

MOD.		FTL4G9	FTL4FG9	FTR4G9	FTR4FG9	FTC4G9	FTC4FG9	FTL8G9	FTL8FG9	FTR8G9	FTR8FG9	FTC8G9	FTC8FG9
Dimensioni esterne, External dimensions, Außenmaße, Внешние Размеры, Dimensions extérieures, Dimensiones externas.	H	270	900	270	900	270	900	270	900	270	900	270	900
	L	400		400		400		800		800		800	
	P	900		900		900		900		900		900	
Potenza installata, Installed power, Nennleistung, Установл. Мощность, Puissance in stallée, Potencia instalada.	kW	8		8		8		8 + 8		8 + 8		8 + 8	
G Attacco gas - Gas inlet connection - Gasanschluss - Контакт газа - Arrivée gaz - Entrada gas								G-ISO 7/1 - 1/2" ISO 228/1 - (DK)					
N Morsetto equipotenziale - Unipotential earthing connection - Potentialausgleich - Эквипотенц. Клеммная коробка - Vis équipotentiel - Tornillo equipotencial													

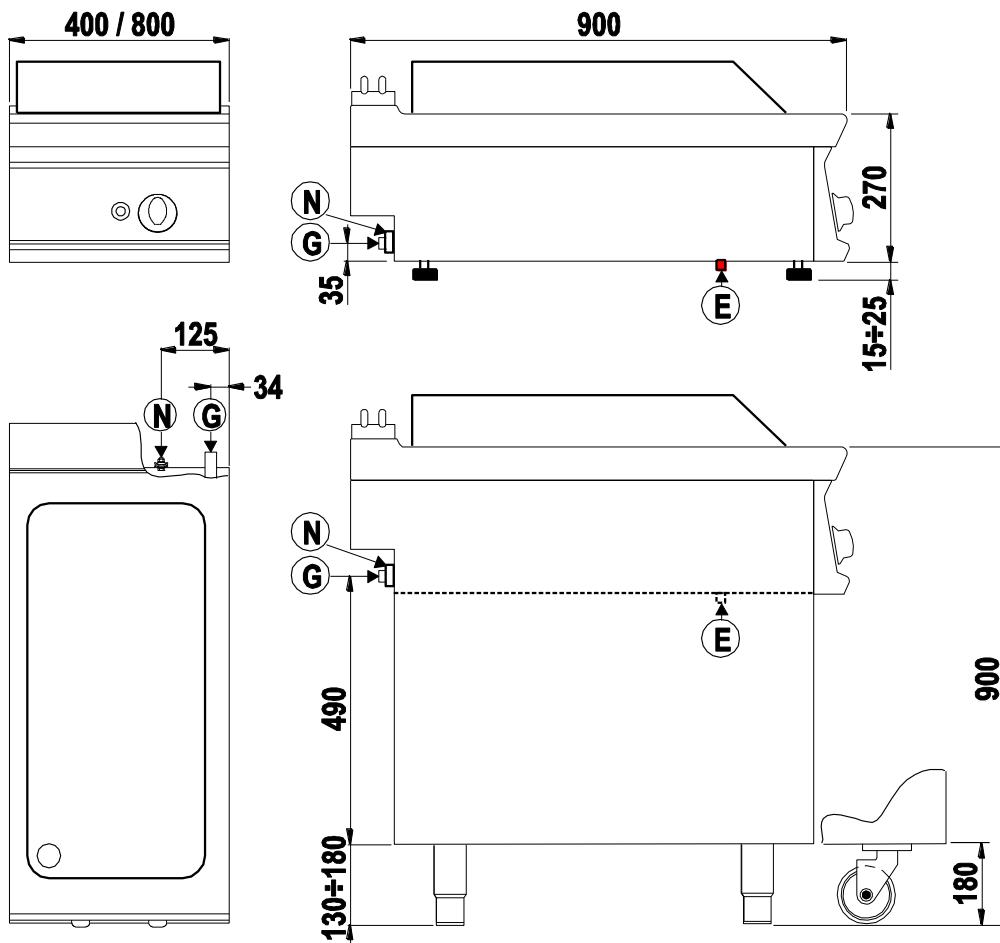


Fig.1 – Abb.1 – рис.1

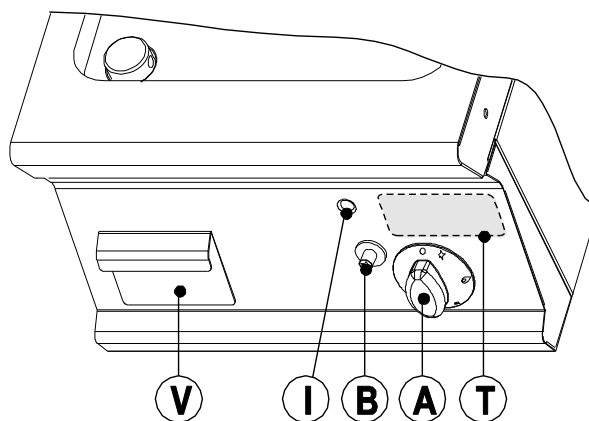


Fig.2 – Abb.2 – рис.2

Mod. FTL../FTR..

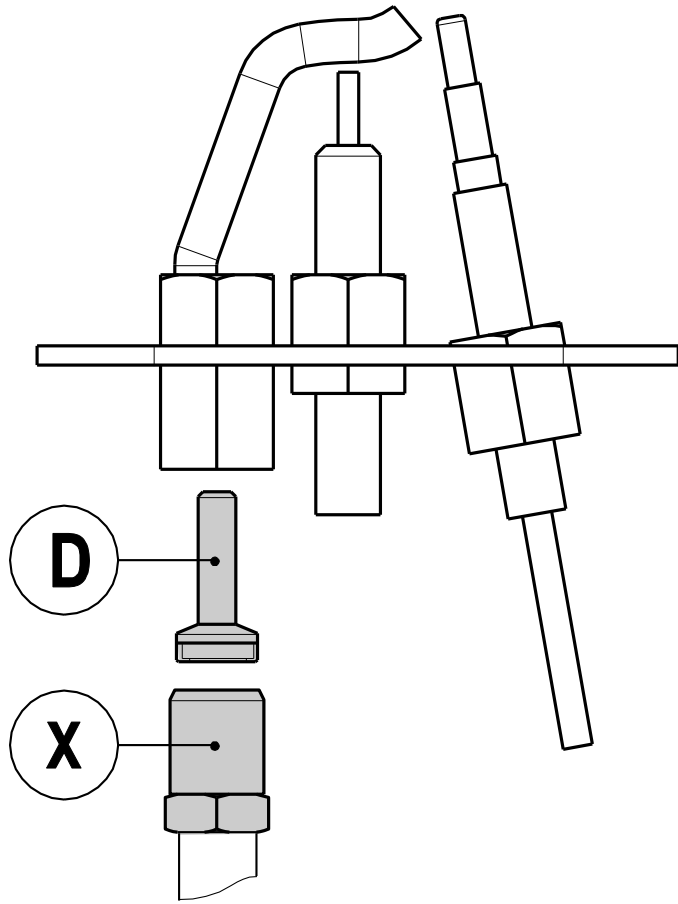


Fig.3 – Abb.3 – рис.3

Mod. FTC

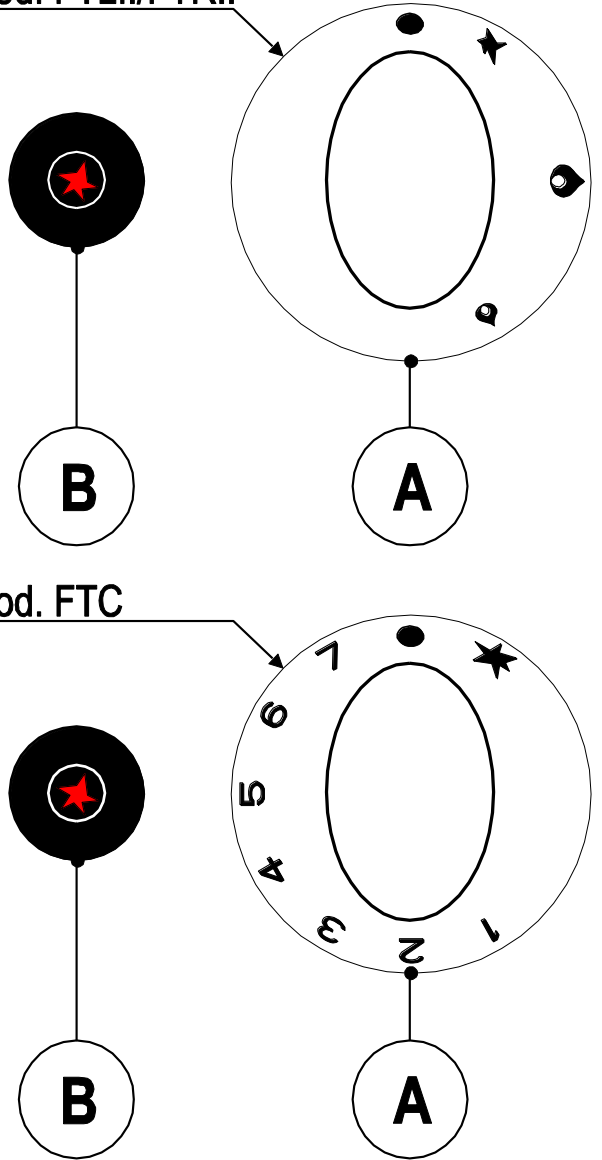


Fig.4 – Abb.4 – рис.4

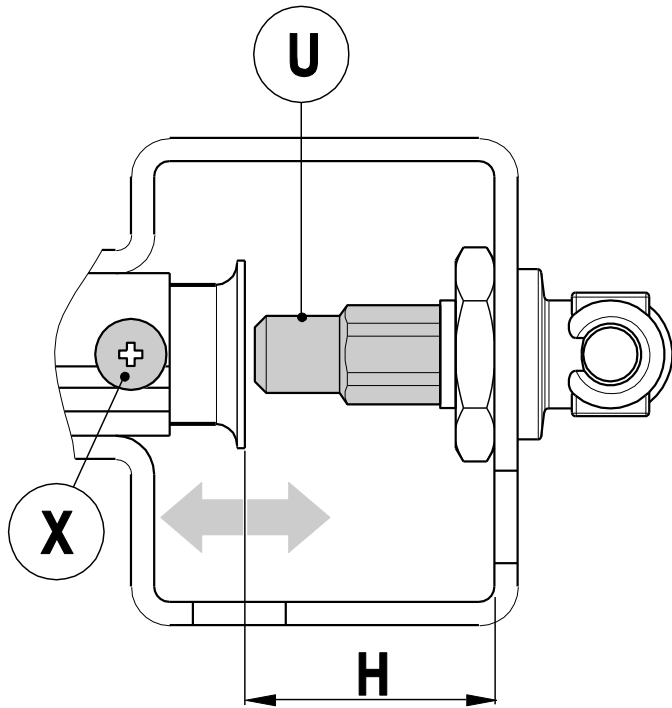


Fig.5 – Abb.5 – рис.5

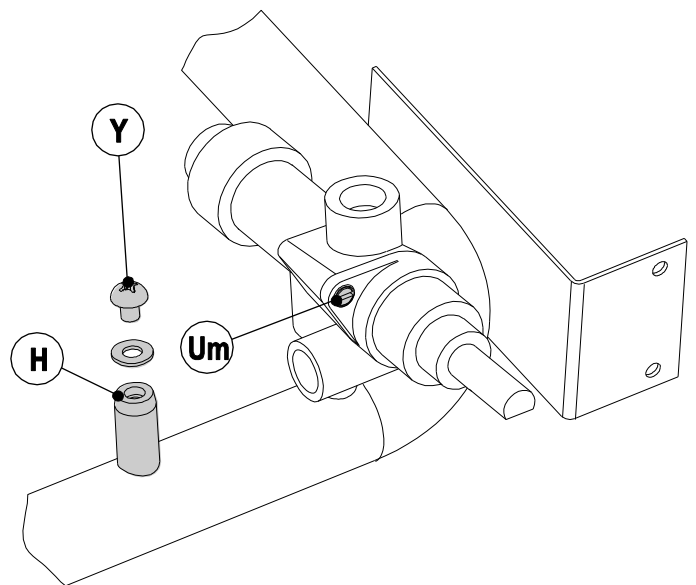


Fig.6 – Abb.6 – рис.6 (FTL..G9 – FTR..G9)

T1. Tabella ugelli - Düsentabelle - Nozzle table - Tableau des injecteurs - Tabla de los inyectores- Таблица форсунок

CATEGORIA (Kat.;Cat;Kar.)	P [mbar]	GAS	Dim 1/100 mm	Bruciatore (Brenner, burner, brûleur, quemador)		
				8 kW	8 + 8 kW	
2E;2E+;2H	20	G20	▲ MAX	210	2 × 210	▲ - Brennerdüse - Burner nozzle - Injecteur du brûleur - Inyectores de los quemadores - Максимальная поз.
			▼ MIN	REG.	REG.	
			□ PILOTA	27	2 × 27	
			H [mm]	25	25	
3+;3B/P+	28-30/37	G30/G31	▲ MAX	140	2 × 140	▼ - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulación del mínimo - Минимальная поз.
			▼ MIN	110	2 × 110	
			□ PILOTA	14	2 × 14	
			H [mm]	30	30	
3B/P	50	G30/G31	▲ MAX	125	2 × 125	□ - Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto -Пламя.
			▼ MIN	100	2 × 100	
			□ PILOTA	14	2 × 14	
			H [mm]	30	30	
2LL	20	G25	▲ MAX	235	2 × 235	H - Aria primaria - Primärluft Abstand - Primary air - Air primaire distance - Aire primario -Первичный воздух.
			▼ MIN	REG.	REG.	
			□ PILOTA	27	2 × 27	
			H [mm]	25	25	
2L	25	G25	▲ MAX	225	2 × 225	
			▼ MIN	REG.	REG.	
			□ PILOTA	27	2 × 27	
			H [mm]	25	25	
2S	25	G25.1	▲ MAX	225	2 × 225	
			▼ MIN	REG.	REG.	
			□ PILOTA	27	2 × 27	
			H [mm]	25	25	

Cat. (kat.)	P	Paese (land - country - pays - país)
I2E	20 mbar	LU,PL
I2E+	20/25 mbar	BE
I3+	28-30/37 mbar	BE,LU
I3B/P	28-30 mbar	NL,NO,CY,MT
I 2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE,FR
I 2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
I 2H3+	20, 28-30/37 mbar	ES,GB,GR,IE,IT,PT,SK
I 2H3B/P	20, 28-30 mbar	BG,DK,EE,FI,LV,LT,CZ,SE,SI
I 2H3B/P	20, 50 mbar	AT,CH
I 2L3B/P	25, 28-30 mbar	NL
I 2S3B/P	25, 30 mbar	HU
I 2S3B/P	25, 50 mbar	HU

		FT_4_G9		FT_8_G9	
		MIN	MAX	MIN	MAX
		kW			
Consumo *	Metano (G20) - (Hi = 9.45 kWh/m ³) m ³ /h	4	8	4 + 4	8 + 8
	Metano (G25)-(G25.1) - (Hi = 8.13 kWh/m ³) m ³ /h	0.42	0.85	0.85	1.69
	GPL (G30) - (Hi = 12.68 kWh/kg) kg/h	0.49	0.98	0.98	1.97
		0.32	0.63	0.63	1.26

* Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Consumo de gas

FRYTOP A GAS

Avvertenze Generali

L'apparecchio descritto nel presente libretto è costruito nel rispetto dei requisiti delle norme **UNI EN 203** e **UNI EN 437**.

L'installazione deve essere eseguita a cura di personale qualificato, secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese ed in conformità alle presenti istruzioni.

Quest'apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti.

Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti.

Per un corretto uso rispettare sempre le seguenti avvertenze:

- L'apparecchio dev'essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza.
- Destinato ad uso professionale da parte di personale qualificato.
- Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per permettere l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.



Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o malfunzionamento.

Prestare attenzione durante il funzionamento poiché le superfici di cottura sono molto calde.



Nei modelli **FTL..** e **FTR..** la piastra raggiunge la temperatura massima di **~330°C**.

Nel modello **FTC..** la piastra raggiunge la temperatura massima di **~300°C**.

Caratteristiche dell'apparecchio

Il presente libretto d'istruzioni per l'installazione ed uso si riferisce ai frytop gas della categoria **I12H3+**.

La targhetta matricola "T" (fig.2) in poliestere autoadesivo si trova dietro al pannello portacomandi (all'interno dell'apparecchio).

Essa contiene i seguenti dati, come per es.:

Modello:	FT 4 G9	
Numero di serie:	xxxxxx	
Categoria:	I12H3+	
Anno di fabbricazione:	xxx	
Portata termica nominale:	8 kW	
Tipo di costruzione:	A1	
Base di prova:	UNI EN 203	
Pressione di collegamento:	G30	28-30/37 mbar
	G20	20 mbar
Consumo:	G30	0.63Kg/h
	G20	0.85m ³ /h

La targhetta supplementare è in poliestere autoadesivo ed è applicata vicino alla targhetta matricola, essa contiene tutte le informazioni sulla predisposizione dell'apparecchio. L'apparecchio **FTL/R/C4_G9** è dotato di un bruciatore e una rampa per il collegamento del gas. L'apparecchio **FTL/R/C8_G9** è dotato di due bruciatori e una rampa per il collegamento del gas. L'attacco per il collegamento alla rete del gas "G" (fig.1) corrisponde alle prescrizioni ISO 7/1 e ISO 228/1 (DK) con attacco $\varnothing \frac{1}{2}$ ", esso è situato nella parte posteriore della macchina.

La struttura dell'apparecchio è d'acciaio inox, i bruciatori sono d'acciaio ed inoltre le apparecchiature "freestanding" sono dotate di piedini regolabili in altezza.

La condotta principale del gas è d'acciaio zincato. Le condutture di collegamento dal rubinetto al bruciatore sono in rame.



Interporre tra l'apparecchio e la rete di distribuzione gas un rubinetto d'intercettazione.

Collegamento alla rete gas



Prima di procedere all'installazione dell'apparecchiatura è indispensabile farsi rilasciare dall'ente erogatore del gas il nullaosta all'installazione, raffrontare poi i dati relativi alle predisposizioni dell'apparecchiatura (targhetta caratteristiche) con l'erogazione in loco.

Togliere l'imballo dall'apparecchiatura, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un idoneo solvente. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le norme vigenti (per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo "ECOLOGIA E AMBIENTE").

Prima di collegare l'apparecchio alla rete del gas, controllare sulla targhetta matricola che l'apparecchio sia predisposto e collaudato per il tipo di gas disponibile. Qualora il tipo di gas riportato in targhetta non corrispondesse al tipo di gas disponibile, consultare il paragrafo "TRASFORMAZIONE ED ADATTAMENTO".

Il collegamento alla rete di distribuzione del gas deve avvenire con tubi metallici, di diametro adeguato e con interposizione di un rubinetto d'intercettazione omologato. Se vengono impiegati tubi flessibili, questi devono essere di acciaio inossidabile secondo le norme vigenti. Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norma di sicurezza UNI-CIG 8723, legge nr.46 del 5 marzo 1990 e circolare nr.68.
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio.
- Norme antinfortunistiche vigenti.
- Prescrizioni antincendio.
- Relative norme CEI.

L'apparecchiatura è inoltre dotata di morsetto equipotenziale ∇ "N" (fig.1) posizionato nella parte posteriore.

L'apparecchio può essere installato da solo o in batteria.

Rispettare la distanza minima di 80mm tra apparecchiatura ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisori, mobili da cucina o apparecchiature adiacenti.

Le superfici delle pareti a contatto con l'apparecchiatura dovranno essere rivestite in materiale isolante termico di tipo non combustibile.

Ad installazione avvenuta procedere al controllo di tenuta dei raccordi per eliminare eventuali perdite; si consiglia l'utilizzo di prodotti a base schiumosa non corrosiva, tipo spray cerca fughe.

Durante la prova di tenuta non usare fiamme libere!



Il costruttore non si assume nessun impegno di garanzia per danni che accadessero a causa dell'inosservanza delle istruzioni d'installazione d'uso, o d'utilizzo improprio. Non si assume inoltre alcun impegno di garanzia per un allacciamento non eseguito in conformità alle norme vigenti e le prescrizioni antincendio.

Evacuazione dei gas incombusti

Quest'apparecchio appartiene al tipo di costruzione (A1), esso non necessita quindi di collegamento ad un camino.

Controllo della pressione

La pressione di rete dovrà rispettare quanto segue.

GPL	AMMESSO	Tra 20/25 e 35/45 mbar
	NON AMMESSO	Inf. a 20/25 sup. a 35/40 mbar
METANO H	AMMESSO	Tra 17 e 25 mbar
	NON AMMESSO	Inf. a 17 e sup. di 25 mbar


Qualora la pressione di rete sul posto d'installazione non sia come sopra riportato, avvisare l'ente preposto alla distribuzione e non procedere alla messa in funzione prima che la causa non sia stata individuata ed eliminata.

La pressione di rete è rilevabile con un manometro ad U (definizione min. 0.1 mbar), collegabile alla presa di pressione "H" (fig.6) dietro il cruscotto.

1. Rimuovere il cruscotto portacomandi.
2. Togliere la vite e rondella di tenuta (fig.6) dalla presa di pressione e collegare il manometro.
3. Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni accluse e controllare se la pressione misurata rientra nel campo delle pressioni ammesse.
4. Scollegare il manometro e riposizionare la vite e la rondella di tenuta nella presa di pressione.
5. Ristabilire la situazione iniziale.

Per la trasformazione da un tipo di gas ad un'altro, per es. da metano a GPL, si rende necessaria la sostituzione degli ugelli del bruciatore principale, del by-pass e del pilota. Tutti gli ugelli sono contrassegnati da un numero che indica il diametro in 1/100 e forniti in dotazione in un sacchetto.

Dopo ogni trasformazione o adattamento, sottoporre l'apparecchio ad una prova delle funzioni e aggiornare la targhetta supplementare in base alla trasformazione o adattamento effettuato.

 **Si raccomanda che tutti i lavori relativi all'allacciamento, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio siano eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed in osservanza di tutte le relative prescrizioni!**

Sostituzione ugelli e regolazione dell'aria

BRUCIATORE:

- Sfilare la manopola/e.
- Togliere il cruscotto dei comandi svitando le viti di fissaggio, localizzare il bruciatore.
- Sostituire l'ugello "U" (fig.5) con quello adatto al nuovo tipo di gas, vedi **T1 - tabella ugelli** nella sezione dati tecnici.

REGOLAZIONE ARIA:

- Svitare la vite di fissaggio "X" (fig.5) della boccola d'ogni bruciatore e regolare l'aria primaria muovendola fino alla distanza indicata nella **tabella ugelli** riferimento "H" (fig.5);

avvitare la vite di fissaggio e riportare il montaggio allo stato originale.

PILOTA:

- Sostituire l'ugello del pilota "D" (fig.3) dopo aver sfilato il dado di chiusura.

MINIMO (solo modelli FTR e FTL):

- Svitare e sostituire o regolare l'ugello by-pass del minimo "Um" (fig.6) in base alle indicazioni della **tabella ugelli T1** sezione **Dati tecnici**.
- Rimontare il cruscotto comandi.
- Rimontare la manopola.

Accensione e spegnimento del bruciatore

Premere e ruotare la manopola "A" (fig.4) dalla posizione "●" a "★" mantenendola premuta.

Contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante "B" (fig.4) d'accensione fino ad innescare la fiamma pilota.

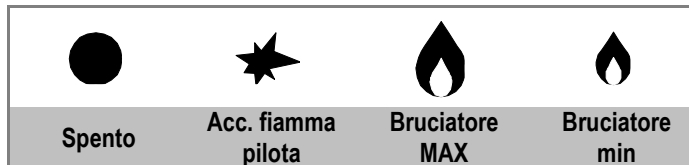
Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi (contare fino a 20); si da modo così alla termocoppia di scaldarsi e quindi di tenere aperta la valvola di sicurezza.

Per ottenere l'accensione del bruciatore principale, ruotare la manopola fino alla posizione desiderata.

Nota: qualora il dispositivo piezoelettrico fosse inutilizzabile, l'accensione può avvenire anche manualmente con un fiammifero oppure con un accenditore gas.

Per i modelli **FTC4_G9** e **FTC8_G9** ruotare la manopola nella posizione da **1** a **7** per ottenere la temperatura desiderata; la temperatura massima raggiungibile si ottiene nella posizione 7 (~300°C).

Per modello **FTL/R4_G9** e **FTL/R8_G9**.



SPEGNIMENTO BRUCIATORE:

Ruotare la manopola dalla posizione in cui si trova fino alla posizione "★".

SPEGNIMENTO APPARECCHIO:

Ruotare la manopola dalla posizione "●".

Cassetto recupero grassi

L'apparecchiatura è dotata di un cassetto per il recupero dei grassi "V" (fig.2) posto sulla parte anteriore del cruscotto.



Svuotare il cassetto prima dell'uso.

Termostato di sicurezza solo per mod. FTC_G9

In caso di surriscaldamento, a causa d'utilizzo non conforme dell'apparecchio o per difetto di qualche componente, interviene il termostato di sicurezza "E" fig.1 posizionato sul fondo dell'apparecchiatura. Quest'ultimo blocca automaticamente

l'erogazione del gas ai bruciatori. Quando interviene questo dispositivo, chiudere il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchiatura e avvisare il servizio assistenza.

Comportamento in caso di prolungata inattività

Chiudere il rubinetto d'intercettazione gas installato a monte. Effettuare la pulizia con acqua saponata, risciacquare, asciugare con cura e stendere un leggero strato d'olio di vaselina.

Comportamento in caso di guasti

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti, che nel nostro caso sono d'ottima fattura, ma possono essere causati da polvere o sporco che penetra nei componenti funzionali.

In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anormale chiudere il rubinetto del gas ed avvisare il servizio d'assistenza autorizzato.



Non improvvisarsi manutentori, la manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia.

Controllo del funzionamento

Prima di consegnare l'apparecchio all'utilizzatore eseguire i seguenti controlli:

PORTATA TERMICA

Controllare se il tipo e gruppo di gas in utenza corrisponde a quanto riportato sulla targhetta. In caso contrario procedere ad una trasformazione o ad un adattamento; in questo caso consultare il paragrafo "**Trasformazione ed adattamento**".

Controllare se sono installati gli ugelli corretti.

Allo scopo consultare la tabella ugelli e controllare, la corrispondenza con quelli montati sull'apparecchiatura.

Per un controllo supplementare della portata, si può verificare il consumo di gas con il metodo volumetrico: mettere in funzione il bruciatore, dopo ca. 10 minuti (condizione a regime) controllare se il flusso di gas (in m³/h oppure in kg/h) rilevato corrisponde a quanto riportato nella tabella ugelli.

ASPETTO DI FIAMMA E FLUSSO DELL'ARIA PRIMARIA

Utilizzare il foro d'ispezione "I" (fig.2) per controllare la fiamma.

La fiamma deve essere di colore blu e non deve evidenziare punte gialle e deve essere stabile alla base.

L'aspetto della fiamma con colore tendente al giallo evidenzia un'errata regolazione dell'aria primaria. Se l'aria primaria è in eccesso, la fiamma è corta e tende a staccarsi dal bruciatore.

La portata dell'aria primaria è fissa pertanto non necessita d'alcuna regolazione.

Il controllo dell'aspetto della fiamma deve essere effettuato anche dopo ca. 15 minuti di funzionamento alla potenza massima. La fiamma deve restare stabile anche dopo un passaggio veloce da minimo a massimo.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

L'utente deve essere debitamente istruito sull'impiego corretto, sulle funzioni e sull'uso dell'apparecchio. Si fa presente, che modifiche all'ambiente d'installazione, che può influenzare l'apporto d'aria comburente, comporta un nuovo controllo del funzionamento dell'apparecchio. Al termine dei controlli sottoporre l'apparecchio ad una prova di tenuta.

Sostituzione di parti

La sostituzione di parti difettose, deve essere eseguita esclusivamente da personale abilitato. Prima di iniziare qualsivoglia lavoro scollegare l'apparecchio dalla rete di distribuzione del gas.

Dopo aver tolto il pannello portacomandi tutte le parti funzionali dell'apparecchio diventano facilmente accessibili.



I pezzi di ricambio sono da richiedere esclusivamente al costruttore o ad un rivenditore autorizzato.

Pulizia e cura



La pulizia deve essere effettuata solamente ad apparecchio completamente freddo.

Si ricorda, che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata dell'apparecchio.

Le parti amovibili sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente e da sciacquare poi con acqua corrente.

Per la pulizia delle parti d'acciaio inossidabile non sono da impiegare sostanze aggressive o comunque detergenti abrasivi. L'uso di paglietta di ferro è sconsigliato poiché può provocare formazione di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiali ferrosi.

Durante la pulizia evitare anche l'utilizzo di carta o tela vetrata; in sostituzione e solo per casi particolari si può usare pietra pomice in polvere; nel caso di sporco tenace si consiglia l'ausilio di spugne (p. es. Scotch Brite).

Allo scopo di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti, si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

Manutenzione



L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal centro d'assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

Avvertenze per la sicurezza

SI RICORDA CHE L'APPARECCHIO:

- Dev'essere utilizzato solamente sotto sorveglianza!
- Durante l'uso, le superfici diventano molto calde e pertanto si raccomanda particolare prudenza!
- E' destinato ad uso professionale e pertanto solo personale qualificato può utilizzarlo!
- L'installazione nonché un'eventuale trasformazione o un adattamento ad un altro tipo di gas, possono essere eseguite secondo le prescrizioni di legge vigenti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.
- Almeno una volta l'anno va sottoposto ad un controllo, a cura di personale qualificato.
- E tutte le parti dell'apparecchiatura, che durante l'uso vanno in contatto con il cibo, sono da pulire regolarmente seguendo il capitolo "Pulizia e cura".



Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!



Nel caso d'incendio chiudere immediatamente il rubinetto d'intercettazione del gas, ed utilizzare un estintore adeguato.

Ecologia e ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pluribool
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.

Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.



Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi eventuale dispositivo di chiusura vani o cavità per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

GAS FRYTOP

General Instructions

The appliance described in this manual has been built in compliance with the **UNI EN 203** and **UNI EN 437** standards.

The appliance must be installed by qualified personnel according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as to the instructions in this manual.

This appliance has been designed exclusively for cooking food.

To dispose of the packaging, follow directives in force.

To use the appliance correctly follow the warnings below:

- The appliance must never be left unattended when it is being used.
- The appliance is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it.
- The appliance should be installed under a extractor hood for evacuating any cooking fumes.



Switch the appliance off in the case of failure or malfunction.

Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces are very hot.



In the models **FTL..** and **FTR..** the plate can reach the maximum temperature of **~330°C**.

In the model **FTC..** the plate can reach the maximum temperature of **~300°C**.

Characteristics of the appliance

This instruction manual refers to the installation and use of the Category **I12H3+** gas frytop.

The self-adhesive polyester data plate "T" (pic.2) is behind the control panel (inside the appliance).

It contains the following information:

Model	FT_4_G9	
Serial number:	xxxxxx	
Category:	I12H3+	
Year of construction:	xxxx	
Nominal thermal capacity:	8 kW	
Type of construction:	A1	
Test base:	UNI EN 203	
Connection pressure:	G30	28-30/37 mbar
	G20	20 mbar
Consumption:	G30	0.63 Kg/h
	G20	0.85 m ³ /h

The supplementary data plate is made of self-adhesive polyester and is affixed near the data plate; it contains all the information regarding the setting of the appliance. The **FTL/R/C4_G9** has one burner and a fitting for gas connection. The **FTL/R/C8_G9** has two burners and a fitting for gas connection. The connection to the "G" gas distribution network (pic.1) meets ISO 7/1 and ISO 228/1 (DK) standards with a $\varnothing\frac{1}{2}$ " connection, and it is situated at the back of the appliance.

The structure of the appliance is made of stainless steel, the burners are made of steel and the freestanding models have height-adjustable feet.

The main gas pipe is made of galvanised steel. The pipes that connect the cock to the burner are made of copper.



Install a shut-off cock between the appliance and the gas mains.

Connection to the gas mains



Before you install the appliance, make sure that the gas company has authorised the installation, then compare the relevant data (data plate) with the local gas supply.

Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic wrap and, if necessary, remove any traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow directives in force (for more details refer to the chapter "**ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT**").

Before connecting the appliance to the gas network, check the data plate to make sure that the unit has been set and tested for the type of gas available. If the gas type indicated on the data plate is not the same as the one available, refer to the paragraph "**CONVERSION AND ADAPTATION**".

Connect the appliance to the gas distribution network using only metal pipes with a suitable diameter, and install a homologated shut-off cock between the appliance and the gas distribution network. If flexible pipes are used, they must be made of stainless steel according to the directives in force. When installing the appliance, you must observe and respect all the regulations in force, such as:

- UNI-CIG 8723 safety standard, Act n.46 of 5th March 1990 and circular n.68.
- Regional and/or local regulations, such as building codes;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Applicable I.E.C. regulations.

The appliance has an equipotential terminal "N" (pic.1) located at the back.


The appliance can be installed alone or in line.

Respect a minimum distance of 80mm between the appliance and any walls made of flammable material, partitions, kitchen furniture or nearby equipment.

All the surfaces in contact with the appliance must be covered with non-combustible heat insulating material.

After installing the appliance check the leak holding capacity of the fittings in order to eliminate any leaks. We suggest you use non-corrosive foam products, such as leak detection sprays.

During the leak holding capacity test do not use naked flames!

 The manufacturer shall not be held responsible and the guarantee is void in the case of damage caused by negligence in following the installation instructions or by improper use. The guarantee is void in the case of connections which have been made in a way which does not meet directives in force and fire-fighting regulations.

Evacuation of unburnt gases

This appliance belongs to construction type (A1), so it does not need to be connected to any flue.

Checking the pressure

The distribution network pressure must meet the following specifications:

LPG	ALLOWED	From 20/25 to 35/45 mbar
	NOT ALLOWED	<i>Below 20/25 or above 35/40 mbar</i>
METHANE H	ALLOWED	From 17 to 25 mbar
	NOT ALLOWED	<i>Below 17 or above 25 mbar</i>


If the gas distribution network pressure on the installation site does not meet the above values, inform the gas distribution company and do not turn the appliance on until the cause has been found and removed.

The distribution network pressure can be taken with a U manometer (min. definition: 0.1 mbar), which can be connected to the pressure outlet "H" (pic.6) behind the control panel.

1. Remove the control panel.
2. Remove the screw and sealing washer (pic.6) from the pressure outlet and connect the manometer.
3. Turn the appliance on following the enclosed instructions and make sure that the pressure is within the permitted pressure range.
4. Disconnect the manometer and replace the screw and the sealing washer in the pressure outlet.
5. Reassemble the appliance.

To convert the appliance to another type of gas (e.g. from natural gas to LPG), the nozzles of the main burner, of the by-pass and of the pilot light have to be changed. All nozzles are marked with a number that indicates the diameter in 1/100 and are supplied in a bag.

After each conversion or adaptation, the appliance must undergo an operating test and the supplementary data plate must be updated on the basis of the conversion or adaptation carried out.

 **Connections to the distribution network, installation, and maintenance of the appliance must be carried out only by qualified personnel, in observance of all applicable regulations!**

Replacing the nozzles and adjusting the air

BURNER:

- Pull the knob/s off.
- Remove the control panel by unscrewing the fixing screws, then locate the burner.
- Replace the "U" nozzle (pic.5) with another one, suitable for the new type of gas indicated in the **nozzles table - T1** in the section **Specifications**.

ADJUSTING THE AIR:

- Unscrew the fixing screw "X" (pic.5) of the bush of each burner and adjust the primary air by moving it up to the distance indicated in the **nozzles table** reference "H" (pic.5); then screw

the fixing screw in and reassemble the parts of the appliance, as they were in their original condition.

PILOT LIGHT:

- Replace the pilot nozzle "D" (pic.3) after having pulled out the closing nut.

MINIMUM (only on models FTR and FTL):

- Unscrew and replace or adjust the minimum by-pass nozzle "Um" (pic.6) on the basis of the indications in the **nozzles table T1** section **Specifications**.
- Reassemble the control panel.
- Reassemble the knob/s.

Turning the burner on and off

Press and turn knob "A" (pic.4) from position "●" to "★", keeping it pressed in.

At the same time, press the ignition button "B" (pic .4) repeatedly until the pilot flame has lit up.

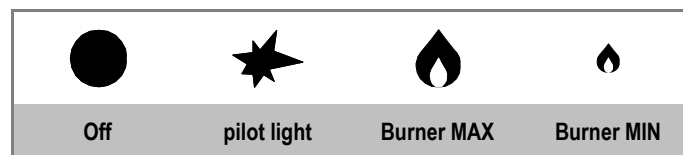
After the flame has lit, hold the knob down for approximately 10 seconds (count to 20); so, the thermocouple heats up and the safety valve can be kept open.

To light the main burner on, turn the knob until it reaches the desired position.

Note: if the piezoelectric device cannot be used, you can alternatively light the flame by using a match or a gas lighter.

Regarding models **FTC4_G9** and **FTC8_G9**, turn the knob from position 1 to 7 to obtain the desired temperature; the appliance reaches its maximum temperature in position 7 (~300°C).

For models **FTL/R4_G9** and **FTL/R8_G9**:



TURNING THE BURNER OFF:

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

TURNING THE APPLIANCE OFF:

Turn the knob to the "●" position.

Fat recollection drawer

The appliance has a fat recollection drawer "V" (pic.2) located on the front part of the control panel.



Empty the drawer before using the appliance.

Safety thermostat only on model FTC_G9

In case of overheating (due to improper use or to a faulty component) the safety thermostat "E" (pic .1), placed at the bottom of the appliance, will operate. It automatically cuts off the gas supply to

the burners. When such device operates, close the gas cock placed upstream of the appliance and inform the after-sales service.

What to do if the appliance is not going to be used for a long time

Turn off the gas cock installed upstream the appliance.

Clean the appliance with soapy water, rinse, dry carefully and apply a light layer of white mineral oil.

What to do in case of failures

Failures are not always caused by the quality of the components, since our components are top quality; failures may be caused by dust and dirt which penetrate into the operating components.

Whenever you suspect the presence of anomalies, close the gas shut-off cock and inform the authorised after-sales service.

 **Never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty.**

Operational checks

Before the appliance is delivered to the user, the following checks must be carried out:

THERMAL CAPACITY

Check that the pressure and type of gas supplied where the unit is to be used is the same as that indicated on the plate. If it is not, the unit must either be converted or adapted. In this case please refer to the paragraph: "Conversion or Adaptation".

Check that the right nozzles have been installed:

Refer to the **nozzle table T1** section **Specifications** and check that the nozzles indicated in the table are the same as those installed on the unit.

An additional check of thermal capacity consists in calculating the gas consumption with the volumetric method: light the burner and after approximately 10 minutes (operating conditions) check that the gas flow (in m³/h or in kg/h) corresponds to that indicated in nozzle table T1 section - Specifications.

APPEARANCE OF THE FLAME AND PRIMARY AIRFLOW

The flame should be blue and there should be no yellow dots in it; it must be stable at its base.

If the colour of the flame tends towards yellow it means the primary airflow is not adjusted properly. If the primary airflow is too fast the flame will be short and tend to burn above the burner.

The appearance of the flame must also be checked 15 minutes after the appliance has been working at full power. The flame must remain stable even when passing quickly from minimum to maximum.

USER'S INSTRUCTIONS

The user must be trained on the correct use and functions of the appliance. We would like to point out that any alterations made inside the room where the unit is installed could influence the amount of air used for combustion. Therefore, the functioning of the appliance must be checked again. When these checks have been done, test the unit for leaks.

Replacing parts

Faulty parts should only be replaced by qualified personnel. Disconnect the appliance from the gas distribution network before doing any work. After having removed the control panel, all the functional parts of the appliance are easily accessible.

 **Only order spare parts from the manufacturer or from an authorised reseller.**

Cleaning and care of the appliance

CLEANING:



The unit must be cold to clean it.

Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life.

The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed in running water. Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning

pads should not be used as they cause the formation of rust. For the same reason, avoid contact with ferrous materials.

While cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; alternatively and only in special cases you can use pumice stone powder; we recommend using sponges (e.g. Scotch Brite) to remove stubborn deposits.

To minimise the emission of polluting substances in the environment, we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

Maintenance



The appliance needs no specific maintenance besides ordinary cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre: for this purpose, we recommend drawing up a maintenance contract.

Safety precautions

REMEMBER THAT THE APPLIANCE:

- Must never be left unattended when it is being used!
- When switched on, its surfaces get very hot so please take great care!
- Is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it!
- Installation, as well as any conversion or adaptation to a different type of gas, must be carried out in accordance with laws in force and only by qualified and authorized personnel.
- At least once a year have the appliance checked by qualified personnel.
- All the parts of the appliance that come into contact with food during use should be cleaned regularly as indicated in the chapter "Cleaning and Care of the appliance".



In case of fire, close the shut-off cock immediately, and use a suitable fire extinguisher.



The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

Ecology and environment

Our appliances are studied and optimised, with lab tests, to provide high performance and yields. However, to keep energy consumption low (electricity, gas and water), we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or in conditions that compromise optimum yield.

All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without risk or burnt in a proper waste incinerator plant. The plastic components that can be recycled are:

- Polyethylene: external packaging material and/or pluribol film.
- Polypropylene: straps.

- Polystyrene foam: corner pieces, plates and protection blocks.

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly.

More than 90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.), hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.



Prepare the appliance for disposal, so it cannot be used any more, by removing the power cable and any locks so that no one can get locked inside accidentally.

GAS-GRIDDLEPLATTE

Allgemeine Anmerkungen

Das in dieser Gebrauchsanweisung beschriebene Gerät ist unter Beachtung der Anforderungen der Normen **UNI EN 203** und **UNI EN 437** gebaut.

Die Installation muss von kompetentem Personal laut der Vorschriften und Gesetze des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen von Speisen gedacht.

Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

Für einen korrekten Gebrauch folgende Hinweise beachten:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke gebaut und darf nur von Fachpersonal betrieben werden.
- Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzughaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.



Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen.

Es ist besonders darauf zu achten, dass sich die Kochflächen während des Betriebs stark erhitzen.



Bei den Modellen **FTL..** und **FTR..** erreicht die Platte die höchste Temperatur von **330°C**.

Bei den Modellen **FTC..** erreicht die Platte die höchste Temperatur von **300°C**.

Detaillierte Angaben zum Gerät

Die vorliegende Installationsanweisung gilt für Gas-Griddleplatten der Kategorie **II2H3+**.

Das Typenschild "T" (Abb. 2) aus selbsthaftendem Polyester befindet sich hinter der Bedienblende (im Geräteinneren).

Es enthält folgende Daten; wie z.B:

Modell:	FT_4_G9	
Seriennummer:	xxxxxx	
Kategorie:	II2H3+	
Baujahr:	xxxx	
Nennwärmebelastung:	8 kW	
Bauart:	A1	
Prüfgrundlage:	UNI EN 203-1	
Anschlussdruck:	G30	28-30/37 mbar
	G20	20 mbar
Anschlusswert:	G30	0.63 Kg/h
	G20	0.85 m³/h

Das Zusatzschild, ebenfalls aus selbstklebender Polyesterfolie, ist neben dem Typenschild angebracht und enthält alle Informationen über die Einstellung des Gerätes. Das Gerätemodell **FTL/R/C4_G9** ist mit einem Brenner und einer Gasanschlussrampe ausgestattet. Das Gerätemodell **FTL/R/C8_G9** ist mit zwei Brennern und einer Gasanschlussrampe ausgestattet. Der Anschluss für die Verbindung mit der Gasleitung "G" (Abb. 1) entspricht den Vorschriften ISO 7/1 und ISO 228/1 (DK) mit $\varnothing \frac{1}{2}$ " und befindet sich an der Geräterückseite.

Die Gerätestruktur ist aus Edelstahl, die Brenner aus Stahl gebaut; Alle **Standmodelle** sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgestattet.

Die Gas-Hauptleitung besteht aus verzinktem Stahl, die Anschlussleitungen vom Hahn zum Brenner aus Kupfer.



Zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.

Anschluss an die Gasleitung



Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Geräteeinstellung (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung konfrontieren.

Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „**UMWELTSCHUTZ**“).

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist. Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt "**UMSTELLUNG UND ANPASSUNG**".

Der Anschluss an das Gaszuleitungsnetz muss mit Metallrohren mit entsprechendem Durchmesser und unter Zwischenschaltung eines anerkannten Absperrhahns durchgeführt werden. Sollten Schlauchleitungen zur Anwendung kommen, müssen diese gemäß

DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 (für Deutschland) und den gültigen Normen aus rostfreiem Stahl (für die Schweiz und für Österreich) bestehen. Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Sicherheitsnorm UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und Rundschreiben Nr. 68.
- Regionale bzw. lokale Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften

Für Deutschland

- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“.
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“.
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV).

- DVGW-Arbeitsblatt G634 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“.
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Für die Schweiz

- Vorschriften der Kantonalen Feuerversicherungs-Anstalten (VKFA).
- Richtlinien der SUVA.

Das Gerät ist an der Rückseite mit einem Potentialausgleich "N" (Abb. 1) ausgestattet.

Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden.

Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten mindestens 80 mm Abstand halten. Eventuell, die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Nach der Installation, die Dichtheit der Anschlüsse prüfen, um eventuelle Lecke zu vermeiden; dazu einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. Lecksuchsprays verwenden.

Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen benutzen!



Der Hersteller übernimmt keine Garantieverpflichtung für Beschädigungen, die aufgrund einer Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Garantieverpflichtungen für einen nicht mit den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften konformen Anschluss.

Abgasabführung

Dieses Gerät wird der Bauart (A1) zugeordnet; die Installation einer Haube ist nicht erforderlich.

Druckkontrolle

Der Leitungsdruck muss folgenden Daten entsprechen.

FLÜSSIGGAS	ZULÄSSIG	zwischen 42.5 und 57.5 mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 42.5 bzw. über 57.5 mbar
ERDGAS H	ZULÄSSIG	zwischen 17 und 25 mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 17 bzw. über 25 mbar

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, das GVU benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache nicht geklärt und behoben ist.

Der Anschlussdruck ist mit einem U-Rohr Manometer (Auflösung mind. 0.1mbar) messbar. Das Manometer kann am Druckanschluss hinter der Blende, "H" (Abb. 6) angeschlossen werden.

1. Die Bedienblende abnehmen.
2. Die Schraube und Dichtungsscheibe (Abb. 6) vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
3. Gerät gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
4. Das Manometer wieder abnehmen und die Schraube mit dem Dichtring wieder am Druckanschluss anordnen.
5. Die Bedienblende wieder montieren.

Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Hauptbrenner-, Bypass- und Zündbrennerdüsen. Alle Düsen sind mit einer Ziffer (Durchmesser in 1/100) gekennzeichnet und in einem Beutel mitgeliefert.

Nach jeder Umstellung oder Anpassung ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.

 **Alle Maßnahmen bezüglich Anschluss, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!**

Düsen austauschen und Luft einstellen

BRENNER:

- Den/die Drehschalter herausziehen.
- Die Bedienblende mittels Ausschrauben der Befestigungsschrauben abnehmen und den Brenner ausfindig machen.
- Die Düse „U“ (Abb. 5) durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe **Düsentabelle - T1** im Abschnitt Technische Daten.

LUFTEINSTELLUNG:

- Die Befestigungsschraube „X“ (Abb. 5) der Büchse jeden Brenners ausschrauben und die Primärluft bis auf den Abstand „H“ (Abb.5) der **Düsentabelle** verstellen.
- Die Schraube wieder einschrauben und alles wieder wie ursprünglich montieren.

ZÜNDBRENNER:

- Die Düse des Zündbrenners „D“ (Abb. 3) nach Abnahme der Verschlussmutter austauschen.

KLEINSTSTELLUNG (nur Modell FTR und FTL):

- Die Kleinststelldüse "Um" (Abb.6) laut **Düsentabelle - T1** im Abschnitt **Technische Daten** austauschen und einstellen.
- Die Bedienblende wieder montieren.
- Den Drehschalter wieder montieren.

Zünden und Ausschalten des Brenners

Den Drehschalter "A" (Abb. 4) drücken und von "●" auf "★" drehen. Gleichzeitig wiederholt den Zündschalter "B" (Abb. 4) drücken, bis der Zündbrenner zündet.

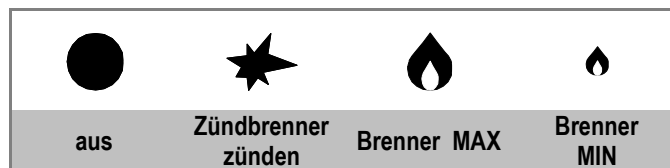
Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden (bis 20 zählen) drücken; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen.

Zum Zünden des Hauptbrenners den Drehschalter auf die gewünschte Stellung drehen.

Hinweis: Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch händisch, unter der Anwendung eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.

Bei den Modellen **FTC4_G9** und **FTC8_G9** den Drehschalter zwischen 1 und 7 einstellen, um die gewünschte Temperatur zu erreichen; die Höchsttemperatur wird auf Position 7 erreicht (~300°C).

Für die Modelle **FTL/R4_G9** und **FTL/R8_G9**.



AUSSCHALTEN DES BRENNERS:

Den Drehschalter auf Position "★" drehen.

AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS:

Den Drehschalter auf Position "●" drehen.

Fettfangschale

Das Gerät ist im vorderen Bereich der Bedienblende mit einer Fettfangschale "V" (Abb. 2) ausgestattet.



Die Schale vor den Gerätegebrauch entleeren.

Sicherheitsthermostat nur für Mod. FTC_G9

Bei Überhitzung zwecks nicht den Vorschriften entsprechenden Gerätebetriebs oder einem eventuell beschädigten Bestandteil schreitet der am Geräteboden befindliche Sicherheitsthermostat "E"

(Abb. 1) ein und unterbricht die Gaszufuhr zu den Brennern. Beim Einschreiten dieser Vorrichtung ist der bauseits befindliche Gashahn zu schließen und der Kundendienst zu informieren.


Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Den bauseitigen Gasabsperrhahn schließen. Das Gerät mit Seifenwasser reinigen, nachspülen, gründlich trocken reiben und eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Verhalten im Schadensfall

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Schäden können durch Staub oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, den Gashahn schließen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

 **Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.**

Funktionsprüfung

Das Gerät ist vor der Übergabe an den Benutzer auf nachfolgende Punkte zu kontrollieren.

THERMISCHE LEISTUNG

Überprüfung, ob die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und -Gruppe mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmt. Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt "**Umstellung und Anpassung**".

Prüfen, ob die richtigen Düsen installiert sind.

Dazu in der Düsentabelle nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen.

Zur zusätzlichen Kontrolle kann eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses vorgenommen werden. Dazu den Brenner in Betrieb nehmen, nach ca. 10 Minuten (Erreichen des Betriebsregimes) mit einem Gaszähler prüfen, ob der gemessene Durchfluss (in m³/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

FLAMMENBILD UND PRIMÄRLUFTSTROM

Die Flamme über das Inspektionsloch „I“ (Abb. 2) prüfen.

Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen.

Wenn das Flammenbild gelb durchgezogen ist, ist die Primärluft nicht richtig eingestellt. Bei zu großem Primärluft-Volumenstrom ist die Flamme kurz und neigt zur Abhebung vom Brenner.

Die Primärluftzufuhrleistung ist fix und benötigt somit keine Einstellung.

Die Überprüfung des Flammenbilds muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jähen Umstellung von der Klein- in die Großstellung stabil brennen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Dem Benutzer die Funktionen und den korrekten Gebrauch und Einsatz des Gerätes erklären. Darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes bedürfen. Zum Abschluss das Gerät auf Gasdichtheit prüfen.

Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, ist grundsätzlich der Gasabsperrhahn zu schließen.

Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.

 **Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder befugten Händler bestellen.**

Reinigung



Die Reinigung ist nur bei abgekühltem Gerät vorzunehmen.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.

Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen.

Zur Reinigung der Teile aus rostfreiem Stahl, keine aggressive Mittel oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle auf Edelstahlteilen ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost

bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigem Material zu meiden.

Glaspapier oder Schmirgelpapier sollten bei der Reinigung nicht verwendet werden; man kann in besonderen Fällen pulverförmigen Bimsstein verwenden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch).

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, ist es empfehlenswert, das Gerät nur mit Produkten, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind, zu reinigen.

Wartung



Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

Sicherheitshinweise

FOLGENDES BEACHTEN:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke geplant und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, dürfen nur gemäß den

einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

- Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen.
- Alle Geräteteile, die während des Gebrauchs mit den Speisen in Verbindung treten, sind gemäß Kapitel "Reinigung und Wartung" regelmäßig zu reinigen.



Im Brandfall sofort den Gasabsperrrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.



Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.

Umweltschutz

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie
- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.

Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.



Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird.

Eventuell vorhandene Verschlussvorrichtungen an Geräteinnenräumen oder an der Oberseite des Gerätes entfernen, damit sich niemand darin einschließen kann.

ГАЗОВЫЙ ФРАЙ ТОП

Общие предупреждения

Оборудование описанное в данных инструкциях соответствует реквизитам норм **UNI EN 203** и **UNI EN 437**.

Установка должна осуществляться квалифицированным персоналом, в соответствии с нормами и предписаниями, действующими в стране и в соответствии с настоящей инструкцией. Это оборудование создано исключительно для готовки продуктов питания.


Рекомендуется перерабатывать упаковку согласно действующим предписаниям.

Для правильного использования следовать предупреждениям:

- Оборудование должно быть использовано только под присмотром,
- Предназначено для профессионального использования со стороны квалифицированного персонала;
- Быть внимательным во время готовки, поскольку поверхности готовки могут быть очень горячими.
- Рекомендуется устанавливать оборудование под вытяжной трубой для эвакуации паров произведенных во время готовки.

Дезактивировать оборудование в случае поломки или неправильной работы.

 **Рекомендуется устанавливать оборудование под вытяжной трубой для эвакуации паров произведенных во время готовки.**

 **Быть внимательными во время готовки, потому что емкость и поверхности могут быть очень горячими. Подключение, установка и обслуживание оборудования должны быть выполнены квалифицированным персоналом согласно нормам и предписаниям, действующим в стране, в соответствии с настоящими инструкциями.**

Характеристики оборудования

Настоящие инструкции по инсталляции и использованию относятся к газовым фрай-топам категории **I|2H3+**.

Идентификационная табличка из самоклеющегося полиэстера "Т" (рис.2) находится в задней части панели управления (внутри оборудования).

Она содержит следующие данные:


Модель:	FT_4_G9	
Номер серии:	xxxxxx	
Категория:	I 2H3+	
Год выпуска:	xxxx	
номинальный терморасход:	8 kW	
Тип конструкции:	A1	
Пробная база:	UNI EN 203	
Давление подсоединения:	G30	28-30/37 mbar
	G20	20 mbar
Расход:	G30	0.63 Kg/h
	G20	0.85 m³/h

Дополнительная табличка из самоклеивающегося полиэстера находится рядом с идентификационной табличкой, она соержит всю информацию по предрасположению оборудования.

Оборудование **FTL/R/C4_G9** имеет форсунку и пусковую установку для газового подсоединения. Оборудование **FTL/R/C8_G9** имеет две форсунки и одну пусковую установку для газового подсоединения. Контакт для подсоединения к газовой сети "G" (G рис.1) соответствует предписаниям ISO 7/1 и ISO 228/1 (DK) с контактом $\varnothing 1/2"$, он находится в задней части оборудования.

Структура оборудования выполнена из нержавеющей стали, горелки выполнены из стали и, кроме этого, все оборудование имеет регулирующиеся в высоту ножки.

Главный проводник газа выполнен из оцинкованной стали. Проводники подсоединения от крана к форсунке выполнены из бронзы.

 **Установить между оборудованием и сетью распределения кран перехвата.**

Подсоединение к сети



Прежде чем приступить к установке оборудования необходимо запросить в учреждении по выпуску газа разрешение на установку, затем сравнить его данные с относящимися к предрасположению оборудования (табличка характеристик).

Снять упаковку оборудования, убрать защитную пленку, если необходимо удалить остатки клея с помощью специального растворителя. Рекомендуется переработать упаковку в соответствии с существующими нормами (для разъяснения деталей смотреть главу « ЭКОЛОГИЯ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА »).

Прежде чем подсоединять оборудование к сети, проконтролировать на идентификационной табличке, если оборудование предрасположено и испытано для выпускаемого типа газа. Если тип газа не соответствует указанному на идентификационной табличке, проконсультировать параграф « ТРАНСФОРМАЦИЯ И АДАПТИРОВАНИЕ ».

Подсоединение к сети распределения газа должно быть сделано с помощью металлических труб соответствующего диаметра и с помощью испытанного крана перехвата. Если используются гибкие трубы, они должны быть сделаны из неокисляемой стали в соответствии с действующими нормами. Во время установки необходимо следовать и соблюдать ни перечисленные нормы:

- Региональные и/или локальные нормы строительного регламента.

- Норма безопасности UNI-CIG 8723, закон ном.46 от 5 марта 1990 и распоряжение ном.68.
- Предписания и нормы учреждения выпускающего электроэнергию.
- Действующая норма против несчастных случаев.
- Противопожарные предписания.
- Соответствующие нормы CEI.

Рекомендуется устанавливать оборудование в хорошо проветриваемом помещении и под вытяжной трубой для вывода паров и дыма, производимых во время готовки.

Оборудование имеет эквипотенциальную клеммную коробку "N" (рис.2) расположенную в задней части оборудования.

Оборудование может быть установлено отдельно или батареей. Оставлять минимальную дистанцию в 80 см. между оборудованием и возможной стенкой из негорючего материала, разделительными панелями, кухонной мебелью или близлежащим оборудованием..

Поверхности, находящиеся в контакте с оборудованием должны быть покрыты термоизоляционным материалом негорючего типа.

После установки необходимо приступить к контролю герметичности соединений. Для установления возможных утечек рекомендуется использовать пенные не коррозионные средства, например, спрей определяющий утечки.

Во время контроля утечек не использовать свободного пламени!



Производитель не несет никакой ответственности за повреждения, возникшие вследствие невыполнения инструкций по установке и пользованию или вследствие неправильного использования. Производитель также не несет никакой ответственности, если подключения были выполнены не в соответствии с действующими нормами или противопожарными предписаниями.

Эвакуация негорючих газов

Это оборудование принадлежит типу конструкции (A1), оно не нуждается в подсоединении к отводной трубе.

Контроль давления

Давление сети должно соответствовать следующим параметрам.

GPL	ДОПУСТИМО	От 20/25 до 35/45mbar
	НЕ ДОПУСТИМО	Ниже 20/25 выше 35/40mbar
МЕТАН Н	ДОПУСТИМО	От 17 до 25mbar
	НЕ ДОПУСТИМО	Ниже 17 и выше 25mbar


Если давление в сети на месте установки не соответствует указанному в таблице, необходимо поставить в известность учреждение по распределению газа и не производить запуск оборудования прежде чем проблема будет устранена.

Давление в сети определяется с помощью U-образного манометра (минимальное определение 0.1мбар), подсоединяемого к розетке давления за передней панелью "N" (рис.6).

1. Снять панель управления.
2. Убрать винт и герметичную прокладку (рис.6) с розетки давления и подсоединить манометр.
3. Запустить оборудование следуя инструкциям и проконтролировать соответствие определенного давления указанным нормам.
4. Отсоединить манометр и установить прокладку и винт в розетку давления.
5. Установить панель управления..

Для трансформации одного типа газа к другому, например от метана к GPL необходимо заменить форсунки главной горелки, обводной канал и пламя. Все форсунки обозначены номером, который указывает диаметр в 1/100 мм. и предлагаются в комплекте в пакете.

После каждой трансформации или адаптирования, подвергнуть оборудование рабочему тестированию и обновить дополнительную табличку, указывая проделанные трансформации и адаптирования.

 **Рекомендуется проводить все работы по подсоединению, установке и обслуживанию оборудования исключительно квалифицированному персоналу и в соответствии со всеми предписаниями!**

Замена форсунок и регулирование воздуха

ГОРЕЛКА:

- Снять ручку/и.
- Снять панель управления развинчивая фиксирующие винты, определить местонахождение горелки.
- Заменить форсунку "U"(рис.5) на новую, адаптированную к новому типу газа, смотри Т1 – таблица форсунок в разделе технические данные.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ВОЗДУХА:

- Развинтить фиксирующие винты "X" (рис.6) втулки горелки и отрегулировать первичный воздух доводя его до дистанции, указанной в таблице форсунок отметка "H" и (рис.5).

- Завинтить фиксирующие винты и закончить сборку оборудования.

ПЛАМЯ:

- Заменить форсунку пламени "D" (рис.3) после снятия закрывающей пробки.

МИНИМАЛЬНОЕ ПЛАМЯ (только в моделях FTR и FTL):

- Развинтить и заменить или отрегулировать форсунку обводного канала минимального пламени "Um" (рис.6) в соответствии с указаниями таблицы форсунок Т1 раздел Технические данные.
- Установить панель управления.
- Установить ручку.

Включение и выключение горелки

Нажать и повернуть ручку "А" (рис.4) с позиции "●" на "★" удерживая ручку в нажатом состоянии.

Одновременно несколько раз нажать на кнопку включения "В" (рис.4) до зажигания пламени.

После появления пламени удерживать ручку в нажатом состоянии примерно 10 сек (считать до 20); таким образом термопара безопасности разогревается, необходимо поэтому держать открытым клапан безопасности.

Для зажигания главной горелки, поворачивать ручку до желаемой позиции.

Заметка: если пьезоэлектрическое включение не используется, зажигание может произойти вручную, с помощью спички или газовой зажигалки.

Для моделей **FTC4G9** и **FTC8G9** поворачивать ручку в позицию от 1 до 7 для достижения необходимой температуры; максимальная температура достигается в позиции 7 (~300°C).

Для моделей **FTL/R4G9** и **FTL/R8G9**.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ:

повернуть ручку с позиции, на которой она находится до позиции "★".

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ:

Повернуть ручку от позиции "●".

Емкость для сбора жиров

Оборудование имеет емкость для сбора жиров "V" (рис.2) находящийся в передней части панели управления.



Освобождать емкость перед использованием.

Термостат безопасности только для мод. FTC_G9

В случае перегрева, по причине несоответствующего использования оборудования или из-за дефекта компонента, включается в работу термостат безопасности "Е" рис.1 расположенный на дне оборудования. Он автоматически

улавливает утечку газа у горелок и, когда включается в работу эта команда, необходимо закрыть кран выпуска газа, находящийся в верхней части оборудования и вызвать сервис обслуживания.

Действия в случае длительного простоя

Закрыть кран прерывания газа и главный выключатель, находящийся в верхней части оборудования. Тщательно

очистить оборудование водой с чистящим средством, ополоснуть и высушить его; нанести тонкий слой вазелина.

Действия в случае поломки

Поломка не всегда зависит от качества компонентов, которые в нашем случае представляют высшее качество, но иногда зависит от пыли или грязи проникающих в рабочие части.

В любом случае, когда наблюдается поломка, **НЕПРЕМЕННО ЗАКРЫТЬ** кран прерывания газа кран питания и предупредить специализированный центр обслуживания.



Не производить самостоятельно обслуживание, неправильное обслуживание оборудования прерывает гарантию.

Контроль работы

Прежде чем отдать оборудование в пользование клиенту необходимо провести следующий контроль:

ТЕРМОСООТВЕТСТВИЕ

Проконтролировать если тип выпускаемого газа и давление соответствуют указанным в табличке. В противном случае приступить к трансформации или адаптации; в этом случае проконсультировать параграф "**Трансформация и адаптация**".

Проконтролировать соответствие форсунок.

Для этого проконсультировать **таблицу форсунок Т1** раздела **Технические данные** и проконтролировать соответствие форсунок и установленного оборудования.

Для дополнительного контроля соответствия можно проверить расход газа волюметрическим способом: запустить горелку, после примерно 10 минут (режимное условие) проконтролировать соответствует ли выпущенное количество газа (в м³/час или кг/час) указанным данным в **таблице форсунок Т1** раздела **Технических данные**.

ВНЕШНИЙ ВИД ПЛАМЕНИ И ПОТОК ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА

Пользоваться проверочным отверстием (**соотв. I рис.2**) для контроля пламени. Пламя должно быть синего цвета, не должно иметь желтые языки и должно быть стабильным в базе.

Внешний вид пламени с желтыми языками означает неправильное регулирование первичного воздуха. Если существует избыток первичного воздуха, получается короткое, нестабильное, отрывающееся от базы горелки пламя.

Ввод первичного воздуха постоянен, поэтому нет необходимости регулирования.

Контроль внешнего вида пламени должен производиться каждые 15 минут работы на максимальной мощности. Пламя должно остаться стабильным и после быстрого перехода от минимального к максимальному

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователь должен быть инструктирован относительно корректного использования и работы оборудования. Необходимо помнить, что модификации окружающего помещения при установке влечет за собой необходимость нового контроля работы оборудования. По окончании контроля необходимо произвести тестирование на герметичность.

Замена частей

Замена поврежденных частей должна производиться только квалифицированным персоналом. Прежде чем начать любые работы необходимо отсоединить оборудование от сети распределения газа или электроэнергии.

После снятия панели управления все рабочие части оборудования становятся легкодоступными.



Запчасти должны запрашиваться непосредственно у производителя или у официального дистрибьютора.

Чистка и уход



чистка должна производиться только когда оборудование в холодном состоянии.

Напоминаем, что чистка очень важна для правильной работы оборудования и длительного его использования.

Съемные части необходимо мыть отдельно горячей водой и чистящим средством, ополаскивая затем проточной водой.

При чистке частей из нержавеющей стали не пользоваться агрессивными средствами или обычными абразивными средствами. Использование жестких, железных губок не рекомендуется, поскольку может спровоцировать появление ржавчины.

Во время чистки избегать также использование бумаги или шлифовальной шкурки; на замену, только в особых случаях можно использовать толченую пемзу; в случае глубокого загрязнения пользоваться губками. (наприм. Scotch). В случае глубокого загрязнения можно также использовать спрей для печей и грилей встречающихся обычно в продаже. В этом случае внимательно прочитать предупреждение производителя. С целью уменьшения выброса в окружающую среду загрязняющих элементов, рекомендуется чистить печь средствами, способностью к биологической переработке которых превышает 90%.

Обслуживание



Оборудование не нуждается в особом обслуживании, кроме обычной чистки; в любом случае, рекомендуется проводить ежегодный контроль в центре по обслуживанию и для этого рекомендуется заключение контракта по обслуживанию оборудования.

Предупреждения по безопасности

НАПОМИНАЕМ ЧТО ОБОРУДОВАНИЕ:

- Должно использоваться только под присмотром!
- Во время использования поверхности становятся очень горячими и поэтому рекомендуется соблюдать осторожность!
- Оборудование предназначено для профессионального использования со стороны только квалифицированного персонала!

- Инсталляция, а также возможная трансформация или адаптирование к другому типу газа, могут быть проведены только официальным и квалифицированным персоналом.
- Оборудование по крайней мере один раз в год должно быть представлено для контроля со стороны квалифицированного персонала.
- Все части оборудования, которые во время готовки соприкасаются с пищевыми продуктами, должны регулярно чиститься, следуя инструкциям параграфа « Чистка и уход.



В случае пожара сразу же перекрыть кран перехвата газа и использовать пртивопожарный баллон. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае поломки, произошедшей из-за неправильной инсталляции, несоответствующего обслуживания и несоблюдения предписаний безопасности!

Экология и окружающая среда

Наше оборудование изучено и оптимизировано посредством лабораторных тестов для достижения высокой и качественной работоспособности. В любом случае, для уменьшения энергетических затрат (электричество, газ и вода), рекомендуется избегать длительной работы оборудования впустую или работы, при которой компрометируется оптимальное качество. Все материалы использованные для упаковки соответствуют окружающей среде. Они безопасны в хранении или могут быть сожжены в специальных установках сжигающих отходы. Компонентами из пластика, которые могут быть переработаны являются:

- Полиэтилен: внешняя защитная пленка
- Полипропилен: держатель
- Вытянутый полистирол: угловые элементы, листы и предохраняющие кубы .

В конце срока использования оборудования, избегать выброса оборудования в окружающую среду.

Наше оборудование реализовано из металлического материала (нержавеющая сталь, железо, алюминиевые листы и т.д.) в процентном отношении превышающем 90% и поэтому возможна переработка частей посредством традиционный структур по переработке, в соответствии с действующими нормами страны



Вынимая провод питания обеспечить условия пригодные для переработки.

GRILLADES A GAZ

Conseils généraux

L'appareil décrit dans la présente notice est fabriqué conformément aux exigences requises par les normes **UNI EN 203** et **UNI EN 437**.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays et conformément à la présente notice.

Cet appareil n'est conçu que pour la cuisson des aliments.

Il est recommandé d'éliminer l'emballage selon les prescriptions en vigueur.

Pour utiliser l'appareil correctement, respecter toujours les consignes suivantes:

- L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance!
- L'appareil est destiné à un usage professionnel de la part d'un personnel qualifié.
- Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer rapidement les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson.



Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

Pendant le fonctionnement de l'appareil, faire très attention aux surfaces de cuisson qui sont très chaudes.



Dans les modèles FTL.. et FTR.. la plaque arrive jusqu'à la température maximum de ~330°C.

Dans les modèles FTC.. la plaque arrive jusqu'à la température maximum de ~300°C.

Caractéristiques de l'appareil

La présente notice d'installation se réfère aux grillades à gaz, catégorie **I12H3+**.

La plaque signalétique "T" (fig.2) en polyester autoadhésif se trouve derrière le panneau de commande (à l'intérieur de l'appareil).

Elle contient les données suivantes:

Modèle	FT_4_G9	
Numéro de série:	xxxxxx	
Catégorie:	I12H3+	
Année de fabrication:	xxxx	
Débit calorifique nominal:	8 kW	
Type de fabrication	A1	
Base d'essai:	UNI EN 203	
Pression d'alimentation:	G30	28-30/37 mbar
	G20	20 mbar
Consommation	G30	0.63 Kg/h
	G20	0.85 m ³ /h

La plaque supplémentaire est également en polyester autocollant et est appliquée à côté de la plaque signalétique. Elle contient toutes les informations sur l'appareil tel qu'il est prévu pour le fonctionnement. L'appareil **FTL/R/C4_G9** est doté d'un brûleur et d'une rampe pour le raccordement au gaz. L'appareil **FTL/R/C8_G9** est doté de deux brûleurs et d'une rampe pour le raccordement au gaz. L'arrivée du gaz (réf. "G" fig.1) correspond aux prescriptions ISO 7/1 et ISO 228/1 (DK) avec raccord $\varnothing 1/2$ ". Elle se trouve à l'arrière de l'appareil.

La structure de l'appareil est en acier inox tandis que les brûleurs sont en acier. En outre, tous les modèles "sur coffre" sont dotés de pieds réglables en hauteur.

La conduite principale du gaz est en acier galvanisé. Les conduites raccordant le robinet aux brûleurs sont en cuivre.



Interposer un robinet d'arrêt entre l'appareil et le réseau de distribution du gaz.

Raccordement au gaz



Avant de procéder à l'installation de l'appareil, il est indispensable de se faire délivrer par la compagnie du gaz l'autorisation à l'installation puis de comparer les données de l'appareil (plaque signalétique) avec celles du gaz distribué.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé de jeter l'emballage suivant les normes en vigueur (pour plus de détails à ce sujet, se reporter au chapitre "ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT").

Avant de relier l'appareil au réseau du gaz, contrôler sur la plaque signalétique si l'appareil est prévu et testé pour fonctionner avec le type de gaz existant. Si le type de gaz reporté sur la plaquette ne correspond pas au type de gaz existant, consulter le chapitre "TRANSFORMATION ET ADAPTATION".

Le raccordement au réseau de distribution du gaz doit être réalisé avec des tubes métalliques ayant un diamètre adéquat et en interposant un robinet d'arrêt homologué. Si vous utilisez des tubes flexibles, ceux-ci devront être en acier inoxydable selon la norme en vigueur. Pendant l'installation, observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir:


- Norme de sécurité UNI-CIG 8723, loi n°46 du 5 mars 1990 et circulaire n°68.
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies;
- Normes CEI correspondantes.

En outre, l'appareil est doté à l'arrière d'une vis "N" (fig.1) pour la connexion au système équipotentiel.

L'appareil peut être installé seul ou bien avec d'autres appareils.
Respecter une distance minimale de 80mm entre l'appareil et les parois réalisées en matériau inflammable, les cloisons, les meubles de cuisine ou les autres appareils adjacents.
Les surfaces en contact avec les éléments sus-mentionnés devront être revêtues avec un matériau isolant thermique de type non combustible.

Une fois que l'installation est terminée, contrôler l'étanchéité des raccords. Pour vérifier s'il y a des fuites, il est recommandé d'utiliser des produits à base de mousse non corrosive, de type spray recherche-fuites.

Lors de l'essai d'étanchéité, ne pas utiliser de flammes nues!

 **Le fabricant décline toute garantie pour des dommages dérivant de la non-observation de la présente notice d'installation et d'emploi ou bien d'une utilisation non appropriée de l'appareil. En outre, il décline toute garantie en cas de raccordement non conforme aux normes en vigueur et aux prescriptions pour la prévention des incendies.**

Evacuation des gaz imbrûlés

Cet appareil appartient au type de fabrication (A1), donc il n'est pas nécessaire de le raccorder à un conduit d'évacuation.

Contrôle de la pression d'alimentation

La pression d'alimentation doit respecter ce qui suit:

LPG	ADMIS	Entre 20/25 et 35/45 mbar
	NON ADMIS	Inf. à 20/25 et sup. à 35/40 mbar
Gaz naturel H	ADMIS	Entre 17 et 25 mbar
	NON ADMIS	Inf. à 17 et sup. à 25 mbar


Si la pression du gaz dans le local d'installation ne correspond pas à ce qui est indiqué ci-dessus, prévenir la compagnie de distribution du gaz et ne pas mettre en marche l'appareil avant que l'on ait trouvé et éliminé la cause.

La pression d'alimentation doit être mesurée avec un manomètre en U (résolution min 0.1mbar) que l'on reliera à la prise de pression "H" (fig.6) située derrière le bandeau de commande.

1. Enlever le bandeau de commande.
2. Enlever la vis et la rondelle d'étanchéité (fig.6) de la prise de pression et relier le manomètre.
3. Mettre en marche l'appareil selon la notice ci-jointe et contrôler si la pression reproduite est comprise dans la plage des valeurs des pressions admises.
4. Débrancher le manomètre et remettre la vis et la rondelle d'étanchéité dans la prise de pression.
5. Rétablir les conditions de départ.

Pour la transformation d'un type de gaz à un autre - par exemple pour changer du gaz naturel au LPG - il est nécessaire de remplacer les injecteurs du brûleur principal, du by-pass et de la veilleuse. Tous les injecteurs sont marqués d'un numéro indiquant le diamètre en 1/100 et sont fournis avec l'appareil dans un sachet. Après chaque

transformation ou adaptation, essayer les fonctions de l'appareil et mettre à jour la plaque supplémentaire en fonction de la transformation ou de l'adaptation effectuée.

 **Il est recommandé de ne faire effectuer les opérations relatives au branchement, à l'installation et à la maintenance de l'appareil que par du personnel qualifié et conformément à toutes les prescriptions en vigueur!**

Remplacement des injecteurs et réglage de l'air

BRULEUR:

- Enlever la/les manette/s.
- Enlever le bandeau de commande en dévissant les vis de fixation, localiser le brûleur.
- Remplacer l'injecteur "U" (fig.5) par celui adapté au nouveau type de gaz. Pour cela, consulter le **tableau des injecteurs - T1** dans la section **Données techniques**.

REGLAGE DE L'AIR:

- Dévisser la vis de fixation "X" (fig.5) de la bague de chaque brûleur et régler l'air primaire en la déplaçant jusqu'à la distance indiquée dans le **tableau des injecteurs** référence "H" et (fig.5).

- Visser la vis de fixation et remonter le tout en procédant dans le sens inverse.

VEILLEUSE:

- Remplacer l'injecteur de la veilleuse "D" (fig.3) après avoir enlevé l'écrou de fixation.

MINIMUM (mod. FTR et FTL seulement):

- Dévisser et remplacer ou régler l'injecteur by-pass du minimum "Um" (fig.6) en fonction des indications du **tableau des injecteurs T1** section des **Données techniques**.
- Remonter le bandeau de commande.
- Remonter la/les manette/s.

Allumage et extinction du brûleur

Appuyer sur la manette "A" (fig.4) et la tourner de la position "●" à la position "★" en la gardant enfoncée.

En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton "B" (fig.4) jusqu'à ce que la flamme de la veilleuse s'allume.

Lorsque la flamme s'allume, garder la manette enfoncée pendant 10 secondes environ (compter jusqu'à 20); cela permet au thermocouple de chauffer et donc de garder la valve de sécurité ouverte.

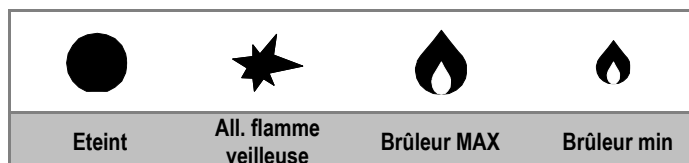
Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette sur la position désirée.

Note: si le dispositif piézo-électrique est inutilisable, l'allumage pourra s'effectuer manuellement avec une allumette ou bien avec un allume-gaz.

Pour les modèles **FTC4_G9** et **FTC8_G9**, tourner la manette de la position 1 à 7 pour obtenir la température désirée.

La température maximale pouvant être atteinte correspond à la position 7 (~300°C).

Pour les modèles **FTL/R4_G9** et **FTL/R8_G9**



EXTINCTION DU BRULEUR:

Tourner la manette de la position sur laquelle elle se trouve à la position "★".

ARRET DE L'APPAREIL:

Tourner la manette sur la position "●".

Tiroir de récupération des graisses

L'appareil est doté d'un tiroir pour la récupération des graisses "V" (fig.2) situé à l'avant du bandeau de commande.



Vider toujours le tiroir avant de l'utiliser.

Thermostat de sécurité pour les mod. FTC_G9

En cas de surchauffe suite à une utilisation non conforme de l'appareil ou à un défaut d'un composant, le thermostat de sécurité "E" (fig.1) situé au fond de l'appareil intervient. Celui-ci coupe

automatiquement l'arrivée du gaz aux brûleurs. Si ce dispositif intervient, fermer le robinet du gaz en amont de l'appareil et appeler le service technique agréé.

Que faire en cas d'arrêt prolongé de l'appareil

Fermer le robinet d'arrêt du gaz placé en amont. Effectuer le nettoyage avec de l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec soin puis étendre une légère couche d'huile de vaseline.

Que faire en cas de panne

Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par de la poussière ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement.

A chaque fois que l'on soupçonne une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, fermer le robinet du gaz et appeler le service technique agréé.



Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil annule la garantie.

Contrôle du fonctionnement

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, effectuer les contrôles suivants:

DEBIT CALORIFIQUE

Contrôler si le type et la famille du gaz installé correspondent à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Dans le cas contraire, procéder à la transformation ou à l'adaptation. Pour cela, consulter le chapitre "**Transformation et adaptation**".

Contrôler si les injecteurs installés sont adéquats.

Dans ce but, consulter le **tableau des injecteurs** et vérifier s'ils correspondent à ceux qui sont montés sur l'appareil.

Pour un contrôle supplémentaire du débit, vérifier la consommation de gaz avec la méthode volumétrique : allumer le brûleur et, au bout de 10 minutes environ (en fonctionnement normal), contrôler si le débit du gaz relevé (en m³/h ou bien en kg/h) correspond à ce qui est indiqué dans le **tableau des injecteurs** de la section **Données techniques**.

ASPECT DE LA FLAMME ET DEBIT DE L'AIR PRIMAIRE

Utiliser le regard "I" (fig.2) pour contrôler la flamme.

La flamme doit être bleue, ne doit pas avoir de points jaunes et doit être stable à la base.

Si la flamme tend à avoir une couleur jaune, cela veut dire que le réglage de l'air primaire est erroné. Si l'air primaire est réglé en excès, la flamme est courte et tend à se détacher du brûleur.

Le débit de l'air primaire est fixe, il ne nécessite donc aucune régulation.

Le contrôle de l'aspect de la flamme devra également être effectué après environ 15 min de fonctionnement de l'appareil à la puissance maximum. La flamme doit rester stable même après un passage rapide du flux minimum au flux maximum.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

L'utilisateur doit être dûment informé de l'emploi correct, des fonctions et de l'utilisation de l'appareil. En cas de modifications apportées au local d'installation pouvant influencer l'admission d'air comburant, veiller à contrôler de nouveau le fonctionnement de l'appareil. Une fois que les contrôles sont terminés, faire un essai d'étanchéité de l'appareil.

Remplacement des pièces

Le remplacement des pièces défectueuses ne doit être effectué que par du personnel agréé. Avant de commencer toute opération, couper l'arrivée du gaz à l'appareil.

Toutes les parties servant au fonctionnement de l'appareil seront facilement accessibles après avoir enlevé le panneau de commande.



Ne demander les pièces de rechange qu'au fabricant ou qu'à un revendeur agréé.

Nettoyage et soin



Le nettoyage de l'appareil ne doit être effectué que lorsque celui-ci est froid.

Se rappeler que le nettoyage de l'appareil est très important pour en garantir le bon fonctionnement et la longévité.

Les parties amovibles doivent être lavées séparément avec de l'eau chaude et du détergent puis être rincées à l'eau courante.

Pour le nettoyage des parties en acier inoxydable, ne pas utiliser de substances agressives ou bien de détergents abrasifs. Il est déconseillé d'employer la paille de fer car elle pourrait former des

points de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux.

Pendant le nettoyage, éviter d'utiliser du papier de verre ou de la toile d'émeri. Cependant, on pourra utiliser, mais uniquement dans des cas particuliers, de la pierre ponce en poudre.

En cas de salissures résistantes, utiliser une éponge (par ex. Scotch Brite). Afin de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère, il est recommandé de nettoyer l'appareil avec des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%.

Maintenance



L'appareil n'a pas besoin d'une maintenance particulière outre le nettoyage normal. Dans tous les cas, il est préférable de le faire contrôler, une fois par an, par le service technique agréé. Dans ce but, il est recommandé de stipuler un contrat de maintenance.

Consignes de sécurité

SE RAPPELER LES CONSIGNES SUIVANTES:

- L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance!
- Pendant l'utilisation, les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes. Soyez très prudents!
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne peut donc être utilisé que par un personnel qualifié!
- L'installation de même que la transformation ou l'adaptation à un autre type de gaz ne pourront être effectuées que par du

personnel qualifié et agréé, conformément aux normes en vigueur.

- L'appareil doit être soumis au moins une fois par an à un contrôle qui devra être réalisé par un personnel qualifié.
- Toutes les parties en contact avec les aliments pendant la cuisson doivent être lavées régulièrement en suivant les indications du chapitre "Nettoyage et soin".



En cas d'incendie, fermer immédiatement le robinet d'arrêt du gaz et utiliser un extincteur adéquat.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'une maintenance incorrecte et de la non-observation des prescriptions de sécurité!

Ecologie et environnement

Nos appareils ont été étudiés et optimisés avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les parties en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes:

- Polyéthylène: pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluribol
- Polypropylène: feuillards
- Polystyrène expansé: cornières, plaques et cubes de protection.

A la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature. Nos appareils ont été réalisés avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.



En cas d'élimination de l'appareil, faire en sorte qu'il soit inutilisable: enlever le câble d'alimentation et tout dispositif de verrouillage des compartiments ou cavités afin d'éviter que quelqu'un ne puisse rester enfermé

FRYTOP A GAS

Advertencias Generales

El aparato descrito en este manual está construido cumpliendo con lo que disponen las normas **UNI EN 203** y **UNI EN 437**.

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y en conformidad con las presentes instrucciones.

Este equipo se ha proyectado únicamente para la cocción de los alimentos.

Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con lo que disponen las leyes vigentes.

Para su uso correcto, cumpla siempre las advertencias siguientes:

- ¡El aparato debe utilizarse solamente si alguien puede controlarlo!
- Está destinado a uso profesional por parte de personal cualificado.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue velozmente los vapores producidos durante la cocción.



Desconecte el aparato en caso de averías o malfuncionamiento.

Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención.



En los modelos FTL.. y FTR.. la placa puede alcanzar la temperatura máxima de 330°C.

En los modelos FTC.. la placa puede alcanzar la temperatura máxima de 300°C.

Características del aparato

Las instrucciones para la instalación indicadas a continuación se refieren a los frytop a gas de la categoría I12H3+.

La placa de características de poliéster autoadhesivo está situada detrás del tablero de mandos "T" fig.2 (en el interior del aparato).

Dicha placa lleva los datos siguientes:

Modelo	FT_4_G9	
Matrícula:	xxxxxx	
Categoría:	I12H3+	
Año de fabricación:	xxxx	
Capacidad calorífica nominal:	8 kW	
Tipo de fabricación	A1	
Base de prueba:	UNI EN 203-1	
Presión de la conexión:	G30	28-30/37 mbar
	G20	20 mbar
Consumo:	G30	0.63 Kg/h
	G20	0.85 m³/h

También la placa suplementaria es de poliéster autoadhesivo y está colocada cerca de la placa de características; ésta lleva todas las informaciones correspondientes al preajuste del aparato. El aparato **FTL/R/C4_G9** está equipado con un quemador y una unión para la conexión del gas. El aparato **FTL/R/C8_G9** está equipado con dos quemadores y una unión para la conexión del gas. La unión para la conexión a la red del gas "G" (fig.1) corresponde a las prescripciones ISO 7/1 e ISO 228/1 (DK) con unión $\varnothing 1/2"$, y está situada en la parte trasera del equipo.

La estructura del aparato es de acero inoxidable y los quemadores son de acero. Además, los modelos freestanding están dotados de patas de altura regulable.

La cañería principal del gas es de acero galvanizado. Las tuberías de conexión de la llave al quemador son de cobre.



Intercale entre el equipo y la red de suministro una llave de paso.

Conexión a la red del gas

Antes de proceder a la instalación del equipo es indispensable hacerse expedir por la sociedad suministradora del gas la autorización para la instalación, luego comparar los datos correspondientes a las predisposiciones del aparato (placa de características) con la erogación in situ.



Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si es necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes (para más detalles, vea el capítulo "ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE").

Antes de conectar el aparato a la red del gas controle en la placa de características, si el aparato está preajustado y probado para el tipo de gas disponible. Cuando el tipo de gas indicado en la placa no corresponda al tipo de gas disponible, consulte el párrafo "TRANSFORMACIÓN Y ADAPTACIÓN".

La conexión a la red de distribución del gas debe realizarse con tubos metálicos, de diámetro adecuado y con una llave de paso homologada, dispuesta entre el aparato y la red. Si se emplean tubos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable según las

normas vigentes. Durante la instalación se deben observar y respetar todas las normas vigentes, a saber:

- Norma de seguridad UNI-CIG 8723, ley n.º. 46 de 5 de marzo de 1990 y circular n.º. 68.
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción.
- Normas vigentes para la prevención de accidentes.
- Disposiciones para la prevención de incendios.
- Relativas Normas CEI.

Además el aparato está provisto de borne equipotencial "N" (fig.1) situado en la parte trasera.


El aparato puede instalarse solo o en batería.

Respete una distancia mínima de 80mm entre el aparato y las paredes eventuales de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos adyacentes.

Las superficies en contacto con el aparato se tendrán que revestir con material aislante térmico de tipo no combustible.

Una vez realizada la instalación, proceda al control de la hermeticidad de los empalmes. Para localizar las fugas eventuales, se aconseja el uso de productos a base espumosa no corrosiva, a saber spray para la detección de fugas.

¡Durante el control no utilice llamas!

 El Fabricante no se hace cargo de ningún compromiso de garantía por daños debidos al incumplimiento de las instrucciones para la instalación y el uso, o bien, en caso de utilización impropia. Tampoco se hace cargo de la garantía para la acometida realizada sin cumplir con las normas vigentes y las disposiciones para la prevención de incendios.

Evacuación de los vahos de la combustión

Este aparato pertenece al tipo de fabricación (A1) y no es necesario conectarlo a una chimenea.

Control de la presión

La presión de red debe respetar las siguientes indicaciones:

GLP	ADMITIDO	Entre 20/25 y 35/45 mbar
	NO ADMITIDO	<i>Inf. a 20/25 sup. a 35/40 mbar</i>
NATURAL H	ADMITIDO	Entre 17 y 25 mbar
	NO ADMITIDO	<i>Inf. a 17 y sup. a 25 mbar</i>

Cuando la presión de la red en el lugar de la instalación no sea conforme a lo indicado anteriormente, avise a la sociedad suministradora y no ponga en funcionamiento el aparato hasta que el problema haya sido solucionado y eliminado.

Controle la presión en la red con un manómetro en U (definición mín. 0.1mbar), conectable a la toma de presión "H" (fig.6) detrás del cuadro de mandos.

1. Retire el cuadro de mandos.
2. Afloje y saque el tornillo y la arandela (fig.6) de la toma de presión y conecte el manómetro.
3. Ponga en funcionamiento el equipo de acuerdo con las instrucciones adjuntas y controle si la presión indicada está en el campo de las presiones admitidas.
4. Desconecte el manómetro y vuelva a incorporar el tornillo y la arandela a la toma de presión.
5. Restablezca la situación inicial.

Para la transformación a otro tipo de gas, por ejemplo de gas natural a GLP, es necesario sustituir los inyectores del quemador principal, del by-pass y del piloto. Todos los inyectores están marcados con un número indicando el diámetro en 1/100 y se suministran en una bolsa.

Después de cada transformación o adaptación debe efectuarse una prueba de las funciones del aparato y actualizar la placa suplementaria de acuerdo con la transformación o adaptación efectuadas.



¡Se aconseja que todos los trabajos relativos a la conexión, instalación y mantenimiento del aparato sean efectuados exclusivamente por personal cualificado y cumpliendo las relativas disposiciones!

Sustitución de los inyectores y ajuste del aire

QUEMADOR:

- Saque el/los mando/s.
- Quite el cuadro de mandos aflojando los tornillos de fijación, luego localice el quemador.
- Sustituya el inyector "U" (fig.5) por el adecuado para el nuevo tipo de gas, véase la **tabla de inyectores - T1** en el capítulo **Datos técnicos**.

AJUSTE DEL AIRE:

- Afloje el tornillo de fijación "X" (fig.5) del casquillo de cada quemador y ajuste el aire primario desplazándolo hasta la distancia indicada en la **tabla de inyectores** referencia "H" (fig.5).

- Enrosque el tornillo de fijación y móntelo todo como estaba en la posición original.

PILOTO:

- Sustituya el inyector del piloto "D" (fig.3) después de haber sacado la tuerca de cierre.

MÍNIMO (sólo modelos FTR y FTL):

- Desenrosque y sustituya o ajuste el inyector by-pass del mínimo "Um" (fig.6) tal y como se indica en la **tabla de inyectores - T1** en el capítulo **Datos técnicos**.
- Vuelva a incorporar el cuadro de mandos.
- Vuelva a incorporar el/los mando/s.

Encendido y apagado del quemador

Oprima y ruede el mando "A" (fig.4) desde la posición "●" a "★" manteniéndolo oprimido.

Al mismo tiempo accione repetidas veces el botón "B" (fig.4) de encendido hasta que se encienda el piloto.

Una vez efectuado el encendido, mantenga el mando oprimido durante unos 10 segundos (cuente hasta 20); así que el termoelemento puede calentarse y por tanto mantener abierta la válvula de seguridad.

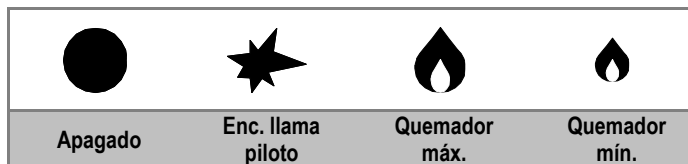
Para que se encienda el quemador principal, siga girando el mando hasta la posición deseada.

Nota: en caso de no poder utilizar el dispositivo piezoeléctrico, puede encenderlo usando una cerilla o un encendedor de gas.

Para los modelos **FTC4_G9** y **FTC8_G9** gire el mando en las posiciones de 1 a 7 para conseguir la temperatura deseada; la

temperatura máxima alcanzable se obtiene en la posición 7 (~300°C).

Para los modelos **FTL/R4_G9** y **FTL/R8_G9**.



APAGADO DEL QUEMADOR:

Gire el mando hasta la posición "★".

APAGADO DEL APARATO:

Gire el mando hasta posición "●".

Cajón de recolección de las grasas

El aparato está equipado con un cajón para la recolección de las grasas "V" (fig.2) situado en la parte delantera del cuadro de mandos.



Vacíe el cajón antes de cada uso.

Termostato de seguridad (sólo modelos FTC_G9)

En caso de recalentamiento causado por el empleo incorrecto o por falta de cualesquiera de los componentes, interviene el termostato de seguridad "E" (fig.1) situado en el fondo del aparato. Éste cierra

automáticamente la erogación del gas a los quemadores; cuando actúe dicho dispositivo, cierre la llave del gas colocada antes del aparato y contacte con el Servicio de asistencia técnica.


Qué hacer en caso de que no se utilice el aparato durante mucho tiempo

Cierre la llave de paso del gas instalada antes del aparato. Realice la limpieza con agua jabonosa, enjuague, seque con esmero y extienda una ligera capa de aceite de vaselina.

Comportamiento en caso de averías

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de óptima calidad; también pueden ser provocadas por polvo o suciedad que penetra en los componentes del aparato.

En caso en que se sospeche un problema de funcionamiento es necesario desconectar la alimentación eléctrica y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

 **¡No se convierta en un mantenedor improvisado, la manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía!**

Control del funcionamiento

Antes de entregar el aparato al utilizador es necesario realizar los controles siguientes.

CAPACIDAD CALORÍFICA

Compruebe si el tipo y grupo de gas suministrado coinciden con lo que está indicado en la placa. Si no es así, proceda a su transformación o adaptación; en tal caso consulte el párrafo "Transformación y adaptación".

Controle si se instalaron los inyectores correctos.

A tal fin, consulte la tabla de inyectores y controle si corresponden a los que están incorporados al aparato.

Para un control adicional de la capacidad, se puede medir el consumo del gas mediante el método volumétrico: se debe poner en funcionamiento el quemador, después de unos 10 minutos (estado de régimen) controle si el caudal de gas (en m³/h o bien en kg/h) corresponde a lo indicado en la tabla de los inyectores.

ASPECTO DE LA LLAMA Y FLUJO DE AIRE PRIMARIO

Utilice el agujero "1" (fig.2) para controlar la llama.

La llama debe ser de color azul, no debe tener puntas amarillas y debe ser estable en su base.

El aspecto de la llama con tendencia al color amarillo demuestra una regulación incorrecta del aire primario. Si el aire primario está regulado en exceso, la llama es corta y tiende a desprenderse del quemador.

No es necesario regular el caudal del aire primario porque es fijo.

El control del aspecto de la llama debe efectuarse también después 15 minutos aproximadamente de funcionamiento a la máxima potencia. La llama debe quedar estable aun pasando rápidamente del mínimo al máximo.

INSTRUCCIONES PARA EL UTILIZADOR

El utilizador debe estar correctamente enterado del empleo, de las funciones y del uso del aparato. Nótese que si se efectúan modificaciones en el local de instalación, tales que puedan afectar al flujo de aire para la combustión, es necesario controlar nuevamente el funcionamiento del aparato. Al finalizar las pruebas, someta el aparato a una prueba de hermeticidad.

Sustitución de piezas

Solamente el personal capacitado puede sustituir las piezas eventualmente defectuosas. Desconecte el aparato de la red de suministro del gas antes de comenzar cualquier trabajo.

Tras quitar el tablero de mandos, es fácil acceder a todas las piezas funcionales del aparato.

 **Los repuestos se deben pedir únicamente al fabricante o a un distribuidor autorizado.**

Limpieza y cuidado



La limpieza debe efectuarse solamente con el aparato frío.

Recuérdese que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga duración del aparato.

Las piezas retirables se deben lavar por separado con agua caliente y detergente y luego aclarar con agua corriente.

Para la limpieza de las piezas de acero inoxidable no deben emplearse sustancias agresivas o detergentes abrasivos.

No es aconsejable utilizar estropajos metálicos porque podrían producir formaciones de óxido. Por el mismo motivo, evite el contacto con materiales ferrosos.

Durante la limpieza, evite también el uso de papel de lija o tela esmeril; en su lugar, y sólo en casos especiales, se puede utilizar piedra pómez en polvo; en caso de suciedad persistente se aconseja el auxilio de esponjas (p. ej. Scotch Brite). Para reducir la emisión al medio ambiente de sustancias contaminantes, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean más de un 90% biodegradables.

Mantenimiento



El aparato no necesita especiales operaciones de mantenimiento además de la limpieza ordinaria; se aconseja en cualquier caso efectuar un control anual en el centro de asistencia, y por lo tanto se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

Advertencias para la seguridad

RECUÉRDENSE QUE EL APARATO:

- ¡Debe ser utilizado solamente bajo vigilancia!
- ¡Durante el uso las superficies del aparato están muy calientes, se aconseja tener mucho cuidado!
- ¡Está destinado a uso profesional y por tanto sólo personal cualificado puede manejarlo!
- Solamente personal cualificado y autorizado puede instalar el equipo y transformarlo o adaptarlo a otro tipo de gas de acuerdo con las leyes vigentes.

- Al menos una vez al año se lo debe someter a control, por parte de personal cualificado.
- Todas las piezas que durante el empleo del aparato están en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente siguiendo las instrucciones del capítulo "Limpieza y cuidado".



¡El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!



En caso de incendio, cierre inmediatamente la llave de paso del gas y utilice un extintor adecuado.

Ecología y medio ambiente

Nuestros aparatos han sido estudiados y optimizados, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja evitar la utilización durante un periodo de tiempo largo en vacío o en condiciones que afecten al óptimo rendimiento.

Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin peligro o es posible quemarlos en una instalación de combustión de desechos adecuada. Los componentes en material plástico que están sujetos a una posible eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno celular: esquinas, láminas y cubos de protección.

Al final de la vida del producto, evite que el aparato sea desechado en el medio ambiente.

Nuestros aparatos están realizados con materiales metálicos (acero inoxidable, hierro, chapa con aluminio, etc.) en un porcentaje superior al 90% y por lo tanto es posible reciclarlos, por medio de las estructuras tradicionales de reciclado, respetando las normativas vigentes en el propio país.



Vuelva inutilizable el aparato para su eliminación quitando el cable de alimentación.