MOD : E65/PR4T-230V/3-N

Production code : F65/40FTE/R/T(230V/3)

04/2024

IT	FRY TOP Installazione-Uso-Manutenzione

MOD.		
_60/30 FT…G… _60/60 FT…G… _60/100 FT…G… _60/30 FT…E… _60/60 FT…E… _60/100 FT…E… _60/30 FT…E…-D _60/60 FT…E…-D	_65/40 FT…G… _65/70 FT…G… _65/100 FT…G… _65/110 FT…G… _65/40 FT…E… _65/70 FT…E… _65/100 FT…E… _65/110 FT…E… _65/40 FT…E…-D _65/70 FT…E…-D	_70/40 FT…G… _70/70 FT…G… _70/40 FT…E… _70/70 FT…E…

Doc.n°	252.450.00
Edition	04

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE 5

I. AVVERTENZE GENERALI 5
1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA 6
2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA 6
II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 6
3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE 6
4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO 7
5. DISIMBALLO 7
6. POSIZIONAMENTO 7
7. COLLEGAMENTI 7
8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 8
9. MESSA IN SERVIZIO 9
III. ISTRUZIONI PER L'USO 10
10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE 10
11. USO DEL FRY TOP GAS CON RUBINETTO 10
12. USO DEL FRY TOP GAS CON RUBINETTO TERMOSTATICO 11
13. USO DEL FRY TOP ELETTRICO 12
14. PERIODI DI INUTILIZZO 12
IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA 13
15. AVVERTENZE PER LA PULIZIA 13
V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE 13
16. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE 13
17. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS 14
18. MESSA IN SERVIZIO 14
19. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI 14
20. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI 15
21. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE 15
22. COMPONENTI PRINCIPALI 15

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

I. AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.

IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

LA LINGUA ORIGINARIA IN CUI IL DOCUMENTO È STATO REDATTO È L'ITALIANO; PERTANTO IN CASO DI INCONGRUENZE O DUBBI RICHIEDERE IL DOCUMENTO ORIGINALE AL COSTRUTTORE.

GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI IN FASE D'INSTALLAZIONE, POSIZIONAMENTO E/O FISSAGGIO, COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA. VEDERE LA SEZIONE "ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE".

GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI PER LA LORO PULIZIA. VEDERE LA SEZIONE, "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".

IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" È POSTO SUI PANNELLI CHE DANNO ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.

NON LAVARE L'APPARECCHIATURA CON GETTI D'ACQUA DIRETTI, AD ALTA PRESSIONE O CON PULITORI A VAPORE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è improprio.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.
A meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .

1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

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

- la copertina trasparente, i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

- L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame….).
- L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.
- Non disperderla nell'ambiente.

IL SIMBOLO DEL CASSONETTO BARRATO RIPORTATO SULL'APPARECCHIATURA O SULLA SUA CONFEZIONE INDICA CHE IL PRODOTTO ALLA FINE DELLA PROPRIA VITA UTILE DEVE ESSERE RACCOLTO SEPARATAMENTE DAGLI ALTRI RIFIUTI.

LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DELLA PRESENTE APPARECCHIATURA GIUNTA A FINE VITA È ORGANIZZATA E GESTITA DAL PRODUTTORE.

L'UTENTE CHE VORRÀ DISFARSI DELLA PRESENTE APPARECCHIATURA DOVRÀ QUINDI CONTATTARE IL PRODUTTORE E SEGUIRE IL SISTEMA CHE QUESTO HA ADOTTATO PER CONSENTIRE LA RACCOLTA SEPARATA DELL'APPARECCHIATURA GIUNTA A FINE VITA.
L'ADEGUATA RACCOLTA DIFFERENZIATA CONTRIBUISCE AD EVITARE POSSIBILI EFFETTI NEGATIVI SULL'AMBIENTE E SULLA SALUTE E FAVORISCE IL REIMPIEGO E/O RICICLO DEI MATERIALI DI CUI È COMPOSTA L'APPARECCHIATURA.
LO SMALTIMENTO ABUSIVO DEL PRODOTTO DA PARTE DEL DETENTORE COMPORTA L'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI AMMINISTRATIVE PREVISTE DALLA NORMATIVA VIGENTE.

2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

FRY TOP ELETTRICO

TERMOSTATO DI SICUREZZA

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

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

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.

IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza in vigore nel paese.

5. DISIMBALLO

- Controllare le condizioni delL'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere L'ispezione della merce.
- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

6. POSIZIONAMENTO

Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.
L'apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti.
Qualora l'apparecchio debba essere posto vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc., questi devono essere in materiale non combustibile.
In caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto.
Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA SU BASE E A PONTE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

APPARECCHIATURA TIPO " A1 "

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

APPARECCHIATURA TIPO " B21 "

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

APPARECCHIATURA TIPO " B11 "

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

7. COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

- Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sulL'imballo e sulla apparecchiatura.
- Adattare, se necessario, L'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo " Adattamento ad altro tipo di gas " .
- Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitarlo a tenuta sull'allacciamento anteriore.

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se L'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati delL'apparecchiatura e nella targa posta vicino alla morsettiera di collegamento.
Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un dispositivo di disconnessione onnipolare con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.
Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" È POSTO SUI PANNELLI CHE DANNO ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

- Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

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

8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella Tab1 sono indicati:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare.
- Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella Tab1 è stampigliato sul corpo delL'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella TAB1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:
- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato.

- Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

FRY TOP GAS CON RUBINETTO

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

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Allentare la vite V e posizionare L'aeratore alla distanza A indicata in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FRY TOP GAS CON RUBINETTO TERMOSTATICO

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

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Allentare la vite V e posizionare L'aeratore alla distanza A indicata in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

9. MESSA IN SERVIZIO

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

APPARECCHIATURA GAS

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

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

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

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

ATTENZIONE! SE LA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS NON RIENTRA NEI VALORI LIMITE (MIN. - MAX.) INDICATI NELLA TABELLA TAB2, INTERROMPERE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA E CONTATTARE L'ENTE DI EROGAZIONE DEL GAS.

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

APPARECCHIATURA ELETTRICA

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

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

III. ISTRUZIONI PER L'USO

10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.
IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere L'impiego di ricambi originali.
Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .

NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

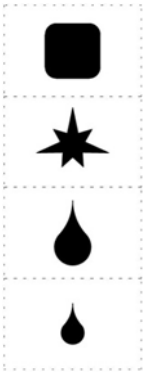
11. USO DEL FRY TOP GAS CON RUBINETTO

L'apparecchiatura è destintata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sulla piastra (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
La piastra non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.
Vuotare anche più volte al giorno il cassetto di raccolta dei grassi.

ESEGUIRE CON GRANDE ATTENZIONE LA MANOVRA DI ESTRAZIONE DEL CASSETTO. PERICOLO DI ENTRARE IN CONTATTO CON OLIO CALDO.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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



SPENTO

ACCENSIONE PILOTA

FIAMMA MASSIMA

FIAMMA MINIMA

ACCENSIONE PILOTA

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

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione " accensione pilota " alla posizione " fiamma massima " .
- Ruotare poi, secondo le necessita'di cottura, la manopola in qualsiasi posizione compresa tra " fiamma massima " e " fiamma minima " .

SPEGNIMENTO

- Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione " accensione pilota " .
- Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione " spento " .

12. USO DEL FRY TOP GAS CON RUBINETTO TERMOSTATICO

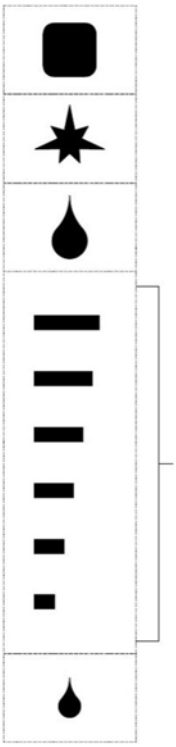
L'apparecchiatura è destintata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sulla piastra (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
La piastra non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.
Avere particolare cura nell'utilizzo della piastra cromata. Rimuovere i residui di cibo al termine di ogni cottura.

Movimentare il cibo, durante la cottura, solo con lo speciale raschietto per la piastra liscia o l'apposita spatola dentata per la piastra rigata.
L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
Vuotare anche più volte al giorno il cassetto di raccolta dei grassi.

ESEGUIRE CON GRANDE ATTENZIONE LA MANOVRA DI ESTRAZIONE DEL CASSETTO. PERICOLO DI ENTRARE IN CONTATTO CON OLIO CALDO.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

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



SPENTO

ACCENSIONE PILOTA

FIAMMA MASSIMA

TEMPERATURE INTERMEDIE

FIAMMA MINIMA

ACCENSIONE PILOTA

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

- L'accensione del pilota può essere fatta avvicinandogli una fiammella dopo aver rimosso il cassetto di raccolta dei grassi.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

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

SPEGNIMENTO

- Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione " accensione pilota " .
- Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione " spento " .

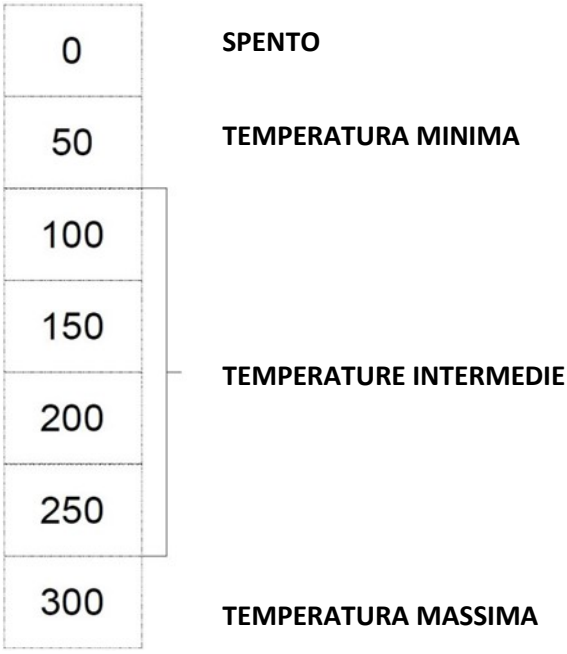
13. USO DEL FRY TOP ELETTRICO

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

ESEGUIRE CON GRANDE ATTENZIONE LA MANOVRA DI ESTRAZIONE DEL CASSETTO. PERICOLO DI ENTRARE IN CONTATTO CON OLIO CALDO.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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



ACCENSIONE

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

SPEGNIMENTO

- Ruotare la manopola del termostato in posizione " 0 " .
- la lampada spia gialla e quella verde si spengono.

14. PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

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

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di

riutilizzarla.

- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

15. AVVERTENZE PER LA PULIZIA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.
IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

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

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

PIASTRA IN FERRO DOLCE

- Pulire le superfici con un panno umido.
- Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.
- Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.
- Non usare pagliette o polveri abrasive.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

PIASTRA CROMATA

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

CASSETTI DI RACCOLTA

- Pulire le superfici da grasso, olio e residui alimentari.

V. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

16. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

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

17. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

18. MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

19. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

FRY TOP GAS CON RUBINETTO

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE.

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

IL BRUCIATORE PILOTA NON RIMANE ACCESO O SI SPEGNE DURANTE L'USO.

Possibili cause:
- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE (ANCHE SE IL PILOTA È ACCESO).

Possibili cause:
- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:
- la valvola gas è guasta.

FRY TOP GAS CON RUBINETTO TERMOSTATICO

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE.

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

IL BRUCIATORE PILOTA NON RIMANE ACCESO O SI SPEGNE DURANTE L'USO.

Possibili cause:
- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE (ANCHE SE IL PILOTA È ACCESO).

Possibili cause:
- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:
- la valvola gas è guasta.

FRY TOP ELETTRICO

L'APPARECCHIATURA NON RISCALDA.

Possibili cause:
- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

20. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

CHIUDERE IL RUBINETTO D'INTERCETTAZIONE GAS E/O DISINSERIRE L'INTERRUTTORE GENERALE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, INSTALLATI A MONTE DELLA STESSA.

VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO GAS, LA ASSENZA DI PERDITE NEI SUOI PUNTI DI COLLEGAMENTO AL CIRCUITO STESSO.

STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELETTRICO, IL SUO CORRETTO COLLEGAMENTO AL CABLAGGIO.

FRY TOP GAS CON RUBINETTO

SOSTITUZIONE DEL RUBINETTO GAS.

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

SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE, DEL PILOTA, DELLA TERMOCOPPIA, DELL'ACCENDITORE PIEZOELETTRICO E DELLA CANDELINA DI ACCENSIONE.

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

FRY TOP GAS CON RUBINETTO TERMOSTATICO

SOSTITUZIONE DEL RUBINETTO TERMOSTATICO.

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

SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE, DEL PILOTA, DELLA TERMOCOPPIA, DELL'ACCENDITORE PIEZOELETTRICO E DELLA CANDELINA DI ACCENSIONE.

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

FRY TOP ELETTRICO

SOSTITUZIONE DELLA RESISTENZA E DELLA LAMPADA SPIA.

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

SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI LAVORO E DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA.

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

21. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

22. COMPONENTI PRINCIPALI

FRY TOP GAS CON RUBINETTO

- Rubinetto Gas
- Bruciatore Principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico

FRY TOP GAS CON RUBINETTO TERMOSTATICO

- Rubinetto termostatico
- Bruciatore Principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Accenditore piezoelettrico
- Candelina accensione

FRY TOP ELETTRICO

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