

IT - **FRY TOP A GAS**

ES - **FRY TOP A GAS**



**FLG72.. - FRG72.. - FMG72..
FLG74.. - FRG74.. - FMG74..**

**FLG92.. - FRG92.. - FMG92..
FLG94.. - FRG94.. - FMG94..**

ITALIANO: **Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**

ESPAÑOL: **Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento**



03/2017
rev.02/2018



Indice

1. INSTALLAZIONE	4
1.1 Avvertenze generali e di sicurezza	4
1.2 Posizionamento	9
1.3 Equipotenziale	10
1.4 Scarico dei Fumi	10
1.5 Collegamento Gas	11
1.6 Trasformazione per utilizzo con un Gas Diverso	13
2. DATI TECNICI	15
3. ISTRUZIONI D'USO GENERALI	17
3.1 Messa in funzione	17
3.2 Funzionamento modelli con piastra in acciaio dolce e compound	17
3.2.1 Accensione	17
3.2.2 Spegnimento	18
3.3 Funzionamento modelli con valvola (piastra cromata)	18
3.3.1 Accensione	18
3.3.2 Spegnimento	19
3.4 Svuotamento della bacinella	19
4. MANUTENZIONE e PULIZIA	20
5. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	21

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo apparecchio fa parte di una gamma completa di attrezzature progettata specificatamente per la ristorazione. Sono apparecchi che racchiudono grande facilità d'uso ed ergonomia in un design piacevole e moderno.

L'apparecchiatura ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento dell'apparecchio e non include materiali di consumo (lampadine, etc.) e guasti causati da installazione, manutenzione, riparazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. INSTALLAZIONE

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione degli apparecchi, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione degli stessi.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento dell'apparecchio; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Per gli apparecchi con peso superiore ai 50 Kg, utilizzare mezzi appropriati per la movimentazione.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Il materiale d'imballaggio, poiché potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- L'installazione deve essere eseguita in conformità alle normative cogenti nel paese di installazione.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta tecnica applicata sull'apparecchio.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da

quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere eseguite unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il

rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, salvo che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare

attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.

- Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica dell'apparecchio è inferiore ai 70 dB(A).
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di

prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, deve essere interrotta l'erogazione del gas.

- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed eseguita da parte di personale tecnico autorizzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura sia la vostra.
- **ATTENZIONE:** il pavimento in prossimità dell'apparecchio non deve essere scivoloso.
- La targhetta tecnica, applicata sull'apparecchio, fornisce



importanti informazioni: esse sono indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura; si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

- Dopo l'installazione si consiglia di stabilire un piano di manutenzione programmato (almeno una volta l'anno) eseguita da personale qualificato.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti della Direttiva Gas 2009/142/CE scadente ad aprile 2018 e regolamento UE 426/2016 con decorrenza aprile 2018.
- L'apparecchiatura è conforme al regolamento per il contatto con gli alimenti 1935/2004.



1.2 Posizionamento

L'apparecchio è stato progettato per essere installato in locali chiusi; non può essere usato all'aria aperta e non deve essere esposto agli agenti atmosferici.

Il luogo designato per l'installazione dell'apparecchiatura deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'apparecchio (circa 150 kg) che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere trasportato sul proprio pallet di legno con mezzi adatti e la movimentazione deve essere eseguita adottando tutte le precauzioni atte ad evitarne il ribaltamento.

L'apparecchio dev'essere installato ad una distanza minima di 100 mm dalla parete laterale e a 50mm dalla parete posteriore (**Fig 1**).

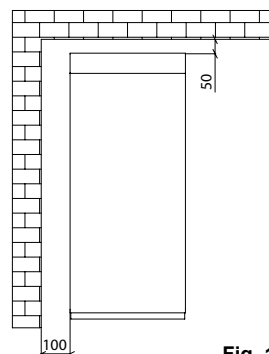


Fig. 1

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

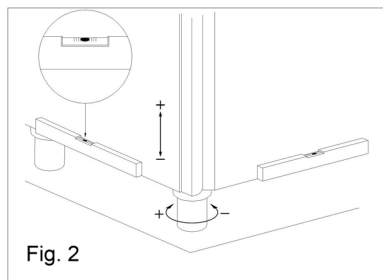


Fig. 2

Togliere l'apparecchio dall'imballo e verificarne l'integrità, sistemarlo poi nel luogo dell'utilizzazione.

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in **Fig 2**.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

Il pavimento del locale dove viene installata l'apparecchiatura deve essere di materiale ignifugo.

Se l'apparecchiatura viene posizionata contro una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80°C e se è infiammabile, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

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 dev'essere a norma.

1.3 Equipotenziale

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **Fig. 3**.



Fig. 3

Qualora l'apparecchiatura si trovi nelle vicinanze di altri elettrodomestici, fare attenzione che i cavi elettrici e le tubazioni siano sufficientemente lontani dalle parti calde della stessa.

Assicurarsi che intorno all'apparecchiatura ci sia sufficiente circolazione d'aria.

1.4 Scarico dei Fumi

La macchina deve essere sempre installata sotto cappa aspirante.

Per una corretta installazione, è necessario verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:

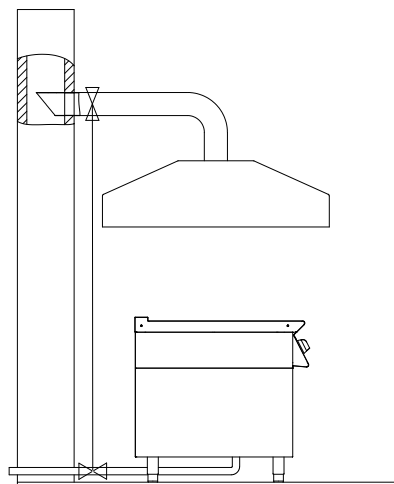


Fig. 4

- il volume aspirato deve essere superiore a quello di gas combustibili generati (vedere la normativa in vigore);
- l'alimentazione gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti;
- la riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente;
- la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchiatura deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa (**Fig.4**).

1.5 Collegamento Gas

Controllare sulla targhetta tecnica, (Fig. 5) posta sul fianco in basso a sinistra, 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.

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

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.

Collegare l'apparecchio ad un tubo speciale per gas 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 può essere in metallo e il tubo può essere fisso o flessibile. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Impiegate fascette di fissaggio conformi alle norme di installazione.

Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopraindicato.

Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccodi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

NON USARE MAI FIAMME LIBERE !

G25.3	CAT		G30	G31	G20	G25	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 - EINGESTELLT AUF GAS
PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GÁS

A

mbar

V		Hz		kW		IP	EN 203-1	MADE IN ITALY
---	--	----	--	----	--	----	----------	---------------

Fig. 5

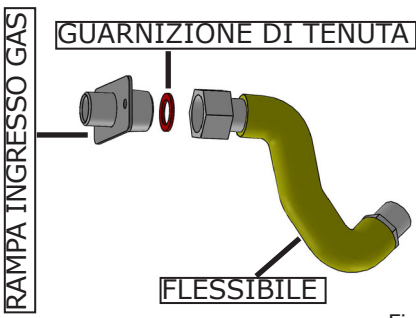


Fig. 6

Controllo della Portata Termica Nominale:

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 contalitri e di un cronometro.

TIPI DI GAS	PRESSIONE IN mbar.	
	NOM	MIN
GAS METANO G20	20	18
G.P.L. G30/31	29/37	25/25

Tab. 1

L'apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e la cui pressione sono riportate nella **Tab. 1**.

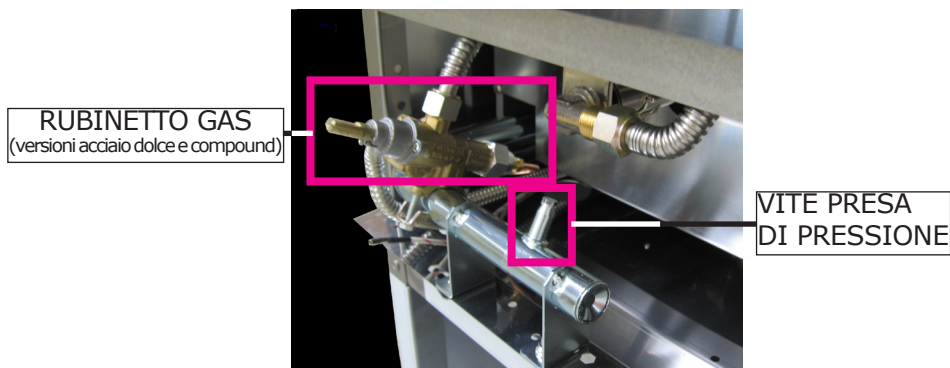


Fig. 7

Controllo della Pressione del Gas:

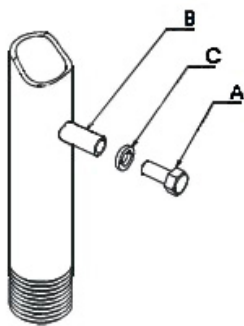


Fig. 8

La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all'altezza della presa di pressione (**Fig. 7-8**) dopo aver tolto la vite di tenuta.

Per mezzo di un tubo flessibile, collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1 mbar) e misurare la pressione in entrata con l'apparecchio in funzione.

Il valore della pressione non deve essere inferiore al limite minimo indicato nella **Tab. 1**.

Se il valore non fosse rispettato, spegnere l'apparecchiatura, scollegare il manometro, richiudere la vite di tenuta senza dimenticare di inserire

la rondella e contattare l'Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete. Potrebbe essere necessario inserire un regolatore di pressione a monte dell'apparecchiatura.

1.6 Trasformazione per utilizzo con un Gas Diverso

Se si dovesse rendere necessario collegare l'apparecchiatura ad un tipo di gas diverso da quello per il quale è stata predisposta, è necessario procedere alla sostituzione degli ugelli.

Sostituzione ugello bruciatore principale:

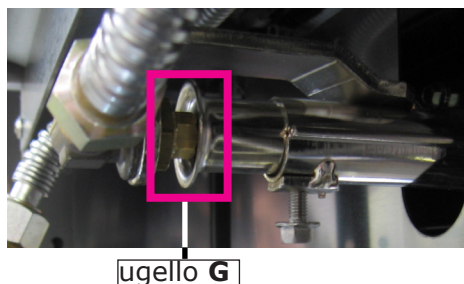
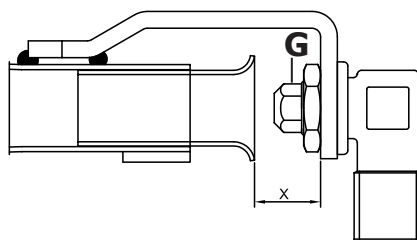


Fig. 9



Togliere il pannello frontale, svitare l'ugello "G" (**Fig.9**) e sostituirlo con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato sulla targhetta tecnica. Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.

Sostituzione ugello bruciatore pilota:

Il bruciatore pilota è accessibile dopo aver tolto il pannello frontale. Sostituire l'ugello "D" (**Fig.10**), svitando il dado di fissaggio "E" e montare quello relativo al tipo di gas con cui si intende alimentare la macchina. Verificare che la fiamma avvolga la termocoppia e che l'aspetto della stessa sia corretto.

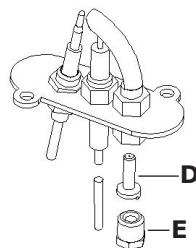


Fig.10

Regolazione dell'aria primaria

L'aria primaria è regolata correttamente se viene assicurata la stabilità delle fiamme, ovvero non devono comparire stacchi di fiamma con bruciatore freddo e ritorni di fiamma con bruciatore caldo.

La distanza prevista per la regolazione dell'aria primaria, è indicata nella **Fig.9** e nella **Tab.4**

Svitare l'iniettore "G" e montare quello previsto per il tipo di gas, controllando la distanza "X" per l'aria.

A conversione o adattamento ultimato per ogni tipo di gas, è **OBBLIGATORIO** attaccare la targhetta corrispondente che viene data in dotazione insieme agli ugelli, sopra alla targhetta tecnica.

Una volta terminate le operazioni di conversione gas, verificare la tenuta delle parti smontate con la prova delle bolle di sapone, o con sostanze schiumogene adatte; **NON USARE MAI FIAMME LIBERE** per la verifica della presenza di fughe di gas.

ATTENZIONE!

IL COSTRUTTORE NON É RESPONSABILE E NON RISARCISCE IN GARANZIA DANNI PROVOCATI DA INSTALLAZIONI INADEGUATE E NON CONFORMI ALLE ISTRUZIONI.

Regolazione della portata ridotta (versioni in acciaio dolce e compound)

Per ottenere la portata ridotta, svitare la vite "F" (**Fig.11**).

Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e omogeneo, resistere al passaggio portata massima-portata minima.

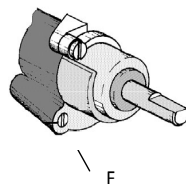


Fig.11

2. DATI TECNICI

MODELLO		F.G72..	F.G74..	F.G741..
Potenza nominale	kW	7	14	14
N. piastre		1	2	1
Tipo di costruzione		A1		
Consumo gas complessivo				
Gas metano G20	m3/h	0,74	1,48	
GPL G30	Kg/h	0,55	1,10	

Tab.2

MODELLO		F.G92..	F.G94..	F.G941..
Potenza nominale	kW	9	18	18
N. piastre		1	2	1
Tipo di costruzione		A1		
Consumo gas complessivo				
Gas metano G20	m3/h	0,85	1,69 1,26	
GPL G30	Kg/h	0,63		

Tab.3

	Tipo Gas	Pressione (mbar)	Min/Max		Ugello Pilota	Apertura aereatore (mm)	Bypass
Bruciatore 7 kW	G20	20		200K	27	9,0	regolabile
	G31	28-30/37	90	135K	19	9,0	---
	G31	50	80	120K	19	9,0	---
Bruciatore 9 kW	G20	20		235K	27	10,0	regolabile
	G31	28-30/37	115	155K	19	10,0	---
	G31	50	100	135K	19	10,0	---

Tab.4



3. ISTRUZIONI D'USO GENERALI

3.1 Messa in funzione

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

Prima di mettere in funzione l'apparecchio vanno eseguite scrupolosamente tutte le verifiche necessarie alla conformità degli impianti, dell'installazione dell'apparecchio secondo le norme di legge e delle indicazioni tecniche e sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti della macchina.

Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.

Pulire l'apparecchio dai residui di grassi industriali di protezione utilizzando acqua e detersivo per le parti in acciaio e per la piastra di cottura. Quindi risciacquare e asciugare con panno morbido e pulito.

I pezzi eventualmente smontati per eseguire l'installazione devono essere rimontati.

Non lasciare sul piano qualsiasi tipo di contenitore che potrebbe fondere o incendiarsi col calore, come plastica, alluminio, carta, cartone, tessuti o altro.

Modifiche o riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato. Per garantire la sicurezza, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali.

Interventi non autorizzati e ricambi non originali invalidano la garanzia.

3.2 Funzionamento modelli con piastra in acciaio dolce e compound

3.2.1 Accensione

Dopo aver preparato l'apparecchio al funzionamento come in precedenza descritto, procedere all'accensione come segue:

- girare la manopola e tenerla premuta sulla posizione di accensione del bruciatore pilota★(**Fig. 12**) e contemporaneamente premere ripetutamente

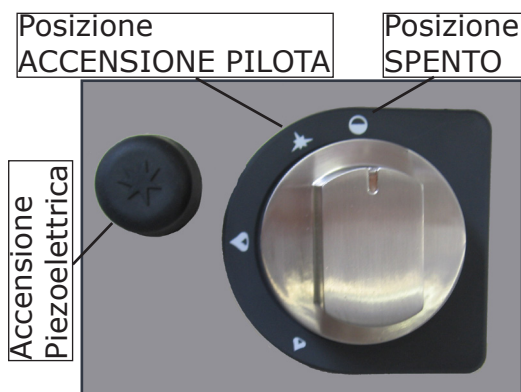


Fig.12

Manopola:



Fig.13

il pulsante di accensione piezoelettrica fino a quando si accende la fiamma pilota. L'accensione si può osservare attraverso lo spioncino posto sul cruscotto. Tenere premuta la manopola ancora per 15-20 secondi. Se rilasciandola, la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'operazione;

- dopo aver acceso il pilota, ruotare ulteriormente la manopola verso sinistra e regolare l'intensità della fiamma sulle posizioni di MIN e MAX. L'accensione dei bruciatori è verificabile attraverso lo stesso spioncino per il controllo dell'accensione del pilota.

3.2.2 Spegnimento

E' possibile spegnere solo il bruciatore principale, girando la manopola sulla posizione di accensione del pilota ✱.

In questo modo resta acceso solo il bruciatore ✱ pilota.

Se, invece, la manopola viene portata in posizione di "Spento", oltre al bruciatore principale si spegne anche il bruciatore pilota.

Attenzione! I modelli con piastra in acciaio dolce NON devono essere utilizzati per la cottura di latticini e uova e comunque si consiglia di interporre carta da forno tra il cibo e la piastra.

3.3 Funzionamento modelli con valvola (piastra cromata)

3.3.1 Accensione

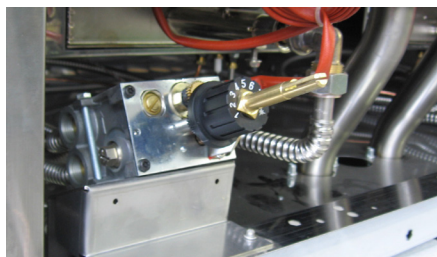
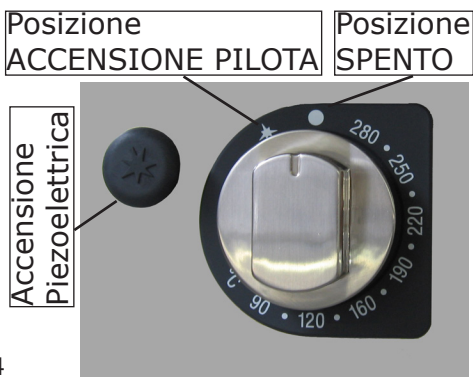


Fig.14



Accendere il pilota:

Aprire il rubinetto del gas a monte dell' apparecchio.

Girare e tenere premuta la manopola di regolazione della temperatura sulla posizione pilota★e contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante accensione per circa 20 secondi finchè tutta l'aria nella tubatura è uscita e si accende il pilota.

L'accensione si può osservare attraverso lo spioncino posto sul cruscotto. Tenere premuta la manopola ancora per 15-20 secondi. Se rilasciandola, la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'operazione

Accendere il bruciatore principale:

Quando il pilota è acceso, procedere con l'accensione del bruciatore principale girando la manopola di regolazione della temperatura sui gradi desiderati. L'accensione dei bruciatori è verificabile attraverso lo stesso spioncino per il controllo dell'accensione del pilota.

3.3.2 Spegnimento

E' possibile spegnere solo il bruciatore principale, girando la manopola sulla posizione di accensione del pilota.

In questo modo resta acceso solo il bruciatore pilota.

Il bruciatore principale si spegne al raggiungimento della temperatura o nel caso fosse necessario abbassare quella inizialmente impostata.

Se, invece, la manopola della temperatura viene portata in posizione di "Spento", oltre al bruciatore principale, si spegne anche il bruciatore pilota e il frytop smette di funzionare.

3.4 Svuotamento della bacinella

Controllare periodicamente la bacinella di raccolta grassi posta sotto il frontalino comandi.

Spegnere la macchina, svuotare la bacinella estraendola frontalmente e facendo attenzione a non scottarsi.

E' possibile lavarla in lavastoviglie.

Prima di riaccendere il fry top, riposizionare la bacinella nella sua sede.



Fig.15

4. MANUTENZIONE e PULIZIA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione del gas.

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

L'apparecchio non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente e solo per le parti in acciaio, usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Il piano va pulito con acqua calda e detergenti non a base di cloruri. Non va mai pulito con lana in acciaio, carta vetrata o simili. Se lo sporco è accentuato si raccomanda l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite).

Per le piastre non inox, per mantenerle in condizioni ottimali e preservarle dalla ruggine, è obbligatoria l'asciugatura del piano e la protezione con grasso o olio da cucina.

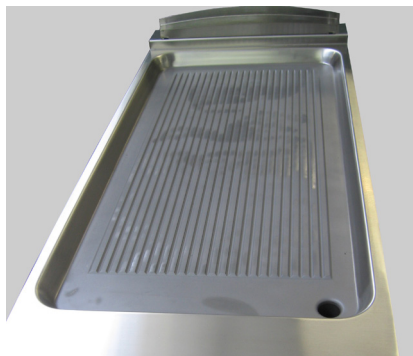


Fig.16

Se si dovesse formare della ruggine, dovuta all'acqua, all'umidità e/o alla mancata protezione della piastra a fine lavoro, per evitare fenomeni di corrosione, si deve asportare la ruggine con lana di acciaio inox fino a lucidare la parte ossidata; quindi lavare, asciugare e proteggere la piastra come appena descritto.

Attenzione a proteggere la piastra bagnata o ancora umida, perché questa operazione, oltre ad essere inutile, è assolutamente dannosa in quanto la ruggine continuerà a riprodursi sotto lo strato di protezione!

Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno in cotone, lana o lino. Non utilizzare materiali sintetici.

Ogni lavoro di manutenzione va eseguito da personale qualificato.

Sottoporre l'apparecchio, almeno una volta l'anno, ad un controllo completo che preveda un esame della tenuta del circuito gas e una verifica dei componenti.

Ogni lavoro di manutenzione ordinaria e straordinaria va eseguito da personale qualificato.

5. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà obbligatoriamente essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **Fig.17** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig.17

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;
- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").



Índice

1. INSTALACIÓN	24
1.1 Advertencias generales y de seguridad	24
1.2 Colocación	29
1.3 Equipotencial	30
1.4 Salida de humos	30
1.5 Conexión del gas	30
1.6 Conexión a un Gas Diferente	33
2. DATOS TÉCNICOS	35
3. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO	37
3.1 Puesta en funcionamiento	37
3.2 Funcionamiento modelos con placa de hierro y compound	37
3.2.1 Encendido	37
3.2.2 Apagado	38
3.3 Funcionamiento modelos con válvula (placa cromada)	38
3.3.1 Encendido	38
3.3.2 Apagado	39
3.4 Vaciado de la cubeta	39
4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	40
5. ELIMINACIÓN DEL APARATO	41

Estimado Cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al comprar uno de nuestros productos.

Este equipo forma parte de una gama completa de aparatos diseñada específicamente para la restauración. Son equipos de gran facilidad de uso, ergonomía y un diseño agradable y moderno.

El aparato tiene una garantía de 12 meses contra los eventuales defectos de fabricación a contar desde la fecha que aparece en la factura de venta. La garantía cubre el normal funcionamiento del aparato y no incluye los materiales de consumo (bombillas, etc.) y averías causadas por la instalación, el mantenimiento, la reparación y la limpieza errónea, alteraciones y uso inadecuado.

El fabricante se reserva el derecho de aportar en todo momento modificaciones que considere necesarias o útiles.

1. INSTALACIÓN

1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y de poner en funcionamiento los aparatos, dado que el texto contiene indicaciones importantes concernientes a la seguridad de instalación, al uso y al mantenimiento de los mismos.
- Conserve con cuidado y en un lugar fácilmente accesible este manual para cualquier consulta futura por parte de los operadores.
- Adjunte siempre el manual en caso de transporte del aparato; si fuese necesario, pida una nueva copia al distribuidor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- Para los aparatos con peso superior a los 50 Kg, utilizar medios adecuados para la movilización.
- Nada más retirar el embalaje verifique que el aparato está íntegro y no presenta daños debido al transporte. No instale ni ponga en funcionamiento bajo ningún concepto un aparato dañado; en caso de duda contacte de inmediato la asistencia técnica o su distribuidor de confianza.
- Dado que el material de embalaje es potencialmente peligroso, debe ser mantenido fuera del alcance de los niños o animales y correctamente eliminado de acuerdo con las normas locales.
- La instalación se debe realizar cumpliendo con las respectivas normativas del país de instalación.
- Antes de instalar el aparato, verifique que los equipos son conformes a las normas vigentes en el País de uso y al contenido de la placa técnica.
- Una instalación o un mantenimiento diferente a los indicados en el

manual pueden ser causa de daños, lesiones o accidentes mortales.

- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser exclusivamente efectuados por personal profesionalmente cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Durante el montaje del aparato no está permitido el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- El aparato se ha proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe utilizarse únicamente para dicha función: así pues, hay que evitar cualquier uso diferente, porque sería impropio y peligroso.
- El aparato sólo podrá ser utilizado por personal adecuadamente adiestrado. Para evitar el riesgo de accidentes o de daños al aparato es, además, fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas relativas a la seguridad.
- El aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas carentes de experiencia y conocimientos, a menos que las mismas no sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas

calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones de ejercicio, pueden superar incluso los 60° C.

- No es necesario que el usuario utilice protectores para el oído, ya que el nivel de presión acústica del aparato es inferior a 70 dB (A).
- En caso de avería o de mal funcionamiento el aparato debe ser desactivado; para su eventual reparación diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de recambio originales.
- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que, además, no respetan el contenido de este manual anularán la garantía.
- No deposite ni utilice sustancias inflamables en proximidad del aparato.
- En caso de que el aparato no se use por un tiempo prolongado hay que

interrumpir el suministro de gas.

- Antes de poner en funcionamiento el aparato verifique que haya retirado todas las partes del embalaje y elimínelas de acuerdo con la normativa vigente.
- Cualquier modificación necesaria de la instalación del aparato deberá ser aprobada y efectuada por personal técnico autorizado.
- El aparato está exclusivamente destinado al uso profesional.
- La falta de respeto de estas advertencias previas puede comprometer tanto la seguridad del aparato como la suya.
- **ATENCIÓN:** el suelo próximo al aparato no debe estar resbaladizo.
- La placa técnica, aplicada en el aparato, contiene información técnica importante: esta es indispensable en caso de que se solicite una intervención de



mantenimiento o una reparación del aparato; así pues se recomienda no quitarla, dañarla o modificarla.

- Después de la instalación se recomienda establecer un plan de mantenimiento programado (por lo menos una vez al año) realizado por personal cualificado.
- El aparato cumple con los requisitos de la Directiva Gas 2009/142/CE que vence en abril de 2018 y con el reglamento UE 426/2016 con efecto en abril de 2018.
- El aparato es conforme al Reglamento para el contacto con los alimentos 1935/2004.



1.2 Colocación

El aparato ha sido diseñado para ser instalado en locales cerrados, no se puede usar al aire libre y no se puede exponer a la lluvia.

El lugar designado para la instalación del aparato debe presentar una superficie rígida y horizontal que debe poder sostener con seguridad tanto el peso del aparato (aproximadamente 150 kg) como el peso de la carga en la máxima capacidad.

El aparato debe ser transportado en su pallet de madera con medios adecuados y el desplazamiento debe ser llevado a cabo adoptando todas las precauciones necesarias para evitar su vuelco.

El aparato debe ser instalado a una distancia de 100 mm de la pared lateral y a 50 mm de la pared posterior (**Fig 1**).

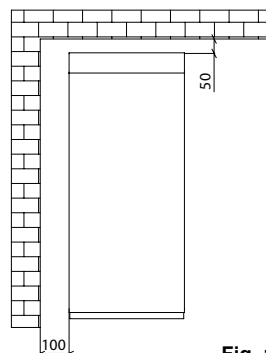


Fig. 1

Todos los materiales usados para el embalaje son compatibles con el ambiente; estos se pueden conservar sin peligro o ser eliminados en conformidad con la normativa vigente.

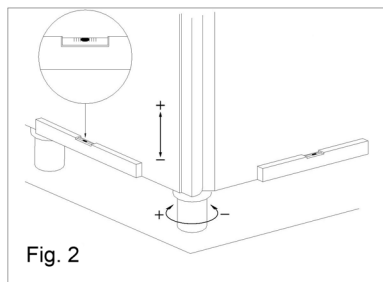


Fig. 2

Saque el aparato del embalaje y verifique su integridad y colóquelo en el lugar de uso.

Realizar la nivelación y la regulación de la altura actuando en los pies niveladores como se indica en la **Fig 2**.

Los desniveles o inclinaciones de cierta importancia pueden influenciar negativamente en el funcionamiento del aparato.

El suelo del local donde se instala el aparato debe ser de material resistente al fuego.

Si el aparato se coloca contra una pared, la misma debe resistir a valores de temperatura de 80°C y si es inflamable, es indispensable la aplicación de un aislante térmico.

Quite toda la película protectora de los paneles externos del aparato despegando lentamente para evitar que queden rastros de pegamento.

Controle que las aberturas o fisuras de aspiración o de eliminación del calor no estén obstruidas de ninguna manera.

Non obstruir las aberturas o las ranuras de aspiración o de eliminación del calor y colocar el aparato debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe estar en conformidad con la norma.

1.3 Equipotencial

El aparato se debe incluir en un sistema equipotencial cuya eficacia se debe controlar de acuerdo con la normativa vigente.

Para la conexión, hay un borne, colocado en el bastidor y marcado con el símbolo **Fig. 3**.



Fig. 3

En caso de que el aparato se encuentre en cercanías de otros electrodomésticos, prestar atención que los cables eléctricos y las tuberías estén lejos de las partes calientes del mismo.

Asegurarse de que alrededor del aparato exista circulación de aire adecuada.

1.4 Salida de humos

La máquina debe estar siempre instalada debajo de campana aspiradora.

Para una correcta instalación, es necesario verificar que sean respetadas las siguientes indicaciones:

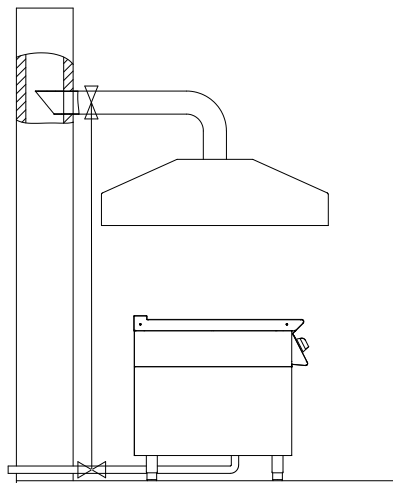


Fig. 4

- el volumen aspirado debe ser superior al de los gases de escape producidos (consultar la normativa vigente);
- la alimentación de gas del aparato debe ser directamente controlada por dicho sistema y debe interrumpirse cuando la capacidad se reduzca por debajo de los valores fijados;
- la readmisión del gas en el aparato debe poder hacerse sólo manualmente;
- la parte terminal del conducto de evacuación del aparato debe colocarse en el interior de la proyección del perímetro básico de la campana (**Fig.4**).

1.5 Conexión del gas

Controle en la placa técnica, (**Fig. 5**) colocada en el lateral abajo a la izquierda, que el aparato haya sido sometido a inspección y homologado

para el tipo de gas que va a utilizar.

Compruebe asimismo que las boquillas montadas en el aparato correspondan al tipo de gas disponible.

Controle con los datos que constan en la placa técnica que el caudal del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato.

El aparato, excepto en caso de condiciones distintas en el momento de realizar el pedido, está regulado de fábrica para el funcionamiento con G20 a una presión de 20mbar.

Evite interponer reducciones de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión a fin de garantizar un funcionamiento óptimo.

Conecte el aparato a un tubo especial para gas de sección interna no inferior a 16 mm de diámetro para conexiones de G1/2" y para conexiones de G3/4" de diámetro no inferior a los 20 mm.

El racor puede ser en metal y el tubo puede ser fijo o flexible. Preste atención a que el tubo flexible de metal de conexión al empalme de gas no toque partes sobrecalentadas del horno y no se vea sometido a esfuerzos de torsión. Usar fajas de fijación en conformidad con las normas de instalación.

Prevea grifos o cierres metálicos con un diámetro interno no inferior al tubo de empalme arriba indicado.

Después de la conexión a la red de gas es necesario verificar que no haya fugas en las juntas o en los empalmes. A tal fin utilice agua jabonosa o un producto espumógeno específico para detectar fugas.

¡NUNCA USAR LLAMAS LIBRES!

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-LZ-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 PRÉDISPOSÉ A GAS - PRÉDISPOSTO À GÁS				A				mbar	
V		Hz		kW		IP		EN 203-1	MADE IN ITALY

Fig. 5

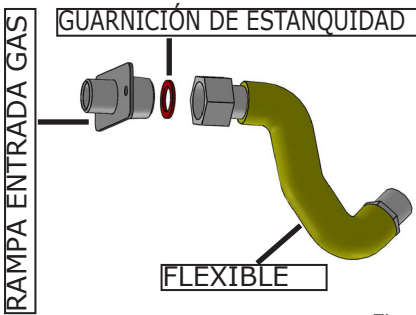


Fig. 6

Control de la Capacidad Térmica Nominal:

Durante la primera instalación y cada vez que se realiza una intervención de mantenimiento o adaptación para otro tipo de gas, es preciso realizar la medición de la **capacidad térmica nominal**.

Esta medida se puede efectuar usando el método volumétrico, con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro.

TIPOS DE GAS	PRESIÓN EN mbar.	
	NOM	MÍN
GAS METANO G20	20	18
G.P.L. G30/31	29/37	25/25

El aparato deberá ser alimentado con uno de los gases cuyas características y valores de presión están indicados en la **Tab. 1**.

Tab. 1

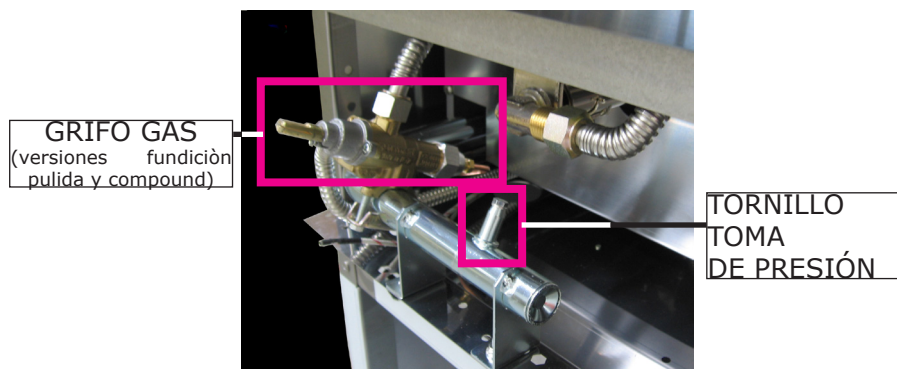


Fig. 7

Control de la presión del gas:

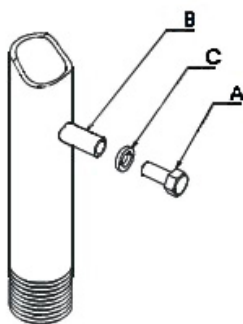


Fig. 8

La presión del gas de alimentación se debe medir a la altura de la toma de presión (**Fig. 7-8**) después de haber quitado el tornillo de fijación.

Conecte, mediante un tubo flexible, un medidor a la toma de presión (por ejemplo un manómetro para líquido, con resolución mínima de 0,1 mbar) y mida la presión de entrada estando el aparato en funcionamiento.

El valor de la presión no debe ser inferior al límite mínimo indicado en la **Tab. 1**.

Si el valor no fuera respetado, apague el aparato, desconecte el manómetro, apriete el tornillo de fijación sin olvidar introducir la arandela y póngase en contacto con la empresa de suministro de gas para que realice un control de la presión de red. Podría ser necesario montar un regulador de presión antes del aparato.

1.6 Conexión a un Gas Diferente

En caso de que fuera necesario conectar el aparato a un tipo de gas que no sea el tipo para el que el aparato está preparado, es necesario realizar la sustitución de las toberas.

Sustitución tobera quemador principal:

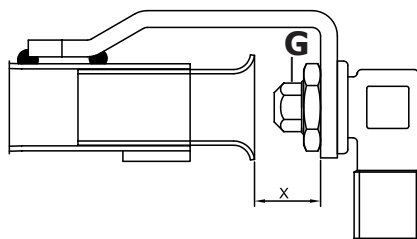
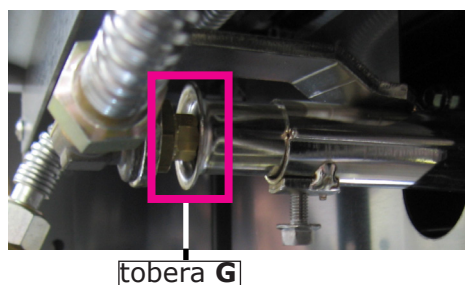


Fig. 9

Quite el panel frontal, destornille la tobera "G" (**Fig.9**) y sustitúyala por la adecuada al gas escogido según indicado en la placa de datos técnicos. Las toberas están marcadas en centésimas de milímetro.

Sustitución tobera quemador piloto:

Es posible acceder al quemador piloto después de haber quitado el panel frontal. Sustituir la tobera "D" (**Fig.10**), desatornillando la tuerca de fijación "E" y montar la relativa al tipo de gas con el cual se entiende alimentar la máquina. Compruebe si la llama envuelve el termopar y que el aspecto de la misma sea el correcto.

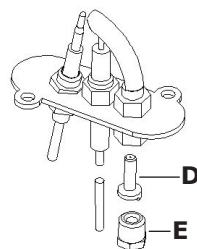


Fig.10

Regulación del aire primario

El aire primario está correctamente regulado si se asegura la estabilidad de las llamas, es decir, no deben aparecer discontinuidades de llama con el quemador en frío y retornos de llama con el quemador en caliente.

La distancia prevista para la regulación del aire primario, se indica en la **Fig.9** y en la **Tab.4**

Desatornillar el inyector "G" y montar el previsto para el tipo de gas, controlando la distancia "X" para el aire.

Una vez realizada la conversión o adaptación para el tipo de gas, es OBLIGATORIO montar la placa correspondiente que se proporciona junto con las toberas, encima de la placa de datos técnicos.

Una vez concluidas las operaciones para la conversión de gas, compruebe la sujeción de las piezas desmontadas mediante la prueba de burbujas de jabón o bien usando sustancias espumógenas específicas;

NO USAR LLAMAS LIBRES para la verificación de la presencia de fugas de gas.

¡ATENCIÓN!

EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE Y NO INDEMNIZA EN GARANTÍA DAÑOS PROVOCADOS POR INSTALACIONES INADECUADAS Y NO CONFORMES CON LAS INSTRUCCIONES.

Regulación de la capacidad reducida (versiones de fundición pulida y compound)

Para obtener la capacidad reducida, desatornillar el tornillo "F" (**Fig.11**).

Verifique que la cantidad de gas sea suficiente para mantener un mínimo estable y homogéneo y resista el paso de capacidad máxima - capacidad mínima.

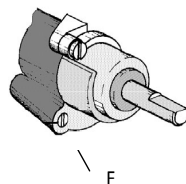


Fig.11

2. DATOS TÉCNICOS

MODELO		F.G72..	F.G74..	F.G741..
Potencia nominal	kW	7	14	14
N. placas		1	2	1
Tipo de construcción		A1		
Consumo gas total				
Gas metano G20	m3/h	0,74	1,48	
GPL G30	Kg/h	0,55	1,10	

Tab.2

MODELO		F.G92..	F.G94..	F.G941..
Potencia nominal	kW	9	18	18
N. placas		1	2	1
Tipo de construcción		A1		
Consumo gas total				
Gas metano G20	m3/h	0,85	1,69 1,26	
GPL G30	Kg/h	0,63		

Tab.3

	Tipo de gas	Presión (mbar)	Mín/Máx		Tobera Piloto	Apertura aireador (mm)	Bypass
Quemador 7 kW	G20	20		200K	27	9,0	regulable
	G31	28-30/37	90	135K	19	9,0	---
	G31	50	80	120K	19	9,0	---
Quemador 9 kW	G20	20		235K	27	10,0	regulable
	G31	28-30/37	115	155K	19	10,0	---
	G31	50	100	135K	19	10,0	---

Tab.4



3. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

3.1 Puesta en funcionamiento

Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido concebido. Cualquier otro uso se debe considerar inadecuado.

Antes de poner en funcionamiento el equipo, hay que realizar escrupulosamente todos los controles necesarios para comprobar la conformidad de las estructuras y de la instalación del aparato con las normas legislativas y con las indicaciones técnicas y de seguridad presentes en este manual.

Además es necesario quitar todo el material de embalaje, incluida la película protectora aplicada en las paredes de la máquina.

Los respiraderos y las ranuras de aireación deben estar abiertos y libres de obstáculos.

Limpiar el aparato de residuos de grasas industriales de protección utilizando agua y detergente para las partes de acero y para el plano de cocción. Luego enjuagar y secar con un paño suave y limpio.

Las piezas eventualmente desmontadas para realizar la instalación se deben volver a montar.

No dejar sobre el plano cualquier tipo de recipiente que podría derretirse o incendiarse con el calor, como plástico, aluminio, papel, cartón, tejidos u otro.

Modificaciones o reparaciones del aparato se deben realizar sólo por personal cualificado. Para garantizar la seguridad, utilizar sólo repuestos y accesorios originales.

Intervenciones no autorizadas y repuestos no originales anulan la garantía.

3.2 Funcionamiento modelos con placa de fundición pulida y compound

3.2.1 Encendido

Después de haber preparado el aparato para el funcionamiento tal como indicado anteriormente, proceder con el encendido del modo siguiente:

- girar el pomo y mantenerlo presionado en la posición de encendido del quemador piloto ★ (Fig.12) y simultáneamente presionar repetidamente el pulsador

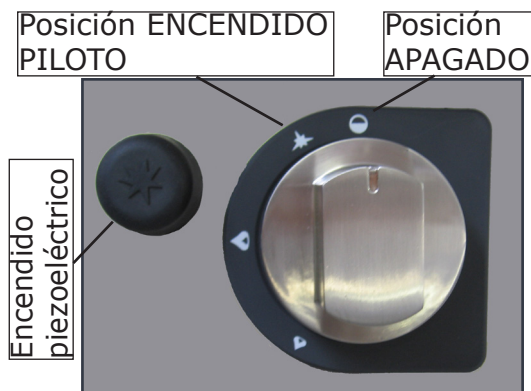


Fig.12

Pomo:



Fig.13

de encendido piezoeléctrico hasta cuando se encienda la llama piloto. El encendido se puede observar por la mirilla colocada en el salpicadero. Mantenga pulsado el botón durante otros 15-20 segundos. Si al soltar el botón la llama se apaga, repita la operación;

- después de haber encendido el piloto, girar ulteriormente el pomo hacia la izquierda y regular la intensidad de la llama en las posiciones MÍN y MÁX. El encendido de los quemadores se puede comprobar a través de la mirilla para el control del encendido del piloto.

3.2.2 Apagado

Es posible apagar solamente el quemador principal girando el botón en la posición de encendido del piloto ★.

De esta manera permanece encendido solamente el quemador piloto.

En cambio, si el botón se lleva a la posición "Apagado", además del quemador principal se apaga también el quemador piloto.

¡ATENCIÓN! Los modelos con plancha de fundición pulida NO deben ser usados para la cocción de productos lácteos y huevos. Para estos casos recomendamos colocar papel de horno entre la superficie de la plancha y el producto a cocinar .

3.3 Funcionamiento modelos con válvula (placa cromada)

3.3.1 Encendido

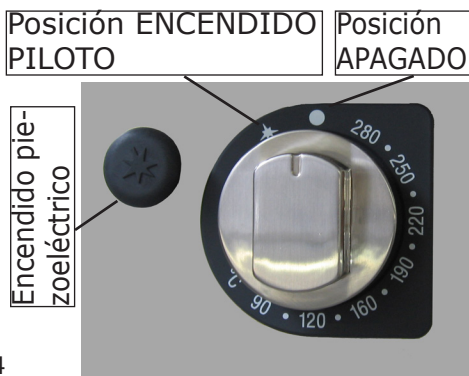
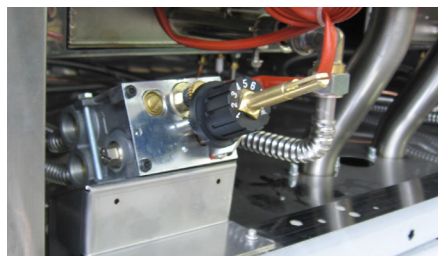


Fig.14

Encender el piloto:

Abrir el grifo del gas delante del aparato.

Girar y mantener presionado el pomo de regulación de la temperatura en la posición piloto ★ y simultáneamente presionar repetidamente el pulsador de encendido por aprox. 20 segundos hasta que todo el aire en la tubería haya salido y se encienda el piloto.

El encendido se puede observar por la mirilla colocada en el salpicadero. Mantenga pulsado el botón durante otros 15-20 segundos. Si al soltar el botón la llama se apaga, repita la operación.

Encender el quemador principal:

Cuando el piloto está encendido, proceder con el encendido del quemador principal girando el pomo de regulación de la temperatura en los grados deseados. El encendido de los quemadores se puede comprobar a través de la mirilla para el control del encendido del piloto.

3.3.2 Apagado

Es posible apagar solamente el quemador principal girando el botón en la posición de encendido del piloto.

De esta manera permanece encendido solamente el quemador piloto.

El quemador principal se apaga una vez alcanzada la temperatura o cuando fuera necesario bajar la temperatura recién ajustada.

En cambio, si el botón de la temperatura se lleva a la posición "Apagado", además del quemador principal se apaga también el quemador piloto y el frytop deja de funcionar.

3.4 Vaciado de la cubeta

Controlar periódicamente la cubeta de recogida grasas colocada debajo el frente de mandos.

Apagar la máquina, vaciar la cubeta sacándola del frente y prestando atención para no quemarse.

Se puede lavar en lavavajillas.

Antes de volver a encender el fry top, volver a colocar la cubeta en su compartimiento.



Fig.15

4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación del gas.

Al final de la jornada laboral es necesario limpiar el aparato tanto por motivos de higiene como para evitar averías de funcionamiento.

El aparato no se debe limpiar nunca con chorros de agua directos o de alta presión. De la misma manera, para la limpieza del aparato no se deben usar lanas, cepillos o raspadores de acero común; eventualmente y sólo para las partes de acero, se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado de las chapas.

El plano debe limpiarse con agua caliente y detergentes que no sean a base de cloruros. Nunca debe limpiarse con lana de acero, papel de lija o similares. Si la suciedad es considerable, se aconseja usar esponjas sintéticas (p.ej esponja Scotchbrite).

Para las placas no de acero inoxidable, a fin de mantenerlas en buen estado y protegerlas de la herrumbre, es obligatorio secar el plano y protegerla con grasa o aceite de cocina.

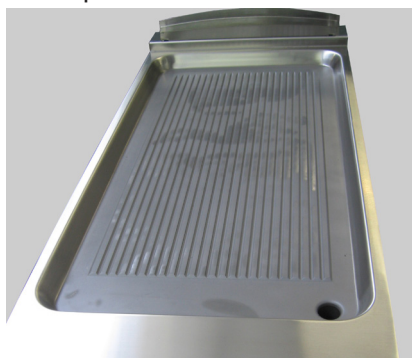


Fig.16

Si se debiera formar herrumbre, debido al agua, la humedad y/o a la falta de protección de la placa al final del trabajo, para evitar fenómenos de corrosión, es preciso eliminar la herrumbre con lana de acero inoxidable hasta pulir la parte oxidada; entonces lavar, secar y proteger la cuba tal y como recién descrito.

¡Atención a proteger la placa mojada o aún húmeda, puesto que esta operación, además de ser inútil, es absolutamente dañina ya que la herrumbre continuará a formarse debajo de la capa de protección!

Después de la limpieza, aclare con agua limpia y seque con un paño en algodón, lana o lino. No utilice materiales sintéticos.

Todas las operaciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo por personal cualificado.

Por lo menos una vez al año realizar un control completo del aparato que contemple un examen de la estanquidad del circuito de gas y un control de los componentes.

Todas las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser llevadas a cabo por personal cualificado.

5. ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al finalizar su vida de funcionamiento, el aparato deberá ser eliminado de acuerdo con las disposiciones legislativas sobre la materia.

El símbolo de la **Fig.17** especifica que, al final de su vida útil, el aparato debe ser eliminado de acuerdo con la Directiva del Parlamento Europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig.17

Información sobre la eliminación en estados miembros de la Unión Europea

La Directiva comunitaria sobre los aparatos RAEE se ha transpuesto de forma diferente en cada país, así pues, si desea eliminar este aparato le sugerimos que contacte con las autoridades locales o el distribuidor para que le especifique el modo correcto de eliminación.





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 IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS DEBIDOS A ERRORES EN LA INSTALACIÓN, ALTERACIONES DEL APARATO, USO INDEBIDO, UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES Y NEGLIGENCIA EN EL USO.

EL FABRICANTE SE RESERVA EN TODO MOMENTO EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO MODIFICACIONES QUE CONSIDERE NECESARIAS O ÚTILES.

