

LIBRETTO DI ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

FRY-TOP A GAS UNICO/6 UNICO



Cod. 888670	Rev.00	05/2012
-------------	--------	---------

SOMMARIO

1. AVVERTENZE GENERALI	Pag. 3
2. INSTALLAZIONE	Pag. 4
2.1 Installazione dell'apparecchio	Pag. 4
2.2 Posa in opera degli apparecchi	Pag. 4
2.3 Scarico fumi	Pag. 4
2.4 Collegamento gas	Pag. 5
3. CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. 6
Tabella 1 (consumi gas)	Pag. 6
Tabella 2 (dati tecnici bruciatori SERIE STILE UNICO)	Pag. 6
Tabella 3 (dati tecnici bruciatori SERIE 6 UNICO)	Pag. 6
Tabella 4 (fry-top SERIE STILE UNICO e 6 UNICO)	Pag. 7
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	Pag. 7
4.1 Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 7
5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	Pag. 8
5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale	Pag. 8
5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota	Pag. 8
5.3 Regolazione dei minimi	Pag. 8
5.4 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale	Pag. 8
5.5 Regolazione dei minimi	Pag. 8
6. ISTRUZIONI D'USO	Pag. 9
6.1 Accensione della fiamma pilota SERIE STILE UNICO	Pag. 9
6.2 Accensione del bruciatore principale	Pag. 9
6.3 Spegnimento	Pag. 9
6.4 Accensione del bruciatore principale SERIE 6 UNICO	Pag. 9
6.5 Spegnimento	Pag. 10
7. MANUTENZIONE	Pag. 10

1. AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione gas.

Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme vigenti. Vanno inoltre rispettate le disposizioni antincendio vigenti, i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali, le norme antinfortunistiche vigenti e le disposizioni dell'ente di erogazione del gas.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione.

Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile.

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, chiudere il rubinetto del gas, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Prima di procedere al collegamento controllare sulla *targhetta tecnica che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas a disposizione presso l'utente.*

Nel caso che il tipo di gas indicato sulla targhetta non sia quello di cui si dispone, seguire le indicazioni nel paragrafo "Trasformazione ad altro tipo di gas".

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

Le parti sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore o dall'utilizzatore.

LO SMALTIMENTO DELLA MACCHINA, AL TERMINE DEL CICLO DI LAVORO, DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. LA MACCHINA DEVE ESSERE CONSEGNATA A PERSONALE AUTORIZZATO PER IL RECUPERO E LO SMALTIMENTO DI PARTI DELLA STESSA.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

Le operazioni di installazione, le eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, la eliminazione di eventuali inconvenienti agli impianti, deve essere eseguita unicamente da personale qualificato, nel rispetto delle norme in vigore.

Gli impianti a gas, ed i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle regolamentazioni esistenti nelle varie zone ed in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

2.2 Posa in opera degli apparecchi

Togliere gli apparecchi dall'imballo e sistemarli nel luogo di utilizzazione provvedendo alla loro messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che rimanga il collante.

È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi da almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori.

2.3 Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella 2 dati tecnici) come:

2.3 Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella 1 dati tecnici) come:

APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"

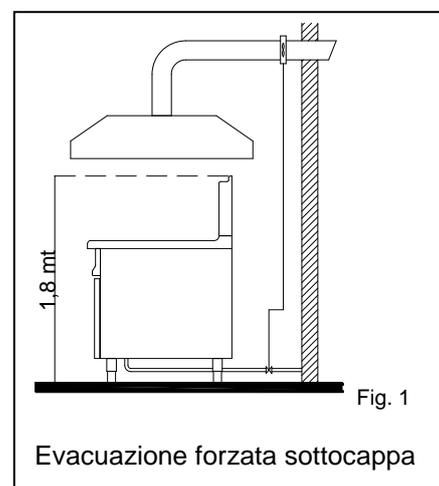
Gli apparecchi di tipo A1 devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio.

Gli apparecchi di tipo A1 non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione.

I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore di quanto richiesto, che poi va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore, indicativamente per un totale di $35 \text{ m}^3/\text{h}$ per ogni kW di potenza gas installata.

Evacuazione forzata sotto cappa. Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 mt. dalla superficie di appoggio dell'apparecchio (terra), la sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa (Fig. 1). L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata, e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dalla norma di installazione. La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.



2.4 Collegamento gas

Controllare sulla targhetta tecnica (Fig. 2), posta nella parte interna o laterale, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile.

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR
CE	TIPO/TYPE A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR
	NR.		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
ΣQ_n Kw			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO
G30-G31 Kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU
			I2E	P mbar			20		LU - PL
Vac			Kw		Hz		Made in Italy		

Fig. 2

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre delle riduzioni di serie tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro a gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta segnaletica è posizionata sulla parte sinistra dell'armadio.

- Apparecchio di categoria II2H3+
- Pressione d'alimentazione: Butano/Propano (G30-G31) 28-30/37mbar
Gas naturale "H" (G20) 20mbar

TABELLA 1

MODELLO	DIMENSIONI mm (L x P)	RACCORDO GAS	PORTATA GAS kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m ³ /h	TIPO
SERIE STILE UNICO	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE STILE UNICO	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 6 UNICO	350x630	1/2" Gc ISOR7	6	0,47	0,63	A1
SERIE 6 UNICO	700x630		12	0,95	1,27	A1

TABELLA 2

PER APPARECCHI SERIE STILE UNICO 400x730x900H				
PORTATA NOMINALE KW 7		PORTATA RIDOTTA KW 3		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale (misura in mm)
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	95*	24*	90	-
Gas naturali (G20 20mbar)	140R*	29.2*	Regolabile	-

* Per gli apparecchi serie STILE UNICO (800x700x900) con portata nominale 7 + 7 = 14 kw e portata ridotta 3 + 3 = 6 kw, gli iniettori sono 4.

TABELLA 3

PER APPARECCHI SERIE 6 UNICO 350x630x285H				
PORTATA NOMINALE KW 6		PORTATA RIDOTTA KW 1,7		
	Iniettori Bruciatore Principale Ø 1/100 mm		By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale (misura in mm)
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	125		70	4.0
Gas naturali (G20 20mbar)	190		Regolabile	1.0

* Per gli apparecchi serie 6 UNICO (700x630x285) con portata nominale 6 + 6 = 12 kw e portata ridotta 1,7 + 1,7 = 3,4 kw, gli iniettori sono doppi.

TABELLA 4

MODELLO SERIE STILE UNICO	DIMENSIONI	DIMENSIONI PIASTRA	COMPOSIZIONE PIASTRA	kW
U7FTG40L	400x730x900	360x570	Liscia	7
U7FTG80L	800x730x900	755x570	Liscia	14
U7FTG80LR	800x730x900	755x570	Metà liscia / metà rigata	14

MODELLO SERIE 6 UNICO	DIMENSIONI	DIMENSIONI PIASTRA	COMPOSIZIONE PIASTRA	kW
6UFTG35L	350x630x285	330x510	Liscia	6
6UFTG70L	700x630x285	680x510	Liscia	12
6UFTG70LR	700x630x285	680x510	Metà liscia / metà rigata	12

Raccordo del gas: 1/2" Gc ISO R 7.

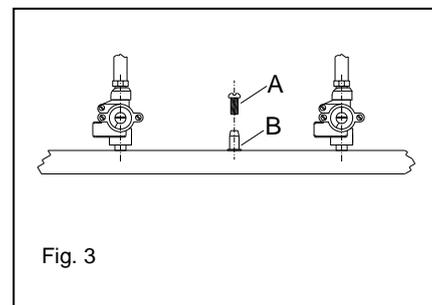
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

Controllare se le indicazioni sulla targhetta segnaletica corrispondono al gas distribuito. Verificare inoltre la corrispondenza di quanto qui di seguito riportato.

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 3)

La pressione di alimentazione può essere misurata a mezzo di manometro con tubo ad "U", o di tipo elettronico con suddivisione minimale di 0,1 mbar.

- Svitare la vite "A" dalla presa di pressione "B".
- Posizionare il manometro.
- Azionare l'apparecchio e verificare che la pressione sia quella prevista: in caso contrario accertarsi della causa.
- Alla fine dell'operazione, rimontare l'apparecchio e controllare l'allacciamento.



ATTENZIONE: Se il valore della pressione di alimentazione misurato è esterno all'intervallo riportato nella tabella 5, non è possibile procedere all'installazione e bisogna informare l'ente erogatore del gas dell'anomalia della rete.

Chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas, scollegare il misuratore di pressione, riavvitare la vite di chiusura e chiudere il portello anteriore.

TABELLA 5 - Limiti ammissibili per la pressione di alimentazione del gas

Tipo di gas	Pressione di alimentazione [mbar]		
	nominale	minima	massima
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione bisogna cambiare gli iniettori, regolare le portate ridotte, regolare la posizione dell'aria primaria come qui di seguito indicato.

Dopo aver effettuato queste operazioni, applicare l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas (in dotazione con gli ugelli) sulla targhetta dati (fig. 1).

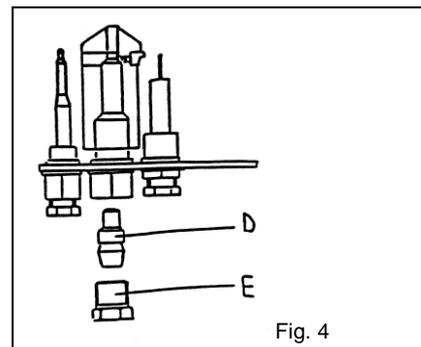
SERIE UNICO

5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore togliere il pannello dei comandi; con una chiave CH 12 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabella 2.

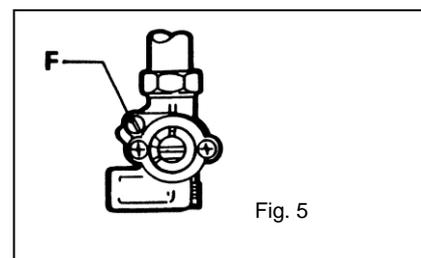
5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota (Fig. 4)

Il bruciatore pilota è accessibile solo dopo aver tolto il pannello comandi. L'iniettore pilota è fisso e non è necessaria nessuna regolazione per l'aria primaria. Per cambiare l'iniettore "D" svitare il dado di fissaggio "E" e sostituire l'iniettore secondo la tabella 2.



5.3 Regolazione dei minimi (Fig. 5)

Regolare il minimo con un cacciavite dalla vite "F" fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 2. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e resistente al passaggio portata massima/portata minima.



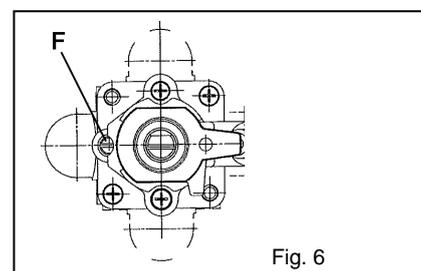
SERIE 6 UNICO

5.4 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore togliere il pannello dei comandi; con una chiave CH 7 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabella 3.

5.5 Regolazione dei minimi (Fig. 6)

Regolare il minimo con un cacciavite dalla vite "F" fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 3. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e resistente al passaggio portata massima/portata minima.



6. ISTRUZIONI D'USO

Attenzione: prima di utilizzare l'apparecchio, bisogna pulire la piastra con dell'acqua calda. L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale. Deve inoltre essere usato sotto sorveglianza e solamente per grigliare gli alimenti.

SERIE STILE UNICO - Accensione e spegnimento

6.1 Accensione della fiamma pilota (Fig. 7)

Premere la manopola e girarla verso sinistra fino alla posizione  (accensione fiamma pilota). Tenere premuta la manopola e premere contemporaneamente il pulsante "H" dell'accensione a pila. Dopo aver acceso la fiamma pilota, non rilasciare la manopola e tenerla premuta per altri 10/20 secondi per scaldare la termocoppia. La fiamma si può vedere dal foro spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso la fiamma si spenga durante o dopo il rilascio della manopola, ripetere l'operazione.

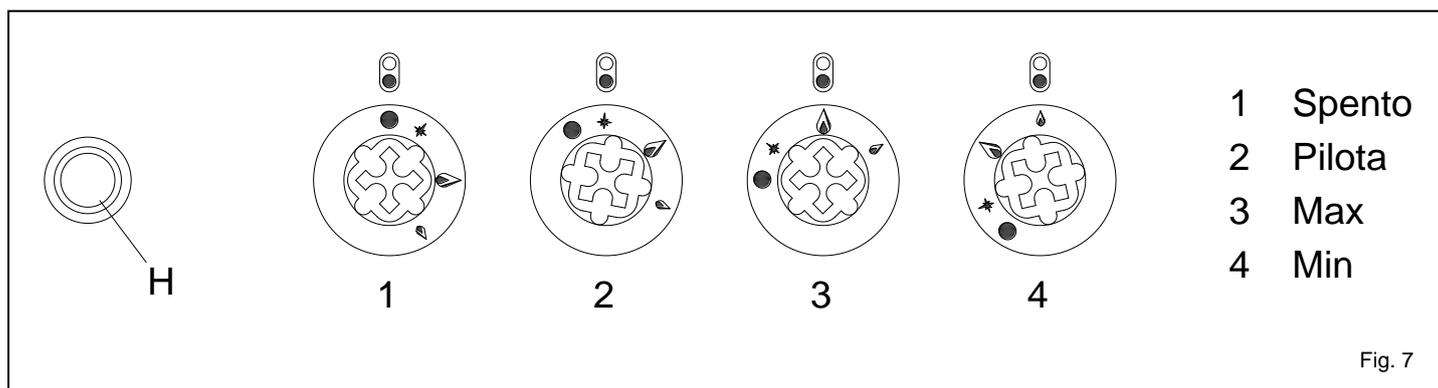


Fig. 7

6.2 Accensione bruciatore principale

Per accendere il bruciatore principale, girare la manopola verso sinistra sulla posizione "massimo" (fiamma grande), oppure direttamente sulla posizione "minimo" (fiamma piccola). Tra queste due posizioni è possibile scegliere la portata calorica desiderata per la cottura.

6.3 Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale, girare la manopola verso destra sulla posizione ; resterà accesa solo la fiamma pilota. Se si continua a girare la manopola fino alla posizione , anche la fiamma pilota si spegnerà.

SERIE 6 UNICO - Accensione e spegnimento

6.4 Accensione del bruciatore principale (Fig. 7)

Premere la manopola "G" e girarla verso sinistra. Contemporaneamente premere il pulsante "H" dell'accensione a pila. Una volta acceso il bruciatore continuare a tenere premuta la manopola altri 10/20 secondi per permettere alla termocoppia di scaldarsi.

La fiamma si può vedere dal foro spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso la fiamma si spenga durante o dopo il rilascio della manopola, ripetere l'operazione.

Ruotare la manopola sulla temperatura desiderata.

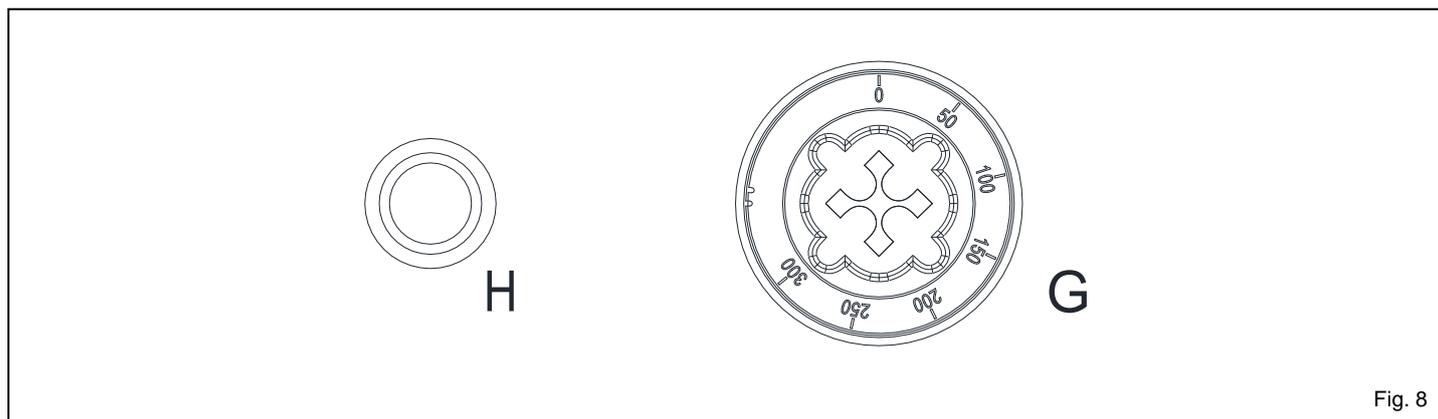


Fig. 8

6.5 Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale, girare la manopola sulla posizione "0" (Fig. 8).

7. MANUTENZIONE

Si consiglia di sottoscrivere un contratto per una manutenzione almeno una volta all'anno.

Pulire la piastra di cottura dopo l'uso con tela smeriglio; dopo la pulizia è necessario passare una leggera mano d'olio da cucina sulla superficie della piastra, per una sua migliore conservazione.

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Se utilizzate del sapone, oppure un altro detergente, assicuratevi che questi non contengano prodotti abrasivi e che siano consigliati per la pulizia dell'acciaio INOX.

Se l'apparecchio non è utilizzato per un certo periodo di tempo, chiudete il rubinetto d'alimentazione del gas. In caso di guasto dell'apparecchio, o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto principale di arrivo del gas e chiamare il servizio tecnico.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da un installatore abilitato.