

S.700

FRY TOP **IT– CH**
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

GRILLPLATTEN **DE – AT – IT – BE – LU –CH**
ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofortgelesen werden!

FRY TOP **GB – IE – MT**
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

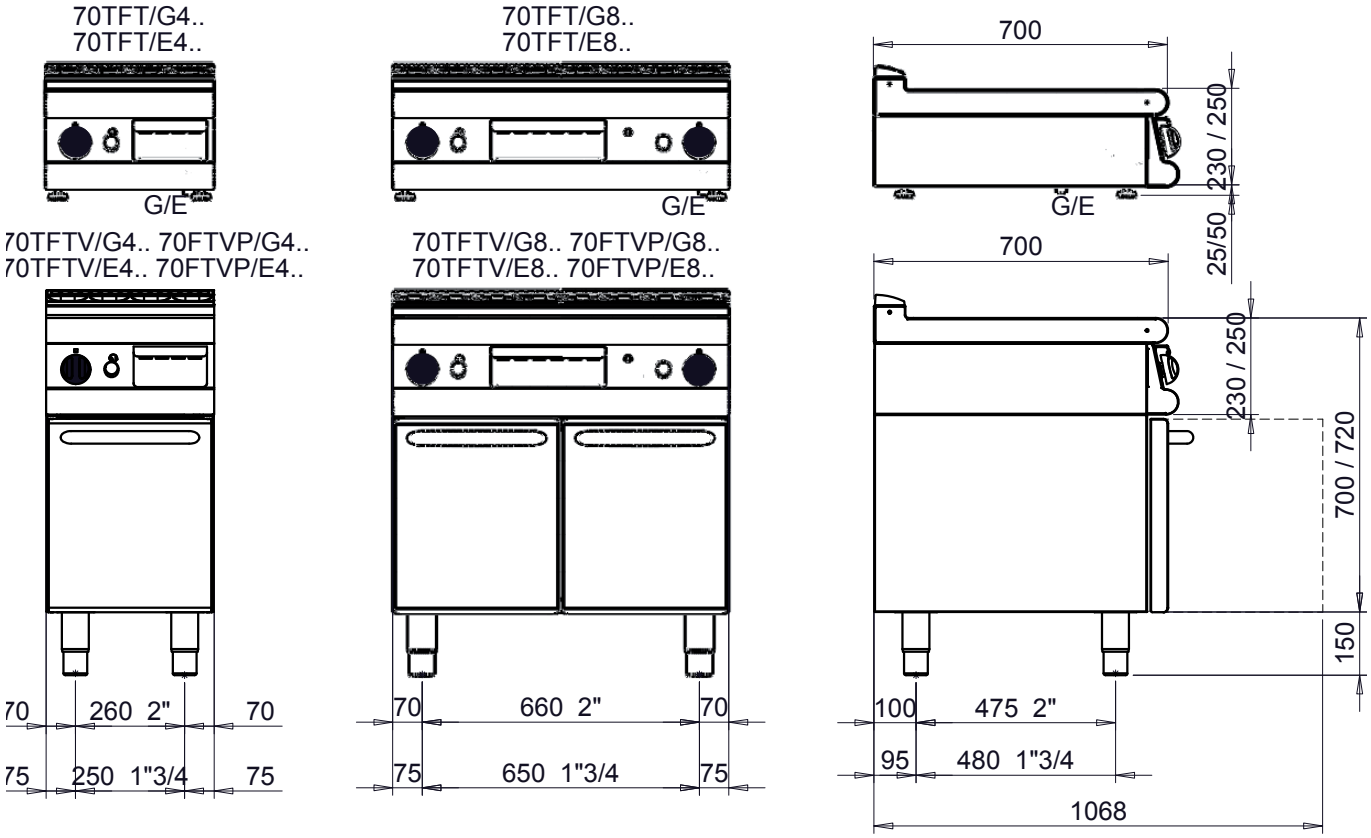
FRY TOP **FR – BE – LU– CH**
INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite averissements!

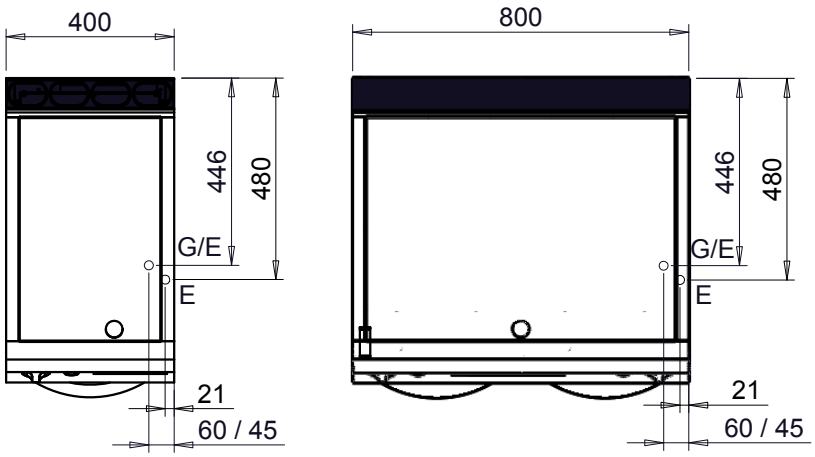
FRYTOP **ES**
INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

FRY TOP **NL – BE**
ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

DOC.NO **CR0846850**
EDITION **001**

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR





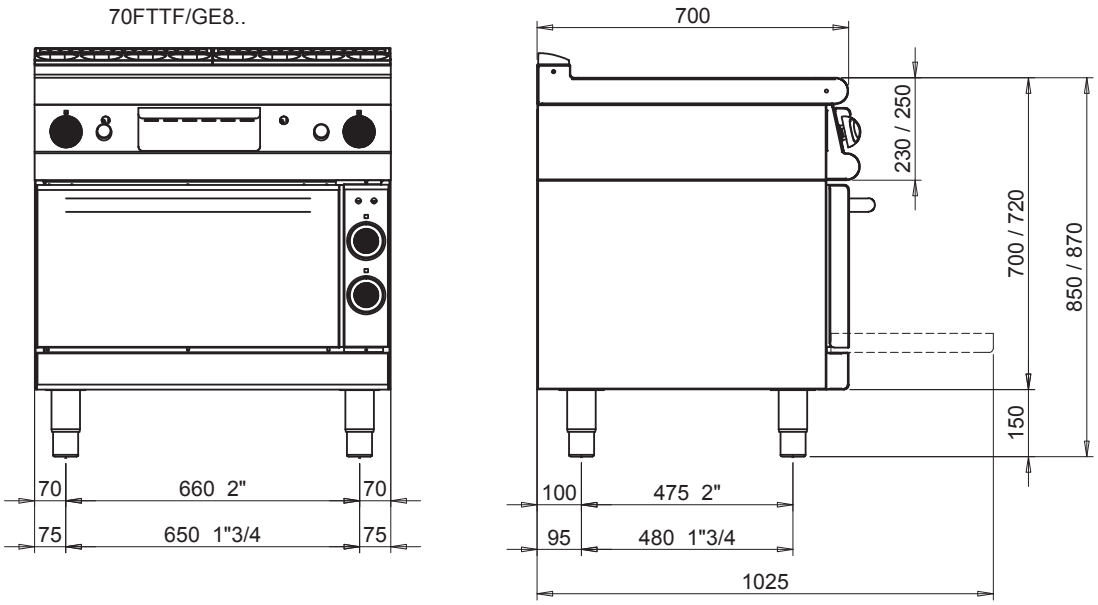
LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

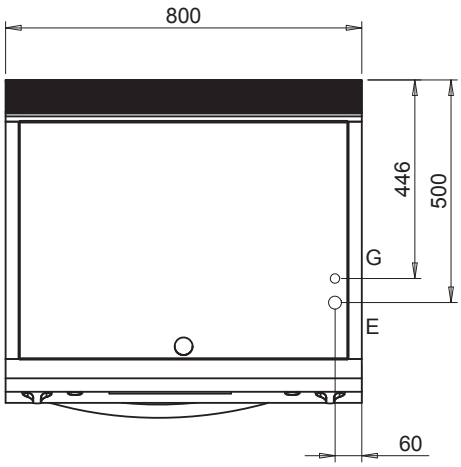
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

G Attacco arrivo gas - Gasanschuluss - Gas connection - Arriveè gaz - Union da gaas - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm





LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

G Attacco arrivo gas - Gasanschuluss - Gas connection - Arriveè gaz - Union da gaas - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

UNIONE APPARECCHIATURE-GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS-COMBINING APPLIANCES-UNIÓN D'APPAREIL-UNION DE VARIOS EQUIPOS-VERBINDING VAN APPARATEN

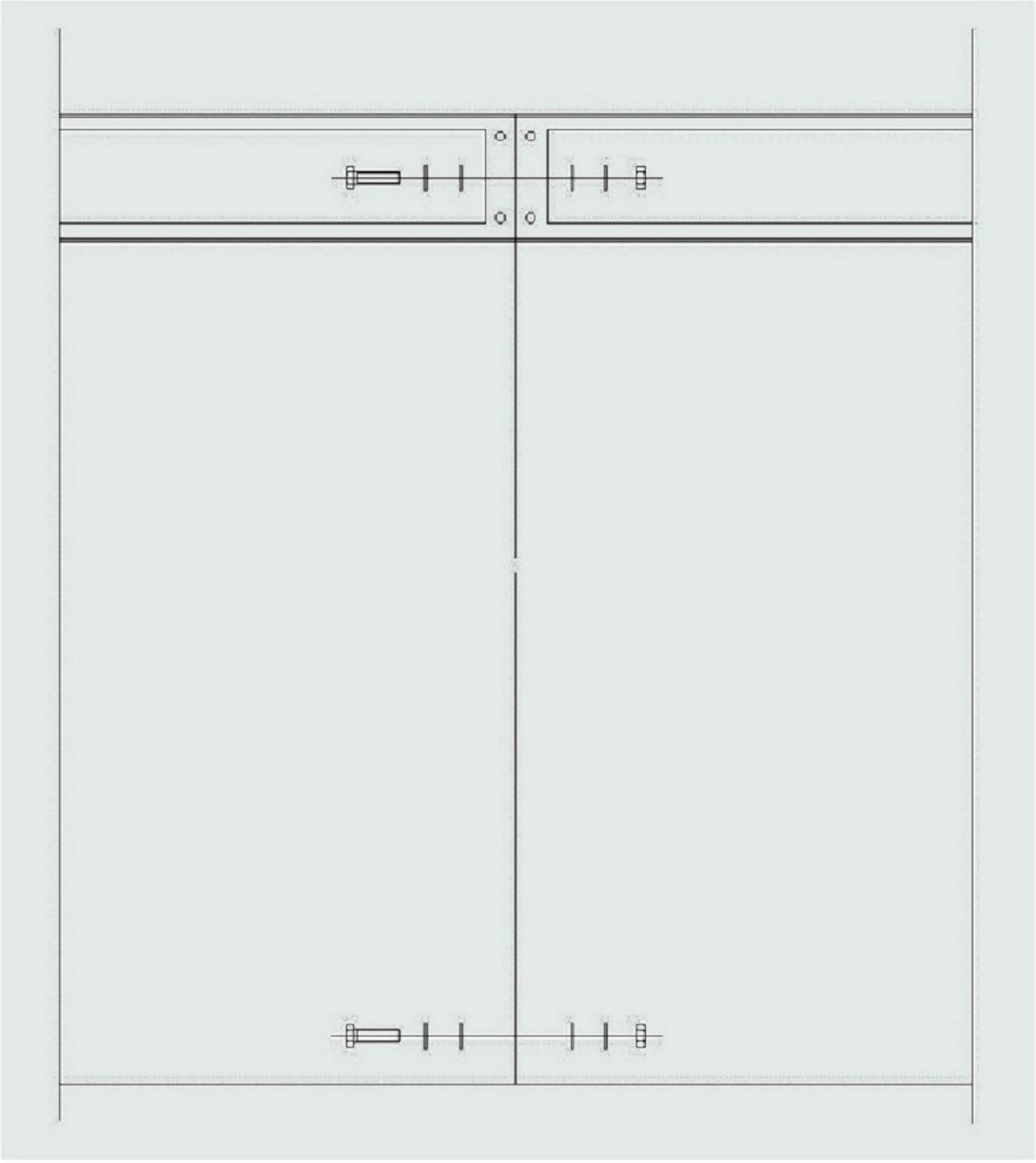
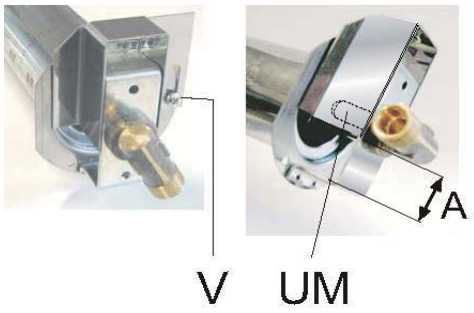
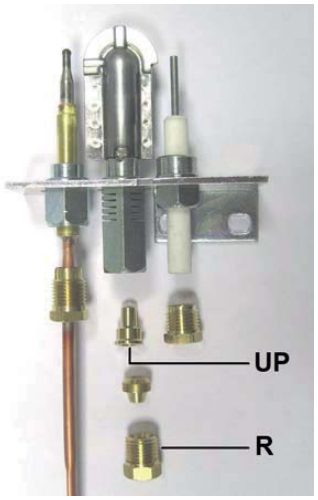
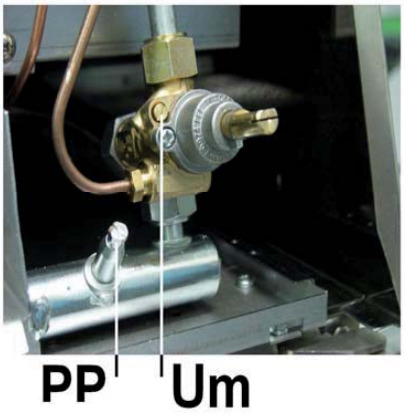


FIGURE - ABB. - FIG.









DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

T1

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		FT 6,5kW	FT 13kW	FTT 6,5kW	FTT 13kW
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	**UM**	185R	185R	185R	185R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	4	4	4	4
			Um	130	130	-	-
DE	G25	20	**UM**	200R	200R	200R	200R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	3	3	3	3
			Um	130	130	-	-
NL	G25	25	**UM**	185R	185R	185R	185R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	4	4	4	4
			Um	130	130	-	-
HU	G20	25	**UM**	175R	175R	175R	175R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	4	4	4	4
			Um	130	130	-	-
HU	G25.1	25	**UM**	195R	195R	195R	195R
			UP	27.2	27.2	27.2	27.2
			A (mm)	2	2	2	2
			Um	130	130	-	-
BE - BG - CY- CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	**UM**	130	130	130	130
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2
			A (mm)	20	20	20	20
			Um	85	85	-	-
PL	G30/G31	37	**UM**	120	120	120	120
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2
			A (mm)	20	20	20	20
			Um	85	85	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	115	115	115	115
			UP	16.2	16.2	16.2	16.2
			A (mm)	20	20	20	20
			Um	85	85	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	**UM**	-	-	390	390
			UP	-	-	45.2	45.2
			A (mm)	-	-	45.2	45.2
			Um	-	-	-	-
SE	G120	8	**UM**	-	-	350	350
			UP	-	-	45.2	45.2
			A (mm)	-	-	45.2	45.2
			Um	-	-	-	-

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck

FT : Fry top - Griddleplate - Fry top - Fry top - Fry top - Fry top

FTT : Fry top termostatico - Thermostatisch Griddleplate - Thermostatic fry top - Fry top thermostatique - Fry top Termostático - Thermostatische Fry top

T2.1

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

70FT…

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Pressión de conexión Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

T2.2

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

70FTT…

Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; R	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

T3.1

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik									
				G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
M70FT/G400	-	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
M70FT/G800	-	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
M70FTT/G400	-	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
M70FTT/G800	-	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FT/G400	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
70FT/G410	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
70FTV/G400	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
70FTV/G410	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
70FTVP/G400	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
70FTVP/G410	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	-	-	0,51	0,51	0,51
70FT/G800	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
70FT/G810	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
70FT/G820	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
70FTV/G800	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
70FTV/G810	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
70FTV/G820	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
70FTVP/G800	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
70FTVP/G810	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
70FTVP/G820	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	-	-	1,03	1,03	1,03
70FTT/G400	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTT/G405	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTT/G410	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTT/G415	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTTV/G400	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTTV/G405	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51

T3.2

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik									
				G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
70FTTV/G410	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTTV/G415	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTTVP/G400	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTTVP/G405	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTTVP/G410	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTTVP/G415	400	6,5	6,25	0,69	0,77	0,80	0,69	0,80	1,68	1,49	0,51	0,51	0,51
70FTT/G800	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G805	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G810	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G815	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G820	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTT/G825	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTV/G800	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTV/G805	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTV/G810	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTV/G815	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTV/G820	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTV/G825	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G800	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G805	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G810	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G815	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G820	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03
70FTTVP/G825	800	13	12,5	1,38	1,54	1,60	1,38	1,60	3,35	2,98	1,03	1,03	1,03

T4.1

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power ovev Puissance maximun du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	kW	-
70FT/E400	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FT/E405	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FT/E410	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FT/E415	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FTV/E400	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FTV/E405	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FTV/E410	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FTV/E415	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FTVP/E400	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FTVP/E405	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FTVP/E410	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FTVP/E415	400	400	3+N	50/60	-	5,40	5 G 1
70FT/E800	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FT/E805	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FT/E810	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FT/E815	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FT/E820	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FT/E825	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTV/E800	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTV/E805	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTV/E810	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTV/E815	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTV/E820	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTV/E825	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTVP/E800	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTVP/E805	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5

T4.2

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza massima forno Höchstleistung backofen Max. power ovev Puissance maximun du four Potencia máxima horno Maximumvermogen oven	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	kW	-
70FTVP/E810	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTVP/E815	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTVP/E820	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTVP/E825	800	400	3+N	50/60	-	10,80	5 G 2,5
70FTTF/GE820	800	400	3+N	50/60	6	6,00	5 G 1,5
70FTTF/GE825	800	400	3+N	50/60	6	6,00	5 G 1,5
70FTTF/GE800	800	400	3+N	50/60	6	6,00	5 G 1,5
70FTTF/GE805	800	400	3+N	50/60	6	6,00	5 G 1,5
70FT/E600	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FT/E605	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FT/E610	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FT/E615	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FT/E620	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FT/E625	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTV/E600	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTV/E605	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTV/E610	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTV/E615	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTV/E620	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTV/E625	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTVP/E600	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTVP/E605	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTVP/E610	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTVP/E615	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTVP/E620	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5
70FTVP/E625	600	400	3+N	50/60	-	7,50	5 G 1,5

INFORMATIONS GÉNÉRALES 39
1 DONNÉES DE L'APPAREIL 39
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 39
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 39
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 39
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 39
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 39
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE 39
3.1 GRILLADES ÉLECTRIQUES ET À GAZ AVEC VALVE 39
3.2 FOUR ÉLECTRIQUE 39
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 40
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 40
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 40
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 40
6 DÉBALLAGE 40
7 MISE EN PLACE 40
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES 40
9 RACCORDEMENTS 40
10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 41
10.1 GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET 41
10.2 GRILLADE À GAZ AVEC VALVE 41
11 MISE EN SERVICE 42
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 42
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 42
12 UTILISATION DE LA GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET 42
13 UTILISATION DE LA GRILLADE À GAZ AVEC VALVE 42
14 UTILISATION DE LA GRILLADE ÉLECTRIQUE 43
15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ 43
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 44
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 44
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 44
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 44
17 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 44
18 MISE EN SERVICE 44
19 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS 44
19.1 GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET 44
19.2 GRILLADE À GAZ AVEC VALVE 45
19.3 GRILLADE ÉLECTRIQUE 45
19.4 FOUR ÉLECTRIQUE 45
20 REMPLACEMENT DE PIÈCES 45
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES. 45
20.1 GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET 45
20.2 GRILLADE À GAZ AVEC VALVE 45
20.3 GRILLADE ÉLECTRIQUE 45
20.4 FOUR ÉLECTRIQUE 46
21 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES 46
22 PIÈCES PRINCIPALES 46
22.1 GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET 46
22.2 GRILLADE À GAZ AVEC VALVE 46
22.3 GRILLADE ÉLECTRIQUE 46
22.4 FOUR ÉLECTRIQUE 46

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR .... »).

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

3.1 GRILLADES ÉLECTRIQUES ET À GAZ AVEC VALVE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut enlever le panneau de commandes (le panneau frontal pour les Casseroles directes et les Braisières) et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat.Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

3.2 FOUR ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut enlever le panneau de commandes (le panneau frontal pour les Casseroles directes et les Braisières) et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat.Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP)

4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

6 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

7.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

7.2 FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

7.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Retirez les boutons de commande. Retirez le panneau de commande.
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés.
- Unissez les appareils en utilisant les vis.

8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au « Type » d'appareil.Le « Type » est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

8.1 APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

8.2 APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

8.3 APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

9 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

9.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil.Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz ».

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

9.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est conçu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

9.3 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⏚ situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole ⏛ situé sur la partie extérieure du fond.

9.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

9.5 RACCORDEMENT À L'ÉV ACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100 °C.La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des marmites et en face des braisières.

10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages des gaz pouvant être utilisés.Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 et effectuer les opérations suivantes :

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil.Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

10.1 GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET

10.1.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau de commandes
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10.1.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démonter le panneau de commandes
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur Um.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage

10.1.3 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commandes
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les parties.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10.2 GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

10.2.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau de commandes
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10.2.2 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commandes
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les parties.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

11 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

12 UTILISATION DE LA GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Vider la lèchefrite plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. DANGER : risque de contact avec de l'huile chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes :

● Éteinte

✸ Allumage de la veilleuse

Flamme minimum

Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position " ✸ ".Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.

- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection après avoir enlevé la lèchefrite.
- Il est possible d'allumer la veilleuse en approchant une flamme après avoir enlevé la lèchefrite.

Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position " ✸ " à la position " ".

Tourner ensuite la manette, selon les besoins de cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre " " et " ".

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position " ✸ ".

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position " ● ".

13 UTILISATION DE LA GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Faire particulièrement attention lors de l'utilisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson. Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou la spatule dentée pour la plaque rayée. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer ou abîmer la surface chromée.
- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Vider la lèchefrite plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. DANGER : risque de contact avec de l'huile chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande de la vanne thermostatique offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

✸ Allumage de la veilleuse

90 Température de cuisson minimum

280 Température de cuisson maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position " ✷ ".Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.

- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection après avoir enlevé la lèchefrite.
- Il est possible d'allumer la veilleuse en approchant une flamme après avoir enlevé la lèchefrite.

Allumage du brûleur principal

- Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position " ✷ ".

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position " ● ".

14 UTILISATION DE LA GRILLADE ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Faire particulièrement attention lors de l'utilisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson. Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou la spatule dentée pour la plaque rayée. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer ou abîmer la surface chromée.
- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Vider la lèchefrite plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. DANGER : risque de contact avec de l'huile chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

110 Température de cuisson minimum

280 Température maximum

Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Le voyant jaune s'éteint

15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder comme suit :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes

16 UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments disposés sur les grilles fournies avec l'appareil
- Ne pas laisser la porte du four ouverte ou entrouverte pendant son utilisation
- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

Le fonctionnement du four électrique est contrôlé par deux manettes de commande (pour sélectionner le type de chauffage et la température de cuisson) Un voyant jaune signale le fonctionnement des résistances de chauffage

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

1 Chauffage de la voûte (gril) allumé

2 Chauffage de la sole allumé

3 Chauffage voûte + sole allumé

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

50 Température de cuisson minimum

300 Température maximum

Allumage

- Tourner la manette du sélecteur dans la position d'utilisation choisie
- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Tourner la manette du sélecteur dans la position “ 0 ”.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs Passer le chiffon dans le sens du polissage Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface

PLAQUE EN FER DOUX

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide
- Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement
- Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire

PLAQUE CHROMÉE

- Nettoyer la surface en maintenant laplaque à une température modérée (environ 80-100 °C).Utiliser un chiffon ou une éponge imbibés d'eau et vinaigre.Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de poudres abrasives.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

LÈCHEFRITES

Nettoyer la surface en éliminant toute trace de graisse, d'huile, de résidus alimentaires, etc...

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

17 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation "

18 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareilEn cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements "

18.1 APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant)
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées

18.1.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENT ATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar
- Démonter le panneau de commandes
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION ! Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min -Max) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression

18.2 APPAREIL ÉLECTRIQUE

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage

19 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

19.1 GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e)
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'u - tilisation

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé

• Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz
• L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles

• La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
• La conduite ou l'injecteur est obstrué(e)
• Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
• Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés)

19.2 GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles

• La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
• La conduite ou l'injecteur est obstrué(e)
• Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
• La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse
• L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles

• La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
• Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
• Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé
• Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz
• L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles

• La pression d'alimentation du gaz est insuffisante
• La conduite ou l'injecteur est obstrué(e)
• Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne
• Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés)

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

• La valve de gaz est en panne

19.3 GRILLADE ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles

• Le thermostat de réglage de la température est défectueux
• Les résistances sont défectueuses
• Le thermostat de sécurité s'est déclenché

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

• Le thermostat de réglage de la température est défectueux

19.4 FOUR ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles

• Le thermostat de réglage de la température est défectueux
• Les résistances sont défectueuses
• Le thermostat de sécurité s'est déclenché

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

• Le thermostat de réglage de la température est défectueux

20 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

• Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
• Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
• Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage

20.1 GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET

Remplacement du robinet de gaz

• Démonter le panneau de commandes
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du brûleur principal, de la veilleuse, du thermocouple, de l'allumeur piézoélectrique et de la bougie d'allumage.

• Démonter le panneau de commandes
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

20.2 GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

Remplacement de la valve à gaz et du thermostat de sécurité

• Démonter le panneau de commandes
• Sortir la boule de son logement fixé au fond de la plaque.
• Déposer et remplacer le composant.
• Introduire entièrement la boule dans le siège fixé au fond de la plaque.
• Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du brûleur principal, de la veilleuse, du thermocouple, de l'allumeur piézoélectrique et de la bougie d'allumage.

• Démonter le panneau de commandes
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

20.3 GRILLADE ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance et du voyant

• Démonter le panneau de commandes
• Déposer et remplacer le composant.
• Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité

• Démonter le panneau de commandes
• Sortir la boule de son logement fixé au fond de la plaque.
• Déposer et remplacer le composant.

- Introduire entièrement la boule dans le siège fixé au fond de la plaque.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

20.4 FOUR ÉLECTRIQUE

Remplacement du sélecteur et du voyant

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité

- Démonter le panneau de commandes
- Sortir le bulbe de son logement fixé au côté du four.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement de la résistance

- Démonter la sole (seulement pour les résistances inférieures) ou la protection plus élevée (seulement pour les résistances supérieures.
- Dévisser la vis qui fixe la résistance au four et sortir la résistance de 5 cm environ
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

21 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées

22 PIÈCES PRINCIPALES

22.1 GRILLADE À GAZ AVEC ROBINET

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

22.2 GRILLADE À GAZ AVEC VALVE

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Thermostat de sécurité

22.3 GRILLADE ÉLECTRIQUE

- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant

22.4 FOUR ÉLECTRIQUE

- Sélecteur
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant