

LIBRETTO ISTRUZIONI
PER L'USO E LA MANUTENZIONE
DEI FRY TOP A GAS

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL FOR
GAS FRY TOPS

MANUEL D'INSTRUCTIONS
POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
DES FRY TOPS
GAZ

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
FÜR GAS-FRY TOPS

MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO
DEL FRY TOP GAS



COD.: ZSL6508

REV. 04 / 2014

SOMMARIO

| | |
|---|---------------|
| 1. INSTALLAZIONE | Pag. 2 |
| 1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI..... | Pag. 2 |
| 1.2 POSIZIONAMENTO..... | Pag. 3 |
| 1.3 EVACUAZIONE DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE..... | Pag. 3 |
| 1.4 COLLEGAMENTO GAS..... | Pag. 3 |
| PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE..... | Pag. 3 |
| VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE..... | Pag. 3 |
| CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA..... | Pag. 4 |
| CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS..... | Pag. 4 |
| 1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO..... | Pag. 5 |
| 2. ISTRUZIONI D'USO | Pag. 6 |
| 2.1 MESSA IN FUNZIONE..... | Pag. 6 |
| 2.2 IMPOSTAZIONE..... | Pag. 6 |
| 3. MANUTENZIONE | Pag. 7 |
| 3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA..... | Pag. 7 |
| 3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA..... | Pag. 7 |
| 3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA..... | Pag. 7 |
| TABELLA DATI TECNICI FRY TOP GAS CATEGORIA I2H3+..... | Pag. 7 |

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

1.

INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura, allegare il libretto (se necessario, richiederne una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice).

- L'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas, la manutenzione straordinaria, le operazioni di riparazione devono essere effettuate, secondo le istruzioni del costruttore, solo da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa e per lo scopo per cui l'apparecchiatura è stata costruita.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Queste condizioni sono valide solo per il paese la cui sigla figura sulla targhetta dati del bagnomaria.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 2009/142 CEE ed è quindi dotata di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato.

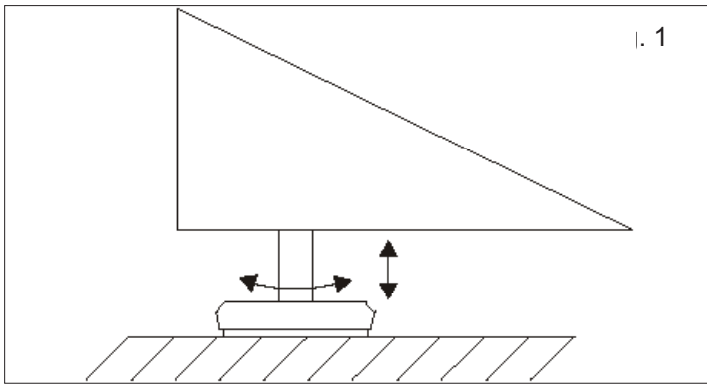
Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme gas:

- EN 203 + successivi aggiornamenti;
- EN437 + successivi aggiornamenti.

Per l'installazione, devono essere rispettate le prescrizioni di sicurezza contenute in:

- Norme UNI CIG n°8723 + successivi aggiornamenti;
- D.M. 12 aprile 1996 + successivi aggiornamenti.

1.2 POSIZIONAMENTO



Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione. Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in (Fig. 1). Se l'apparecchiatura viene posizionata in prossimità di una parete infiammabile, mantenere una distanza di sicurezza non inferiore a 10 cm. Se la parete è refrattaria e incombustibile, l'apparecchio può essere accostato alla parete.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino

tracce di collante.

Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve essere a norma.

1.3 EVACUAZIONE DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Gli apparecchi dovranno essere posizionati in locali adatti per l'evacuazione dei prodotti della combustione conformemente alle norme nazionali d'installazione ed al tipo per cui sono state classificate. I nostri apparecchi sono di tipo A₁, cioè non previsti per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale d'installazione; per tali apparecchiature, il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione avvengono nel locale stesso.

È consigliabile comunque installare l'apparecchio sotto un'apposita cappa o dispositivi simili di sicura efficienza nelle modalità prescritte dalle norme nazionali in vigore.

1.4 COLLEGAMENTO GAS

PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione, gli eventuali adattamenti ad altri tipi di gas, la messa in funzione e l'eliminazione degli inconvenienti negli impianti, devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato, secondo i regolamenti e le norme in vigore. Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti. In particolare, occorre considerare che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m³/h per kW di potenza nominale installata.

Devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e anti-panico negli esercizi aperti al pubblico. Durante l'installazione sono da osservare e rispettare le norme riportate al paragrafo 1.1..

VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

L'apparecchiatura è dotata di una targhetta con i dati tecnici (Fig.2) e di una targhetta con le avvertenze d'installazione espresse nelle principali lingue europee. Anche sull'imballo è presente una targhetta supplementare con i dati per cui è predisposto il Fry top ed il paese di destinazione.

| | | CAT/KAT | GAS/GAZ | G 30 | G 31 | G 20 | G 25 | | | | |
|---|--|-------------|-------------------|-------------------|-----------|--------|------|----|----|----|----|
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | IT | | | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR | | | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | BE | | | |
| | | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | DK | | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | ES | | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | IE | | | |
| | | 112L3 B/P | P mbar | 30 | 30 | | 25 | NL | | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | PT | | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | GB | CH | | |
| | | 112ELL3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE | | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | | GR | | | |
| Q _n kW | | G 30-G 31 | G 20 | G 25 | 112H3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | AT | CH |
| Kg/h | | | m ³ /h | m ³ /h | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | SE | FI |
| | | | | | 112E | P mbar | | | 20 | LU | |
| | | | | | 112 B/P | P mbar | 30 | 30 | | NO | |
| PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - GASEN EINBESTELLT AUF GAS 20mbar Vac kW Hz Made in Italy | | | | | | | | | | | |

Fig. 2

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul fianco sinistro, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile (consultare la tabella dati tecnici).

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura (Fig. 2).

L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20mbar.

Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di portata termica nominale. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un conta litri e di un cronometro. Dopo aver controllato la pressione di allacciamento e il diametro degli iniettori dei bruciatori (esso deve essere stampigliato sull'iniettore stesso), misurare la portata termica oraria del gas e confrontare il dato acquisito con quello riportato nella tabella dati tecnici alla voce "consumo di gas". E' ammessa una tolleranza del $\pm 5\%$ del valore nominale.

L'apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e la cui pressione sono riportate nella tabella di seguito:

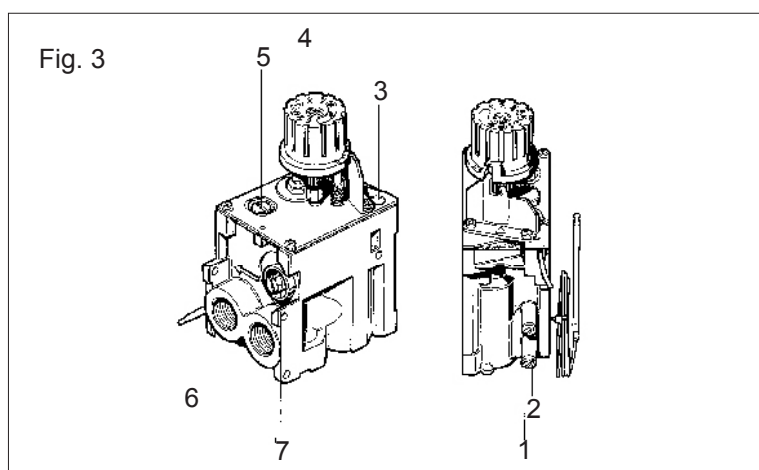
Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale per GPL di sezione interna non inferiore ai 16mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore ai 20mm. Il raccordo deve essere in

| TIPI DI GAS | | PRESSIONE IN mbar. | | |
|----------------|--------|--------------------|-------|-------|
| | | NOM. | MIN | MAX |
| GAS METANO G20 | | 20 | 17 | 25 |
| G.P.L. | G30/31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |

metallo e il tubo può essere fisso o flessibile ma solo in metallo. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate dell'apparecchio e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Fra la rete del gas ed ogni singola apparecchiatura, interporre un rubinetto di intercettazione rapida in posizione tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura (il diametro interno non deve essere inferiore al tubo di raccordo). Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

NON USARE MAI FIAMMIFERI ACCESI.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS



- 1- Presa di pressione entrata.
- 2- Presa di pressione uscita.
- 3- Vite regolazione pilota. *
- 4- Manopola di comando.
- 5- Vite di regolazione portata minima. *
- 6- Bulbo.
- 7- Vite di regolazione portata massima. *

* Dispositivo regolato, messo fuori servizio e sigillato dal costruttore. Non manomettere per nessun motivo.

Prima di accendere l'apparecchio, è consigliabile effettuare una misurazione della pressione ad apparecchio spento utilizzando la presa di entrata (Rif. 1) per verificare se la pressione del gas che arriva dalla rete è sufficiente per il funzionamento dell'apparecchio.

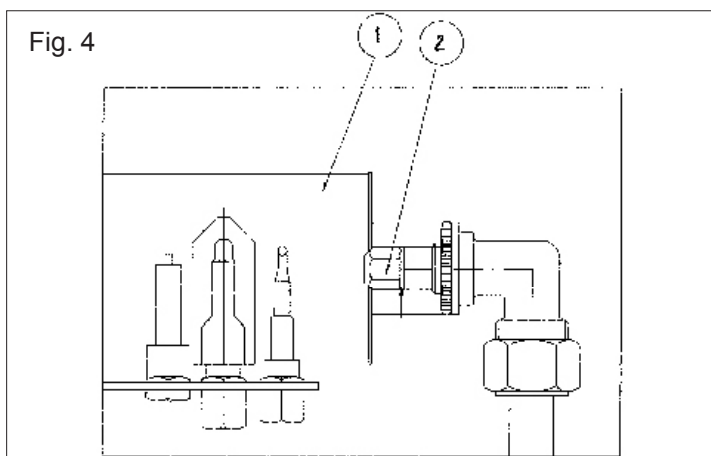
La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all'altezza della presa di pressione (Rif. 2). Per mezzo di un tubo flessibile, collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1mbar) e misurare la pressione in entrata con l'apparecchio in funzione. Se il valore della pressione non è compreso entro i limiti inferiore e superiore indicati nella tabella, non sarà possibile installare

definitivamente l'apparecchio.

Spegnere l'apparecchiatura, scollegare il manometro rimontare la vite e contattare l'Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete.

1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO

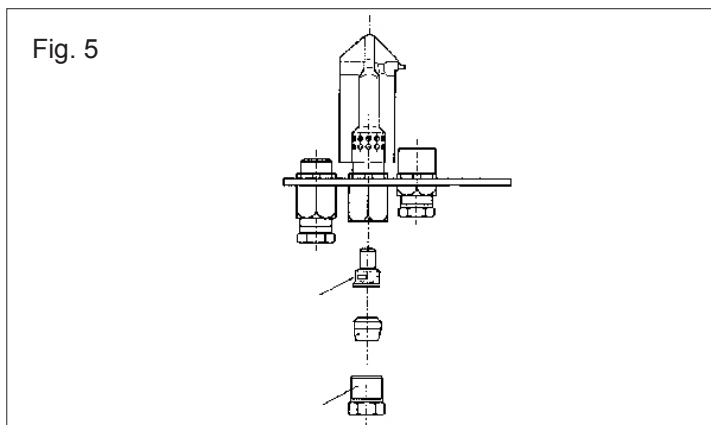
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 4)



- 1 Bruciatore
- 2 Ugello

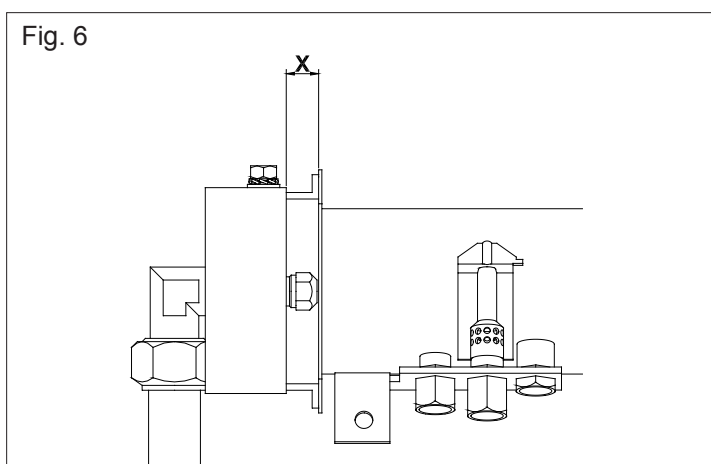
- Eseguire l'operazione di adattamento a nuovo gas dopo aver chiuso il rubinetto del gas a monte.
- Svitare le viti che bloccano il cruscotto comandi anteriore e scollegare i cavi elettrici dell'accensione piezoelettrica.
- Svitare l'iniettore principale (Rif.2) e sostituirlo con quello corrispondente al gas presente. Il diametro dell'iniettore è stampigliato in centesimi di millimetro sul medesimo e può essere verificato anche nella tabella dati tecnici.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (Fig. 5)



- Svitare il tappo a vite (Rif. 1), estrarre l'ugello (Rif. 2) e sostituirlo con quello relativo al tipo di gas prescelto.
- Rimontare il tappo a vite (Rif. 1).
- Controllare la tenuta del tappo con del prodotto schiumogeno.

REGOLAZIONE STAFFA BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig.6)



- Svitare la vite di fissaggio della staffa.
- Posizionare la staffa alla distanza X di 4 mm.
- Riavvitare la vite di fissaggio.

AVVERTENZA! Dopo ogni adattamento a nuovo tipo di gas accertarsi di:

- Applicare sulla targhetta dati un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione.
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.

Prima di consegnare l'apparecchio all'utente, è necessario:

- verificare che funzioni correttamente;
- comunicare all'utente le istruzioni per l'uso.

2.

ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio. Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

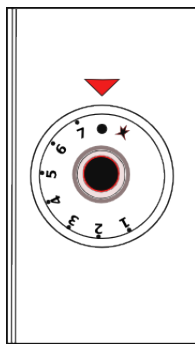
2.1 MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata della piastra dai grassi industriali di protezione operando con dell'acqua saponata e risciacquando con acqua pulita.

INDICAZIONI SULL'USO DELLA PIASTRA IN BIMETALLO

Quando la piastra è tiepida, inumidire appena con olio vegetale e attendere che la piastra raggiunga la temperatura desiderata. La cottura ottimale si ottiene a una temperatura di circa 240°-250°C. La cottura avviene su tutta la superficie della piastra.

2.2 IMPOSTAZIONE



Le manopole di comando dei rubinetti bruciatori hanno due posizioni d'uso:

chiuso



accensione/ fiamma pilota



ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

- Aprire il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchio.
- Premere e girare la manopola dalla posizione "**chiuso**" alla posizione "**accensione/fiamma pilota**" e contemporaneamente premere più volte il pulsante di accensione piezoelettrica fino a determinare l'accensione del bruciatore pilota. La presenza della fiamma pilota si può controllare attraverso lo spioncino d'ispezione sul cruscotto comandi.

Durante il primo avvio, affinché la fiamma pilota si mantenga accesa, bisogna mantenere premuta la manopola per circa 10 sec.. Poi al suo rilascio il bruciatore pilota deve restare acceso; in caso contrario ripetere l'operazione.

- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola del gas dalla posizione "**accensione/fiamma pilota**" a quella di "**fiamma al massimo**". La regolazione della temperatura avviene ruotando la manopola dalla posizione 1 alla posizione 7.

SPEGNIMENTO

- Per spegnere rispettivamente il bruciatore principale e poi quello pilota, portare la manopola del gas prima in posizione di "**accensione/fiamma pilota**" e poi di "**chiuso**".
- Al termine di una giornata di lavoro, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio.

3.

MANUTENZIONE

3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel

senso della satinatura.

Usare sulle superfici in acciaio dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassata periodica con POLISH liquido, reperibile ovunque. Non lavare il banco d'appoggio o il pavimento con acido muriatico.

PIASTRA

Per togliere eventuali incrostazioni, utilizzare un raschietto di plastica resistente usandolo inclinato. 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.

3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente (almeno una volta all'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso), sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo completo che preveda fra l'altro un esame della tenuta del circuito gas, una verifica dell'integrità dei componenti e l'eventuale ingrassaggio dei rubinetti se la loro manovrabilità risulta difficoltosa. Rivolgersi ad un tecnico specializzato in possesso dei necessari requisiti professionali. A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta.

3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Nel caso di non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo, oppure in caso di mancato funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto di intercettazione del gas a monte. Tutti i componenti dell'apparecchiatura soggetti ad usura sono facilmente raggiungibili dalla parte anteriore dell'apparecchio dopo aver tolto il frontalino. Tutti i raccordi sono ottenuti mediante dado e bicono, per cui si richiede la massima attenzione nella manipolazione di tali componenti; nel caso di eventuale danneggiamento nelle fasi di smontaggio e/o rimontaggio, il componente va assolutamente sostituito con uno nuovo.

TABELLA DATI TECNICI FRY TOP A GAS CATEGORIA II2H3+

| Mod. | Potenza Nominale kW (P.C.T.) | Consumo Max di gas | | Tipo di installazione | Volume Aria Combusta m3 | Bruciatori | Pressione di alimentazione in mbar G30/G31=30/37mbar G20=18-20mbar | | | |
|----------|-------------------------------------|--------------------|-------------|-----------------------|--------------------------------|------------|--|-----------|---------------------|-----------|
| | | G30 G31 kg/h | G20 m3/h | | | | UGELLI BRUC. PRINCIPALE | | UGELLI BRUC. PILOTA | |
| | | | | | | | G30 G31 mm | G20 mm | G30 G31 mm | G20 mm |
| FTG46... | 4,6 | 0,35 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| FTG66... | 7,6 | 0,59 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 1,00R | 1,45R | 0,22 | 0,27 |
| FTG100 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| LGG49.. | 4,6 | 0,35 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| LGG69.. | 7,6 | 0,59 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 1,00R | 1,45R | 0,22 | 0,27 |
| LG6960 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |

CONTENTS

| | |
|--|----------------|
| 1. INSTALLATION | Pag. 8 |
| 1.1 IMPORTANT NOTICES | Pag. 8 |
| 1.2 POSITIONING..... | Pag. 9 |
| 1.3 EVACUATION OF EXHAUST FUMES..... | Pag. 9 |
| 1.4 CONNECTING GAS | Pag. 9 |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS..... | Pag. 9 |
| CHECK BEFORE INSTALLATION | Pag. 9 |
| CHECKING THERMAL POWER | Pag. 10 |
| CHECKING GAS PRESSURE | Pag. 10 |
| 1.5 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS | Pag. 11 |
| 2. OPERATING INSTRUCTIONS | Pag. 12 |
| 2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME..... | Pag. 12 |
| 2.2 SETTINGS | Pag. 12 |
| 3. CLEANING AND MAINTENANCE | Pag. 13 |
| 3.1 ROUTINE MAINTENANCE..... | Pag. 13 |
| 3.2 SPECIAL MAINTENANCE | Pag. 13 |
| 3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES..... | Pag. 13 |
| SPECIFICATIONS TABLE FOR GAS FRY TOPS, CATEGORY II2H3+ | Pag. 13 |

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY FOR HARM CAUSED BY INCORRECT INTERVENTIONS, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, POOR MAINTENANCE, NON-COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS AND INEXPERT USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

1.

INSTALLATION

1.1 IMPORTANT NOTICES

Read this manual carefully because it provides important information on safe installation, use and maintenance of the appliance. Keep this manual carefully, so that it can be consulted by different users. If the appliance changes owner the user manual must also be transferred to the new owner (if necessary, request a new copy from the authorised dealer or directly from the manufacturer).

- Only qualified persons must be entrusted with installation operations, adapting the appliance to different types of gas, commissioning and eliminating system faults. All current rules and regulations must be complied with.
- The appliance must be installed in accordance with the manufacturer's instructions by professionally qualified personnel.
- The appliance must be used only by personnel who have been trained in its use.
- If the appliance is broken or faulty, disconnect it. If it needs to be repaired, use only an after-sales centre that has been approved by the manufacturer and ensure that manufacturer approved spare parts are used.
- These instructions are valid only for the country whose abbreviations appear on the appliance rating plate.
- Non-compliance with the instructions contained in this manual may jeopardise appliance safety.

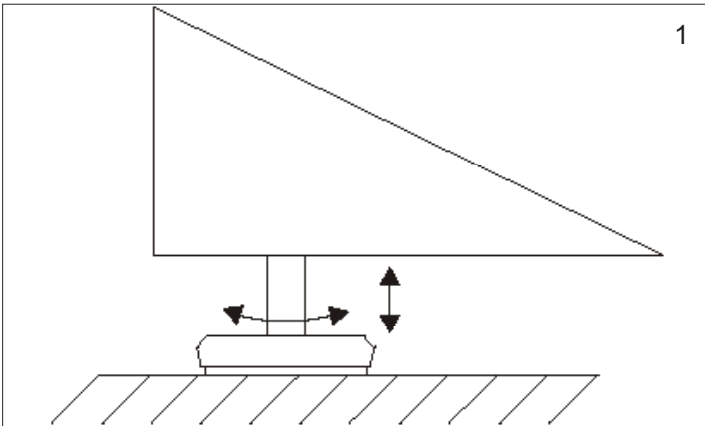
The appliance conforms to the Gas Directive 2009/142 EEC and has therefore been issued with a CE certificate issued by a notified body.

It meets the following gas regulations:

- EN 203 + subsequent updates;
- EN437 + subsequent updates.

Current installation safety regulations must be complied with.

1.2 POSITIONING



Remove the appliance from the packing, check it for damage and place it in the installation position. Level it and adjust its height by using the levelling feet indicated in (Fig. 1). The appliance must be kept at least 10 cm away from flammable walls. The bain marie may be placed against refractory and non-combustible walls.

Do not obstruct the aspiration or heat discharge openings and gaps and place the appliance underneath an extraction hood that complies with current standards.

1.3 EVACUATION OF EXHAUST FUMES

The appliance must be positioned in a location that ensures adequate evacuation of the combustion products in compliance with national installation standards and the installation place must be appropriate to the type of appliance. Our appliances are type A₁. This means that no fume flue or exhaust device can be installed outside the room in which the appliance is installed. The combustion air is taken from and the combustion products are discharged into the room in which the appliance has been installed.

The appliance should nevertheless be installed underneath an extraction hood or device of similar efficiency in the manner prescribed by current national standards.

1.4 CONNECTING GAS

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation operations, adaptations to other types of gas, commissioning and the elimination of system faults must be carried out only by qualified personnel in accordance with current rules and standards. The gas systems, wiring and premises in which the appliances are installed must comply with current rules and standards. In particular, the air supply for burner combustion must be 2 m³/h per kW of installed nominal power.

Accident prevention, fire prevention and anti-panic measures in businesses open to the public must be complied with.

CHECK BEFORE INSTALLATION

The appliance has a rating plate (Fig.2) and the installation instructions are given in the main European languages. The packing also displays an additional rating plate showing the values for which the appliance is rated and the country of destination.

| | | CAT/KAT | GAS/GAZ | G 30 | G 31 | G 20 | G 25 | | |
|--|--|-------------|---------|-------|------|------|------|----|----|
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | IT | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | BE | |
| | | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | DK | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | ES | |
| TIPO/TYPE | | A1 | | | | | | IE | |
| MOD. | | 112L3 B/P | P mbar | 30 | 30 | | 25 | NL | |
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | PT | |
| MAT. | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | GB | CH |
| | | 112ELL3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE | |
| Q _n kW | | 112H3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | | GR | |
| G 30-G31 | | 112H3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | | AT | CH |
| Kg/h | | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | SE | FI |
| | | 12E | P mbar | | | 20 | | LU | |
| | | 13B/P | P mbar | 30 | 30 | | | NO | |
| <p>PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - GASEN EINGESTELLT AUF GAS 30mbar Vac kW Hz Made in Italy</p> | | | | | | | | | |

Fig. 2

Check on the rating plate inside on the left-hand side that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

Check that the nozzles on the appliance are suitable for the available gas supply.

Use the rating plate data to check that the pressure reducer installed upstream of the appliance provides the appliance with sufficient pressure (Fig.2).

The appliance has been set in the company to use a 20-mbar G20.

Do not reduce the diameter of the section between the reducer and the appliance. Fit a gas filter above the pressure adjuster in order to ensure optimum operation.

CHECKING THERMAL POWER

During initial installation and during maintenance or adaptation to another type of gas nominal heat input must be measured. It can be measured by using the volumetric method with the aid of a litre counter or a chronometer. After checking connecting pressure and the diameter of the injectors (which must be stamped on the injector), measure the hourly thermal flow of the gas and compare the results with the value given on Table of the Technical Specification under the heading 'Gas consumption'. Deviation of $\pm 5\%$ from nominal value is permitted.

The appliance must be supplied with one of the types of gas whose properties and pressure are set out in the table below:

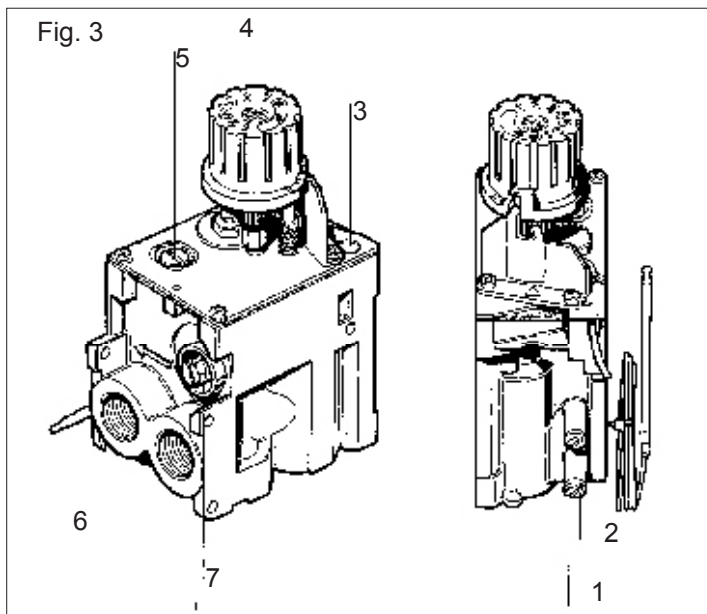
Connect the appliance to a special gas pipe with an internal diameter of at least 16 mm for G1/2" connections and a diameter of at least 20 mm for G3/4" connections. The pipe may be fixed or flexible but it must be metal. Place a

| GAS TYPES | | PRESSURE in mbar | | |
|-------------|--------|------------------|-------|-------|
| | | NOM. | MIN | MAX |
| NATURAL GAS | G20 | 20 | 17 | 25 |
| L.P.G. | G30/31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |

rapid stopcock between the mains gas supply and each single appliance in a position that enables it to be easily opened and closed (the internal diameter must not be less than that of the connecting pipe). After connecting the pipe, make sure that the joints and couplings have no leaks. Use soapy water or a purpose-designed foam product to detect leaks.

NEVER USE NAKED LIGHTS!

CHECKING GAS PRESSURE



- 1- Pressure inlet point.
- 2- Pressure outlet point.
- 3- Pilot light adjustment screw. *
- 4- Control knob.
- 5- Minimum flow adjustment screw. *
- 6- Bulb.
- 7- Maximum flow adjustment screw. *

* This device has been adjusted, immobilised and sealed by the manufacturer. Do not tamper with it under any circumstances.

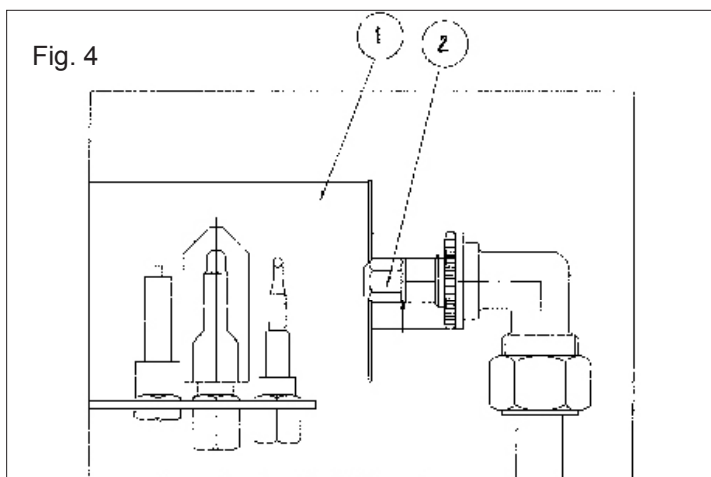
Before switching on the appliance, measure appliance pressure at the inlet point (ref. 1) to check whether the mains gas pressure is adequate for appliance operations.

Gas supply pressure must be measured at the pressure point. Use a flexible pipe, connect a gauge e.g. a liquid gauge that is accurate to 0.1 mbar) to the pressure point (and measure the intake pressure whilst the appliance is operating. If the pressure reading does not fall within the upper and lower limits indicated on the table, the appliance cannot be installed.

Switch off the appliance, disconnect the gauge, close the seal screw and contact the gas company to test main gas supply pressure.

1.5 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

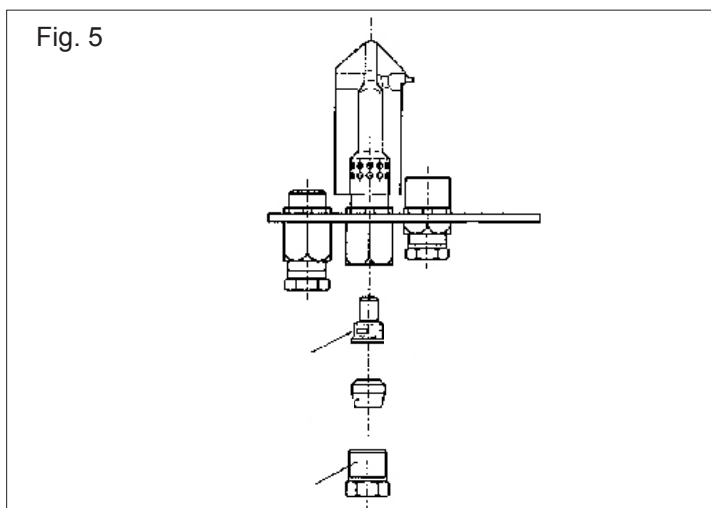
REPLACING MAIN BURNER NOZZLE (Fig. 4)



- 1 Burner
- 2 Nozzle

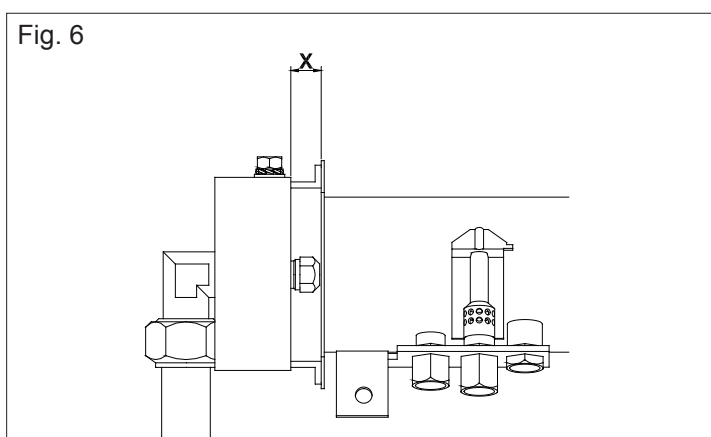
- Before adapting to a new type of gas, shut off the gas cock upstream.
- Loosen the screws that hold the front control panel in place and disconnect the electric cables of the piezoelectric ignition.
- Loosen the main injectors (Ref. 2) and replace them with those corresponding to the gas used. The diameter is stamped in hundredths of a millimetre on them and can also be checked on the Specifications Table.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE (Fig. 5)



- Unscrew screwed-on cap (Ref. 1), remove the nozzle (Ref. 2) and replace it with one that is suitable for the type of selected gas.
- Refit the screwed-on cap (Ref. 1).
- Use a foam product to check that the cap does not leak.

ADJUSTING BRIDGE TO MAIN BURNER (Fig. 6)



- Unscrew the bolt that fixes the bridge .
- Position the bush at distance X = 4mm.
- Tighten the fixing bolt again .

WARNING! After each conversion to a different gas type make sure you:

- Fix an indelible sticker on the rating plate giving the data relative to the new installation.
- Test for leaks on the gas circuit.

Before delivering the appliance to the user:

- check that it operates correctly,
- instruct the user on how to use it.

2.

OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is improper. During operation, supervise the appliance.

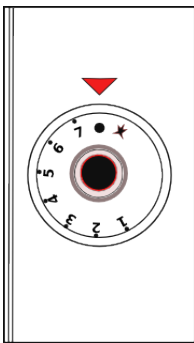
2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME

Before starting up the appliance for the first time remove all the packing and thoroughly clean the protective industrial grease from the appliance using water and normal detergent.

BIMETAL PLATE - INSTRUCTIONS FOR USE

When the plate is warm, dampen very slightly with vegetable oil and wait until the plate reaches the desired temperature. For best cooking results, the temperature should be about 240°C - 250°C. The food may be cooked on the entire surface of the plate.

2.2 SETTINGS



The control knobs of the burner taps have two positions:

shut



lighting / pilot light



LIGHTING BURNERS

- Open main gas tap upstream of appliance.
- Press knob and turn from “**closed**” position to “**light/pilot light**” position and at the same time press the piezoelectric button until the pilot light comes on. The pilot light can be monitored through the inspection hole on the control panel.

When first starting up, in order to keep the pilot light ON, keep the knob pressed for about 10 seconds. When it is released, the pilot light should remain lighted, otherwise, repeat the operation.

- To switch on the main pilot light, turn the gas knob from the “**light/pilot light**” position to the “**maximum flame**” position. Adjust the temperature by turning the knob from position 1 to position 7.

SWITCH-OFF

- To switch off the main burner and then the pilot light, turn the gas knob to “**light/pilot light**” and then to “**closed**”.
- At the end of the working day, switch off the gas check valve upstream of the appliance.

3.

CLEANING AND MAINTENANCE

3.1 ROUTINE MAINTENANCE

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults. Do not clean the appliance with direct or high-pressure jets of water and do not use metal pads, brushes or scrapers in normal steel. If necessary, use stainless steel pads, but do not rub them against the grain of the metal

of the appliance. Use warm soapy water on steel surfaces and then rinse in plenty of water and dry with a soft cloth. Maintain the shine by regular polishing with a normal liquid polish. Do not wash the work top or floor with hydrochloric acid.

PLATE

In order to remove any encrusted residue, scrape with a hard plastic spatula positioned at an angle. Clean the plate regularly using a damp cloth. After cleaning, switch the plate on for a few minutes at the maximum setting in order to dry it as quickly as possible. Allow the plate to cool and apply a thin layer of vaseline oil.

3.2 SPECIAL MAINTENANCE

At regular intervals (at least once a year or more often in cases of frequent use), service the appliance thoroughly. This includes checking the gas circuit, checking parts for damage and if necessary lubricating the taps if they are difficult to use. Contact a specialised and experienced technician. A maintenance contract should be taken out with a centre approved by the company.

3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES

If the appliance is not used for a long time or if it does not work or works irregularly, the gas stopcock upstream of the appliance must be shut off.

All the parts of the appliance that are subject to wear can easily be accessed from the front of the appliance after removing the front.

All the couplings use a dado and bicono, so great care must be taken in handling these components. If the part is damaged during dismantling or reassembly it must be replaced with a new one.

SPECIFICATIONS TABLE FOR GAS FRY TOP, CATEGORY II2H3+

| Mod. | Rated Output | Consumption Max | | Type | Air for combustion | Burners | Pressure in mbar G30/G31=30/37mbar G20=20mbar | | | |
|----------|--------------|--------------------|-------------|------|--------------------|---------|---|-----------|-------------------------|------------|
| | | G30 G31 kg/h | G20 m3/h | | | | Nozzles Main burner | | Nozzles Pilot burner | |
| | | | | | | | G30 G31 mm | G20 mm | G30 G31 NR. | G20 NR. |
| FTG46... | 4,6 | 0,35 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| FTG66... | 7,6 | 0,59 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 1,00R | 1,45R | 0,22 | 0,27 |
| FTG100 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| LGG49.. | 4,6 | 0,35 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| LGG69.. | 7,6 | 0,59 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 1,00R | 1,45R | 0,22 | 0,27 |
| LG6960 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |

SOMMAIRE

| | |
|--|----------------|
| 1. INSTALLATION..... | Pag. 14 |
| 1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS..... | Pag. 14 |
| 1.2 POSITIONNEMENT..... | Pag. 15 |
| 1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION..... | Pag. 15 |
| 1.4 RACCORDEMENT DU GAZ..... | Pag. 15 |
| PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION..... | Pag. 15 |
| CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION..... | Pag. 15 |
| CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE..... | Pag. 16 |
| CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ..... | Pag. 16 |
| 1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT..... | Pag. 17 |
| 2. ISTRUCTIONS D'UTILISATION..... | Pag. 18 |
| 2.1 MISE EN FONCTION..... | Pag. 18 |
| 2.2 REGLAGES..... | Pag. 18 |
| 3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | Pag. 19 |
| 3.1 ENTRETIEN COURANT..... | Pag. 19 |
| 3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE..... | Pag. 19 |
| 3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE..... | Pag. 19 |
| TABLEAU DONNEES TECHNIQUES BAINE MARIE GAZ CATEGORIE IIE+3+..... | Pag. 19 |

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

1. INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lire attentivement ce manuel car il fournit d'importantes indications à propos de la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation future des différents opérateurs. En cas de transfert de l'appareil, joindre le manuel (si nécessaire, demander un nouvel exemplaire au revendeur autorisé ou directement au fabricant).

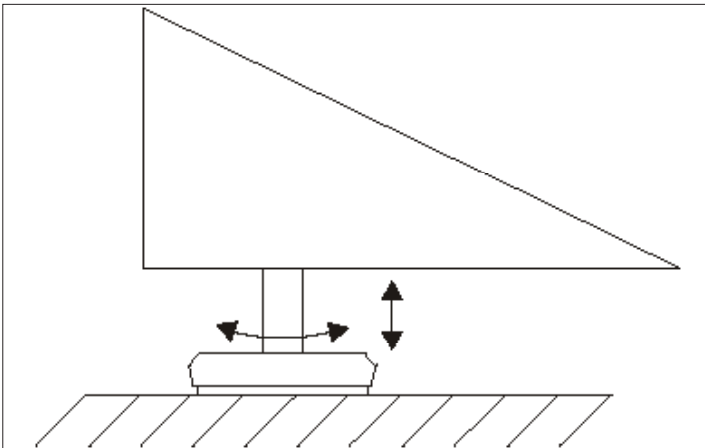
- Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients dans les installations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les réglementations et les normes en vigueur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel formé pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales.
- Ces instructions sont applicables uniquement pour le Pays dont le sigle est reporté sur la plaquette des données de l'appareil.
- L'inobservance des instructions reportées dans ce manuel peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux prescriptions essentielles de la Directive Gaz 2009/142 CEE et il est donc accompagné d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme agréé.

Il est conforme aux prescriptions des normes gaz suivantes:

- EN 203 + mises à jour successives;
- EN437 + mises à jour successives.

1.2 POSITIONNEMENT



Sortir l'appareil de son emballage, vérifier son intégrité, puis le placer dans l'endroit prévu pour l'utilisation. Procéder à la mise de niveau et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur (Fig. 1). Si l'appareil est positionné à proximité d'une paroi inflammable, maintenir une distance de sécurité non inférieure à 10cm. Si la paroi est réfractaire et incombustible, la grille peut être rapprochée de la paroi.

Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.

Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes

d'aspiration ou d'élimination de la chaleur et positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration installée conformément aux normes.

1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les appareils devront être positionnés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion conformément aux normes nationales d'installation et au type de classification. Nos appareils sont de type A₁, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas prévus pour le raccordement à un carneau montant ou à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion à l'extérieur du local d'installation. Pour ces appareils, le prélèvement de l'air comburant et l'évacuation des produits de la combustion s'effectuent dans le local d'installation.

Dans tous les cas, il est conseillé d'installer l'appareil sous une hotte prévue à cet effet ou sous un dispositif similaire d'efficacité prouvée conformément aux modalités prescrites par les normes nationales en vigueur.

1.4 RACCORDEMENT DU GAZ

PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION

Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients des systèmes doivent être exécutées par du personnel qualifié, dans le respect des règlements et des normes en vigueur. Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux qui accueillent les appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur. En particulier, il faut considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2 m³/h par kW de puissance installée.

Il faut également respecter les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité de lutte contre l'incendie et antipanique dans les établissements ouverts au public.

CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

| | | CAT/KAT | GAS/GAZ | G30 | G31 | G20 | G25 | | |
|---|--|-------------------|-------------------|-----|-----|-----|-----|----|----|
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | IT | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | BE | |
| | | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | DK | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | ES | |
| TIPO/TYP | | A1 | | | | | | IE | |
| MOD. | | | | | | | 25 | NL | |
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | PT | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | GB | CH |
| MAT. | | | | | | | | DE | |
| | | 112ELL3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | | |
| Q ₁ kW | | | | | | | | GR | |
| G30-G31 | | G20 | G25 | | | | | | |
| Kg/h | | m ² /h | m ² /h | | | | | | |
| | | 112H3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | | AT | CH |
| | | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | SE | FI |
| | | 12E | P mbar | | | 20 | | LU | |
| | | 13 B/P | P mbar | 30 | 30 | | | NO | |
| PREDEFINITO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - GASEN EINGESTELLT AUF G20 20mbar Vac kW Hz Made in Italy | | | | | | | | | |

Fig. 2

L'appareil est muni d'une plaquette reportant les données techniques (Fig.2) et d'une plaquette reportant les avertissements pour l'installation traduits dans les principales langues européennes. Une plaquette supplémentaire reportant les données pour lesquelles l'appareil est prévu et le Pays de destination est située sur l'emballage. Contrôler, sur la plaquette technique située sur le côté gauche, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur. Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible.

Contrôler, en le comparant avec les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du détendeur de pression installé en amont de l'installation est suffisant pour l'alimentation de l'appareil (Fig.2). L'appareil est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz G20 à une pression de 20 mbars.

Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de la première installation et lors de toute intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des buses (qui doit être estampillé sur la buse), mesurer le débit thermique par heure du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau des données techniques sous la voix "consommation de gaz". La tolérance admise est de $\pm 5\%$ de la valeur nominale.

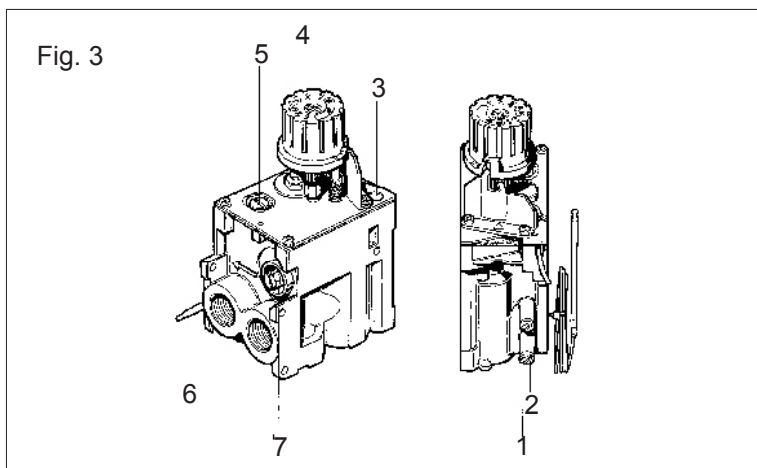
L'appareil devra être alimenté avec l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont reportées dans le tableau suivant :

Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz ayant une section interne non inférieure à 16 mm de diamètre pour les raccords de G1/2" et, pour les raccords de G3/4", ayant un diamètre non inférieur à 20 mm. Le tuyau peut être rigide

| TYPE DE GAZ | | PRESSION EN mbar. | | |
|-------------|---------|-------------------|-------|-------|
| | | NOM. | MIN | MAX |
| GAZ METHANE | G20/G25 | 20/25 | 17/20 | 25/30 |
| G.P.L. | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |

ou flexible, mais uniquement en métal. Un robinet d'arrêt rapide doit être interposé entre le réseau du gaz et chaque appareil. Sa position doit permettre une manœuvre aisée pour les opérations d'arrêt et ouverture (le diamètre interne ne doit pas être inférieur au tuyau de raccordement). Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites. NE JAMAIS UTILISER DES FLAMMES.

CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ



- 1- Prise de pression entrée.
- 2- Prise de pression sortie.
- 3- Vis réglage veilleuse. *
- 4- Bouton de commande.
- 5- Vis de réglage débit minimum. *
- 6- Bulbe.
- 7- Vis de réglage débit maximum. *

* Dispositif réglé, mis hors service et scellé par le fabricant. N'altérer sous aucun motif.

Avant d'allumer l'appareil, il est conseillé d'effectuer une mesure de la pression avec l'appareil éteint en utilisant la prise d'entrée (Réf. 1). On peut ainsi vérifier si la pression du gaz qui arrive du réseau est suffisante pour assurer le fonctionnement de l'appareil.

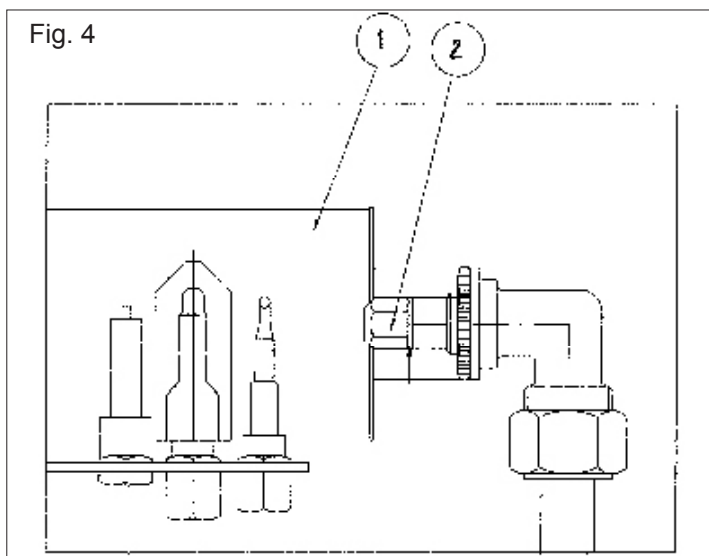
La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Réf. 2).

A l'aide d'un tuyau flexible, raccorder un instrument de mesure à la prise de pression (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en fonction. Si la valeur de la pression n'est pas comprise entre les limites inférieure et supérieure indiquées dans le tableau, il ne faut pas installer définitivement l'appareil.

Eteindre l'appareil, détacher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité et contacter l'Organisme qui distribue le gaz pour un contrôle de la pression de réseau.

1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT

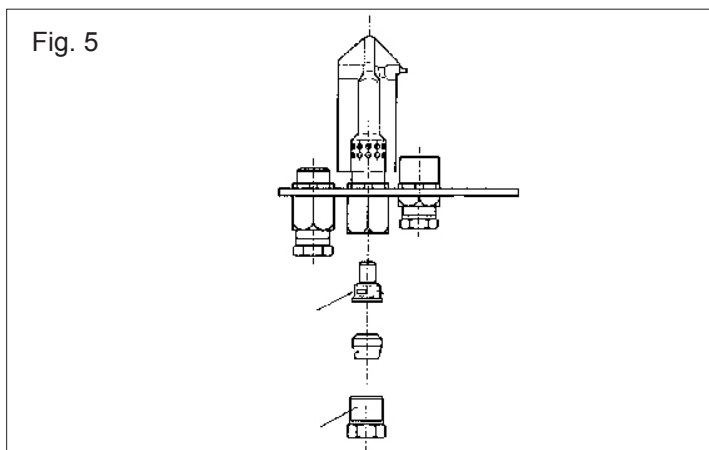
REPLACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 4)



- 1 Bruleur
- 2 Buse

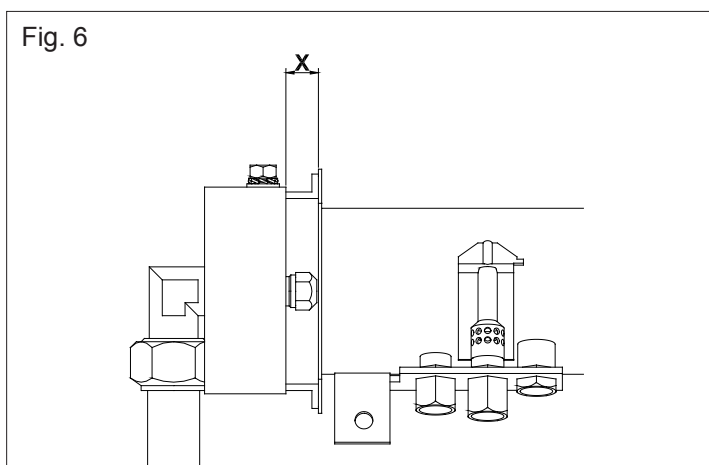
- Procéder à l'opération d'adaptation au nouveau gaz après avoir fermé le robinet du gaz situé en amont.
- Dévisser les vis qui retiennent le panneau antérieur et débrancher les câbles électriques de l'allumage piézo-électrique.
- Dévisser les vis qui bloquent le bandeau de commande antérieur et débrancher les câbles électriques de l'allumage piézoélectrique.
- Dévisser les buses principales (Réf.2) et les remplacer par les buses correspondant au gaz distribué. Le diamètre de la buse est estampillé en centièmes de millimètre sur la buse et il peut être vérifié également dans le tableau des données techniques.

REPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 5)



- Dévisser le bouchon à vis (Réf. 1), extraire la buse (Réf. 2) et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz choisi.
- Remonter le bouchon à vis (Réf. 1).
- Contrôler l'étanchéité du bouchon avec un produit moussant.

REGLAGE BRIDE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 6)



- Dévisser la vis de fixation de la bride.
- Positionner la bride à la distance X=4mm.
- Visser de nouveau la vis de fixation .

AVERTISSEMENT! Après chaque adaptation à un nouveau gaz s'assurer de:

- Appliquer sur la plaque signalétique un adhésif indélébile avec les données relatives à la nouvelle installation.

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut:

- vérifier qu'il fonctionne correctement;
- communiquer à l'utilisateur les instructions pour l'utilisation.

2.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

2.1 MISE EN FONCTION

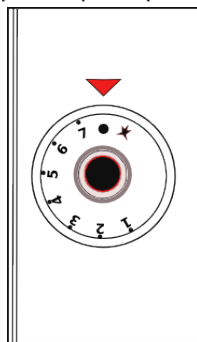
Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et nettoyer l'appareil avec de l'eau et du détergent normal.

INDICATIONS SUR L'UTILISATION DE LA PLAQUE EN BIMÉTAL

Quand la plaque est tiède, l'enduire légèrement avec de l'huile végétale et attendre qu'elle atteigne la température désirée. Pour obtenir une cuisson optimale, la température doit être d'environ 240°C-250°C. La cuisson s'effectue sur toute la surface de la plaque.

2.2 REGLAGES

ATTENTION: ne pas mettre en fonction l'appareil avant d'avoir rempli d'eau le récipient. L'inobservance de cette prescription peut provoquer de graves dommages à cause de la surchauffe de la cuve.



Les poignées de commande des robinets brûleurs ont deux positions d'utilisation:

fermé



allumage / veilleuse



ALLUMAGE DES BRULEURS

- Ouvrir le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur la poignée et la tourner de la position "**fermé**" sur la position "**allumage/veilleuse**". En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton-poussoir de l'allumage piézo-électrique jusqu'à ce que le brûleur pilote s'allume. La présence de la flamme pilote peut être vérifiée à travers le regard de contrôle sur le panneau de commande.

Lors du premier allumage, pour maintenir allumée la flamme pilote, il faut maintenir la poignée appuyée pendant environ 10 s. Puis, quand on la relâche, le brûleur pilote doit rester allumé; en cas contraire répéter l'opération.

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée du gaz de la position "**allumage/veilleuse**" à la position de "**flamme au maximum**". Le réglage de la température s'effectue en tournant la poignée de la position 1 sur la position 7 ; pour ce faire, se référer aux températures correspondantes reportées dans le tableau.

EXTINCTION

- Pour éteindre respectivement le brûleur principal et ensuite le brûleur pilote, placer la poignée du gaz d'abord sur la position "**allumage/veilleuse**", puis sur "**fermé**".
- A la fin d'une journée de travail, fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

3.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 ENTRETIEN COURANT

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des

brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage. Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH). Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique.

PLAQUE

Pour enlever les éventuelles incrustations, utiliser une raclette en plastique résistant, en la maintenant inclinée pendant l'utilisation. Nettoyer fréquemment la plaque en utilisant un chiffon humide; ensuite, la faire fonctionner pendant quelques minutes en positionnant les boutons sur le maximum afin de la sécher le plus rapidement possible. Une fois cette opération terminée, graisser la plaque avec une légère couche d'huile de vaseline.

3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet. Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE

Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou qu'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil. Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en enlevant le panneau frontal. Tous les raccords sont réalisés par manchon-écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES FRY-TOP GAZ CATEGORIE II2E+3+

| Mod. | Puissance Nominale kW (P.C.T.) | Consommation | | | Type | Air Pour la Comb. m3 | Brûleur | Pression en mbar G30/G31=30/37mbar G20/G25=18-20/25mbar | | | | |
|----------|---------------------------------------|--------------------|-------------|-------------|------|-----------------------------|---------|---|-----------|-----------|----------------------|------------------|
| | | G30 G31 kg/h | G20 m3/h | G25 m3/h | | | | Buses Bruleur Principal | | | Buses Bruleur Pilote | |
| | | | | | | | | G30 G31 mm | G20 mm | G25 mm | G30 G31 mm | G20 G25 mm |
| FTG46... | 4,6 | 0,35 | 0,48 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 1,10R | 1,60R | 1,65R | 0,22 | 0,27 |
| FTG66... | 7,6 | 0,59 | 0,80 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 1,00R | 1,45R | 1,50R | 0,22 | 0,27 |
| FTG100 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 1,60R | 1,10R | 1,65R | 0,22 | 0,27 |
| LGG49.. | 4,6 | 0,35 | 0,48 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 1,10R | 1,60R | 1,65R | 0,22 | 0,27 |
| LGG69.. | 7,6 | 0,59 | 0,80 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 1,00R | 1,45R | 1,50R | 0,22 | 0,27 |
| LG6960 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 1,60R | 1,10R | 1,65R | 0,22 | 0,27 |

INHALT

| | |
|--|----------------|
| 1. INSTALLATION | Pag. 20 |
| 1.1 WICHTIGE HINWEISE | Pag.20 |
| 1.2 AUFSTELLEN | Pag.21 |
| 1.3 ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE | Pag. 21 |
| 1.4 GASANSCHLUSS..... | Pag. 21 |
| VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION..... | Pag. 21 |
| VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN | Pag. 21 |
| KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG | Pag. 22 |
| KONTROLLE DES GASDRUCKS..... | Pag. 22 |
| 1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART..... | Pag. 23 |
| 2. BEDIENUNGSANLEITUNG | Pag. 24 |
| 2.1 INBETRIEBNAHME | Pag. 24 |
| 2.2 EINSTELLUNG | Pag. 24 |
| 3. REINIGUNG UND WARTUNG | Pag. 25 |
| 3.1 WARTUNG..... | Pag. 25 |
| 3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG | Pag. 25 |
| 3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE | Pag. 25 |
| TABELLE TECHNISCHE DATEN GAS-FRY TOP KATEGORIE II2 ELL3B/P | Pag. 25 |

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHES INSTALLATION, VERLETZUNG DES GERÄTES, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHT-EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT IN DER VERWENDUNG, VERURSACHT WURDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

1.

INSTALLATION

1.1 WICHTIGE HINWEISE

Da das vorliegende Handbuch wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheitsmassnahmen für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes enthält, sollte es aufmerksam durchgelesen und zum Nachschlagen durch die weiteren Bediener sorgfältig aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät Dritten überlassen wird, ist immer die Installations- und Gebrauchsanweisung beizufügen (falls erforderlich, eine Kopie beim autorisierten Fachhändler oder direkt bei der Herstellerfirma anfordern).

- Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.
- Die Installation muss gemäß den Anleitungen des Herstellers von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit dessen Verwendung vertraut sind.
- Im Falle eines Schadens oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten. Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle wenden und nur originale Ersatzteile verlangen.
- Diese Anweisungen gelten nur für das Land, dessen Kurzzeichen auf dem Datenschild des Geräts angegeben ist.
- Bei Nichtbeachten der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen kann die sichere und einwandfreie Funktion des Geräts beeinträchtigt werden.

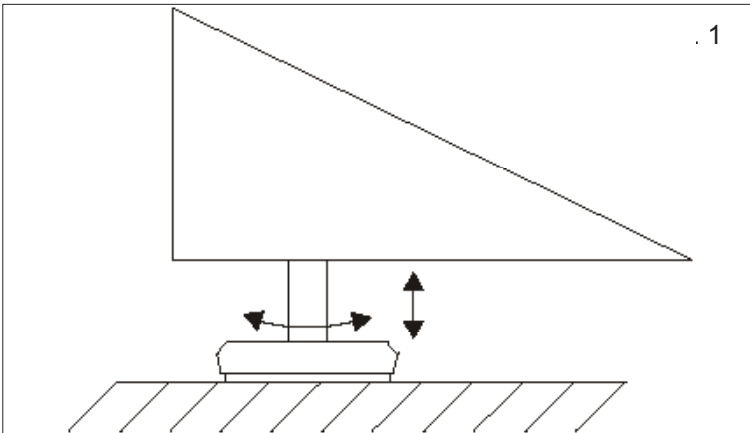
Das Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie für Gasgeräte 2009/142/EWG und verfügt daher über das CE-Zertifikat einer zugelassenen Prüfstelle.

Das Gerät entspricht folgenden Richtlinien für Gasgeräte:

- EN 203 + nachfolgende Änderungen;
- EN 437 + nachfolgende Änderungen.

Bei der Installation des Geräts müssen die gültigen Sicherheitsvorschriften strikt eingehalten werden.

1.2 AUFSTELLEN



Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf eventuelle Beschädigungen hin überprüfen und am Verwendungsort aufstellen.

Das Gerät nivellieren und in der Höhe mittels der Einstellfüße, wie in (Abb.1) gezeigt, regulieren. Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben. Sollte das Gerät in der Nähe einer nicht feuerfesten Wand aufgestellt werden, muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm eingehalten werden. Wenn die Wand hitzefest und feuerbeständig ist, kann der

Rost an die Wand gerückt werden.

Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen oder Abkühlen nicht verstopfen und das Gerät unter einer Abzugshaube

1.3 ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE

Die Geräte müssen in Räumen aufgestellt werden, die gemäß den inländischen Aufstellungsbestimmungen und entsprechend ihrer Klassifizierung für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeignet sind. Unsere Geräte gehören dem Typ A₁ an, d.h. sie sind nicht für den Anschluss an ein Schornsteinrohr oder an eine Abzugsvorrichtung für die Verbrennungsprodukte nach Außen vorgesehen; bei diesen Produkten erfolgt die Zufuhr der Verbrennungsluft und der Abzug der Verbrennungsprodukte im Raum selbst.

Es wird dennoch empfohlen, das Gerät unter einer entsprechenden Abzugshaube oder einer ähnlichen, funktionstüchtigen Vorrichtung, entsprechend den geltenden inländischen Vorschriften, aufzustellen.

1.4 GASANSCHLUSS

VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION

Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.

Die Gasanlagen, die elektrischen Anschlüsse und die Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen. Insbesondere muss bedacht werden, dass die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft 35 m³/h pro kW installierter Leistung beträgt.

Die Normen bezüglich der Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zur Brandverhütung und Panikvermeidung in öffentlichen Betrieben müssen eingehalten werden.

VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN

Das Gerät verfügt über ein Schild mit den technischen Daten (Abb. 2) und über ein Schild mit Hinweisen für die

| | | CAT/KAT | GAS/GAZ | G 30 | G 31 | G 20 | G 25 | | | |
|---|--|-------------|-------------------|-----------|--------|------|------|----|----|----|
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | IT | | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR | | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | BE | | |
| | | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | DK | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | ES | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | IE | | |
| | | 112L3 B/P | P mbar | 30 | 30 | | 25 | NL | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | PT | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | GB | CH | |
| | | 112ELL3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE | | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | | GR | | |
| | | G 30-G 31 | | | | | | | | |
| | | G 20 | G 25 | 112H3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | AT | CH |
| | | Kg/h | m ³ /h | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | SE | FI |
| | | | | 112E | P mbar | | 20 | | LU | |
| | | | | 112 B/P | P mbar | 30 | 30 | | NO | |
| <p>PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - GASEN EINBESTELLT AUF G 30 20mbar</p> <p>Vac k W Hz Made in Italy</p> | | | | | | | | | | |

Abb. 2

Installation, in den wichtigsten europäischen Sprachen. Auf der Verpackung ist ein zusätzliches Schild mit den technischen Werten, für die das Gerät vorgesehen ist und das Bestimmungsland, angebracht.

Auf dem Schild mit den technischen Daten, das sich auf der Innenseite der Tür oder auf der linken Herdseite befindet, kontrollieren, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde. Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen. Anhand der auf dem Geräteschild wiedergegebenen Daten sicherstellen, dass der Durchfluss des der Anlage vorgeschalteten Druckreduzierers für die Versorgung des Geräts ausreichend ist (Fig.2). Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.

Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG

Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Injektoren (dieser muss auf dem Injektor selbst aufgedruckt sein) kontrolliert wurde, die stündliche Wärmeleistung des Gases messen und den festgestellten Wert mit dem in Tabelle unter Punkt "Gasverbrauch" angegebene, vergleichen. Eine Abweichung von $\pm 5\%$ des Nennwertes ist zulässig.

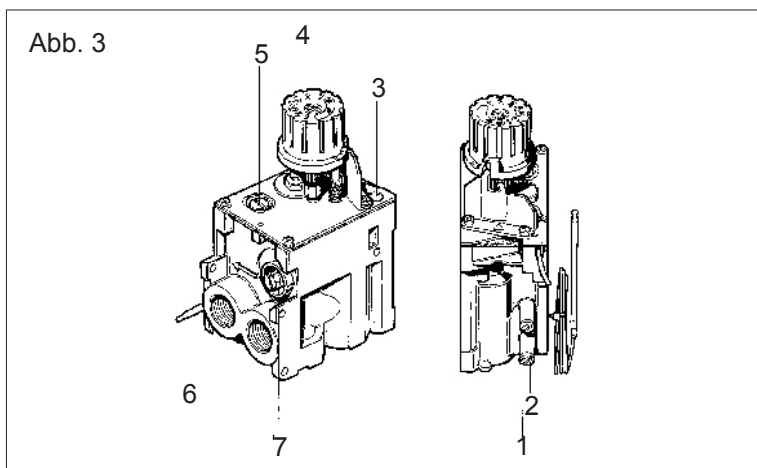
Das Gerät muss mit einer Gasart gespeist werden, deren Eigenschaften und deren Druck in der folgenden Tabelle angegeben sind:

Das Gerät an einen Schlauch speziell für Gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der

| GASART | DRUCK IN mbar. | | |
|--------------------------|----------------|-------------|-------------|
| | NOM. | MIN. | MAX. |
| METHANGAS G20/G25 | 20/20 | 18 | 25 |
| FLÜSS.GAS G30/G31 | 50/50 | 42,5 | 57,5 |

Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Die Zuleitung kann aus einem Rohr oder einem Schlauch bestehen, muss jedoch ebenfalls aus Metall sein. Zwischen dem Gasnetz und jedem einzelnen Gerät muss in einer zum Absperren und Öffnen leicht zugänglichen Position ein Schnellabsperrrhahn montiert werden (der Innendurchmesser darf nicht kleiner als der der Verbindungsleitung sein). Nach dem Anschluss an das Gasnetz muss kontrolliert werden, dass an den Verbindungsstellen und Anschlussstücken kein Gas austritt. Hierzu Seifenwasser oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden. **NIE BRENNENDE ZÜNDHÖLZER VERWENDEN.**

KONTROLLE DES GASDRUCKS



- 1- Druckanschluss Eingang.
- 2- Druckanschluss Ausgang.
- 3- Einstellschraube Leitflammenbrenner. *
- 4- Steuerknopf.
- 5- Einstellschraube kleinste Stufe. *
- 6- Thermostatkugel
- 7- Einstellschraube höchste Stufe. *

* Eingestellte Vorrichtung, vom Hersteller außer Betrieb gesetzt und versiegelt. Auf keinen Fall Hand anlegen.

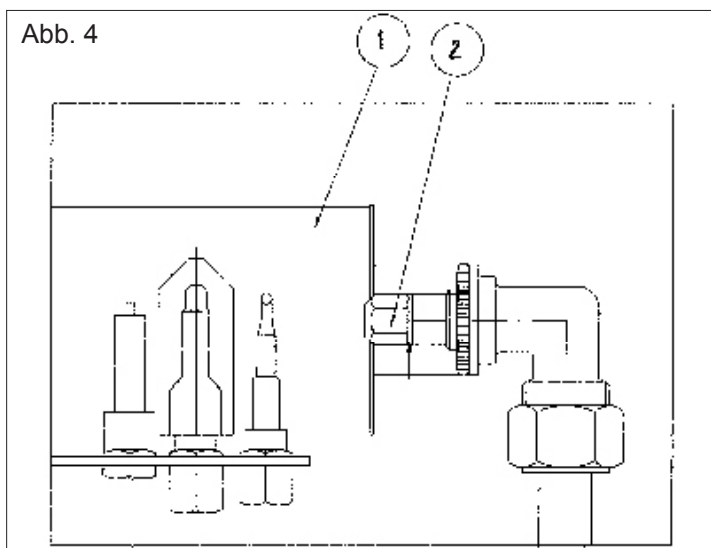
Es wird empfohlen vor dem Einschalten des Gerätes den Druck bei ausgeschaltetem Gerät zu messen um sicherzustellen, dass der vom Netz kommende Gasdruck zum Betreiben des Gerätes ausreichend ist. Hierzu den Eingangsdruckanschluss verwenden (Bez.1) .

Der Gasdruck muss in Höhe des Druckanschlusses. Mittels eines Schlauches an den Druckanschluss ein Messgerät (z.B. ein Flüssigkeitsmanometer, mit einer Feinheit von mindestens 0,1mbar) schließen und bei eingeschaltetem Gerät den Eingangsdruck messen. Wenn sich der Druckwert nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Grenzen befindet, kann das Gerät nicht endgültig installiert werden.

Das Gerät ausschalten, das Manometer abstecken, die Dichtungsschraube wieder anziehen und sich mit dem Gaswerk in Verbindung setzen, um den Netzdruck kontrollieren zu lassen.

1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART

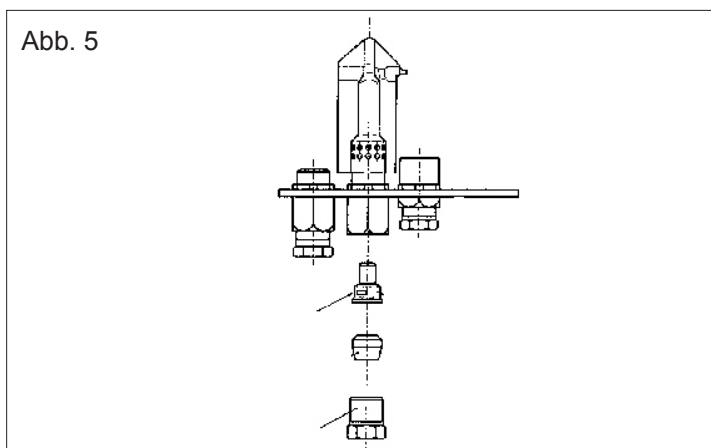
AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb.3)



- 1 Hauptbrenner
- 2 Düse

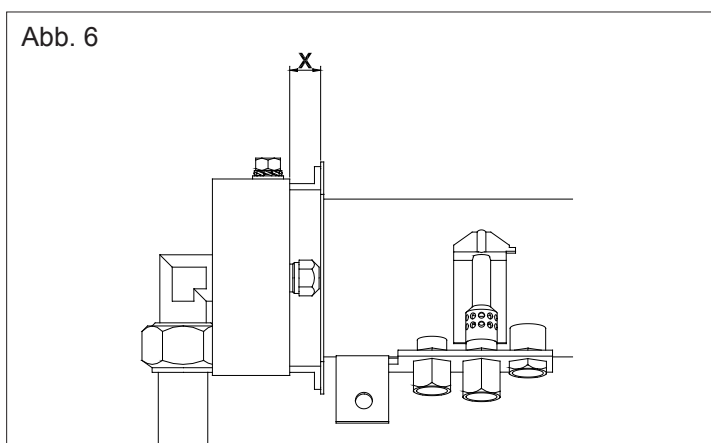
- Die Umstellung auf die neue Gasart ausführen, nachdem der vorgeschaltete Gashahn geschlossen wurde.
- Den Drehknopf und die Blende abnehmen.
- Die Schrauben, die die vordere Bedienblende befestigen, lösen und die Stromkabel der Piezozündung abstecken.
- Die Haupteinjektoren (Bez. 2) ausschrauben und durch solche ersetzen, die für das vorhandene Gas geeignet sind. Der Durchmesser des Injektors ist auf diesem selbst in Hundertstel Millimetern aufgerückt und kann auch in der Tabelle der technischen Daten kontrolliert werden.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES LEITFLAMMENBRENNERS (Abb. 5)



- Den Schraubendeckel (Bez.1) lösen, und mit der für den gewählten Gastyp passenden Düse ersetzen.
- Den Schraubendeckel wieder befestigen (Bez.1).
- Die Dichtigkeit des Deckels mit Hilfe des schaumbildenden Mittels kontrollieren.

EINSTELLUNG BUEGEL HAUPTBRENNER (Abb. 6)



- Die Befestigungsschraube der Bügel ausschrauben.
- Der Bügel auf die Distanz von X 4 mm stellen.
- Die Befestigungsschraube wieder anschrauben.

HINWEIS! Nach jeder Anpassung an eine neue Gasart hat man sich zu vergewissern, dass:

- auf dem Datenschild ein unauslöschliches Etikett, auf dem die Daten bezüglich der neuen installierten Gasart angegeben sind, angebracht wurde;
- der Gaskreislauf auf seine Dichtigkeit überprüft wurde.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich.

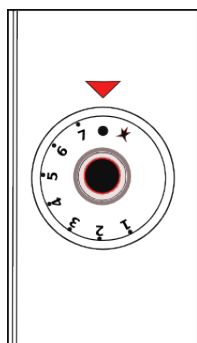
Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 INBETRIEBNAHME

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, das ganze Verpackungsmaterial.

Wenn die Grillplatte lauwarm ist, ganz leicht mit Pflanzenöl befeuchten und warten, bis diese die gewünschte Temperatur erreicht. Ein optimales Bratergebnis erhält man bei einer Temperatur von ca. 240° - 250°C. Das Braten erfolgt auf der gesamten Grillplatte.

2.2 EINSTELLUNG



Die Steuer-Drehknöpfe der Brennerhähne haben vier Verwendungspositionen:

geschlossen



Entzünden Leitflamme



ANFEUERN DER BRENNER

- Den dem Gerät vorgeschalteten Haupt-Gashahn öffnen.
- Den Drehknopf andrücken und von Position "**geschlossen**" auf Position "**Entzünden/ Leitflamme**" drehen und gleichzeitig mehrfach den Knopf der Piezozündung drücken, damit sich der Leitflammenbrenner entzündet. Das Vorhandensein der Leitflamme kann durch das Kontrollfenster auf der Bedienblende kontrolliert werden. Während dem ersten Entzünden muss, damit die Leitflamme angezündet bleibt, der Drehknopf für ca. 10 Sekunden gedrückt bleiben. Nachdem er losgelassen wird, darf der Leitflammenbrenner nicht ausgehen; sollte dies der Fall sein, muss der Vorgang wiederholt werden.
- Zum Entzünden des Hauptbrenners, den Gasknopf von Position "**Entzünden / Leitflamme**" auf Position "**Flamme Maximum**" stellen. Die Temperatureinstellung erfolgt durch Drehen des Knopfes von Position 1 bis Position 7. Die entsprechenden Temperaturen sind in der Tabelle wiedergegeben.

AUSSCHALTEN

- Um den Hauptbrenner und anschließend den Leitflammenbrenner auszuschalten, den Gasknopf zuerst auf Position "**Entzünden / Leitflamme**" und dann auf „**geschlossen**“ stellen.
- Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

3.

REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 WARTUNG

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät aus hygienischen Gründen und um Betriebsstörungen zu vermeiden, gereinigt werden.

Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen. Keine Eisenputzwolle, Bürsten

oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung zu reiben ist.

Für die Oberflächen aus Stahl, lauwarmes Seifenwasser verwenden, gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocknen. Der Glanz kann durch regelmäßiges Abreiben mit überall erhältlichem, flüssigem POLISH bewahrt werden.

Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.

GRILLPLATTE

Zum Entfernen von eventuellen Verkrustungen einen widerstandsfähigen Plastischaber, in geneigter Position, verwenden. Die Grillplatte häufig mit einem feuchten Lappen reinigen; anschließend für einige Minuten einschalten und die Drehknöpfe auf die höchste Stufe stellen, damit die Platte so schnell wie möglich trocknet. Zuletzt mit einer dünnen Schicht Vaseline einfetten.

3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen.

Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen

3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE

Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der vorgeschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden.

Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich.

Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel. Aus diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und/oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.

TABELLE TECHNISCHE DATEN GAS-FRY-TOP KATEGORIE II2 ELL3B/P

| Gerät | Nennleistung | Verbrauch | | | Typ | Verbrennungsluft | Brenner | Druck in mbar G30/G31=50/50mbar G20/G25=20/20mbar | | | | |
|----------|--------------|-----------|------|------|-----|------------------|---------|---|-------------|-------------|---------------------------|-----------|
| | | | | | | | | Düsen Hauptbrenner | | | Düsen Leifflammdrenner | |
| | | | | | | | | G30 G31 kg/h | G20 m3/h | G25 m3/h | G30 G31 mm | G20 mm |
| FTG46... | 4,6 | 0,35 | 0,48 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 0,95R | 1,60R | 1,75R | 0,22 | 0,27 |
| FTG66... | 7,6 | 0,59 | 0,80 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 0,90R | 1,45R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| FTG100 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 1,05 | 1,75 | 1,90 | 0,22 | 0,27 |
| LGG49.. | 4,6 | 0,35 | 0,48 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 0,95R | 1,60R | 1,65R | 0,22 | 0,27 |
| LGG69.. | 7,6 | 0,59 | 0,80 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 0,90R | 1,45R | 1,50R | 0,22 | 0,27 |
| LG6960 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 0,95R | 1,60R | 1,65R | 0,22 | 0,27 |

SUMARIO

| | |
|---|----------------|
| 1. INSTALACIÓN | Pag. 26 |
| 1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES..... | Pag. 26 |
| 1.2 COLOCACIÓN | Pag. 27 |
| 1.3 EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN | Pag. 27 |
| 1.4 CONEXIÓN DEL GAS | Pag. 27 |
| PRESCRIPCIONES PARA LA INTALACIÓN..... | Pag. 27 |
| COMPROBACIONES QUE HAY QUE REALIZAR ANTES DE LA INSTALACIÓN | Pag. 27 |
| CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA..... | Pag. 28 |
| CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS | Pag. 28 |
| 1.5 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO | Pag. 29 |
| 2. INSTRUCCIONES DE USO | Pag. 30 |
| 2.1 PUESTA EN MARCHA..... | Pag. 30 |
| 2.2 REGULACIÓN | Pag. 30 |
| 3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | Pag. 31 |
| 3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO..... | Pag. 31 |
| 3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO..... | Pag. 31 |
| 3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD | Pag. 31 |
| TABLAS DATOS TÉCNICOS FRY TOPS GAS CATEGORÍA I12H3+ | Pag. 31 |

LA EMPRESA CONSTRUCTORA NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA, UTILIZACIÓN INCORRECTA DEL APARATO, INADECUADO MANTENIMIENTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS VIGENTES Y USO INCOMPETENTE.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.

1.

INSTALACIÓN

1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Leer atentamente el presente manual ya que ofrece indicaciones importantes por lo que se refiere a la seguridad de la instalación, de su utilización y de mantenimiento del aparato. Conservar cuidadosamente este manual para cualquier consulta por parte de los operadores.

En caso de desplazar el equipo, adjuntar el manual (solicitar una nueva copia al revendedor autorizado o directamente a la empresa constructora si fuese necesario).

- Las operaciones de instalación, las posibles adaptaciones a otros tipos de gas, la puesta en marcha y la eliminación de los inconvenientes en las instalaciones deberán ser realizadas únicamente por personal cualificado, según las reglas y normas en vigor.
- Los aparatos sólo podrán ser utilizados por personal especialmente preparado.
- En caso de avería o funcionamiento inadecuado desactivar el aparato. Para cualquier reparación ponerse en contacto únicamente con un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir piezas de recambio originales.
- Estas instrucciones son válidas sólo en el país cuya sigla aparece en la placa de datos del equipo.
- El no respetar las instrucciones presentes en este manual puede comprometer la seguridad del equipo.

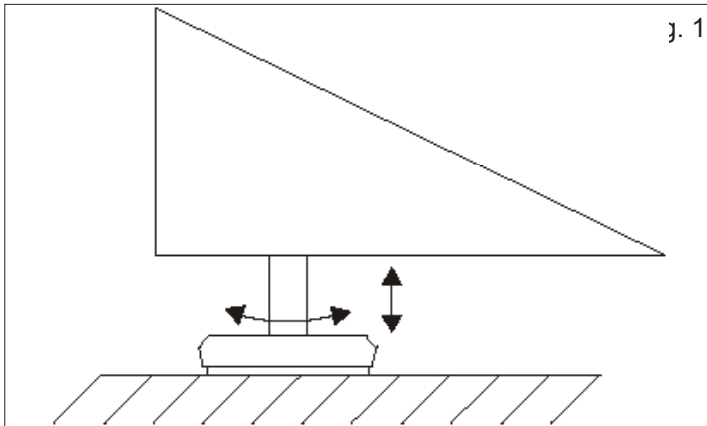
El equipo es conforme a los requisitos fundamentales de la Directiva Gas 90/396/CEE y por lo tanto está dotado de un certificado de control CE expedido por Organismo notificado.

Este cumple las prescripciones de las siguientes normas sobre el gas:

- EN 203 + sucesivas actualizaciones;
- EN437 + sucesivas actualizaciones.

Para la instalación deben respetarse las prescripciones de seguridad en vigor.

1.2 COLOCACIÓN



Sacar el aparato del embalaje, comprobar su integridad y colocarlo en el lugar en que va a ser utilizado. Nivelarlo horizontalmente y regular la altura manipulando las patas regulables según se indica en (Fig. 1). Si el aparato se coloca cerca de una pared inflamable, mantener una distancia de seguridad no inferior a 10cm. Si la pared es refractaria e incombustible, la parrilla se puede apoyar contra la pared.

Quitar la película protectora despegándola lentamente para evitar que queden restos del adhesivo.

No obstruir las aberturas o ranuras de aspira-

ción o eliminación del calor, y colocar el aparato bajo una campana de aspiración que debe ser instalada según las normas.

1.3 EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Los aparatos deberán colocarse en locales adecuados para la eliminación de los productos de la combustión conforme a las normas nacionales de instalación y al tipo para el cual han sido clasificadas. Nuestros aparatos son de tipo A₁, es decir, no han sido pensados para ser conectados a un conducto de humo ni a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión en el exterior de los locales en los que se han instalado; con estos aparatos la toma del aire comburente y la salida de los productos de la combustión se producen en el local mismo. Se recomienda, de todas formas, instalar el aparato debajo de una campana o dispositivos similares que funcionen eficazmente de acuerdo con las modalidades prescritas por las normas nacionales en vigor.

1.4 CONEXIÓN DEL GAS

PRESCRIPCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación, las posibles adaptaciones a otros tipos de gas, la puesta en funcionamiento y la solución de los inconvenientes de las instalaciones, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado, según los reglamentos y las normas en vigor. Las instalaciones del gas, las conexiones eléctricas y los locales en los que se instalarán los aparatos deben ser conformes a los reglamentos y normas vigentes. En especial, hay que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2 m³/h por kW de potencia instalada.

Deben respetarse las normas para la prevención de accidentes y las normas de seguridad antincendio y antipánico en los locales abiertos al público.

COMPROBACIONES QUE HAY QUE REALIZAR ANTES DE LA INSTALACIÓN

| | | CAT/KAT | GAS/GAZ | G 30 | G 31 | G 20 | G 25 | | |
|---|--|-------------|---------|-------|------|--------|------|---------------|----|
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | IT | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | FR | |
| | | 112E+3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | 25 | BE | |
| | | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | DK | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | ES | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | IE | |
| | | 112L3 B/P | P mbar | 30 | 30 | | 25 | NL | |
| | | 112H3+ | P mbar | 30 | 37 | 20 | | PT | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28 | 37 | 20 | | GB | CH |
| | | 112ELL3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE | |
| | | 112H3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | | GR | |
| Q ₁ kW | | G 30-G 31 | | | | | | | |
| Kg/h | | G 20 | | | | | | | |
| | | G 25 | | | | | | | |
| | | 112H3 B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | | AT | CH |
| | | 112H3 B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | | SE | FI |
| | | 112E | P mbar | | | 20 | | LU | |
| | | 112 B/P | P mbar | 30 | 30 | | | NO | |
| PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - GASEN ENBESTELLT AUF GAS | | | | | | | | | |
| Vac | | kW | | Hz | | 20mbar | | Made in Italy | |

Fig. 2

La instalación está dotada de una placa con los datos técnicos (Fig.2) y de otra placa con las advertencias para la instalación en los principales idiomas europeos. También sobre el embalaje aparece una placa suplementaria con los datos para los que está predispuesta la máquina y el país de destino.

Controlar sobre la placa técnica situada sobre el lado izquierdo que el aparato haya sido probado y homologado para el tipo de gas de que dispone el usuario.

Controlar que los inyectores montados en el aparato correspondan al tipo de gas disponible. Comprobar con los datos que aparecen en la placa técnica que la capacidad del reductor de presión instalado fuera de la instalación sea suficiente para alimentar el aparato (Fig.2).

El aparato ha sido regulado en la fábrica para funcionar con gas G20 con una presión de 20mbares.

Evitar la interposición de reductores de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión para garantizar un buen funcionamiento.

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Durante la primera instalación y cada vez que se realice un servicio de mantenimiento o adaptación a otro tipo de gas, es necesario medir la capacidad térmica nominal. Esta medida se puede hacer usando el método volumétrico con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro. Después de haber comprobado la presión de la conexión y el diámetro de los inyectores (que debe aparecer impreso sobre el mismo inyector), medir la capacidad térmica horaria del gas y comparar este dato con el que aparece en la tabla de los datos técnicos en la voz "consumo de gas". Se admite una tolerancia del $\pm 5\%$ del valor nominal.

El aparato deberá alimentarse con uno de los gases cuyas características y presión se indican en la siguiente tabla:

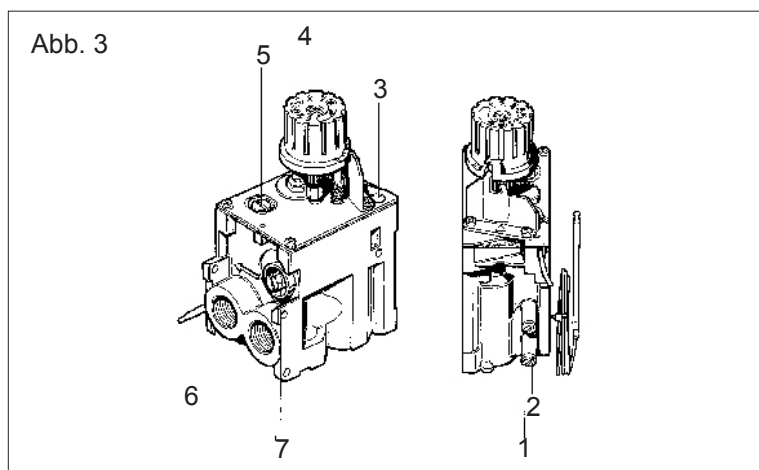
Conectar el aparato a un tubo especial para gas con una sección interior que no sea inferior a 16mm de diámetro para conexiones de G1/2" y para conexiones de G3/4" de diámetro no inferior a los 20mm. El racor tiene que ser de metal

| TIPOS DE GAS | PRESIÓN EN mbar. | | |
|-----------------------|------------------|--------------|--------------|
| | NOM. | MIN | MAX |
| GAS METANO G20 | 20 | 17 | 25 |
| G.P.L. G30/31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |

y el tubo puede ser fijo o flexible pero siempre de metal. Colocar una llave de paso entre la red del gas y cada aparato que se pueda maniobrar fácilmente para cerrar y abrir el gas (el diámetro interno no debe ser inferior al del tubo de racor). Tras realizar la conexión a la red del gas es necesario comprobar que no haya escapes de gas en las juntas ni en los racores. Utilizar para ello agua con jabón o un producto espumoso especial para detectar las pérdidas.

NO USAR NUNCA CERILLAS ENCENDIDAS.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS



- 1- Toma de presión entrada.
 - 2- Toma de presión salida.
 - 3- Tornillo de regulación piloto. *
 - 4- Mando de control.
 - 5- Tornillo de regulación capacidad mínima. *
 - 6- Bulbo.
 - 7- Tornillo de regulación capacidad máxima. *
- * Dispositivo regulado, hecho no operativo y precintado por el constructor. No manipularlo bajo ningún concepto.

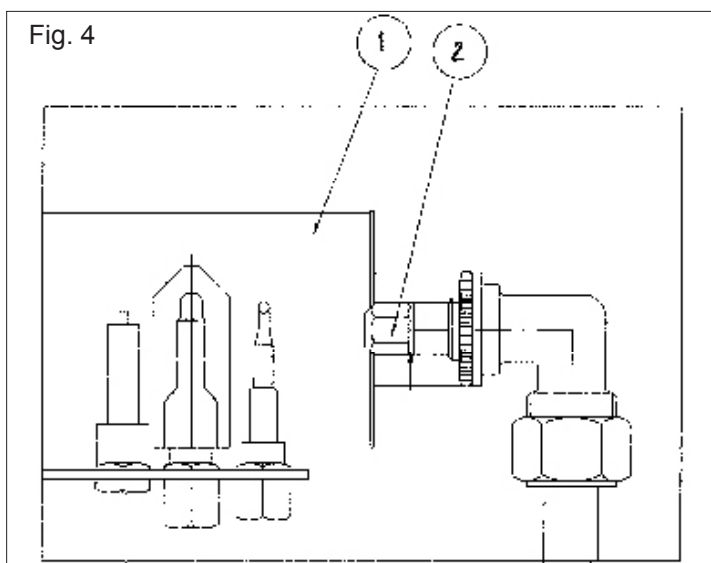
Antes de encender la freidora, es aconsejable medir la presión con el aparato apagado utilizando la toma de entrada (Ref. 1) para comprobar si la presión del gas que llega de la red es suficiente para que funcione.

Conectar a la toma de presión un medidor por medio de un tubo flexible (por ejemplo, un manómetro de líquido, con una resolución mínima de 0,1mbar) y medir la presión a la entrada mientras funciona el aparato. Si el valor de la presión no está comprendido dentro de los límites inferior y superior que se indican en la tabla, no se podrá instalar el aparato.

Apagar el aparato, desconectar el manómetro, volver a poner el tornillo y ponerse en contacto con el suministrador de gas para comprobar la presión de la red.

1.5 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO

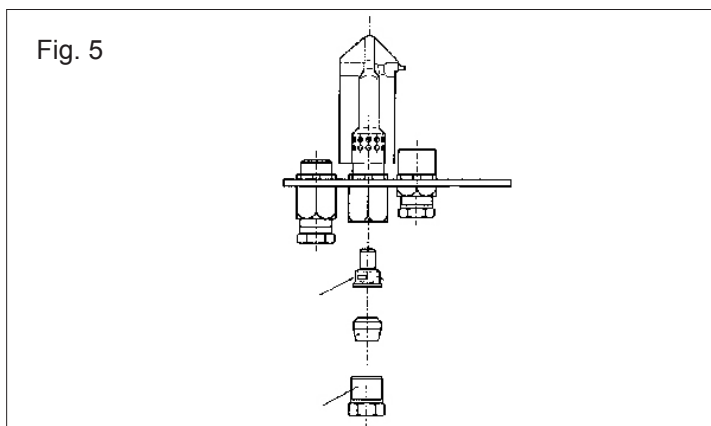
SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 4)



- 1 Quemador
2 Inyector

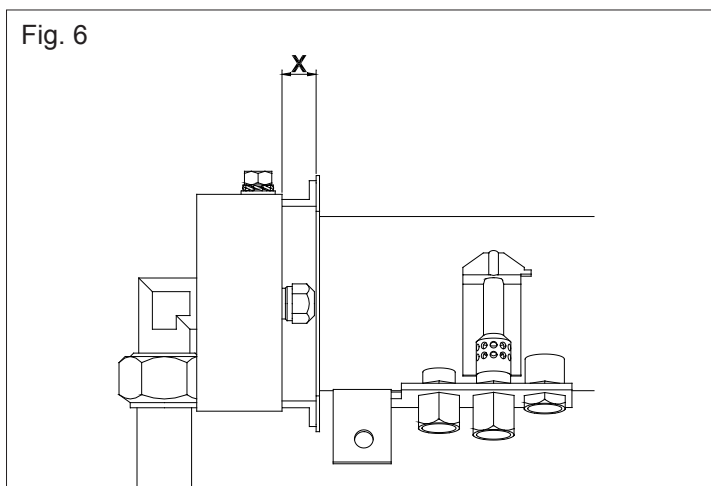
- Realizar la operación de adaptación al nuevo gas después de haber cerrado la llave de paso del gas.
- Quitar el mando y el frontal.
- Desenroscar los tornillos que sujetan el panel de mandos anterior y desconectar los cables eléctricos del encendido piezoeléctrico.
- Desenroscar los inyectores principales (Ref.2) y sustituirlos con los que corresponden al tipo de gas presente. El diámetro del inyector está impreso sobre el mismo en centésimas de milímetro y se puede comprobar también en la tabla de datos técnicos.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO (Fig. 5)



- Quitar el tapón de rosca (Ref. 1), extraer el inyector y sustituirlo con el que corresponde al tipo de gas elegido.
- Montar de nuevo el tapón de rosca (Ref. 1).
- Comprobar la hermeticidad del tapón con un producto espumoso.

REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 6)



- Quitar el tornillo de fijación del manguito de regulación de aire primario.
- Colocar el manguito a la distancia X=4mm.
- Poner de nuevo el tornillo de fijación.

¡ADVERTENCIA! Después de cada adaptación a un nuevo gas hace falta comprobar que:

- Se ha aplicado sobre la tarjeta de datos un adhesivo indeleble con los datos correspondientes a la nueva instalación.
- Se han realizado las pruebas oportunas de estanquidad del circuito de gas.

Antes de entregar el aparato al usuario es necesario:

- comprobar que funcione correctamente;
- comunicar al usuario las instrucciones de uso.

2.

INSTRUCCIONES DE USO

El aparato sólo se podrá destinar al uso para el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considera impropio.

Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

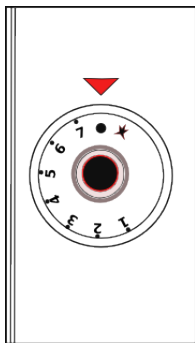
2.1 PUESTA EN MARCHA

Antes de hacer funcionar el aparato por primera vez es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar a fondo el aparato con agua y detergente normal.

Cuando la placa está templada, humedecer con aceite vegetal y esperar a que la placa alcance la temperatura deseada. La cocción ideal se obtiene con una temperatura de aproximadamente 240°-250°C. La cocción se produce sobre toda la superficie de la placa.

2.2 REGULACIÓN

Los mandos de las llaves quemadores tienen 2 posiciones:



cerrado

encendido/llama piloto

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

- Abrir la llave general del gas situada fuera del aparato.
- Apretar y girar el mando desde la posición "**cerrado**" hasta la posición "**encendido/llama piloto**" y al mismo tiempo apretar varias veces el botón de encendido piezoeléctrico hasta que se encienda el quemador piloto. La llama piloto se puede controlar desde la mirilla del panel de mandos.

de inspec-

Cuando se pone en marcha por primera vez, hay que mantener apretado el mando durante aproximadamente 10 seg. para que la llama piloto se mantenga encendida. Al soltarlo, el quemador piloto debe permanecer encendido; en caso contrario, repetir la operación.

- Para encender el quemador principal, girar el mando del gas desde la posición "**encendido/llama piloto**" hasta la de "**llama al máximo**". La temperatura se regula girando el mando desde la posición 1 hasta la posición 7, teniendo en cuenta las temperaturas que se indican en la tabla.

APAGADO

- Para apagar respectivamente el quemador principal y después el piloto, poner el mando del gas primero en la posición de "**encendido/llama piloto**" y después en la de "**cerrado**".
- Al finalizar una jornada de trabajo, cerrar la llave de interceptación del gas situado fuera del aparato.

3.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión y no usar estropajos de hierro, cepillos ni rascadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado.

Sobre las superficies de acero utilizar agua templada con jabón, enjuagar bien y secar con un paño suave. Para

que se mantenga el brillo, limpiar de vez en cuando con POLISH líquido, fácil de encontrar.

No lavar la encimera ni el suelo con ácido muriático.

PLACA

Para eliminar las posibles incrustaciones utilizar un rascador de plástico resistente usándolo inclinado. Limpiar a menudo la placa usando un paño húmedo; a continuación encenderla durante unos minutos colocando las llaves al máximo con el fin de secarla lo más rápidamente posible. Al final, engrasarla con una ligera capa de aceite de vaselina.

3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Periódicamente (por lo menos una vez al año y dependiendo de la frecuencia con que se usa), someter el aparato a un control completo.

Ponerse en contacto con un técnico especializado que tenga los requisitos profesionales necesarios. Para ello es aconsejable estipular un contrato de mantenimiento con un centro autorizado por la empresa.

3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

En el caso de que no se utilice el aparato durante una larga temporada o en caso de que no funcione o funcione de forma irregular, es necesario cerrar la llave de paso del gas fuera del aparato.

Todos los componentes del aparato sometidos a usura se pueden alcanzar fácilmente desde la parte anterior del aparato quitando el frontal.

Todos los racores se obtienen mediante tuerca y bicono, por lo que es necesario tener el máximo cuidado cuando se manipulen dichos componentes; en el caso de que se dañen durante las fases de desmontaje y/o montaje, hay que sustituir el componente con otro nuevo.

TABLA DATOS TÉCNICOS DEL FRY TOP GAS CATEGORÍA I12H3+

| Mod. | Potencia Nominal | Consumo Max di gas | | Tipo di installazione | Aire par la combustion | Quemador | Presión en mbar G30/G31=30/37mbar G20=18-20mbar | | | |
|----------|------------------|--------------------|-------------|-----------------------|------------------------|----------|---|-----------|-------------------------|------------|
| | | G30 G31 kg/h | G20 m3/h | | | | Inyector Quemador Principal | | Inyector Quemado Piloto | |
| | | | | | | | G30 G31 mm | G20 mm | G30 G31 NR. | G20 NR. |
| FTG46... | 4,6 | 0,35 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| FTG66... | 7,6 | 0,59 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 1,00R | 1,45R | 0,22 | 0,27 |
| FTG100 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| LGG49.. | 4,6 | 0,35 | 0,48 | A1 | 10 | 1 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |
| LGG69.. | 7,6 | 0,59 | 0,80 | A1 | 15,5 | 2 | 1,00R | 1,45R | 0,22 | 0,27 |
| LG6960 | 13,8 | 1,07 | 0,70 | A1 | 27,6 | 3 | 1,10R | 1,60R | 0,22 | 0,27 |