



S.700-900

FRY TOP

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

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

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

IT – CH

GRILLPLATTEN

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

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

**DE – AT – IT
BE – LU – CH**

FRY TOP

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

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

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT

FRY TOPS

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

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

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

**FR – BE – LU
CH**

FRYTOP

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

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

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

ES

BAK- GRILLPLATEN

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

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

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

NL – BE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies

ALI Group S.r.l.

Via Del Boscon, 424

I-32100 Belluno (BL)

DOC.NO

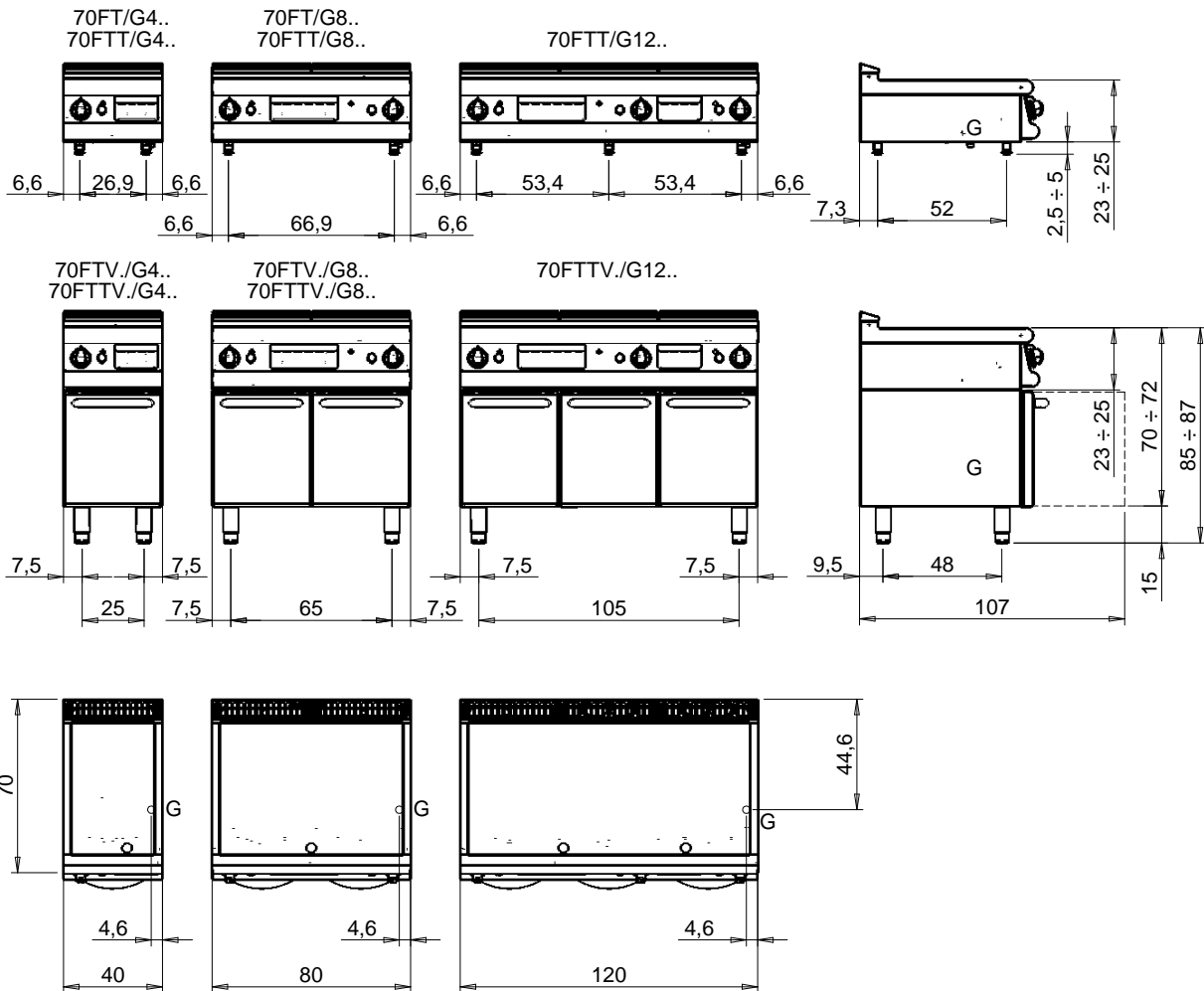
CR0846851

EDITION

001 1822

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

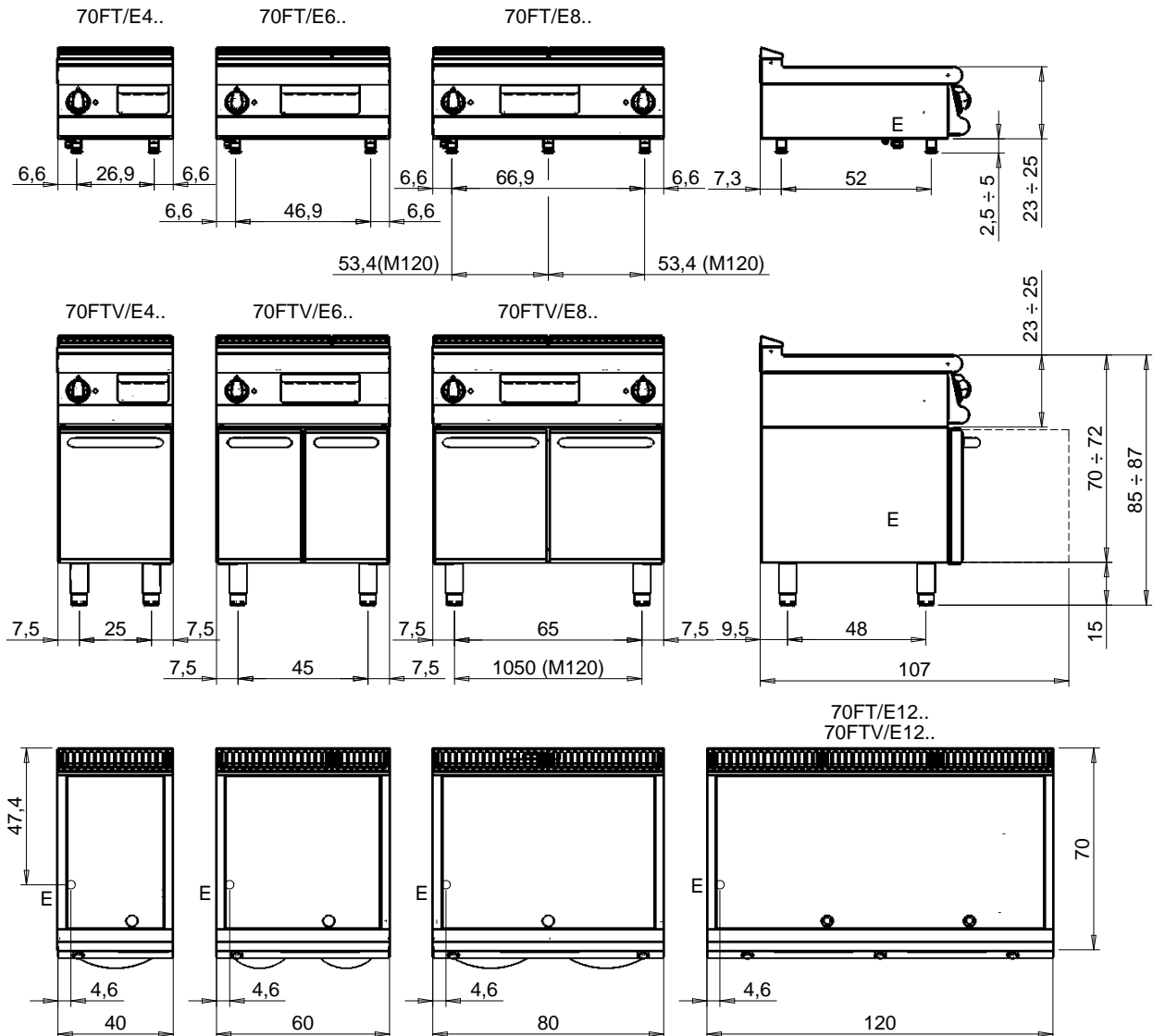


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

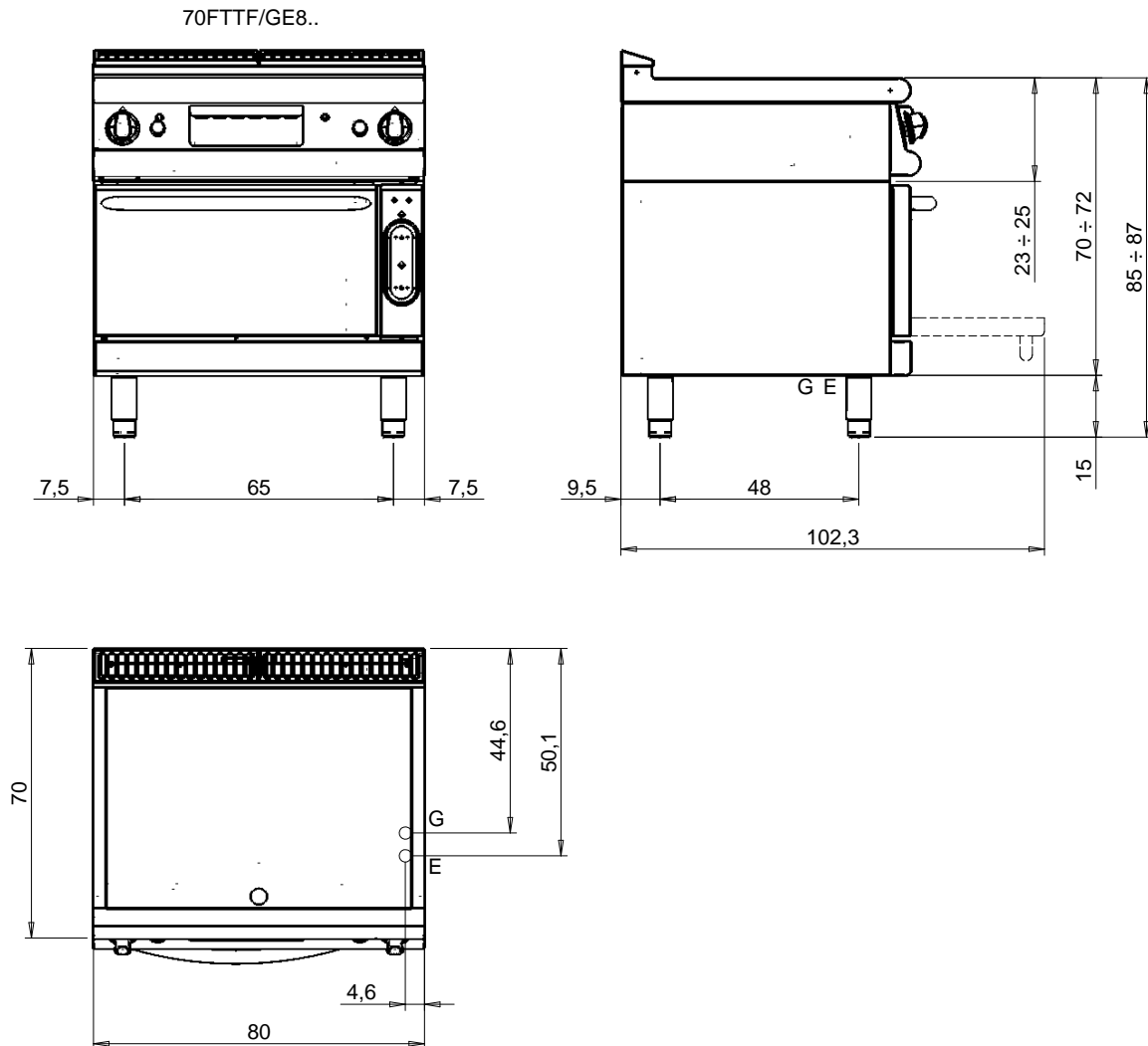


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

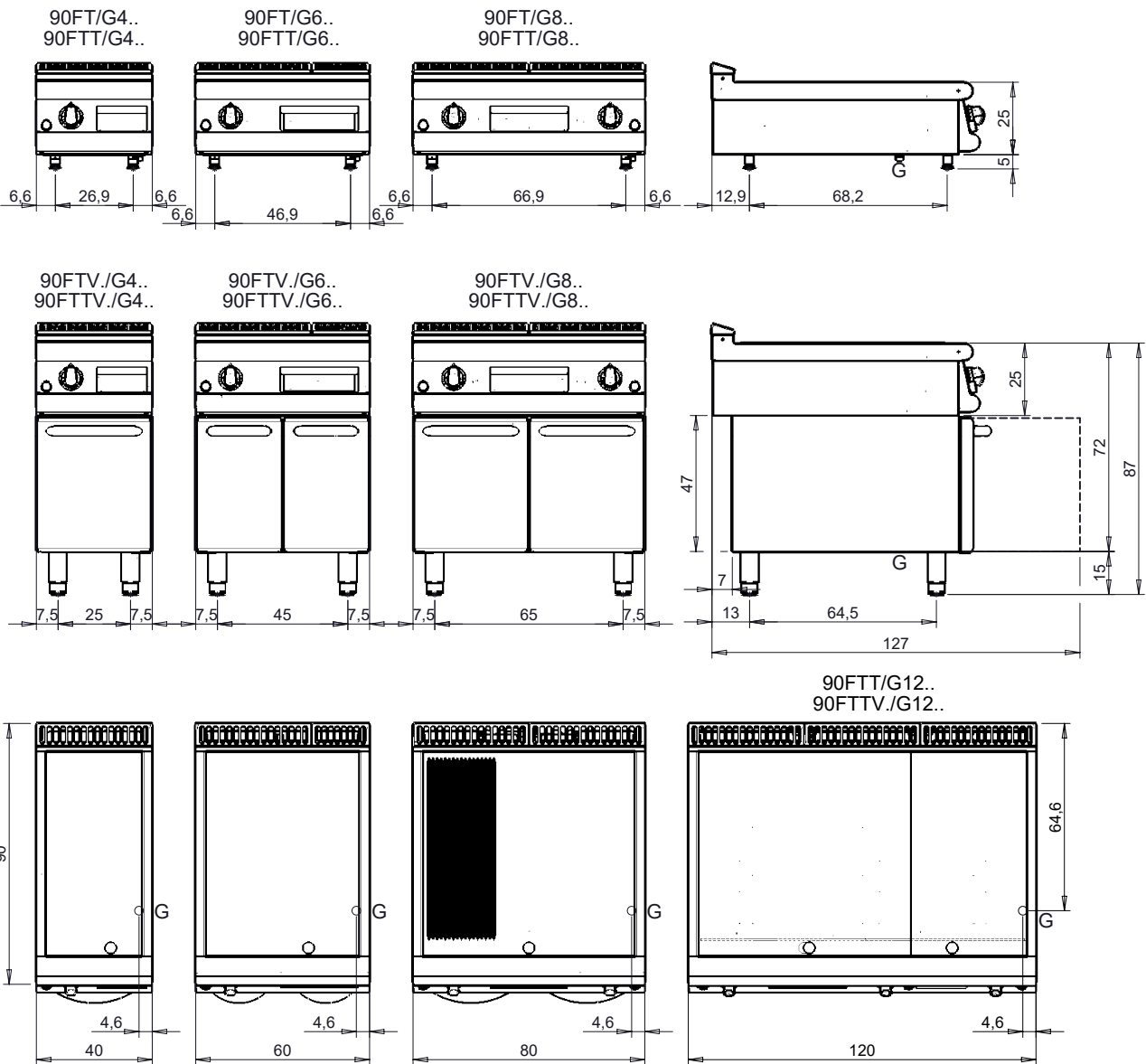


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S	Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1	Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno
S2	Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão	A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S3	Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
S4	Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno		

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

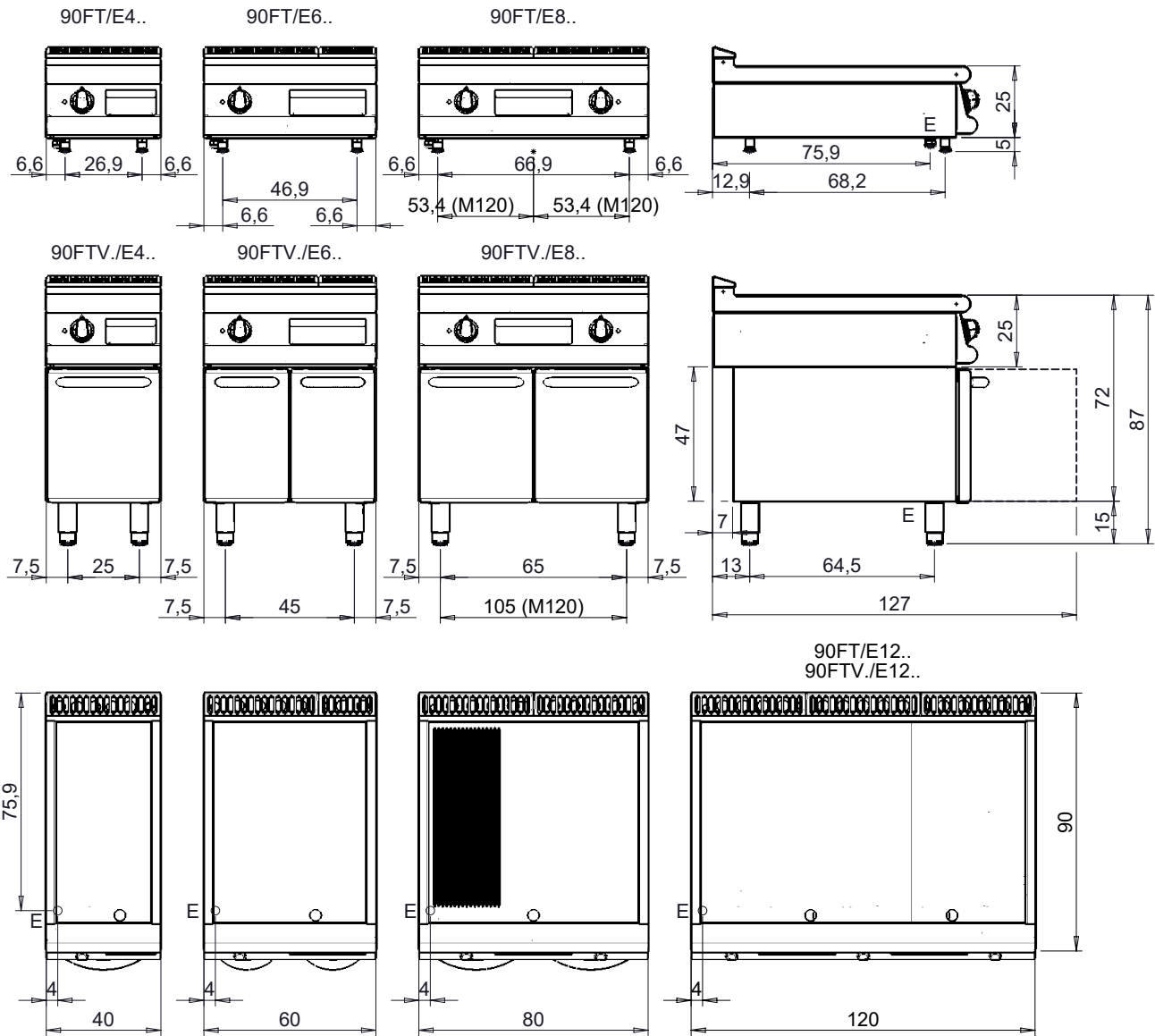


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<p>E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico</p>	<p>G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</p>
<p>S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água</p>	<p>H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água</p>
<p>S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba</p>	<p>A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio</p>
<p>S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão</p>	
<p>S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto</p>	
<p>S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno</p>	
	<p>L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível</p>

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm**

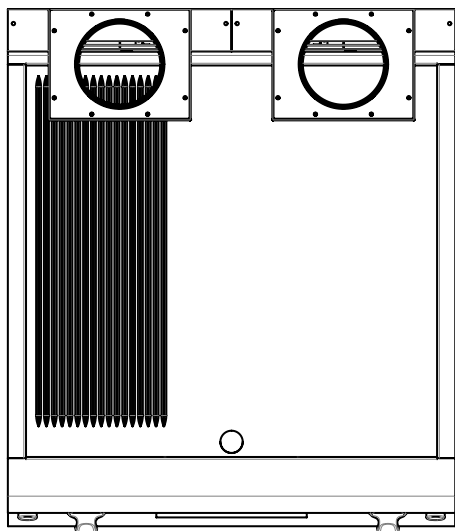
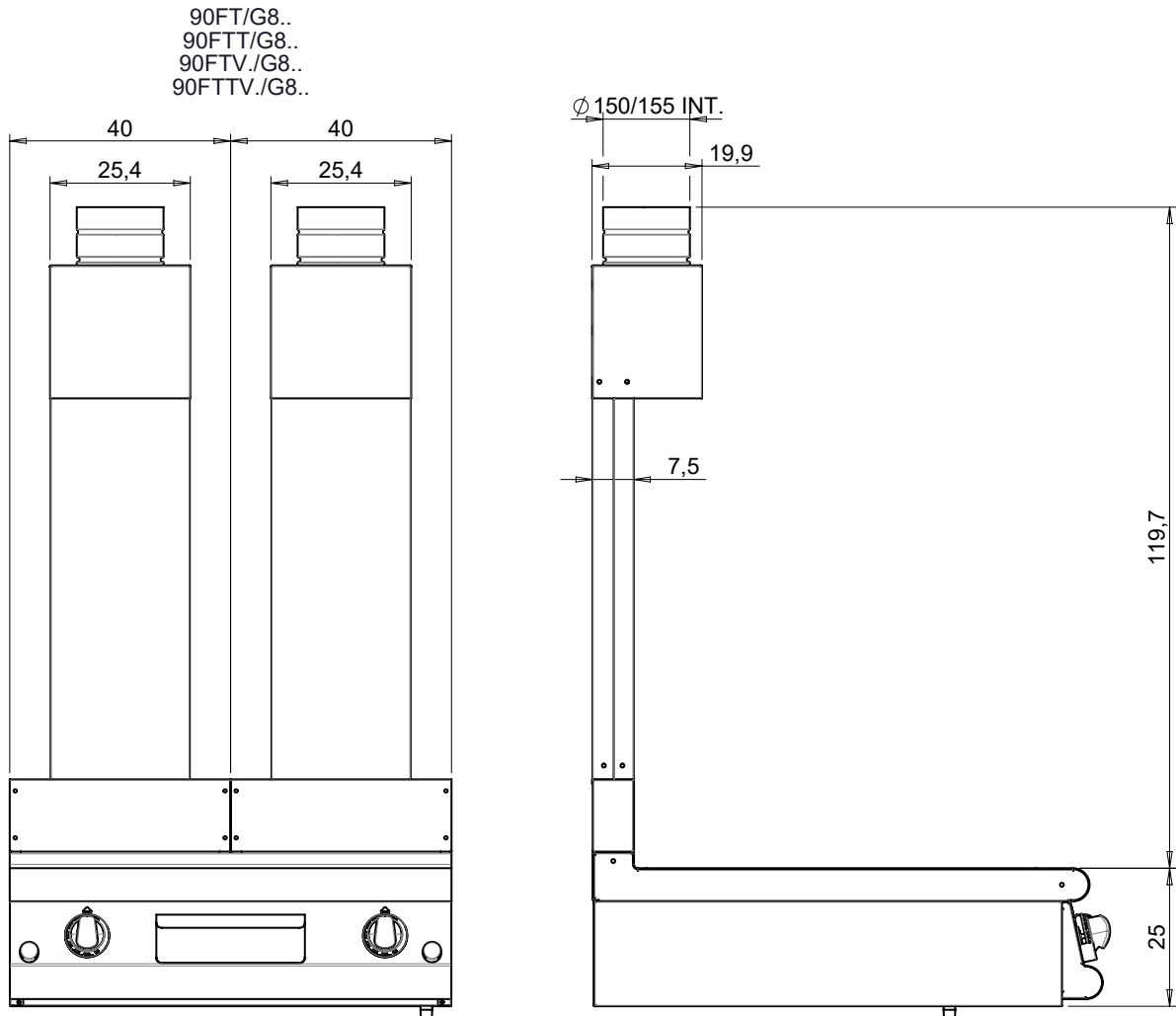


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkep - Válvula de depressão	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto	
S4 Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
 ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
 MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL
- UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - UNIÃO DE APARELHOS

Serie - Series - Série 700/900

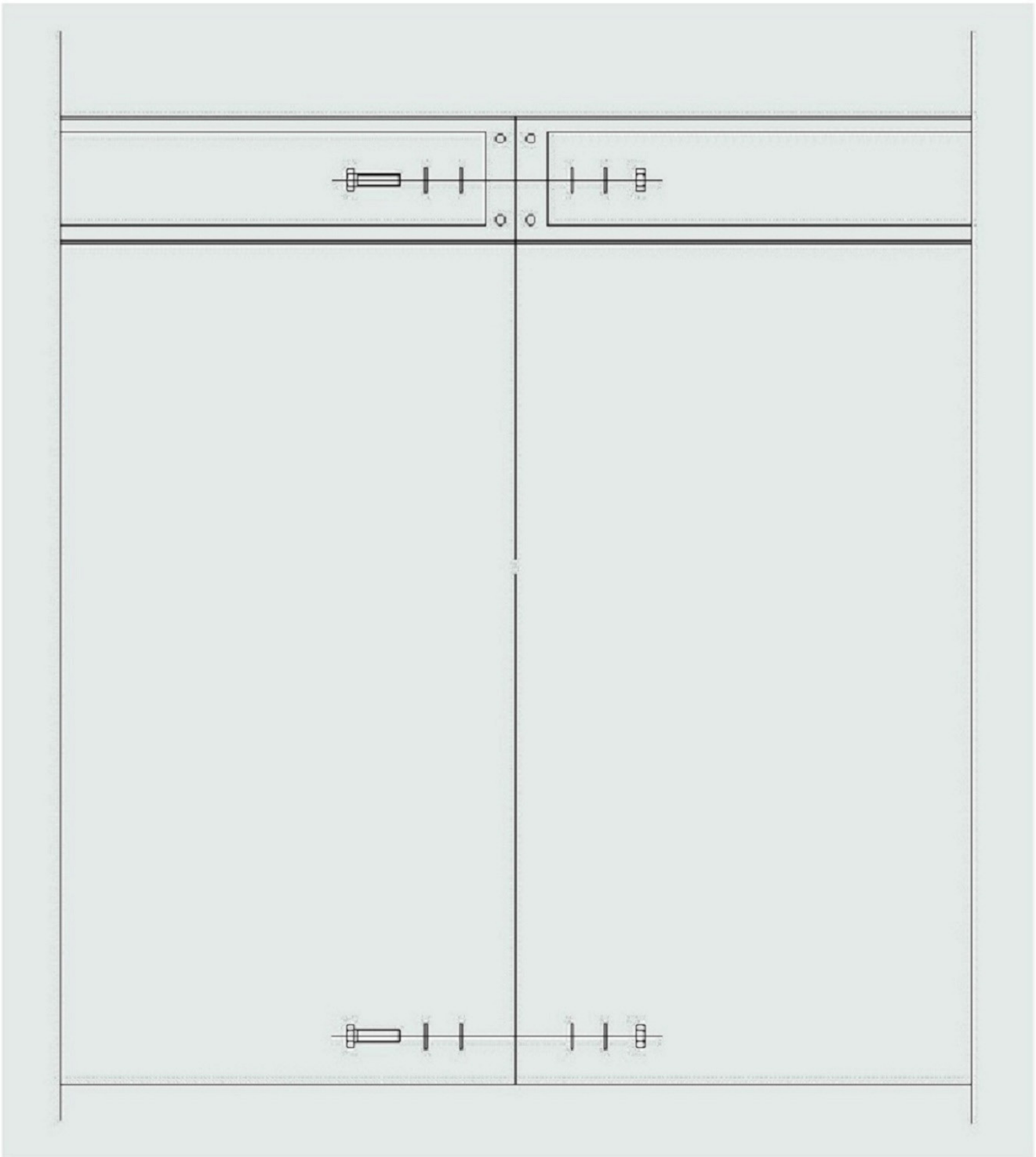
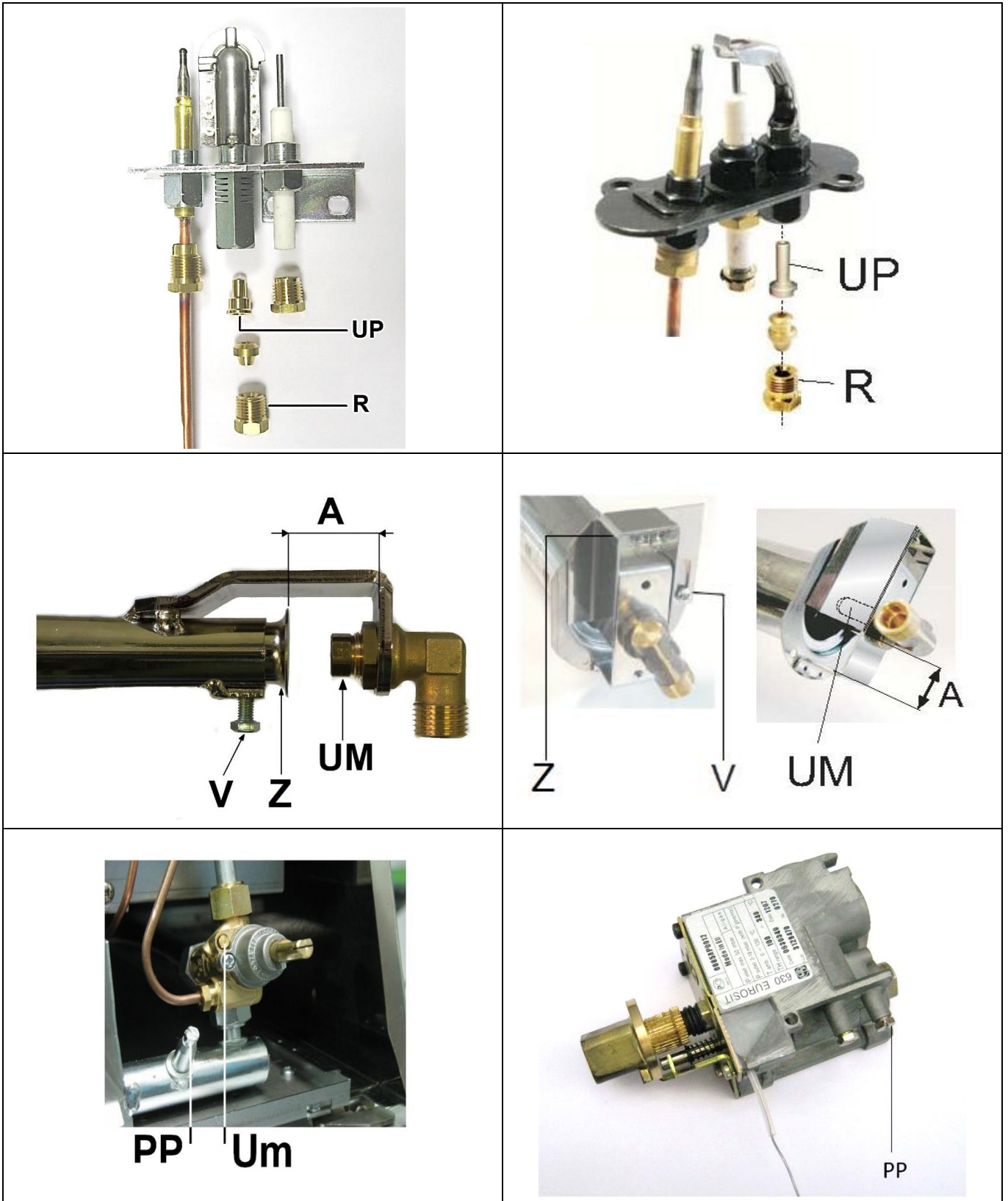


FIGURE - ABB. - FIG.



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS

T1															
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings															
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen															
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		S.700					S.900						
				FT 6,5kW	FT 13kW	FTT 6,5kW	FTT 13kW	FTT 19,5kW	FT 400 7kW	FT 600 11kW	FT 800 14kW	FTT 400 10,5kW	FTT 600 14kW	FTT 800 21kW	FTT 1200 31,5kW
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	185R	185R	185R	185R	185R	200	250	200	240	285	240	240
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2	27	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	4	4	4	4	4	12	7	12	12	10	12	12
			Um	130	130	-	-	-	220	reg	220	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	200R	200R	200R	200R	200R	220	280	220	270	310	270	270
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2	27	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	3	3	3	3	3	10	7	10	10	7	10	10
			Um	130	130	-	-	-	220	reg	220	-	-	-	-
NL	G25.3	25	UM	185R	185R	185R	185R	185R	200	250	200	240	285	240	240
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2	27	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	4	4	4	4	4	12	7	12	12	10	12	12
			Um	130	130	-	-	-	220	reg	220	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	175R	175R	175R	175R	175R	185	240	185	225	270	225	225
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2	27	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	4	4	4	4	4	12	7	12	12	10	12	12
			Um	130	130	-	-	-	220	reg	220	-	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	195R	195R	195R	195R	195R	210	270	210	250	300	250	250
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2	27	27	27	27	27	27	27
			A (mm)	2	2	2	2	2	10	7	10	10	7	10	10
			Um	130	130	-	-	-	220	reg	220	-	-	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	130	130	130	130	130	135	165	135	160	190	160	160
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2	14	14	14	14	14	14	14
			A (mm)	20	20	20	20	20	26	10	26	26	28	26	26
			Um	85	85	-	-	-	100	130	100	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	120	120	120	120	120	125	155	125	155	175	155	155
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2	14	14	14	14	14	14	14
			A (mm)	20	20	20	20	20	26	10	26	26	28	26	26
			Um	85	85	-	-	-	100	130	100	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	115	115	115	115	115	115	145	115	140	165	140	140
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2	14	14	14	14	14	14	14
			A (mm)	20	20	20	20	20	26	10	26	26	28	26	26
			Um	85	85	-	-	-	100	130	100	-	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	-	390	390	390	-	-	-	480	-	480	480
			UP	-	-	45.2	45.2	45.2	-	-	-	50	-	50	50
			A (mm)	-	-	20	20	20	-	-	-	20	-	20	20
			Um	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SE	G120	8	UM	-	-	350	350	350	-	-	-	450	-	450	450
			UP	-	-	45.2	45.2	45.2	-	-	-	50	-	50	50
			A (mm)	-	-	20	20	20	-	-	-	20	-	20	20
			Um	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

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

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

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

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk

FT : Fry top - Griddleplate - Fry top - Fry top - Fry top - Fry top

FTT : Fry top termostatico - Thermostatisch Griddleplate - Thermostatic fry top - Fry top thermostatique - Fry top Termostático - Thermostatische Fry top

reg : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regulado - Geregeld

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
70FT...					
FT400 7kW; FT600 11kW; FT800 14kW; FTT600 14kW					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

FT : Fry top - Griddleplate - Fry top - Fry top - Fry top - Fry top

FTT : Fry top termostatico - Thermostatisch Griddleplate - Thermostatic fry top - Fry top thermostatique - Fry top Termostático - Thermostatische Fry top

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS

T2.2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
70FTT...					
FTT400 10,5kW; FTT800 21kW; FTT1200 31,5kW					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categorie Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; R	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

FT : Fry top - Griddleplate - Fry top - Fry top - Fry top - Fry top

FTT : Fry top termostatico - Thermostatisch Griddleplate - Thermostatic fry top - Fry top thermostatique - Fry top Termostático - Thermostatische Fry top

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten															
Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	Σ Qn kW	Σ Qn kW	Σ Qn G25.3 (25) kW	Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
						G20 (20) m3/h	G25.3 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G110 (8) m3/h	G120 (8) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h
M70FT/G400	-	-	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
M70FT/G800	-	-	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
M70FTT/G400	-	-	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
M70FTT/G800	-	-	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
Q70FT/G400	Q70FT/G400	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
Q70FT/G410	Q70FT/G410	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
Q70FTV/G400	Q70FTV/G400	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
Q70FTV/G410	Q70FTV/G410	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
Q70FTVP/G400	Q70FTVP/G400	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
Q70FTVP/G410	Q70FTVP/G410	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
Q70FTT/G800	Q70FTT/G800	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
Q70FTT/G810	Q70FTT/G810	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
Q70FTT/G820	Q70FTT/G820	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
Q70FTV/G800	Q70FTV/G800	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
Q70FTV/G810	Q70FTV/G810	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
Q70FTV/G820	Q70FTV/G820	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
Q70FTVP/G800	Q70FTVP/G800	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
Q70FTVP/G810	Q70FTVP/G810	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
Q70FTVP/G820	Q70FTVP/G820	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
Q70FTT/G400	Q70FTT/G400	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTT/G405	Q70FTT/G405	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTT/G410	Q70FTT/G410	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTT/G415	Q70FTT/G415	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTV/G400	Q70FTV/G400	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTV/G405	Q70FTV/G405	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTV/G410	Q70FTV/G410	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTV/G415	Q70FTV/G415	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTVP/G400	Q70FTVP/G400	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTVP/G405	Q70FTVP/G405	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTVP/G410	Q70FTVP/G410	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTVP/G415	Q70FTVP/G415	400	6,5	6,5	6,25	0,69	0,75	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
Q70FTT/G800	Q70FTT/G800	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
Q70FTT/G805	Q70FTT/G805	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
Q70FTT/G810	Q70FTT/G810	800	13	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten														
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Σ Qn	Σ Qn G25.3 (25)	G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik		
												G20 (20)	G25 (20)	G30 (29)
70FTT/G815	Q70FTT/G815	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G820	Q70FTT/G820	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G825	Q70FTT/G825	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G800	Q70FTT/G800	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G805	Q70FTT/G805	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G810	Q70FTT/G810	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G815	Q70FTT/G815	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G820	Q70FTT/G820	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G825	Q70FTT/G825	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G800	Q70FTTVP/G800	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G805	Q70FTTVP/G805	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G810	Q70FTTVP/G810	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G815	Q70FTTVP/G815	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G820	Q70FTTVP/G820	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G825	Q70FTTVP/G825	800	13	12,5	1,38	1,50	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G1200	Q70FTTVP/G1200	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1205	Q70FTTVP/G1205	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1210	Q70FTTVP/G1210	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1215	Q70FTTVP/G1215	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1220	Q70FTTVP/G1220	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1225	Q70FTTVP/G1225	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1200	Q70FTTVP/G1200	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1205	Q70FTTVP/G1205	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1210	Q70FTTVP/G1210	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1215	Q70FTTVP/G1215	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1220	Q70FTTVP/G1220	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1225	Q70FTTVP/G1225	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1200	Q70FTTVP/G1200	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1205	Q70FTTVP/G1205	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1210	Q70FTTVP/G1210	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1215	Q70FTTVP/G1215	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1220	Q70FTTVP/G1220	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54
70FTTVP/G1225	Q70FTTVP/G1225	1200	19,5	18,75	2,06	2,26	2,40	2,06	2,40	5,03	4,48	1,54	1,54	1,54

Caratteristiche tecniche degli apparecchi a gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances Características técnicas de los aparatos a gas - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten															
Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	Σ Qn kW	Σ Qn G25.3 (25) kW	Σ Qn G110 (8) G120 (8) kW	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
						G20 (20) m3/h	G25.3 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G110 (8) m3/h	G120 (8) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h
M90FT/G400	-	-	7,0	6,5	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
M90FT/G600	-	-	11,0	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	-	0,87	0,87	0,87
M90FT/G800	-	-	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
M90FTT/G400	-	-	10,5	10,0	9,0	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
M90FTT/G600	-	-	14,0	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
M90FTT/G800	-	-	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
Q90FT/G400	Q90FT/G400	400	7,0	6,5	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
Q90FT/G410	Q90FT/G410	400	7,0	6,5	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
Q90FTV/G400	Q90FTV/G400	400	7,0	6,5	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
Q90FTV/G410	Q90FTV/G410	400	7,0	6,5	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
Q90FTVP/G400	Q90FTVP/G400	400	7,0	6,5	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
Q90FTVP/G410	Q90FTVP/G410	400	7,0	6,5	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
Q90FTV/G600	Q90FTV/G600	400	7,0	6,5	-	0,74	0,78	0,86	0,74	0,86	-	-	0,55	0,55	0,55
Q90FTV/G610	Q90FTV/G610	400	11,0	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	-	0,87	0,87	0,87
Q90FTV/G620	Q90FTV/G620	400	11,0	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	-	0,87	0,87	0,87
Q90FTV/G600	Q90FTV/G600	600	11,0	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	-	0,87	0,87	0,87
Q90FTV/G610	Q90FTV/G610	600	11,0	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	-	0,87	0,87	0,87
Q90FTV/G620	Q90FTV/G620	600	11,0	10,5	-	1,16	1,26	1,35	1,16	1,35	-	-	0,87	0,87	0,87
Q90FTV/G800	Q90FTV/G800	800	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
Q90FTV/G810	Q90FTV/G810	800	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
Q90FTV/G820	Q90FTV/G820	800	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
Q90FTV/G800	Q90FTV/G800	800	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
Q90FTV/G810	Q90FTV/G810	800	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
Q90FTV/G820	Q90FTV/G820	800	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
Q90FTV/G800	Q90FTV/G800	800	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
Q90FTV/G810	Q90FTV/G810	800	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
Q90FTV/G820	Q90FTV/G820	800	14,0	13,0	-	1,48	1,56	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
Q90FTT/G400	Q90FTT/G400	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
Q90FTT/G405	Q90FTT/G405	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
Q90FTT/G410	Q90FTT/G410	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
Q90FTT/G415	Q90FTT/G415	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
Q90FTTV/G400	Q90FTTV/G400	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
 Características técnicas des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Σ Qn	Σ Qn G25.3 (25)	Σ Qn G110 (8) G120 (8)	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik												
						G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)			
		mm	kW	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
90FTTV/G405	Q90FTTV/G405	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
90FTTV/G410	Q90FTTV/G410	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
90FTTV/G415	Q90FTTV/G415	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
90FTTV/P/G400	Q90FTTV/P/G400	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
90FTTV/P/G405	Q90FTTV/P/G405	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
90FTTV/P/G410	Q90FTTV/P/G410	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
90FTTV/P/G415	Q90FTTV/P/G415	400	10,5	10	9	1,11	1,20	1,29	1,11	1,29	1,11	1,29	1,29	2,32	2,07	0,83	0,83	0,83
90FTT/G600	Q90FTT/G600	600	14	13,5	10	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/G605	Q90FTT/G605	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/G610	Q90FTT/G610	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/G615	Q90FTT/G615	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/G620	Q90FTT/G620	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/G625	Q90FTT/G625	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/G625	Q90FTT/G625	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/P/G600	Q90FTT/P/G600	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/P/G605	Q90FTT/P/G605	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/P/G610	Q90FTT/P/G610	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/P/G615	Q90FTT/P/G615	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/P/G620	Q90FTT/P/G620	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/P/G625	Q90FTT/P/G625	600	14	13,5	-	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	1,48	1,72	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
90FTT/P/G800	Q90FTT/P/G800	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTT/P/G805	Q90FTT/P/G805	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTT/G810	Q90FTT/G810	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTT/G815	Q90FTT/G815	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTT/G820	Q90FTT/G820	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTT/G825	Q90FTT/G825	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTT/G800	Q90FTT/G800	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTT/G805	Q90FTT/G805	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTT/G810	Q90FTT/G810	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTT/G815	Q90FTT/G815	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	2,58	2,58	4,65	4,13	1,66	1,66	1,66

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten															
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	Σ Qn kW	Σ Qn G25.3 (25) kW	Σ Qn G110 (8) G120 (8) kW	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
						G20 (20) m3/h	G25.3 (25) m3/h	G25 (20) m3/h	G20 (25) m3/h	G25.1 (25) m3/h	G110 (8) m3/h	G120 (8) m3/h	G30 (29) kg/h	G30 (37) kg/h	G30 (50) kg/h
90FTTV/G820	Q90FTTV/G820	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,58	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/G825	Q90FTTV/G825	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,58	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/G800	Q90FTTV/G800	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,58	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/G805	Q90FTTV/G805	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,58	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/G810	Q90FTTV/G810	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,58	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/G815	Q90FTTV/G815	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,58	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/G820	Q90FTTV/G820	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,58	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/G825	Q90FTTV/G825	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,58	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/GE805	Q90FTTV/GE805	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/GE825	Q90FTTV/GE825	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/GE820	Q90FTTV/GE820	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	4,13	1,66	1,66	1,66
90FTTV/GE800	Q90FTTV/GE800	800	21,0	20,0	18,0	2,22	2,41	2,58	2,22	2,58	2,22	4,13	1,66	1,66	1,66
M90FTT/G1200	MQ90FTT/G1200	-	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTT/G1200	Q90FTT/G1200	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTT/G1205	Q90FTT/G1205	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTT/G1210	Q90FTT/G1210	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTT/G1215	Q90FTT/G1215	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTT/G1220	Q90FTT/G1220	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTT/G1225	Q90FTT/G1225	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1200	Q90FTTV/G1200	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1205	Q90FTTV/G1205	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1210	Q90FTTV/G1210	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1215	Q90FTTV/G1215	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1220	Q90FTTV/G1220	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1225	Q90FTTV/G1225	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1200	Q90FTTV/G1200	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1205	Q90FTTV/G1205	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1210	Q90FTTV/G1210	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1215	Q90FTTV/G1215	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1220	Q90FTTV/G1220	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48
90FTTV/G1225	Q90FTTV/G1225	1200	31,5	30,0	27,0	3,33	3,61	3,88	3,33	3,87	3,87	6,20	2,48	2,48	2,48

T4.1

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten		Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte		Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning		Fasi Phasen Phases Fases Fasen		Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie		Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven		Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen		Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer	
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW		kW		-		kW		-	
70FT/E400	Q70FT/E400	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FT/E405	Q70FT/E405	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FT/E410	Q70FT/E410	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FT/E415	Q70FT/E415	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FTV/E400	Q70FTV/E400	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FTV/E405	Q70FTV/E405	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FTV/E410	Q70FTV/E410	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FTV/E415	Q70FTV/E415	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FTVP/E400	Q70FTVP/E400	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FTVP/E405	Q70FTVP/E405	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FTVP/E410	Q70FTVP/E410	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FTVP/E415	Q70FTVP/E415	400	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	5,40	-	5 G 1	-	-
70FT/E800	Q70FT/E800	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FT/E805	Q70FT/E805	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FT/E810	Q70FT/E810	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FT/E815	Q70FT/E815	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FT/E820	Q70FT/E820	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FT/E825	Q70FT/E825	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTV/E800	Q70FTV/E800	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTV/E805	Q70FTV/E805	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTV/E810	Q70FTV/E810	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTV/E815	Q70FTV/E815	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTV/E820	Q70FTV/E820	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTV/E825	Q70FTV/E825	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTVP/E800	Q70FTVP/E800	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTVP/E805	Q70FTVP/E805	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTVP/E810	Q70FTVP/E810	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-
70FTVP/E815	Q70FTVP/E815	800	380-415	3+N	50-60	-	-	-	-	-	10,80	-	5 G 2,5	-	-

T4.2									
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten									
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer	
		mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	kW		
70FTVP/E820	Q70FTVP/E820	800	380-415	3+N	50-60	-	10,80	5 G 2,5	
70FTVP/E825	Q70FTVP/E825	800	380-415	3+N	50-60	-	10,80	5 G 2,5	
70FTTF/GE820	Q70FTTF/GE820	800	380-415	3+N	50-60	6	6,00	5 G 1,5	
70FTTF/GE825	Q70FTTF/GE825	800	380-415	3+N	50-60	6	6,00	5 G 1,5	
70FTTF/GE800	Q70FTTF/GE800	800	380-415	3+N	50-60	6	6,00	5 G 1,5	
70FTTF/GE805	Q70FTTF/GE805	800	380-415	3+N	50-60	6	6,00	5 G 1,5	
70FT/E600	Q70FT/E600	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FT/E605	Q70FT/E605	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FT/E610	Q70FT/E610	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FT/E615	Q70FT/E615	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FT/E620	Q70FT/E620	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FT/E625	Q70FT/E625	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTV/E600	Q70FTV/E600	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTV/E605	Q70FTV/E605	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTV/E610	Q70FTV/E610	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTV/E615	Q70FTV/E615	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTV/E620	Q70FTV/E620	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTV/E625	Q70FTV/E625	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTVP/E600	Q70FTVP/E600	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTVP/E605	Q70FTVP/E605	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTVP/E610	Q70FTVP/E610	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTVP/E615	Q70FTVP/E615	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTVP/E620	Q70FTVP/E620	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTVP/E625	Q70FTVP/E625	600	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5	
70FTVP/E1200	Q70FTVP/E1200	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4	
70FTVP/E1205	Q70FTVP/E1205	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4	
70FTVP/E1220	Q70FTVP/E1220	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4	
70FTVP/E1225	Q70FTVP/E1225	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4	

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten		T4.3						
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
		mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kw	kw	-
70FTVP/E1210	Q70FTVP/E1210	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FTVP/E1215	Q70FTVP/E1215	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FTV/E1200	Q70FTV/E1200	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FTV/E1205	Q70FTV/E1205	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FTV/E1220	Q70FTV/E1220	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FTV/E1225	Q70FTV/E1225	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FTV/E1210	Q70FTV/E1210	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FTV/E1215	Q70FTV/E1215	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FT/E1205	Q70FT/E1205	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FT/E1220	Q70FT/E1220	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FT/E1225	Q70FT/E1225	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FT/E1210	Q70FT/E1210	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
70FT/E1215	Q70FT/E1215	1200	380-415	3+N	50-60	-	16,20	5 G 4
90FT/E1200	Q90FT/E1200	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FT/E400	Q90FT/E400	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FT/E410	Q90FT/E410	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FT/E415	Q90FT/E415	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FTV/E400	Q90FTV/E400	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FTV/E405	Q90FTV/E405	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FTV/E410	Q90FTV/E410	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FTV/E415	Q90FTV/E415	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FTVP/E400	Q90FTVP/E400	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FTVP/E405	Q90FTVP/E405	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FTVP/E410	Q90FTVP/E410	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FTVP/E415	Q90FTVP/E415	400	380-415	3+N	50-60	-	7,50	5 G 1,5
90FT/E600	Q90FT/E600	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5
90FT/E605	Q90FT/E605	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5








T4.4									
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten									
Modelli Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Puisance maximum du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puisance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer	
		mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	kW		
90FT/E610	Q90FT/E610	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FT/E615	Q90FT/E615	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FT/E620	Q90FT/E620	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FT/E625	Q90FT/E625	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTV/E600	Q90FTV/E600	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTV/E605	Q90FTV/E605	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTV/E610	Q90FTV/E610	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTV/E615	Q90FTV/E615	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTV/E620	Q90FTV/E620	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTV/E625	Q90FTV/E625	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTVP/E600	Q90FTVP/E600	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTVP/E605	Q90FTVP/E605	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTVP/E610	Q90FTVP/E610	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTVP/E615	Q90FTVP/E615	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTVP/E620	Q90FTVP/E620	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FTVP/E625	Q90FTVP/E625	600	380-415	3+N	50-60	-	10,50	5 G 1,5	
90FT/E800	Q90FT/E800	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FT/E805	Q90FT/E805	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FT/E810	Q90FT/E810	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FT/E815	Q90FT/E815	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FT/E820	Q90FT/E820	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FT/E825	Q90FT/E825	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTV/E800	Q90FTV/E800	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTV/E805	Q90FTV/E805	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTV/E810	Q90FTV/E810	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTV/E815	Q90FTV/E815	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	

T4.5									
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten									
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Phases Fasen	Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power oven Puissance maximum du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer	
		mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kw	kw		-
90FTV/E820	Q90FTV/E820	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTV/E825	Q90FTV/E825	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTVP/E800	Q90FTVP/E800	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTVP/E805	Q90FTVP/E805	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTVP/E810	Q90FTVP/E810	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTVP/E815	Q90FTVP/E815	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTVP/E820	Q90FTVP/E820	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FTVP/E825	Q90FTVP/E825	800	380-415	3+N	50-60	-	15,00	5 G 2,5	
90FT/E1200	Q90FT/E1200	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FT/E1205	Q90FT/E1205	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FT/E1210	Q90FT/E1210	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FT/E1215	Q90FT/E1215	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FT/E1220	Q90FT/E1220	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FT/E1225	Q90FT/E1225	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTV/E1200	Q90FTV/E1200	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTV/E1205	Q90FTV/E1205	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTV/E1210	Q90FTV/E1210	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTV/E1215	Q90FTV/E1215	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTV/E1220	Q90FTV/E1220	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTV/E1225	Q90FTV/E1225	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTVP/E1200	Q90FTVP/E1200	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTVP/E1205	Q90FTVP/E1205	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTVP/E1210	Q90FTVP/E1210	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTVP/E1215	Q90FTVP/E1215	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTVP/E1220	Q90FTVP/E1220	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	
90FTVP/E1225	Q90FTVP/E1225	1200	380-415	3+N	50-60	-	22,50	5 G 6	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	23
RISCHI RESIDUI.....	24
INFORMAZIONI GENERALI	25
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA.....	25
2 AVVERTENZE GENERALI	25
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	25
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	25
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	25
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	26
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	26
FRY-TOP ELETTRICI E GAS CON VALVOLA.....	26
FORNO ELETTRICO	26
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	26
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	26
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	26
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	26
7 MOVIMENTAZIONE.....	26
8 DISIMBALLO.....	26
9 POSIZIONAMENTO.....	26
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	27
11 COLLEGAMENTI.....	27
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	28
FRY-TOP GAS CON RUBINETTO.....	28
FRY-TOP GAS CON VALVOLA.....	28
13 MESSA IN SERVIZIO	28
ISTRUZIONI PER L'USO	28
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	28
USO DEL FRY-TOP GAS CON RUBINETTO	29
USO DEL FRY-TOP GAS CON VALVOLA	29
USO DEL FRY-TOP ELETTRICO	30
14 PERIODI DI INUTILIZZO	30
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	31
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	31
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	31
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	31
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	31
MESSA IN SERVIZIO.....	31
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	32
FRY-TOP GAS CON RUBINETTO.....	32
FRY-TOP GAS CON VALVOLA.....	32
FRY-TOP ELETTRICO.....	32
FORNO ELETTRICO	32
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	32
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	32
FRY-TOP GAS CON RUBINETTO.....	32
FRY-TOP GAS CON VALVOLA.....	32
FRY-TOP ELETTRICO.....	33
FORNO ELETTRICO	33
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	33
18 COMPONENTI PRINCIPALI	33
FRY-TOP GAS CON RUBINETTO.....	33
FRY-TOP GAS CON VALVOLA.....	33
FRY-TOP ELETTRICO.....	33
FORNO ELETTRICO	33

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

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

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

X (*) DPI PREVISTO

DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

DPI NON PREVISTO

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

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

RISCHI RESIDUI

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

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

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

INFORMAZIONI GENERALI

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

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

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

2 AVVERTENZE GENERALI

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

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura..
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

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

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

FRY-TOP ELETTRICI E GAS CON VALVOLA

TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

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

FORNO ELETTRICO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

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

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

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

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

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

APPARECCHIATURA

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

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

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

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

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

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

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

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

7 MOVIMENTAZIONE

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

8 DISIMBALLO

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

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

9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Sfilare le manopole presenti sul fronte dell'apparecchiatura, rimuovere il cruscotto.
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro.
- Fissarle con le apposite viti.

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

APPARECCHIATURA TIPO "B11"

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

11 COLLEGAMENTI

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

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

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

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

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA


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


Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

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

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

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

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

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

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare. Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella T1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata, seguire le indicazioni della tabella T1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato. Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

FRY-TOP GAS CON RUBINETTO

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

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

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

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

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

FRY-TOP GAS CON VALVOLA

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

- Smontare il pannello comandi.
- Allentare la vite V.

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

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

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

d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

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

USO DEL FRY-TOP GAS CON RUBINETTO

AVVERTENZE D'USO

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

- La piastra non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.
- Vuotare anche più volte al giorno il cassetto di raccolta dei grassi.
- Eseguire con grande attenzione la manovra di estrazione del cassetto. PERICOLO di entrare in contatto con olio caldo.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

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

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ★ ".

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

Accensione del bruciatore principale

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

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

Spegnimento

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

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

USO DEL FRY-TOP GAS CON VALVOLA

AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sulla piastra (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
- La piastra non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.
- Avere particolare cura nell' utilizzo della piastra cromata. Rimuovere i residui di cibo al termine di ogni cottura. Muovere il cibo , durante la cottura , solo con lo speciale raschietto per la piastra liscia o l' apposita spatola dentata per la piastra rigata. Non utilizzare oggetti appuntiti che possono incidere o rovinare lo stato di cromo.
- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Vuotare anche più volte al giorno il cassetto di raccolta dei grassi.

- Eseguire con grande attenzione la manovra di estrazione del cassetto. PERICOLO di entrare in contatto con olio caldo.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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

● Spento

★ Accensione pilota

90 Minima temperatura di cottura

280 Massima temperatura di cottura

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione " ★ ".

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

Accensione del bruciatore principale

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

Spegnimento

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

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

USO DEL FRY-TOP ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sulla piastra (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
- La piastra non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.
- Avere particolare cura nell' utilizzo della piastra cromata. Rimuovere i residui di cibo al termine di ogni cottura. Muovere il cibo , durante la cottura , solo con lo speciale raschietto per la piastra liscia o l' apposita spatola dentata per la piastra rigata. Non utilizzare oggetti appuntiti che possono incidere o rovinare lo stato di cromo.
- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- Vuotare anche più volte al giorno il cassetto di raccolta dei grassi.
- Eseguire con grande attenzione la manovra di estrazione del cassetto. PERICOLO di entrare in contatto con olio caldo.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 Spento

110 Temperatura minima

280 Temperatura massima

Accensione

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

Spegnimento

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

USO DEL FORNO ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.
- Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.
- L' apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

Il funzionamento del forno elettrico è controllato con due manopole di comando (per selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura di cottura). Una lampada spia gialla segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.

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

0 Spento

1 Riscaldamento cielo (grill) inserito

2 Riscaldamento suola inserito

3 Riscaldamento cielo + suola inserito

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

0 Spento

50 Temperatura minima

300 Temperatura massima

Accensione

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

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 ".
- Ruotare la manopola del selettore in posizione " 0 ".

14 PERIODI DI INUTILIZZO

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

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.

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

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

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

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

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

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

PIASTRA IN FERRO DOLCE

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

PIASTRA CROMATA

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

CASSETTI DI RACCOLTA

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

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

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

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

MESSA IN SERVIZIO

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

APPARECCHIATURA GAS

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

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

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

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

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

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

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

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

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

FRY-TOP GAS CON RUBINETTO

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

FRY-TOP GAS CON VALVOLA

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

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

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- La valvola del gas e' guasta.

FRY-TOP ELETTRICO

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

FORNO ELETTRICO

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

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

FRY-TOP GAS CON RUBINETTO

Sostituzione del rubinetto gas.

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

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

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

FRY-TOP GAS CON VALVOLA

Sostituzione della valvola gas e del termostato di sicurezza

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

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

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

FRY-TOP ELETTRICO

Sostituzione della resistenza e della lampada spia.

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

Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

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

FORNO ELETTRICO

Sostituzione del selettore e della lampada spia.

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

Sostituzione del termostato di lavoro e del termostato di sicurezza.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fianco del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione della resistenza

- Smontare la suola (solo per le resistenze inferiori) o la protezione superiore (solo per le resistenze superiori).
- Svitare la vite che fissa la resistenza al forno ed estrarre la resistenza per circa 5 cm.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

18 COMPONENTI PRINCIPALI

FRY-TOP GAS CON RUBINETTO

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

FRY-TOP GAS CON VALVOLA

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

FRY-TOP ELETTRICO

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








FORNO ELETTRICO

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

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

PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

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

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

X (*) PSA VORGESEHEN

PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

PSA NICHT VORGESEHEN

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

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

RESTRISIKEN

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

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

1 GERÄTEDATEN

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

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

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

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

ELEKTRO- UND GAS-GRIDDLEPLATTEN MIT VENTIL

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

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

ELEKTROOFEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Per ripristinare il funzionamento dell' apparecchiatura e' necessario rimuovere il pannello frontale e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

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

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

GERÄT

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

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

5 RISIKEN DURCH LÄRM

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

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

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

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

7 HANDLING

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

8 AUSPACKEN

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

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

9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.

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

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- Die Knebel abziehen und Bedienblende entfernen.
- Reihnen Sie die entsprechenden Geräte aneinander und richten Sie die oberen Flächen auf die gleiche Höhe aus.
- Die Geräte unter Verwendung der Schrauben.

10 WRASENABZUGSSYSTEM

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

GERÄTETYP „A1“

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

GERÄTETYP „B21“

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

GERÄTETYP „B11“

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

11 ANSCHLÜSSE

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

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG


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

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

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

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

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


Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.


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

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das

Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch

das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätes.

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

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtheiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.
- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

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

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

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

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

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

GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄR-LUFTREGELUNG.

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

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

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

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄR-LUFTREGELUNG.

- Bedienfeld entfernen.
- Lockern Sie die Schraube V.

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

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

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

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie auch in Bäckereien, Metzgereien usw. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

GEBRAUCH DER GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf der Platte bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Die Platte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.
- Entleeren Sie die Fettauffangschublade auch mehrmals täglich.
- Gehen Sie besonders beim Herausziehen der Schublade vorsichtig vor. Es besteht die GEFAHR, mit heißem Öl in Berührung zu kommen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Kleinste Flamme

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

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

Einschalten des Hauptbrenners

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

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

Ausschalten

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

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

GEBRAUCH DER GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf der Platte bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Die Platte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.
- Gehen Sie besonders umsichtig mit der verchromten Platte um. Entfernen Sie Speisereste nach jeder Zubereitung. Waschen Sie das Gargut auf der glatten Platte nur mit der dafür vorgesehenen Spachtel oder auf der geriffelten Platte nur mit der gezahnten Spachtel. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Chromauflage einritzen oder beschädigen können.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Entleeren Sie die Fettauffangschublade auch mehrmals täglich.
- Gehen Sie besonders beim Herausziehen der Schublade vorsichtig vor. Es besteht die GEFAHR, mit heißem Öl in Berührung zu kommen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel des Thermostatventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Zündbrenner einschalten

90 Mindestgartemperatur

280 Höchstgartemperatur

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

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

Einschalten des Hauptbrenners

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

Ausschalten

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

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

GEBRAUCH DER ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf der Platte bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Die Platte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.
- Gehen Sie besonders umsichtig mit der verchromten Platte um. Entfernen Sie Speisereste nach jeder Zubereitung. Wenden Sie das Gargut auf der glatten Platte nur mit der dafür vorgesehenen Spachtel oder auf der geriffelten Platte nur mit der gezahnten Spachtel. Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Chromauflage einritzen oder beschädigen können.
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Entleeren Sie die Fettauffangschublade auch mehrmals täglich.

- Gehen Sie besonders beim Herausziehen der Schublade vorsichtig vor. Es besteht die GEFAHR, mit heißem Öl in Berührung zu kommen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

110 Mindesttemperatur

280 Höchsttemperatur

Einschalten

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

Ausschalten

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

GEBRAUCH DES ELEKTROOFENS

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln auf den mitgelieferten Einschubrosten bestimmt.
- Lassen Sie die Tür während des Ofenbetriebs nicht geöffnet (auch nicht spaltweise).
- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Betrieb des Elektroofens wird über zwei Schaltknebel (zur Wahl der Heizart und der Gartemperatur) geregelt. Eine gelbe Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Heizelemente an.

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Oberhitze (Grill) eingeschaltet

2 Unterhitze eingeschaltet

3 Ober- und Unterhitze eingeschaltet

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

50 Mindesttemperatur

300 Höchsttemperatur

Einschalten

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

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknobel auf "0".
- Drehen Sie den Knobel des Wahlschalters auf "0".

14 STILLSTANDZEITEN

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

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

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

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

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen oder Dampfreinigern
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

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

PLATTE AUS WEICHEISEN

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

VERCHROMTE PLATTE

- Reinigen Sie die Fläche bei mäßig erhitzter Platte (ca. 80-100 °C) mit einem in Essigwasser getränkten Tuch oder Schwamm. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder -mittel.

- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

ÖLAUFFANGWANNEN

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

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

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

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

INBETRIEBNAHME

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

GASGERÄTE

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

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

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

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

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

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

ELEKTROGERÄTE

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

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

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Das Gasventil ist defekt.

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

ELEKTROOFEN

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

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

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN

Ersatz des Gashahns.

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

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

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

GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL

Ersatz des Gasventils und des Sicherheitsthermostats

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

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

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

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

Ersatz des Heizelements und der Kontrolllampe.

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

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.

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

ELEKTROOFEN

Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe.

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

Ersatz des Betriebs- und des Sicherheitsthermostats.

- Bedienfeld entfernen.
- Die Kugel aus ihrem Sitz an der Ofenseite nehmen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Heizelements

- Den Ofenboden entfernen (nur bei den unteren Heizelementen) oder der höhere Schutz (nur bei den oberen Heizelementen).
- Die Schraube, mit der das Heizelement am Ofen befestigt ist, lösen und das Heizelement um ca. 5 cm herausziehen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

18 HAUPTKOMPONENTEN

GAS-GRIDDLEPLATTE MIT HAHN

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

GAS-GRIDDLEPLATTE MIT VENTIL

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

ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE

- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe.








ELEKTROOFEN

- Wahlschalter
- Betriebsthermostat
- Sicherheitsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe.

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

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

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

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

 PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

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

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

RESIDUAL RISK

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

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

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

GENERAL INFORMATION

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

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

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

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.

- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

ELECTRIC AND GAS FRY-TOPS WITH VALVE

SAFETY THERMOSTAT

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

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

ELECTRIC OVEN

SAFETY THERMOSTAT

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

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura e' necessario rimuovere il pannello frontale e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

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

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

APPLIANCE

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

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

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

5 RISKS DUE TO NOISE

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

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

7 HANDLING

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

8 UNPACKING

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

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

9 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

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

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Pull out the control knobs , remove control panel.
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.
- Unite the appliances using the screws.

10 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

APPLIANCE TYPE "A1"

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

APPLIANCE TYPE "B21"

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

APPLIANCE TYPE "B11"

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

11 CONNECTIONS

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

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTIONS


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


If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

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

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

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

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

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

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

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

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

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

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

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

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

GAS FRY-TOP WITH TAP

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

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

REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

- Remove the control panel.

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

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

GAS FRY-TOP WITH VALVE

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

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

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

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

13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not

intended for the continuous mass production of food.

USING THE GAS FRY-TOP WITH TAP

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the hotplate (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used to heat pans or saucepans.
- Empty the grease collection tray several times a day.
- Exercise great caution when removing the tray. DANGER of scalding from hot oil.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

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

Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

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

Main burner ignition

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

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

Switching off

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

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

USING THE GAS FRY-TOP WITH VALVE

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the hotplate (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used to heat pans or saucepans.
- Take particular care when using the chromed fry-top. Always clean the cooking surface and remove any food residues immediately after cooking. While cooking, handle food only with the special scraper for the smooth fry-top or the toothed scraped for the ribbed fry-top. Do not use sharp or pointed utensils, which could scrape or damage the chromed surface.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- Empty the grease collection tray several times a day.

- Exercise great caution when removing the tray. DANGER of scalding from hot oil.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

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

- Off
- ★ Pilot ignition
- 90 Minimum temperature of cooking
- 280 Maximum temperature of cooking

Pilot ignition

Press and turn the knob to position "★".

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

Main burner ignition

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

Switching off

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

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

USING THE ELECTRIC FRY-TOP

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the hotplate (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used to heat pans or saucepans.
- Take particular care when using the chromed fry-top. Always clean the cooking surface and remove any food residues immediately after cooking. While cooking, handle food only with the special scraper for the smooth fry-top or the toothed scraped for the ribbed fry-top. Do not use sharp or pointed utensils, which could scrape or damage the chromed surface.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- Empty the grease collection tray several times a day.
- Exercise great caution when removing the tray. DANGER of scalding from hot oil.

SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

- 0 Off
- 110 Minimum temperature
- 280 Maximum temperature

Switching on

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.

- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

Switching off

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

USING THE ELECTRIC OVEN

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods placed on the grilles provided.
- Do not leave the door even partially open during use.
- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.

SWITCHING ON AND OFF

The electric oven is controlled by two knobs (for selecting the type of heating and the cooking temperature). A yellow indicator light indicates operation of the heating elements.

The control knob has the following positions:

- 0 Off
- 1 Top element (grill) on
- 2 Bottom element on
- 3 Top element + bottom element on

The thermostat control knob has the following positions:

- 0 Off
- 50 Minimum temperature
- 300 Maximum temperature

Switching on

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

Switching off

- Turn the thermostat knob to position "0".
- Turn the knob to position " 0 ".

14 PROLONGED DISUSE

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

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

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

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

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

HOTPLATE IN DUCTILE IRON

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

CHROMED HOTPLATE

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

COLLECTION TRAYS

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

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

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

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation " .

COMMISSIONING

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

GAS APPLIANCES

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

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

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

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

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

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

ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

15 TROUBLESHOOTING

GAS FRY-TOP WITH TAP

The pilot burner does not light

Possible causes:

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

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.

- Defective burner (gas outlet holes clogged).

GAS FRY-TOP WITH VALVE

The pilot burner does not light

Possible causes:

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

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

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

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

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Defective gas valve.

ELECTRIC GRIDDLE PLATE

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

ELECTRIC OVEN

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

16 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

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

- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

GAS FRY-TOP WITH TAP

Replacing the gas tap.

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

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

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

GAS FRY-TOP WITH VALVE

Replacing the gas valve and safety thermostat.

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

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

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

ELECTRIC GRIDDLE PLATE

Replacing the heating element and the indicator light.

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

Replacing the working thermostat and safety thermostat.

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

ELECTRIC OVEN

Replacing the knob and indicator light.

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

Replacing the working thermostat and safety thermostat.

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

Replacing the heating element

- Remove the oven floor (only for lower heating elements) or the higher protection (only for higher heating elements).
- Undo the screw securing the element to the oven and pull the element out by approx. 5 cm.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

17 CLEANING THE INTERIOR

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

18 MAIN COMPONENTS

GAS FRY-TOP WITH TAP

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

GAS FRY-TOP WITH VALVE

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

ELECTRIC GRIDDLE PLATE

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








ELECTRIC OVEN

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

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

DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELS

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

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

X (*) DPI PRÉVU

DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

DPI NON PRÉVU

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

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

RISQUES RÉSIDUELS

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

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

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

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

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

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

AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

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

- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

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

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

GRILLES ÉLECTRIQUES ET À GAZ AVEC VALVE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

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

FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Per ripristinare il funzionamento dell' apparecchiatura e' necessario rimuovere il pannello frontale e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

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

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

APPAREIL

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

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

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

5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

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

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

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

6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

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

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

7 MANUTENTION

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

8 DÉBALLAGE

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

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

9 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil à niveau avec les pieds réglables.
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

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

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

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

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Retirez les boutons de commande. Retirez le panneau de commande.
- Placer les appareils côte à côte et ajuster les bords supérieurs à la même hauteur.
- Unissez les appareils en utilisant les vis.

10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

APPAREIL DE TYPE « A1 »

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

APPAREIL DE TYPE « B21 »

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

APPAREIL DE TYPE « B11 »

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

11 RACCORDEMENTS

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

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

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

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

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


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


Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

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

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  à l'extérieur du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré à un système équipotentiel conforme aux normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

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

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

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

12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

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

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

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

PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET

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

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

REPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

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

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

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

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

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

13 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

».

- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

UTILISATION DE LA PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Vider la lèchefrite même plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. **DANGER** : risque de contact avec de l'huile chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

● éteinte

★ allumage de la veilleuse

🔥 flamme minimum

🔥 flamme maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ★.

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

Allumage du brûleur principal

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

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

Extinction

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

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

UTILISATION DE LA GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Faire particulièrement attention lors de l'utilisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson. Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou la spatule dentée pour la plaque rayée. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer ou abîmer la surface chromée.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Vider la lèchefrite même plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. **DANGER** : risque de contact avec de l'huile chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

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

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

90 Température de cuisson minimum

280 Température de cuisson maximum

Allumage de la veilleuse


Appuyer sur la manette et la tourner en position ★.

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

Allumage du brûleur principal

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

Extinction

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

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

UTILISATION DE LA PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Faire particulièrement attention lors de l'utilisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson. Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou la spatule dentée pour la plaque rayée. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer ou abîmer la surface chromée.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Vider la lèchefrite même plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. DANGER : risque de contact avec de l'huile chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0 Éteint

110 Température minimum

280 Température maximum

Allumage

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

Extinction

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

UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil.
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

Le fonctionnement du four électrique est contrôlé par deux manettes de commande (pour sélectionner le type de chauffage et la température de cuisson). Un voyant jaune signale le fonctionnement des résistances de chauffage.

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

0 Éteint

1 Chauffage de la voûte (gril) allumé

2 Chauffage de la sole allumé

3 Chauffage voûte + sole allumé

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

0 Éteint

50 Température minimum

300 Température maximum

Allumage

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

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Tourner la manette du sélecteur dans la position " 0 ".

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

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

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.

- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus qui pourraient rayer ou abîmer la surface.

PLAQUE EN FER DOUX

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

PLAQUE CHROMÉE

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

LÈCHEFRITES

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

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

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

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil.

En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

APPAREIL À GAZ

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

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

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

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

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

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

APPAREILS ÉLECTRIQUES

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

- les valeurs du courant à chaque phase
- que l'activation des résistances chauffantes est régulière.

15 RÉSOLUTION DES PANNES

PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

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

Causes possibles :

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

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- La valve de gaz est en panne.

PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

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

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

FOUR ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

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

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

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

PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET

Remplacement du robinet de gaz.

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

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

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

Remplacement de la valve à gaz et du thermostat de sécurité

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

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

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance et du voyant.

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.

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

FOUR ÉLECTRIQUE

Remplacement du sélecteur et du voyant.

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.

- Démonter le panneau de commande.
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement de la résistance.

- Démonter la sole (seulement pour les résistances inférieures) ou la protection plus élevée (seulement pour les résistances supérieures).
- Dévisser la vis qui fixe la résistance au four et sortir la résistance de 5 cm environ
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

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

18 PIÈCES PRINCIPALES

PLAQUE GRILLADES À GAZ AVEC ROBINET

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

GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

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

PLAQUE GRILLADES ÉLECTRIQUE

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








FOUR ÉLECTRIQUE

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

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

EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

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

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

 EPP PREVISTO

 EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

 EPP NO PREVISTO

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

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

RIESGO RESIDUAL

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

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

INFORMACIÓN GENERAL

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

1 DATOS DEL EQUIPO

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

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción de una masa continua de alimento.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

FRY-TOPS ELÉCTRICOS Y A GAS CON VÁLVULA

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

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

HORNO ELÉCTRICO

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Per ripristinare il funzionamento dell' apparecchiatura e' necessario rimuovere il pannello frontale e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

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

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

EQUIPO

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

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

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

6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

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

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

7 DESPLAZAMIENTO

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

8 DESEMBALAJE

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

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

9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreados.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

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

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Extraer los mandos, quitar el panel de mandos.
- Coloque los aparatos lado a lado y ajuste la parte superior de éstos a la misma altura.
- Unir los equipos utilizando los tornillos.

10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

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

EQUIPO TIPO "A1"

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

EQUIPO TIPO "B21"

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

EQUIPO TIPO "B11"

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

11 CONEXIONES

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

CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

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

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

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

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA


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


El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión omnipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

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

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

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

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

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

CONEXIÓN AL DESAGÜE

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

12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

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

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo.
- los inyectores y las regulaciones paracada uno de dichos gases.El número de inyector indicado en la tabla T1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.

Para adaptar el equipoal tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 yefectuar las operaciones que se describen a continuación:

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

FRY-TOP A GAS CON LLAVE

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

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

SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

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

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

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

FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA

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

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

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.

- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

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

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

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

USO DEL FRY-TOP A GAS CON LLAVE

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en la plancha (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes
- Vaciar incluso varias veces al día el cajón recoge grasas.
- Extraer el cajón con mucho cuidado. PELIGRO de contacto con el aceite caliente.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

● Apagado

★ Encendido del piloto

🔥 Llama mínima

🔥 Llama máxima

Encendido del piloto

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

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.

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

Encendido del quemador principal

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

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

Apagado

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

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

USO DEL FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en la plancha (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes
- Tener especial cuidado al utilizar la plancha cromada. Quitar los residuos de comida al final de cada cocción. Durante la cocción, mover la comida sólo con la rasqueta especial para plancha lisa o con la espátula dentada para la plancha ranurada. No utilizar objetos puntiagudos que puedan dañar la capa de cromo.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Vaciar incluso varias veces al día el cajón recoge grasas.
- Extraer el cajón con mucho cuidado. PELIGRO de contacto con el aceite caliente.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la válvula termostática tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

★ Encendido del piloto

90 Temperatura mínima de cocción

280 Temperatura máxima de cocción

Encendido del piloto

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

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

Encendido del quemador principal

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

Apagado

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

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

USO DEL FRY-TOP ELÉCTRICO

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en la plancha (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes
- Tener especial cuidado al utilizar la plancha cromada. Quitar los residuos de comida al final de cada cocción. Durante la cocción, mover la comida sólo con la rasqueta especial para plancha lisa o con la espátula dentada para la plancha ranurada. No utilizar objetos puntiagudos que puedan dañar la capa de cromo.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Vaciar incluso varias veces al día el cajón recoge grasas.
- Extraer el cajón con mucho cuidado. PELIGRO de contacto con el aceite caliente.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

110 Temperatura mínima

280 Temperatura máxima

Encendido

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

Apagado

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

USO DEL HORNO ELÉCTRICO

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción de alimentos ubicados sobre las parrillas que se suministran.
- No dejar la puerta del horno total o parcialmente abierta durante el uso.
- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El funcionamiento del horno eléctrico se controla con dos mandos, uno para seleccionar el tipo de calentamiento y el otro

para ajustar la temperatura de cocción. Un testigo amarillo señala el funcionamiento de las resistencias de calentamiento.

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Calentamiento del techo (grill) activado

2 Calentamiento del suelo activado

3 Calentamiento de techo y suelo activado

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

50 Temperatura mínima

300 Temperatura máxima

Encendido

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

Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición "0".
- Girar el mando del selector a la posición "0".

14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

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

PLANCHA DE ACERO DULCE

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

PLANCHA CROMADA

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

CAJONES RECOGEGRASAS

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

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

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

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

PUESTA EN SERVICIO

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

EQUIPO DE GAS

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

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

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

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

EQUIPOS ELÉCTRICOS

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

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

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FRY-TOP A GAS CON LLAVE

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

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

Causas posibles:

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

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- La válvula del gas está averiada.

FRY-TOP ELÉCTRICO

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

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

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

HORNO ELÉCTRICO

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

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

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

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

FRY-TOP A GAS CON LLAVE

Sustitución de la llave del gas.

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

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

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

FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA

Sustitución de la válvula del gas y del termostato de seguridad

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

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

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

FRY-TOP ELÉCTRICO

Sustitución de la resistencia y del testigo.

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

Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.

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

HORNO ELÉCTRICO

Sustitución del selector y del testigo.

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

Sustitución del termostato de trabajo y del termostato de seguridad.

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado al lateral del horno.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de la resistencia

- Desmontar el suelo (sólo para las resistencias inferiores) o la proyección más alta (sólo para las resistencias superiores).
- Desenroscar el tornillo que fija la resistencia al horno y extraer la resistencia unos 5 cm.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

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

18 COMPONENTES PRINCIPALES

FRY-TOP A GAS CON LLAVE

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

FRY-TOP A GAS CON VÁLVULA

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

FRY-TOP ELÉCTRICO

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






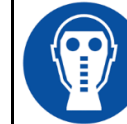

HORNO ELÉCTRICO

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

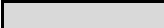
PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN	2
RESTRISICO.....	3
ALGEMENE INFORMATIE.....	4
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	4
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	4
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	4
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	4
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	5
3 VEILIGHEIDS-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

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

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

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

 X (*) VEREISTE PBM'S

 BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

 NIET-VEREISTE PBM'S

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

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

RESTRISICO

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

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

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

ALGEMENE INFORMATIE

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

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

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

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming

met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Sluit deuren en laden na hun gebruik.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

BAK- EN GRILLPLATEN, ELEKTRO EN GAS MET KLEP

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

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

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

ELEKTRISCHE OVEN

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

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

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Per ripristinare il funzionamento dell' apparecchiatura e' necessario rimuovere il pannello frontale e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione puo' essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

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

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

APPARAAT

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

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

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

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

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

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

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

6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

9 PLAATSING

- De buitenafmetingen van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op een afstand van minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

VERBINDING VAN APPARATEN

- Haal de knoppen op de voorkant van het apparaat weg en verwijder het bedieningspaneel.
- Plaats de apparaten naast elkaar en stel de bovenbladen op dezelfde hoogte af.
- Verbind de apparaten met de schroeven .

10 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat. Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

APPARATUUR TYPE 'A1'

- Plaats apparatuur van het type 'A1' onder een afzuigkap om ervoor te zorgen dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

APPARATUUR TYPE 'B21'

- Plaats apparatuur van het type 'B21' onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE 'B11'

- Monteer boven apparatuur van het type 'B11' een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg


de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstreams van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET


Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.


Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstreams van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.

- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingset.

AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpannen.

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypen die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voorelk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuiter is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. De inspuiter en stickers worden bij het apparaat geleverd.

GAS-FRY-TOP MET KRAAN

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai het verbindingsstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingsstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai het verbindingsstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingsstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD'.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd

is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van

het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.

- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

GEBRUIK VAN DE GAS-FRY-TOP MET KRAAN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de plaat wordt gelegd (biefstuk, hamburgers, vis, groenten enz.).
- De plaat mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.
- Maak de vetopvanglade elke dag leeg, of vaker als dat nodig is.
- Trek de lade heel voorzichtig naar buiten. **GEVAAR** voor contact met hete olie.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

🔥 Kleinste vlam

🔥 Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piezo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam kan worden gecontroleerd via de kijkopening. Hiervoor moet de vetopvanglade worden verwijderd.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden. Hiervoor moet de vetopvanglade worden verwijderd.

Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "★" op de stand "🔥".

Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste bereiding, op een willekeurige stand tussen "🔥" en "🔥".

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand "★".

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand "●".

GEBRUIK VAN DE BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de plaat wordt gelegd (biefstuk, hamburgers, vis, groenten enz.).
- De plaat mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.
- Wees extra zorgvuldig bij het gebruik van de verchroomde plaat. Verwijder na elke bereiding de voedselresten. Tijdens de bereiding mag het voedsel alleen worden verplaatst met de speciale schraper voor de gladde plaat of de getande spatel voor de geribbelde plaat. Gebruik geen puntige voorwerpen die het chroom kunnen aantasten of beschadigen.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Maak de vetopvanglade elke dag leeg, of vaker als dat nodig is.
- Trek de lade heel voorzichtig naar buiten. GEVAAR voor contact met hete olie.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de thermostaatklep kan in de volgende standen worden gebruikt:

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

90 Laagste bereidingstemperatuur

280 Hoogste bereidingstemperatuur

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam kan worden gecontroleerd via de kijkopening. Hiervoor moet de vetopvanglade worden verwijderd.
- De waakvlam kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden. Hiervoor moet de vetopvanglade worden verwijderd.

Ontsteking van de hoofdbrander

- Draai de knop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE FRY-TOP

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de plaat wordt gelegd (biefstuk, hamburgers, vis, groenten enz.).
- De plaat mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.

- Wees extra zorgvuldig bij het gebruik van de verchroomde plaat. Verwijder na elke bereiding de voedselresten. Tijdens de bereiding mag het voedsel alleen worden verplaatst met de speciale schraper voor de gladde plaat of de getande spatel voor de geribbelde plaat. Gebruik geen puntige voorwerpen die het chroom kunnen aantasten of beschadigen.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Maak de vetopvanglade elke dag leeg, of vaker als dat nodig is.
- Trek de lade heel voorzichtig naar buiten. GEVAAR voor contact met hete olie.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

110 Laagste temperatuur

280 Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand "0".
- Het gele controlelampje gaat uit.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor de bereiding van voedsel dat op de meegeleverde roosters wordt gezet.
- Laat de ovendeur tijdens het gebruik niet open of op een kier.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De werking van de elektrische oven wordt bestuurd met twee bedieningsknoppen (om het type verhitting en de bereidingstemperatuur in te stellen). Een geel controlelampje signaleert dat de verwarmingselementen in werking zijn.

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

1 Verhitting bovenste element (gril) ingeschakeld

2 Verhitting onderste element ingeschakeld

3 Verhitting onderste + bovenste element ingeschakeld

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

50 Laagste temperatuur

300 Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de gewenste gebruiksstand.
- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand " 0 ".
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand " 0 ".

14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk of met stoomreinigers
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

GESATINEERDE OPPERVLAGKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringslijnen. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

PLAAT VAN ZACHT IJZER

- Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
- Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

VERCHROOMDE PLAAT

- Reinig het oppervlak terwijl u de plaat op een middelhoge temperatuur houdt (circa 80-100°C). Gebruik een doek of spons met water en azijn. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of schuurpoeder.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

OPVANGLADEN

Verwijder vet, olie, voedselresten enz. van de oppervlakken.

INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

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

AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie'.

INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

GAS-FRY-TOP MET KRAAN

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).

BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De gasklep is defect.

ELEKTRISCHE FRY-TOP

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

ELEKTRISCHE OVEN

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

GAS-FRY-TOP MET KRAAN

Vervanging van de gaskraan.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

De brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de piëzo-elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie vervangen.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP

Vervanging van de gasklep en de klep van de veiligheidsthermostaat.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Plaats de bol volledig in de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

De brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de piëzo-elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie vervangen.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRISCHE FRY-TOP

Vervanging van het verwarmingselement en het controlelampje.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Plaats de bol volledig in de zitting aan de onderkant van de plaat.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

ELEKTRISCHE OVEN

Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.

- Demonteer het bedieningspaneel.

- Haal de bol uit de behuizing die aan de zijkant van de oven bevestigd is.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van het verwarmingselement

- Demonteer de bodem (alleen voor de onderste verwarmingselementen) of de hogere bescherming (alleen voor hogere verwarmingselementen).
- Draai de schroef waarmee het verwarmingselement aan de oven bevestigd is los, en haal het verwarmingselement ongeveer 5 cm naar buiten.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

GAS-FRY-TOP MET KRAAN

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

BAK- EN GRILLPLAAT, GAS MET KLEP

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker
- Veiligheidsthermostaat

ELEKTRISCHE FRY-TOP

- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.

ELEKTRISCHE OVEN

- Keuzeschakelaar
- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.