

**FRY TOP RIBASSATI A GAS
FRY TOP RIBASSATI ELETTRICI
SERIE 900 K4 PERFORMANCE**

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**

rev.0 del 09/02/17

MISURE D'INGOMBRO

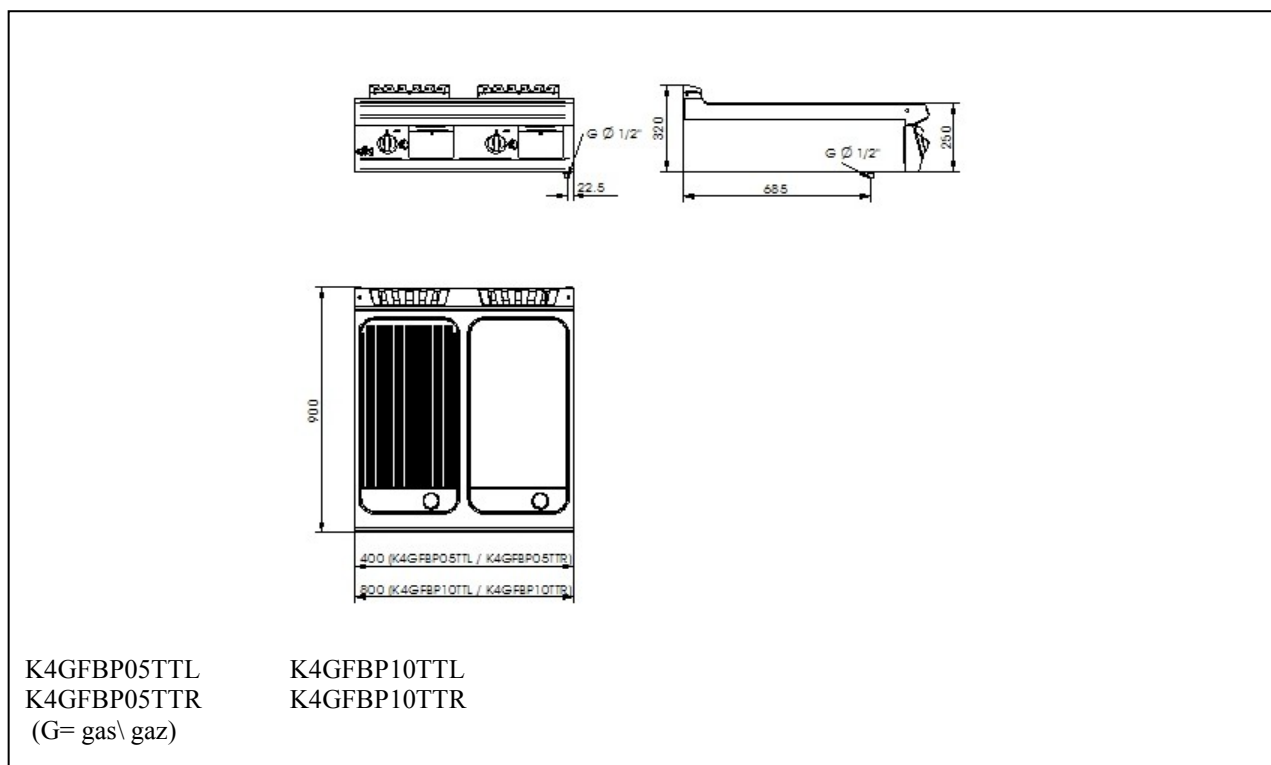


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

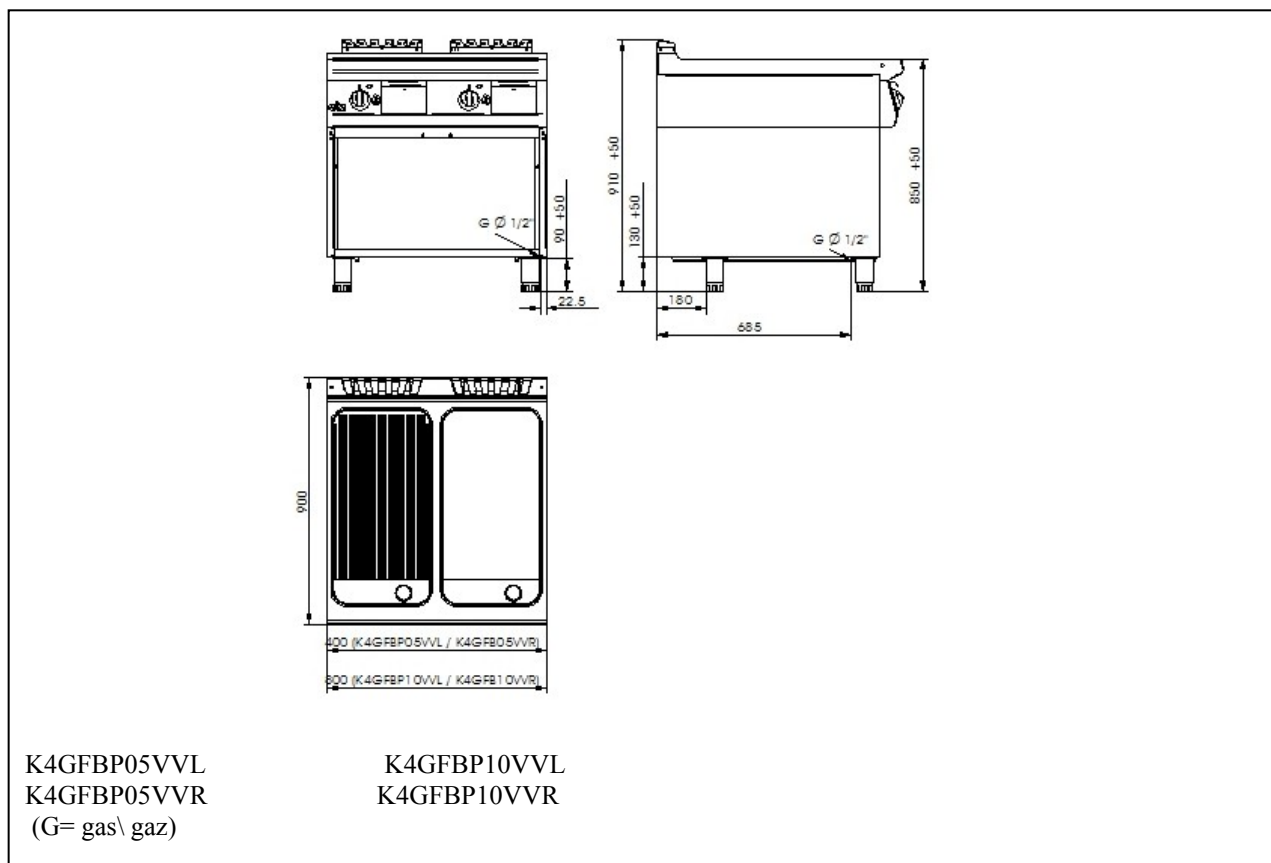


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

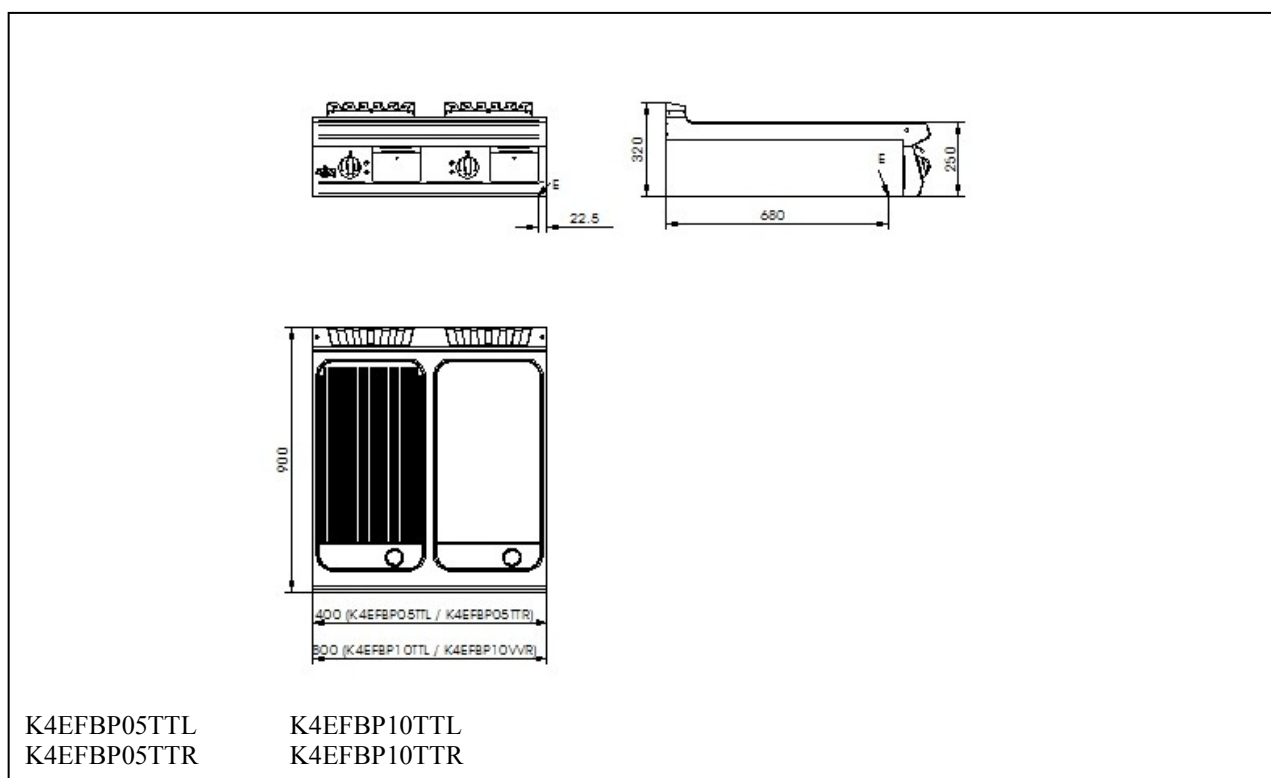


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

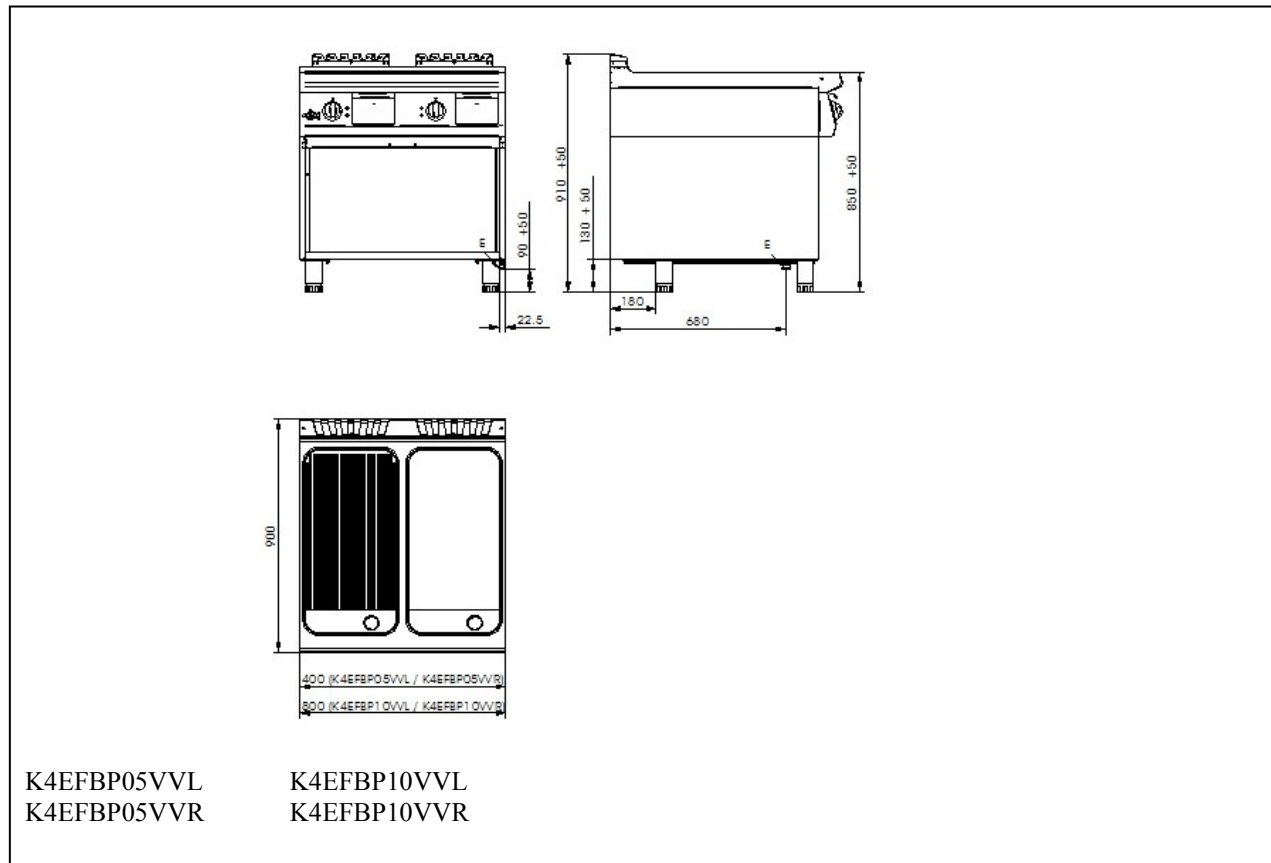


Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

 A.T.A. s.r.l. Viale del Progresso,20 – Z.I. 35026 CONSELVE (PD) - ITALY		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in Italy									
 PIN	I _{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV	☐									
	I _{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS	☐									
TIPO/TYPE A	I _{3B/P}	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	☐	MT	☐	HU						
	II _{2E+3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	LU	☐									
SERIE MOD. ART. N°	II _{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	☐	BE	☐							
	II _{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	☐	PT	☐	GR	☐	GB	☐			
kW B m³/h C kg/h D	II _{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	☐	IE	☐	CH	☐					
	II _{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL	☐									
Qn	II _{2ELL3B/P}	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	☐									
	II _{2H3B/P}	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	☐	CH	☐	CZ	☐	SK	☐			
E V F Hz	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	☐	LT	☐	BG	☐	SE				
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	☐	SK	☐	RO	☐	DK				
G ~	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	☐	SI	☐	HR	☐	TR	☐			
	II _{2HS3B/P}	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU	☐									
III _{1ab2H3B/P}	II _{2L3B/P}	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL	☐									
	III _{1ab2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE	☐									
III _{1a2H3B/P}	III _{1a2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK	☐									
	Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darbam ar gáz - Przysposobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin – EN 203/1											G20 20mbar (H)								

Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ typenschild \ Chapa características



A.T.A. Srl
Viale del Progresso, 20 - Z.I.
35026 CONSELVE (PD) - ITALY

MODEL / ART

MATRICOLA - SERIE
SERIAL NUMBER

IPX4



F		V
F ~	Ph	G
E	KW	A

Fig. – Abb. 6: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ typenschild \ Chapa características

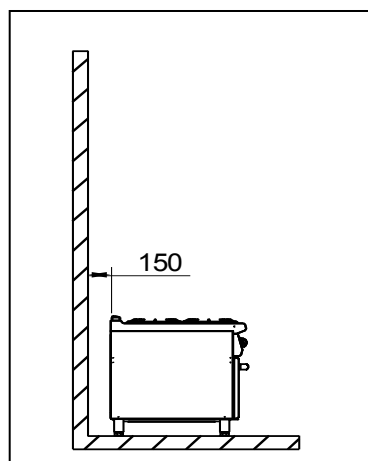


Fig. – Abb. 7: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar



Fig. – Abb. 8: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

Fig. – Abb. 9: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación

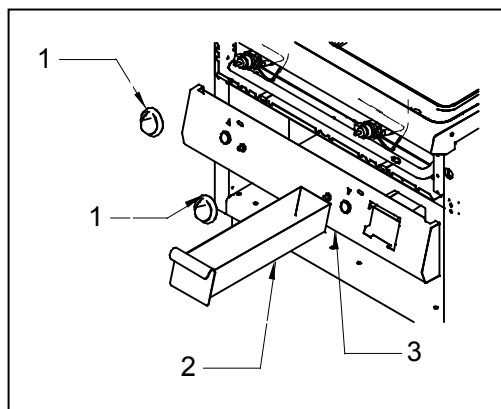
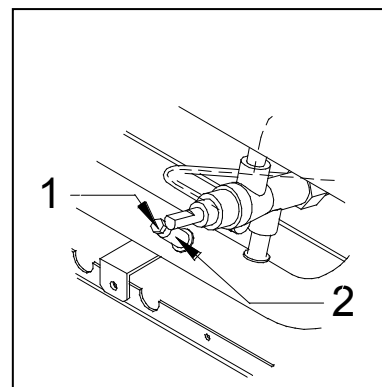


Fig. – Abb. 11 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \ Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \ Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Regulación del aire primario quemador

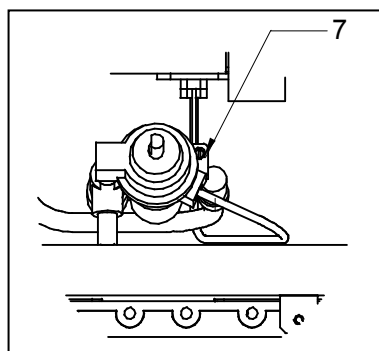


Fig. – Abb. 13 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto

Fig. – Abb. 10 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

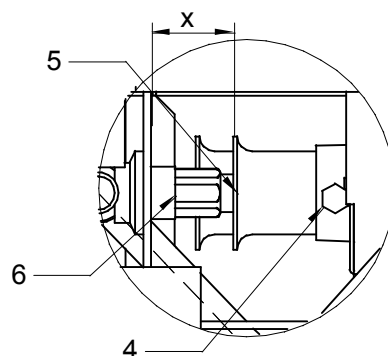
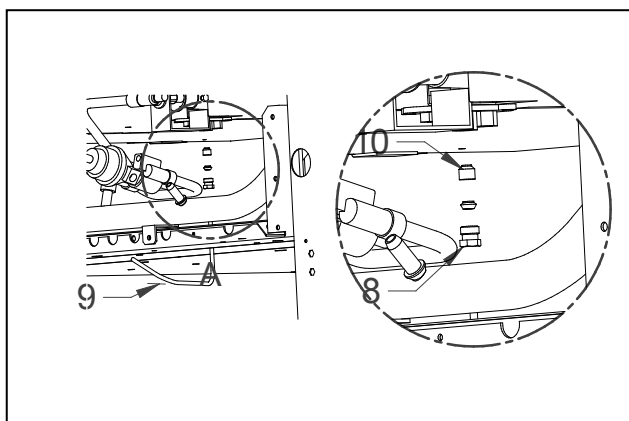


Fig. – Abb. 12 : Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Austausch des By-Pass \ Cambio del by-pass



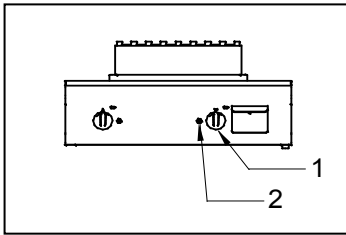


Fig. – Abb. 14 : Istruzioni uso (Fry top a gas)\ Instructions d'utilisation (Fry top a gaz)\ Instruction for use (Gas fry tops)\ Bedienungsanleitungen (Griddleplatten) \ Instrucciones de uso (Fry top a gas)

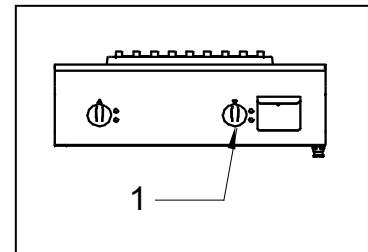


Fig. – Abb. 15 : Istruzioni uso (Fry top elettrici)\ Instructions d'utilisation (Fry top a électriques)\ Instruction for use (Electric fry tops)\ Elektrische (Griddleplatten) \ Instrucciones de uso (Fry top a eléctricos)

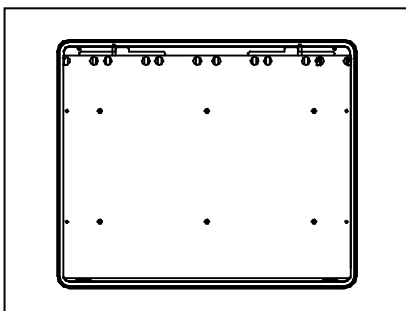


Fig. – Abb. 16: Sostituzione delle resistenze \ Changement du Résistances Substituting the Elements \ Austausch der Widerstände \ Cambio motor del Resistencias

Fig. – Abb. 17 : Sostituzione componenti elettrici di comando\ Remplacement composants électriques de contrôle \ Replacement of electric components \ Ersetzen von elektrischen Komponenten der Steuerung \ Sustitución componentes eléctricos de control

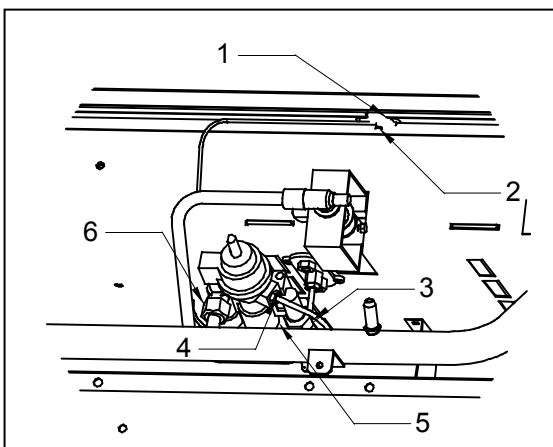
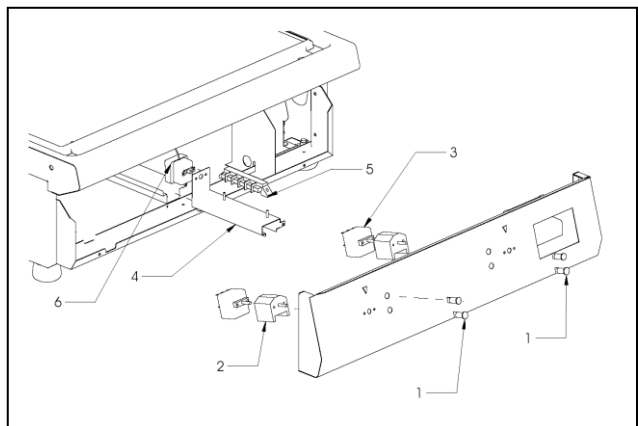


Fig.-Abb. 18 : Sostituzione termostato in sicurezza\ Remplacement robinet de gaz \ Replacement of safety thermostat \ Ersetzen von Thermostat auszutauschen \ Sustitución termostato

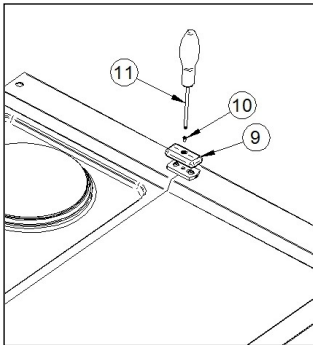
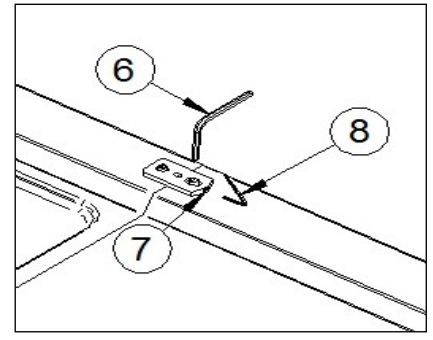
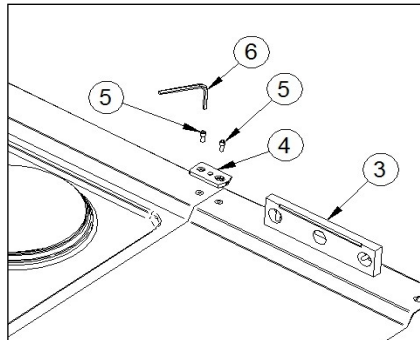
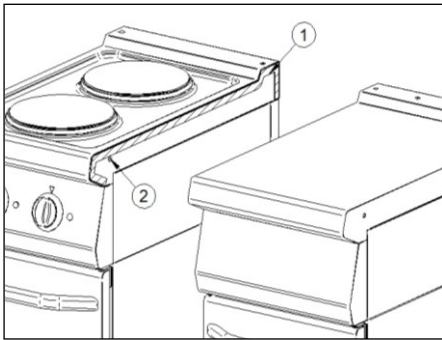


Fig. – Abb. 19, 20, 21, 22: Accoppiamento apparecchiature \ Couplage des appareils \
Joining appliances \ Befestigung der Geräte \ Acoplamiento de los aparatos

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (I-PT-CH)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [kW]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [kW]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm ²]	Piastra liscia	Piastra rigata	Piastra ½ liscia ½ rigata
K4GFBP05TTL	Fry top gas ½ modulo Top	400x900x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP05TTR	Fry top gas ½ modulo Top	400x900x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R ½				-	-	x	-
K4GFBP10TTL	Fry top gas 1 modulo Top	800x900x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10TTR	Fry top gas 1 modulo Top	800x900x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R ½				-	-	-	x
K4GFBP05VVL	Fry top gas ½ modulo + vano	400x900x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP05VVR	Fry top gas ½ modulo + vano	400x900x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	x	-
K4GFBP10VVL	Fry top gas 1 modulo + vano	800x900x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10VVR	Fry top gas 1 modulo + vano	800x900x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	-	x
K4EFBP05TTL	Fry top elett. ½ modulo Top	400x900x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05TTR	Fry top elett. ½ modulo Top	400x900x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10TTL	Fry top elett. 1 modulo Top	800x900x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	x	-	-
K4EFBP10TTR	Fry top elett. 1 modulo Top	800x900x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	-	-	x
K4EFBP05VVL	Fry top elett. ½ modulo + vano	400x900x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05VVR	Fry top elett. ½ modulo + vano	400x900x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10VVL	Fry top elett. 1 modulo + vano	800x900x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	x	-	-
K4EFBP10VVR	Fry top elett. 1 modulo + vano	800x900x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	-	-	x

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI (I, PT, CH - CAT. II_{2H3+})

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE FRY TOP ½ modulo						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	8.00	3.00	AL 145	100	30	30
Gas naturali Metano (G20)	8.00	3.00	AL 210	150	51	15
BRUCIATORE FRY TOP 1 modulo						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	8.00 x 2	3.00 x 2	AL 145 x 2	100 x 2	30 x 2	30
Gas naturali Metano (G20)	8.00 x 2	3.00 x 2	AL 210 x 2	150 x 2	51 x 2	15

AVVERTENZE

Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *L'apparecchiatura è idonea esclusivamente alla preparazione ed alla lavorazione di alimenti in cucine industriali come quelle di ristoranti, aziende ospedaliere, mense aziendali, centri di cottura, macellerie, aziende di produzione alimentare. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non corrisponde allo scopo previsto e pertanto potrebbe rappresentare un pericolo per le persone e/o le cose.*
- *L'apparecchiatura è un'attrezzatura adatta per grigliare carne, pesce, verdure, uova.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *Le temperature necessarie al processo di cottura determinano il fatto che, in base al principio di funzionamento, varie aree della pannellatura, così come le stoviglie da cucina possano diventare calde. Questo non è un difetto costruttivo, ma un fenomeno fisico dovuto alle proprietà chimico-fisiche dei materiali utilizzati per la costruzione degli apparecchi stessi.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*
- **ATTENZIONE:** *non sottoporre la piastra di cottura a raffreddamenti bruschi (es. raffreddamenti mediante ghiaccio o acqua molto fredda): pericolo di rotture o deformazioni della piastra stessa.*
- *Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete elettrica e del gas.*
- **Si raccomanda di togliere sempre l'alimentazione elettrica alla macchina quando non è in servizio.**

ATTENZIONE! La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura. In particolare, qualsiasi variazione (aggiunta) di apparecchiature nel locale potrebbe modificare l'equilibrio della fornitura di gas all'interno dello stesso, ovvero le apparecchiature potrebbero essere alimentate a pressione e portata inferiori di quelle previste e modificare in negativo le loro prestazioni.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi gas e misti appartenenti alla categoria II_{2H3+}, con pressione d'alimentazione per il Butano/Propano (G30- G31) di 30/37 mbar e per il Metano (G20) di 20 mbar. La targhetta caratteristiche (fig. 5, 6 pag.4) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del cruscotto.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

2014/35/UE	- Bassa Tensione (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2009/42/CE	- Apparecchi a gas
2006/42/CE	- Regolamentazione macchine
2011/65/UE	- Rohs

e le norme particolari di riferimento.

Dichiarazione di conformità

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Fry top a gas

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile.

E' dotato di un rubinetto gas termostatico in sicurezza, che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 140°C e 325°C, la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota. Le Versioni di larghezza 800 sono dotate di due zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.

La piastra è in acciaio di grosso spessore. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di un bruciatore tubolare di acciaio cromato, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto.

Fry Top elettrico

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile.

E' dotato di un termostato che permette di regolare la temperatura in un intervallo di valori compresi tra 150°C e 300°C, la sicurezza è garantita da un termostato di sicurezza a riarmo manuale. Le versioni di larghezza 800 sono dotate di due zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.

La piastra è in acciaio di grosso spessore rivestita da uno strato protettivo. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate.

Armadio neutro

Le versioni a pavimento sono predisposte o con vano a giorno o con portine per creare un armadio neutro. Sono disponibili, inoltre, delle cremagliere per inserire delle bacinelle GASTRONORM.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 7 –pag. 4)

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima di 150 mm dalle pareti. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

Installazione

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Norme UNI CIG 8723
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione del Gas
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

Scarico fumi

Queste apparecchiature sono di Tipo “A1” e non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore a quanto richiesto in tabella 1. Tale valore va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore. (Indicativamente in totale 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata).

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

I materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o smaltiti secondo le normative vigenti nel Paese di destinazione dell'apparecchio, in particolare per quel che riguarda il sacco nylon ed il polistirolo.

Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

Allacciamento Gas

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa e quello disponibile per l'alimentazione, al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo “Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione”. L'allacciamento al manicotto filettato avente un diametro di $\frac{3}{4}$ di pollice, presente sul fondo dell'apparecchio, può essere fisso o mobile utilizzando un raccordo rapido a norma. Se si usano delle condutture flessibili, queste devono essere in acciaio inossidabile e rispondenti alla norma. Tutte le tenute sui filetti di giunzione devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas. A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione, posto in posizione facilmente accessibile in modo tale da permettere di chiudere il gas a fine lavoro. Completato l'allacciamento, si deve verificare la tenuta di quest'ultimo con l'ausilio dell'apposito spray rilevatore di fughe.

Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. Le morsettiere si trovano dietro il cruscotto della macchina, e sono rimuovibili allentando le due viti che fissano il supporto ed estraendo lo stesso e la morsettiera. Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H07 RN-F.

Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra. Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta con il simbolo riportato in fig. 8 (pag. 5).

Con l'utilizzo di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto bisogna osservare quanto segue:

- Secondo la normativa vigente, la corrente dispersa per apparecchiature di questo genere può avere il valore di 1mA senza limitazione del massimo per ogni kW di potenza installata. Si dovrà inoltre osservare che tutti gli interruttori per correnti di guasto reperibili sul mercato abbiano una tolleranza per la corrente di scatto di meno 50% e quindi dovrà essere scelto un interruttore idoneo.
- Collegare solo un apparecchio per ogni interruttore
- In alcuni casi è possibile che l'apparecchio dopo periodi prolungati di fermo a magazzino, di inattività o in caso di nuova installazione, faccia scattare l'interruttore durante la messa in funzione. La causa è da ricondursi per lo più all'umidità di isolamento. Il problema si risolve con un breve riscaldamento a secco by-passando l'interruttore di sicurezza.

Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione (fig. 9 – pag. 5)

Prima di procedere alla verifica della pressione si deve verificare la tenuta dell'impianto del gas fino all'ugello con l'apposito spray, questo per assicurarsi che durante il trasporto non sia successo niente di compromettente per l'apparecchiatura. Poi si può procedere con la verifica della pressione di entrata, che si attua per mezzo di un manometro, o del tipo tubo a "U", o di tipo elettronico con risoluzione minima di 0.1 mbar. Per effettuare la misurazione si deve togliere la vite (1) dalla presa di pressione (2) e collegarla al tubicino del manometro. Aprire la valvola del gas di alimentazione dell'apparecchiatura, verificare la pressione in erogazione e richiudere la valvola. Togliere il tubicino e riavvitare correttamente la vite nella presa di pressione. Il valore della pressione deve rientrare tra il minimo ed il massimo riportati di seguito:

Tipo di gas	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butano)(3+)	28-30	20	35
G30 (Butano) (3B/P)	50	42,5	57,5
G31 (Propano) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propano) (3+)	37	25	45
G31 (Propano) (3B/P)	50	42,5	57,5

Se la pressione misurata non rientra nei limiti della tabella, accertarsi della causa. Dopo aver risolto il problema verificare di nuovo la pressione.

Verifica della potenza

Di regola è sufficiente verificare che gli ugelli installati siano quelli giusti ed i bruciatori funzionino correttamente. Se si desidera verificare ulteriormente la potenza assorbita, si può utilizzare il "Metodo Volumetrico". Con l'aiuto di un cronometro e di un contatore è possibile rilevare il

volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto di confronto [E] si può ricavare con la formula riportata di seguito in litri ora (l/h) oppure in litri minuto (l/min), dividendo la potenza nominale e minima presenti nella tabella caratteristiche bruciatori per il potere calorifico inferiore del gas di predisposizione; tale valore si trova nelle tabelle della norma o si può richiedere all'ente di erogazione locale del gas.

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

La misurazione deve essere eseguita con l'apparecchiatura a regime.

Controllo bruciatore pilota

Verificare la fiamma del bruciatore pilota, la quale non deve essere né troppo corta né troppo lunga, ma deve avvolgere la termocoppia ed avere un'immagine nitida; in caso contrario si dovrà controllare il numero dell'ugello a seconda della versione del pilota, come specificato nei paragrafi che seguono.

Controllo regolazione aria primaria

Tutti i bruciatori principali sono dotati di regolazione dell'aria primaria. La verifica va fatta seguendo i valori riportati nella colonna regolazione aria della tabella caratteristiche bruciatori. Per effettuare la regolazione procedere come illustrato nei paragrafi che seguono.

ATTENZIONE! Tutte le parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.

Accoppiamento apparecchiature

Una volta completate le operazioni di livellamento e di allacciamento, procedere alla giunzione delle apparecchiature. Srotolare la guarnizione (1) che si trova nel kit di giunzione all'interno dell'apparecchiatura e farla aderire alla testatina del piano ad una distanza di circa 2, 3 mm dal bordo del piano (fig.19, pag. 7). Una volta effettuata l'operazione, accostare le apparecchiature da congiungere, rimuovere i cruscotti svitando le due viti di fissaggio e procedere ad inserire nell'inserto filettato (2) (fig.19, pag. 7), dall'interno dell'apparecchiatura, la rosetta e la vite M6, presenti nel kit di giunzione. Fissare bene la vite mediante un'opportuna chiave.

Come indicato in figura 24 a pag. 8, procedere quindi alla verifica della bolla (3) nella zona posteriore, appoggiare sul rialzo del camino la piastra di giunzione (4) e fissare mediante una chiave a brugola (6) le viti M6 (sempre fornite nel kit allegato all'apparecchiatura).

Fissata la piastra di giunzione (4) alle apparecchiature, procedere con la regolazione fine dell'accostamento andando ad agire sul grano (7), posto sull'elemento di giunzione stesso, e fissare bene mediante chiave a brugola (8), come indicato in fig.21 a pagina 7.

Terminate le operazioni di fissaggio, fissare mediante un cacciavite a croce (11) la vite M4 (10) che ferma il coperchio in acciaio inox (9) della piastra di giunzione.

Rimuovere con un raschietto eventuali residui di guarnizione tra le apparecchiature.

REGOLAZIONI E SOSTITUZIONI PER GAS DIVERSI DALLA PREDISPOSIZIONE

Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione.

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e dei bruciatori pilota seguendo le indicazioni riportate nei paragrafi che seguono. Il tipo di ugello da montare si può rilevare dalla tabella 2 (pag. 9). Gli ugelli del bruciatore principale, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi, e quelli del bruciatore pilota, contrassegnati da un numero, si trovano in una busta trasparente allegata al libretto di istruzioni.

Al termine della trasformazione verificare la tenuta dei raccordi e controllare che l'accensione e il funzionamento del bruciatore pilota e di quello principale, sia al minimo che al massimo, siano corretti. Rimane eventualmente da verificare la potenza.

Dopo procedere a modificare la targhetta tecnica (fig. 5- pag. 4) attaccando nella posizione **H** la targhetta relativa al nuovo gas fornita in dotazione nel kit.

Sostituzione ugello bruciatore (figg. 10, 11 - pag. 5)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si devono prima di tutto togliere le manopole (1), il cassetto raccogli sughì (2) e poi il cruscotto (3). Dopo aver liberato la zona di lavoro, allentare la vite (4) che blocca la boccola di regolazione dell'aria primaria (5) ed aprire del tutto, svitare l'ugello (6) con una chiave e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nella tabella 2 (pag. 12). Rimontare l'ugello serrando bene e procedere alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Dopo aver finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 11 – pag. 5)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria, per fare questo, allentare la vite (4) che fissa la boccola (5), portare la quota x a misura secondo il riferimento della tabella 2 (pag. 9), serrare la vite (4) e verificare l'esattezza della quota x .

Sostituzione del By-Pass (figg. 10, 12 – pag. 5)

Per sostituire il By-Pass si devono per prima cosa togliere le manopole (1), il cassetto raccogli sughì (2) e il cruscotto (3). Liberata la zona di lavoro, svitare il By-Pass (7) con un cacciavite e sostituirlo con il By-Pass appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag. 9). Rimontare il By-Pass e serrare bene. Risistemare il cruscotto, il cassetto e le manopole.

Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (figg. 10, 13 – pag. 5)

Per sostituire l'ugello del bruciatore pilota si devono per prima cosa togliere le manopole (1), il cassetto raccogli sughì (2) e il cruscotto (3) come schematizzato nella fig. 10. Si svita il raccordo (8) che fissa la condotta di alimentazione gas del pilota (9) e si estrae l'ugello (10). Lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag. 9). Si procede quindi a montare l'ugello nuovo, riposizionare la condotta e a serrare a fondo il raccordo. Finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza.

ISTRUZIONI D'USO

Fry-top gas (fig. 14 – pag. 6)

Per accendere il bruciatore del fry-top si procede nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso □ fino alla posizione di accensione ★ ;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso, il tutto si può verificare dalla feritoia ricavata sul cruscotto;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola in una delle otto posizioni a disposizione, scegliendo quella più adeguata al tipo di cottura desiderato, considerando che corrispondono indicativamente alle temperature di seguito riportate:

Posizione [N°]	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura [°C]	150	175	200	225	250	275	300	325

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione fino alla posizione di chiuso □.

Fry-top elettrico (fig. 15 – pag. 6)

Per accendere il fry-top procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata, le due lampade spia si accendono, la lampada spia verde rimane sempre accesa per evidenziare la presenza di tensione, mentre quella arancione si spegne appena la piastra arriva in temperatura.

Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione 0.

ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare le piastre a vuoto.

Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare la l'assistenza.

Alcuni malfunzionamenti e loro possibili soluzioni

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Il bruciatore pilota non si accende	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 13 - Verificare che l'ugello pilota non sia ostruito - Verificare che la candele di accensione sia ben fissata e collegata - Verificare l'integrità della candele di accensione - Verificare l'integrità del cavetto di accensione - Verificare integrità e funzionalità dell'accenditore piezoelettrico - Verificare la valvola del gas
Il bruciatore pilota si spegne dopo avere rilasciato la manopola di accensione	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 13 - Verificare che la termocoppia venga investita bene dalla fiamma che esce dal bruciatore pilota, in caso contrario regolare il bruciatore pilota mediante la vite di regolazione posta sulla valvola - Premere con decisione, nella posizione corretta la manopola del gas - Sostituzione della termocoppia - Controllare che il gruppo magnetico della valvola non sia ossidato - Verificare valvola del gas
Il bruciatore pilota rimane acceso, ma il bruciatore principale non si accende	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 13 - Verificare che gli ugelli siano liberi - Verificare che il bruciatore abbia i fori liberi - Verificare che la conduttura del gas non sia ostruita - Verificare che gli ugelli montati siano quelli della tabella 2 - Verificare la valvola del gas
Riscaldamento lento e/o insufficiente	- Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag. 13 - Verificare che gli ugelli siano rispondenti a quanto riportato nella tabella 2 - Verificare la valvola del gas
Assenza di riscaldamento	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della resistenza corrispondente - Controllare il termostato
Spia spenta	- Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	- Verificare l'impostazione del termostato - Verificare stato resistenze - Verificare quantità di cibo da cucinare

CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

Pulizia

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine, evitare anche qualsiasi contatto dell'acciaio inossidabile con elementi a matrice ferrosa. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Per la pulizia è bene evitare le polveri abrasive di qualsiasi tipo, i detersivi a base di cloro e detersivi sbiancanti. Evitare altre sì di gettare liquidi freddi sulle apparecchiature in temperatura, pena il formarsi di cricche che comportano deformazioni o rotture delle apparecchiature stesse.

E' bene evitare che l'acciaio inossidabile si trovi a contatto con sostanze acide concentrate per lunghi periodi di tempo (aceto, condimenti, mix di spezie, condimenti, sale da cucina concentrato...) dal momento che si potrebbero generare condizioni chimico-fisiche che portano a distruggere la passivazione dell'acciaio; si consiglia, pertanto di rimuovere tali sostanze con acqua pulita.

Si ricorda di vuotare, di tanto in tanto, il cassetto raccogli sughi (n.2 fig.10 pag.5) anche prima che il grasso fuoriesca dal foro del troppopieno posto sul frontale del cassetto.

Per la pulizia della piastra, si consiglia di rimuovere col raschietto eventuali residui di cottura bruciati, poi procedere alla pulizia con un detergente idoneo alla pulizia dell'acciaio ed al contatto con gli alimenti. Dopo l'utilizzo di un detergente, la piastra va risciacquata molto bene. La procedura di pulizia ha una maggiore efficacia se viene effettuata con la piastra tiepida, è bene non farla quando la piastra è ancora ad alta temperatura onde evitare pericolosi shock termici alla piastra.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di chiudere il rubinetto del gas, di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

ATTENZIONE: non usare mai materiali, detersivi e soluzioni contenenti cloro o suoi derivati.

Per togliere eventuali tracce di calcare non utilizzare preparati contenenti sale o acido solforico, in commercio si trovano prodotti idonei o, in alternativa può essere impiegata una soluzione diluita in acido acetico.

Non usare per la pulizia delle apparecchiature liquidi combustibili

Manutenzione

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare la corretta accensione dei bruciatori e il corretto funzionamento anche al minimo;
- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.
- Pulire i condotti di scarico degli apparecchi di tipo 'B' seguendo le prescrizioni in vigore del paese di installazione.
- Il rubinetto gas andrebbe lubrificato, ma l'operazione risulta laboriosa e poco sicura per cui si consiglia la sostituzione.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

Termostato in sicurezza (figg. 10, 18 –pagg. 5, 6)

Per sostituire il termostato si devono togliere le manopole, il cassetto raccogli sughed ed il cruscotto come esposto in fig. 10, a questo punto si può procedere all'estrazione del bulbo posto nella parte anteriore dell'apparecchiatura e si toglie la piastrina di fissaggio del bulbo (1) svitando l'apposita vite (2). Poi è necessario svitare in sequenza il bocchettone della conduttura che va al bruciatore (3), il bocchettone della conduttura del bruciatore pilota (4), la termocoppia (5) ed infine il bocchettone della rampa (6). Quindi sostituire il pezzo.

Termocoppia

Per sostituire la termocoppia del fry-top si devono togliere le manopole, il cassetto raccogli sughed ed il cruscotto. Poi è necessario svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e sostituire il pezzo.

Resistenze (figg. 10, 16 – pagg. 5, 6)

Per sostituire le resistenze si devono togliere per prima cosa, le manopole, il cassetto raccogli sughed ed il cruscotto come esposto in fig. 10, poi si procede allentando i bulloni che fissano il supporto resistenze; quindi si abbassa il supporto resistenze, e si scollega la resistenza da sostituire e la si estrae.

Componenti elettrici del fry-top elettrico (fig. 17, pag. 6)

Per sostituire il selettore (2), il termostato (3), le lampadine (1), la morsettiera (5) ed il termostato di sicurezza (6) del fry-top elettrico, è necessario estrarre il cruscotto, (come illustrato in fig. 10 pag. 6), spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

Informazioni per gli apparecchi elettrici ed elettronici usati nei paesi UE



Le apparecchiature che riportano il simbolo , secondo le direttive UE non possono venire smaltiti insieme con i normali rifiuti domestici.

Per l'eliminazione di una apparecchiatura dismessa, servirsi dei sistemi di raccolta differenziata messi a disposizione nei singoli paesi di utilizzo, oppure contattare il rivenditore nel caso si acquisti un prodotto equivalente.

Sfruttando attivamente i servizi di raccolta, potete offrire il vostro contributo al riutilizzo, al riciclaggio e alla valorizzazione dei dispositivi elettrici/elettronici dimessi, tutelando l'ambiente e la salute.

Lo smaltimento abusivo del prodotto comporta sanzioni amministrative secondo le legislazioni vigenti.

PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.

ATTENZIONE! Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.

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

GRILLES A GAZ ET ÉLECTRIQUES SURBAISSEES SÉRIE 900 K4 PERFORMANCE

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

rev.0 del 09/02/17

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR-BE)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. Gaz (B) [kW]	Type (A)	Consom- mation GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom- mation METHANE (G20) (C) [m³/h]	Air de combust. [m³/h]	Racc. gaz	Puiss. Elect. (E) [kW]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Type câble H07 RN-F [mm²]	Plaque lisse	Plaque nervurée	Plaque ½ lisse ½ nervurée
K4GFBP05TTL	Grillade gaz ½ module	400x800x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP05TTR	Grillade gaz ½ module	400x800x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	x	-
K4GFBP10TTL	Grillade gaz 1 module	800x800x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10TTR	Grillade gaz 1 module	800x800x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	-	x
K4GFBP05VVL	Grillade gaz ½ module + baie libre ouverte	400x800x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP05VVR	Grillade gaz ½ module + baie libre ouverte	400x800x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	x	-
K4GFBP10VVL	Grillade gaz 1 module + baie libre ouverte	800x800x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10VVR	Grillade gaz 1 module + baie libre ouverte	800x800x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	-	x
K4EFBP05TTL	Grillade électr. ½ module	400x800x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05TTR	Grillade électr. ½ module	400x800x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10TTL	Grillade électr. 1 module	800x800x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP10TTR	Grillade électr. 1 module	800x800x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	-	x
K4EFBP05VVL	Grillade élect. ½ module + baie libre ouverte	400x800x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05VVR	Grillade élect. ½ module + baie libre ouverte	400x800x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10VVL	Grillade élect. 1 module + baie libre ouverte	800x800x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	x	-	-
K4EFBP10VVR	Grillade élect. 1 module + baie libre ouverte	800x800x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	-	-	x

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU – CAT. I_{2E+3P})

Type gaz	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria “x” [mm]
BRÛLEUR GRILLADE ½ module						
Gaz liquides GPL (G31)	8.00	3.00	AL140	100	30	30
Gaz naturels méthane (G20)						
Gaz naturels méthane (G25)	8.00	3.00	AL210	150	51	15
Gaz naturels méthane (G25)						
BRÛLEUR GRILLADE 1 module						
Gaz liquides GPL (G31)	6.90x 2	3.00 x 2	AL135 x 2	100 x 2	30 x 2	10
Gaz naturels méthane (G20)						
Gaz naturels méthane (G25)	6.90x 2	3.00 x 2	AL205 x 2	150 x 2	51 x 2	10
Gaz naturels méthane (G25)						

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE– CAT. II_{2E+3+})

Type gaz	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria “x” [mm]
BRÛLEUR GRILLADE ½ module						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	8.00	3.00	AL140	100	30	30
Gaz naturels méthane (G20)						
Gaz naturels méthane (G25)	8.00	3.00	AL220	150	41	51
Gaz naturels méthane (G25)						
BRÛLEUR GRILLADE 1 module						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	6.90x 2	3.00 x 2	AL135 x 2	100 x 2	30 x 2	10
Gaz naturels méthane (G20)						
Gaz naturels méthane (G25)	6.90x 2	3.00 x 2	AL205 x 2	150 x 2	41 x 2	10
Gaz naturels méthane (G25)						

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié et doit respecter les instructions du fabricant figurant dans le manuel fourni.*
- *L'appareil est réservé à la préparation et à la transformation des aliments dans des cuisines industrielles équipant notamment les restaurants, les entreprises de santé, les cantines d'entreprise, les centres de cuisson, les boucheries, les entreprises de production alimentaire. Tout autre utilisation ne correspond pas à l'usage auquel il est destiné et pourrait présenter un risque pour les personnes et/ou les choses*
- *L'appareil est prévu pour griller de la viande, du poisson, des légumes, des œufs.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.*
- *Les températures nécessaires au processus de cuisson déterminent le fait que, sur la base du principe de fonctionnement, plusieurs parties des panneaux, comme les torchons de cuisine peuvent devenir chauds. Il ne s'agit pas d'un défaut de construction, mais d'un phénomène physique lié aux propriétés chimico-physiques des matériaux utilisés pour la fabrication des appareils.*
- *En cas de dysfonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas d'utilisation de pièces détachées qui ne seraient pas d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou de rejet de l'air, des fumées et de la chaleur.*
- *Avant de raccorder le matériel, assurez-vous que les données inscrites sur la plaque d'identification correspondent à celles du réseau électrique et du gaz*

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil. En particulier, toute modification (rajoute) des appareils dans la cuisine pourrait modifier l'équilibre de la fourniture de gaz : ça veut dire que les appareils pourraient recevoir du gaz à une pression et/ou débit inférieur de ceux prévu, en modifiant en négatif leurs performances.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II_{2E+3+} (I_{2E+3P} pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 7 – pag. 5) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

2014/35/UE	- Basse tension (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
2006/42/CE	- Réglementation machines
2011/65/CE	- Rohs
2009/42/CE	- Appareils à gaz

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Grillade à gaz

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox.

L'appareil est doté d'un robinet de gaz thermostatique à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 150°C à 325°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur pilote. Les Versions en largeur 800 dispose de deux zones de cuisson séparées à commandes de réglage de la température indépendantes.

La plaque est acier de grande épaisseur avec revêtement de protection. Le chauffage est assuré par un brûleur tubulaire en acier chromé prévu pour fonctionner en résistant aux hautes températures.

Grillade électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox.

L'appareil est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 120°C à 300°C. La sécurité est garantie par un thermostat de sécurité à réarmement manuel. Les Versions en largeur 800 dispose de deux zones de cuisson séparées à commandes de réglage de la température indépendantes.

La plaque est acier de grande épaisseur avec revêtement de protection. Le chauffage est assuré par des résistances blindées.

Armoire de rangement

Les versions au sol sont prévus avec baie libre ouverte ou avec portes pour avoir un placard. Sont également disponibles des crémaillères permettant l'introduction de récipients GASTRONORM.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 7 - pag. 4)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 150 mm par rapport aux parois latérales et postérieure (voir figure 8, pag.5). Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:
Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.
- Articles CH:
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
- Articles GC:
Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

Évacuation des fumées

Ces appareils sont de type "A" et ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être

convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1. Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m³/h par kW de puissance de gaz installée).

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et vérifier son état. En cas de doute quant à l'état de marche de l'appareil, ne pas l'utiliser et consulter une personne qualifiée.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sont compatibles avec les normes de protection de l'environnement. Ils peuvent être conservés sans présenter aucun risque ou éliminés conformément aux normes en vigueur dans le Pays de destination de l'appareil, notamment en ce qui concerne le sachet de nylon et le polystyrol.

Une fois ce contrôle effectué, procéder au retrait de la pellicule protectrice.

Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). En cas de présence de résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). Ne pas utiliser de substances abrasives. Une fois l'appareil mis en place, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "*Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu*". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de ¾ pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être en un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Les boîtes à bornes se trouvent derrière le panneau de commande et peuvent être enlever si on desserre les deux vis qui fixent le support de telle façon que on peut le faire sortir avec la boîte. Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est

adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H07 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole (figure 8 – pag. 5)

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 9 – pag. 5).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée.

La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Gaz naturels)	20	17	25
G25 (Gaz naturels)	25	20	30
G30 (Butane) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butane) (3+)	28-30	20	35
G31 (Propane) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propane) (3P, 3+)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne respecterait pas les limites figurant dans le tableau, en établir la cause et une fois l'intervention nécessaire effectuée, procéder à nouveau au contrôle.

Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minutes (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz (pagg. 22, 23); cette dernière valeur figurent dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir calorifique}}$$

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

Contrôle du réglage air primaire

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques. Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

Couplage des appareils

Une fois les opérations de réglage et de raccordement terminées, procéder à la jonction des appareils. Dérouler le joint d'étanchéité (1) fourni dans le kit de jonction à l'intérieur de l'appareil et le faire adhérer à la tête du plan à une distance d'environ 2,3 mm du bord du plan (fig. 19, pag. 7). Une fois l'opération terminée, rapprocher les appareils à épisser, retirer les tableaux de bord en dévissant les deux vis de fixation et commencer à placer dans l'insert fileté (2) (fig. 19, pag. 7), de l'intérieur de l'appareil, la rosette et la vis M6 fournies dans le kit de jonction. Fixer bien la vis à l'aide d'une clé adaptée.

Comme cela est indiqué dans la figure 24 de la page 8, procéder ensuite à la vérification de l'ampoule (3) dans la partie postérieure, poser la plaque de jonction (4) sur le rebord de la cheminée et la fixer à l'aide d'une clé à lèvre (6) les vis M6 (également fournies dans le kit de l'appareil).

Une fois la plaque de jonction fixée (4) aux appareils, procéder au réglage, rapprocher les appareils en agissant sur le goujon (7) placé sur l'élément de jonction, puis fixer correctement à l'aide d'une clé à lèvre (8), comme cela est indiqué dans la fig. 21, page 7.

Une fois les opérations de fixation terminées, fixer à l'aide d'un tournevis cruciforme (11) la vis M4 (10) qui referme le couvercle en acier inoxydable (9) de la plaque de jonction.

À l'aide d'un racloir, retirer les résidus éventuels du joint d'étanchéité entre les appareils.

RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2, 3 (pag. 9). Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

Modifier ensuite la fiche technique (fig. 5- pag. 4) en collant en position **H** la fiche correspondant au nouveau gaz, fournie en dotation.

Changement du gicleur du brûleur (figg.10, 11 – pag.5)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer la commande (1), le tiroir (2) et le panneau (3). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser la vis (4) de blocage de la bague de réglage de l'air primaire (5) et ouvrir le dispositif de réglage à fond, dévisser le gicleur (6) à l'aide d'une clé et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (tableau 2 – pag. 12). Bien serrer le gicleur et procéder ensuite au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 11 – pag.5)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (4) de fixation de la bague (5), amener la cote x à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2 (pag.9) resserrer la vis (4) et contrôler la cote x.

Changement du by-pass (figg.10, 12 – pag.5)

Pour changer le by-pass, il est avant tout nécessaire de retirer les commandes (1), le tiroir de récupération des graisses (2) et ensuite le panneau (3). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le by-pass (7) à l'aide d'un tournevis et le remplacer par le by-pass adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2 – pag.9).

Remettre en place le panneau, le tiroir de récupération des graisses et les commandes.

Changement du gicleur du brûleur de veilleuse (figg.10, 13 – pag.5)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est avant tout nécessaire de retirer les commandes (1), le tiroir de récupération des graisses (2) et le panneau (3) comme indiqué à la figure 14. Dévisser ensuite le raccord (8) de fixation du tuyau d'alimentation de gaz de la veilleuse (9) et retirer le gicleur (10). Le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2 – pag.9). Une fois le gicleur installé, remonter le tuyau et serrer à fond le raccord. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Grillade à gaz (fig. 14 – pag.6)

Pour allumer le brûleur de la grillade, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture □ à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée; il est possible de contrôler la veilleuse à travers l'ouverture sur le panneau frontal;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur une des huit positions en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:

Position [N°]	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature [°C]	150	175	200	225	250	275	300	325

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★ , pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture □.

Grillade électrique (Fig. 15 – pag.6)

Pour allumer la grillade, procéder comme suit:

- amener la commande (1) du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson voulue : les deux témoins doivent s'allumer, le témoin vert reste allumé pour indiquer que l'appareil est sous tension et le témoin orange s'éteint une fois que la température programmée est atteinte.

Pour éteindre la plaque, ramener la commande sur la position 0.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais faire fonctionner les plaques à vide.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

Quelques dysfonctionnements et les solutions possibles

<i>Type de panne</i>	<i>Solution possible</i>
Le brûleur de veilleuse ne s'allume pas	- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 28. - Vérifier que le gicleur de veilleuse ne soit pas obstrué. - Vérifier que la petite bougie d'allumage soit bien fixée et branchée. - Vérifier que la petite bougie d'allumage . - Vérifier l'intégrité de la petite bougie d'allumage. - Vérifier l'intégrité du câble d'allumage. - Vérifier l'intégrité et le bon fonctionnement du bouton d'allumage piézoélectrique. - Vérifier la valve à gaz.
Le brûleur de veilleuse s'éteint après avoir lâché le bouton d'allumage	- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 28. - Vérifier que la thermocouple soit bien enveloppée par la flamme sortant du brûleur de veilleuse ; en cas contraire régler le brûleur de veilleuse parmi la vis de réglage qui se trouve sur la valve. - Appuyer avec décision la commande à gaz dans la bonne position. - Remplacer la thermocouple - Vérifier que le groupe magnétique de la valve ne soit pas oxydé - Vérifier la valve à gaz.
Le brûleur de veilleuse reste allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas	- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 28. - Vérifier que les gicleurs ne soient pas obstrués. - Vérifier que les tous du brûleur ne soient pas obstrués. - Vérifier que la manche à gaz ne soit pas obstruée - Vérifier que les gicleurs installés soient ceux du tableau 2 - Vérifier la valve à gaz.
Réchauffement lent et/ou insuffisant	- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 28. - Vérifier que les gicleurs installés soient correspondants au tableau 2 - Vérifier la valve à gaz.
Absence de chauffe	- Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la résistance correspondante - Contrôler le thermostat
Voyant éteint	- Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la lampe
Chauffe lente et/ou insuffisante	- Vérifier le réglage du thermostat - Vérifier l'état des résistances - Vérifier la quantité des aliments à cuisiner

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille, éviter tout contact de l'acier inoxydable avec des éléments à matrice ferreuse.

Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Pour le nettoyage, il convient d'éviter les poudres abrasives de quelque type que ce soit, les détergents à base de chlore et de détergents blanchissants. Il faut par ailleurs éviter les projections de liquides froids sur les appareils à température pour prévenir la formation de craquelures pouvant entraîner des déformations ou des ruptures des appareils.

Il faut veiller à ne pas mettre en contact l'acier inoxydable avec des substances acides concentrées pendant une longue durée (vinaigre, condiments, mélange d'épices, condiments, sel de cuisine concentré, etc.) qui risqueraient de provoquer des conditions chimico-physiques pouvant détruire la passivation de l'acier; le cas échéant, il faut retirer ces substances avec de l'eau claire.

Pour le nettoyage de la plaque, il est recommandé de retirer tout résidu brûlé de cuisson avec un racloir ; donc, procéder à nettoyer la plaque avec un détergent adapté au nettoyage de l'acier inox et àju contact avec des aliments. Après avoir utilisé le détergent, il faut rincer soigneusement la plaque. Le nettoyage le plus efficace est obtenu si la plaque est tiède. Il est recommandé d'éviter de nettoyer la plaque quand elle est encore très chaude pour prévenir la formation de craquelures.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

ATTENTION ! N'utiliser pas de détergents ou autres produits à base de chlore ou dérivés.

Pour détartrer l'appareil n'utiliser pas de produits à sel ou acide sulfurique. Il est recommandé d'utiliser des produits adaptés qui se trouvent dans le marché ou une solution étendue d'acide acétique.

Ne pas utiliser pour le nettoyage des équipements de liquides combustibles.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.
- Lubrification du robinet de gaz (par souci de facilité et de sécurité il est recommandé de procéder plutôt à son remplacement).

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Thermostat de sécurité (figg.14, 22-pagg.6, 7)

Pour changer le thermostat de sécurité, il est nécessaire de retirer les commandes, le tiroir de récupération des graisses et le panneau frontal comme indiqué à la fig. 10. Procéder ensuite au retrait en dévissant les boulons de fixation du support de la résistance. Baisser le support et procéder ensuite au changement de la pièce.

Thermocouple

Pour changer le thermocouple de la grillade il est nécessaire de retirer les commandes, le tiroir de récupération des graisses et le panneau frontal. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder ensuite au changement du thermocouple.

Résistances (figg.14, 20 – pagg.6, 7)

Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de retirer les commandes le tiroir de récupération des graisses comme indiqué à la figure 14. Ensuite retirer les fixations des plaques et celles du bulbe; soulever ensuite la partie antérieure de la plaque d'environ 5 cm (fig.23), la déplacer légèrement vers l'avant de façon à dégager la manette de blocage de la plaque sur la partie postérieure et la faire basculer sur le côté droit. Dévisser ensuite les vis de fixation de la couverture (2), retirer cette dernière (3) et débrancher la résistance (4) à changer et la retirer.

Composants électriques de la grillade électrique (fig.21, pag.7)

Pour remplacer le bouton (2), le thermostat (3), les lampes (1), le boîtier de connexion (5) et le thermostat de sécurité de la grillade électrique, retirer le tableau (fig.10, pag.6), déplacer-le, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

Informations pour les appareils électriques et électroniques utilisés dans des pays de l'Union européenne



Conformément à la directive de l'Union européenne, les appareils portant le symbole ne peuvent pas être détruits en même temps que les ordures ménagères.

Pour éliminer votre ancien appareil, utilisez les systèmes de collecte différencié qui vous sont proposés dans chaque pays ou contactez votre détaillant quand vous achetez un équipement équivalent, afin de respecter l'environnement et la santé.

En utilisant activement le système de collecte conseillé, vous contribuez à la récupération, au recyclage et à la réutilisation des anciens appareils électr(on)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

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

LOW-BUILT GAS AND ELECTRIC GRIDDLE PLATES SERIES 900 K4 PERFORMANCE

**INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE**

rev.0 del 09/02/17

(Table 1) TECHNICAL FEATURES (LV-IS-CY-MT-HU-PL-GR-GB-IE -CZ-SK-FI-LT-BG-SE-DK-NO -RO-EE-SI-HR-TR-NL)

Model	Description	Dimensions WxDxH [mm]	Gas Output (B) [kW]	Type (A)	Consumption LPG (G30) (D) [Kg/h]	Consumption Natural gas (G20) (C) [m3/h]	Air for comb. [m3/h]	Gas fitting	Elect. Power (E) [kW]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable type H07 RN-F [mm2]	Smooth plate	Grooved plate	½ grooved ½ smooth hotplate
K4GFBP05TTL	Gas griddle plate ½ module table top	400x900x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP05TTR	Gas griddle plate ½ module Table top	400x900x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	x	-
K4GFBP10TTL	Gas griddle plate 1 module Table top	800x900x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10TTR	Gas griddle plate 1 module Table top	800x900x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	-	x
K4GFBP05VVL	Gas griddle plate on open cabinet ½ module	400x900x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP05VVR	Gas griddle plate on open cabinet ½ module	400x900x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	x	-
K4GFBP10VVL	Gas griddle plate on open cabinet 1 module	800x900x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10VVR	Gas griddle plate on open cabinet 1 module	800x900x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	-	x
K4EFBP05TTL	Electric griddle plate ½ module table top	400x900x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05TTR	Electric griddle plate ½ module table top	400x900x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10TTL	Electric griddle plate 1 module table top	800x900x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	x	-	-
K4EFBP10TTR	Electric griddle plate 1 module table top	800x900x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	-	-	x
K4EFBP05VVL	Electric griddle plate on open cabinet ½ module	400x900x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05VVR	Electric griddle plate on open cabinet ½ module	400x900x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10VVL	Electric griddle plate on open cabinet 1 module	800x900x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	x	-	-
K4EFBP10VVR	Electric griddle plate on open cabinet 1 module	800x900x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	-	-	x

(Table 2) BURNER FEATURES (IS - CAT. I_{3P})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation “x” [mm]
GRIDDLE PLATE BURNER ½ module						
Liquid Gas LPG (G31)	8.00	3.00	AL145	100	30	30.0
GRIDDLE PLATE BURNER 1 module						
Liquid Gas LPG (G31)	8.00x 2	3.00 x 2	AL145 x 2	100 x 2	30 x 2	30.0

(Table 3) BURNER FEATURES (LV - CAT. I_{2H})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation “x” [mm]
GRIDDLE PLATE BURNER ½ module						
Natural Natural gas gas (G20)	8.00	3.00	AL210	150	51	10.0
GRIDDLE PLATE BURNER 1 module						
Natural Natural gas gas (G20)	8.00x 2	3.00 x 2	AL210 x 2	150 x 2	51 x 2	10.0

(Table 4) BURNER FEATURES (CY, MT, HU - CAT. I_{3B/P 29mbar})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation “x” [mm]
GRIDDLE PLATE BURNER ½ module						
Liquid Gas LPG (G31)	8.00	3.00	AL145	100	30	30.0
GRIDDLE PLATE BURNER 1 module						
Liquid Gas LPG (G31)	8.00x 2	3.00 x 2	AL145 x 2	100 x 2	30 x 2	30.0

(Table 5) BURNER FEATURES (HU - CAT. I_{3B/P 50mbar})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation “x” [mm]
GRIDDLE PLATE BURNER ½ module						
Liquid Gas LPG (G31)	8.00	3.00	AL130	85	30	30.0
GRIDDLE PLATE BURNER 1 module						
Liquid Gas LPG (G31)	8.00x 2	3.00 x 2	AL130 x 2	85 x 2	30 x 2	30.0

(Table 6) BURNER FEATURES (PL - CAT. II_{2E3PB/P})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation “x” [mm]
GRIDDLE PLATE BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00	3.00	AL145	100	30	30.0
Natural gas (G20)	8.00	3.00	AL210	150	51	10.0
GRIDDLE PLATE BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00x 2	3.00 x 2	AL145 x 2	100 x 2	30 x 2	30.0
Natural gas (G20)	8.00x 2	3.00 x 2	AL210 x 2	150 x 2	51 x 2	10.0

(Table 7) BURNER FEATURES (GB, IE, GR - CAT. II_{2H3+})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation “x” [mm]
GRIDDLE PLATE BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00	3.00	AL145	100	30	30.0
Natural gas (G20)						
GRIDDLE PLATE BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00x 2	3.00 x 2	AL145 x 2	100 x 2	30 x 2	30.0
Natural gas (G20)						

(Table 8) BURNER FEATURES (CZ,SK - CAT. II_{2H3B/P 50mbar})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation “x” [mm]
GRIDDLE PLATE BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00	3.00	AL130	85	30	30.0
Natural gas (G20)						
GRIDDLE PLATE BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00x 2	3.00 x 2	AL130 x 2	85 x 2	30 x 2	30.0
Natural gas (G20)						

(Table 9) BURNER FEATURES

(FI, LT, BG, SE, DK, NO, SK, RO, EE, SI, HR, TR - CAT. II_{2H3B/P 29mbar})

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation “x” [mm]
GRIDDLE PLATE BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00	3.00	AL145	100	30	30.0
Natural gas (G20)						
GRIDDLE PLATE BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00x 2	3.00 x 2	AL145 x 2	100 x 2	30 x 2	30.0
Natural gas (G20)						

(Table 10) BURNER FEATURES (NL - CAT. II₂L3B/P)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation “x” [mm]
GRIDDLE PLATE BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00	3.00	AL145	100	30	30.0
Natural gas (G25)						
GRIDDLE PLATE BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8.00x 2	3.00 x 2	AL145 x 2	100 x 2	30 x 2	30.0
Natural gas (G25)						

WARNINGS

General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *The installation has to be performed by qualified personnel following the manufacturer's instructions given in the provided manual.*
- *The appliance is suitable only for preparing and cooking food in commercial kitchens such as those used in restaurants, hospitals, company canteens, cooking centres, butcher's shops and food production firms. Any other type of use is not in accordance with the intended purpose and could place people and/or objects at risk.*
- *The griddle plate is equipment suitable to grill meat, fish, vegetables, eggs.*
- *The appliance should only be used by trained personnel and for the use for which it was designed.*
- *Due to the nature of the appliance, the temperatures required for cooking may cause various areas of the panelling, as well as kitchenware, to become hot. This is not a construction defect, but a physical phenomenon caused by the chemical and physical properties of the materials used for the construction of the appliances.*
- *In the event of breakdown or malfunction, switch off the appliance and seek help exclusively from an authorized technical assistance centre.*
- *Only use genuine spare parts; otherwise no liability is assumed by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays; the vents or inlets/outlets for air, fumes and heat must not be obstructed.*
- *Before connecting the appliance make sure that the plate specifications correspond to the gas and electrical supply.*
- **ATTENTION:** *The cooking plate must not be cooled down hard (i.e. cooling it down by ice or cold water); otherwise there is a danger of cracking the cooking plate itself.*
- **When not in use, make sure the appliance is disconnected from the electric mains.**

ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorized changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet.

For the installer

- *The functioning of the appliance must be explained and shown to the user. After having ensured that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.*
- *The user has to be informed that any building modification or restructuring that may in any way modify the air supply necessary for combustion makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance. In particular, every variation (additional power) in the appliances in the room may modify the balance of the gas supply in the room. That means that appliances may be fed with gas at lower gas pressure and rate than those provided for and they may give worse performance.*

TECHNICAL FEATURES

The following instructions for set up and functioning refer to gas and mixed appliances belonging to categories I_{3B/P} , II_{2H3+} , II_{2H3B/P}, II_{2HS3B/P} , III_{1ab2H3B/P} with a power pressure for Butane/Propane (G30- G31) of 30/37 mbar, for Natural gas (G20- G25) of 20/25 mbar. The data plate (fig. 5, 6 – page 4) with all the information to refer to regarding the appliance is situated inside the right or left side of the control panel, depending on the model.

The appliances have been checked in accordance with the European directives below.

2014/35/UE	- Low Tension (LVD)
2014/30/UE	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/42/EC	- Machinery directive
2011/65/CE	- Rohs
2009/42/CE	- Gas Appliances

And the particular reference norms.

Declaration of compliance

The manufacturer declares that the appliances of their production are compliant with the above mentioned EEC directives and requires that installation be done observing the norms in force, regarding particularly the system for letting out fumes and air exchange.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Gas fry-top

Sturdy structure in steel placed on four feet which make it possible to regulate the height in the version with cabinet. The outside finishing is in stainless steel.

It is provided with a thermostatic safety gas tap which enables the regulation of the temperature in a range from 150° C inclusive to 325° inclusive; safety is ensured by means of a thermocouple which is kept active by the flame of the pilot burner. The 800 wide versions are provided with two separate cooking areas, with independent temperature regulating controls.

The hotplate is in thick stainless steel. The chamber is heated by means of a Chromium-plated steel tubular burner, suitable for proper functioning at the high temperatures to which it is exposed. For some versions is a plate of compound foreseen.

Electric fry-top

Sturdy structure in steel placed on four feet which make it possible to regulate the height in the version with cabinet. The outside finishing is in stainless steel.

It is provided with a thermostat which makes it possible to regulate the temperature in a range from 120° C inclusive to 300° C inclusive, and with a selector for selecting the type of cooking-only ceil, only floor or both. The 800 wide versions are provided with two separate cooking areas, with independent temperature regulating controls.

The hotplate is in thick steel, covered with a protective layer. The heating is done by means of protected elements. For some versions is a plate of compound foreseen.

Neutral cabinet

The floor installations are equipped with open cabinet or with doors in order to have a neutral cabinet.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place (fig.7, page 4)

It is advisable to install the appliance in a well ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance of 150 mm from the side and back walls must be observed. In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

Installation

Installation operations, gas or voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation, letting out fumes, and maintenance must be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force, by qualified personnel, in compliance with the following provisions (**GB**):

- Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984
- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries follow the relevant local rules for:

- Gas board rules
- Building regulations and local fire prevention provisions
- Safety norms in force
- Provisions of the Gas supplying company
- The Electrical Norms in force

- The Fire Brigade rules

Fumes evacuation

These appliances are Type “A1” and it is not necessary to connect them directly to an evacuation pipe for combustion products. The products of combustion, however, must be directed into suitable hoods or similar devices, connected to a reliably efficient chimney, otherwise directly outside. If this is not possible, the use of an extractor fan connected directly to the external environment with a capacity no lower than what is stated in table 1 is acceptable. This value must be increased by the air exchange necessary for the well-being of the operators, in accordance with the norms in force. (approximately a total of 35 m³/h per kW of gas output installed).

INSTALLATION

Preliminary operations

Remove the appliance from the packaging, ensure that it is intact and, if in doubt, do not use it but contact professionally qualified personnel. The packaging materials are compliant with environmental safety regulations. They can be stored without risk, or else should be disposed of in accordance with current national regulations, particularly those regarding the nylon bag and the polystyrene.

After verifying that the appliance is in good conditions, the protective film may be removed. Clean the external parts of the appliance carefully with warm water and detergent, using a cloth to remove all remaining residues and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue, these can be removed using a suitable solvent (e.g. acetone). Under no circumstances should abrasive substances be used. After the installation the appliance should be levelled by lowering or raising the adjustable legs.

Gas Connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the type of gas available corresponds to the type of gas the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to proceed as described in the paragraph *“Functioning with gas different from the setting”*. The connection to the threaded coupling, having a diameter of ¾ inch, situated on the bottom of the appliance, may be fixed or mobile using a compliant rapid pipe fitting. If flexible piping is used, this must be in stainless steel and compliant with the norm. All the seals on the junction threads must be in guaranteed materials certified for use with gas. Before the installation of each single appliance it is necessary to install a cut off cock for rapid interruption of the gas supply, placed in an easily accessible position in such a way as to make it possible to turn off the gas supply when the appliance is not being used. When the connection has been completed, the tightness must be checked by using a leak-finder spray.

Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the available power supply corresponds to the voltage the appliance has been set for. If they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The junction boxes are situated behind the control panel can be accessed by loosening the two screws holding the panel itself. **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

Furthermore, it is necessary to check that the earthing wire is efficient, that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance, and that the connecting cable is at least type H07 RN-F. **As in international provisions, before setting up the appliance a unipolar device has to be installed with a contact opening of at least 3mm that must not interrupt the YELLOW-GREEN earthing wire.** This device has to be installed near the appliance, has to be approved, and has to have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance has to be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and it is identified by a label with the symbol shown on fig. 8 (p. 5).

While using a safety thermostat for breakdown tensions, it is necessary to note what follows:

- According to the normative law in force, the leakage of electric power for this kind of appliances can have a value of 1 mA without limitations for the maximum for each kW of installed power. Besides, it must be noted that all the switches for breakdown to be found on the market have a tolerance for the operating tension of less than the 50%; therefore, a suitable switch has to be chosen.
- Connect only a single appliance to each switch.
- In some cases, after long periods of inactivity or in case of a new installation, it is possible that the appliance switches off during the setting-up. The main reason is usually the moist produced during the isolation. The problem can be easily solved through a short pre-heating bypassing the safety thermostat.

Checking gas tightness and pressure (fig.9 – page 5)

Before proceeding to check the pressure, it is necessary to check the tightness of the gas installation up to the nozzle with a leak-finder spray to ensure that no damage has been done to the appliance during transportation. Then it is possible to proceed with checking the inlet pressure, which is done by means of a gauge for liquids, either a "U" gauge or an electronic gauge with a minimum definition of 0.1 mbar. To carry out the reading, the screw (1) must be removed from the pressure outlet (2) and the rubber pipe of the gauge connected. Open the gas supply valve of the appliance, check the pressure output and close the valve. Remove the pipe of the gauge and put back the screws correctly into the pressure outlet. The pressure valve must be within the minimum and maximum values shown below:

Type of gas	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Natural gas)	20	17	25
G20 (Natural gas)*	25	20	30
G25 (Natural gas)	25	20	30
G25.1 (Natural gas)*	25	20	30
G30 (Butane) (3B/P)	28-30	25	35
G30 (Butane) (3+)	28-30	20	35
G30 (Butane) (3B/P)	50	42,5	57,5
G31 (Propane) (3B/P)	28-30	25	35
G31 (Propane) (3P, 3+)	37	25	45
G31 (Propane) (3B/P)	50	42,5	57,5

If the pressure reading is not within the limits of the table, find out the cause. After solving the problem, check the pressure again.

Checking the power

Normally, it is sufficient to check that the nozzles installed are the right ones and that the burners function properly. If desired, further check the power absorbed by using the "Volumetric Method". With the help of a chronometer and a counter, it is possible to read the volume of gas output to the appliance in time units. The right comparison volume [E] can be obtained with the formula shown overleaf in litres per hour (l/h) or in litres per minutes (l/min), by dividing the nominal and minimum outputs (power) shown in the table of burner features for the lowest heat capacity of the type of gas foreseen for use with the appliance. This value can be found in the norm tables or can be provided by the local gas supply company.

$$E = \frac{\text{Power}}{\text{Heat capacity}}$$

The reading must be done when the appliance is already in function.

Checking pilot burner

Check the flame of the pilot burner, which must be neither too short nor too high but must lap the thermocouple and have a sharp form; otherwise, it is necessary to check the size of the nozzle depending on the pilot version, as specified in the following paragraphs.

Checking regulation of primary air

All the main burners are provided with primary air regulation. Checking must be done observing the values shown in the air regulation column of the burner features table. To regulate the primary air, proceed as illustrated in the following paragraphs.

ATTENTION! All the parts, protected and sealed by manufacturer may not be regulated by the installer if not specifically indicated

Joining appliances

Once the levelling and connection operations have been completed, the appliances can then be joined together. Unroll the sealing strip (1), which is included in the joining the kit inside the appliance, and stick it to the end of the work surface, about 2-3 mm from the edge (fig. 19, p. 7). Once this has been done, place the units together, remove the instrument panels by unscrewing the two fixing screws and then insert an M6 screw, together with a washer (provided with the joining kit), into the threaded hole (2) (fig. 19, p. 7). Tighten the screw well using a suitable key.

Then check the level (3) along the back edge of the units, as shown in fig. 20 on page 7 place the joining plate (4) on the raised part of the unit tops and fix the M6 screws with an Allen key (6) (supplied with the provided kit).

Once the joining plate (4) has been fixed to the appliances, fine adjustment of the joint can then be made with the grub screw (7), located on the joining strip. This should be tightened well with an Allen key (8), as shown in fig. 21 on page 7.

Once the joining operation has been completed, position the stainless steel joining plate cover (9) and fix it in place with an M4 screw (10) using a Phillips screwdriver (11).

Remove any traces of trimming that can be seen between the devices with a scraper.

REGULATIONS AND SUBSTITUTION FOR USING A DIFFERENT GAS THAN THE TYPE PROVIDED FOR

Functioning with different gas than the type provided for.

For changing to another type of gas it is necessary to substitute the nozzle in the main burners and in the pilot burner, following the indications given in the following paragraphs. The type of nozzle to install can be found in tables 2÷10 (pages 23÷25). The nozzles for the main burner, marked with the relative diameter would be request to the firm. When the conversion is completed, check the tightness of the pipe fittings and also that the ignition and functioning of both pilot burner and main burner, at both minimum and maximum, are correct. It may be necessary to check the output (power).

Then, modify the technical sheet (fig. 5 – page 3) and place in the position **H** the sheet relevant to the new gas delivered as standard equipment.

Substituting the burner nozzle (figg.10, 11 – pag.5)

To substitute the nozzle of the burner, first of all it is necessary to remove the knob (1), the drip pan (2), and the control panel (3). After clearing the work area, loosen the screw which blocks the primary air regulating bush (5) and open it completely; unscrew the nozzle (6) with a spanner and substitute it with a suitable nozzle for the type of gas used, shown in tables 2÷10 (pages 23÷25). Reassemble the nozzle, tightening it well and proceed with regulating the primary air, as indicated in the next paragraph. When all this is done, replace the parts removed previously.

Regulating the primary air of the burner (fig. 10, 12 – pag.5)

After having substituted the burner nozzle, the primary air must be regulated; to do this, loosen the screw (4) which fixes the bush (5), bring value *X* to the correct measurement, referring to tables 2÷10 (pages 23÷25), tighten the screw (4) and check the accuracy of value *X*.

Substituting the By-Pass (figg.10, 12 – pag.5)

To substitute the by-pass, firstly the knobs (1) must be removed and then the drip pan (2). When the work area is clear, unscrew the by-pass (7) with a screwdriver and substitute it with the by-pass suitable for the type of gas to be used, shown in tables 2÷10 (pages 23÷25). Reassemble the by-pass and tighten it well.

Put back the control panel, the drip pan and the knobs.

Substituting the pilot burner nozzle (figg.10,13 – pag.5)

To substitute the nozzle of the pilot burner, first of all, the knobs (1) must be removed, the drip pan (2) and the control panel (3), as in figure 10. Unscrew the fitting (8) which fixes the gas supply pipe of the pilot (9) and remove the nozzle (10). Substitute it with the nozzle suitable for the type of gas to be used, shown in tables 2÷10 (pages 23÷25). Then proceed to assemble the new nozzle, reposition the pipe and tighten the fitting fully. When all this has been done, put back the parts removed previously.

INSTRUCTIONS FOR USE

Gas fry-top (fig. 14 – pag.6)

To light the burner of the fry-top, proceed in the following way:

- turn the knob (1) from the off position □ into the on position ★ ;
- press down to the bottom;
- push the button of the piezoelectric lighter (2) ★ to light the pilot burner;
- keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit; this can be checked through the slit in the control panel;
- light the main burner, positioning the knob in one of the eight possible positions, choosing the one most suited to the type of cooking desired, considering that they correspond indicatively to the temperatures shown below:

Position [N°]	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperature [°C]	150	175	200	225	250	275	300	325

To put out the main burner, it is necessary to turn the knob to the right into the on position ★, to put out also the pilot, turn the knob again into the off position □.

Electric fry-top (fig. 15 – pag.6)

To light the fry-top, proceed in the following way:

- Turn the knob (1) of the thermostat into the position which corresponds to the cooking temperature desired; the two lights come on, the green light stays on all the time to show that there is tension, whilst the orange one goes off as soon as the hotplates reach the desired temperature.

To turn off the hotplate turn the knob into the 0 position.

ATTENTION! Only use the appliance under surveillance. Never let the hotplates function with nothing on them.

Abnormal functioning

If for any reason, the appliance does not start up or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

Some problems and possible solutions

<i>Problem</i>	<i>Possible solution</i>
The pilot burner does not light on	- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 29 - Check that the nozzle of pilot burner is not blocked - Check that the igniter plug is well fixed and connected - Check that the igniter plug is intact - Check that the igniter cable is intact - Check that the piezoelectric igniter is intact and functions correctly - Check the gas valve

The pilot burner lights off after loosening the igniter knob	- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 29 - Check that the flame of the pilot burner laps the thermocouple; if this is not the case, adjust the pilot burner through the regulating screw on the valve - Press the gas knob in its correct position - Change the thermocouple - Check if the valve magnetic group is rusted - Check the gas valve
The pilot burner stays on but the main burner does not light on	- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 29 - Check that the gas nozzles are not blocked - Check that the burner holes are not blocked - Check that the gas pipe is not blocked - Check that the nozzles installed are in accordance to table 2÷10 - Check the gas valve
Slow and/or inadequate heating	- Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 29 - Check that the nozzles installed are in accordance to table 2÷10 - Check the gas valve
No heat	- Check the power supply - Check the condition of the heating element - Check the thermostat
No indicator light	- Check the power supply - Check the light bulb
Slow and/or insufficient heat	- Check the setting of the thermostat - Check the condition of the heating elements - Check the quantity of food to be cooked

CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Cleaning

ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cutoff valve is closed. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning must be done when the appliance is cold.

Steel parts can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth. The detergent should be suitable for cleaning stainless steel and should not contain abrasive or corrosive substances. Do not use ordinary steel wool or anything similar, as this can deposit rust-forming iron particles, and avoid contact of iron objects with the stainless steel. It is also inadvisable to use sandpaper or emery paper. Pumice powder should only be used for heavily encrusted dirt; however, a synthetic abrasive sponge or stainless steel wool used in the direction of the glazed finish would be preferable. After washing, dry the appliance with a soft cloth.

When cleaning, abrasive powders of any type, chlorine-based detergents and bleach should all be avoided. Also avoid pouring cold liquids on appliances while they are hot, or cracks could form which could cause the appliance to become deformed or broken.

The stainless steel should not be exposed to prolonged contact with concentrated acidic substances (vinegar, condiments, spice mixtures, concentrated kitchen salt...) as these can create chemical and physical conditions that damage the passivation of the steel; it is therefore advisable to remove these substances using clean water.

The drip pan (n. 2 fig. 10 at page 5) should be emptied from time to time, before fat spills from the overflow hole on the frontal part of the drip pan.

When cleaning the cooking plate, it is advisable to remove all burnt food residues with a scraper; then proceed by using a detergent suitable for cleaning steel and being in contact with food. After using detergents, the plate should be washed well with clean water. Cleaning operations are easier if they are carried out when the cooking plate is warm; it is advisable not to carry them out when it is still hot, in order to avoid thermal shocks on the cooking plate.

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to turn off the gas tap. Then disconnect the main electricity supply and wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil in order to give it a protective film and air the rooms now and again.

ATTENTION: Never use substances, detergents and other solutions containing chlorine or its by-products.

In order to remove any possible scale-marks, do not use products containing salt or sulphuric acid; suitable products are to be found in the market or, alternatively, a solution diluted in acetic acid can be used.

While cleaning the appliance, do not use inflammable liquids.

Maintenance

ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cutoff valve is closed.

The following maintenance operations must be carried out at least once a year by specialized personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check for correct ignition of burners and proper functioning at minimum;
- Check the tightness of the gas pipes;
- Check the condition of the power cable;
- Clean the evacuation pipes of type "B" appliances, following the prescriptions in force in the country of installation;
- The gas tap should be lubricated but this is a difficult operation and not very reliable; therefore it is advisable to substitute it;

SUBSTITUTING COMPONENTS

ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cutoff valve is closed.

Safety Thermostat (figg.10, 18- pagg.5, 6)

To substitute the thermostat, it is necessary to remove the knobs, the drip pan and the control panel, as shown in figure 14; then the bulb situated in the front part of the appliance, may be taken out, removing the fixing plate of the bulb (1) by unscrewing the appropriate screw (2). Next, it is necessary to unscrew in sequence, the pipe union of the pipe which goes to the burner (3), the pipe union of the pilot burner pipe (4), the thermocouple (5) and finally, the pipe union of the ramp (6). Then substitute the part.

Thermocouple

To substitute the thermocouple of the griddle plate, it is necessary to remove the knobs, the drip pan and the control panel. It is then necessary to unscrew the fitting of the thermocouple on the cock and the one on the pilot unit, then substitute the part.

Elements (figg.10, 16 – pagg.5, 6)

To substitute the elements, firstly it is necessary to remove the knobs, the drip pan and the control panel, as shown in figure 10; then unscrew the fixing screws of the covering, remove the covering and disconnect the element to be substituted, then remove it.

Electric components of the electric griddle plate (fig. 17- pag.6)

For the replacement of the selector (2), the thermostat (3), the lamps (1), the main terminal board (5), the safety thermostat (6) of the electric griddle plate, it is necessary to unscrew the control board (as shown at fig.10 on pag.6), remove it, then disconnect the electric cables of the component and replace it. After the replacement, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.

Information for electrical and electronic devices used in EU countries

According to EU directives, devices marked with the following symbol , may not be disposed of together with normal household waste.

To dispose of your used device, please use the locally available differentiated collection system or consult your retailer when you buy an equivalent product.

By actively using the provided collection systems, you are contributing to the reuse, recycling and enhancement of electrical or electronic devices and protecting the environment and health.

Abusive product disposal is punishable by law in accordance with current legislation.

WHEN SUBSTITUTING, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.

ATTENTION! In the event that components of the gas installation are substituted, it is necessary to check for tightness and the correct functioning of the various parts.

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

GAS- U. ELEKTROGRIDDLEPLATTEN MIT EINGELASSENER PLATTE SERIE 900 K4 PERFORMANCE

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**

rev.0 del 09/02/17

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas- leist. (B) [kW]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Erdgas- Verbrauch (G20) (C) [m3/h]	Verbrenn- ungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elekt. Leist. (E) [kW]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2][mm2]	Platte glatt	Platte gerillt	Platte ½ glatt ½ gerillt
K4GFBP05TTL	Gas-Griddleplatte ½ Modul	400x800x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP05TTR	Gas-Griddleplatte ½ Modul	400x800x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	x	-
K4GFBP10TTL	Gas-Griddleplatte 1 Modul	800x800x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10TTR	Gas-Griddleplatte 1 Modul	800x800x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	-	x
K4GFBP05VVL	Gas-Griddleplatte ½ Modul + Unterschrank	400x800x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP05VVR	Gas-Griddleplatte ½ Modul + Unterschrank	400x800x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	x	-
K4GFBP10VVL	Gas-Griddleplatte 1 Modul + Unterschrank	800x800x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10VVR	Gas-Griddleplatte 1 Modul + Unterschrank	800x800x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	-	x
K4EFBP05TTL	Elektr.Griddleplatte ½ Modul	400x800x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05TTR	Elektr.Griddleplatte ½ Modul	400x800x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10TTL	Elektr.Griddleplatte 1 Modul	800x800x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	x	-	-
K4EFBP10TTR	Elektr.Griddleplatte 1 Modul	800x800x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	-	-	x
K4EFBP05VVL	Elektr.Griddleplatte ½ Modul + Unterschrank	400x800x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05VVR	Elektr.Griddleplatte ½ Modul + Unterschrank	400x800x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10VVL	Elektr.Griddleplatte 1 Modul + Unterschrank	800x800x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	x	-	-
K4EFBP10VVR	Elektr.Griddleplatte 1 Modul + Unterschrank	800x800x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	-	-	x

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH–KAT.

I₂ELL3B/P, II₂H3B/P)

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchmesser Haupteinspritzventile [1/100 mm]	Durchmesser By-Pass [1/100 mm]	Zündbrenner- Einspritzventile [Nr.]	Luftregelung “X” [mm]
BRENNER GRIDDLEPLATTE ½ Modul						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	8.00	3.00	AL130	85	30	15.0
Erdgase (G20)	8.00	3.00	AL210	150	51	15.0
Erdgase (G25)	8.00	3.00	AL235	150	51	15.0
BRENNER GRIDDLEPLATTE 1 Modul						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	8.00 x 2	3.00 x 2	AL130 x 2	85 x 2	30 x 2	15.0
Erdgase (G20)	8.00 x 2	3.00 x 2	AL210 x 2	150 x 2	51 x 2	15.0
Erdgase (G25)	8.00 x 2	3.00 x 2	AL235 x 2	150 x 2	51 x 2	15.0

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Der Griddleplatte ist zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Panele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist. Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschilds mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird. Insbesondere könnte jedes zusätzliche Gerät im Raum das Gleichgewicht der Lieferung von Gas im Lokal zu ändern, oder die Geräte könnten weniger Gasdruck -Menge bekommen und eine negative Leistung haben .*

TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II_{2ELL3B/P} , II_{2H3B/P} gehören und einen Anschlussdruck von 50mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20mbar bei Erdgas (G20- G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 7 – Seite 5) mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2014/35/UE	- Niederspannung (LVD)
2014/30/UE	- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2006/42/EG	- Maschinenrichtlinie
2011/65/EG	- RoHS
2009/42/EG	- Gasbetriebene Geräte

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Gasbetriebene Griddleplatte

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Stahl.

Die Griddleplatte ist mit einem Thermostat-Sicherheitsgasventil ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Hitzebereich zwischen 150°C und 325°C ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird. Die Versionen mit Breite 800 verfügen über zwei getrennte Kochzonen mit voneinander unabhängigen Temperaturreglern.

Die Kochplatte besteht aus extrastarkem Edelstahl mit Schutzbeschichtung. Das Aufheizen erfolgt durch einen röhrenförmigen Brenner aus rostfreiem Verchromter Stahl, der besonders für die ihm zugedachten hohen Temperaturen geeignet ist.

Elektrische Griddleplatte

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Stahl.

Die Griddleplatte ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 120°C und 300°C ermöglicht, die Sicherheit des Geräts wird durch ein von Hand rückstellbares Sicherheitsthermostat gewährleistet. Die Versionen mit Breite 800 verfügen über zwei getrennte Kochzonen mit voneinander unabhängigen Temperaturreglern.

Die Kochplatte besteht aus extrastarkem Edelstahl mit Schutzbeschichtung. Das Aufheizen erfolgt durch Panzerwiderstände.

Neutrales Schrankelement

Die Boden-Ausführungen sind mit offenem Unterschrank oder mit Unterschrank mit Türen für einen Neutral-Schrank versehen. Weiters sind Haltestangen für das Einfügen von GASTRONORM-Schalen lieferbar.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 7 – Seite 4)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand von 150 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigen Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (DE):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunterneh-mens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungs-anlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder auf die örtlichen Richtlinien beachten:

- Vorschriften der Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

Rauchabzug

Diese Geräte entsprechen dem Typ „A“ und benötigen hinsichtlich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr. Die Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m³/h pro kW installierte Gasleistung).

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen, und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten Materialien entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Gerätes, insbesondere sofern es den Nylonsack und die Polystyrol-Teile betrifft, entsorgt werden.

Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmen Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, muss ein geeignetes

Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwendet werden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt *“Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart”* vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von $\frac{3}{4}$ Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden hinter der Bedienblende der Auflageplatte, indem die beiden Schrauben vom Träger gelockert werden; dann kann dieser und die Klemmleiste herausgezogen werden. Weiterns ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine omnipolare Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein sowie über eine dem Gerät entsprechende Stromaufnahme verfügen (siehe technische Daten).

Das Gerät muss an das POTENTIALAUSGLEICH-System angeschlossen werden. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem in Abb. 12 dargestellten Symbol gekennzeichnet (Seite 6).

Bei Benutzung eines Fehlstrom-Sicherheitsschalters müssen die folgenden Hinweise beachtet werden:

- Gemäß der gültigen Richtlinie kann der Erdableitstrom für Geräte dieser Art 1mA betragen, ohne Begrenzung des Höchstwertes für jedes kW der installierten Leistung. Zudem muss darauf geachtet werden, dass die Toleranz des Auslösestroms bei den im Handel erhältlichen Fehlstrom-Sicherheitsschaltern unter 50% liegt und der geeignete Schalter muss dementsprechend ausgewählt werden.
- Nur jeweils ein Gerät an einen Schalter anschließen
- In einigen Fällen kann nach längerer Lagerung, nach andauerndem Betriebsstillstand oder bei einer neuen Installation der Schalter während der Inbetriebnahme ausgelöst werden. Die

Ursache ist auf die angesammelte Feuchtigkeit zurückzuführen. Das Problem ist durch eine kurze Erhitzung ohne Sicherheitsschalter lösbar.

Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 9 – Seite 5).

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer – entweder aus “U”-förmigen Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	17	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die “Volumetrische Methode” angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

Die Messung muss bei betriebsfähigem Gerät durchgeführt werden.

Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall sind die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt an Hand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte (Seite 48). Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

Befestigung der Geräte

Nach erfolgter Nivellierung und Anschluss muss die Befestigung der Geräte in Angriff genommen werden. Hierzu muss die Dichtung (1), die sich in dem Verbindungsset im Innern des Gerätes befindet, ausgerollt und in einem Abstand von zirka 2 bis 3 mm vom Kochflächenrand am Kopfende desselben angebracht werden (Abb. 19, Seite 7). Nach Ausführung dieses Vorgangs müssen die zu verbindenden Geräte aneinander gerückt, die Bedienblenden durch Lösen der Befestigungsschrauben entfernt und die Unterlegscheibe und die Schraube M6, die sich im Verbindungsset befinden, vom Geräteinnern aus in die Gewindebuchse (2) eingefügt werden (Abb. 19, Seite 7). Die Schraube mittels eines geeigneten Schlüssels gut festziehen.

Wie in Abb. 24, Seite 8 dargestellt, die Nivellierung des hinteren Teils mittels einer Wasserwaage (3) überprüfen, die Befestigungsplatte (4) auf die Erhöhung aufsetzen und die Schrauben M6 (in dem dem Gerät beigegeführten Set enthalten) mittels eines Inbusschlüssels (6) festziehen.

Nach der Fixierung der Befestigungsplatte (4) an den Geräten muss die endgültige Einstellung zur Anpassung der Geräte durch Einwirken auf den Stift (7), der auf der Befestigungsplatte selbst angeordnet ist, erfolgen. Den Stift (7) mittels eines Inbusschlüssels (8) wie in Abbildung 21, Seite 7 dargestellt festziehen.

Nach erfolgter Befestigung muss die Schraube M4 (10), die die Edelstahlandeckung (9) der Befestigungsplatte blockiert, mittels eines Kreuzschraubenziehers (11) festgezogen werden.

Eventuelle Dichtungsrückstände zwischen den Geräten mit einem Schaber entfernen

EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2 ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

Nach dem Modifizieren des Typenschilds (Abb.7- Seite 5), wird an der Position **H** der Aufkleber der neuen Gaseinspeisung aus dem Zubehör aufgeklebt.

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb.10, 11 – Seite 5)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist zuallererst der Drehschalter (1), die Fettauffangschale (2) und die Bedienblende (3) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs die Schraube (4), welche die Regulierbuchse der Primärluft blockiert (5) vollständig lösen, die Düse (6) mit einem Schlüssel herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Die Düse gut festschrauben und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 11 – Seite 5)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen. Dazu die Schraube (4) der Buchse (5) lösen, den Wert x laut den Angaben der Tabelle 2 (Seite 48) einstellen, die Schraube (4) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts x überprüfen.

Austausch des By-Pass (Abb. 10, 12 – Seite 5)

Für den Austausch des By-Pass sind zuerst die Drehschalter (1), die Fettauffangschale (2) und die Bedienblende (3) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den By-Pass (7) mit einem Schraubenzieher herausschrauben und durch einen für die eingesetzte Gasart geeigneten By-Pass ersetzen (siehe Tabelle 2 –Seite 48).

Den By-Pass ganz festziehen und die Bedienblende, die Fettauffangschale und die Drehschalter wieder einsetzen.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 10, 13 – Seite 5)

Für den Austausch der Zündbrennerdüse sind zuerst die Drehschalter (1), die Fettauffangschale (2) und die Bedienblende (3) gemäß Abbildung 10 zu entfernen. Den Anschluss (8) der Gasleitung des Zündbrenners (9) lösen und die Düse (10) entfernen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben. Nach Beendigung aller Arbeiten die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Gasbetriebene Griddleplatte (Abb. 14 –Seite 6)

Beim Anzünden des Brenners der Griddleplatte ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ☐ auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★ drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält; dieser Vorgang kann durch den, auf der Bedienblende angebrachten Schlitz überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf eine der acht zur Verfügung stehenden Positionen einschalten, dabei unter Berücksichtigung der unten angeführten Temperaturangaben die für die gewünschte Backart geeignetste Position auswählen:

Position [Nr.]	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatur [°C]	150	175	200	225	250	275	300	325

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen ★, um auch den Zündbrenner auszuschalten, den Schalter weiter auf die geschlossene Position □□ drehen.

Elektrische Griddleplatte (Abb. 15 – Seite 6)

Beim Anzünden der Griddleplatte ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter (1) des Thermostats auf die gewünschte Kochtemperatur stellen, die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Lampe leuchtet ständig, um die vorhandene Spannung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe nach Erreichen der gewählten Temperatur erlischt.

Zum Ausschalten der Platte den Drehschalter wieder auf die Position 0 stellen.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Platten niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb nehmen.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

Einige Funktionsstörungen und mögliche Lösung

<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Die Zündflamme zündet sich nicht.	- Prüfen Sie, daß der Gas-Druck der Leitung mit dem Druck der Tabelle auf der Seite 43 entspricht. - Prüfen Sie die Gas-Düse: sie muss nicht verstopft sein. - Prüfen Sie, daß die Zündkerze richtig verbunden und fixiert ist. - Prüfen Sie, ob die Zündkerze defekt ist. - Prüfen Sie, ob das Zündkabel defekt ist. - Prüfen Sie, ob der Piezozünder defekt ist. - Prüfen Sie den Gasventil
Die Zündflamme löscht sich nach dem Drehen des Zündschalters	- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle angezeigt. - Prüfen Sie, daß das Thermoelement richtig von der Zündflamme angezündet wird. Wenn nicht, regeln Sie die Zündflamme durch die am Ventil liegende Schraube - Drücken Sie den Gas-Schalter zu der richtigen Position - Ersetzen Sie das Thermoelement - Prüfen Sie, ob die magnetische Gruppe im Ventil verrostet ist. - Prüfen Sie den Gas-Ventil

Die Zündflamme brennt, aber der Hauptbrenner schaltet nicht ein.	- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle angezeigt. - Prüfen Sie, daß die Gas-Düsen frei sind - Prüfen Sie, ob die Löcher des Brenners frei sind - Prüfen Sie, ob die Gas-Leitung verstopft ist - Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen - Prüfen Sie den Gasventil
Langsame und/oder ungenügende Erhitzung	- Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle auf der Seite 43 angezeigt - Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 entsprechen - Prüfen Sie den Gasventil
Keine Erhitzung	- Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen - Den Wahlschalter überprüfen.
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	- Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand der Glühlampe überprüfen
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	- Die Einstellung des Thermostats überprüfen - Den Zustand der Widerstände - Die zu garende Speisemenge überprüfen

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkaltetem Gerät durchzuführen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Zum Reinigen der Platte, ist es zu empfehlen, alle verbrannten Rückstände mit einem Spachtel zu entfernen, dann reinigen Sie mit einem zum Stahl und zum Kontakt mit Lebensmittel geeigneten Reinigungsmittel. Nach der Verwendung eines Reinigungsmittels, muß die Platte sehr gut ausgespült werden. Der Reinigungsvorgang ist wirkungsvoller, wenn die Platte lauwarm ist, sollte die Platte aber noch heiß sein, tun Sie es nicht, um gefährliche thermische Schocks auf der Platte zu vermeiden.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.

Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Der Gashahn sollte geschmiert werden, da diese Arbeit jedoch mühsam und wenig sicher ist, empfiehlt sich der Austausch des Hahns.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Sicherheitsthermostat (Abb.10, 18- Seite 5,6)

Um das Thermostat auszutauschen, sind die Drehschalter, die Fettauffangschale und die Bedienblende gemäß Abbildung 10 zu entfernen. Anschließend kann mit der Entnahme der auf der Vorderseite des Geräts angebrachten Thermostatkugel begonnen werden, dazu die Befestigungsbleche der Thermostatkugel (1) durch das Lösen der diesbezüglichen Schrauben (2)

entfernen. Danach nacheinander den Stutzen der Hauptbrennerleitung (3), den Stutzen der Zündbrennerleitung (4), das Thermoelement (5) und am Schluss den Rampenstutzen loszuschrauben. Nun das Teil austauschen.

Thermoelement

Um das Thermoelement der Griddleplatte auszutauschen, sind die Drehschalter, die Fettauffangschale und die Bedienblende zu entfernen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

Widerstände (Abb. 10, 16 – Seite 5,6)

Um die Widerstände auszutauschen, sind zuerst die Knebel, die Fettauffangschale und die Bedienblende gemäß Abbildung 10 zu entfernen. Anschließend die Befestigungsbolzen der Halterung des Heizkörpers abnehmen; nun diese hochheben. Jetzt den Widerstand herausziehen.

Elektrische Komponenten des elektrischen Backofens (Abb. 17- Seite 6)

Um den Regler (2), das Thermostat (3), die Lampen (1), das Klemmbrett (5), den Sicherheisthermostat (6) ist es notwendig die Instrumententafel (3) zu entfernen (Abb. 10, S. 6). Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

Informationen zu den in den EU-Ländern benutzten elektrischen und elektronischen Altgeräten

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung, wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Aufwertung von elektrischen/elektronischen Altgeräten sowie zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

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

**FRY TOP REBAJADOS A GAS
FRY TOP REBAJADOS ELÉCTRICOS
SERIE 900 K4 PERFORMANCE**

**INSTALACIÓN, USO
Y MANTENIMIENTO**

rev.0 del 09/02/17

(Tabla 1) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (ES)

Modelo	Descripción	Dimensiones LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aire para comb. [m3/h]	Empalme gas	Pot. Elect. (E) [Kw]	Tensión (F) [V]	Frec. (G) [Hz]	Cable Tipo H07 RN-F [mm2]	Placa lisa	Placa rayada	Placa ½ rayada
K4GFBP05TTL	Fry top gas rebajado ½ módulo Top	400x900x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFB05PTTR	Fry top gas rebajado ½ módulo Top	400x900x250	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	x	-
K4GFBP10TTL	Fry top gas rebajado 1 módulo Top	800x900x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10TTR	Fry top gas rebajado 1 módulo Top	800x900x250	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	-	x
K4GFBP05VVL	Fry top gas ½ módulo + compartimento	400x900x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP05VVR	Fry top gas ½ módulo + compartimento	400x900x850	8	A1	0.631	0.847	16	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	x	-
K4GFBP10VVL	Fry top gas 1 módulo + compartimento	800x900x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	x	-	-
K4GFBP10VVR	Fry top gas 1 módulo + compartimento	800x900x850	16	A1	1.262	1.694	32	UNI-ISO 7/1 R 1/2				-	-	-	x
K4EFBP05TTL	Fry top elect. rebajado ½ módulo Top	400x900x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05TTR	Fry top elect. rebajado ½ módulo Top	400x900x250							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10TTL	Fry top elect. rebajado 1 módulo Top	800x900x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	x	-	-
K4EFBP10TTR	Fry top elect. rebajado 1 módulo Top	800x900x250							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	-	-	x
K4EFBP05VVL	Fry top elect. rebajado ½ módulo + compartimento	400x900x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	x	-	-
K4EFBP05VVR	Fry top elect. rebajado ½ módulo + compartimento	400x900x850							7	230 3 – 400 3N	50/60	4x1.5 – 5x1	-	x	-
K4EFBP10VVL	Fry top elect. rebajado 1 módulo + compartimento	800x900x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	x	-	-
K4EFBP10VVR	Fry top elect. rebajado 1 módulo + compartimento	800x900x850							14	230 3 – 400 3N	50/60	4x4 – 5x2.5	-	-	x

(Tabla 2) CARACTERÍSTICAS QUEMADORES (ES)

Tipo gas	Capacidad Nominal [kW]	Capacidad Reducida [kW]	Diam. Inyectores principales [1/100 mm]	Diámetro By-Pass [1/100 mm]	Inyector piloto [N°]	Regulación aire "x" [mm]
QUEMADOR FRY TOP ½ módulo						
Gases Líquidos GPL (G30-G31)	8.00	3.00	AL145	100	30	30.0
Gases naturales Metano (G20)	8.00	3.00	AL210	150	51	15.0
QUEMADOR FRY TOP 1 módulo						
Gases Líquidos (G30-G31)	6.90 x 2	3.00 x 2	AL135 x 2	100 x 2	30 x 2	10.0
Gases naturales Metano (G20)	6.90 x 2	3.00 x 2	AL195 x 2	150 x 2	51 x 2	10.0

ADVERTENCIAS

Generales

- Lea atentamente las instrucciones antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.
- La instalación debe ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante, incluidas en el manual correspondiente.
- El aparato está destinado exclusivamente para la preparación y elaboración de alimentos en cocinas industriales, tales como restaurantes, hospitales, comedores, centros de cocción, carnicerías y empresas de producción de alimentos. Cualquier otro uso no se corresponde con los fines previstos, por lo que podría constituir un peligro para las personas y/o las cosas.
- El equipo es apto para asar carne, pescado, verduras, huevos.
- La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso, y deberá ser destinada únicamente al uso para el que se ha concebido de manera expresa.
- Debido al principio de funcionamiento, la temperatura necesaria para el proceso de cocción puede provocar el calentamiento de diversas zonas de las placas, así como de la vajilla. Esto no es un defecto de fábrica, sino un fenómeno físico derivado de las propiedades físico-químicas de los materiales utilizados para la fabricación de este aparato.
- En caso de avería o de mal funcionamiento, desactivar la máquina y dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.
- Solicite solamente recambios originales; en caso contrario, no se asume ninguna responsabilidad.
- El aparato no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión, y no deben obstruirse las aperturas o ranuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.
- ¡ATENCIÓN!: No se debe forzar el enfriamiento de la placa del aparato (con agua fría o hielo), se corre el riesgo de romper la misma placa.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la placa se corresponden con los de la red eléctrica.
- ¡ATENCIÓN! : Cuando no está en uso, asegúrese de que la máquina estea desconectada de la fuente de alimentación.

¡ATENCIÓN! La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este libretto.

Para el instalador

- *Debe explicarse y hacerse una demostración al usuario del funcionamiento del aparato. Después de haberse asegurado que todos los puntos se han comprendido, se debe entregar el librito de instrucciones.*
- *Se debe informar al usuario que cualquier modificación de la construcción, o reestructuración, que varíe en cualquier modo la alimentación de aire necesaria para la combustión, hace necesaria una nueva comprobación de las funciones del aparato. En particular, cualquier cambio (adición) de equipos en el local podría cambiar el equilibrio del suministro de gas y el equipo podría recibir presión y caudal inferiores a las previsiones y cambiar su rendimiento en negativo.*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las instrucciones a continuación incluidas para la puesta en obra se refieren a los aparatos a gas y mixtos que pertenecen a la categoría II_{2H3+}, con presión de alimentación para el Butano / propano (G30- G31) de 30/37 mbar y para el Metano (G20) de 20 mbar. La chapa de características (Fig. 5, 6 - pag.4) con toda la información de referencia necesaria del aparato se encuentra en el interior en el costado derecho o izquierdo del panel dependiendo del modelo.

Los aparatos han sido comprobados según las directivas europeas que se indican a continuación:

2014/35/UE	- Baja Tensión (LVD)
2014/30/UE	- Compatibilidad electromagnética (EMC)
2009/42/CE	- Aparatos a gas
2006/42/CE	- Reglamentación máquinas
2011/65/UE	- Rohs

y las normas especiales de referencia.

Declaración de conformidad

El fabricante declara que los aparatos por él fabricados se producen de acuerdo con las directivas CEE antes citadas y solicita que se instalen respetando las normas vigentes, especialmente en lo que se refiere al sistema de evacuación de los humos y el recambio de aire.

DESCRIPCIÓN APARATOS

Fry-top a gas

Estructura robusta en acero, colocada en cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. El revestimiento exterior es de acero inoxidable.

Está dotado de un grifo de gas termostático de seguridad que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 180°C y 360°C; la seguridad se obtiene a través de un termopar que se mantiene activo con la llama del quemador piloto. Las versiones con un ancho 800 están dotadas de dos zonas de cocción separadas, con mandos de regulación de la temperatura independientes.

La placa es de acero de gran espesor revestida de una capa de protección. El calentamiento se obtiene por medio de un quemador tubular de acero cromado, apto para funcionar correctamente a las altas temperaturas a las que se somete.

Fry-top eléctrico

Estructura robusta en acero, colocada en cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. El revestimiento exterior es de acero inoxidable.

Está dotado de un termostato, que permite regular la temperatura en un intervalo de valores comprendidos entre 150°C y 300°C, la seguridad está garantizada por un termostato de seguridad de rearme manual. Las versiones de ancho 800 están dotadas de dos zonas de cocción separadas, con mandos de regulación de la temperatura independientes.

La placa es de acero de gran espesor revestida de una capa de protección. El calentamiento se obtiene mediante resistencias acorazadas.

Armario neutro

Las versiones sobre base han sido predisuestas o con vano o con puertas para la creación de un armario neutro.

PREPARACIONES PARA LA INSTALACIÓN

Lugar (fig.7-pag.4)

Se aconseja instalar el aparato en un local bien aireado y debajo de una campana de aspiración. El aparato se puede instalar individualmente o junto a otros. En los dos casos, si se instala cerca de una pared de material inflamable, se debe interponer una distancia mínima de 150 mm. respecto a las paredes laterales y la posterior (como muestra la figura a un lado). Si no es posible respetar esta distancia, se deben preparar protecciones (Ej. Hojas de material refractario) que aseguren que la temperatura de las paredes se mantenga dentro de los límites de seguridad previstos.

Instalación

Las operaciones de instalación, la eventual transformación para gases o tensiones diferentes a la de la preparación, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación, la descarga de humos y las posibles operaciones de mantenimiento deben ser realizadas según las instrucciones del fabricante y respetando las normas en vigor, por personal cualificado, conforme a las disposiciones que a continuación se indican:

(ES)Reglamento de los aparatos que utilizan combustibles gaseosos [Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo].

Por los demás países cumplir con las normas locales referentes :

- Normas comité gas
- Reglamentos de construcción y disposiciones antiincendio locales
- Normas para la prevención de accidentes vigentes
- Disposiciones del ente de distribución del gas
- Normas eléctricas
- Disposiciones de los cuerpos para la prevención de incendios

Descarga de humos

Para estos aparatos (type A1), no es necesaria la conexión directa a un conducto de descarga de los productos de combustión. Sin embargo, los productos de la combustión debe llevarse a campanas o dispositivos similares, conectados a una chimenea que sea eficaz o directamente al exterior. Si faltan estos dispositivos, se admite el uso de un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad no menor de la indicada en la tabla 1. Este valor se debe aumentar con el recambio de aire necesario para el bienestar de los operadores según las normas en vigor. (Indicativamente, en total 35 m³/h para cada kW de potencia de gas instalada).

INSTALACIÓN

Operaciones preliminares

Quitar el aparato del embalaje, asegurarse que esté íntegro y en caso de duda no utilizarlo, y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

Los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con las normas de protección del medio ambiente. Se pueden almacenar sin peligro o eliminarse de acuerdo con las normativas vigentes en el país importador, en particular en lo que se refiere al nylon y al poliestireno.

Después de haber comprobado que esté íntegro, se puede quitar la película de protección del revestimiento. Limpiar cuidadosamente las partes exteriores de la máquina con agua tibia y detergente, utilizando un trapo para eliminar los residuos que hayan quedado, y después secarlo todo con un paño suave. Si quedasen todavía residuos de la cola, quitarlos utilizando disolventes adecuados (Ej. Acetona) pero por ningún motivo utilizar sustancias abrasivas. El aparato, después de su puesta en obra, deberá nivelarse utilizando la regulación que permiten los pies.

Conexión Gas

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre el gas de preparación del mismo y el disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si los dos no se corresponden, se deben seguir los pasos descritos en el párrafo “Funcionamiento con gas diferente al previsto”. La conexión al manguito roscado que tiene un diámetro de ½ de pulgada, presente en el fondo del aparato, puede ser fija o móvil, utilizando un empalme rápido que cumpla las normas. Si se usan conductos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable y deben asimismo cumplir las normas. Todas las juntas en las roscas de empalme deben estar garantizadas con materiales certificados para la utilización con los diferentes tipos de gas. Antes de cada aparato debe instalarse un grifo de interceptación, colocado en una posición fácilmente accesible, de manera que permita cerrar el gas una vez acabado el trabajo. Una vez completada la conexión, se debe comprobar la estanqueidad de este último con la ayuda de un spray detector de fugas.

Conexión Eléctrica

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre el gas de preparación del mismo y el disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si éstos dos no se corresponden, se debe variar, si está previsto el cambio de tensión, la conexión, tal y como se muestra en el esquema eléctrico: los tableros de bornes se encuentran, detrás del panel del top; se puede acceder a ésta última aflojando los tornillos que fijan el soporte, y extrayendo éste y el tablero de bornes. Se debe comprobar asimismo la eficacia de la toma de tierra, que el conductor de tierra del lado de conexión sea más largo que los otros conductores, que el cable de conexión tenga una capacidad adecuada para la potencia absorbida por el aparato y que sea al menos del tipo H07

RN-F. Tal y como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato debe instalarse un dispositivo omnipolar con una apertura de los contactos de al menos 3mm, que no debe interrumpir el cable AMARILLO-VERDE de tierra. El dispositivo debe instalarse cerca del aparato, debe estar homologado y debe tener una capacidad adecuada para la absorción del aparato. El aparato debe conectarse al sistema EQUIPOTENCIAL. El borne para la conexión está situado cerca de la entrada del cable de alimentación y se distingue con una etiqueta con el símbolo (fig. 8 – pag. 5).

Con el uso de un interruptor de seguridad ver lo siguiente:

- Según la normativa vigente la dispersión del aparato es de 1 mA por 1 kW instalado. Se debe considerar que todos los interruptores tienen que tener una tolerancia de menos 50%, elegir por lo tanto el adecuado
- Conectar un solo aparato por interruptor.
- En algunos casos es posible que el aparato parado en el almacén pueda activar el interruptor. Esto debido a la humedad. Calentar el aparato y by pasar dicho interruptor.

¡ATENCIÓN! Todas las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no está específicamente indicado.

Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación (Fig. 9-pag.5).

Antes de proceder a la comprobación de la presión se debe comprobar la estanqueidad de la instalación del gas hasta la boquilla con el relativo spray, para asegurarse que durante el transporte no haya sucedido nada que pueda comprometer la seguridad del aparato. Después se puede efectuar la comprobación de la presión de entrada, que se efectúa por medio de un manómetro, o del tipo tubo en “U”, o de tipo electrónico con resolución mínima de 0.1 mbar. Para efectuar la medición se debe quitar el tornillo (1) de la toma de presión (2) y conectarla al tubo del manómetro. Abrir la válvula del gas de alimentación del aparato, comprobar la presión de suministro y volver a cerrar la válvula. Quitar el tubo y volver a atornillar correctamente el tornillo en la toma de presión. El valor de la presión debe situarse entre el mínimo y el máximo indicados a continuación:

Tipo de gas	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano)	28-30	20	35
G31 (Propano)	37	25	45

Si la presión medida no se encuentra en los límites de la tabla, asegurarse de cuál es la causa. Después de haber resuelto el problema, comprobar de nuevo la presión.

Comprobación de la potencia

En general, basta comprobar que las boquillas instaladas sean las adecuadas y los quemadores funcionen correctamente. Si se quiere además comprobar la potencia absorbida, se puede utilizar el “Método Volumétrico”. Con la ayuda de un cronómetro y un contador, se puede detectar el volumen de gas distribuido al aparato en una unidad de tiempo. El valor adecuado de comparación [E] se puede obtener con la fórmula indicada a continuación en litros por hora (l/h) o en litros por minuto (l/min), dividiendo la potencia nominal y mínima presentes en la tabla de características de los quemadores por el poder calorífico inferior del gas de preparación; este valor se encuentra en las tablas normativas o se puede solicitar al ente de distribución local del gas.

La medición debe efectuarse con el aparato a régimen.

$$E = \frac{\text{Potencia}}{\text{Poder calorífico}}$$

Control quemador piloto

Comprobar la llama del quemador piloto, la cual no debe ser ni demasiado corta ni demasiado larga pero debe envolver el termopar y tener una imagen nítida; en caso contrario, se deberá controlar el número de la boquilla dependiendo de la versión del piloto, tal y como se especifican en los siguientes párrafos.

Control regulación aire primario

Todos los quemadores principales están dotados de regulación del aire primario. La comprobación se hace siguiendo los valores indicados en la columna de regulación del aire de la tabla de características de los quemadores. Para efectuar la regulación, seguir los pasos indicados en los párrafos siguientes.

¡ATENCIÓN! Todas las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no está específicamente indicado.

REGULACIONES Y CAMBIOS PARA GASES DIFERENTES AL PREVISTO

Funcionamiento con gas diferente al previsto.

Para pasar a otro tipo de gas es necesario cambiar las boquillas de los quemadores principales y de los quemadores piloto siguiendo las instrucciones indicadas en los párrafos siguientes. El tipo de boquilla a montar se puede encontrar en la tabla 2 (pag. 39). Las boquillas del quemador principal, marcadas con el relativo diámetro en centésimas, y las del quemador piloto, marcadas con un número, se encuentran en un sobre transparente junto con el libretto de instrucciones.

Al final de la transformación, comprobar la estanqueidad de los empalmes y controlar que el encendido y el funcionamiento del quemador piloto y del principal, tanto al mínimo como al máximo, sean correctos. Si se cree necesario, queda por comprobar la potencia.

Luego, modificar la plaquita técnica (fig. 5, pag. 4) pegando en la posición **H** la plaquita relativa al nuevo gas, suministrada con el kit.

Cambio boquilla quemador (figg.10, 11 –pag. 5)

Para cambiar la boquilla del quemador se debe, antes que nada, quitar los mandos (1), el cajón para recoger los jugos (2) y el panel (3). Después de haber dejado libre la zona de trabajo, aflojar el tornillo (4) que bloquea el casquillo de regulación del aire primario (5) y abrir todo, destornillar la boquilla (6) con una llave y cambiarla con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 39). Volver a montar la boquilla ajustando bien y efectuar la regulación del aire

primario tal y como se indica en el párrafo sucesivo. Después de haber acabado estas operaciones, volver a colocar los detalles que se habían quitado anteriormente.

Regulación del aire primario del quemador (fig.11 – pag. 5)

Después de haber cambiado la boquilla del quemador, se debe proceder a la regulación del aire primario; para ello, aflojar el tornillo (4) que fija el casquillo (5), llevar la cota x a la medida adecuada según la referencia de la tabla 2 (pag. 39), ajustar el tornillo (4) y comprobar la exactitud de la cota x .

Cambio del by-pass (figg.10, 12 – pag. 5)

Para cambiar el by-pass se debe en primer lugar quitar los mandos (1) y después el cajón para recoger los jugos (2) y el panel (3). Una vez liberada la zona de trabajo, destornillar el by-pass (7) con un destornillador y cambiarlo con el by-pass apropiado al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 39). Volver a montar el by-pass y ajustar bien.

Volver a colocar el panel, el cajón y los mandos.

Cambio de la boquilla del quemador piloto (fig.10, 13 – pag. 5)

Para cambiar la boquilla del quemador piloto, en primer lugar se deben quitar los mandos (1), el cajón para recoger los jugos (2) y el panel (3) tal y como se ha esquematizado en la figura 10. Se destornilla el empalme (8) que fija el conducto de alimentación de gas del piloto (9) y se extrae la boquilla (10). Se cambia con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag. 39). Se procede, a continuación, a montar la nueva boquilla, volver a colocar el conducto y a ajustar a fondo el empalme. Después de haber acabado estas operaciones, volver a colocar los detalles que se habían quitado anteriormente.

INSTRUCCIONES DE USO

Fry-top gas (fig. 14 – pag.6)

Para encender el quemador de la plancha, seguir los siguientes pasos:

- girar el mando (1) de la posición de cerrado $\square$ hasta la posición de encendido $\star$;
- apretar a fondo;
- apretar el pulsador del piezoeléctrico (2) $\star$ para encender el quemador piloto;
- mantener apretado el mando hasta que el termopar se caliente, manteniendo el piloto encendido; se puede comprobar en la ranura efectuada en el panel;
- encender el quemador principal colocando el mando en una de las ocho posiciones a disposición, eligiendo la más adecuada al tipo de cocción deseado, considerando que corresponden aproximadamente a las temperaturas que a continuación se indican:

Posición [N°]	1	2	3	4	5	6	7	8
Temperatura [°C]	150	175	200	225	250	275	300	325

Para apagar el quemador principal es necesario girar el mando hacia la derecha hasta la posición de encendido $\star$, para apagar también el piloto girar ulteriormente hasta la posición de cerrado.

Fry-top eléctrico (fig. 15 –pag.6)

Para encender el fry-top, seguir los siguientes pasos:

- girar el mando (1) del termostato en la temperatura correspondiente a la temperatura de cocción deseada, las dos luces de indicación se encienden, la luz de indicación verde permanece siempre encendida para indicar la presencia de tensión, mientras que la naranja se apaga apenas la placa llega a la temperatura indicada.

Para apagar la placa, volver a poner el mando en la posición **0**.

¡ATENCIÓN! Usar el aparato sólo bajo vigilancia. No dejar funcionando nunca las placas en vacío.

Anomalías de funcionamiento

Si por algún motivo el aparato no se enciende o se apaga durante el ejercicio, controlar que la alimentación y los mandos estén correctamente colocados, si todos están colocados en la posición adecuada, llamar al servicio de asistencia.

Algunas fallas de funcionamiento y sus posibles soluciones

<i>Tipo de falla</i>	<i>Solución posible</i>
El quemador no se enciende	- Verificar que la presión de suministro sea igual a la de la tabla de página 43 - Asegúrese de que la boquilla no estea obstruida - Verificar el grifo del gas
Mínimo demasiado fuerte	- Verificar que la presión de suministro sea la de la tabla de página 43 - Verificar el tornillo del by-pass - Verificar el grifo del gas
Calentamiento despacio e/o insuficiente	- Verificar que la presión de suministro sea la de la tabla de página 43 - Asegúrese de que las boquillas correspondan a lo que se dice en la Tabla 2 - Verificar el grifo del gas
La llama piloto no se enciende	- Verificar que la presión de suministro sea igual a la de la tabla de página 43 - Verificar que el inyector (boquilla) del piloto no estea obstruido - Verificare che la candelella di accensione sia ben fissata e collegata - Verificare l'integrità della candelella di accensione - Verificare l'integrità del cavetto di accensione - Verificare integrità e funzionalità dell'accenditore piezoelettrico - Comprobar el grifo del gas
La llama piloto se apaga después de soltar el botón de encendido	- Verificar que la presión de suministro sea igual a la de la tabla de página 43 - Verificar que el termopar estea bien invertido por la llama que sale del quemador piloto; - Presear, firmemente, en la posición correcta el botón del gas

	- Sustituir el termopar - Comprobar que el conjunto magnético del grifo no estea oxidato - Verificar el grifo del gas
La llama piloto está encendida pero el quemador principal no se enciende	- Verificar que la presión de suministro sea igual a la de la tabla de página 43 - Asegúrese de que las boquillas estean libres - Verificar que el quemador tenga los agujeros libres - Verificar que el tubo de gas no estea obstruido - Asegurarse que las boquillas montadas sean los de la Tabla 2 - Verificar el grifo del gas
Ausencia de calentamiento	- Verificar la tensión de alimentación - Verificar el estado de la resistencia correspondiente - Verificar el termostato
Luz indicadora apagada	- Compruebe la tensión de alimentación - Compruebe el estado de la bombilla
Calentamiento lento y/o insuficiente	- Compruebe la situación del termostato - Compruebe el estado de las resistencias - Compruebe la cantidad de alimentos que se tiene que cocinar

CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red eléctrica y de que la válvula de interceptación del gas esté cerrada. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evitar lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.

La limpieza de las partes en acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilizar lana de acero común o similares, que, al depositar partículas de hierro, pueden provocar la formación de óxido, también evite cualquier contacto del acero inoxidable con elementos de malla de hierro. Se aconseja evitar el papel de lija o para esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada se puede admitir la utilización de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, secar todo con un paño suave.

Para limpieza es importante evitar cualquier polvo abrasivo, detergentes de cloro y detergentes blanqueadores. También evitar tirar líquidos fríos sobre el equipo caliente, para evitar la formación de camarillas que pueden implicar deformación o rotura del equipo.

Es importante también evitar que el acero inoxidable estea en contacto con sustancias ácidas concentradas durante largos períodos de tiempo (vinagre, condimentos, mezcla de especias, condimentos, sal de cocina concentrada ...) ya que podrían generarse condiciones fisico-químicas que destruyan la pasivación del acero; Por lo tanto, se sugiere eliminar dichas sustancias con agua limpia.

Recuerde que vaciar de vez en cuando, el cajón de residuos (n. 2 fig.10 p.5), incluso antes que la grasa salga por el agujero que hay por el frente del cajón.

Para la limpieza de la placa, se recomienda eliminar los residuos de coacción con el rascador, a continuación, proceder a la limpieza con un detergente adecuado para la limpieza del acero y para el contacto con alimentos. Después del uso de un detergente, la placa debe ser enjuagada muy bien. El procedimiento de limpieza es más eficaz si se hace con la placa caliente, pero no cuando la placa está todavía con alta temperatura, con el fin de evitar peligrosos choques térmicos a la placa.

Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo, se aconseja cerrar el grifo del gas, desconectar la posible alimentación eléctrica, y pasar por todas las superficies de acero un paño embebido en aceite de vaselina, para extender una capa de protección y de vez en cuando, airear los locales.

ATENCIÓN: Nunca utilice materiales, detergentes y soluciones que contienen cloro o sus derivados.

Para eliminar cualquier rastro de caliza no utilizar los preparados que contienen sal o ácido sulfúrico, hay productos adecuados disponibles en comercio, o, alternatively, se puede usar una solución de ácido acético diluido.

No utilice líquidos combustibles para la limpieza de los equipos.

Mantenimiento

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento o de reparación, asegurarse que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, y que la válvula de interceptación del gas esté cerrada.

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben efectuarse al menos una vez al año por personal especializado. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

- Comprobar el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de control y de seguridad;
- Comprobar el correcto encendido de los quemadores y el correcto funcionamiento incluso al mínimo;
- Comprobar la estanqueidad de los conductos del gas;
- Comprobar el estado del cable de alimentación.
- Limpiar los conductos de descarga de los aparatos de tipo 'B' siguiendo las prescripciones del país de instalación.
- Se debe lubricar el grifo del gas, pero si la operación es laboriosa y poco segura se aconseja cambiarlo.

CAMBIO DE LOS COMPONENTES

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de cambio, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, y que la válvula de interceptación del gas esté cerrada.

Termostato en seguridad (Fig.10, 18- pagg. 5, 6)

Para cambiar el termostato se deben quitar los mandos, el cajón para recoger los jugos y el panel como se indica en la figura 10, en este momento se puede proceder a la extracción del bulbo colocado en la parte anterior del aparato y se quita la placa de fijación del bulbo (1) destornillando el tornillo relativo (2). Después es necesario destornillar en este orden la brida del conducto que va al quemador (3), la brida del conducto del quemador piloto (4), el termopar (5) y finalmente, la brida de la rampa (6). Después, cambiar la pieza.

Termopar

Para cambiar el termopar del fry-top se deben quitar los mandos, el cajón para recoger los jugos y el panel. Después es necesario destornillar el empalme del termopar en el grifo, el del cuerpo del piloto y cambiar la pieza.

Resistencias (figg. 10, 16 –pagg. 5, 6)

Para cambiar las resistencias se deben quitar en primer lugar los mandos, el cajón para recoger los jugos y el panel como se indica en la figura 10 (pag. 5), después se destornillan los tornillos de fijación de la cubierta (2), se quita la misma cubierta (3) y se desconecta las resistencias (4) a cambiar desde la parte frontal de la máquina y se saca.

Componentes eléctricos (fig. 17- pag. 6)

Para remplazar el selector (2), el termòstato (3), el termòstato de seguridad y los tableros de bornes (5), destornillar los tornillos de fijación del quadro (tal y como se ha esquematizado en la figura 10 pag. 5), deplazarlo, luego desconectar los cables eléctricos del componente a sustituir y replazar el componente mismo. Una vez efectuada la sustitución, conectar los cables siguiendo el esquema eléctrico.

Informaciones para los dispositivos eléctricos y electrónicos usados en países del EU



Los dispositivos eléctricos o electrónicos marcados con los siguiente símbolo , según las directivas de la UE, no podrán eliminarse junto con los residuos domésticos (basura doméstica).

Para la eliminación de su antiguo dispositivo utilice los sistemas de recogida distinguido disponibles y específicos de su región, o entrar en contacto con a tu minorista cuando compras un dispositivo equivalente.

Mediante el uso activo de los sistemas de recogida se contribuye a la reutilización, el reciclaje y el aprovechamiento de antiguos dispositivos eléctricos y electrónicos, protección de la atmósfera y de la salud.

PARA EL CAMBIO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE RECAMBIOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.

¡ATENCIÓN! Si la intervención de cambio ha afectado a los componentes de la instalación del gas, se debe comprobar la estanqueidad de la misma y el correcto funcionamiento de los diferentes elementos.

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