

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

166.713 (K6EFL05TT)

166.714 (K6EFR05TT)

166.716 (K6EFL10TT)

166.717 (K6EFR10TT)

166.733 (K6GFL05TT)

166.734 (K6GFR05TT)

166.736 (K6GFL10TT)

166.737 (K6GFR10TT)

**FRY TOP A GAS
FRY TOP ELETTRICI
SERIE 600**

**INSTALLAZIONE, USO
E MANUTENZIONE**

REV.0 del 05/16

MISURE D'INGOMBRO

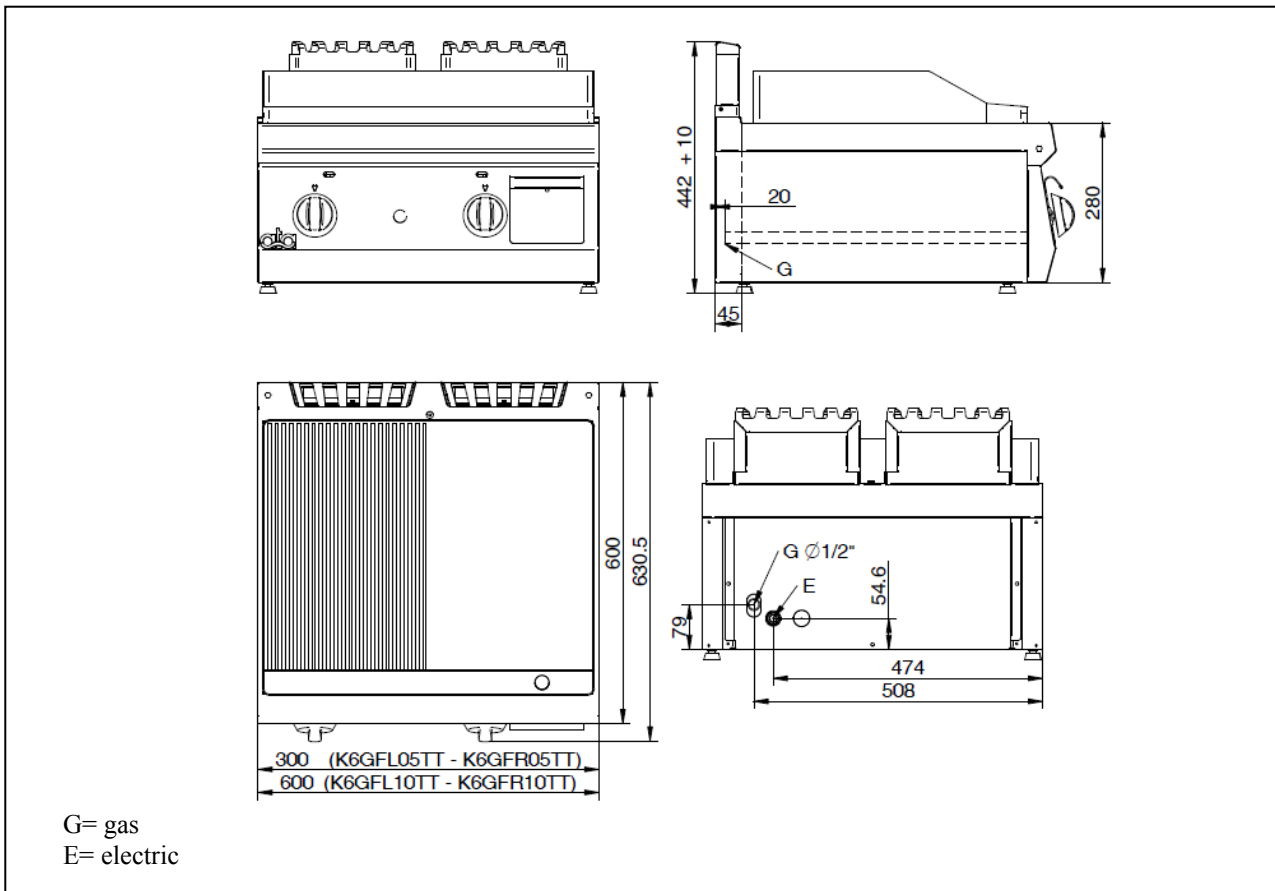


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

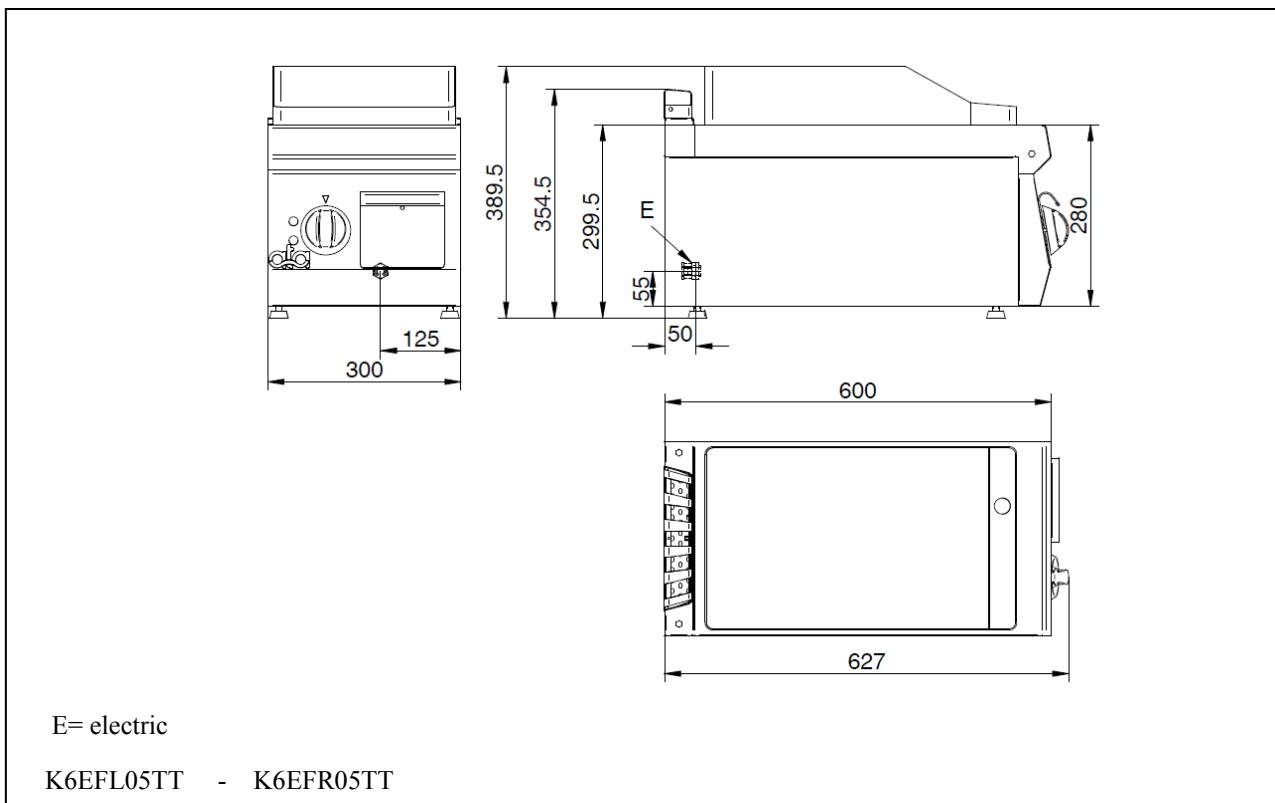


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

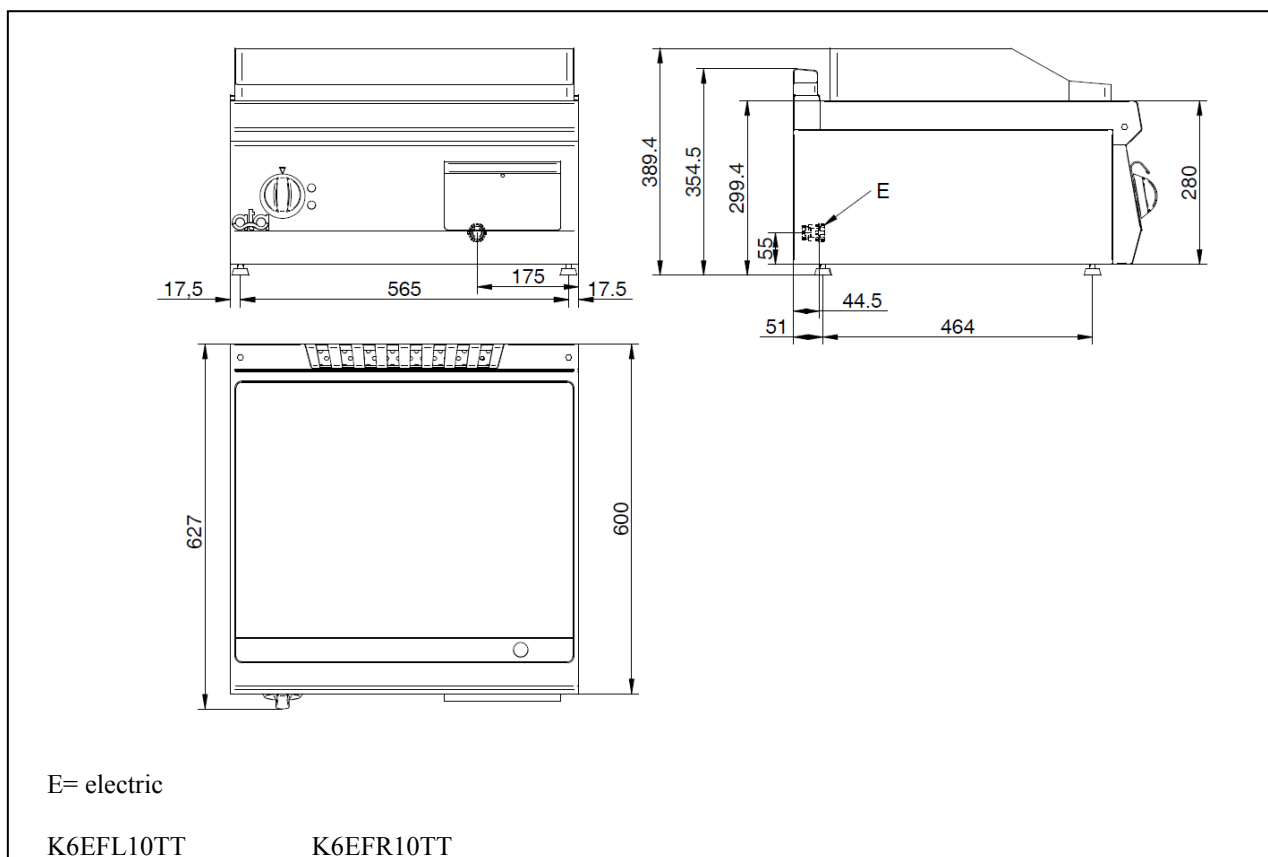


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario




		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	<i>Made in Italy</i>							
 A.T.A. s.r.l. Viale del Progresso,20 – Z.I. 35026 CONSELVE (PD) - ITALY		I _{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV	<input type="checkbox"/>						
		I _{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS	<input type="checkbox"/>						
		I _{3B/P}	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>	HU			
		II _{2E+3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	LU	<input type="checkbox"/>						
		II _{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>				
 PIN		II _{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>	GR	<input type="checkbox"/>	GB	<input type="checkbox"/>
		II _{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	<input type="checkbox"/>	IE	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>		
TIPO/TYPE	A	II _{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL	<input type="checkbox"/>						
SERIE		II _{2ELL3B/P}	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	<input type="checkbox"/>						
MOD.		II _{2H3B/P}	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>	CZ	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
ART.		II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>	BG	<input type="checkbox"/>	SE	
N°.		II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>	RO	<input type="checkbox"/>	DK	
kW B <input type="checkbox"/> Qn m ³ /h C kg/h D		II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	HR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
		II _{2HS3B/P}	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU	<input type="checkbox"/>						
		II _{2L3B/P}	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL	<input type="checkbox"/>						
kW E V F Hz G ~		III _{1ab2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE	<input type="checkbox"/>						
		III _{1a2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK	<input type="checkbox"/>						
		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 for 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 – Przystosobione na gas – Numatyta dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin – EN 203/1									G20 20mbar (H)							

Fig. – Abb. 4: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características

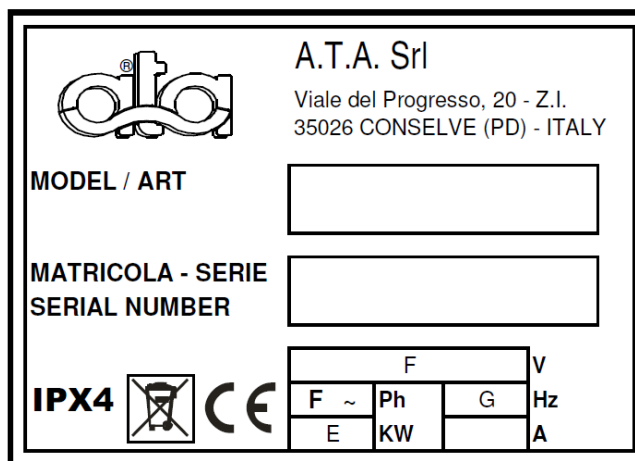


Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características

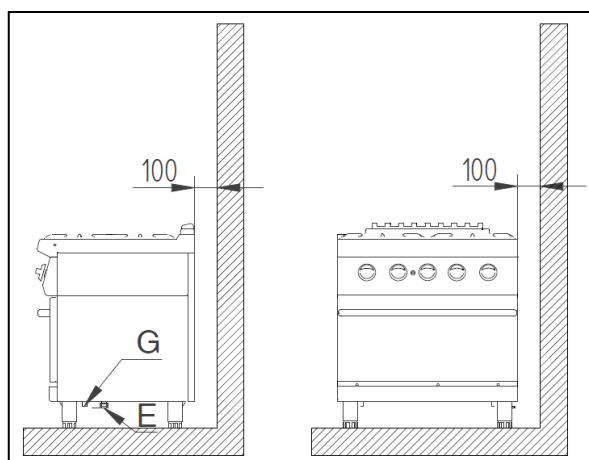


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

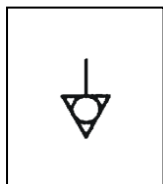


Fig. – Abb. 7: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenziel \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

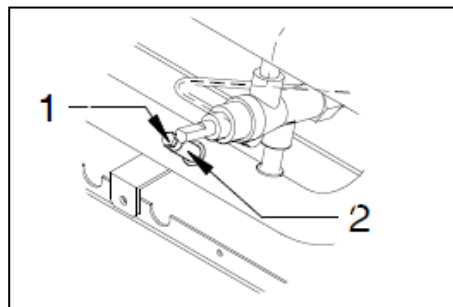


Fig. – Abb. 8: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación

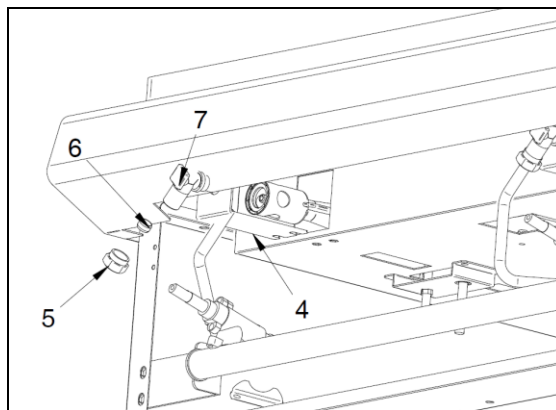
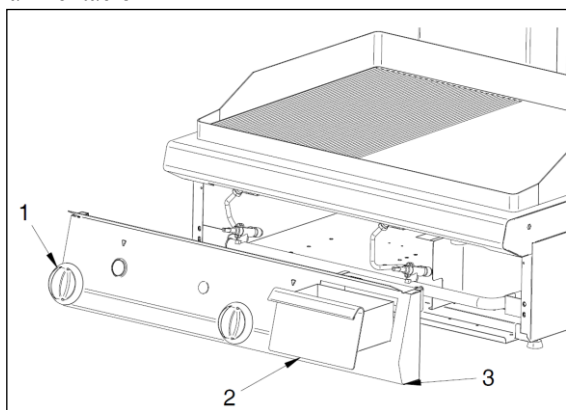


Fig. – Abb. 9, 10 : Sostituzione ugello bruciatore \ Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \ Austausch der Hauptbrennerdüse \ Cambio boquilla quemador

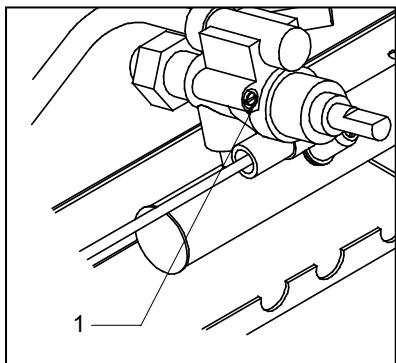


Fig. – Abb. 11 : Regolazione del minimo \ Réglage du minimum \ Regulation at minimum \ Regulierung des kleinsten Flamme \ Regulación del mínimo

Fig. – Abb. 12 : 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)

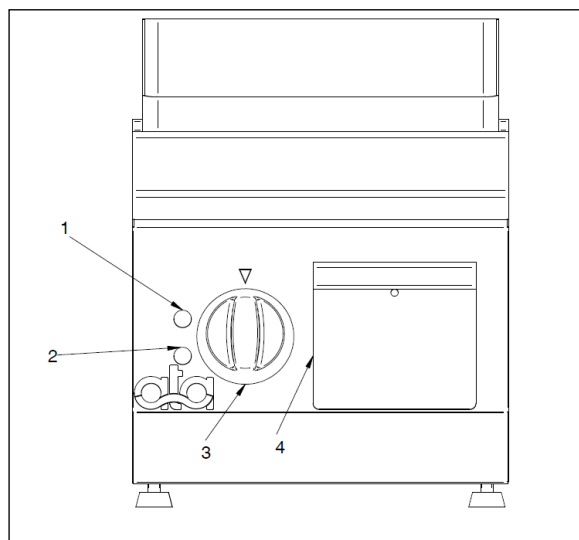
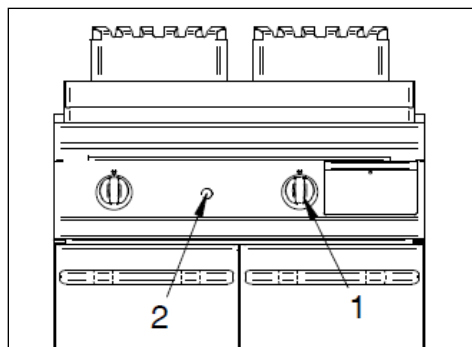


Fig. – Abb. 13 : Istruzioni uso (Fry top elettrici)\ Instructions d'utilisation (Fry top a électriques)\ Instruction for use (Electric fry tops)\ Elektrische (Griddleplatten) \ Instrucciones de uso (Fry top a eléctricos)

Fig. – Abb. 14 : Sostituzione termocoppia e candela di accensione (Fry top a gas)\

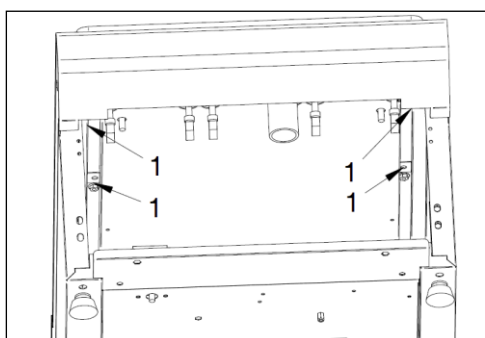
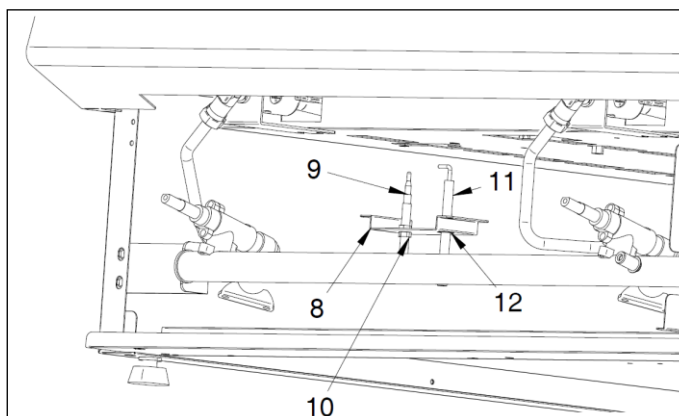


Fig. – Abb. 15 :Sostituzione delle resistenze \ Changement du Résistances Substituting the Elements \ Austausch der Widerstände \ Cambio motor del Resistencias

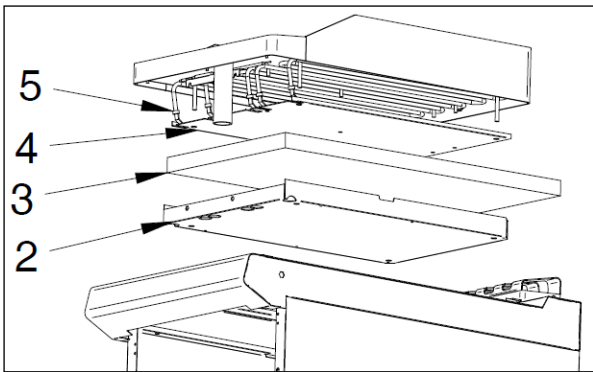






Fig. – Abb. 16: Sostituzione delle resistenze \ Changement du Résistances Substituting the Elements \ Austausch der Widerstände \ Cambio motor del Resistencias



(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 [mm2]	Piastra liscia	Piastra rigata	Piastra ½ liscia ½ rigata
K6GFL05TT	Fry top gas ½ modulo Top	300x600x440	4	A1	0,315	0,423	8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
K6GFL10TT	Fry top gas 1 modulo Top	600x600x440	8	A1	0,630	0,846	16	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
K6GFR05TT	Fry top gas ½ modulo Top	300x600x440	4	A1	0,315	0,423	8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	x	-
K6GFR10TT	Fry top gas 1 modulo Top	600x600x440	8	A1	0,630	0,846	16	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	x
K6EFL05TT	Fry top elett. ½ modulo Top	300x600x390	-	-	-	-	-	-	3.6	230 1	50/60	3x4	x	-	-
K6EFL10TT	Fry top elett. 1 modulo Top	600x600x390	-	-	-	-	-	-	7.2	400 3N	50/60	5x2,5	x	-	-
K6EFR05TT	Fry top elett. ½ modulo Top	300x600x390	-	-	-	-	-	-	3.6	230 1	50/60	3x4	-	x	-
K6EFR10TT	Fry top elett. 1 modulo Top	600x600x390	-	-	-	-	-	-	7.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	x

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI
(I, PT, SI – CAT. II_{2H3+}, II_{2H3B/P} 29 mbar)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	By-Pass	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE FRY TOP ½ modulo						
Gas naturali Metano (G20)	4	1.70	150	 1/2 giro	\	\
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	4	1.70	100	 1/4 giro	\	\
BRUCIATORE FRY TOP 1 modulo						
Gas naturali Metano (G20)	4,00x 2	1,70 x 2	150 x 2	 1/2 giro	\	\
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	4,00x 2	1,70 x 2	100 x 2	 1/4 giro	\	\

(Tabella 3) CARATTERISTICHE BRUCIATORI
(CH – CAT. II_{2H3B/P} 50 mbar)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	By-Pass	Iniettori pilota [N°]	Regolazione aria "x" [mm]
BRUCIATORE FRY TOP ½ modulo						
Gas naturali Metano (G20)	4	1.70	150	 1/2 giro	\	\
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						
BRUCIATORE FRY TOP 1 modulo						
Gas naturali Metano (G20)	4,00x 2	1,70 x 2	150 x 2	 1/2 giro	\	\
Gas Liquidi GPL (G30-G31)						

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. 4, 5 pag.3, 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. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile.

E' dotato di un rubinetto gas in sicurezza, che permette di regolare la temperatura tra il massimo ed il minimo; la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore. Le Versioni di larghezza 600 sono dotate di due zone di cottura separate, con comandi di regolazione indipendenti. L'accensione avviene per mezzo di un trasformatore a treno di scintille.

La piastra è in acciaio di grosso spessore. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di un bruciatore tubolare di acciaio, 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. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile.

È 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.

La piastra è in acciaio di grosso spessore. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste a diretto contatto della piastra.

PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Luogo (fig. 6 –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 50 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. 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 similari, 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 ½ 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. La morsettiera si trova dietro il cruscotto del top e si rende accessibile allentando le due viti che fissano il cruscotto, si ricorda che il cavo, prima di allacciarlo alla morsettiera, va fatto passare prima per il pressa cavo. ***Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.***

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 figura 7, pag.4.

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. 8 – pag. 4)

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 accensione a treno di scintille

Verificare che la scarica dell'elettrodo sia tale da innescare il bruciatore sempre, altrimenti controllare bene i collegamenti elettrici.

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

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 dalle tabelle 2, 3. Gli ugelli di ricambio vanno sempre richiesti in azienda.

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, sia al massimo, siano corretti. Rimane eventualmente da verificare la potenza.

Dopo procedere a modificare la targhetta tecnica (fig. 4, pag. 3) attaccando nella posizione **H** la targhetta relativa al nuovo gas fornita in dotazione nel kit.

Sostituzione ugello bruciatore (figg. 9, 10 - pag. 4)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si devono prima di tutto togliere le manopole (1), il cassetto raccogli sughii (2) e poi il cruscotto (3). Dopo aver liberato la zona di lavoro, allentare le viti che fissano la staffa di supporto del porta ugello (4), rimuovere il dado (5) ed il bicono (6), quindi svitare l'ugello dal porta ugello (7) con una chiave e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nelle tabelle 2 e 3. Rimontare l'ugello serrando bene. Dopo aver finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza in sequenza inversa.

Regolazione dell'aria primaria bruciatore

Il bruciatore non necessita di regolazione di aria primaria

Regolazione del minimo (fig. 11 – pag. 5)

Per il funzionamento a gas liquido, il By-Pass (1) deve essere avvitato secondo le tabelle 2 e 3. Mentre, per il funzionamento a gas metano si deve regolare il By-Pass (1) procedendo nel modo seguente: si legge nelle tabelle 2 e 3 (pag. 8) il valore della potenza al minimo e la si trasforma in l/h utilizzando il “metodo Volumetrico” descritto in precedenza; a questo punto si può mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni. Quando questa arriva a regime si dovrà regolare la portata del By-Pass secondo la lettura del contatore, girando in senso orario per ridurre il passaggio e in senso antiorario per aumentarlo. Finita la regolazione fissare la posizione del By-Pass con una goccia di vernice rossa adatta allo scopo.

ISTRUZIONI D'USO

Fry top gas (fig. 12 – pag. 5)

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 dell'accenditore(2) per accendere il bruciatore;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda; il tutto si può verificare dalla feritoia ricavata sul cruscotto;
- accendere il bruciatore principale posizionando la manopola in una delle posizioni tra il massimo ed il minimo

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di chiuso ●.

Fry top elettrico (fig. 13, pag.5)

Per accendere il Fry Top procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (3) del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata, le due lampade spia si accendono, la lampada spia verde (2) rimane sempre accesa per evidenziare la presenza di tensione, mentre quella arancione (1) 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 l'assistenza.

Alcuni malfunzionamenti e loro possibili soluzioni

<i>Tipo di guasto</i>	<i>Possibile soluzione</i>
Il bruciatore si spegne dopo avere rilasciato la manopola di accensione	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.12• Verificare che la termocoppia venga investita bene dalla fiamma che esce dal bruciatore• Premere con decisione, nella posizione corretta la manopola del gas• Sostituzione della termocoppia• Controllare che il gruppo magnetico del rubinetto non sia ossidato• Verificare il rubinetto del gas
Il bruciatore principale non si accende	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.12• Verificare che gli ugelli siano liberi• Verificare che il bruciatore abbia i fori liberi• Verificare che la condotta del gas non sia ostruita

Il bruciatore principale non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che gli ugelli montati siano quelli della tabella • Verificare il rubinetto del gas
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che la pressione di alimentazione sia quella della tabella a pag.12 • Verificare che gli ugelli siano rispondenti a quanto riportato nella tabella 2, 3 • Verificare la valvola del gas
Assenza di riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della resistenza corrispondente - Controllare il termostato
Spia spenta	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare la tensione di alimentazione - Verificare lo stato della lampadina
Riscaldamento lento e/o insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> - 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 sughì (n.4 fig.13 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 al 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 idoneo 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 lo stato del cavo di alimentazione.
- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- 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.

Rubinetto in sicurezza (fig.9, pag.4)

Per sostituire il rubinetto si devono togliere le manopole, il cassetto raccogli sugh ed il cruscotto come esposto in fig. 9. Poi è necessario svitare in sequenza il bocchettone della conduttura che va al bruciatore, la termocoppia ed infine la briglia che lo tiene fissato alla rampa . Quindi sostituire il pezzo.

Termocoppia e candele di accensione (figg.9, 14, pag.4, 5)

Per sostituire la termocoppia e/o la candele di accensione del fry-top si devono togliere le manopole, il cassetto raccogli sugh ed il cruscotto (fig.9, pag.4) . Poi è necessario rimuovere la staffa (8) di supporto di termocoppia e candele, quindi è necessario svitare il raccordo (10) di fissaggio della termocoppia (9) alla staffa e svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto; per sostituire la candele è invece necessario svitare il raccordo (12) di fissaggio della candele (11) alla staffa (8) e disconnetterla dall'alimentatore. Una volta sostituiti i pezzi procedere a rimontare il tutto in sequenza inversa.

Resistenze (fig.15, 16 pag.5, 6)

Per sostituire le resistenze si devono togliere per prima cosa, le manopole, il cassetto raccogli sugh ed il cruscotto, poi si procede togliendo i dadi (1 fig.15) che fissano la piastra al piano; quindi si solleva la parte, e la si ribalta. Quindi si svitano le viti di fissaggio della copertura, si toglie la

copertura (2) stessa, l'isolamento (3), il carter di protezione (4) e si scollega la resistenza (5) da sostituire e la si estrae. Una volta sostituito il pezzo difettoso si rimontano tutti i componenti prestando attenzione a procedere in ordine inverso a quando descritto sopra

Componenti elettrici del frytop elettrico

Per sostituire il selettore, il termostato, le lampadine, la morsettiera ed il termostato di sicurezza del frytop elettrico, è necessario estrarre il cruscotto (fig.9, pag.4), 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







**FRY TOP A GAZ
FRY TOP ÉLECTRIQUES
SÉRIE 600**

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**







(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR-BE-LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. Gaz (B) [kW]	Type (A)	Consom- mation GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom- mation METHANE (G20) (C) [m ³ /h]	Air de combust. [m ³ /h]	Racc. gaz	Puiss. Elect. (E) [kW]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Type câble H07 RN-F [mm ²]	Plaque lisse	Plaque rainurée	Plaque ½ rainurée
K6GFL05TT	Fry top gaz ½ module Top	300x600x440	4	A1	0,315	0,423	8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
K6GFL10TT	Fry top gaz ½ module Top	600x600x440	8	A1	0,630	0,846	16	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
K6GFR05TT	Fry top gaz 1 module Top	300x600x440	4	A1	0,315	0,423	8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	x	-
K6GFR10TT	Fry top gaz 1 module Top	600x600x440	8	A1	0,630	0,846	16	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	x
K6EFL05TT	Fry top élect. ½ module Top	300x600x390	-	-	-	-	-	-	3.6	230 1	50/60	3x4	x	-	-
K6EFL10TT	Fry top élect. ½ module Top	600x600x390	-	-	-	-	-	-	7.2	400 3N	50/60	5x2,5	x	-	-
K6EFR05TT	Fry top élect. 1 module Top	300x600x390	-	-	-	-	-	-	3.6	230 1	50/60	3x4	-	x	-
K6EFR10TT	Fry top élect. 1 module Top	600x600x390	-	-	-	-	-	-	7.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	x

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU – CAT. II_{2E3P})

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 FRY TOP ½ module						
Gaz liquides GPL (G31)	4.00	1.70	100	 ¼ tour	\	\
Gaz naturels méthane (G20)						
Gaz naturels méthane (G25)	4.00	1.70	150	 ½ tour	\	\
Gaz naturels méthane (G25)	4.00	1.70	165	 ½ tour	\	tyrap
BRÛLEUR FRY TOP 1 module						
Gaz liquides GPL (G31)	4.00 x 2	1.70 x 2	100x2	 ¼ tour	\	\
Gaz naturels méthane (G20)						
Gaz naturels méthane (G25)	4.00 x 2	1.70 x 2	150x2	 ½ tour	\	\
Gaz naturels méthane (G25)	4.00 x 2	1.70 x 2	165 x 2	 ½ tour	\	tyrap

(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 FRY TOP ½ module						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	4.00	1.70	100	 ¼ tour	\	\
Gaz naturels méthane (G20)						
Gaz naturels méthane (G25)	4.00	1.70	150	 ½ tour	\	\
Gaz naturels méthane (G25)	4.00	1.70	165	 ½ tour	\	tyrap
BRÛLEUR FRY TOP 1 module						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	4.00 x 2	1.70 x 2	100x2	 ¼ tour	\	\
Gaz naturels méthane (G20)						
Gaz naturels méthane (G25)	4.00 x 2	1.70 x 2	150x2	 ½ tour	\	\
Gaz naturels méthane (G25)	4.00 x 2	1.70 x 2	165 x 2	 ½ tour	\	tyrap

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.*
- ***ATTENTION ! Ne refroidir pas la plaque de cuisson avec de l'eau très froide ou avec de la glace, car on risque de casser ou déformer la plaque même.***
- *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.*
- ***Il est recommandé de débrancher l'appareil du réseau électrique quand il n'est pas en fonction.***

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 leur 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+} (II_{2E3P} 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. 4, 5 – pages 3, 4) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve sur la partie interne du panneau de 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

Fry top à gaz

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

L'appareil est doté d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la puissance du minimum au maximum. La fonction de sécurité est obtenue par l'intermédiaire d'un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur. Les versions en largeur 600 ont deux zones de cuisson séparées avec commandes de réglage de la température indépendantes. L'allumage est obtenu parmi un transformateur à train d'étincelles.

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

Fry top électrique

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

L'appareil est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 150°C à 310°C. La sécurité est garantie par un thermostat de sécurité à réarmement manuel. Les versions en largeur 600 ont deux zones de cuisson séparées avec commandes de réglage de la température indépendantes.

La plaque est acier de grande épaisseur. Le chauffage est assuré par des résistances tubulaires.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 6 – page 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, si les parois près desquelles l'appareil est installé seraient en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 50 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. 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 concernant :

- 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 "A1" et ils 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 tableaux 2-3 (page 20). 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 polystyrène.

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 1/2 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 borniers de branchement se trouvent derrière le panneau de commande et il faudra dévisser les deux vis qui fixent le panneau de commande. Avant de le brancher aux borniers de branchement, il est nécessaire de faire passer le câble parmi le presse-câble. ***Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente ou par du personnel qualifié, afin d'éviter tout le risque.***

Il est aussi 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 ; il doit être homologué et avoir une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – page 19).

L'appareil doit en outre être raccordé au système ÉQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation. Elle est reconnaissable à la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 7 – page 4).

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courant de panne :

- Selon les normes, l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50 % ;
- Brancher 1 appareil par interrupteur.

Si l'appareil est longtemps en arrêt, il peut enclencher l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle en poussant l'interrupteur et en faisant chauffer l'appareil.

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 8 – page 4)

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 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	30	20	35
G31 (propane)	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 (page 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 de l'allumage au moyen de train d'étincelles

Vérifier que la décharge électrique de l'électrode puisse faire toujours allumer le brûleur. Dans le cas contraire, il est nécessaire de vérifier le branchement électrique.

Contrôle du réglage air primaire

Si on utilise du gaz méthane du type E, il est nécessaire de rajouter un tyrap pour fermer l'air primaire.

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.

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 (page 20). 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. 4, page 3) en collant en position **H** la fiche correspondant au nouveau gaz, fournie en dotation.

Changement du gicleur du brûleur (fig. 9, 10 – page 4)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer les commandes (1), le tiroir (2) et le panneau (3). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser les vis de fixation de la patte de suspension du porte-gicleur (4) ; retirer l'écrou (5) et le bécot (6). Dévisser le gicleur du porte-gicleur (7) avec une clé et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableaux 2-3 – page 20). 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

Si on utilise du gaz liquide ou du gaz méthane de type H, il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire du brûleur. Par contre, il est nécessaire d'installer un tyrap de réglage si on utilise du gaz méthane de type E.

Réglage du minimum (fig. 11 – page 5)

Pour le fonctionnement à l'aide au gaz liquide, le by-pass (1) doit être vissé selon les tableaux 2 – 3, page 20. Par contre, pour le fonctionnement au gaz méthane, il est nécessaire de régler le by-pass (1) en procédant comme suit: lire la valeur de la puissance au minimum comme indiquée dans les tableaux 2, 3 – page 20 et la transformer en l/h en appliquant la méthode volumétrique décrite plus haut. Ensuite, allumer l'appareil en suivant les instructions prévues à cet effet. Une fois que l'appareil se trouve à régime de fonctionnement, régler le débit du by-pass sur la base de la lecture du compteur, tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire le débit et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'augmenter. Une fois le réglage effectué, fixer la position du by-pass à l'aide d'une goutte de peinture rouge prévue à cet effet.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Fry top à gaz (fig. 12 – page 5)

Pour allumer le brûleur du fry top, 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 (2) pour allumer le brûleur;
- Maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple; il est possible de contrôler le brûleur à travers l'ouverture sur le panneau frontal;
- Allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur une des positions du maximum au minimum.

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position de fermeture ●.

Fry top électrique (Fig. 13 – page 5)

Pour allumer le fry top, procéder comme suit:

- Amener la commande du thermostat (3) dans la position correspondant à la température souhaitée; les deux témoins doivent s'allumer : le témoin vert reste constamment allumé pour indiquer la présence de tension, tandis que le témoin orange s'éteint une fois que la plaque a atteint la température programmée.

Pour éteindre l'appareil, ramener la commande dans 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 ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 25.- Vérifier que les gicleurs ne soient pas obstrués.- Vérifier que les trous du brûleur ne soient pas obstrués.- Vérifier que le tuyau du gaz ne soit pas obstrué.- Vérifier que les gicleurs installés soient ceux marqués dans les tableaux 2-3.- Vérifier le robinet à gaz.
Le brûleur s'éteint après avoir lâché le bouton d'allumage	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 25.- Vérifier que le thermocouple soit bien enveloppé par la flamme sortant du brûleur.- Appuyer avec décision la commande à gaz dans la bonne position.- Remplacer le thermocouple

	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que le groupe magnétique du robinet ne soit pas oxydé - Vérifier le robinet à gaz.
Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que la pression d'alimentation soit celle du tableau à la page 25. - Vérifier que les gicleurs installés soient correspondants aux tableaux 2-3 - Vérifier le robinet à gaz.
Absence de chauffage	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la résistance correspondante - Contrôler le thermostat
Voyant éteint	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la tension d'alimentation - Vérifier l'état de la lampe
Chauffage lent et/ou insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

On recommande de vider de temps en temps le tiroir de récupération des graisses (n. 4 fig.13 à page 5), avant que la graisse sorte du trou du trop-plein placé sur la partie frontale du tiroir.

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 au 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.

Pendant le nettoyage de l'appareil n'utiliser pas de liquides inflammables.

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.

Robinet de sécurité (fig. 9, page 4)

Pour remplacer le robinet de sécurité, il est nécessaire de retirer les commandes, le tiroir de récupération des graisses et le panneau de commande comme indiqué à la figure 9. Ensuite, dévisser le raccord du tuyau du brûleur, le thermocouple et la bride de fixation à la rampe. Enfin, replacer la pièce.

Thermocouple et bougie d'allumage (figg. 9, 14, page 4, 5)

Pour changer le thermocouple et/ou la bougie d'allumage du fry top, il est nécessaire de retirer les commandes, le tiroir de récupération des graisses et le panneau frontal comme indiqué à la figure 9, page 4. Retirer la bride (8) de support du thermocouple et de la bougie d'allumage ; dévisser le raccord (10) du thermocouple (9) à la bride et dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet.

Par contre, pour changer la bougie d'allumage, il est nécessaire de dévisser le raccord (12) de fixation de la bougie (11) à la bride (8) et la débrancher de la boîte d'alimentation.

Une fois avoir changées les pièces, remonter toutes les pièces procédant à l'inverse.

Résistances (figg.15, 16 page 5, 6)


Pour changer les résistances, il est nécessaire de retirer les commandes, le tiroir de récupération des graisses et le panneau frontal. Retirer les écrous (1 fig.15) qui bloquent la plaque au plan de travail ; soulever ensuite la partie de la plaque et la tourner. Dévisser les vis de fixation de la couverture ;

retirer cette dernière (2), le matériau isolant (3) et le carter de sécurité (4). Débrancher la résistance (5) à changer et la retirer. Une fois avoir changée la pièce, remonter toutes les pièces procédant à l'inverse.

Composants électriques du fry top électrique

Pour remplacer le bouton, le thermostat, les lampes, le boîtier de connexion et le thermostat de sécurité du fry top électrique, dévisser les vis de fixation du tableau, déplacer-le (fig.9, page 4), 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 schéma 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 différenciés 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 élect(ron)iques.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIAÉES 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.



**GAS GRIDDLE PLATES
ELECTRIC GRIDDLE PLATES
600 SERIES**

**INSTALLATION, USE
AND MAINTENANCE**



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 LxPxH [mm]	Gas Output (B) [kW]	Type (A)	Consumption LPG (G30) (D) [Kg/h]	Consumption METHANE (Natural) (G20)(C) [m3/h]	Aria for comb. [m3/h]	Gas fitting	Elect. Pot. (E) [kW]	Tension (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable type H07 RN-F [mm2]	Smooth hotplate	Ridged hotplate	½ Ridged hotplate
K6GFL05TT	½ module Top Fry top gas	300x600x440	4	A1	0,315	0,423	8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
K6GFL10TT	1 module Top Fry top gas	600x600x440	8	A1	0,630	0,846	16	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
K6GFR05TT	½ module Top Fry top gas	300x600x440	4	A1	0,315	0,423	8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	x	-
K6GFR10TT	1 module Top Fry top gas	600x600x440	8	A1	0,630	0,846	16	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	x
K6EFL05TT	½ module Top Fry top elect.	300x600x390	-	-	-	-	-	-	3.6	230 1	50/60	3x4	x	-	-
K6EFL10TT	1 module Top Fry top elect.	600x600x390	-	-	-	-	-	-	7.2	400 3N	50/60	5x2,5	x	-	-
K6EFR05TT	½ module Top Fry top elect.	300x600x390	-	-	-	-	-	-	3.6	230 1	50/60	3x4	-	x	-
K6EFR10TT	1 module Top Fry top elect.	600x600x390	-	-	-	-	-	-	7.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	x



(Table 2) 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]
FRY TOP BURNER ½ module						
Natural Methane gas (G20)	4.00	1.70	150	 ½ turn	\	\
FRY TOP BURNER 1 module						
Natural Methane gas (G20)	4,00x 2	1,70 x 2	150 x 2	 ½ turn	\	\



(Table 3) 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]
FRY TOP BURNER ½ module						
Liquid Gas PLG (G31)	4.00	1.70	100	 ¼ turn	\	\
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid Gas PLG (G31)	4,00x 2	1,70 x 2	100 x 2	 ¼ turn	\	\



(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]
FRY TOP BURNER ½ module						
Liquid Gas PLG (G31)	4.00	1.70	100	 ¼ turn	\	\
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid Gas PLG (G31)	4,00x 2	1,70 x 2	100 x 2	 ¼ turn	\	\



(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]
FRY TOP BURNER ½ module						
Liquid Gas PLG (G31)	4.00	1.70	95	 ¼ turn	\	\
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid Gas PLG (G31)	4,00x 2	1,70 x 2	95 x 2	 ¼ turn	\	\



(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]
FRY TOP BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4.00	1.70	100	 ¼ turn	\	\
Natural Methane gas (G20)						
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4,00x 2	1,70 x 2	100 x 2	 ¼ turn	\	\
Natural Methane gas (G20)						



(Table 7) BURNER FEATURES (GB, IE, GR, ES - 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]
FRY TOP BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4.00	1.70	100	 ¼ turn	\	\
Natural Methane gas (G20)						
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4,00x 2	1,70 x 2	100 x 2	 ¼ turn	\	\
Natural Methane 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]
FRY TOP BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4.00	1.70	95	 ¼ turn	\	\
Natural Methane gas (G20)						
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4.00 x 2	1.70 x 2	95 x 2	 ¼ turn	\	\
Natural Methane 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]
FRY TOP BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4.00	1.70	100	 ¼ turn	\	\
Natural Methane gas (G20)						
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4,00x 2	1,70 x 2	100 x 2	 ¼ turn	\	\
Natural Methane gas (G20)						

(Table 10) BURNER FEATURES (NL - CAT. II_{2L3B/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]
FRY TOP BURNER ½ module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4,00	1,70	100	 ¼ turn	\	\
Natural Methane gas (G25)						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4,00	1,70	155	 ½ turn	\	Ty-rap
Natural Methane gas (G25)						
FRY TOP BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4,00x 2	1,70 x 2	100 x 2	 ¼ turn	\	\
Natural Methane gas (G25)						
Liquid gas LPG (G30-G31)	4,00x 2	1,70 x 2	155 x 2	 ½ turn	\	Ty-rap
Natural Methane 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 electric griddle is equipment suitable to grill meat, fish, vegetables, eggs, farinaceous food.*
- *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.*
- **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.*
- *Before connecting the appliance make sure that the plate specifications correspond to the gas and electrical supply.*
- **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 Methane (G20- G25) of 20/25 mbar. The data plate (fig. 4, 5 – p. 3, 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.

DESCRIPTION OF APPLIANCES

Gas fry-top

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

It is provided with a safety gas cock, which enables the user to regulate the output from maximum to minimum. Safety is ensured by a thermocouple kept active by the flame of the burner. 600-wide versions are provided with two separate cooking areas, with independent temperature regulating controls. The appliance is switched on by means of a transformer with electric spark ignition.

The cooking plate is made of thick steel. Heating is achieved by means of a steel tubular burner, suitable for proper functioning at the high temperatures to which it is exposed.

Electric fry-top

Sturdy structure in steel placed on four feet which make it possible to regulate the height. 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 150° C to 300° C inclusive. Safety is ensured by means of a manually activating safety thermostat. 600-wide versions are provided with two separate cooking areas, with independent temperature regulating controls.

The cooking plate is made of thick steel. Heating is achieved by means of tubular heating elements.

PROVISIONS FOR INSTALLATION

Place (fig. 6 – p. 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 50 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

Type "A1" gas appliances

The appliances are type A1 gas appliances and it is not necessary to connect them directly to an evacuation pipe for combustion products. The products of combustion, however, have to be directed into suitable hoods or similar devices, connected to a reliably efficient chimney, otherwise directly outside. If these devices are not available, it is possible to use an extractor fan connected directly to external environment with a capacity no lower than what is stated in table 1. This value has to be increased with the air exchange necessary for the operators' well-being 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 ½ 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 power supply available corresponds to the voltage the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The terminal blocks are situated behind the instrument board and they can be removed unscrewing the 2 screws that fix the support. Before connecting the cable to the terminal blocks, it is necessary to let it pass through the cable gland. **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, the efficiency of the earth connection must be checked, and also that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, and that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance and is at least type H07 RN-F. **As in international provisions, before installing the appliance a unipolar device must be installed with a contacts opening of at least 3mm which must not interrupt the YELLOW-GREEN earth wire.** The device must be installed near the appliance, it must be approved and have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance must be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable and is identified by a label with the symbol shown on figure 6 (p. 3).

When using a safety switch for fault currents, the following should be observed:

- According to current legislation, this kind of appliances can have a leakage current of 1mA per kW of rated power input with no maximum. It should also be noted that all fault current protection switches available on the market have a current tolerance of less than 50%; therefore, a suitable switch should be chosen.
- Connect only one single appliance to each switch.

In some cases, after long periods of inactivity or with a new installation, it is possible that the appliance trips the safety switch when it is turned on. The reason for this is usually moisture in the insulation. The problem can be solved by a short pre-heating that bypasses the safety thermostat.

Checking gas tightness and pressure (fig. 8 – page 4)

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 (Methane)	20	17	25
G20 (Methane)*	25	20	30
G25 (Methane)	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

(*These gases belong to II_{2HS3B/P} category, which is used only in Hungary)

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 switching on by means of spark ignition system

Check that the electrical discharge of the electrode can always light on the burner. If not, check carefully the electric connections.

Checking regulation of primary air

If methane gas of type L is used, it is necessary to close the primary air by means of a ty-rap.

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

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 32÷35). 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. 4 – page 3) and place in the position **H** the sheet relevant to the new gas delivered as standard equipment.

Substituting the burner nozzle (fig.9, 10 – page 4)

In order to substitute the nozzle of the burner, remove the knobs (1), the drip pan (2), and the control panel (3). After clearing the work area, loosen the screws fixing the support bracket of the nozzle holder (4) and remove the nut (5) and the bicone (6). Unscrew the nozzle from the nozzle holder (7) by means of a spanner and replace it with a suitable nozzle for the type of gas used, shown in 2÷10 (pages 32÷35). Reassemble the nozzle tightening it well. When all this is done, replace the parts previously removed in other way round.

Regulating the burner primary air

If liquid gas or methane gas of type H is used, it is not necessary to regulate the primary air. On the contrary, if the methane gas of type L is used, it is necessary to install a regulating ty-rap.

Regulation at minimum (fig. 11 – p.5)

In order to function with liquid gas, the by-pass (1) has to be regulated as indicated in tables 2÷10 (pages 32÷35). On the other hand, while functioning with methane gas, the by-pass (1) has to be regulated in the following way: read the value of the minimum output in tables 2÷10 (pages 32÷35) and convert it into l/h using the "Volumetric method" previously described; at this stage the appliance can be started up, following the instructions. Then, it is necessary to regulate the by-pass capacity by reading the meter, turning it clockwise for reducing the flow and anti-clockwise for increasing it. After regulating, fix the by-pass position with a drop of red paint, suitable for this use.

INSTRUCTIONS FOR USE

Gas griddle plate (fig. 12 – page 5)

In order to switch on the burner of the appliance, proceed as follows:

- Turn the knob (1) from the OFF position ● into the on position ★ ;
- Press down to the bottom;
- Press the button of the lighter (2) to light the burner;
- Keep the knob pressed down until the thermocouple heats up: this can be checked through the slit in the control panel;
- Light on the main burner, positioning the knob in one of the possible positions between maximum and minimum.

In order to switch off the main burner, it is necessary to turn the knob the OFF position ●.

Electric fry top (fig. 13 – page 5)

In order to switch on the fry top, proceed in the following way:

- Turn the knob (3) of the thermostat into the position which corresponds to the cooking temperature desired; the two lights come on: the green light (2) stays on all the time to show that there is tension, whilst the orange one (1) goes off as soon as the plate reaches the desired temperature.

In order to switch off the plate turn the knob into the 0 position.

ATTENTION! Never leave the appliance unattended while in use. Never leave the plates switched on without anything 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 main burner does not light on	<ul style="list-style-type: none">• Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 39• Check that the nozzles of the burner are not blocked• Check that the burners have no blocked holes• Check that the gas pipe is not blocked• Check that the nozzles installed are in accordance to tables• Check the gas valve
The main burner lights off after loosening the igniter knob	<ul style="list-style-type: none">• Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 39• Check that the flame of the burner laps the thermocouple;• Press the gas knob in its correct position• Change the thermocouple• Check if the valve magnetic group is rusted• Check the gas valve
Slow and/or inadequate heating (gas appliance)	<ul style="list-style-type: none">• Check that gas inlet pressure is the same as that shown in table at page 39• Check that the nozzles installed are in accordance to tables 2÷11 (pp. 33÷36)• Check the gas valve
No heat	<ul style="list-style-type: none">- Check the power supply- Check the condition of the heating element- Check the thermostat
No indicator light	<ul style="list-style-type: none">- Check the power supply- Check the light bulb
Slow and/or insufficient heat (electric appliance)	<ul style="list-style-type: none">- 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 cut-off 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. 4 fig. 13 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 cut-off 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;
- 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 cut-off valve is closed.

Safety cock (fig. 9, page 4)

To replace the safety cock, it is necessary to remove the knobs, the drip pan and the control panel, as shown in figure 9. Next, it is necessary to unscrew the pipe union of the pipe which goes to the burner, the pipe union of the pilot burner pipe, the thermocouple and finally, the clamp of the ramp. Then substitute the part.

Thermocouple and the igniter plug (figg. 9, 14, page 4)

To replace the thermocouple and/or the igniter plug of the griddle plate, it is necessary to remove the knobs, the drip pan and the control panel (fig.9, page 4). Then remove the support bracket (8) of the thermocouple and igniter plug; unscrew the fixing union (10) of the thermocouple (9) to the bracket; unscrew the union of the thermocouple on the valve.

To replace the igniter plug it is necessary to unscrew the fixing union (12) of the igniter plug (11) to the bracket (8) and disconnect it from the feeder. Then change the part and replace the parts previously removed the other way round.


Heating elements (figg. 15, 16 pages 5, 6)

To replace the heating elements, it is necessary to remove the knobs, the drip pan and the control panel; remove the nuts (1 fig. 15) fixing the hotplate to the work top; lift the part and tilt it. Then unscrew the fixing bolts of the covering; remove the covering itself (2), the insulation (3) and the casing (4). Disconnect the heating element (5) to be replaced and take it out. Then change the part and replace the parts previously removed the other way round.

Electric components of the electric griddle plates

For the replacement of the selector, of the thermostat, of the safety thermostat, of the lamps, and of the main terminal board of the electric griddle plates, it is necessary to unscrew the fixing screws of the control board (fig. 9 at page 4) and 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.


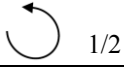

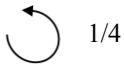
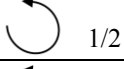

**GASBETRIEBENE GRIDDLEPLATTEN
ELEKTRISCHE GRIDDLEPLATTEN
SERIE 600**

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**

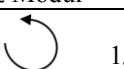



(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas- leist. (B) [kW]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (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]	Glatte platte	Gerillte Platte	½ Gerillte Platte
K6GFL05TT	Gas- Griddleplatte ½ Modul Tischgerät	300x600x440	4	A1	0,315	0,423	8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
K6GFL10TT	Gas- Griddleplatte 1 Modul Tischgerät	600x600x440	8	A1	0,630	0,846	16	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-
K6GFR05TT	Gas- Griddleplatte ½ Modul Tischgerät	300x600x440	4	A1	0,315	0,423	8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	x	-
K6GFR10TT	Gas- Griddleplatte 1 Modul Tischgerät	600x600x440	8	A1	0,630	0,846	16	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	x
K6EFL05TT	Elektr.Griddleplatte ½ Modul Tischgerät	300x600x390	-	-	-	-	-	-	3.6	230 1	50/60	3x4	x	-	-
K6EFL10TT	Elektr.Griddleplatte 1 Modul Tischgerät	600x600x390	-	-	-	-	-	-	7.2	400 3N	50/60	5x2,5	x	-	-
K6EFR05TT	Elektr.Griddleplatte ½ Modul Tischgerät	300x600x390	-	-	-	-	-	-	3.6	230 1	50/60	3x4	-	x	-
K6EFR10TT	Elektr.Griddleplatte 1 Modul Tischgerät	600x600x390	-	-	-	-	-	-	7.2	400 3N	50/60	5x2,5	-	-	x

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH – KAT. II_{2ELL3B/P}, II_{2H3B/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)	4.00	1.70	95	 1/4	\	\
Erdgase (G20)						
Erdgase (G25)	4.00	1.70	150	 1/2	\	\
Erdgase (G25)	4.00	1.70	165	 1/2	\	\
BRENNER GRIDDLEPLATTE 1 Modul						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	4,00 x 2	1,70 x 2	95 x 2	 1/4	\	\
Erdgase (G20)						
Erdgase (G25)	4,00x 2	1,70 x 2	150 x 2	 1/2	\	\
Erdgase (G25)	4,00x 2	1,70 x 2	165 x 2	 1/2	\	\

(Tabelle 3) BRENNEREIGENSCHAFTEN (CH – CAT. II_{2H3B/P} 50 mbar)

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchmesser Haupteinspritzventile [1/100 mm]	By-Pass	Zündbrenner-Einspritzventile [Nr.]	Luftregelung "x" [mm]
BRENNER GRIDDLEPLATTE ½ Modul						
Erdgase (G20)	4.00	1.70	150	 1/2	\	\
Flüssiggase GPL (G30-G31)						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	4.00	1.70	95	 1/4	\	\
BRENNER GRIDDLEPLATTE 1 Modul						
Erdgase (G20)	4,00x 2	1,70 x 2	150 x 2	 1/2	\	\
Flüssiggase GPL (G30-G31)						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	4,00x 2	1,70 x 2	95 x 2	 1/4	\	\

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 Paneele 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. Weiter dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- **ACHTUNG:** *die Kochplatte muss nicht plötzlich abgekühlt werden (zB Abkühlung durch Eis oder sehr kaltes Wasser.): Gefahr von Brüchen oder Verformungen der Platte selbst.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen*
- *Es wird empfohlen, das Gerät immer auszuschalten, wenn es nicht im Betrieb ist.*

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 ist jede Änderung (Zusatz) von Geräten im Küchenraum könnte das Gleichgewicht in der Einspeisung von Gas zu ändern, das bedeutet, die Geräte könnten mit einem niedrigeren Druck und Durchfluss geliefert werden und nicht positiv laufen.*

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. 4, 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 das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl.

Die Griddleplatte ist mit einem Sicherheitsgasventil ausgestattet, der die Temperatureinstellung ermöglicht; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird. Die Versionen mit Breite 600 verfügen über zwei getrennte Kochzonen mit voneinander unabhängigen Temperaturreglern. Die Zündung erfolgt mittels eines Elektro-Zündtrafo.

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

Elektrische Griddleplatte

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl.

Die Griddleplatte ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 150°C und 300°C ermöglicht, die Sicherheit des Geräts wird durch ein von Hand rückstellbares Sicherheitsthermostat gewährleistet.

Die Kochplatte besteht aus extrastarkem Edelstahl. Das Aufheizen erfolgt durch Panzerwiderstände im direkten Kontakt mit der Platte.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 6 – 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 100 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem 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 "Raumlufttechnische 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 (Saiten 50) 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 ½ 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 sich hinter der Bedienblende der Auflageplatte, indem die beiden Schrauben vom Träger gelockert werden; dann kann dieser und die Klemmleiste herausgezogen werden. ***Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.***

Weiters 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 allpolige 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. 10 dargestellten Symbol gekennzeichnet (Seite 5).

Bei Benutzung eines Fehlstrom-Sicherheitschalters 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-Sicherheitschaltern 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. 8 – Seite 4)

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	18	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 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.

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

Die Messung muss bei betriebltem Gerät durchgeführt werden.

Kontrolle des Elektro-Zündtrafos

Überprüfen Sie, daß die Elektrode den Brenner immer zünden kann, sonst sind alle Elektro-Anschlüsse zu überprüfen.

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

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, 3 ersichtlich. Die Düsen des Brenners müssen vom Hersteller geliefert werden.

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.

Modifizieren Sie den Typenschild (Abb. 4, S. 3), indem an der Stellung **H** der Aufkleber der neuen Gaseinspeisung aus dem Zubehör aufgeklebt wird.

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb.9, 10 – Seite 4)

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), die Regulierbuchse (5) und die Bicone (6) vollständig lösen, die Düse (7) mit einem Schlüssel heraus-schrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – 3). Die Düse gut festschrauben. Nach Beendigung aller Arbeiten die vorher entfernten Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners

Der Brenner braucht keine Regelung der Primärluft.

Regulierung des kleinsten Flamme (Abb. 11 – Seite 15)

Für den Betrieb mit Flüssiggas muss der By-Pass (1) laut der Tabelle 2 und 3 ganz hineingeschraubt. Für den Betrieb mit Erdgas hingegen muss der By-Pass (1) auf die folgende Art und Weise reguliert werden: in der Tabelle 2 und 3 (Seite 8) den Wert der Mindestleistung ablesen und unter Verwendung der vorher beschriebenen "Volumetrischen Methode" in l/h umwandeln; zu diesem Zeitpunkt kann das Gerät gemäß den Anweisungen in Betrieb genommen werden. Wenn sich das Gerät in Betrieb befindet, muss die Leistung des By-Pass nach den Angaben des Zählers geregelt werden, wobei er zur Verminderung des Durchflusses im Uhrzeigersinn und zur Erhöhung des Durchflusses gegen den Uhrzeigersinn zu drehen ist. Nach beendeter Regelung ist die Position des By-Pass mit einem Tropfen geeigneten roten Lack zu markieren.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Gasbetriebene Griddleplatte (Abb. 12 –Seite 5)

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 Zündknopf (2) drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt; dieser Vorgang kann durch den, auf der Bedienblende angebrachten Schlitz überprüft werden;
- den Hauptbrenner durch Drehen des Schalters auf eine der zur Verfügung stehenden Positionen einschalten.

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

Elektrische Griddleplatte (Abb. 13 – Seite 5)

Beim Anzünden der Griddleplatte ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter (3) des Thermostats auf die gewünschte Kochtemperatur stellen, die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Lampe (2) leuchtet ständig, um die vorhandene Spannung anzuzeigen, während die orange Kontroll-Lampe (1) 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 löscht sich nach dem Drehen des Zündschalters	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle (Seite 52) 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle (Seite 52) 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	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, daß der vorhandene Gas-Druck mit dem Druck entspricht, wie in der Tabelle auf der Seite 52 angezeigt - Prüfen Sie, ob die vorhandenen Düsen mit den Angaben der Tabelle 2 und 3 entsprechen - Prüfen Sie den Gasventil
Keine Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> - Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen - Den Wahlschalter überprüfen.
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> - Die Speisespannung überprüfen - Den Zustand der Glühlampe überprüfen
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Edelstahl beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Es wird empfohlen, von Zeit zu Zeit die Schublade (Nr. 4 Abb.13 S. 5) zu entleeren, schon bevor das Fett aus dem Überlaufrohr auf der Vorderseite der Schublade herauskommt.

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: keine Materialien, Reinigungsmittel mit Chlor oder seinen Derivaten verwenden.

Um alle Spuren von Kalkstein zu entfernen nicht Präparationen verwenden enthaltendes Salz oder Schwefelsäure, im Handel erhältliche Produkte sind geeignet, oder alternativ in einer verdünnten Essigsäurelösung verwendet werden.

Nicht für die Reinigung von Brennstoffen Flüssigkeiten Geräte 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 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.

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. 12, 18, 19 – Seite 5, 6)

Um die Widerstände auszutauschen, sind zuerst die Drehschalter, die Fettauffangschale und die Bedienblende gemäß Abbildung 12 (Seite 5) zu entfernen. Anschließend die Blockierbleche der Platte und jene der Thermostatkugel abnehmen; nun die Vorderseite der Platte um circa 5 cm hochheben, leicht nach vorne ziehen, damit der Blockierhebel auf der Rückseite der Platte gelöst wird und dann die Platte nach rechts kippen. Nun die Befestigungsschrauben der Abdeckung (2) lösen, die Abdeckung (3) entfernen und die Schrauben (4) des auszutauschenden Widerstands losschrauben. Jetzt den Widerstand herausziehen.

Im Falle der abgesenkten Griddleplatte sind die Befestigungsschrauben der Abdeckung (3) zu lösen und die verschiedenen Teile von der Vorderseite des Geräts aus herauszuziehen.

Elektrische Komponenten der Elektro-Griddleplatte

Um den Regler, das Thermostat, die Lampen, das Klemmbrett und das Sicherheitsthermostat, müssen die Befestigungsschrauben der Instrumententafel (Abb. 9 S. 4)) entfernt werden. 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 AUSSCHLISSLICH 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.