASS-1/100 mm		1X65	2X65	3X65	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.		(kW)	1,5	2X1,5	3X1,5
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto		G31 mbar 37	19	2X19	3X19
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	
PL	I12E3P	p(mbar)	20	37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm –

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GFT46....	GFT66....	GFT106....
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		5,1	10,2	15,3
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,540	2x540	3x540
	G30/G31	Kg/h	0,402/0,396	2x0,402/2x0,396	3x0,402/3x0,396
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		120/250L	2X120/250L	3X120/250L
R.D.A. X mm			-	-	-
BY PASS-1/100 mm			100	2X100	3X100
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,5	2X1,5	3X1,5
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		27	2X27	3X27
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 28-30/37		78/250K	2X78/250K	3X78/250K
R.D.A. X mm			-	-	-
BY PASS-1/100 mm			65	2X65	3X65
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,5	2X1,5	3X1,5
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 28-30/37		1X19	2x19	3x19
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		72/250K	2X72/250K	3X72/250K
R.D.A. X mm			-	-	-
BY PASS-1/100 mm			55	2X55	3X55
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,5	2X1,5	3X1,5
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		1X14	2X14	3X14
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G20</b>	<b>G30/G31</b>	<b>G30/G31</b>
PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	50/67

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primari air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung

Regulación de la entradadel aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GFT46....	GFT66....	GFT106....
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		5,1	10,2	15,3
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch – Consumición del gas	G30/G31	Kg/h	0,402/0,348	2x0,402/2x0,348	3x0,402/3x0,348
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 30/30		78/250K	2X78/250K	3X78/250K
R.D.A. X mm			-	-	-
BY PASS-1/100 mm			1X65	2X65	3X65
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,5	2X1,5	3X1,5
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 30/30		19	2X19	3X19
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>		<b>G30/G31</b>	
MT-CY	I3B/P	p(mbar)		30/30	

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

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GFT46....	GFT66....	GFT106....
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	A1
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		5,1	10,2	15,3
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch – Consumición del gas	G20	m³/h	0,540	2x0,540	3x0,540
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		120/250L	2X120/250L	2X120/250L
R.D.A. X mm			-	-	-
BY PASS-1/100 mm			100	2X100	3X100
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,5	2X1,5	3X1,5
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		27	2X27	3X27
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G20</b>		
LV	I2H	p(mbar)	20		

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

<b>TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII</b>					
<b>Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos</b>					
<b>Fry top a gas; Gas heated griddle plate; Fry top au gaz; grillplatte gas; Fry top a gas.</b>					
<b>Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos</b>			<b>GFT46....</b>	<b>GFT66....</b>	<b>GFT106....</b>
<b>Tipo – Type – Bauart</b>			<b>A1</b>	<b>A1</b>	<b>A1</b>
<b>Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal</b>		<b>(kW)</b>	<b>5,1</b>	<b>10,2</b>	<b>15,3</b>
<b>Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch – Consumición del gas</b>		<b>G20</b>	<b>m³/h</b>	<b>0,540</b>	<b>2x540</b>
		<b>G25.1</b>	<b>m³/h</b>	<b>0,628</b>	<b>2X0,628</b>
		<b>G30/31</b>	<b>Kg/h</b>	<b>0,402/0,348</b>	<b>2x0,402/2x0,348</b>
<b>Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>		<b>G20 mbar 25</b>	<b>110/250L</b>	<b>2X110/250L</b>	<b>3X110/250L</b>
<b>R.D.A. X mm</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>BY PASS-1/100 mm</b>			<b>90</b>	<b>2x90</b>	<b>3x90</b>
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>		<b>(kW)</b>	<b>1,5</b>	<b>2X1,5</b>	<b>3X1,5</b>
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>		<b>G20 mbar 25</b>	<b>27</b>	<b>2X27</b>	<b>3X27</b>
<b>Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>		<b>G25.1 mbar 25</b>	<b>125/250L</b>	<b>2X125/250L</b>	<b>3X125/250L</b>
<b>R.D.A. X mm</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>BY PASS-1/100 mm</b>			<b>105</b>	<b>2X105</b>	<b>3X105</b>
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>		<b>(kW)</b>	<b>1,5</b>	<b>2X1,5</b>	<b>3X1,5</b>
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>		<b>G25.1 mbar 25</b>	<b>27</b>	<b>2X27</b>	<b>3X27</b>
<b>Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal</b>		<b>G30/31 mbar 30/30</b>	<b>78/250K</b>	<b>2X78/250K</b>	<b>3X78/250K</b>
<b>R.D.A. X mm</b>			<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>BY PASS-1/100 mm</b>			<b>1X65</b>	<b>2X65</b>	<b>3X65</b>
<b>Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.</b>		<b>(kW)</b>	<b>1,5</b>	<b>2X1,5</b>	<b>3X1,5</b>
<b>Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto</b>		<b>G30/31 mbar 30/30</b>	<b>19</b>	<b>2X19</b>	<b>3X19</b>
<b>Country</b>	<b>CAT/KAT</b>	<b>GAS/GAZ</b>	<b>G20</b>	<b>G25.1</b>	<b>G30/G31</b>
<b>HU</b>	<b>II<sub>2</sub>HS3B/P</b>	<b>p(mbar)</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>30/30</b>

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

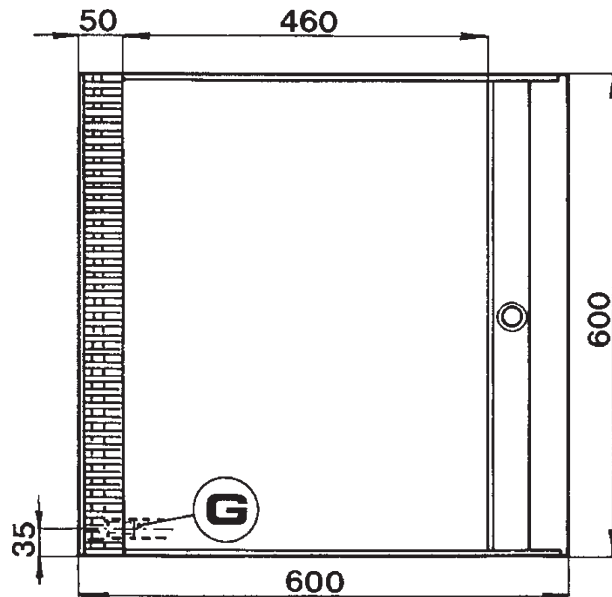
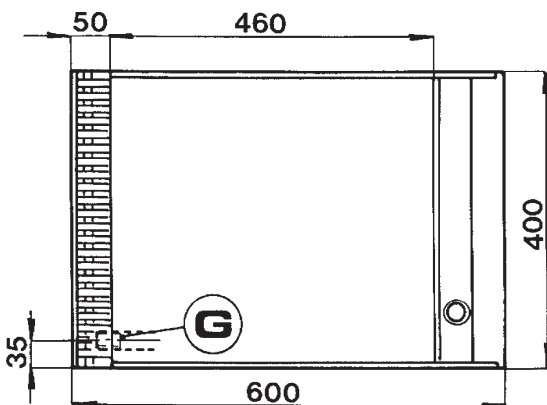
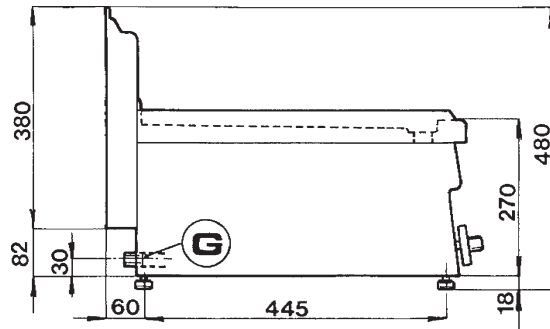
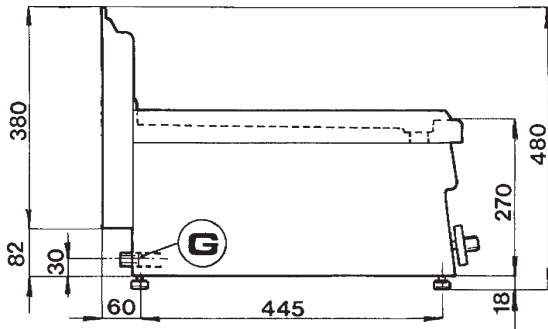
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung

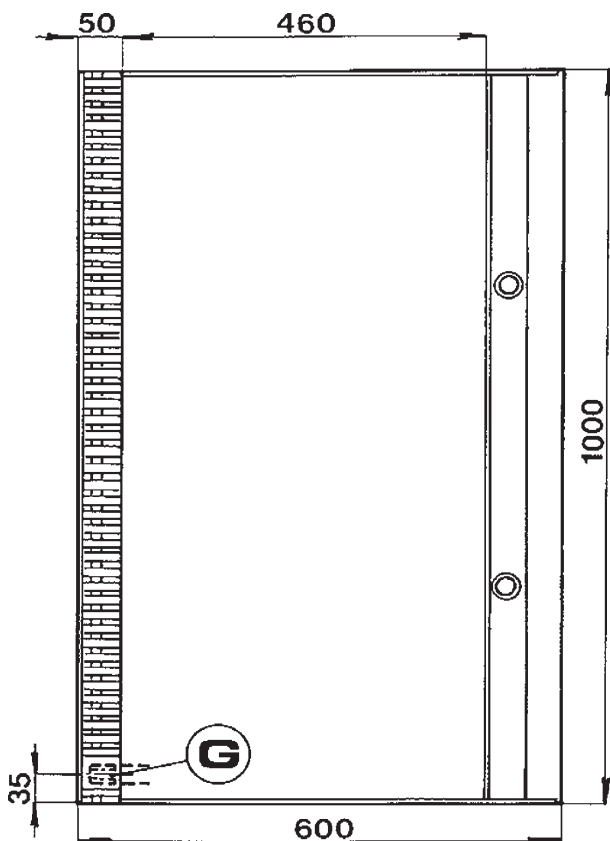
Regulación de la entrada del aire

**SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS**  
**SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE**  
**ESQUEMAS DE INSTALACIÓN - DIAGRAMAS DA INSTALAÇÃO**



GFT46L  
 GFT46LC  
 GFT46R  
 GFT46RC

GFT106LR  
 GFT106LRC



GFT66L  
 GFT66LC  
 GFT66R  
 GFT66RC  
 GFT66LR  
 GFT66LRC

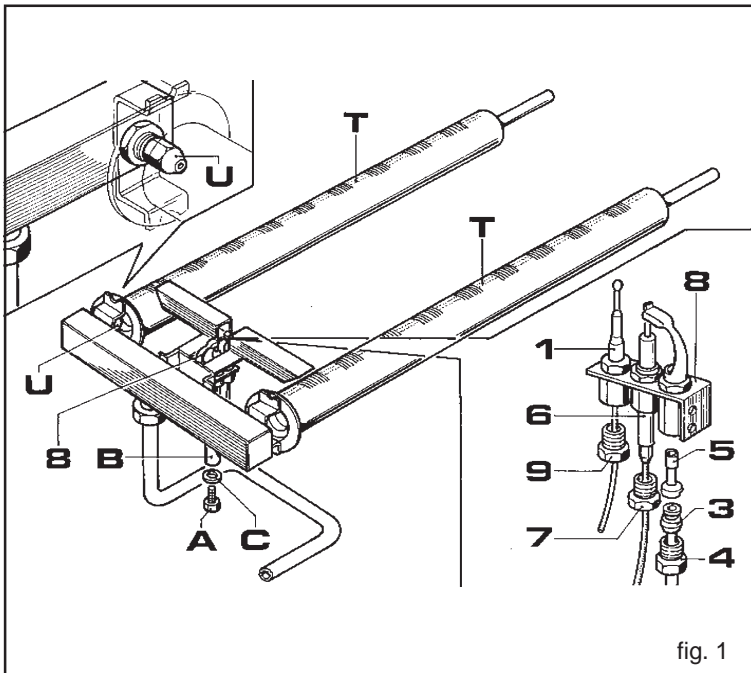


fig. 1

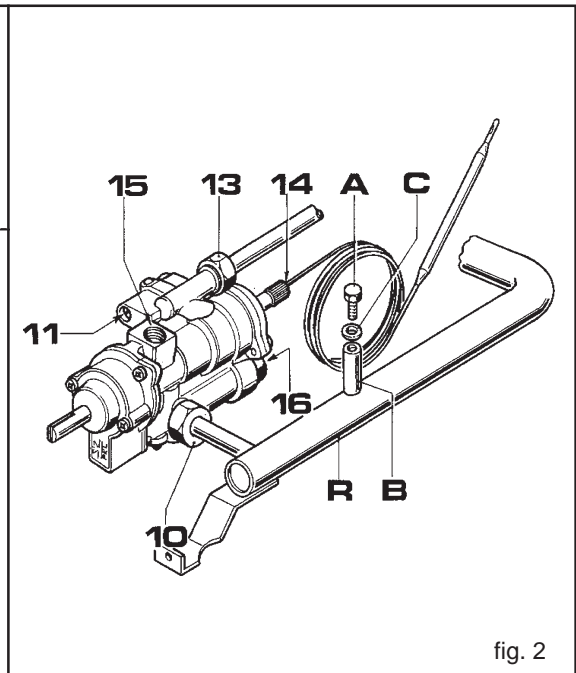


fig. 2

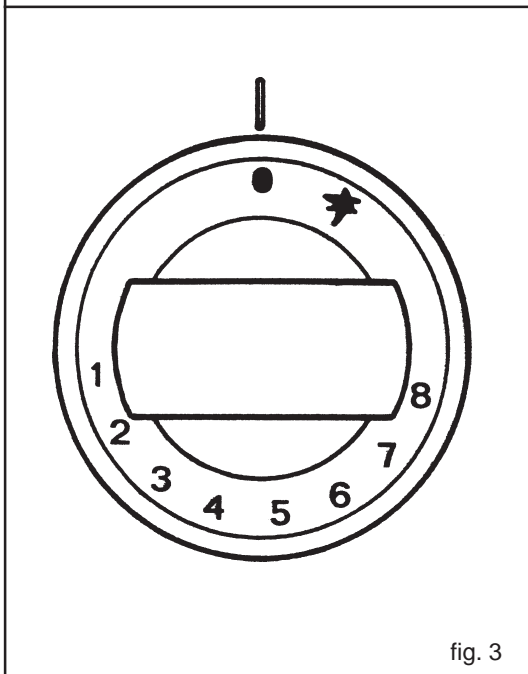


fig. 3

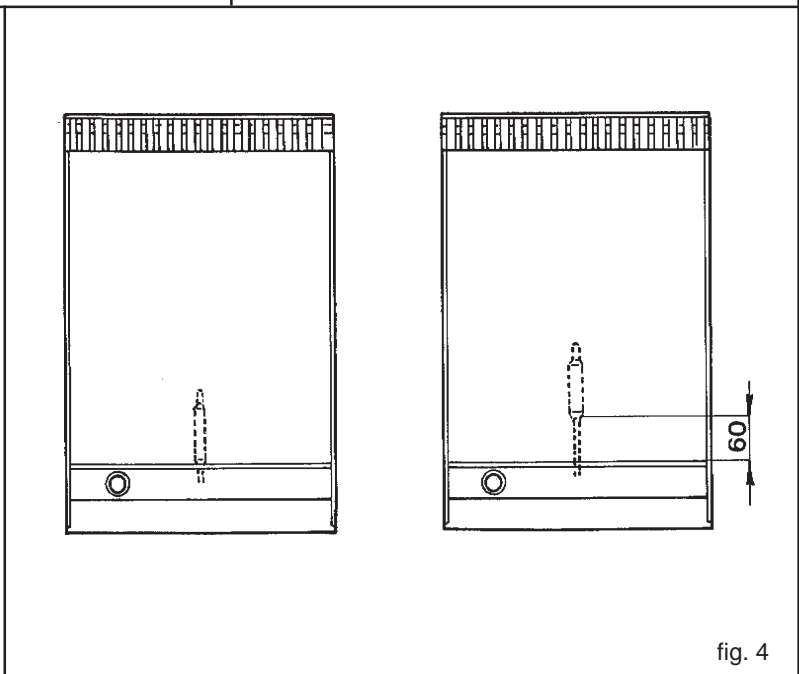


fig. 4

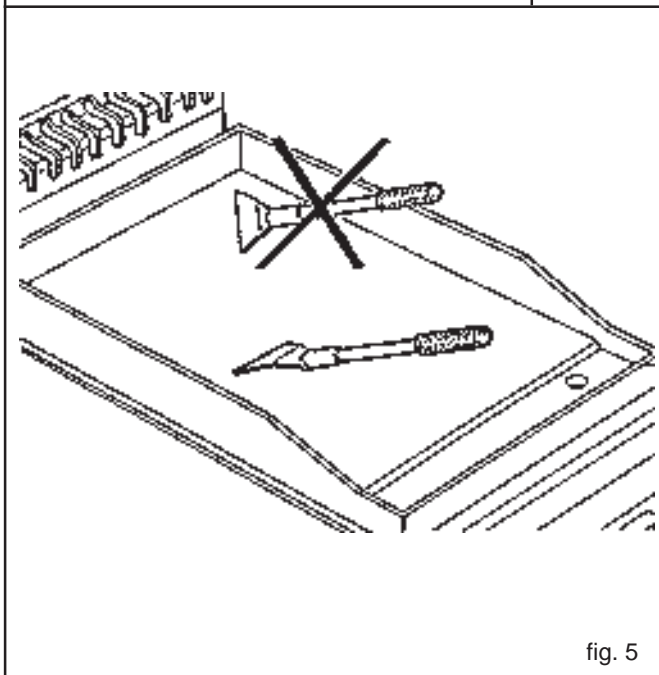


fig. 5

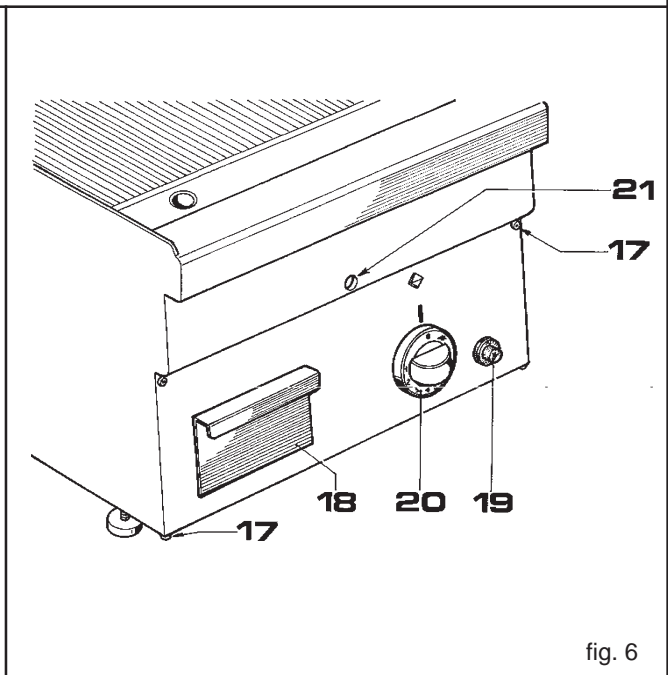


fig. 6

Numero / Number KIP-052275/01 Sostituisce / Replaces 26/03/2009  
 Emesso / Issued 21/09/2009 Scopo / Scope Directive 90/396/EEC  
 Rapporto / Report 163305  
 NIP/ PIN 0694BL3305

**CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO**  
**EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE**

**Kiwa Gastec dichiara che i prodotti**

*Kiwa Gastec hereby declares that the products*

**apparecchiature per ristorazione alimentate a gas, tipo**  
*gas heated catering equipment heating boilers, type*

Marchio / trade mark: **MBM**  
 Serie / series: **MINIMA**  
 Modelli / models:

GFT46L	GFT66LC	G6S6	GF66
GFT46LC	GFT66R	G4SF6	GBM46
GFT106L	GFT66RC	G4SFE6	GBM66
GFT106LC	GFT66LRC	G6SF6	GC66
GFT46R	GFT106LR	G6SFA6	GBR6
GFT46RC	GFT106LRC	G6SFE6	GPL46
GFT66L	G2S6	G6SFEA6	GPL46P
GFT66LR	G4S6	GF46	GPL86
			GPL86P

costruite da / made by **EUROTEC S.r.l.**  
 Milano, Italia

soddisfano i requisiti riportati nella  
*meets the essential requirements as described in the*  
**Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)**  
*Directive on appliances burning gaseous fuels (90/396/EEC)*

I suddetti prodotti sono stati approvati per  
*Mentioned products have been approved for*

Tipi di apparecchi / appliance type : A<sub>1</sub>

Paesi e categorie apparecchi / Countries and appliance categories

AT	II <sub>2H3B/P</sub>	BE	II <sub>2E+3+</sub>	CH	II <sub>2H3B/P</sub>	DE	II <sub>2ELL3B/P</sub>
DK	II <sub>2H3B/P</sub>	ES	II <sub>2H3+</sub>	FI	II <sub>2H3B/P</sub>	FR	II <sub>2E+3+</sub>
GB	II <sub>2H3+</sub>	GR	II <sub>2H3+</sub>	IE	II <sub>2H3+</sub>	IS	II <sub>2H3B/P</sub>
IT	II <sub>2H3+</sub>	LU	II <sub>2E3P</sub>	PT	II <sub>2H3+</sub>	NL	II <sub>2L3P</sub>
NO	II <sub>2H3B/P</sub>	SE	II <sub>2H3B/P</sub>	AL	II <sub>2H3B/P</sub>	BG	II <sub>2H3B/P</sub>
CY	I <sub>3B/P</sub>	CZ	II <sub>2H3B/P</sub>	EE	II <sub>2H3B/P</sub>	HR	II <sub>2H3B/P</sub>
LT	II <sub>2H3B/P</sub>	LV	I <sub>2H</sub>	MK	II <sub>2H3B/P</sub>	MT	I <sub>3B/P</sub>
PL	II <sub>2E3P</sub>	RO	II <sub>2H3B/P</sub>	SI	II <sub>2H3B/P</sub>	SK	II <sub>2H3B/P</sub>
TR	II <sub>2H3B/P</sub>	HU	II <sub>2HS3B/P</sub>				

**Kiwa Italia S.p.a.**

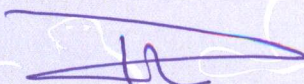
Sede Legale:  
 Via Angelo Maj, 12  
 20135 Milano

Sede Amministrativa e operativa:  
 Via Treviso, 32/34  
 31020 San Vendemiano (TV)

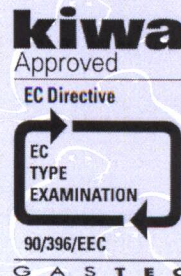
[www.1kiwa.com](http://www.1kiwa.com)

**GASTEC**

Kiwa Gastec



Ing. R. Karel  
 Director Product Certification





**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

**AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiogo e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

**GB****USER INFORMATION**

**Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.**

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

**F****INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

**Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.**

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

**D****INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

**IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.**

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

**E****INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

**Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.**

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.