
EN - GAS FRY TOP
FR - FRY TOP À GAZ



FLG72.. - FRG72.. - FMG72..
FLG74.. - FRG74.. - FMG74..
FLG92.. - FRG92.. - FMG92..
FLG94.. - FRG94.. - FMG94..

ENGLISH: Installation, Use and Maintenance Manual
FRANÇAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien



03/2017
rev.02/2018



Contents

1. INSTALLATION	5
1.1 General and safety warnings	5
1.2 Positioning	9
1.3 Equipotential	10
1.4 Smoke exhaust	10
1.5 Gas connection	11
1.6 Transformation for use with Different Gas	13
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	15
3. GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE	17
3.1 Commissioning	17
3.2 Functioning of models with plate in mild steel and compound	17
3.2.1 Ignition	17
3.2.2 Switch-off	18
3.3 Operation of models with valve (chrome-plated top)	18
3.3.1 Ignition	18
3.3.2 Switch-off	19
3.4 Emptying the drip tray	19
4. MAINTENANCE and CLEANING	20
5. DISPOSAL OF THE APPLIANCE	21

Dear Customer,

Thank you for purchasing one of our products.

This appliance is part of a full range of equipment specifically designed for the food & beverage industry. They are appliances that combine ease of use and ergonomics in a pleasant and modern design.

The appliance has a 12 month warranty against any manufacturing defects which is effective as of the date indicated on the sales invoice. The warranty covers normal operation of the appliance and does not include consumable materials (light bulbs, etc.) and failures due to installation, maintenance, incorrect repairs and cleaning, tampering and improper use.

The manufacturer reserves the right to make changes at any time it deems necessary or useful.



1. INSTALLATION

1.1 General and safety warnings

- Read this manual thoroughly before installation and use of the oven, as it provides important instructions regarding its safe installation, use and maintenance.
- Keep the manual in a location that can be easily accessed by the operators for further consultation.
- Always include the manual if the appliance is transferred; if necessary, request a new copy from the authorised dealer or directly from the manufacturer.
- For appliances weighing more than 50 Kg, use suitable devices for handling.
- As soon as the packaging is removed, make sure the appliance is in good condition and there is no damage caused during transportation. Never install or use a damaged appliance; if in doubt, contact the after-sales technical assistance or your local dealer immediately.
- As the packaging material is potentially dangerous, it must be kept out of the reach of children or animals and disposed of correctly in compliance with local regulations.
- Installation must be performed in compliance with the mandatory regulations of the country of installation.
- Before installing the equipment, check that the systems are compliant with the regulations in force in the country of use and with that stated on the information plate affixed to the appliance.
- Installation or maintenance different to those indicated in the manual can cause damage, injury or fatal accidents.
- Installation, extraordinary maintenance and repair operations on the equipment

must only be performed by professionally qualified personnel and following the manufacturer's instructions.

- During assembly of the equipment, the transit or permanence of personnel not assigned to installation is not permitted in the work area.
- The appliance was designed to cook foodstuffs in indoor environments and must only be used for this function. Any different use must therefore be avoided as it is considered improper and dangerous.
- The appliance must only be used by personnel who have been appropriately trained in its use. To avoid the risk of accidents or damage to the equipment, it is essential that personnel are constantly trained with regard to safe operation.
- The appliance must not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or by those who do not have the necessary experience or knowledge unless they are supervised or instructed in the use of the equipment by a person who is responsible for their safety.
- The appliance must be placed in a suitably ventilated room to prevent the excessive accumulation of harmful substances in the air.
- Children must be supervised to ensure they neither play with nor use the appliance.
- During operation, pay attention to the hot areas on the exterior surfaces of the equipment which, during operation, can exceed 60°C.
- The use of hearing protection is not necessary as the sound pressure level of the appliance is lower than 70 dB(A).
- In the event of failure or malfunctioning, the equipment must be deactivated; any repairs must only be performed

by an assistance centre authorised by the manufacturer and original spare parts must be used.

- Interventions, tampering or modifications not expressly authorised, which do not respect that stated in this manual, will make the warranty null and void.
- Do not deposit or use flammable substances near the equipment.
- In the event of prolonged non-use of the appliance, the gas must be turned off.
- Before commissioning the appliance, make sure that all parts of the packaging have been removed, making sure they are disposed of in compliance with current legislation.
- Any changes to appliance installation that become necessary must be approved and performed by authorised technicians.
- The appliance is intended for professional use only.
- Failure to comply with the previous warnings may

compromise both your safety and the safety of the equipment.

- **ATTENTION:** the floor near the appliance must not be slippery.
- The technical plate, affixed to the appliance, provides important information: this is essential if interventions must be requested for maintenance or repairs of the appliance; therefore, it must not be removed, damaged or modified.
- After installation, it is recommended to set-up a scheduled maintenance plan (at least once a year), performed by qualified personnel.
- The equipment is compliant with the Gas Directive 2009/142/EC expiring in April 2018 and EU regulation 426/2016 with effect from April 2018.
- The appliance complies with the Food Contact Regulation 1935/2004.



1.2 Positioning

The appliance was designed to be installed in enclosed spaces. It cannot be used outdoors and must be exposed to atmospheric agents.

The place designated for the installation of the appliance must have a rigid, level and horizontal surface, which must be able to safely support the weight of the appliance (approx. 150 kg) and the load at maximum capacity.

The appliance must be transported on wooden pallets using suitable means and must be handled using all necessary precautions to prevent overturning.

The appliance must be installed at a minimum distance of 100 mm from the side wall and 50 mm from the rear wall (**Fig 1**).

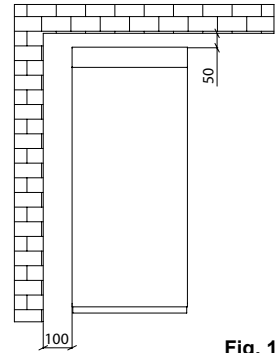


Fig. 1

All of the materials used for packaging are compatible with the environment, they can be stored without danger or be disposed of according to local regulations.

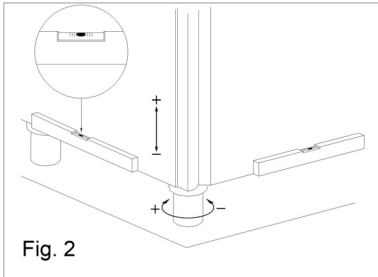


Fig. 2

Remove the appliance from the packaging and inspect it for damage, then position it in the place of use.

Ensure the appliance rests on a level floor and adjust the height via the levelling feet as shown in **Fig 2**.

Significant unevenness or inclinations can compromise the operation of the oven.

The floor of the premises where the appliance is installed must be fire-proof.

If the appliance is placed against a wall, this must be able to withstand temperatures of 80°C and if it is flammable, heat insulation must be installed.

Remove the entire protective film from the external panels of the appliance, detaching it slowly to remove all traces of adhesive.

Make sure that all openings and holes designed for heat intake/discharge are not obstructed.

Do not block the intake or heat dissipation openings and vents and place the appliance beneath an extractor hood whose system must be legally compliant.

1.3 Equipotential

The appliance must be included within an equipotential system whose efficiency is checked in compliance with the standards in force.

For connection there is a clamp, located on the frame and marked with the symbol of **Fig. 3**.



Fig. 3

If the appliance is installed in the vicinity of other household appliances, ensure the electrical cables and pipes are sufficiently distanced from the hot parts of the same.

Make sure there is sufficient air circulation around the appliance.

1.4 Smoke exhaust

The machine must always be installed under a fume hood.

For proper installation, make sure that the following guidelines are followed:

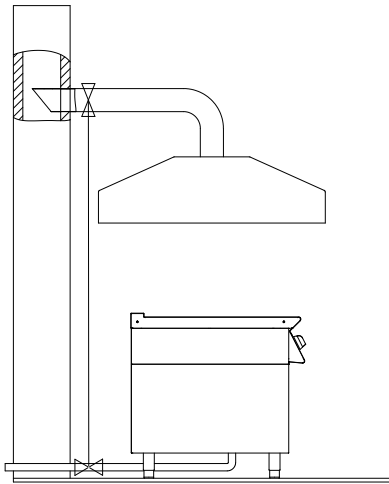


Fig. 4

- the volume extracted must be higher than that of the flue gases generated (see current regulation);
- the gas supply to the appliance must be controlled directly by this system and must cut-off whenever the flow rate drops below the values prescribed;
- the gas must only be re-admitted to the appliance manually;
- the end part of the appliance evacuation pipe must be positioned inside the base perimeter projection of the hood (**Fig.4**).

1.5 Gas connection

Check on the rating plate (**Fig. 5**), placed on the side in the bottom left corner, that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

Make sure the nozzles installed upstream of the appliance correspond to the type of gas that is available.

Check the data on the technical plate to make sure that the pressure reducer capacity is sufficient for the appliance supply.

The appliance has been set in the factory for use with G20 gas at a pressure of 20 mbar, unless requested differently on placing the order.

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.

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 and the coupling can be in metal. Make sure that the flexible metal connection pipe to the gas fitting does not touch overheated parts and that it cannot be twisted. Use fixing straps that comply with the installation regulations.

Envision cocks or drain valves with an internal diameter no smaller than the coupling pipe mentioned above.

After connecting the pipe, make sure that the joints and couplings have no leaks. To do this, use soapy water or specific foamy product to identify the leaks.

NEVER USE OPEN FLAMES!

G25.3	CAT		G30	G31	G20	G25	G25.3	COUNTRY
	"2L3B/P	Pmbar	30	30	/	25	/	NL
m³/h	"2EK3B/P	Pmbar	30	30	20	/	25	NL

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
		"2H3+	Pmbar	28-30	37	20	/	IT - ES - IE - PT GB - GR - CH	
CE		"2H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	LT - DK - FI - EE - NO LY - CZ - SK - SI - SE	
TYPE	A+	"2E+3+	Pmbar	28-30	37	20	25	FR	
MOD		"2H3B/P	Pmbar	50	50	20	/	AT - CH	
NR		"2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE	
		"3+	Pmbar	28-30	37	/	/	CY - BE	
Σ Qn	kW	"2E+	Pmbar	/	/	20	25	BE	
G30	G20	G25	"2E3+	Pmbar	28-30	37	20	/	LU
			"3B/P	Pmbar	30	30	/	/	MT - IS - HU - CY
kg/h	m³/h	m³/h	"2E	Pmbar	/	/	20	/	PL
PRDISPOSTO A GAS - PREVU A GAZ PRESET FOR GAS - EINGSTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO À GAS							A mbar		
V		Hz		kW		IP		EN 203-1	MADE IN ITALY

Fig. 5

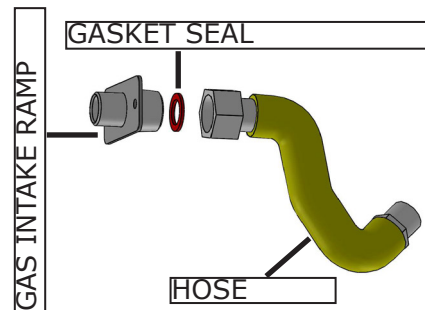


Fig. 6

Control of the Nominal Heat Input:

During initial installation and during maintenance or adaptation to another type of gas nominal heat **input must be measured**.

It can be measured using the volumetric method with the aid of a litre counter or chronometer.

GAS TYPE	PRESSURE IN mbar.	
	NOM	MIN
G20 NATURAL GAS	20	18
L.P.G. G30/31	29/37	25/25

The appliance must be supplied with one of the types of gas whose properties and pressure are set out in **Tab. 1**.

Table 1

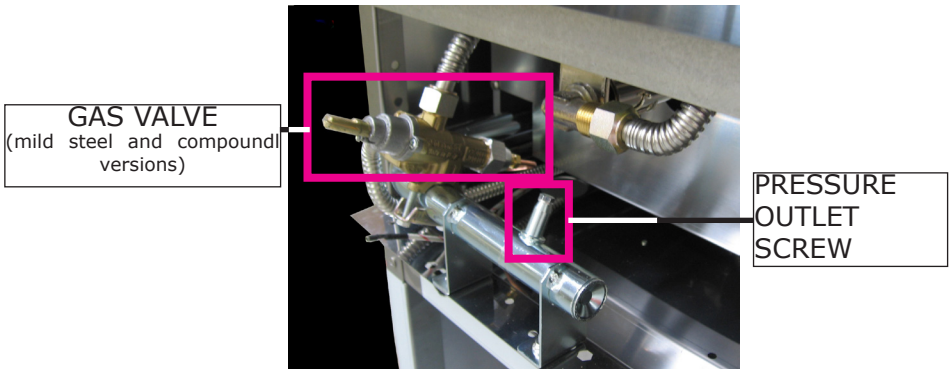


Fig. 7

Checking Gas Pressure:

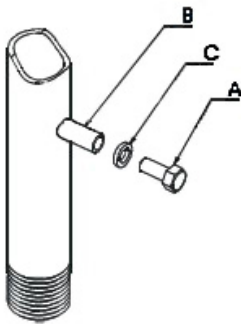


Fig. 8

The supply gas pressure must be measured at the height of the pressure outlet (**Fig.7-8**) after removing the seal screws.

Use a flexible pipe, connect a gauge to the pressure point (e.g. a liquid manometer with minimum resolution of 0.1 mbar) and measure the inlet pressure whilst the appliance is operating.

The pressure value must not be less than the minimum limit indicated in **Tab. 1**.

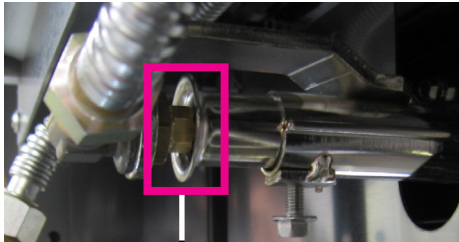
If the value is not respected, switch off the appliance, disconnect the gauge, close the seal screw and insert the washer, contact the gas

company to test main gas supply pressure. A pressure adjuster may need to be inserted upstream of the appliance.

1.6 Transformation for use with Different Gas

If the appliance must be connected to a different type of gas than that for which it has been prepared, the nozzles must be replaced.

Replacing the main burner nozzle:



nozzle **G**

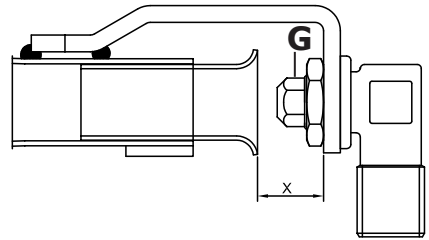


Fig. 9

Remove the front panel, unscrew the nozzle "**G**" (**Fig.9**) and replace it with that corresponding to the pre-selected gas, according to that stated on the technical plate. The nozzles are marked in hundredths of a millimetre.

Replacing the pilot burner nozzle:

The pilot burner is accessible after the front panel has been removed. Replace the nozzle "**D**" (**Fig.10**), loosening the fixing nut "**E**" and mounting that relative to the type of gas with which the machine is to be powered. Verify that the flame envelops the thermocoupling and that its appearance is correct.

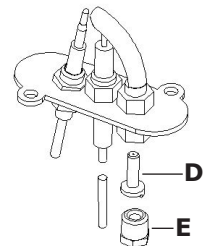


Fig.10

Primary air regulation

The primary air is properly regulated if flame stability is ensured or, in other words, if there are no breaks in the flame with the burner cold and if there is no backfiring with the burner hot.

The distance envisioned for adjustment of the primary air is indicated in **Fig.9** and in **Tab.4**

Unscrew the injector "G" and install the one intended for the type of gas, checking the distance "X" for the air.

When conversion or adaptation has been completed for every type of gas, it is MANDATORY to affix the corresponding plate above the technical plate, which is provided along with the nozzles.

Once operations to convert the gas type have been completed, check the seal of removed parts using the bubble test or indicated foamy substances. **NEVER USE OPEN FLAMES** to check for the presence of gas leaks.

WARNING!

THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE AND WILL NOT COVER UNDER GUARANTEE DAMAGE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION NOT FOLLOWING THE INSTRUCTIONS.

Adjustment of the reduced flow rate (versions in mild steel and compound)

To obtain reduced flow rate, loosen the screw "F" (**Fig.11**).

Make sure the gas quantity is sufficient to maintain a stable and uniform minimum and resist switching to maximum flow - minimum flow.

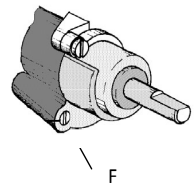


Fig. 11

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL		F.G72..	F.G74..	F.G741..
Rated output	kW	7	14	14
N. tops		1	2	1
Construction type		A1		
Total gas consumption				
G20 Natural Gas	m3/h	0.74	1.48	
G30 LPG	Kg/h	0.55	1.10	

Tab.2

MODEL		F.G92..	F.G94..	F.G941..
Rated output	kW	9	18	18
N. tops		1	2	1
Construction type		A1		
Total gas consumption				
G20 Natural Gas	m3/h	0.85	1.69	
G30 LPG	Kg/h	0.63	1.26	

Tab.3

	Gas Type	Pressure (mbar)	Min/Max		Pilot Nozzle	Opening aerator (mm)	Bypass
Burner 7 kW	G20	20		200K	27	9.0	adjustable
	G31	28-30/37	90	135K	19	9.0	---
	G31	50	80	120K	19	9.0	---
Burner 9 kW	G20	20		235K	27	10.0	adjustable
	G31	28-30/37	115	155K	19	10.0	---
	G31	50	100	135K	19	10.0	---

Tab.4



3. GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE

3.1 Commissioning

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

Before putting the appliance into operation, you should carefully carry out all the necessary checks to ascertain the conformity of the equipment, of the installation of the appliance as provided by law and according to the technical and safety instructions given in this manual.

It is also necessary to remove all of the packing material, including the protective film applied on the walls of the machine.

The vents and air slots must be open and free of obstructions.

Clean the appliance of protective industrial grease residue using water and detergent for steel parts and for the top. Then rinse and dry with a soft, clean cloth.

Any pieces of that were removed for installation must be replaced.

Do not leave any type of container on the surface that could melt with heat, such as plastic, aluminium, paper, card, textiles or other.

Modifications or repairs to the appliance must only be carried out by qualified personnel. To guarantee safety, only use original replacement parts and accessories.

Unauthorised work and non-original replacement parts invalidate the guarantee.

3.2 Functioning of models with plate in mild steel and compound

3.2.1 Ignition

After having prepared the appliance for functioning as described previously, proceed with ignition as follows:

- turn the knob and hold it pressed in the pilot burner ignition position★ (**Fig.12**). At the same time, repeatedly press the piezoelectric ignition

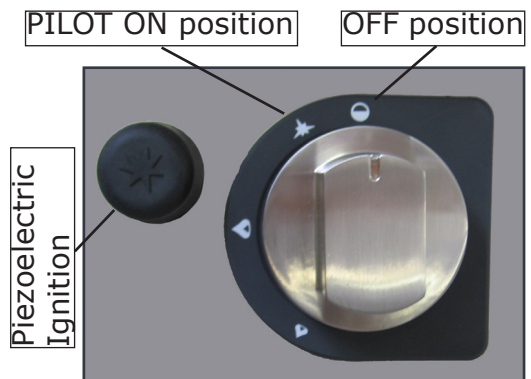


Fig.12

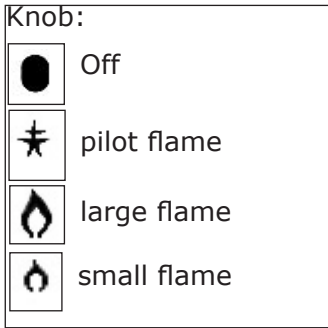


Fig.13

button until the pilot flame ignites. Ignition can be observed through the peephole on the instrument panel. Hold the knob down for a further 15-20 seconds. If the flame should go out when the knob is released, repeat the operation;

- after having turned on the pilot, turn the knob further to the left and adjust the intensity of the flame in the MIN and MAX positions. Burners ignition can be checked through the same peephole used to check pilot ignition.

3.2.2 Switch-off

It is possible to switch off the main burner only by turning the knob to the pilot ignition position★.

In this way, only the pilot burner remains on.

If, instead, the knob is taken to the "Off" position, the pilot burner also switches off in addition to the main burner.

Warning! The models with plate in mild steel must NOT be used to cook dairy products and eggs. We recommend to interpose baking paper between the food and the plate!

3.3 Operation of models with valve (chrome-plated top)

3.3.1 Ignition

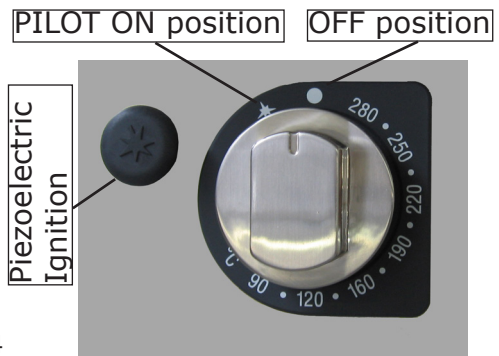
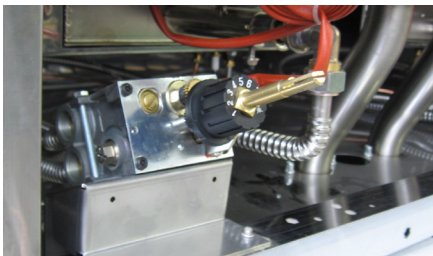


Fig.14

Turn on the pilot:

Open the gas valve upstream of the appliance.

Turn the temperature regulation knob and hold it pressed in the pilot position★. At the same time, repeatedly press the ignition button for approximately 20 seconds until all air in the pipes has escaped and the pilot turns on.

Ignition can be observed through the peephole on the instrument panel. Hold the knob down for a further 15-20 seconds. If the flame should go out when the knob is released, repeat the operation

Ignite the main burner:

When the pilot is ignited, proceed to ignite the main burner by turning the temperature regulation knob to the desired degrees. Burners ignition can be checked through the same peephole used to check pilot ignition.

3.3.2 Switch-off

It is possible to switch off the main burner only by turning the knob to the pilot ignition position.

In this way, only the pilot burner remains on.

The main burner switches off when the temperature is reached or if it is necessary to lower that initially set.

If the temperature regulation knob is moved to the "Off" position, the pilot burner also switches off in addition to the main burner, and the fry top will stop working.

3.4 Emptying the drip tray

Regularly check the grease drip tray located under the front control panel.

Turn off the machine, empty the tray by extracting it from the front and take care not to burn yourself.

It can be washed in the dishwasher.

Before turning the fry top on again, reposition the tray in its slot.

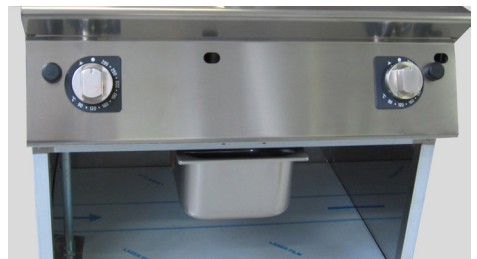


Fig.15

4. MAINTENANCE and CLEANING

Disconnect the appliance from the gas supply before performing any cleaning or maintenance operations.

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults.

The appliance must never be cleaned with direct or high pressure jets of water. Moreover, the appliance should not be cleaned with wire sponges, ordinary steel brushes or scrapers; eventually, and only for the steel parts, you can use stainless steel wool, wiping the appliance in the direction of the sheet metal grain.

The top must be cleaned using hot water and non-chlorine-based detergents. It must never be cleaned using steel wool, sandpaper or similar. If dirtiness is accentuated, the use of synthetic sponges is recommended (e.g. Scotchbrite).

For non-stainless steel tops, it is mandatory to dry the top and protect it with cooking fat or oil to keep it in excellent condition and prevent rusting.

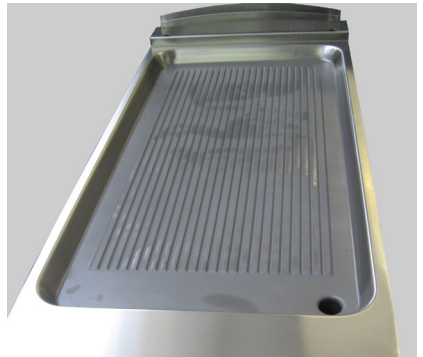


Fig.16

If rust should form due to water, humidity and/or failure to protect the top at the end of cooking, the rust must be removed to prevent corrosion using stainless steel wool until the oxidised part has been polished. Wash, dry and protect the top as described previously.

Make sure not to protect the top when wet or damp. In addition to being pointless, this operation is damaging since rusting will increase under the layer of protection!

After cleaning, rinse with clean water and dry using a cotton, wool or linen cloth. Do not use synthetic materials.

All maintenance must be performed by qualified staff.

At least once per year, have the appliance fully checked, including an assessment of the gas circuit seal and of the components in general.

All routine and special maintenance must be performed by qualified personnel.

5. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

At the end of its life span, the appliance must be disposed of in accordance with legal obligations.

The symbol in **Fig. 17** specifies that, at the end of its life span, the appliance must be disposed of according to the indications of the European Parliament Directive 2012/19/EU dated 04/06/2012.



Fig.17

Information regarding disposal in nations of the European Union

The European Community Directive regarding WEEE appliances has been implemented differently by each nation, therefore if this appliance is to be disposed of, we suggest you contact the local authorities or the dealer to find out the correct method of disposal.



Index

1. INSTALLATION	24
1.1 Consignes générales et de sécurité.....	24
1.2 Positionnement	29
1.3 Équipotentiel	30
1.4 Évacuation des Fumées.....	30
1.5 Raccordement Gaz	30
1.6 Branchement à un Gaz Différent	33
2. DONNÉES TECHNIQUES	35
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES	37
3.1 Mise en marche.....	37
3.2 Fonctionnement des modèles avec plaques en fer et composite.	37
3.2.1 Allumage	37
3.2.2 Extinction	38
3.3 Fonctionnement des modèles avec vanne (plaque chromée) ..	38
3.3.1 Allumage	38
3.3.2 Extinction	39
3.4 Vidage de la bassine	39
4. ENTRETIEN et NETTOYAGE	40
5. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	41

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

Cet appareil fait partie d'une gamme complète d'outils spécifiquement conçue pour la restauration. Ce sont des appareils très faciles à utiliser et ergonomiques dans un design agréable et moderne.

L'appareil a une garantie de 12 mois contre tout défaut de fabrication à compter de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal de l'appareil et exclut les matériaux consommables (les ampoules, etc.) et les pannes causées par l'installation, la maintenance, la réparation et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

Le constructeur se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'il considérera comme nécessaires ou utiles au produit.

1. INSTALLATION

1.1 Consignes générales et de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche des appareils car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de ces derniers.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- Faire toujours en sorte que le manuel accompagne l'appareil en cas de transfert de propriété; en cas de besoin, une nouvelle copie peut être demandée au revendeur agréé ou directement au constructeur.
- Pour les appareils ayant un poids supérieur à 50 kg, utiliser des systèmes appropriés pour le manutention.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Il ne faut en aucun cas installer ou mettre en marche un appareil endommagé; en cas de doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- L'installation doit être exécutée en conformité aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations sont conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque technique apposée à l'appareil.
- Une installation ou une

maintenances différentes de celles indiquées dans la notice d'instructions peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.

- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent uniquement être réalisés par un personnel professionnellement qualifié et en suivant les instructions du constructeur.
- Durant le montage de l'appareil, le transit ou le stationnement des personnes non préposées à l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit uniquement être utilisé pour cette fonction: par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'incidents ou de dommages causés à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer

-
- qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, ni l'utilisent.
- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans les conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
 - Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise des protections auditives car le niveau de pression acoustique de l'appareil est inférieur à 70 dB(A).
 - En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé; pour son éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le constructeur et exiger des pièces de rechange d'origine.
 - Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
 - Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
 - En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, l'alimentation en gaz doit être coupée.
 - Avant de mettre l'appareil en marche, contrôler que toutes les parties de l'emballage aient été retirées, en ayant soin de s'en débarrasser conformément aux normes en vigueur.
 - Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
 - L'appareil est destiné à un usage uniquement professionnel.
 - Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
 - **ATTENTION:** le sol à proximité de l'appareil ne

doit pas être glissant.

- La plaquette technique appliquée à l'appareil fournit des informations importantes: ces informations sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil ; il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.
- Après l'installation, il est conseillé d'établir un programme de maintenance (au moins une fois par an) exécuté par du personnel qualifié
- L'appareil est conforme aux exigences de la Directive Gaz 2009/142/CE qui sera abrogée par le règlement UE 426/2016 à partir d'avril 2018.
- L'appareil est conforme au règlement pour l'aptitude au contact avec les aliments 1935/2004.



1.2 Positionnement

L'appareil a été conçu pour être installé dans des locaux fermés et ne doit donc pas être utilisé en plein air ni exposé à la pluie.

Le lieu désigné pour l'installation de l'appareil doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'appareil (environ 150 kg) que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être transporté sur sa palette en bois avec des équipements adéquats et la manutention doit être effectuée en prenant toutes les précautions pour éviter qu'il ne bascule.

L'appareil doit être installé à une distance minimum de 100 mm de la paroi latérale et à 50 mm de la paroi postérieure (**Fig 1**).

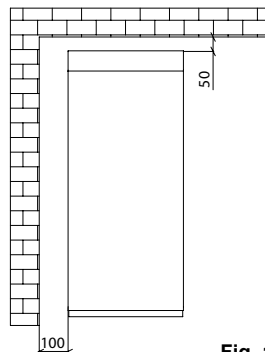


Fig. 1

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement ; ils peuvent être conservés sans risque ou être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Enlever l'appareil de l'emballage et en vérifier l'intégrité; le placer ensuite sur le lieu d'utilisation.

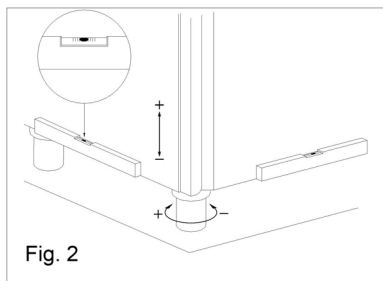


Fig. 2

Procéder au nivellement et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de réglage comme indiqué en **Fig 2**.

Les dénivelés ou les inclinaisons d'une certaine importance peuvent influencer négativement le fonctionnement de l'appareil.

Le sol de la pièce où l'appareil sera installé doit être réalisé dans un matériau ignifuge.

Si l'appareil est placé contre un mur, ce dernier doit résister à des valeurs de température de 80°C et, s'il est inflammable, il est indispensable d'appliquer un isolant thermique.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle ne demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aspiration et d'évacuation de la chaleur, et placer l'appareil sous une hotte d'aspiration dont l'installation est aux normes.

1.3 Équipotential

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur.

Pour le branchement, un plot est placé sur le châssis et marqué du symbole de la **Fig. 3**.



Fig. 3

Si l'appareil se trouve à proximité d'autres électroménagers, veiller à ce que les câbles électriques et les tuyaux soient suffisamment éloignés des parties chaudes de l'appareil.

S'assurer qu'il y ait une circulation suffisante d'air autour de l'appareil.

1.4 Évacuation des Fumées

La machine doit être installée sous une hotte aspirante.

Pour une installation correcte, il est nécessaire de vérifier que les indications suivantes soient respectées :

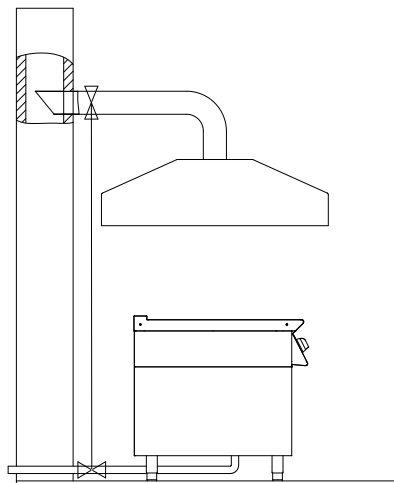


Fig. 4

- le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés produits (voir normes en vigueur);
- l'alimentation en gaz vers l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'arrêter si le débit descend en dessous des valeurs préconisées;
- la réintroduction du gaz dans l'appareil doit pouvoir se faire uniquement manuellement;
- l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte (**Fig.4**).

1.5 Raccordement Gaz

Contrôler sur la plaquette technique, (**Fig. 5**) placée sur le côté en bas à gauche, que l'appareil ait été testé et homologué, auprès de l'utilisateur,

pour le type de gaz disponible.

Contrôler que les buses montées sur l'appareil correspondent au type de gaz disponible.

Contrôler, avec les données indiquées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression soit suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

L' appareil, sauf en cas de demandes différentes au moment de l'ordre, est réglé en usine pour le fonctionnement avec gaz G20 à une pression de 20mbar.

Éviter de mettre des réductions de section entre le réducteur et l'appareil. Nous conseillons de placer un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir un fonctionnement optimal.

Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz de section interne pas inférieur à 16 mm de diamètre pour des raccords de G1/2" et pour des raccords de G3/4" d'un diamètre non inférieur à 20 mm.

Le raccord peut être en métal et le tuyau peut être fixe ou flexible. Veiller à ce que le tuyau flexible métallique de branchement au raccord du gaz ne touche pas des parties surchauffées et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des colliers de fixation conformes aux normes d'installation.

Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne pas inférieur au tuyau de raccordement indiqué ci-dessus.

Après le raccordement au réseau de gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites au niveau des joints et des raccords. Dans ce but, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la localisation des fuites.

NE JAMAIS UTILISER DE FLAMMES NUES !

G25.3	CAT		G30	G31	G20	G25	G25.3	COUNTRY
	"2L3B/P	Pmbar	30	30	/	25	/	NL
m³/h	"2EK3B/P	Pmbar	30	30	20	/	25	NL

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
		"2H3+	Pmbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
CE		"2H3B/P	Pmbar	30	30	20	/	IT-GR-FI-EE-NO LV-QZ-SK-SI-SE	
TYPE	A+	"2E+3+	Pmbar	28-30	37	20	25	FR	
MOD		"2H3B/P	Pmbar	50	50	20	/	AT-CH	
NR		"2ELL3B/P	Pmbar	50	50	20	20	DE	
		3+	Pmbar	28-30	37	/	/	CY-BE	
Σ Qn	kW	"2E+	Pmbar	/	/	20	25	BE	
G30	G20	G25	"2E3+	Pmbar	28-30	37	20	/	LU
			3B/P	Pmbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY
kg/h	m³/h	m³/h	"2E	Pmbar	/	/	20	/	PL
PRDISPOSTO A GAS - PREVU A GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A				mbar		
V		Hz		kW		IP		EN 203-1	MADE IN ITALY

Fig. 5

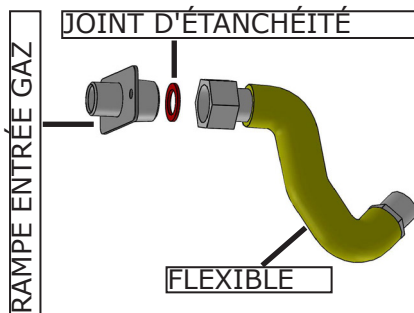


Fig. 6

Contrôle du Débit Thermique Nominal :

Pendant la première installation et après chaque nouvelle intervention ou adaptation à un autre type de gaz, il est nécessaire d'effectuer une mesure du **débit thermique nominal**.

Cette mesure peut être effectuée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compte-litres et d'un chronomètre.

TYPES DE GAZ	PRESSION EN mbar.	
	NOM	MIN
GAZ MÉTHANE G20	20	18
G.P.L. G30/31	29/37	25/25

L'appareil devra être alimenté par l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont indiquées dans le **Tab. 1**.

Tab. 1

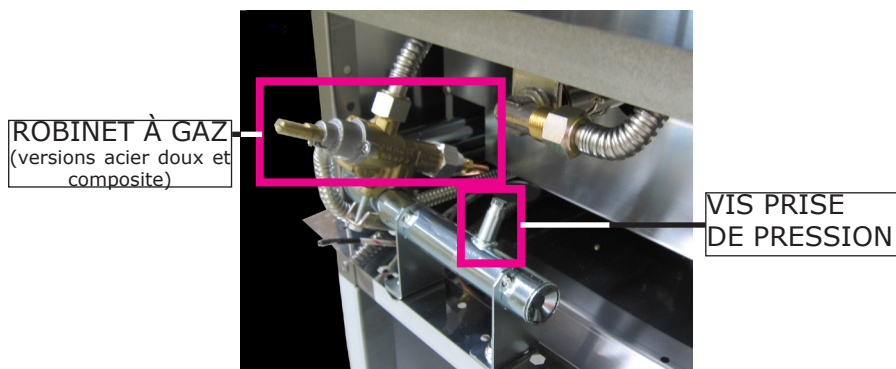


Fig.7

Contrôle de la Pression du Gaz :

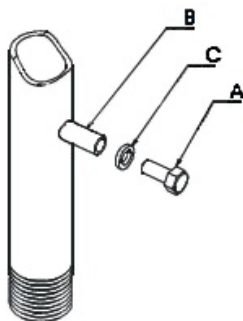


Fig. 8

La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée à la hauteur de la prise de pression (**Fig.7-8**) après avoir retiré la vis de tenue.

Au moyen d'un tuyau flexible, brancher à la prise de pression un dispositif de mesure (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en marche.

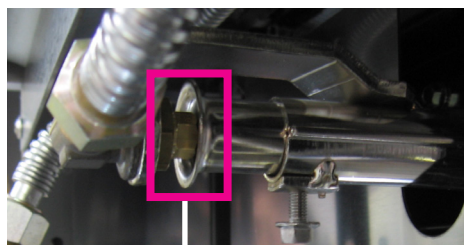
La valeur de la pression ne doit pas être inférieure à la limite minimale indiquée dans le **Tab. 1**.

Si la valeur n'était pas respectée, éteindre l'appareil, débrancher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité sans oublier d'insérer la rondelle et contacter l'Organisme distribution du gaz pour vérifier la pression du réseau. Il pourrait être nécessaire d'insérer un régulateur de pression en amont de l'appareil.

1.6 Branchement à un Gaz Différent

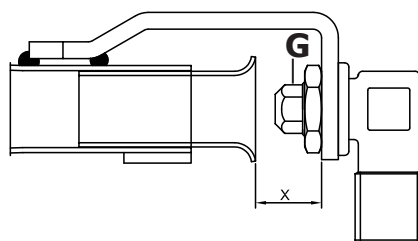
S'il devait être nécessaire de brancher l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été prédisposé, il faut remplacer les buses.

Remplacement buse brûleur principal :



buse **G**

Fig. 9



Enlever le panneau frontal, dévisser la buse « **G** » (**Fig.9**) et la remplacer par celle correspondante au gaz choisi selon ce qui est indiqué sur la plaque technique. Les buses sont marquées en centièmes de millimètre.

Remplacement buse brûleur pilote :

Le brûleur pilote est accessible après avoir enlevé le panneau frontal. Remplacer la buse « **D** » (**Fig.10**), en dévissant l'écrou de fixation « **E** » et monter la buse relative au type de gaz qui alimentera la machine. Vérifier que la flamme entoure le thermocouple et que son aspect soit correct.

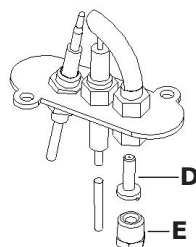


Fig.10

Réglage de l'air primaire

L'air primaire est réglé correctement si la stabilité des flammes est garantie, c'est-à-dire qu'aucun déclenchement de flamme ne doit apparaître quand le brûleur est froid et qu'aucun retour de flamme ne doit se produire quand le brûleur est chaud.

La distance prévue pour le réglage de l'air primaire est indiquée dans la **Fig.9** et dans le **Tab.4**

Dévisser l'injecteur « **G** » et monter l'injecteur prévu pour le type de gaz, en contrôlant la distance « **X** » pour l'air.

Lorsque la conversion ou l'adaptation est terminée pour chaque type de gaz, il est **OBLIGATOIRE** d'accrocher la plaque correspondante qui est fournie avec les buses au-dessus de la plaque technique.

Une fois terminées les opérations de conversion du gaz, vérifier l'étanchéité des pièces démontées avec le test des bulles de savon ou au moyen de substances moussantes adéquates; **NE JAMAIS UTILISER DE FLAMMES NUES** pour la vérification de la présence de fuites de gaz.

ATTENTION !

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE ET NE COUVRE PAS AVEC LA GARANTIE LES DOMMAGES PROVOQUÉS PAR UNE INSTALLATION NON ADÉQUATE ET NON CONFORME AUX INSTRUCTIONS.

Réglage du débit réduit (versions en acier doux et composite)

Pour obtenir le débit réduit, dévisser la vis « **F** » (**Fig.11**).

Contrôler que la quantité de gaz soit suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène et résister au passage du débit maximum-débit minimum.

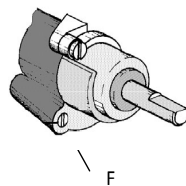


Fig.11

2. DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE		F.G72..	F.G74..	F.G741..
Puissance Installée	kW	7	14	14
Nbre plaques		1	2	1
Type de fabrication		A1		
Consommation gaz totale				
Gaz méthane G20	m3/h	0,74	1,48	
GPL G30	kg/h	0,55	1,10	

Tab.2

MODÈLE		F.G92..	F.G94..	F.G941..
Puissance Installée	kW	9	18	18
Nbre plaques		1	2	1
Type de fabrication		A1		
Consommation gaz totale				
Gaz méthane G20	m3/h	0,85	1,69	
GPL G30	kg/h	0,63	1,26	

Tab.3

	Type de gaz	Pression (mbar)	Min/Max		Buse pilote	Ouverture aérateur (mm)	Bypass
Brûleur 7 kW	G20	20		200K	27	9,0	réglable
	G31	28-30/37	90	135K	19	9,0	---
	G31	50	80	120K	19	9,0	---
Brûleur 9 kW	G20	20		235K	27	10,0	réglable
	G31	28-30/37	115	155K	19	10,0	---
	G31	50	100	135K	19	10,0	---

Tab.4



3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES

3.1 Mise en marche

L'appareil devra être destiné seulement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre.

Avant de mettre en marche l'appareil, il faut effectuer scrupuleusement toutes les vérifications nécessaires à la conformité des équipements, de l'installation de l'appareil selon les dispositions législatives et des indications techniques et de sécurité mentionnées dans ce manuel.

Il est en outre nécessaire d'enlever tout le matériel d'emballage, y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois de la machine.

Les événements et les fentes d'aération doivent être ouverts et dégagés des obstructions.

Nettoyer l'appareil des résidus de graisses industrielles de protection en utilisant de l'eau et un nettoyant pour les pièces en acier et pour la plaque de cuisson. Puis rincer et essuyer avec un chiffon doux et propre.

Les pièces éventuellement démontées pour effectuer l'installation doivent être remontées.

Ne laisser aucun type de récipient sur la plaque qui pourrait fondre ou brûler avec la chaleur, tout comme le plastique et l'aluminium, papier, carton, tissu ou autre.

Les modifications ou les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un personnel qualifié. Pour garantir la sécurité, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.

Des interventions non autorisées et des pièces de rechange non-conformes annulent la garantie.

3.2 Fonctionnement des modèles avec plaques en acier doux et composite

3.2.1 Allumage

Après avoir préparé l'appareil au fonctionnement comme décrit précédemment, procéder à l'allumage comme suit :

- tourner le bouton et le maintenir enfoncé sur la position d'allumage du brûleur pilote ★ (**Fig.12**) et appuyer en même temps et de manière répétée sur le

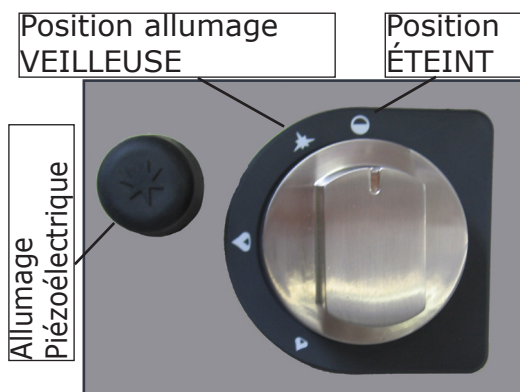


Fig.12



Fig.13

bouton d'allumage piézoélectrique jusqu'à l'allumage de la veilleuse. L'allumage peut être observé à travers l'œil sur la planche. Maintenir le bouton enfoncé encore pendant 15-20 secondes. Au cas où en le relâchant la flamme s'éteindrait, répéter l'opération;

- après avoir allumé la veilleuse, tourner une nouvelle fois le bouton vers la gauche et régler l'intensité de la flamme sur les positions MIN et MAX. L'allumage des brûleurs peut être vérifié à travers le même œil que celui du contrôle de l'allumage de la veilleuse.

3.2.2 Extinction

Il est possible d'éteindre seulement le brûleur principal, en tournant le bouton sur la position d'allumage de la veilleuse ★.

De cette façon seul le brûleur pilote reste allumé.

Si, en revanche, le bouton est placé sur la position "Éteint", le brûleur pilote, outre le brûleur principal, s'éteint lui aussi.

Attention ! Les modèles avec plaque en acier doux NE doivent PAS être utilisés pour la cuisson de produits laitiers et des œufs. On suggère de interposer le papier sulfurisé entre les aliments et la plaque.

3.3 Fonctionnement des modèles avec vanne (plaque chromée)

3.3.1 Allumage

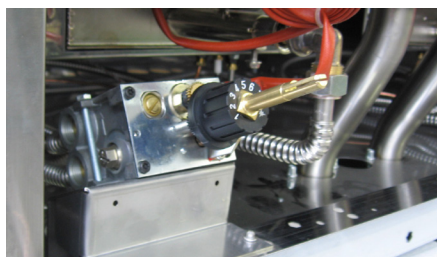
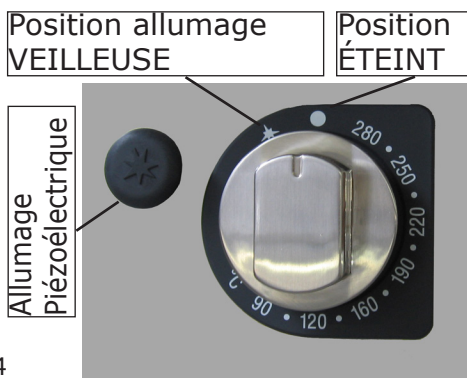


Fig.14



Allumer la veilleuse :

Ouvrir le robinet à gaz en amont de l'appareil.

Tourner et maintenir le bouton de réglage de la température sur la position veilleuse ★ et appuyer en même temps et de manière répétée sur le bouton d'allumage pendant environ 20 secondes jusqu'à ce que tout l'air présent dans le tuyau soit sorti et que la veilleuse s'allume.

L'allumage peut être observé à travers l'œil sur la planche. Maintenir le bouton enfoncé encore pendant 15-20 secondes. Au cas où en le relâchant la flamme s'éteindrait, répéter l'opération

Allumer le brûleur principal:

Quand la veilleuse est allumée, procéder à l'allumage du brûleur principal en tournant le bouton de réglage de la température sur les degrés souhaités. L'allumage des brûleurs peut être vérifié à travers le même œil que celui du contrôle de l'allumage de la veilleuse.

3.3.2 Extinction

Il est possible d'éteindre seulement le brûleur principal, en tournant le bouton sur la position d'allumage de la veilleuse.

De cette façon seul le brûleur pilote reste allumé.

Le brûleur principal s'éteint une fois la température atteinte ou s'il s'avère nécessaire de baisser celle initialement réglée.

Si, en revanche, le bouton de la température est placé sur la position "Éteint", le brûleur pilote, outre le brûleur principal, s'éteint lui aussi et le frytop interrompt son fonctionnement.

3.4 Vidage de la bassine

Contrôler régulièrement la bassine de récupération des graisses placée sous la façade des commandes.

Éteindre la machine, vider la bassine en l'extrayant par l'avant et en veillant à ne pas se brûler.

Il est possible de la laver au lave-vaisselle.

Avant de rallumer le fry top, remettre la bassine dans son logement.



Fig.15

4. ENTRETIEN et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien, le débrancher de l'alimentation en gaz.

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

L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou à haute pression. De la même manière, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de paille de fer, des brosses ou des raclettes en acier; il est éventuellement possible, et seulement pour les pièces en acier, d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la passant dans le sens du satinage des tôles.

La cuve doit être nettoyée avec de l'eau chaude et des détergents non à base de chlorures. Elle ne doit jamais être nettoyée avec pailles de fer en acier, papier émeri ou similaires. Si la saleté est marquée on recommande l'utilisation d'éponges synthétiques (ex. éponge Scotchbrite).

Pour les plaques non inox, pour les maintenir dans des conditions optimales et les protéger de la rouille, il faut obligatoirement essuyer le plan et le protéger avec de la graisse ou de l'huile de cuisine.

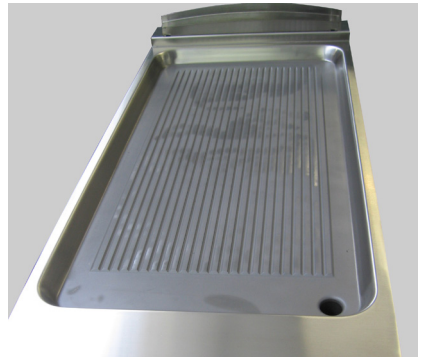


Fig.16

Au cas où il se formerait de la rouille, due à l'eau, à l'humidité et/ou à la non-protection de la plaque à la fin du travail, pour éviter les phénomènes de corrosion, il faudra éliminer la rouille avec une paille de fer en acier inoxydable jusqu'à polir la partie oxydée; puis laver, essuyer et protéger la plaque comme décrit ci-dessus.

Veiller à ne pas protéger la plaque mouillée ou encore humide, car cette opération, en plus d'être inutile, est absolument nuisible puisque la rouille continuera à se reproduire sous la couche de protection !

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un chiffon en coton, laine ou lin. Ne pas utiliser de matériaux synthétiques.

Tout travail d'entretien doit être effectué par du personnel qualifié.

Soumettre l'appareil au moins une fois par an à un contrôle complet qui prévoit un examen de l'étanchéité du circuit de gaz et à une vérification des composants.

Tout travail d'entretien ou de maintenance doit être effectué par du personnel qualifié.

5. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

Le symbole de la **Fig.17** indique que, à la fin de sa vie utile, l'appareil doit être mis au rebut conformément aux indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



Fig.17

Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.







THE MANUFACTURER SHALL NOT BE HELD LIABLE FOR ANY DAMAGES DUE TO IMPROPER INSTALLATION, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, IMPROPER MAINTENANCE, FAILURE TO COMPLY WITH APPLICABLE STANDARDS AND INTENDED USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE CHANGES TO THE PRODUCT AT ANY TIME IT DEEMS NECESSARY OR USEFUL.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AUX DOMMAGES DUS À UNE INSTALLATION ERRONÉE, UNE MODIFICATION DE L'APPAREIL, UNE UTILISATION IMPROPRE, UN MAUVAIS ENTRETIEN, LE NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET L'INEXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS SUR LE PRODUIT QU'IL RETIENDRA NÉCESSAIRE OU UTILES.

