FTG1L - FTG1R - FTG2L - FTG2R

Manuale d'installazione uso e manutenzione
Installation, operating and service instructions
Manuel d'installation, utilisation et entretien
Handbuch zur Installation, Bedienung und Wartung

CE 0476

AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250 - 47824 Poggio Torriana (RN) Italy
MADE IN ITALY

Ed. 06/2021

I

INDICE

Capitolo I - Introduzione e considerazione generali Pag. 3

Capitolo II - Istruzioni per l'installazione e la manutenzione straordinaria Pag. 4
2.1 Luogo d'installazione
2.2 Collegamento alla rete del gas
2.3 Controllo della pressione di rete e della portata termica nominale
2.4 Adattamento ad altro gas
2.5 Sostituzione dei principali componenti
2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti

Capitolo III - Istruzioni per l'uso Pag. 6
3.1 Avvertenze preliminari prima dell'uso
3.2 Accensione e spegnimento del Fry Top
3.3 Pulizia e manutenzione ordinaria

Capitolo IV - Caratteristiche tecniche, schemi Pag. 8

Figure Pag. 32

Capitolo I - Introduzione e considerazioni generali

L'apparecchiatura è in garanzia a partire dalla data di fatturazione per un anno.
Ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di una qualsiasi parte dell'apparecchiatura ne invalida la garanzia.
L'uso scorretto del Fry Top, come ogni tentativo di smontaggio e modifica, possono provocare incidenti e, pertanto, la ditta produttrice declina ogni responsabilità circa eventuali danni a persone o cose derivanti da tali azioni scorrette e vietate. Per ogni anomalia riscontrata, rivolgersi al centro assistenza autorizzato più vicino o direttamente alla ditta produttrice.
Il produttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- Uso improprio dell'apparecchiatura da parte di personale non adeguatamente istruito.
- Manomissione delle caratteristiche tecniche e funzionali dell'apparecchiatura.
- Uso contrario alle normative vigenti nel paese di destinazione.
- Mancata o scorretta manutenzione ordinaria prevista.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

Le apparecchiature sono conformi alla direttiva europea apparecchi a gas (EU) 2016/426 ed alle norme associate EN 203-1 + AC:2016, EN 203-2-9:2005, EN 203-2-10:2007 e successivi aggiornamenti. Per questo motivo, le apparecchiature sono dotate di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e della regolare attività di sorveglianza del prodotto disciplinate nella sopracitata direttiva: **CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO N° 0476DL3942**.
Per la sicurezza d'installazione ed uso, vogliate seguire scrupolosamente le seguenti avvertenze generali.
Leggere attentamente questo libretto che fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza nell'uso e nella manutenzione. Lo scopo del presente manuale è di far conoscere agli operatori le prescrizioni ed i criteri fondamentali per garantire la loro sicurezza e preservare nel tempo il regolare funzionamento del Fry Top.
Questo manuale deve essere letto da tutto il personale autorizzato ad operare sull'apparecchiatura prima della sua installazione e messa in funzione.
In caso di vendita o trasferimento dell'apparecchiatura, assicurarsi che il libretto l'accompagni sempre, in modo che il nuovo utente possa informarsi sul funzionamento e sulle avvertenze. Esso va conservato in luogo protetto, asciutto e rapidamente raggiungibile per ogni eventuale consultazione. In caso di deterioramento o smarrimento, richiederne una copia direttamente al produttore. Nel dubbio, consultare il centro assistenza più vicino o direttamente la ditta produttrice o rivenditrice.
Queste istruzioni sono valide solo per il Fry Top descritto nel libretto relativo alla categoria II2H3+. In caso di destinazione a paese europeo con categoria, pressioni d'allacciamento e gas diversi (rintracciabili sulla targhetta dati), il libretto dovrà essere tradotto nella lingua ufficiale con i riferimenti (predisposizioni al gas e norme d'installazione locali) relativi al paese di destinazione.
Il Fry Top è dotato di una targhetta dati tecnici (Fig.1) in cui è riportata la predisposizione corrente del gas, il paese per il quale è attualmente destinato ed una griglia nella quale sono riportati tutti i paesi in cui può essere commercializzato previo adattamento funzionale alle locali condizioni di distribuzione del gas ed in accordo alle nazionali leggi in materia di apparecchiature a gas. Una seconda targhetta riporta nelle principali lingue europee le prescrizioni fondamentali (Fig.2).
Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le normative in vigore nel paese di destinazione. Mantenere una ventilazione opportuna nel locale d'installazione e funzionamento.
Questo Fry Top è destinato alla cottura degli alimenti per mezzo della piastra disposta sopra i bruciatori indipendenti. Non utilizzarlo per altri scopi; ogni altro uso è da ritenersi improprio. Essa è destinata all'uso collettivo e professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
L'installazione e la manutenzione straordinaria (cambio di componenti, risoluzione dei guasti, adattamento ad altro gas) sono operazioni eseguibili solo da personale dotato di specifici requisiti professionali ed autorizzato dal costruttore. Esigere sempre parti di ricambio originali. L'utente e/o proprietario è ritenuto responsabile della sola pulizia giornaliera e manutenzione ordinaria grazie alle quali è possibile garantire la durata e l'efficienza degli apparecchi nel tempo. Egli dovrà disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto e rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore. Non è ammessa alcuna modifica alla struttura delle apparecchiature al fine di migliorarne le prestazioni ed è tassativamente vietato manipolare i dispositivi di sicurezza ed i componenti sigillati.

Capitolo II - Istruzioni per l'installazione e la manutenzione straordinaria

2.1 Luogo d'installazione

L'installatore deve rispettare le correnti disposizioni nazionali in materia di installazioni gas. Tutte le operazione di manutenzione straordinaria (cambio del gas o sostituzione de i componenti) devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato dalla ditta produttrice. Per l'Italia, installare le apparecchiature secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI- CIG 8723 ed il D.M. 12-4-1996.

Il Fry Top deve essere installato in un locale ben ventilato dotato di aperture di ventilazione permanenti tali da garantire la sufficiente portata d'aria comburente e la generale salubrità dell'ambiente di lavoro; per le sezioni minime di ventilazione, consultare le norme sopracitate facendo particolare attenzione all'eventuale presenza di altre apparecchiature alimentate a gas.

Il Fry Top è classificato come costruzione di tipo A1; questo significa che non è previsto alcun collegamento diretto (tramite camino o raccordo) alla canna fumaria o a dispositivi di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale d'installazione; per tali apparecchiature, il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione possono avvenire nel locale stesso. Per tale motivo, è necessario installare le apparecchiature sotto efficienti cappe aspiranti che possano estrarre i gas combusti e i vapori generati durante la cottura impedendo la formazione di sostanze nocive alla salute. Si presti particolare attenzione affinché il volume d'aria necessario alla combustione non venga in alcun modo ostruito da oggetti disposti intorno oppure sotto il Fry Top.

Posizionare il Fry Top su di un tavolo perfettamente a livello e fissarla stabilmente al piano di lavoro (Fig.3).

Si consiglia di mantenere sempre una distanza non inferiore a 15 cm dalle pareti laterali e posteriore e, qualora ciò non fosse possibile, rivestire le pareti con fogli refrattari o materiali ignifughi. Togliere la pellicola protettiva in plastica prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.

2.2 Collegamento alla rete del gas

Prima di collegare il Fry Top alla rete del gas, verificare che la parte fissa dell'impianto di alimentazione sia conforme alle prescrizioni stabilite nelle norme sopracitate. In particolare, controllare che le sezioni dei tubi garantiscano una fornitura di gas sufficiente per tutte le apparecchiature alimentate a gas presenti nel locale evitando eccessive perdite di carico. Le tubazioni devono essere di acciaio (con giunzioni realizzate mediante raccordi in ghisa bianca, acciaio zincato o mediante saldatura autogena) oppure di rame (con giunti ed accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici oppure mediante brasatura).

Verificare che la bombola di alimentazione (ove presente) sia correttamente posizionata e protetta e che le tubazioni in vista siano facilmente ispezionabili; nel caso vi siano installazioni e tubi sotto traccia (pavimenti e pareti), accertarsi che siano realizzati a regola d'arte con riferimenti atti a permetterne l'individuazione.

Prima dell'installazione accertarsi, che l'apparecchiatura sia predisposta per il gas presente. In caso contrario, consultare il paragrafo "Adattamento ad altro gas" oppure contattare il servizio tecnico del costruttore. L'allacciamento deve essere eseguito con raccordi rigidi o con tubi flessibili d'acciaio che non devono provocare sollecitazioni di alcun genere al Fry Top. Essi devono avere la minima lunghezza possibile e comunque non maggiore di 1 m.

Accertarsi che il tubo di collegamento non passi vicino alle zone calde, che non sia sottoposto a sforzi di torsione e trazione e che non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e simili. Fra la rete del gas ed ogni singola apparecchiatura, interporre un rubinetto di intercettazione rapida in posizione tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura.

Verificare che su uno dei due raccordi laterali del gas sia inserito un tappo con guarnizione di tenuta in alluminio e dall'altro lato sia inserito permanentemente (con sigillante certificato) il corretto adattatore con presa di pressione e filettatura di collegamento gas da ½".

Dopo aver installato il Fry Top, sottoporre l'intero circuito gas ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non avvicinare fiamme al circuito per tale verifica di tenuta).

2.3 Controllo della pressione di rete e della portata termica nominale

La pressione di rete viene misurata, con il Fry Top in funzione, utilizzando un misuratore di pressione per liquidi (ad esempio un manometro ad U, risoluzione minima 0,1 mbar). Collegare il manometro E alla presa di pressione in entrata che si trova sul raccordo gas G dopo aver tolto il tappo a vite (Fig.4) e misurare la pressione; se questa non è compresa fra i valori min. e max. riportati nella seguente tabella 1, in nessun caso sarà possibile la messa in funzione dell'apparecchiatura. L'Ente per l'erogazione del gas deve essere informato.

Tabella 1

TIPO DI GAS	PRESSIONE mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Gas liquido G.P.L. G30/G31	30/37	20/25	35/45
Gas metano G20	20	17	25

Prima di eseguire una misura di portata termica nominale, controllare che siano installati gli iniettori corrispondenti al tipo di gas presente in rete e che la pressione sia compresa nell'intervallo riportato nella tabella precedente.
Il controllo della portata termica si esegue con l'ausilio di un contatore e di un cronometro. Si deve misurare la portata esatta di gas che fluisce per unità di tempo e che viene consumato quando l'apparecchio funziona alla massima potenza. Tale dato va confrontato con il dato di consumo riportato nella tabella tecnica 4. Per tale valore di portata, è consentita una tolleranza del ± 5%.
Qualora si misurino deviazioni superiori, si dovrà verificare accuratamente il diametro e la qualità costruttiva degli iniettori (assenza di bave per esempio) e la pressione del gas di rete.

2.4 Adattamento ad altro gas

I componenti di ricambio sono forniti con l'apparecchiatura.
ATTENZIONE - L'adattamento deve essere eseguito da personale qualificato. Eseguire tale operazione solo dopo aver chiuso il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte e lasciato raffreddare il Fry Top.
Per adattare il Fry Top ad un altro tipo di gas, è necessario sostituire gli iniettori principali e regolare la potenza al minimo attraverso le viti di by-pass dei rubinetti.

a) Sostituzione degli iniettori principali.
Eseguire in serie le seguenti operazioni per ciascuno dei bruciatori principali facendo riferimento alla tabella 2 ed alla Fig.5:

- Togliere la vaschetta di raccolta grassi e la piastra di cottura.
- Svitare e togliere la vite di fissaggio **V** del bruciatore al deflettore interno.
- Sfilare delicatamente il bruciatore **B** dalla sua sede quanto basta per accedere all'iniettore **U.**
- Con una chiave da 7 svitare e sostituire l'iniettore con quello adatto al gas presente.
- Riposizionare tutti i componenti procedendo in senso inverso.

b) Regolazione della potenza al minimo
Eseguire in serie le seguenti operazioni per ciascuno dei rubinetti del gas facendo riferimento alla tabella 2 ed alla Fig.6:

- Togliere la manopola ed accedere con un cacciavite a taglio alla vite di by-pass **BP** del rubinetto attraverso il foro a sinistra. Inserire la vite di diametro corretto e regolarla in funzione del tipo di gas secondo queste istruzioni:

Per il gas G20: regolare la vite dell'ugello di by-pass fino ad ottenere la corretta regolazione del minimo. Ottenuta la portata minima, con bruciatore acceso, si proceda a verificare che passando dalla posizione di massimo a quella di minimo non avvengano spegnimenti o ritorni di fiamma del bruciatore principale.
Per il gas G30/G31: avvitare la vite di by-pass sempre a fondo.

ATTENZIONE - Dopo ogni adattamento, ricordarsi di:

- Applicare sulla targhetta dati un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione.
- Ripristinare i sigilli di vernice sulle parti regolate (boccola aria e vite di by-pass del rubinetto).
- Eseguire le prove di tenuta del circuito gas.

Tabella 2	Tipo di gas	
	G20 a 20 mbar	G30/G31 a 30/37 mbar
Diametro iniettore principale (1/100 mm)	120	90
Diametro vite di by- pass (1/100 mm)	Regolabile	75

2.5 Sostituzione dei principali componenti

A seguito di guasto, si può rendere necessaria la sostituzione di un componente. Tutti i componenti sono accessibili dopo aver tolto la piastra cottura e capovolto sul fianco l'apparecchiatura.

a) Rubinetto del gas.

- Allentare le connessioni del gas al rubinetto e cioè la cannetta capillare della termocoppia, il tubo del gas al bruciatore principale ed il tubo d'arrivo del gas.
- Svitare la vite che fissa il rubinetto alla rampa del gas.
- Sostituire il rubinetto e ripristinare tutte le sue connessioni gas procedendo in senso inverso.

b) Componenti del gruppo accensione (termocoppia e candela d'accensione).

- Aprire la staffa di fissaggio del gruppo dopo aver tolto la vite **W** (Fig.7).
- Svitare la connessione del gas dal rubinetto (per la termocoppia) oppure staccare il cavetto elettrico dall'accenditore (nel caso della candela d'accensione).
- Sostituire il componente e ripristinare tutti i suoi collegamenti procedendo in senso inverso.

c) Bruciatore principale.

- Staccare dal bruciatore il gruppo accensione dopo aver svitato le due viti **Z** (Fig.7) che lo fissano alla staffa saldata sul bruciatore.
- Svitare la vite di fissaggio **V** (Fig.5) del bruciatore al telaio.
- Estrarre e sostituire il bruciatore principale.
- Ripristinare tutti i suoi collegamenti procedendo in senso inverso.

d) Accenditore piezoelettrico.

- Staccare il cavetto dell'accenditore, svitare il dado di fissaggio interno e sostituire l'accenditore.
- Ripristinare tutti i suoi collegamenti procedendo in senso inverso.

2.6 - Diagnosi dei possibili malfunzionamenti

Guasto	Possibile motivo
Il bruciatore non si accende.	Insufficiente pressione del gas. Elettrodo difettoso o male posizionato. Iniettore principale o bruciatore ostruito. Rubinetto gas difettoso.
Il bruciatore principale non rimane acceso al massimo.	La termocoppia è difettosa oppure mal posizionata per cui non è riscaldata a sufficienza dalla fiamma. La termocoppia non è correttamente collegata al rubinetto oppure è difettosa. Rubinetto gas difettoso.
Il bruciatore principale non rimane acceso al minimo.	La vite di by-pass del rubinetto non è di diametro corretto oppure è regolata male.

Capitolo III - Istruzioni per l'uso

Attenzione:

- Il Fry Top è destinato all'uso professionale e deve essere usato solo da personale qualificato.
- All'utente è consentito l'uso e la sola pulizia ordinaria del Fry Top.
- Tutte le operazioni di installazione e di manutenzione straordinaria (sostituzione componenti e riparazioni varie) devono essere fatte da tecnici dotati dei necessari requisiti professionali. Si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione annuale.

3.1 Avvertenze preliminari prima dell'uso

Prima di accendere il Fry Top, vogliate cortesemente rispettare le seguenti precauzioni e prendere nota degli accorgimenti.

- Verificare che il Fry Top sia saldamente fissato al tavolo d'appoggio e che il tubo di alimentazione del gas sia ben sistemato. Accertarsi che nessun oggetto sia d'ostacolo all'afflusso dell'aria e che i sistemi di evacuazione dei fumi e vapori di cottura siano efficienti come anche la generale ventilazione del locale. Spostare dalle immediate vicinanze del Fry Top eventuali oggetti combustibili (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili).
- Usare guanti termici per intervenire sul Fry Top quando è in funzione e caldo. Attenzione a non scottarsi quando si tratta di togliere la bacinella di raccolta grassi.
- Prima di procedere alla cottura del cibo, versare un po' di acqua nei cassetti raccolta grassi (ciò facilita le successive operazioni di pulizia). Estrarre il cassetto solo quando il Fry Top si è sufficientemente raffreddato.
- Sorvegliare il Fry Top quando è in funzione e ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas posto a monte a fine uso.
- Ciascuno dei bruciatori è dotato di termocoppia che interrompe l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma; essa è collegata al rubinetto del gas.

3.2 Accensione e spegnimento del Fry Top

a) Accensione del Fry Top.

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas a monte.
- Accendere il bruciatore pilota premendo e ruotando la manopola del gas in senso antiorario dalla posizione di spento (●) alla posizione di potenza al massimo (fiamma grande) (Fig.9). Contemporaneamente, con l'altra mano, azionare per alcuni scatti il pulsante dell'accenditore piezoelettrico fino ad avvenuta accensione del bruciatore. Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi affinché la fiamma possa riscaldare la termocoppia che permette il passaggio del gas e poi rilasciare la manopola verificando che la fiamma rimanga stabilmente accesa. In caso contrario, ripetere l'operazione dall'inizio.
- Quando il bruciatore è stabilmente acceso è possibile regolare la potenza al minimo ruotando la manopola del gas fino alla posizione di fiamma piccola.

b) Spegnimento del Fry Top.

- Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola del gas in senso orario dalla posizione impostata alla posizione di spento (●).
- A fine lavoro, ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas a monte.

Attenzione! Qualora la manovrabilità dei rubinetti gas presentasse difficoltà, si rende necessaria la loro lubrificazione. Rivolgersi ad un idraulico specializzato.

3.3 Pulizia e manutenzione ordinaria

Il Fry Top deve essere regolarmente pulito per garantire la migliore funzionalità e rendimento. In caso di guasto, non tentare di risolvere il problema ma rivolgersi all'assistenza tecnica che provvederà alla risoluzione del problema. Non provare a smontare il Fry Top; ogni intervento di manutenzione straordinaria deve essere eseguito da personale specializzato. Per la pulizia ordinaria della griglia, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- Prima di pulire il Fry Top, verificare che il rubinetto gas a monte sia chiuso e che tutti i bruciatori siano spenti. Lasciare che il piano si raffreddi.
- Procedere alla pulizia delle parti in acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare accuratamente ed asciugare bene. Non usare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc.) ed evitare nel modo più assoluto di pulire le parti in acciaio con pagliette, spazzole o raschietti che potrebbero causare ruggine.
- Pulire la piastra di cottura con una spugna umida e detergente non abrasivo. Se necessario usare delicatamente un raschietto evitando di graffiare la superficie di cottura. È consigliabile usare specifici prodotti sgrassanti.
- Non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone...) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarle.
- Non lavare mai l'apparecchiatura con getti di acqua diretti ad alta pressione.

- Qualora il Fry Top non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le parti in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il piano d'appoggio.

Capitolo IV - Caratteristiche tecniche e schemi

Tabella 4. Dati tecnici + Fig.8 + Fig.10

Modello di Fry Top	FTG2	
Dimensioni d'ingombro (Fig.8)	600 x 450 x 275 mm	
Numero di bruciatori	2	
Portata termica nominale	6,4 kW (G30) 6,0 kW (G20-G25)	
Portata termica minima	1,6 x 2 kW	
Raccordo del gas	1/2"	
Categoria	II2H3+	
Tipo di costruzione	A1	
Pressione nominale del gas	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar
Consumo gas al MAX (calcolato con il potere calorifico inferiore H_i a 15° e 1013 mbar)	G20 0,64 m³/h	G30 0,50 kg/h
Consumo gas al MIN (calcolato con il potere calorifico inferiore H_i a 15° e 1013 mbar)	G20 0,34 m³/h	G30 0,25 kg/h
Temperatura piastra	Massima: 350 °C Minima: 220 °C	

Modello di Fry Top	FTG1	
Dimensioni d'ingombro (Fig.8)	330 x 450 x 275 mm	
Numero di bruciatori	1	
Portata termica nominale	3,2 kW (G30) 3,0 kW (G20-G25)	
Portata termica minima	1,6 kW	
Raccordo del gas	1/2"	
Categoria	II2H3+	
Tipo di costruzione	A1	
Pressione nominale del gas	G20 20 mbar	G30/G31 30/37 mbar
Consumo gas al MAX (calcolato con il potere calorifico inferiore Hi a 15°e 1013 mbar)	G20 0,32 m³/h	G30 0,25 kg/h
Consumo gas al MIN (calcolato con il potere calorifico inferiore Hi a 15°e 1013 mbar)	G20 0,17 m³/h	G30 0,13 kg/h
Temperatura piastra	Massima: 350 °C Minima: 220 °C	

EN

INDEX

Chapter I - Introduction and general considerations Page 10

Chapter II - Installation instructions and extraordinary maintenance Page 11
2.1 Place of installation
2.2 Connecting the appliance to the gas mains
2.3 Checking the gas mains pressure and the nominal heat input
2.4 Adapting the appliance to other gases
2.5 Replacing the main components
2.6 Fault finding

Chapter III - Instructions Page 13
3.1 Preliminary warnings before putting into service
3.2 Turning the Fry Top on and off
3.3 Cleaning and routine maintenance

Chapter IV - Specifications, diagrams Page 15

Pictures Page 32

Chapter I - Introduction and general considerations

The appliance is covered by the guarantee for one year from the date of the invoice.
Any attempts to dismantle, modify or tamper with any part of the appliance makes the guarantee void.
The improper use of the Fry Top, or attempting to dismantle or modify it, can cause accidents and therefore, the manufacturer declines any responsibility for any injury to persons or damage to things as a result of these improper and forbidden actions. Please contact the nearest authorized service centre or the manufacturer directly, for any anomalies.
The manufacturer is not responsible in the following cases:

- Improper use of the appliance by persons who haven't been suitably trained.
- Tampering and/or changing the technical and practical characteristics of the appliance.
- Any use that infringes the rules and regulations in force in the country the appliance is being used in.
- Incorrect, or the lack of envisaged routine maintenance.
- The use of non-original spare parts.
- Not following the instructions whether totally or partially.

The appliances are conform to the European directive for gas appliances (EU) 2016/426 and EN 203-1 + AC:2016, EN 203-2-9:2005, EN 203-2-10:2007 standards and the subsequent modifications. For this reason, the appliances have the regular CE mark issued by a Notified Body following certification tests and the regular surveillance of the product disciplined by the above-mentioned directive: **EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE N° 0476DL3942**.
Scrupulously follow these general warnings for the safe installation and use of the appliance.
Read this booklet carefully, paying particular attention to the instructions on safety during use and maintenance. The purpose of this manual is to inform the operators of the prescriptions and the fundamental criteria for guaranteeing their safety and keep the Fry Top in an efficient working condition for a long time. This manual must be read by all the persons authorised to use the appliance before it is installed and put into service.
If the appliance is transferred or sold, make sure that the booklet always goes with the appliance, so the new user has access to the information on using it and the relevant warnings. The booklet should be kept in a safe, dry place and be easy to reach for reference. If the booklet is lost or becomes illegible, please order a new copy directly from the manufacturer. If in doubt, consult the nearest service centre, or the manufacturer or reseller directly.
These instructions are only valid for the Fry Top described in the booklet relevant to category II2H3+. If the Fry Top is installed in a country European with a gas mains pressure that is different from that of the appliance (visible on the specifications plate), the booklet should be translated into the official language with the references (gas connections and local installation regulations) of that country.
The Fry Top has a specifications plate (Fig.1) that shows the current gas rating, the country for which it is currently intended and a scheme showing all the countries where it can be sold after being adapted to the local gas distribution and in accordance with the national laws for gas appliances.
A second plate indicates the fundamental instructions in the main European languages (Fig.2).
Put the appliance into service in accordance with the rules and regulations in force in the country where it is installed. The place where the appliance is installed and used should be well ventilated.
This Fry Top is designed for cooking food by the plate placed over the burners. Do not use the Fry Top for other purposes; any other use is considered improper use. The Fry Top is intended for catering and professional use and must be used by trained personnel.
The installation and the extraordinary maintenance (changing components, fault finding, adapting the appliance to other gas ratings) are operations that can only be performed by technicians with specific professional requisites, authorised to do these jobs by the manufacturer. Use only original spare parts.
The user and/or owner is responsible for cleaning the appliance on a daily basis and carrying out the routine maintenance thanks to which the appliance should have a long and trouble-free working life. The user should deactivate the appliance in the case of anomalies and contact an authorised service centre.
Do not attempt to modify the structure of the appliances in order to improve the performance and tampering with the safety devices sealed components is strictly forbidden.

Chapter II Installation instructions and extraordinary maintenance

2.1 The place of installation

The installer must respect the current national regulations for gas installations. All of the extraordinary maintenance operations (changing the gas rating or replacing components) must be done by specialised personnel, authorised by the manufacturer. Install the appliances in accordance with the national safety standards BSI regarding gas heated appliances.

The Fry Top must be installed in a well-ventilated place that has permanent ventilation ducts to guarantee a sufficient air exchange and to keep the work area healthy; for the minimum sections of the ventilation ducts, please consult the above standards, paying particular attention if there are other gas appliances installed in the same room.

This Fry Top is classified as type A1 construction; this means that no direct connection is envisaged (by chimney or junction) to the flue or to devices for discharging the by-products of combustion outside the place where the appliance is installed. For these appliances, the comburent air can be supplied and the by-products of combustion can be discharged in the same room. For this reason, the appliances should be installed under efficient air extraction hoods that can remove the burnt gases and fumes produced when cooking food, preventing the formation of substances that are bad for the health of the operators. Make sure that the volume of air required for combustion isn't obstructed in any way by objects around or under the Fry Top.

Position the Fry Top on a perfectly level table and fix it solidly to the workbench (Fig.3).

We recommend always keeping the appliance a distance of at least 15 cm from the side and rear walls and, if this is not possible, protecting the walls with refractory sheets or fire-resistant materials.

Before turning the appliance on, remove the protective film covering the appliances exterior walls.

2.2 Connecting the appliance to the gas mains

Before you connect the Fry Top to the gas mains, check that the fixed part of the gas system is conform to the prescriptions established in the above standards. In particular, check that the sections of the pipes guarantee a supply of gas that is sufficient for all of the gas appliances installed in the room avoiding excessive pressure drops. The pipes must be made of steel (with junctions made using white cast iron, or galvanised steel fittings, or autogenous welded joints) or copper pipes (with mechanical joints and couplings without seals or mastics or brazed joints).

Check that the gas bottle (if present) is positioned correctly and protected and that the visible pipes can easily be inspected; if pipes have been installed in chases (in floors and walls), make sure that this work has been done to a professional standard with reference points that make it possible to find the pipes.

Before installing the appliance, make sure that it is set for the gas used. If this is not the case, consult the paragraph "Adapting the appliance to other gases" or contact the technical service of the manufacturer.

The Fry Top must be connected using rigid fittings or flexible steel pipes that shouldn't put any stress on it. These must be as short as possible and in any case no longer than 1 m. Make sure that the connecting pipe doesn't pass near hot zones, that it isn't put under stress and traction and doesn't come into contact with sharp objects, edges or other things that could damage the pipe. Install a quick on/off valve between the gas mains and each single appliance, in a place where it is easy to reach and turn. Verify that of one of the two lateral fittings gas is inserted a stopper with sealing gasket aluminium and the other side is inserted permanently (with sealant certificate) the correct adapter with pressure outlet and connecting thread gases from ½ ". After you have installed the Fry Top, carry out a pressure test on the whole gas circuit, using leak finder sprays or other non-corrosive foams (don't use naked flames to look for leaks).

2.3 Checking the gas mains pressure and the nominal heat input

The mains pressure is measured, with the Fry Top on, using a pressure gauge for liquids (for example a U manometer, with a minimum resolution of 0,1 mbar). Connect manometer E to the pressure outlet on gas fitting G after having removed the screw cap (Fig.4) and measure the pressure. If this is not between the min. and max. values indicated in the following table 1, the appliance cannot be put into service. The gas company must be informed.

Table 1

TYPE OF GAS	PRESSURE mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Liquid Gas LPG G30/G31	28/37	20/25	35/45
Methane gas G20	20	17	25

Before measuring the nominal heat input, check that the right injectors for the type of gas supplied by the mains is installed and that the pressure is within the limits in the previous table. You control the heat input using a counter and a chronometer. You have to measure the exact gas flow per unit of time, that is consumed when the appliance is working at maximum power. This measurement should be compared to the consumption data in technical table 4. A tolerance of ± 5 % is allowed for this capacity.
If you are measuring top deviations, you should carefully check the diameter and the quality of the injectors (for the absence of burs for example) and the pressure of the gas mains.

2.4 Adapting the appliance to other gases

The components for adapting the appliance to other gases are supplied with the same.
ATTENTION - The appliance should only be adapted by a professionally qualified technician. Only adapt the appliance after you have turned the gas off with the on/off valve upstream and let the Fry Top cool.
To adapt the Fry Top to another type of gas, replace the main injectors and regulate the power to minimum with the by-pass screw of the taps.

a) Replacing of the main injectors.
Carry out the following operations in series for each of the main burners referring to table 2 and Fig.5:

- Remove the grease drip tray and the griddle.
- Unscrew and remove the screw **V** securing the burner to the deflector.
- Carefully remove the burner **B** from its seat far enough to access to the injector **U**.
- With a 7 mm spanner unscrew and replace the injector **U** with one suited to this gas.
- Replace all components in the reverse order.

b) Adjusting the minimum power
Carry out the following operations in series for each of the gas taps referring to table 2 and Fig.6:

- Remove the knob and use a flat-bladed screwdriver to reach the by-pass screw **BP** of the tap through the left hole. Insert the screw of the correct diameter and adjust it for the type of gas according to these instructions:

<u>For G20 gas</u>: adjust the screw of the by-pass nozzle until you find the correct minimum adjustment. Once you have found the minimum, with the burner on, check that passing from the maximum to the minimum position doesn't suffocate the flame or cause blowbacks of the main burner.
<u>For G30/G31 gas:</u> always screw the by-pass screw fully down.

ATTENTION - After adapting remember to:

- Apply an indelible sticker on the data plate with the data of the new installation.
- Fix the new seals on the regulated parts (air bush and by- pass screw of the tap).
- Perform a pressure test of the gas circuit and check for leaks.

Table 2	Type of gas	
	G20 at 20 mbar	G30/G31 at 28/37 mbar
Main injector diameter (1/100 mm)	120	90
By-pass screw diameter (1/100 mm)	Adjustable	75

2.5 Replacing the main components

After a fault, you may have to replace a component. All components are accessible after removing the griddle and flipped on the side of the equipment.

a) Gas tap.

- Loosen the gas connections to the tap and in other words the capillary pipe of the thermocouple, the gas pipe to the main burner and the gas supply pipe.
- Loosen the screw that secures the valve on the gas train.
- Replace the gas tap and reconnect all the gas connections proceeding in the reverse order.

b) Components of the pilot group (thermocouple and ignition plug).

- Open the group fixing bracket after having removed the screw **W** (Fig.7).
- Unscrew the gas connections to the tap (for the thermocouple) or disconnect the electric cable from the ignition plug.
- Replace the component and reconnect all the connections proceeding in the reverse order.

c) Main burner.

- Detach the ignition of the burner by unscrewing the two screws **Z** (Fig.7) that secure the bracket welded on the burner.
- Unscrew the screw **V** (Fig.5) the burner of frame.
- Remove and replace main burner.
- Reconnect all the connections proceeding in the reverse order.

d) Piezoelectric igniter.

- Remove the igniter cable, unscrew the internal fixing nut and replace the igniter.
- Reconnect all the connections proceeding in the reverse order.

2.6 Fault finding

Fault	Possible cause
The burner won't light.	Insufficient gas pressure. Ignition plug faulty or out of place. Main injector or burner blocked. Gas tap faulty.
The main burner won't hold the maximum.	The thermocouple is faulty or out of place, so it isn't heated sufficiently by the flame. Gas tap faulty.
The main burner won't hold the minimum.	The by-pass screw of the tap isn't the correct diameter or is needs adjusting.

Chapter III Instructions

ATTENTION!

- The Fry Top has been designed for professional use and should only be used by qualified personnel.
- The user is allowed to use and clean the Fry Top.
- All of the operations regarding installation and extraordinary maintenance (replacing components and various repairs) must be carried out by qualified technicians. We recommend drawing up an annual maintenance contract.

3.1 Preliminary warnings before putting into service

Before turning the Fry Top on, please respect the following precautions and warnings.

- Check that the Fry Top is solidly fixed to the table and that the gas pipe is safely installed. Make sure that nothing obstructs the airflow to the appliance and that the systems for extracting the fumes produced during cooking are efficient, as is the general ventilation system in the room. Move any combustibles away from the Fry Top (plastic cutlery, paper, bottles containing flammable liquids).
- Use heat-resistant gloves for work on the Fry Top when it is on and hot.
- Before you start cooking food, pour little water into the grease drawers (this makes cleaning easier). Only pull the drawer out of the Fry Top when it has cooled.
- Keep an eye on the Fry Top when it is on and remember to close the gas tap upstream when you have finished using it.

- Each of the burners is equipped with a thermocouple that interrupts the flow of gas in the event of accidental switching off of the flame; it is connected to the gas tap.

3.2 Turning the Fry Top on and off

a) Turning the appliance on

- Open the gas tap installed upstream.
- Light the pilot burner by pressing and turning the gas knob anticlockwise from the off position (●) to the maximum power (high flame) (Fig.9). At the same time, with your other hand, press the button of the piezoelectric igniter repeatedly until the burner lights. Hold the knob for roughly 10 seconds so the flame heats the thermocouple and prevents this from cutting off the gas and then release the knob checking that the flame of the burner stays lit and stable. If it doesn't, repeat the operation.
- When the burner is steadily lit, you can adjust the idle power by turning the throttle to the position of the small flame.

b) Turning the appliance off.

- To turn the burner off, turn the gas knob clockwise from the set position to the off position (●).
- At the end of work, remember to close the gas tap upstream.

ATTENTION - If it becomes hard to turn the gas taps, these will need lubricating. Please contact a specialised plumber.

3.3 Cleaning and routine maintenance

The Fry Top must be cleaned regularly to guarantee the best performance and trouble free use. In the case of an anomaly, please don't try to solve the problem on your own, contact the nearest service centre who will help you solve the problem. Don't attempt to dismantle the Fry Top; all extraordinary maintenance must only be carried out by specialised personnel. To clean the Fry Top, proceed as follows, observing the warnings:

- Before cleaning the Fry Top, check that the gas tap upstream and all the burner are off. Let the Fry Top cool down.
- Proceed by cleaning the steel parts in warm soapy water, rinse thoroughly and dry well. Don't use detergents containing chlorine (bleach, hydrochloric acid, etc.) and never clean the steel parts with abrasive sponges, brushes or scrapers which could make them rust.
- Clean the hob with a damp sponge and mild detergent. If necessary, use a scraper gently to avoid scratching the cooking surface. It's advisable to use specific degreasing agents.
- Don't leave foodstuffs (especially acid foodstuffs such as salt, vinegar, lemon...) on the stainless steel parts because this will damage them.
- Never wash the appliance with direct high-pressure water jets.
- If the Fry Top isn't used for long periods of time, vigorously pass a cloth dampened with liquid petrolatum over all of the steel parts in order to leave a protective film of oil; furthermore, air the room where the appliance is installed periodically.
- Don't use corrosive substances (muriatic acid for example) to clean the Fry Top supporting surface.

Chapter IV - Specifications, diagrams

Table 4. Technical data + Fig.8 + Fig.10

Model	FTG2	
Overall dimensions (Fig.8)	600 x 450 x 275 mm	
Number of burners	2	
Nominal heat input	6,4 kW (G30) 6,0 kW (G20-G25)	
Minimum heat input	1,6 x 2 kW	
Gas fitting	1/2“	
Category	II2H3+	
Type of construction:	A1	
Nominal gas pressure	G20 20 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Gas consumption at MAX rate (calculated with the net heat value H_i at 15° and 1013 mbar)	G20 0,64 m^3/h	G30 0,50 kg/h
Gas consumption at MIN rate (calculated with the net heat value H_i at 15° and 1013 mbar)	G20 0,34 m^3/h	G30 0,25 kg/h
Plate temperature	Maximum: 350 °C Minimum: 220 °C	

Model	FTG1	
Overall dimensions (Fig.8)	330 x 450 x 275 mm	
Number of burners	1	
Nominal heat input	3,2 kW (G30) 3,0 kW (G20-G25)	
Minimum heat input	1,6 kW	
Gas fitting	1/2“	
Category	II2H3+	
Type of construction:	A1	
Nominal gas pressure	G20 20 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Gas consumption at MAX rate (calculated with the net heat value H_i at 15° and 1013 mbar)	G20 0,32 m^3/h	G30 0,25 kg/h
Gas consumption at MIN rate (calculated with the net heat value H_i at 15° and 1013 mbar)	G20 0,17 m^3/h	G30 0,13 kg/h
Plate temperature	Maximum: 350 °C Minimum: 220 °C	

F

SOMMAIRE

Chapitre I - Introduction et considérations générales Page 17

Chapitre II - Instructions d'installation et d'entretien exceptionnel Page 18
2.1 Lieu d'installation
2.2 Raccordement à l'alimentation de gaz
2.3 Contrôle de la pression d'alimentation et de la puissance thermique nominale
2.4 Adaptation à un autre type de gaz
2.5 Changement des principaux composants
2.6 Causes des éventuelles anomalies de fonctionnement

Chapitre III - Instructions d'utilisation Page 21
3.1 Recommandations avant utilisation
3.2 Allumage et extinction du Fry Top
3.3 Nettoyage et entretien exceptionnel

Chapitre IV - Caractéristiques techniques, schémas Page 22

Illustration Page 32

Chapitre I - Introductions et considérations générales

L'appareil est sous garantie pendant une durée d'un an à compter de la date de facturation.
Toute tentative de démontage, de modification de l'appareil ainsi que toute opération non prévue effectuée sur celui-ci entraînent l'annulation de la garantie.
L'utilisation impropre de l'appareil de même que toute tentative de démontage ou de modification peuvent provoquer des accidents, aussi, dans ce cas, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels et/ou physiques. En cas d'anomalie, de quelque nature que ce soit, prendre contact avec le centre d'assistance agréé le plus proche ou directement avec le fabricant.
Le fabricant est déchargé de toute responsabilité dans les cas suivants :

- Utilisation impropre de l'appareil et/ou utilisation par un personnel ne possédant pas les compétences nécessaires à cet effet.
- Modification des caractéristiques techniques et fonctionnelles de l'appareil.
- Non-respect des normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
- Non-respect des interventions d'entretien prévues voire entretien non effectué correctement.
- Utilisation de pièces détachées non d'origine.
- Non-respect total ou partiel des instructions.

Les appareils sont conformes à la directive européenne applicable aux appareils à gaz (EU) 2016/426 et aux normes EN 203-1 + AC :2016, EN 203-2-9 :2005 et EN 203-2-10 :2007 et à leurs modifications successives. Aussi est apposé sur les appareils le label de certification CE délivrée par un organisme agréé à l'issue de tests de contrôle technique accompagnés d'un contrôle de son fonctionnement dans le respect des standards de la norme susmentionnée : **CE TYPE DE CERTIFICAT D'EXAMEN N° 0476DL3942**.
Pour garantir une installation et une utilisation gage de sécurité, il est impératif de veiller au respect des recommandations indiquées ci-après.
Veiller à lire attentivement le présent manuel dans lequel figurent les indications relatives à la sécurité de l'appareil durant son utilisation ainsi qu'à l'occasion des interventions d'entretien. La fonction du présent manuel est de permettre aux utilisateurs de disposer de toutes les informations permettant de garantir la sécurité du Fry Top, de garantir son bon fonctionnement et d'assurer sa durée de vie maximum. Il doit être lu par toutes les personnes autorisées à utiliser l'appareil avant que ce dernier ne soit installé et mis en service.
En cas de vente ou de transfert de l'appareil, s'assurer que le manuel soit bien remis au nouvel utilisateur de telle sorte que ce dernier dispose de tous les informations et de toutes les recommandations relatives à son fonctionnement. Le manuel doit être conservé à l'abri de l'humidité, à un endroit permettant sa consultation rapide en cas de besoin. En cas de perte ou de détérioration du manuel, en demander un nouvel exemplaire au fabricant. Au moindre doute concernant l'appareil, prendre contact avec le centre d'assistance le plus proche ou bien directement avec le fabricant ou le revendeur.
Les présentes instructions s'appliquent exclusivement à l'appareil décrit dans le présent manuel (appartenant à la catégorie II2E+3+). Dans le cas où l'appareil serait destiné à un pays dans lequel catégorie, pression de raccordement et type de gaz seraient différents (voir les données figurant sur la plaque d'identification), le manuel devra être traduit dans la langue officielle et accompagné des références relatives au pays de destination (type de gaz et normes d'installation en vigueur).
Sur l'appareil est apposée une plaque des données techniques (Fig.1) sur laquelle figurent le type de gaz prévu, le pays auquel l'appareil est destiné et un tableau dans lequel figurent les pays au sein desquels l'appareil peut être commercialisé après adaptation aux conditions de distribution du gaz dans le respect des normes nationales applicables aux appareils à gaz.
Sur une seconde plaque figurent, dans les principales langues européennes, les recommandations et prescriptions essentielles (Fig.2).
Veiller à ce que l'appareil soit mis en service dans le respect des normes en vigueur dans le pays où il est installé. Veiller à ce que le local dans lequel l'appareil est utilisé dispose d'une ventilation suffisante.
L'appareil est adapté à la cuisson des aliments par contact direct avec une plaque de cuisson chauffée par deux brûleurs atmosphériques installés au-dessous. En aucun cas l'appareil doit être utilisé pour un usage différent ; toute utilisation autre que celle prévue doit être considérée comme impropre. L'appareil est

destiné à une utilisation collective et professionnelle, son utilisation devant être confiée exclusivement à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet.
L'installation et l'entretien exceptionnel (changement de pièces, interventions en cas d'anomalie, adaptation à un autre type de gaz) constituent des opérations qui doivent être confiées à un personnel qualifié à cet effet et agréé par le fabricant. Lors de changements de pièces, veiller à exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine. Incombent uniquement à l'utilisateur et/ou au propriétaire les opérations de nettoyage quotidien et les interventions d'entretien courant permettant de garantir la durée de vie maximum de l'appareil et son bon fonctionnement. En cas d'anomalie, l'appareil doit être mis hors service et il est ensuite nécessaire de prendre contact avec un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. En aucun cas n'est autorisé la modification, de quelque nature que ce soit, de la structure de l'appareil afin d'en améliorer les performances. Il est en outre rigoureusement interdit de manipuler les dispositifs de sécurité et les composants scellés.

Chapitre II - Instructions d'installation et d'entretien exceptionnel

2.1 Lieu d'installation

L'installateur est tenu de veiller au respect des dispositions nationales en vigueur applicables aux installations à gaz. Toutes les opérations d'entretien exceptionnel (adaptation pour l'utilisation d'un autre type de gaz ou changement de composants) doivent être confiées à un personnel qualifié agréé par le fabricant. Les appareils doivent être installés dans le respect des normes de sécurité françaises et/ou belges.
L'appareil doit être installé dans un local bien ventilé pourvu d'ouvertures de ventilation permettant de garantir le débit de combustion nécessaire et la salubrité du lieu de travail; pour les sections minimum de ventilation, faire référence aux normes susmentionnées en veillant à bien tenir compte de la présence éventuelle d'autres appareils à gaz.
L'appareil est classé comme appareil de type A1; cela indique qu'il n'est prévu aucun raccordement direct (par l'intermédiaire d'une cheminée ou autres type de raccord) à un conduit de cheminée ou autre dispositif d'évacuation des produits de combustion à l'extérieur du local dans lequel l'appareil est installé; pour les appareils appartenant à cette catégorie, le prélèvement de l'air de combustion et l'évacuation des produits de combustion peuvent s'effectuer directement dans le local où l'appareil est installé.
Pour cette même raison, il est nécessaire d'installer les appareils sous des hottes d'aspiration permettant d'évacuer les gaz de combustion et les vapeurs de cuisson pour prévenir la formation de substances nocives pour la santé. Veiller à ce que le volume d'air nécessaire à la combustion ne soit pas limité par des objets situés autour ou sous l'appareil. Positionner l'appareil sur un plan d'appui parfaitement nivelé (Fig.3).
Il est recommandé de maintenir une distance minimum de 15 cm par rapport aux parois latérales et postérieure, et dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, de revêtir ces mêmes parois de feuilles réfractaires ou de matériaux ignifuges. Retirer la pellicule protectrice appliquée sur les parois externes de l'appareil.

2.2 Raccordement à l'alimentation de gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, s'assurer que la partie fixe du réseau d'alimentation est conforme aux normes mentionnées plus haut.
S'assurer en particulier que la section des tuyaux d'alimentation permet de garantir un débit de gaz suffisant pour tous les appareils au gaz présents dans le local d'installation pour prévenir les pertes de charge excessives.
Les tuyaux doivent être en acier (les jonctions devant être réalisées en fonte blanche, acier zingué ou par soudage autogène) ou en cuivre (avec jonctions et accouplements mécaniques sans garnitures ni mastic ou bien jonctions obtenues par brasage).
S'assurer que l'éventuelle bonbonne d'alimentation est correctement positionnée et protégée, et que les tuyaux non enfouis peuvent être facilement contrôlés ; dans le cas des installations ou autres tuyaux enfouis dans sol ou les parois, s'assurer qu'ils sont mis en œuvre de manière conforme et que sont présentes des références permettant de les localiser.
Avant de procéder à l'installation, s'assurer que l'appareil est prévu pour le type de gaz présent. Différemment, se reporter au chapitre "Adaptation à un autre type de gaz" ou prendre contact avec les services techniques du fabricant. Le raccordement doit être effectué à l'aide de raccords rigides ou de tuyaux

flexibles en acier qui ne doivent en aucun cas exercer de sollicitations sur l'appareil, de quelque nature que ce soit. Leur longueur doit être la plus réduite possible et dans tous les cas non supérieure à 1 m.
S'assurer que le tuyau de raccordement ne passe pas à proximité de zones chaudes, qu'il n'est soumis à aucun effort de torsion ou de traction et qu'il ne se trouve au contact d'aucune partie coupante et d'aucun angle vif. Entre le réseau de distribution du gaz et chaque appareil, doit être installé un robinet dans une position facile d'accès pour ouvrir et couper l'alimentation de gaz. L'un des deux raccord d'entrée du gaz doit être pourvu d'un bouchon et joint d'étanchéité en aluminium, l'autre d'un adéquat adaptateur filet ½" avec prise de pression et fixé avec colle d'étanchéité pour gaz.
Une fois l'appareil installé, procéder à un test d'étanchéité du circuit d'alimentation de gaz en utilisant à cet effet un spray de détection des fuites ou autres substances moussantes non corrosives (en aucun cas n'approcher une flamme du circuit pour procéder à ce contrôle d'étanchéité).

2.3 Contrôle de la pression d'alimentation et de la puissance thermique nominale

La pression d'alimentation doit être mesurée alors que l'appareil est allumé en utilisant un mesureur de pression pour liquides (par exemple un manomètre en U à précision minimum de 0,1 mbar).
Raccorder le manomètre E à la prise de pression en arrivée présente sur le raccord gaz G après avoir retiré le bouchon à vis (Fig.4) et mesurer ensuite la pression; dans le cas où cette pression ne serait pas comprise entre les valeurs minimum et maximum figurant dans le tableau 1 ci- dessous, le plan ne doit en aucun cas être mis en service. Dans ce cas, prendre contact avec la société assurant la distribution de gaz.

Tableau 1

TYPE DE GAZ	PRESSION mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Gaz liquide G.P.L. G30/G31	28/37	20/25	35/45
Gaz naturel G20/G25	20/25	17/20	25/30

Avant de procéder à une mesure de la puissance thermique nominale, s'assurer que sont installés les injecteurs correspondants au type de gaz distribué et que la pression est comprise entre les valeurs minimum et maximum du tableau ci-dessus. Le contrôle de la puissance thermique nominale doit s'effectuer à l'aide d'un compteur et d'un chronomètre. Il est nécessaire de mesurer avec précision le débit de gaz s'écoulant par unité de temps, consommé par l'appareil à la puissance maximum. La donnée obtenue doit être comparée à celle figurant dans le tableau technique 4. Pour cette valeur de débit est admise une tolérance de ±5%. En cas d'écart supérieur, il est nécessaire de contrôler soigneusement le diamètre de les injecteurs (ceux-ci ne doit présenter aucune ébarbure) et la pression d'alimentation du gaz.

2.4 Adaptation à un autre type de gaz

Les composants nécessaires à cette opération sont fournis avec l'appareil.
ATTENTION - L'adaptation à un autre type de gaz doit être confiée à un personnel qualifié. Effectuer l'opération après avoir fermé le robinet de gaz situé en amont et après le refroidissement du Fry Top.
Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, il est nécessaire de charger les injecteurs et régler la puissance au minimum par l'intermédiaire des vis de by-pass des robinets.

a) Changement des injecteurs.
Effectuer dans l'ordre indiqué les opérations ci-dessous sur chacun des brûleurs principaux en faisant référence au tableau 2 et à la figure 5:

- Retirer la cuvette des graisses et la plaque de cuisson.
- Desserrer la vis **V** de fixation du brûleur au déflecteur interne.
- Extraire délicatement le brûleur **B** de son logement de façon à pouvoir accèder à l'injecteur **U**.
- A l'aide d'une clé n° 7, dévisser et remplacer l'injecteur **U** par celui adapté au type de gaz à utiliser.
- A la fin remettre en place tous les composants en procédant à l'inverse.

b) Réglage de la puissance au minimum

Effectuer les opérations ci-dessous sur chacun des robinets du gaz en faisant référence au tableau 2 et à la figure 6:

- Retirer la poignée et accéder à l'aide d'un tournevis plat à la vis de by-pass **BP** du robinet à travers l'ouverture de gauche. Introduire la vis du diamètre adapté et la régler en fonction du type de gaz à utiliser en suivant les instructions ci-dessous:

Pour le gaz G20/G25: régler la vis du gicleur de by-pass jusqu'à ce que soit obtenu le bon réglage du minimum. Une fois obtenu le bon débit, et alors que le brûleur est allumé, s'assurer en passant de la position du maximum à la position du minimum que la flamme ne s'éteint pas ainsi que de l'absence de retour de flamme au niveau du brûleur principal.

Pour le gaz G30/G31: visser la vis de by-pass à fond.

ATTENTION – A l'issue de ces opérations d'adaptation, veillez :

- A appliquer sur la plaque des données un adhésif indélébile indiquant les nouvelles données d'installation.
- Rétablir les sceaux de peinture sur les parties réglées (douille air et vis de by-pass du robinet).
- Contrôler l'étanchéité du circuit de gaz.

Tableau 2	Type de gaz	
	G20/G25 à 20/25 mbar	G30/G31 à 28/37 mbar
Diamètre injecteur principal (1/100 mm)	120	90
Diamètre vis de by- pass (1/100 mm)	Réglable	75

2.5 Changement des principaux composants

Une anomalie peut rendre nécessaire le remplacement d'un composant. Tous les composants sont accessibles après avoir retiré la plaque de cuisson et avoir renversée l'appareil sur un côté.

a) Robinet du gaz

- Desserrer les raccordements au niveau du robinet du gaz, à savoir le capillaire du thermocouple, le tuyau de gaz allant au brûleur principal et le tuyau d'arrivée.
- Dévisser la vis de la bride de fixation du robinet au tuyau principal du gaz.
- Changer le robinet et rétablir les raccordements de gaz en procédant dans l'ordre inverse.

b) Composants du groupe allumage (thermocouple et bougie d'allumage)

- Ouvrir la bride de fixation du groupe après avoir retiré la vis **W** (Fig.7).
- Dévisser les raccordements du gaz présents sur le robinet (pour le thermocouple) ou bien ébrancher le fil électrique de l'allumeur (pour la bougie d'allumage).
- Rétablir les raccordements et connexions en procédant dans l'ordre inverse.

c) Brûleur

- Débrancher le groupe allumage après avoir dévissée les deux vis **Z** (Fig.7) le fixant au brûleur.
- Dévisser la vis de fixation **V** (Fig.5) du brûleur à la structure.
- Extraire et changer le brûleur.
- Rétablir tous les raccordements en procédant dans l'ordre inverse.

d) Allumeur piézoélectrique

- Débrancher le câble de l'allumeur, dévisser l'écrou de fixation et changer l'allumeur.
- Rétablir tous les raccordements en procédant dans l'ordre inverse.

2.6 Causes des éventuelles anomalies de fonctionnement

Anomalie	Cause possible
Le brûleur ne s'allume pas.	Pression de gaz insuffisante. Électrode défectueuse ou mal positionnée. Injecteur ou brûleur bouché. Robinet du gaz défectueux.
Le brûleur ne reste pas allumé au maximum.	Le thermocouple est défectueux ou mal positionné, aussi n'est-il pas chauffé suffisamment par la flamme. Robinet du gaz défectueux.
Le brûleur ne reste pas allumé au minimum.	La vis de by-pass du robinet n'est pas d'un diamètre adapté ou bien est mal réglée.

Chapitre III - Instructions d'utilisation

ATTENTION :

- L'appareil est prévu pour un usage professionnel et doit être utilisé exclusivement par un personnel qualifié.
- L'utilisateur doit se limiter aux opérations d'utilisation et au nettoyage du Fry Top.
- Toutes les opérations d'installation et d'entretien exceptionnel (remplacement de composants et réparations) doivent être confiées à des techniciens qualifiés. Il est recommandé d'établir un contrat d'entretien annuel.

3.1 Recommandations avant utilisation

Avant d'allumer le Fry Top, il est recommandé de respecter les précautions suivantes et de prendre bonne note des recommandations prévues.

- S'assurer que l'appareil est solidement fixé au plan d'appui et que le tuyau d'alimentation du gaz est correctement installé. S'assurer qu'aucun objet n'entrave l'arrivée d'air à hauteur du plan et que les systèmes d'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson fonctionnent correctement ; contrôler également la ventilation du local. Éloigner du Fry Top les éventuels objets inflammables (couverts en plastique, papier, bouteilles contenant des liquides inflammables).
- Faire usage de gants thermiques pour intervenir sur l'appareil alors qu'il est allumé et chaud.
- Procéder à la cuisson des aliments et verser un peu d'eau dans les tiroirs de récupération des graisses pour faciliter par la suite les opérations de nettoyage. Extraire le tiroir uniquement lorsque l'appareil est suffisamment froid.
- Contrôler l'appareil alors qu'il est allumé et ne pas oublier de fermer le robinet de gaz situé en amont une fois l'appareil éteint.
- Chacune des deux unités est doté d'un thermocouple qui coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction imprévue de la flamme ; ces thermocouples sont reliés aux robinets de gaz.

3.2 Allumage et extinction du Fry Top

a) Allumage du Fry Top

- Ouvrir le robinet de gaz situé en amont.
- Allumer le brûleur veilleuse en tournant la commande du gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'amener de la position éteint (●) à la position de puissance maximum (grande flamme) (Fig.9). Dans le même temps, à l'aide de l'autre main, appuyer à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenir la commande enfoncée pendant quelques secondes de telle sorte que la flamme puisse chauffer le thermocouple permettant le passage du gaz puis la relâcher après s'être assuré que la flamme reste allumée. Dans le cas où elle s'éteindrait, répéter l'opération depuis le début.
- Quand le brûleur est bien stable, il est possible de régler éventuellement la puissance sur la position de débit réduit (petite flamme).

b) Extinction du Fry Top

- Pour éteindre le brûleur, tourner la commande du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre pour le ramener sur la position d'appareil éteint (●).
- Une fois ces opérations effectuées, ne pas oublier de fermer le robinet de gaz en amont.

ATTENTION – Dans le cas où la commande des robinets s'avérerait difficile, il est nécessaire de lubrifier ces derniers. Confier cette opération à un plombier qualifié.

3.3 Nettoyage et entretien courant

L'appareil doit être régulièrement nettoyé pour assurer son bon fonctionnement et pour garantir le rendement prévu. En cas d'anomalie, ne tenter aucune intervention mais prendre contact avec un centre d'assistance technique. Ne pas tenter le démontage l'appareil ; toute intervention d'entretien exceptionnel doit être confiée à un personnel qualifié. Pour le nettoyage de routine, procéder comme suit en veillant à respect les recommandations indiquées :

- Avant de procéder au nettoyage s'assurer que le robinet de gaz en amont est bien fermé et que tous les brûleurs sont éteints. Attendre que l'appareil refroidisse.
- Procéder au nettoyage des parties en acier à l'aide d'eau tiède savonneuse, ensuite rincer et bien essuyer. Ne pas faire usage de détergents contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) et ne nettoyer en aucun cas les parties en acier à l'aide de paille de fer, brosse, spatule ou racloir pour prévenir la formation de rouille.
- Nettoyer la plaque de cuisson à l'aide d'une éponge et, si cela est nécessaire, utiliser soigneusement un grattoir sans rayer la surface de la plaque.
- Ne pas laisser des résidus d'aliments (en particulier acides tels que sel, vinaigre, citron, etc.) sur les parties en acier INOX pour éviter qu'elles ne se détériorent.
- Ne jamais laver l'appareil à l'aide de jets d'eau directs à haute pression.
- Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, passer sur toutes les parties en acier un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline de façon à garantir leur protection et veiller à aérer régulièrement le local.
- Ne pas faire usage de substances corrosives (telle que l'acide muriatique par exemple) pour nettoyer le plan d'appui de l'appareil.

Chapitre IV - Caractéristiques techniques, schémas

Tableau 4. Données techniques + Fig.8 + Fig.10

Modèle du Fry Top	FTG2	
Dimensions hors tout (Fig.8)	600 x 450 x 275 mm	
Nombre de brûleurs	2	
Puissance thermique nominale	6,4 kW (G30) 6,0 kW (G20-G25)	
Puissance thermique minimale	1,6 x 2 kW	
Raccord gaz	1/2"	
Catégorie	II2E+3	
Type appareil	A1	
Pression nominale gaz	G20 20 mbar	G30 28/37 mbar
Consommation gaz au MAX (calculée avec le pouvoir calorifique inférieur H_i à 15° et 1013	G20 0,64 m^3/h	G30 0,50 kg/h
Consommation gaz au MIN (calculée avec le pouvoir calorifique inférieur H_i à 15° et 1013	G20 0,34 m^3/h	G30 0,25 kg/h
Température de la plaque	Maximale: 350 °C Minimale: 220 °C	

Modèle du Fry Top	FTG1	
Dimensions hors tout (Fig.8)	330 x 450 x 275 mm	
Nombre de brûleurs	1	
Puissance thermique nominale	3,2 kW (G30) 3,0 kW (G20-G25)	
Puissance thermique minimale	1,6 kW	
Raccord gaz	1/2“	
Catégorie	II2E+3	
Type appareil	A1	
Pression nominale gaz	G20 20 mbar	G30 28/37 mbar
Consommation gaz au MAX (calculée avec le pouvoir calorifique inférieur H_i à 15° et 1013	G20 0,32 m^3/h	G30 0,25 kg/h
Consommation gaz au MIN (calculée avec le pouvoir calorifique inférieur H_i à 15° et 1013	G20 0,17 m^3/h	G30 0,13 kg/h
Température de la plaque	Maximale : 350 °C Minimale : 220 °C	

D

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel I - Einleitung und allgemeine Hinweise Seite 25

Kapitel II - Anweisungen für die Installation und die außerordentliche Wartung Seite 26
2.1 Installationsort
2.2 Anschluss an das Gasversorgungsnetz
2.3 Überprüfung des Netzdrucks und der Nennwärmebelastung
2.4 Umrüstung auf eine andere Gasart
2.5 Austausch der wichtigsten Komponenten
2.6 Mögliche Betriebsstörungen

Kapitel III - Bedienungsanleitung Seite 29
3.1 Einleitende Hinweise
3.2 Ein- und Ausschalten des Grillplatten
3.3 Reinigung und ordentliche Wartung

Kapitel IV - Technische Eigenschaften, Pläne Seite 31

Bilder Seite 32

Kapitel I - Einleitung und allgemeine Hinweise

Der Hersteller gewährleistet ab Rechnungsdatum eine Garantie von einem Jahr.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Komponenten des Gerätes demontiert oder in irgendeiner Weise umgerüstet werden.
Des Weiteren kann ein unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes, einschließlich des Versuchs, Komponenten zu demontieren oder umzurüsten, einen Brand verursachen. Aus diesem Grund übernimmt der Hersteller auf keinen Fall die Verantwortung für eventuelle daraus entstehende Personen- oder Sachschäden. Im Falle einer Betriebsstörung hat man sich an die nächst gelegene autorisierte Kundendienststelle oder direkt an den Hersteller zu wenden.
Ebenfalls kann der Hersteller auf keinen Fall zur Verantwortung gezogen werden, wenn:

- das Gerät von Personal bedient wird, das nicht eingehend in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde;
- die technischen und funktionellen Eigenschaften des Gerätes geändert wurden;
- das Gerät nicht gemäß den im Bestimmungsland geltenden Richtlinien verwendet wird;
- das Gerät nicht oder nur mangelhaft gewartet wird;
- Nicht-Originalersatzteile verwendet werden;
- die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen, auch nur teilweise, nicht befolgt werden.

Das Gerät wurde unter Anlehnung an die europäische Richtlinie (EU) 2016/426 (Gasverbrauchseinrichtungen) und an die von ihr abhängigen Richtlinien EN 203-1 + AC:2016, EN 203-2-9:2005, EN 203-2-10:2007 und ff. Änderungen hergestellt. Aus diesem Grund ist das Gerät mit der CE-Kennzeichnung versehen, die von einem anerkannten Institut nach der Durchführung der entsprechenden Zertifikationsprüfungen und der von der oben genannten Richtlinie vorgeschriebenen technischen Überprüfung des Gerätes erteilt wurde: **Zertifikationsprüfungen der CE-Kennzeichnung n°0476DL3942**.
Dieses Handbuch ist dem für die Bedienung und die ordentliche Wartung des Gerätes zuständigen Personal vor der Installation und der Inbetriebnahme zu übergeben, das die in ihm enthaltenen Anleitungen aufmerksam durchzulesen hat, da sie wichtige Informationen in Bezug auf die bei der Installation, der Wartung und dem Gebrauch des Gerätes zu treffenden Sicherheitsmaßnahmen enthalten. Nur durch eine strikte Befolgung derselben kann ein sicherer und einwandfreier Betrieb des Gerätes gewährleistet werden.
Bei einem Verkauf oder einer Übereignung des Gerätes ist sicherzustellen, dass diesem das vorliegende Handbuch beiliegt, damit es vom neuen Besitzer vor dem Gebrauch des Gerätes eingesehen werden kann.
Das Handbuch ist an einem geschützten und trockenen sowie leicht zugänglichen Ort für eine zukünftige Einsichtnahme aufzubewahren. Im Falle einer Beschädigung oder eines Verlustes des Handbuchs ist beim Hersteller eine Kopie desselben anzufordern. Im Zweifelsfall hat man sich an die nächst gelegene Kundendienststelle oder direkt an den Hersteller oder an den Händler zu wenden.
Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anleitungen beziehen sich ausschließlich auf die in diesem beschriebenen Grillplatten (Kat. II2ELL3B/P). Wird dieser in einem europäischen Land installiert, in dem Unterschiede in Bezug auf die Kategorie, den Anschlussdruck und die Gasart bestehen (siehe Geräteschild), ist das Handbuch in die offizielle Landessprache, mit den sich auf das Bestimmungsland beziehenden Angaben (Gasart und vor Ort geltende Installationsvorschriften), zu übersetzen.
Der Grillplatten ist mit einem Geräteschild versehen (Abb.1), auf dem die Gasart und das Bestimmungsland angegeben sind. Zudem enthält dieses Schild eine Tabelle mit Angabe aller Länder, in denen die Kochstelle nach vorheriger Umrüstung an die örtliche Gasversorgung und in Übereinstimmung mit den nationalen Gesetzesvorschriften in Bezug auf Gasverbrauchseinrichtungen installiert werden kann.
Auf einem zweiten Schild sind in den wichtigsten europäischen Sprachen die wesentlichsten Hinweise angegeben (Abb.2).
Das Gerät ist unter Berücksichtigung der im Bestimmungsland geltenden Richtlinien in Betrieb zu nehmen.
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise des Gerätes, ist der Raum, in dem dieses installiert wird, ausreichend zu lüften.
Der Grillplatten ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig. Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von in dessen Funktionsweise eingewiesenem Personal bedient werden.

Die Installation und die außerordentliche Wartung (Austausch von Komponenten, Behebung von Betriebsstörungen, Anpassung an eine andere Gasart) dürfen ausschließlich von qualifizierten und vom Hersteller hierzu autorisierten Fachkräften vorgenommen werden. Es sind stets Original-Ersatzteile zu verwenden. Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer und einer einwandfreien Funktionsweise hat der Benutzer u/o Besitzer die tägliche Reinigung und die ordentliche Wartung des Gerätes vorzunehmen. Bei Auftreten von Betriebsstörungen darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall hat man sich an die vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle zu wenden. Auf keinen Fall dürfen zur Verbesserung der Leistungsfähigkeit des Gerätes dessen Gehäuse verändert sowie die Sicherheitseinrichtungen und versiegelten Komponenten umgerüstet werden.

Kapitel II - Anweisungen für die Installation und die außerordentliche Wartung

2.1 Installationsort

Der Installateur hat die einschlägigen nationalen Richtlinien in Bezug auf Gasverbrauchseinrichtungen zu berücksichtigen. Die außerordentliche Wartung des Gerätes (Änderung der Gasart oder Austausch von Komponenten) darf ausschließlich von Fachkräften, die vom Hersteller hierzu autorisiert wurden, vorgenommen werden. Die Geräte sind gemäß den in Deutschland geltenden Sicherheitsnormen zu installieren.

Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung und eines gesunden Arbeitsklimas ist der Grillplatten in einem Raum aufzustellen, der über permanente Lüftungsöffnungen verfügt. Die min. Lüftungsquerschnitte können den oben genannten Richtlinien entnommen werden, wobei eventuell bereits vorhandene gasbetriebene Geräte zu berücksichtigen sind.

Der Grillplatten ist in der Bauklasse A1 eingestuft, d.h. im Raum, in dem das Gerät installiert wird, ist kein direkter Anschluss (über einen Kamin oder ein Anschlussstück) an den Rauchabzug oder an Rohre, die die Verbrennungsluft ins Freie ableiten, vorzusehen. Bei solchen Geräten können die Ansaugung und die Ableitung der Verbrennungsluft im Raum selbst erfolgen. Aus diesem Grund müssen diese Geräte unter einer leistungsfähigen Dunstabzugshaube installiert werden, die die Verbrennungsgase sowie die während des Garens entstehenden Dämpfe ansaugt und somit die Bildung von gesundheitsschädlichen Substanzen verhindert. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Ableitung der Verbrennungsluft in keiner Weise durch Gegenstände um und unter dem Grillplatten behindert wird.

Der Grillplatten ist auf einem einwandfrei nivellierten Tisch an der Arbeitsplatte zu befestigen (Abb.3).

Es empfiehlt sich, das Gerät in einem Abstand von mindestens 15 cm von den seitlichen Wänden und der Rückwand aufzustellen. Ist dies nicht möglich, sind die Wände mit feuerfesten Platten ö.Ä. zu verkleiden.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist der Schutzfilm von den Oberflächen abzuziehen. Eventuelle Kleberrückstände können mit einem geeigneten Lösungsmitteln entfernt werden.

2.2 Anschluss an das Gasversorgungsnetz

Vor dem Anschluss des Grillplatten an das Gasversorgungsnetz ist zu überprüfen, ob der fest installierte Teil der Versorgungsanlage mit den Vorschriften der oben genannten Richtlinien übereinstimmt. Insbesondere ist zu überprüfen, ob die Rohre so dimensioniert sind, das alle im Raum vorhandenen gasbetriebenen Geräte ausreichend mit Gas versorgt werden und keine hohen Leistungsverluste auftreten. Die Rohre müssen aus Stahl (mit Verbindungsstücken aus Weißguss, verzinktem Stahl oder autogen verschweißt) oder aus Kupfer (mit mechanischen Verbindungsstücken ohne Dichtungen oder Dichtungsmassen oder verlötet) hergestellt sein.

Es ist zu überprüfen, ob die Gasflasche (falls vorhanden) richtig positioniert und geschützt ist und ob die Rohre leicht zugänglich sind. Bei unter Putz verlaufenden Rohren (Fußböden und Wände) hat man sich zu vergewissern, dass diese fachgerecht verlegt wurden und leicht zu ermitteln sind. Vor der Installation des Gerätes ist zu überprüfen, ob dieses für die vom Versorgungsnetz zugeführte Gasart ausgelegt ist. Ist dies nicht der Fall, sind die Anweisungen im Kapitel “Umrüstung auf eine andere Gasart” zu befolgen oder man hat sich an die Kundendienststelle des Herstellers zu wenden. Für den Anschluss des Gerätes sind steife Anschlussstücke oder Stahlschläuche zu verwenden, die keine Hindernisse darstellen. Sie sollten ausreichend lang, doch nicht länger als 1 m sein.

Es ist sicherzustellen, dass das Verbindungsrohr nicht in Hochtemperatur-Bereichen verläuft, nicht verdreht oder verzogen wird und nicht mit scharfen Gegenständen u.ä. in Berührung kommt. Zwischen dem Gasversorgungsnetz und jedem einzelnen Gerät ist ein Schnellabsperrhahn zwischenzufügen, der so

zu positionieren ist, dass dieser leicht auf- bzw. zugedreht werden kann. Überprüfen, ob eines der beiden seitlichen Beschläge Gas einen Stopper mit Dichtung Aluminium und der anderen Seite eingesetzt ist permanent (mit Dichtmittel Zertifikat) eingefügt den richtigen Adapter mit Druckausgang und Anschlussgewinde Gase aus ½ ". Nach der Installation des Grillplatten ist der Gaskreislauf einer Dichtigkeitsprüfung zu unterziehen. Hierzu sind entweder ein Leckspray oder schaumbildende nicht korrosive Substanzen zu verwenden (Achtung: Keine offene Flammen an den Kreislauf halten).

2.3 Überprüfung des Netzdrucks und der Nennwärmebelastung

Der Netzdruck ist mit einem Druckmesser für Flüssigkeiten (z.B. U-Manometer, min. Skala in Schritten zu 0.1 mbar) zu messen.
Den Schraubverschluss (Abb.4) ausschrauben, das Manometer E an den sich auf dem Gasanschlussstück G befindlichen Druckabnehmer anschließen und den Druck messen. Liegt dieser nicht zwischen den in der nachstehenden Tabelle angegebenen Mindest- bzw. Höchstwerten darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Es ist das Gasversorgungsunternehmen zu informieren.

Tabelle 1

GASART	DRUCK mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Flüssiggas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
Methangas G20	20	18	25
Erdgas G25	20	18	25

Vor der Messung der Nennwärmebelastung ist zu überprüfen, ob die installierten Einspritzer für das vom Gasversorgungsunternehmen zugeführte Gas geeignet sind und ob sich der Druck innerhalb der in der vorstehenden Tabelle angeführten Bereiche befindet. Die Nennwärmebelastung ist unter Zuhilfenahme eines Zählers und eines Zeitmessers zu überprüfen. Es ist die genaue Gasmenge zu messen, die pro Zeiteinheit durchströmt und die verbraucht wird, wenn das Gerät bei höchster Leistung arbeitet. Dieser Wert ist mit dem in der Tabelle 4 angegebenen Verbrauchswert zu vergleichen. Für diesen sich auf die Gasmenge beziehenden Wert ist eine Abweichung von ± 5 % zulässig.
Bei höheren Abweichungen sind sowohl die Durchmesser als auch die bauliche Qualität der Einspritzer (z.B. gratfreie Ausführung) und der Gasdruck im Netz zu überprüfen.

2.4 Umrüstung auf eine andere Gasart

Die Ersatzteile werden mit dem Gerät geliefert.
ACHTUNG - Die Umrüstung auf eine andere Gasart darf ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Zuvor ist jedoch der Gashahn zuzudrehen und der Grillplatten abkühlen zu lassen. Für die Umrüstung des Grillplatten auf eine andere Gasart sind die Haupteinspritzer auszutauschen. Zudem sind durch die Bypass-Schrauben der Gashähne die Ansaugstutzen der Primärluft und die Leistung auf ein Minimum einzustellen.

a) Austausch der Haupteinspritzer
Bei jedem der Hauptbrenner ist wie nachstehend beschrieben und unter Berücksichtigung der Tabelle 2 und der Abb.5 vorzugehen:

- Entfernen Sie die Tropfschale fat und platte
- Lösen und entfernen Sie die Schraube, die die Brenner auf die **V** Deflektor.
- Entfernen Sie vorsichtig den Brenner **B** aus seinem Sitz weit genug, um den Injektor **U** zugreifen.
- Mit einem 7 mm Maulschlüssel abschrauben und ersetzen Sie den Injektor mit einem speziell für diese Gas.
- Ersetzen Sie alle Komponenten in umgekehrter Reihenfolge.

b) Einstellung der Kleinstflamme
Bei jedem der Gashähne ist wie nachstehend beschrieben und unter Berücksichtigung der Tabelle 2 und der Abb.6 vorzugehen:

- Den Drehknopf abnehmen und durch das sich links befindliche Loch mit einem Kreuzschraubenzieher die Bypass-Schraube **BP** des Hahns betätigen. Die Schraube mit dem richtigen Durchmesser einfügen und diese je nach installierter Gasart wie folgt einstellen:

Gas G20 und G25: Die Bypass-Schraube solange einstellen bis eine Kleinstflamme erhalten wird. Danach ist bei gezündetem Brenner zu überprüfen, ob die Flamme beim Übergang von Groß auf Klein erlischt oder ob ein Flammenrückschlag am Hauptbrenner erfolgt.
Gas G30/G31: Die Bypass-Schraube stets bis zum Anschlag einschrauben.

ACHTUNG - Nach jeder Umrüstung ist darauf zu achten, dass:

- auf dem Geräteschild ein selbstklebendes Etikett angebracht wird, durch das klar wird, dass das Gerät umgerüstet wurde und mit welchem Gas das Gerät arbeitet
- die Versiegelungen auf den eingestellten Komponenten (Luftansaugstutzen und Bypass-Schraube des Hahns) erneuert werden
- der Gaskreislauf einer Dichtigkeitsprüfung unterzogen wird.

Tabelle 2	Gasart		
	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30/G31 50/50 mbar
Durchmesser der Haupteinspritzers (1/100 mm)	120	135	80
Durchmesser der Bypass-Schraube (1/100 mm)	einstellbar	Einstellbar	65

2.5 Austausch der wichtigsten Komponenten

Nach der Behebung einer Betriebsstörung kann sich der Austausch einer Komponente als erforderlich erweisen. Alle Komponenten sind nach dem Entfernen der Kochplatte zugänglich. Inbetriebnahme des Gerätes auf die Seite.
a) Gashahn.

- Die Anschlüsse (Kapillarrohr des Thermoelements, Gasrohr am Hauptbrenner, Gasleitungsrohr) am Gashahn lösen.
- Lösen Sie die Befestigungsschraube des Gashahns an der Rampe.
- Den Gashahn austauschen und die Anschlüsse wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

b) Komponenten der Gruppe Zünd (Thermoelement und Zündkerze).

- Die Schraube **W** (Abb.7) aus dem Winkeleisen des Gruppe ausschrauben und das Winkeleisen öffnen.
- Die Anschlussstücke am Gashahn (Modell mit Thermoelement) oder das Stromkabel am Zünder lösen (Modell mit Zündkerze).
- Die Komponente austauschen und die Anschlussstücke wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

c) Hauptbrenner.

- Die Gruppe von der Zündung des Brenners entfernen nach dem Entfernen der beiden Schrauben **Z** (Abb.7), die -Winkel am Brenner geschweißt sichern.
- Die Befestigungsschrauben **V** (Abb.5) des Brenners am Rahmen ausschrauben.
- Den Brenner herausziehen und austauschen.
- Die Anschlussstücke wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

d) Piezo-Zünder.

- Das Kabel des Zünders lösen, die interne Befestigungsmutter ausschrauben und den Zünder austauschen.
- Die Anschlussstücke wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

2.6 Mögliche Betriebsstörungen

Störung	Mögliche Ursache
Der Brenner zündet nicht.	Unzureichender Gasdruck. Die Elektrode ist defekt oder schlecht positioniert. Der Flammeneinspritzer oder der Brenner ist verstopft. Der Gashahn ist defekt.
Der Hauptbrenner erlischt bei max leistung.	Das Thermoelement ist defekt oder schlecht positioniert und wird demzufolge nicht ausreichend von der Flamme geheizt. Das Thermoelement nicht richtig mit dem Gashahn verbunden oder fehlerhaft. Der Gashahn ist defekt.
Der Hauptbrenner erlischt bei Kleinstflamme.	Die Bypass-Schraube des Gashahns weist nicht den richtigen Durchmesser auf oder ist nicht richtig eingestellt.

Kapitel III - Bedienungsanleitung

ACHTUNG:

- Der Grillplatten ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Der Benutzer hat nur die tägliche Reinigung des Gerätes vornehmen.
- Die Installation und die außerordentliche Wartung (Austausch von Komponenten, Behebung von Betriebsstörungen, Umrüstung auf eine andere Gasart) dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Es empfiehlt sich, einen jährlichen Wartungsvertrag abzuschließen.

3.1 Einleitende Hinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme des Grillplatten sind die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

- Es ist sicherzustellen, dass der Grillplatten gut am Tisch befestigt ist und dass das Gasrohr so verlegt wurde, dass dieses in keiner Weise ein Hindernis darstellt. Es ist ebenfalls darauf zu achten, dass die Luftzufuhr zur Kochstelle nicht behindert wird, die Rauch- und Dampfableitungen funktionstüchtig sind und eine ausreichende Belüftung des Raums gewährleistet wird.
- In unmittelbarer Nähe des Grillplatten dürfen sich keine entflammbaren Gegenstände (Plastikbesteck, Papier, Flaschen mit entflammbaren Flüssigkeiten) befinden.
- Bei sich in Betrieb befindlichen heißem Grillplatte sind Thermohandschuhe zu benutzen.
- Vor dem Garen von Lebensmitteln ist etwas Wasser in die Fettauffangbehälter zu geben, wodurch diese später leichter gereinigt werden können. Der Fettauffangbehälter darf erst dann herausgezogen werden, wenn der Grillplatten ausreichend abgekühlt ist.
- Der Grillplatten ist während des Garens ständig zu überwachen. Nach dem Gebrauch ist der Gashahn zuzudrehen.
- Jedem der Brenner wird mit einem Thermoelement ausgestattet, unterbricht die Strömung von Gas im Falle eines unbeabsichtigten Abschalten der Flamme; das Thermoelement es wird der Gashahn verbunden.

3.2 Ein- und Ausschalten der Grillplatte

a) Einschalten des Grillplatten.

- Den Gashahn aufdrehen.
- Den Flammenbrenner durch Drücken und Drehen des Drehknopfs des Gashahns im Gegenuhrzeigersinn von der Stellung AUS (●) auf die Stellung große Flamme zünden (Abb.9). Mit der anderen Hand gleichzeitig solange den Piezo-Zünder betätigen bis der Flammenbrenner zündet. Den Drehknopf ca. 10 Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme das Thermoelement erwärmen und somit das Gas zuströmen kann. Danach den Drehknopf loslassen und überprüfen, ob

die Flammenbrenners stabil brennt. Ist dies nicht der Fall, ist der Vorgang von Anfang an zu wiederholen.

- Wenn der Brenner leuchtet stetig ist möglich, die Leistung auf ein Minimum einstellen, drehen Sie den Knopf auf dem Gas bis auf die Position der kleinen Flamme.

b) Ausschalten des Grillplatten.

- Für das Ausschalten des Hauptbrenners den Drehknopf des Gashahns im Uhrzeigersinn von der eingestellten Stellung auf die Stellung AUS (●) drehen.
- Nach dem Gebrauch ist der Gashahn zudrehen.

ACHTUNG - Sind die Gashähne nur schwer zu betätigen, sind diese zu schmieren. Hierfür hat man sich an eine Fachkraft (Installateur) zu wenden.

3.3 Reinigung und ordentliche Wartung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise und Leistung ist das Gerät in regelmäßigen Zeitabständen zu reinigen.
Im Falle einer Störung ist der Kundendienst zu verständigen.
Auf keinen Fall versuchen, das Problem von selbst zu lösen oder das Gerät zu demontieren; jeder Eingriff dieser Art ist von qualifizierten Fachkräften durchzuführen. Bei der Reinigung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:

- Vor der Reinigung des Gerätes ist zu überprüfen, ob der Gashahn zugedreht ist und alle Brenner ausgeschaltet sind. Der Grillplatten abkühlen lassen.
- Die Komponenten aus Stahl mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, sorgfältig nachspülen und gut trocken reiben. Auf keinen Fall dürfen chlorhaltige Reinigungsmittel (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.) verwendet werden. Für die Reinigung der Oberflächen aus Stahl dürfen keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwendet werden, da dies zu Rostflecken führen könnte.
- Reinigen Sie das Kochfläche mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Wenn nötig, mit einem Schaber vorsichtig, um ein Verkratzen der Kochfläche. Es wird empfohlen, bestimmte Entfettungsprodukte zu verwenden.
- Keine Speisenrückstände (insbesondere Salz, Essig, Zitrone...) an den Oberflächen aus EDELSTAHL anhaften lassen, da diese dadurch beschädigt werden könnten.
- Das Gerät darf nicht mit direkt auf es gerichteten Hochdruckwasserstrahlen gereinigt werden.
- Wird der Grillplatte längere Zeit nicht in Betrieb genommen, sind alle Teile aus Stahl mit einem mit Vaselinöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch auf deren Oberfläche ein Schutzfilm gebildet wird. Zudem sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.
- Auf keinen Fall dürfen korrosive Substanzen (z.B. Chlorwasserstoffsäure) zur Reinigung der Platte des Grills verwendet werden.

Kapitel IV - Technische Eigenschaften, Pläne

Tabelle 4 Technische Daten + Abb.8 + Abb.10

Modell	FTG2		
Außenmaße (Abb.8)	600 x 450 x 275 mm		
Anzahl der Brenner	2		
Nennwärmebelastung	6,4 kW (G30) 6,0 kW (G20-G25)		
Min. Wärmebelastung	1,6 x 2 kW		
Gasanschlussstutzen	1/2“		
Kategorie	II2ELL3B/P		
Bauart	A1		
Nenndruck (Gas)	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30/G31 50/50 mbar
Gasverbrauch auf MAX. (berechnet anhand der unteren Heizleistung Hi bei 15° und 113 mbar)	G20 0,64 m^3/h	G25 0,74 m^3/h	G30 0,50 kg/h
Gasverbrauch auf MIN. (berechnet anhand der unteren Heizleistung Hi bei 15° und 1013 mbar)	G20 0,34 m^3/h	G25 0,40 m^3/h	G30 0,25 kg/h
Plattentemperatur		Maxime: 350 °C Minimum: 220 °C	

Modell	FTG1		
Außenmaße (Abb.8)	330 x 450 x 275 mm		
Anzahl der Brenner	1		
Nennwärmebelastung	3,2 kW (G30) 3,0 kW (G20-G25)		
Min. Wärmebelastung	1,6 kW		
Gasanschlussstutzen	1/2“		
Kategorie	II2ELL3B/P		
Bauart	A1		
Nenndruck (Gas)	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30/G31 50/50 mbar
Gasverbrauch auf MAX. (berechnet anhand der unteren Heizleistung Hi bei 15° und 113 mbar)	G20 0,32 m^3/h	G25 0,37 m^3/h	G30 0,25 kg/h
Gasverbrauch auf MIN. (berechnet anhand der unteren Heizleistung Hi bei 15° und 113 mbar)	G20 0,17 m^3/h	G25 0,21 m^3/h	G30 0,13 kg/h
Plattentemperatur		Maxime: 350 °C Minimum: 220°C	

ALLEGATI - ANNEXES - PIECES JOINTES - ANLAGEN

FIGURE - PICTURE - ILLUSTRATION - BILDER

Amitek

CE N° 0476DL3942 0476

MOD: FTG2L

S/N:

G30/G31 ; 3+ ; 28-37 mbar

Qn : 6,4 kW

Type : A1

		G20	G25	G25.3	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	II2H3+	20	/	/	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	/	50	50	mbar
LU	I2E	20	/	/	/	/	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	/	/	50	50	mbar
DK-SE-FI	II2H3B/P	20	/	/	30	30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	/	28-30	37	mbar
NL	II2EK3B/P	/	/	25	30	30	mbar

Fig.1 - Abb.1

IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."
GB	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
DE	"Dieses Gerat muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belufteten Raum betrieben werden . Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerates die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformement aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives a l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."

Fig.2 - Abb.2

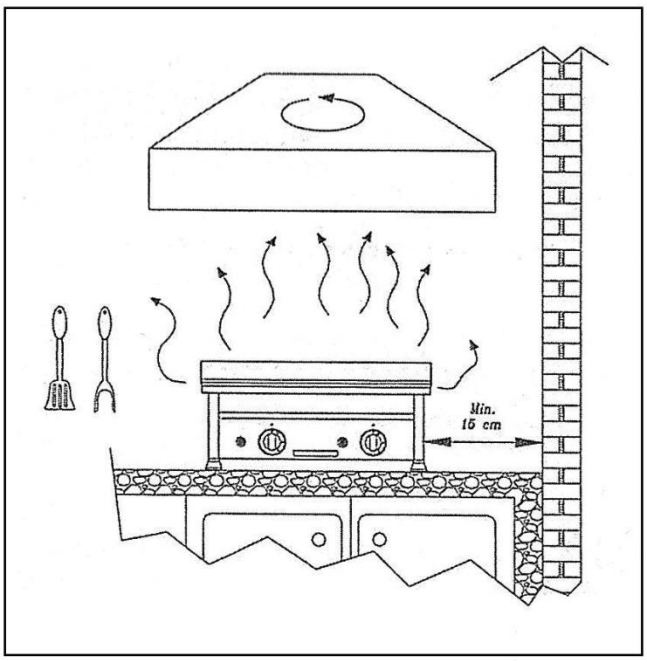
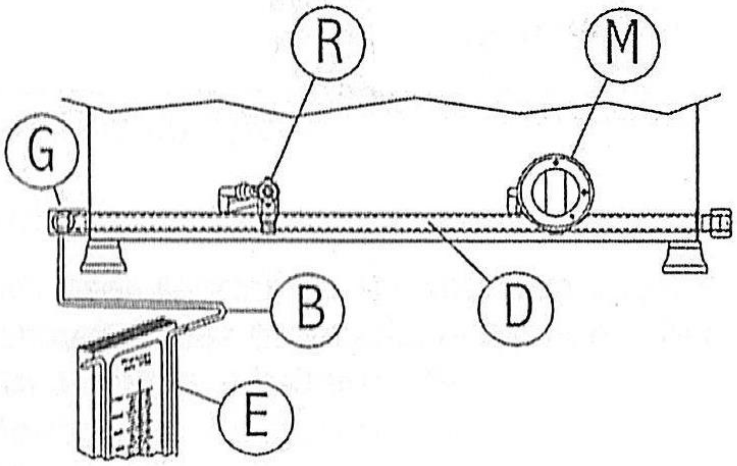
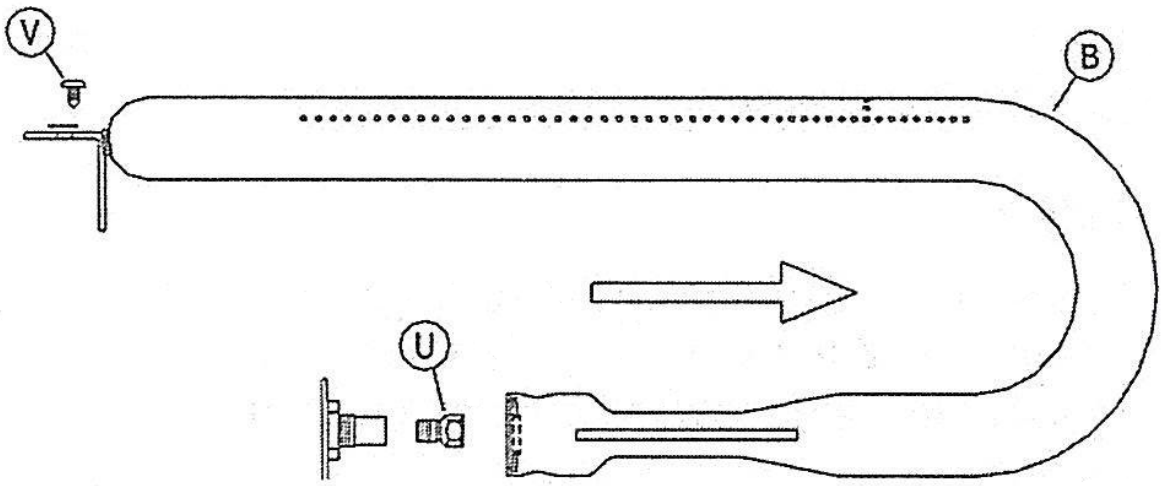


Fig.3 - Abb.3



D	=	Tubo del gas in rame	=	Copper gas pipe
B	=	Tubo flessibile	=	Flexible pipe
E	=	Manometro	=	Pressure gauge
G	=	Presa di pressione	=	Pressure outlet
R	=	Rubinetto del gas	=	Gas tap
M	=	Manopola	=	Knob

Fig.4 - Abb.4



B	=	Bruciatore	=	Burner
U	=	Iniettore	=	Injector
V	=	Vite di fissaggio	=	Fixing screw

Fig.5 - Abb.5

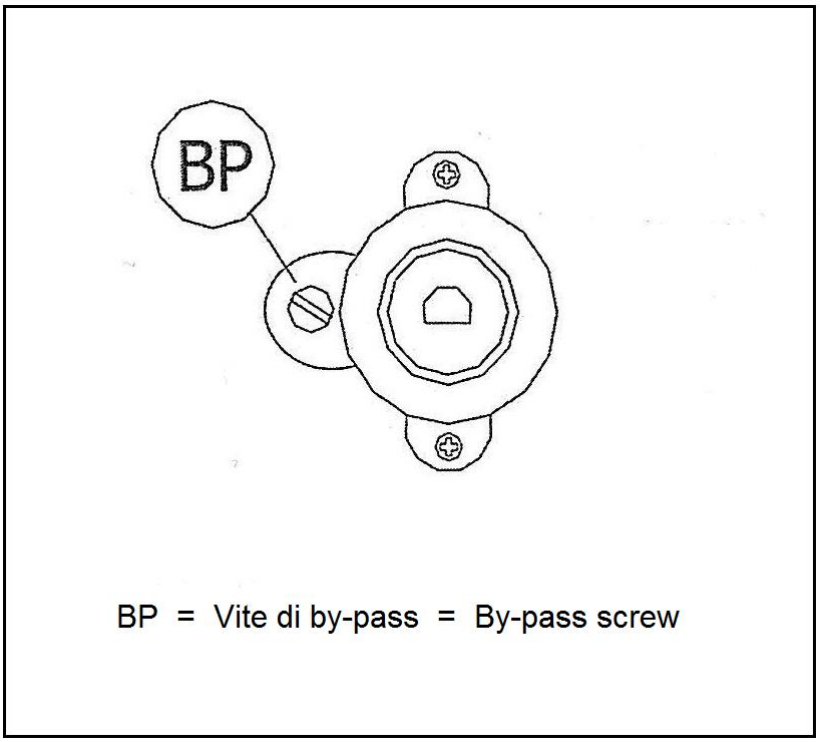


Fig.6 - Abb.6

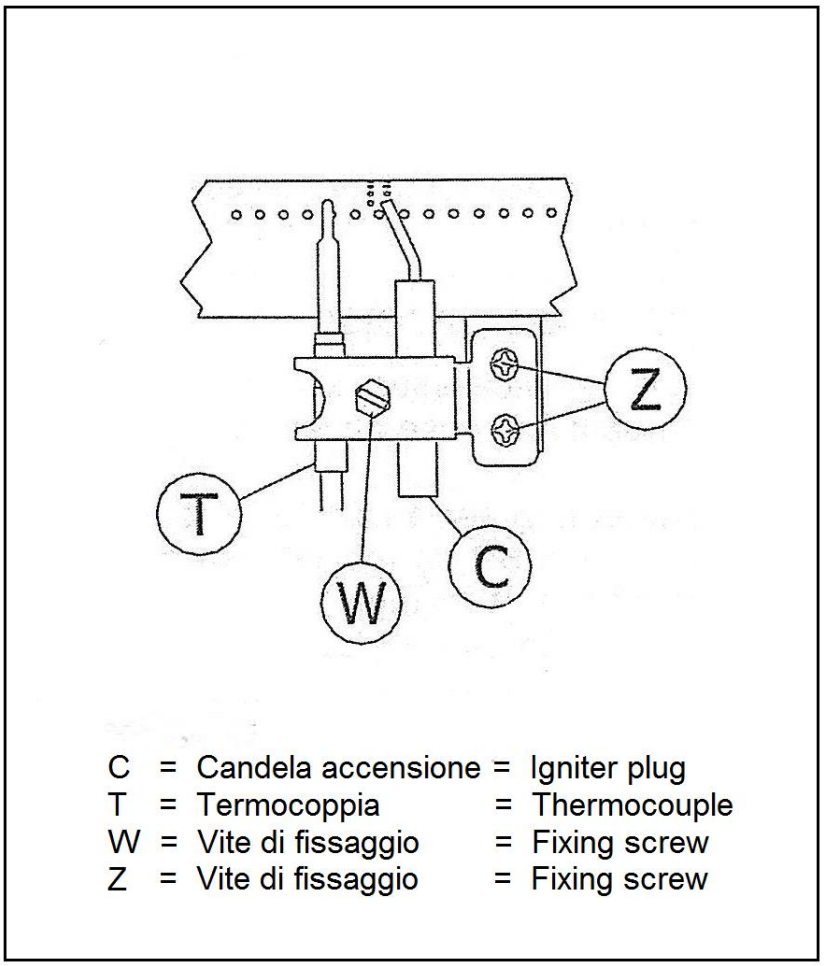


Fig.7 - Abb.7

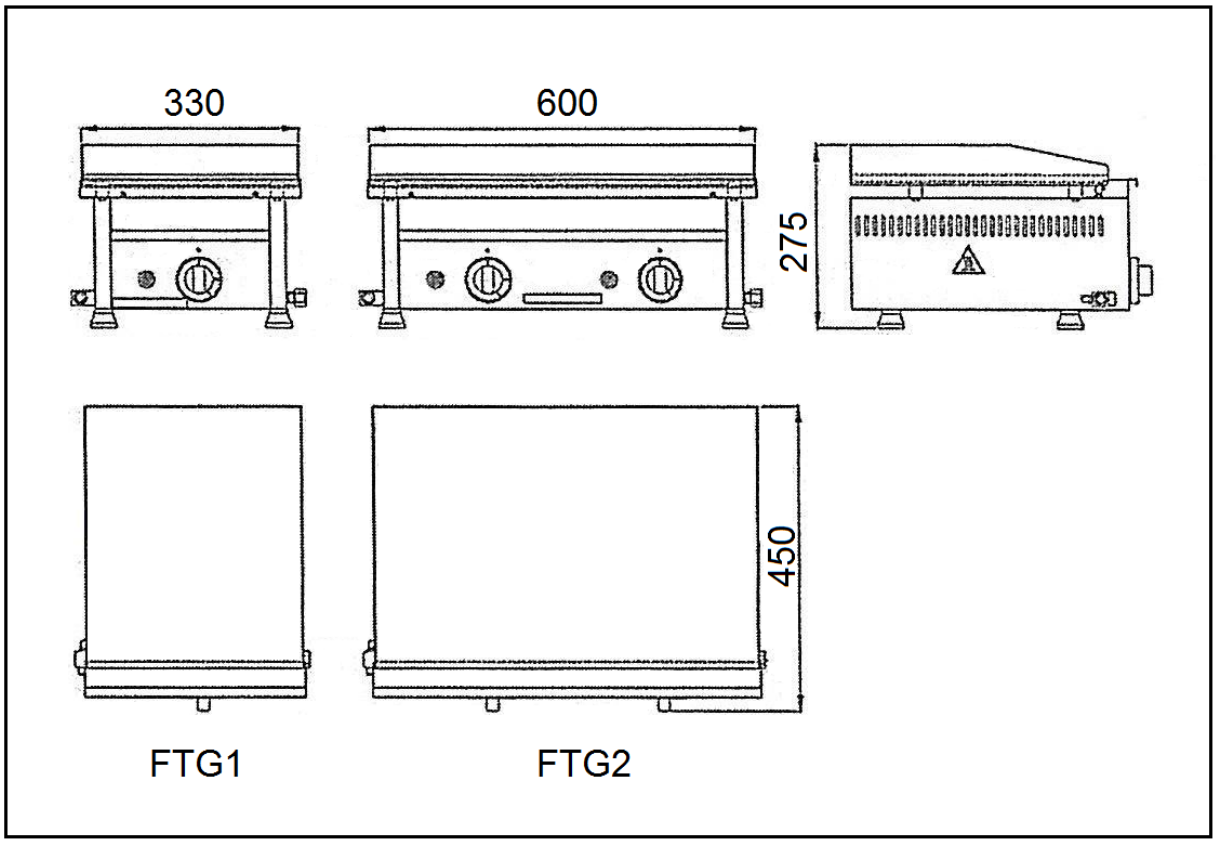


Fig.8 - Abb.8

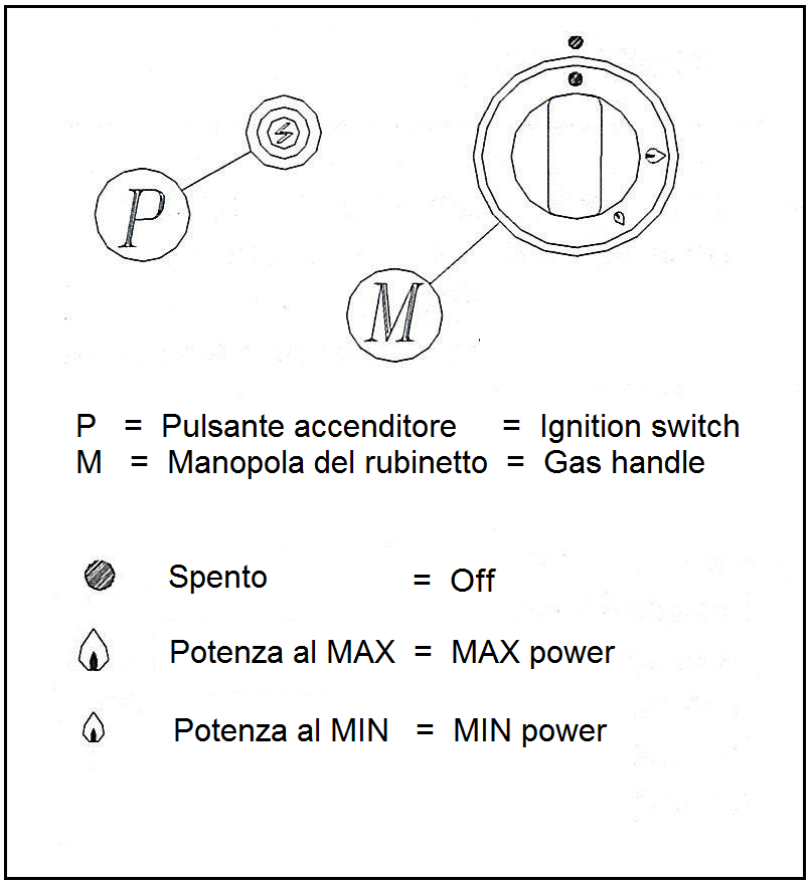
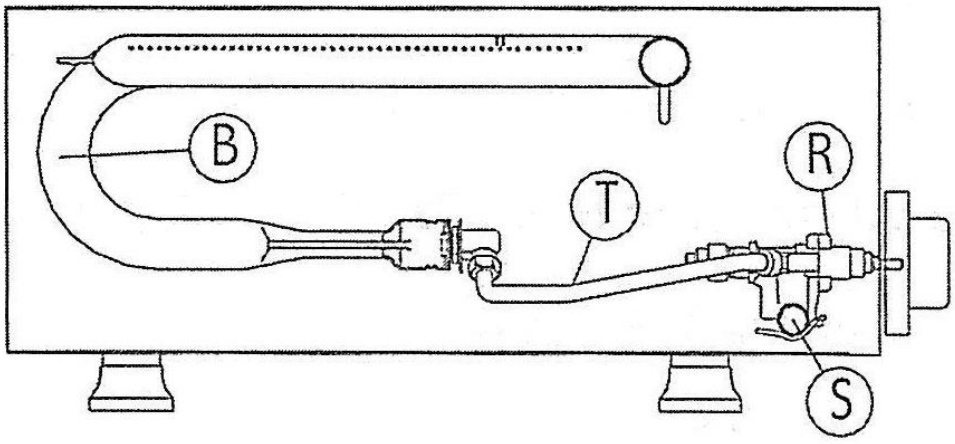


Fig.9 - Abb.9



B = Bruciatore = Burner
R = Rubinetto gas = Gas tap
S = Rampa gas cromata = Gas pipe chrome
T = Tubo gas rame = Gas pipe copper

Fig.10 - Abb.10