

arilex

COOKING EQUIPMENT



**MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA
FRYTOPS DE FONDO 700
INSTRUCTION MANUAL FOR DEPTH 700 FRYTOPS
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR
LES FRYTOPS DE PROFONDEUR 700**

ÍNDICE (ES)

Condiciones de la garantía.....	2
1. General.....	3
1.1. Ficha técnica del aparato.....	3
2. Instrucciones para la instalación.....	4
2.1. Lugar de instalación del aparato.....	5
2.2. Conexión a la red general de gas	5
2.3. Regulación del aire primario.....	6
2.4. Regulación del mínimo.....	6
2.5. Cambio del tipo de gas	7
3. Instrucciones de uso	8
3.1. Consejos prácticos.....	9
3.2. Precauciones.....	10
4. Mantenimiento.....	10
4.1. Piezas que pueden necesitar reemplazo	12
4.2. Asistencia posventa.....	12
5. Cuestiones medioambientales	12
5.1. Embalaje.....	12
5.2. Eliminación del aparato al final de su vida útil	12

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Se recomienda comprobar el aparato antes de su instalación y verificar que no ha sufrido daño alguno por el transporte.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación o si el usuario actúa sin tener en cuenta las instrucciones del manual.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato, en caso contrario debe pedirse las instrucciones correspondientes.

Se recuerda que las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario no deben manipularse por el instalador ni el usuario.

CONDICIONES DE LA GARANTIA

EL frytop tiene una garantía de un año desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción e garantía:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal al paso del tiempo
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones

En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante

1. GENERAL

1.1. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

CARACTERÍSTICAS DE LOS QUEMADORES E INYECTORES

Quegador	Inyectores		Caudal Nominal (kW)	Caudal Reducido (kW)
	G30/G31	G20		
Principal	1,25	1,80	5,7	3,5
Piloto	0,25	0,35	0,250 kW	

* Las potencias de los quemadores fueron determinadas con relación al Poder Calorífico Inferior del gas.

CARACTERÍSTICAS DE LA BARBACOA

Modelo	Dimensiones		
	Altura (mm)	Anchura (mm)	Profundidad (mm)
80FRYGR70	900	800	750

Modelo	Potencia Total G20 (kW)	Potencia Total G30/G31 (kW)	Consumo Total		
			G30 (kg/h)	G31 (kg/h)	G20 (m3/h)
80FRYGR70	11,4	7,0	0,90	0,88	1,20

PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO

G20 (Gas Natural) - 20 mbar

G30 (Gas Butano) - 28-30 mbar

G31 (Gas Propano) - 37 mbar

NOTA IMPORTANTE

Antes de cada regulación debe tener el quemador funcionando en pleno régimen entre 10 y 15 minutos.

2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Estas instrucciones están destinadas a los técnicos de las entidades instaladoras cualificadas, con el fin de que las operaciones de INSTALACIÓN, ajuste y MANUTENCIÓN sean efectuadas de forma correcta y de acuerdo con las normas en vigor. La garantía está subordinada a esta condición. Las entidades cualificadas para ello deben ejercer su actividad conforme a la legislación oficial en cada país.

Antes de la instalación, consulte siempre la identificación del producto. (Placas de Características y Advertencia). Ahí encontrará información importante que complementa a este manual para una favorable instalación.

Compruebe las características del lugar donde va a instalarse la barbacoa. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por una mala instalación o uso inadecuado del aparato.

La tubería de suministro de gas debe cumplir con los requisitos nacionales vigentes y debe ser examinada periódicamente y reemplazada si es necesario. Nunca almacene ni utilice sustancias inflamables cerca del aparato.

Recordamos que todos los aparatos instalados en los locales abiertos al público deben seguir las siguientes reglas en vigor:

- Seguridad en caso de incendio y de pánico en lugares públicos;
- Instalación de equipos para la cocina de restauración profesional;
- Disposiciones específicas aplicables a los lugares públicos (comedores, restaurantes, bares, etc.).

Antes de la conexión, debe asegurarse de que:

- Todas las piezas desmontables se encuentran en la posición correcta. Si alguna se presenta desmontada debido al transporte, debe ajustarse.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y ser utilizado únicamente en lugares bien ventilados.

Este aparato es del tipo A, así que no es obligatorio dirigir su conexión a una salida de ventilación al exterior. Sin embargo, el aparato se debe instalar debajo de una campana de humos para asegurar la eliminación completa de los gases de la combustión. Nunca obstruya la salida de la chimenea. Evite cualquier obstrucción de la misma. En particular, se debe considerar que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2m³ / h por kW de potencia instalada.

2.1. LUGAR DE INSTALACION DEL APARATO

- El frytop debe instalarse en un local ventilado, conforme a la normativa en vigor, no habiendo sido concebida para instalarse encajada.
- Debe tener ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de productos nocivos para la salud.
- Las paredes en contacto con los equipos de la cocina deberán soportar una subida de temperatura de 65 °C.
- Estos aparatos no deben ser colocados sobre o contra superficies de material combustible y se deben instalar a una distancia de 300 mm de las paredes vecinas.
- Es importante nivelar la cocina para una distribución uniforme de los líquidos contenidos en los recipientes.
- **Antes de conectarla a la red de gas, se debe retirar cualquier película de plástico protector de las superficies exteriores del aparato.**

2.2. CONEXION A LA RED GENERAL DE GAS

- Efectuar la conexión del gas conforme a las normas en vigor. El aparato está preparado según la norma ISO 228-1.
- La instalación general deberá estar provista de una llave de paso, siendo aconsejable disponer de una llave de paso para cada aparato de consumo, con el fin de no dejar inutilizada la totalidad de la instalación en el caso de avería de alguno de los aparatos en servicio.
- Consultar la placa de características para verificar que el frytop es alimentado con el tipo y presión de gas correspondiente. Una presión mayor que la indicada, además de poner en peligro la seguridad de las personas y los bienes, puede dañar los componentes del circuito de gas. Ante tales circunstancias se anulará la garantía.
- Asegurarse de que no haya ninguna llama en las proximidades, comprobando que todos los mandos del aparato estén en posición de apagado.
- El colector de gas posee una toma de presión para que en caso de necesidad, medir la presión del gas lo más cerca posible de los inyectores. Para tener acceso se deben retirar las rejillas y las bandejas. Al final de la comprobación, vuelva a apretar la toma de presión.
- Una vez efectuada la conexión, controlar la estanqueidad de todas las conexiones, utilizando para ese efecto una solución de agua y jabón o una espuma adecuada. **NUNCA HAGA ESTA COMPROBACIÓN CON LLAMA.**

2.3. REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

Para la realización de esta operación debe encender el quemador hasta su posición máxima y observar la llama.



Exceso del aire



Carencia del aire



Mezcla correcta

Si es necesaria una regulación de aire primario, proceder de la siguiente manera:

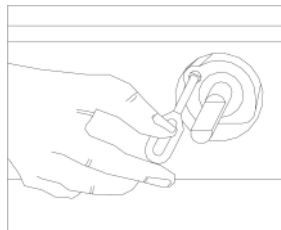
- Desatornillar el tornillo que fija el regulador de aire primario del quemador;
- Accionar el regulador de aire primario hasta obtener llama indicadora de buena combustión;
- Apretar el tornillo de fijación de modo a inmovilizar el regulador de aire;

2.4. REGULACIÓN DEL MÍNIMO

Esta operación debe ser efectuada conjuntamente con la regulación del aire primario.

Encender el quemador colocándolo en la posición de mínimo y observar la llama. Si es necesaria una regulación, proceder de la siguiente manera:

- Retirar el respectivo mando y con un destornillador aflojar el tornillo de regulación del grifo, de manera que la llama permanezca fija y a su vez haga actuar el termopar;
- Comprobar que al girar rápido y alternadamente la espiga del grifo entre la posición de máximo y de mínimo el quemador no se apaga.



2.5. CAMBIO DEL TIPO DE GAS

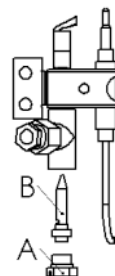
Para cambiar de una familia de gases a otra diferente se necesitan sustituir los inyectores de los quemadores. Consultar la ficha técnica del aparato.

Sustitución de los inyectores de los quemadores:

- Retirar los mandos;
- Retirar el panel frontal superior;
- Proceder a la sustitución del inyector que se adapta al nuevo tipo de gas;
- Volver a montar las piezas, realizando las operaciones en orden inverso.

Sustitución del inyector en el quemador piloto:

- Desenroscar el tapón roscado (Ref. A);
- Retirar el inyector (Ref. B) y sustituirlo para que se adapte al nuevo tipo de gas;
- Vuelva a colocar el tapón roscado (Ref. A).



Comprobar siempre la estanqueidad de las conexiones.

Proceder a la regulación del aire primario y de los mínimos como se indica anteriormente.

Los inyectores de sustitución para la adaptación a otro tipo de gas son suministrados con el aparato.

Los inyectores vienen acompañados de una etiqueta de “ADVERTENCIA” que deberá ser pegada cuando el aparato sea adaptado a ese tipo de gas. Cualquier cambio realizado en los inyectores o su sustitución por otros distintos a los originales anulará la garantía.

3. INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIA IMPORTANTE

- *Antes, de poner el aparato en funcionamiento, debe limpiar la plancha con un detergente de cocina.*
- *No utilizar materiales combustibles, ni detergentes abrasivos ni ningún otro objeto que pueda dañar la plancha del Fry-Top.*
- *Antes de encender el aparato, deben ser removidos todos los residuos de grasa, provenientes de anterior utilización, de modo a evitar cualquier principio de incendio.*

Estos aparatos están destinados a una utilización profesional y exclusivamente para la preparación y confección de alimentos. **Su utilización requiere personal cualificado en esta área de la industria hotelera.**

Los mandos sirven para manipular los grifos de los quemadores. Todos ellos poseen dos sistemas de seguridad. Uno de bloqueo contra una manipulación incorrecta y otro a través de una válvula termoelectrónica que corta la entrada del gas al quemador cuando este se apaga accidentalmente.



Fig 1

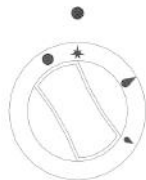


Fig 2



Fig 3



Fig 4

Para encender un quemador, proceda de la siguiente manera:

- Presionar el mando respectivo contra el frytop y después hacerlo girar hacia la izquierda hasta la señal de posición de encendido (Fig. 2);
- Apretando el mando, aproximar una llama al quemador piloto. Una vez encendido, mantener presionado el mando durante 15 segundos;
- Al soltar el mando el quemador piloto debe permanecer encendido. Si se apaga, repita la operación anterior. Gire el mando hasta la posición de máximo, para encender el quemador principal (Fig. 3).
- Para poner el quemador principal a funcionar en caudal reducido gire el mando hacia la izquierda (Fig. 4).
- Para apagar el quemador principal gire el mando hasta la posición de encendido (Fig. 2).

- En esta posición el quemador principal está apagado pero el quemador piloto está en funcionamiento;
- Para apagar completamente los quemadores (principal y piloto), gire el mando correspondiente en la dirección de las agujas del reloj, hasta la posición cerrada (Fig. 1).

¡ADVERTENCIA!

- El cambio de color en las superficies de acero inoxidable es normal y es resultado de la exposición a altas temperaturas.

3.1. CONSEJOS PRÁCTICOS

- Los residuos de aceite de la fabricación, emiten humos y olores durante los primeros minutos de utilización del frytop. Antes del primer uso del aparato se aconseja dejar que se caliente durante aproximadamente 20 minutos hasta alcanzar la temperatura máxima.
- Cuando encienda el quemador, éste debe funcionar en su caudal máximo. De acuerdo con el tipo de alimentos a confeccionar y la experiencia adquirida, el usuario encontrará la mejor regulación del caudal para obtener los resultados deseados.
- La limpieza y / o maniobra de la bandeja / recipiente sólo debe realizarse cuando el aparato esté frío. Si aún está caliente, se deben usar guantes.
- No coloque objetos encima de la chimenea para no dañarla y no perjudicar el funcionamiento del horno.
- Controlar periódicamente la bandeja recoge grasas, que se encuentra en frente del aparato, a fin de evitar su derrame.
- El aparato está preparado, si es necesario, para el encendido manual. Para ello existen orificios en el fondo de la cámara de combustión para guiar un encendedor en la dirección del piloto.
- Evite los restos del alimento en la mesa de cocción, principalmente si están viniendo de cocinar con sal, los bacalaos, crustáceos, etc. Evite el contacto de estos productos con las superficies de acero inoxidable. Si esto ocurre, sin embargo, limpiar con un paño húmedo.
- Al limpiar el aparato y antes de utilizar cualquier detergente, comprobar que no sea agresivo para el acero inoxidable, y no se recomienda el uso de detergentes industriales para lavavajillas. Use estropajos y espátulas de acero inoxidable o materiales más suaves primero.

- Restos y manchas oscuras se pueden eliminar con un estropajo de acero inoxidable o una esponja sintética, limpiando siempre en la misma dirección.
- Si necesita eliminar manchas de óxido, contacte un fabricante de detergentes industriales para encontrar el producto adecuado. Después de limpiar y enjuagar puede ser necesario utilizar un detergente alcalino para neutralizar cualquier componente ácido que permaneció en la superficie.
- En caso de una inactividad prolongada del frytop, límpielo primero, luego séquelo bien y protéjalo mediante la aplicación de una capa de un producto adecuado (por ejemplo, parafina líquida de pulverización, o similar).
- **Se recomienda una limpieza de acuerdo con estas instrucciones. Una limpieza que nosiga estos principios puede dañar los componentes del aparato y disminuir su rendimiento y durabilidad.**

3.1. PRECAUCIONES

Las superficies ennegrecidas por el calor no son dañinas. Proviene de la exposición a altas temperaturas.

Las principales causas de deterioro y la corrosión del acero inoxidable son:

- El uso de detergentes abrasivos o ácidos, principalmente a base de cloro, por ejemplo, lejía.
- El estancamiento de los depósitos de hierro causada por el óxido que se disuelve en agua y se depositan en los componentes, especialmente cuando los dispositivos no se utilizan durante un largo período de tiempo.
- Contaminación por contacto con materiales ferrosos (estropajos de lana de acero, espátulas de acero u otras herramientas ferrosas).
- El depósito y concentración de sustancias que contienen componentes ácidos como el vinagre, el jugo de limón o sal.

4. MANTENIMIENTO

- **Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento cierre el grifo del suministro de gas al aparato.**
- **Se recomienda el mantenimiento de acuerdo con estas instrucciones. El incumplimiento de estos principios puede dañar los componentes del dispositivo y disminuir su rendimiento y durabilidad.**

- **NUNCA** efectuar la limpieza del aparato con chorros de agua a presión o derramando sobre éste cualquier producto de limpieza.
- **NO** utilice desengrasantes en líquido o en spray para la limpieza de las válvulas de gas.
- La mejor forma de limpieza es eliminando los restos de comida tan pronto como éstos se depositen sobre el aparato, impidiendo así que éstos al recibir calor aumenten su tendencia hacia la incrustación.
- Nunca utilizar polvo para arar, ni paja de acero, ni ácido clorhídrico, ni otro producto de características agresivas. Nunca utilice productos tóxicos o inflamables ni productos contaminantes con el medio ambiente.
- La limpieza del interior de la barbacoa se debe efectuar de manera cuidadosa para no dañar los dispositivos de seguridad y encendido.
- **Elementos en acero inoxidable:** Limpiar con agua tibia y secar con un paño suave. En el caso de que algunas manchas resisten, utilizar un detergente no abrasivo o vinagre caliente o una mezcla de yeso con alcohol. Siempre que sea necesario utilice productos apropiados para la limpieza de acero inoxidable. (Semanalmente)
- **Para limpiar la plancha** (después de cada uso), haga lo siguiente:
 - Apagar el quemador y esperar algún tiempo;
 - Para evitar quemaduras, asegúrese de que la temperatura de la placa no es muy alta;
 - Con la plancha aún caliente vierta un poco de agua fría;
 - Los residuos que estén pegados a la plancha se despejarán;
 - Con un paño humedecido proceder a su eliminación;
 - Si es necesario y con la plancha ya casi fría, se puede usar un poco de limpiador de cocina para terminar la limpieza. Seque y limpie con un paño seco.
- **Quincenalmente**, hacer una limpieza general para eliminar la grasa y otras suciedades acumuladas durante la cocción de los alimentos. No manipular los componentes del circuito de gas. Este trabajo debe ser realizado exclusivamente por un técnico certificado.
- Se recomienda un **mantenimiento técnico anual**, realizado por profesionales integrados en las entidades de instalación de gas, quienes deben verificar el funcionamiento general del aparato, la estanqueidad del circuito de gas, el funcionamiento en caudal mínimo, etc.
- La tubería de suministro de gas a la unidad debe cumplir con los requisitos legales/reglamentarios en vigor y debe ser examinado y reemplazado si necesario.

4.1. PIEZAS QUE PUEDEN NECESITAR REMPLAZO

- Quemadores
- Quemadores Piloto
- Dispositivos de mando de la posición de gas (Grifos e Termostatos)
- Dispositivos para detectar la llama (Termopares)
- Mandos
- Sistema de encendido

4.2. ASISTENCIA POSVENTA

Este aparato ha sido probado y ajustado por personal especializado antes de salir de fábrica.

Cualquier manipulación que sea necesaria debe realizarse con el máximo cuidado y atención. Para ello deberá siempre dirigirse al lugar donde se efectuó la venta/instalación.

Para eventuales reemplazos de componentes usar exclusivamente piezas originales. Las indicaciones para la instalación y las piezas de repuesto pueden ser fácilmente adquiridas en el servicio de asistencia posventa facilitado por el vendedor.

5. CUESTIONES MEDIOAMBIENTALES

5.1. EMBALAJE

Los materiales del embalaje deberán estar separados y se deberán depositar en los contenedores de reciclaje adecuados.

Se deben eliminar de acuerdo con la normativa en vigor.

Seguir escrupulosamente las normas de protección del medio ambiente.

5.1. ELIMINACION DEL APARATO AL FIN DE SU VIDA UTIL

Estos aparatos están fabricados con materiales reciclables y no contienen sustancias peligrosas o tóxicas. Asegúrese de que los aparatos al final de su vida útil se eliminan de conformidad con las obligaciones legales locales en las que se utilizaron.



INDEX (EN)

Warranty conditions.....	15
1. General.....	16
1.1. Device data sheet	16
2. Installation instructions.....	17
2.1. Place of installation of the appliance	18
2.2. Connection to the general gas network.....	18
2.3. Regulation of primary air	19
2.4. Regulation of the minimum.....	19
2.5. Changing the type of gas	20
3. Instructions for use.....	21
3.1. Practical tips	22
3.2. Precautions.....	23
4. Maintenance.....	24
4.1. Parts That May Need Replacement.....	25
4.2. After-sales assistance.....	25
5. Environmental issues.....	25
5.1. Packaging.....	25
5.2. Disposal of the appliance at the end of its useful life	25

This appliance must be installed in accordance with current regulations, and must only be used in sufficiently ventilated places.

Consult the instructions before installing and using this appliance.

It is recommended to check the appliance before installation and verify that it has not suffered any damage during transport.

The manufacturer is not responsible if the appliance is installed without following the installation instructions or if the user acts without taking into account the instructions in the manual.

Installation and maintenance operations will be carried out by qualified technical personnel.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the device, otherwise the corresponding instructions must be requested.

It is recalled that the parts that have been protected by the manufacturer and its agent must not be manipulated by the installer or the user.

WARRANTY CONDITIONS

The frytop and the oven are guaranteed for one year from the date of purchase against any manufacturing anomaly. They are cause of extinction of the guarantee:

- Any breakdown caused by normal wear over time
- Any breakdown caused by misuse of the appliance or by ignoring the instruction manual
- In general, anyone with cause not attributable to the manufacturer

1. GENERAL

1.1. TECHNICAL DATA OF THE APPLIANCE

CHARACTERISTICS OF THE BURNERS AND INJECTORS

Burner	Injectors		Nominal Flow (kW)	Reduced Flow (kW)
	G30/G31	G20		
Main	1,25	1,80	5,7	3,5
Pilote	0,25	0,35	0,250 kW	

* The burner powers were determined in relation to the Lower Heating Power of the gas.

CHARACTERISTICS OF THE BARBECUE

Model	Dimensions		
	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)
80FRYGR70	900	800	750

Model	Total G20 Power (kW)	Total G30/G31 Power (kW)	Total Consumption		
			G30 (kg/h)	G31 (kg/h)	G20 (m3/h)
80FRYGR70	11,4	7,0	0,90	0,88	1,20

WORKING PRESSURES

G20 (Natural Gas) - 20 mbar

G30 (Butane Gas) - 28-30 mbar

G31 (Propane Gas) - 37 mbar

IMPORTANT NOTE

Before each adjustment, the burner must be running at full power for between 10 and 15 minutes.

2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are intended for the technicians of the qualified installation entities, in order that the INSTALLATION, adjustment and MAINTENANCE operations are carried out correctly and in accordance with the regulations in force. The guarantee is subject to this condition. Qualified entities must carry out their activity in accordance with the official legislation in each country.

Before installation, always refer to the product identification. (Characteristics and Warning Plates). There you will find important information that complements this manual for a favorable installation.

Check the characteristics of the place where the kitchen is to be installed. The manufacturer is not responsible for damages caused by improper installation or improper use of the appliance.

The gas supply piping must comply with current national requirements and must be periodically inspected and replaced if necessary.

Never store or use flammable substances near the appliance.

We remind you that all devices installed in premises open to the public must follow the following rules in force:

- Safety in case of fire and panic in public places;
- Installation of equipment for professional catering kitchens;
- Specific provisions applicable to public places (dining rooms, restaurants, bars, etc.).

Before connecting, you must ensure that:

- All removable parts are in the correct position. If any are disassembled due to transportation, they must be adjusted.

This appliance must be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated areas.

This device is type A, so it is not mandatory to direct its connection to a ventilation outlet outside. However, the appliance must be installed under a fume hood to ensure complete removal of combustion gases. Never block the chimney outlet. Avoid any obstruction of it. In particular, it must be considered that the air necessary for the combustion of the burners is 2m³ / h per kW of installed power.

2.1. PLACE OF INSTALLATION OF THE APPLIANCE

- The frytop must be installed in a ventilated room, in accordance with current regulations, not having been designed to be installed embedded.
- It must have sufficient ventilation to prevent the formation of inadmissible concentrations of products that are harmful to health.
- The walls in contact with the kitchen equipment must withstand a temperature rise of 65 °C.
- These devices must not be placed on or against surfaces made of combustible material and must be installed at a distance of 300 mm from neighboring walls.
- It is important to level the kitchen for a uniform distribution of the liquids contained in the containers.
- **Before connecting it to the gas network, any protective plastic film must be removed from the exterior surfaces of the appliance.**

2.2. CONNECTION TO THE GENERAL GAS NETWORK

- Make the gas connection in accordance with the regulations in force. The device is prepared according to the ISO 228-1 standard.
- The general installation must be provided with a stopcock, and it is advisable to have a stopcock for each consumer appliance, in order not to leave the entire installation unusable in the event of failure of any of the appliances in service.
- Consult the characteristics plate to verify that the frytop is supplied with the corresponding type and pressure of gas. A pressure higher than that indicated, in addition to endangering the safety of people and property, can damage the components of the gas circuit. In such circumstances the warranty will be void.
- Make sure that there is no flame in the vicinity, checking that all the appliance controls are in the off position.
- The gas manifold has a pressure tap so that, if necessary, the gas pressure can be measured as close as possible to the injectors. The racks and trays must be removed to gain access. At the end of the check, retighten the pressure tap.
- Once the connection has been made, check the tightness of all the connections, using a soap and water solution or a suitable foam for this purpose. **NEVER DO THIS TEST WITH FLAME.**

2.3. PRIMARY AIR REGULATION

To carry out this operation, you must light the burner to its maximum position and observe the flame.



Exceso del aire



Carencia del aire



Mezcla correcta

If a primary air regulation is necessary, proceed as follows:

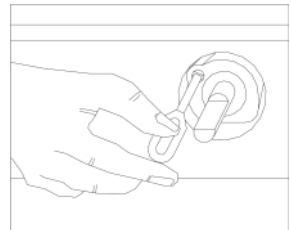
- Unscrew the screw that fixes the burner primary air regulator;
- Activate the primary air regulator until the flame indicates good combustion;
- Tighten the fixing screw so as to immobilize the air regulator;

2.4. MINIMUM REGULATION

This operation must be carried out together with the regulation of the primary air.

Light the burner by placing it in the minimum position and observe the flame. If a regulation is necessary, proceed as follows:

- Remove the respective knob and with a screwdriver loosen the adjustment screw of the tap, so that the flame remains fixed and in turn makes the thermocouple act;
- Check that by turning the tap pin quickly and alternately between the maximum and minimum position, the burner does not go off.



2.5. CHANGING THE TYPE OF GAS

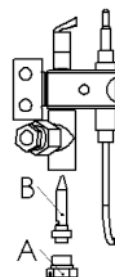
To change from one gas family to a different one, the burner injectors need to be replaced. Consult the technical data sheet of the device.

Injector replacement of the burners:

- Remove the controls;
- Remove the upper front panel;
- Proceed to replace the injector that adapts to the new type of gas;
- Reassemble the parts, carrying out the operations in reverse order.

Replacing the injector on the pilot burner:

- Unscrew the threaded cap (Ref. A);
- Remove the injector (Ref. B) and replace it to adapt to the new type of gas;
- Replace the threaded cap (Ref. A).



Always check the tightness of the connections.

Proceed to regulate the primary air and the minimums as indicated above.

Replacement injectors for adaptation to another type of gas are supplied with the device.

The injectors are accompanied by a "WARNING" label that must be attached when the appliance is adapted to that type of gas. Any changes made to the injectors or their replacement by others different from the original ones will void the warranty.

3. INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT WARNING

- *Before using the appliance, you must clean the iron with a kitchen detergent.*
- *Do not use combustible materials, abrasive detergents or any other object that could damage the Fry-Top plate.*
- *Before turning on the appliance, all grease residues from previous use must be removed in order to avoid any beginning of fire.*

These devices are intended for professional use and exclusively for the preparation and preparation of food. **Its use requires qualified personnel in this area of the hotel industry.**

The controls are used to manipulate the burner taps. They all have two security systems. One blocking against improper handling and the other through a thermoelectric valve that cuts off the gas inlet to the burner when it is accidentally turned off.



Fig 1



Fig 2



Fig 3



Fig 4

To light a burner, proceed as follows:

- Press the respective knob against the frytop and then turn it to the left until the ignition position signal (Fig. 2);
- Pressing the knob, bring a flame to the pilot burner. Once on, keep the knob pressed for 15 seconds;
- When releasing the knob, the pilot burner must remain lit. If it goes out, repeat the above operation. Turn the knob to the maximum position to light the main burner (Fig. 3).
- To put the main burner to work at reduced flow, turn the knob to the left (Fig. 4).
- To turn off the main burner, turn the knob to the ignition position (Fig. 2).

In this position the main burner is off but the pilot burner is working;

- To completely turn off the burners (main and pilot), turn the corresponding knob clockwise to the closed position (Fig. 1).

WARNING!

- Color change on stainless steel surfaces is normal and is the result of exposure to high temperatures.

3.1. PRACTICAL TIPS

- Oil residues from manufacturing emit smoke and odors during the first minutes of using the frytop. Before using the appliance for the first time, it is advisable to let it heat up for approximately 20 minutes until reaching the maximum temperature.

- When you light the burner, it must work at its maximum flow. According to the type of food to be made and the experience acquired, the user will find the best flow regulation to obtain the desired results.

- Cleaning and / or handling of the tray / container should only be done when the appliance is cold. If it is still hot, gloves should be worn.

- Do not place objects on top of the fireplace so as not to damage it and not to impair the operation of the oven.

- Periodically check the fat collection tray, which is located in front of the appliance, in order to avoid spillage.

- The appliance is prepared, if necessary, for manual ignition. For this, there are holes in the bottom of the combustion chamber to guide a lighter in the direction of the pilot.

- Avoid food remains on the cooking table, especially if they are coming from cooking with salt, cod, crustaceans, etc. Avoid contact of these products with stainless steel surfaces. If this occurs, however, clean with a damp cloth.

- When cleaning the appliance and before using any detergent, check that it is not aggressive to stainless steel, and the use of industrial dishwasher detergents is not recommended. Use stainless steel scourers and spatulas or softer materials first.

- Remains and dark stains can be removed with a stainless steel pad or synthetic sponge, always cleaning in the same direction.
- If you need to remove rust stains, contact an industrial detergent manufacturer to find the right product. After cleaning and rinsing it may be necessary to use an alkaline detergent to neutralize any acid components that remained on the surface.
- In case of prolonged inactivity of the frytop, clean it first, then dry it well and protect it by applying a layer of a suitable product (for example, liquid paraffin spray, or similar).
- **Cleaning according to these instructions is recommended. Cleaning that does not follow these principles can damage the components of the appliance and reduce its performance and durability.**

3.1. PRECAUTIONS

Heat-blackened surfaces are not harmful. They come from exposure to high temperatures.

The main causes of deterioration and corrosion of stainless steel are:

- The use of abrasive or acid detergents, mainly chlorine-based, for example bleach.
- Stagnation of iron deposits caused by rust that dissolves in water and deposits on components, especially when the devices are not used for a long period of time.
- Contamination by contact with ferrous materials (steel wool pads, steel spatulas or other ferrous tools).
- The deposit and concentration of substances that contain acidic components such as vinegar, lemon juice or salt.

4. MAINTENANCE

- Before carrying out any cleaning or maintenance operation, close the gas supply tap to the appliance.
- Maintenance according to these instructions is recommended. Failure to follow these principles can damage device components and decrease performance and durability.
- NEVER clean the appliance with jets of water under pressure or by spilling any cleaning product on it.
- DO NOT use liquid or spray degreasers to clean gas valves.
- The best way of cleaning is by removing food remains as soon as they are deposited on the appliance, thus preventing them from increasing their tendency towards incrustation when they receive heat.
- Never use dust for plowing, or steel straw, or hydrochloric acid, or any other product with aggressive characteristics. Never use toxic or flammable products or products that pollute the environment.
- Cleaning the interior of the barbecue must be done carefully so as not to damage the safety and ignition devices.
- **Stainless steel elements:** Clean with lukewarm water and dry with a soft cloth. In the event that some stains resist, use a non-abrasive detergent or hot vinegar or a mixture of plaster with alcohol. Whenever necessary use appropriate products for cleaning stainless steel. (Weekly)
- To clean the iron (after each use), do the following:
 - Turn off the burner and wait some time;
 - To avoid burns, make sure that the temperature of the hob is not too high;
 - With the frytop still hot, add a little cold water;
 - The residues that are stuck to the plate will come off;
 - With a damp cloth proceed to its elimination;
 - If necessary and with the iron almost cold, you can use a little kitchen cleaner to finish the cleaning. Dry and clean with a dry cloth.
- **Every fortnight**, do a general cleaning to remove grease and other dirt accumulated during cooking. Do not manipulate the components of the gas circuit. This work must be carried out exclusively by a certified technician.
- **Annual technical maintenance** is recommended, carried out by professionals integrated in the gas installation entities, who must verify the general operation of the appliance, the tightness of the gas circuit, operation at minimum flow, etc.
- The gas supply piping to the unit must meet the legal / regulatory requirements in force and must be examined and replaced if necessary.

4.1. PARTS THAT MAY NEED REPLACEMENT

- Burners
- Pilot Burners
- Gas position control devices (Taps and Thermostats)
- Devices to detect the flame (Thermocouples)
- Controls
- Ignition system

4.2. AFTER SALES ASSISTANCE

This appliance has been tested and adjusted by specialized personnel before leaving the factory.

Any necessary handling must be done with the utmost care and attention. To do this, you should always go to the place where the sale / installation took place. For eventual component replacements, use only original parts. Instructions for installation and spare parts can easily be obtained from the after-sales service provided by the seller.

5. ENVIRONMENTAL ISSUES

5.1. PACKAGING

The packaging materials must be separated and deposited in the appropriate recycling containers.

They must be disposed of in accordance with the regulations in force. Scrupulously follow the environmental protection regulations.

5.1. DISPOSAL OF THE APPLIANCE AT THE END OF ITS USEFUL LIFE

These devices are made from recyclable materials and do not contain dangerous or toxic substances. Make sure that end-of-life appliances are disposed of in accordance with the local legal obligations in which they were used.



INDEX (FR)

Conditions de garantie.....	28
1. Général.....	29
1.1. Fiche technique de l'appareil.....	29
2. Instructions d'installation.....	30
2.1. Lieu d'installation de l'appareil.....	31
2.2. Raccordement au réseau général de gaz	31
2.3. Régulation de l'air primaire.....	32
2.4. Réglementation du minimum.....	32
2.5. Changer le type de gaz	33
3. Mode d'emploi.....	34
3.1. Conseils pratiques.....	35
3.2. Précautions.....	36
4. Entretien.....	36
4.1. Pièces pouvant nécessiter un remplacement.....	38
4.2. Assistance après-vente.....	38
5. Questions environnementales	38
5.1. Emballage.....	38
5.2. Élimination de l'appareil à la fin de sa vie utile	38

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne doit être utilisé que dans des locaux suffisamment ventilés.

Reportez-vous aux instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Il est recommandé de vérifier l'appareil avant l'installation et de vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Le fabricant n'est pas responsable si l'appareil est installé sans suivre les instructions d'installation ou si l'utilisateur ne respecte pas les instructions du manuel.

Les opérations d'installation et de maintenance seront effectuées par du personnel technique qualifié.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil, sinon les instructions correspondantes doivent être demandées.

Nous vous rappelons que les pièces qui ont été protégées par le fabricant et son représentant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

CONDITIONS DE GARANTIE

La frytop et le four bénéficie d'une garantie de un ans à compter de la date d'achat contre toute anomalie de fabrication. Ils sont cause d'extinction et de garantie:

- Toute panne causée par l'usure normale au fil du temps.
- Tout dommage causé par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par le non-respect du mode d'emploi.
- En général, toute cause non imputable au fabricant

1. GÉNÉRAL

1.1. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS ET DES INJECTEURS

Brûleur	Injecteurs		Couler Nominal (kW)	Couler Réduit (kW)
	G30/G31	G20		
Principal	1,25	1,80	5,7	3,5
Pilote	0,25	0,35	0,250 kW	

* Les puissances du brûleur ont été déterminées en fonction de la puissance calorifique inférieure du gaz.

CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE

Modèle	Dimensions			Brûleur (Qt)
	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	
80FRYGR70	900	800	750	2

Modèle	Puissance Total G20 (kW)	Puissance Total G30/G31 (kW)	Consommation Totale		
			G30 (kg/h)	G31 (kg/h)	G20 (m3/h)
80FRYGR70	19,0	17,0	1,34	1,32	2,01

PRESSIONS DE TRAVAIL

G20 (Gaz Naturel) - 20 mbar
 G30 (Gaz Butane) - 28-30 mbar
 G31 (Gaz Propane) - 37 mbar

NOTE IMPORTANTE

Before each adjustment, the burner must be running at full power for between 10 and 15 minutes.

2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Ces instructions sont destinées aux techniciens des entités installatrices qualifiées, afin que les opérations d'INSTALLATION, de réglage et de MAINTENANCE soient effectuées correctement et conformément à la réglementation en vigueur. La garantie est soumise à cette condition. Les entités qualifiées doivent exercer leur activité conformément à la législation officielle de chaque pays.

Avant l'installation, reportez-vous toujours à l'identification du produit. (Caractéristiques et plaques d'avertissement). Vous y trouverez des informations importantes qui complètent ce manuel pour une installation favorable.

Vérifiez les caractéristiques de l'endroit où la cuisine doit être installée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

La tuyauterie d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement inspectée et remplacée si nécessaire.

Ne stockez et n'utilisez jamais de substances inflammables à proximité de l'appareil.

Nous vous rappelons que tous les appareils installés dans des locaux ouverts au public doivent respecter les règles suivantes en vigueur:

- Sécurité en cas d'incendie et de panique dans les lieux publics;
- Installation d'équipements pour cuisines professionnelles de restauration;
- Dispositions spécifiques applicables aux lieux publics (salles à manger, restaurants, bars, etc.).

Avant de vous connecter, vous devez vous assurer que:

- Toutes les pièces amovibles sont dans la bonne position. Si certains d'entre eux sont démontés en raison du transport, ils doivent être ajustés.

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans des zones bien ventilées.

Cet appareil est de type A, il n'est donc pas obligatoire de diriger sa connexion vers une sortie de ventilation extérieure. Cependant, l'appareil doit être installé sous une hotte pour assurer une évacuation complète des gaz de combustion. Ne bloquez jamais la sortie de cheminée. Évitez toute obstruction de celui-ci. En particulier, il faut considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2m³ / h par kW de puissance installée.

2.1. LIEU D'INSTALLATION DE L'APPAREIL

- La frytop doit être installée dans une pièce ventilée, conformément à la réglementation en vigueur, n'ayant pas été conçue pour être installée encastrée.
- Il doit être suffisamment ventilé pour éviter la formation de concentrations inadmissibles de produits nocifs pour la santé.
- Les murs en contact avec le matériel de cuisine doivent résister à une élévation de température de 65 °C.
- Ces appareils ne doivent pas être placés sur ou contre des surfaces en matériau combustible et doivent être installés à une distance de 300 mm des murs voisins.
- Il est important de niveler la cuisine pour une répartition uniforme des liquides contenus dans les récipients.
- **Avant de le raccorder au réseau de gaz, tout film plastique de protection doit être retiré des surfaces extérieures de l'appareil.**

2.2. CONNEXION AU RESEAU GENERAL GAS

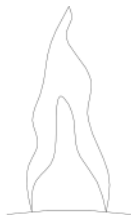
- Effectuer le raccordement au gaz conformément à la réglementation en vigueur. L'appareil est préparé selon la norme ISO 228-1.
- L'installation générale doit être munie d'un robinet d'arrêt, et il est conseillé d'avoir un robinet d'arrêt pour chaque appareil grand public, afin de ne pas laisser toute l'installation inutilisable en cas de panne de l'un des appareils en service.
- Consulter la plaque signalétique pour vérifier que le frytop est fourni avec le type et la pression de gaz correspondants. Une pression supérieure à celle indiquée, en plus de mettre en danger la sécurité des personnes et des biens, peut endommager les composants du circuit de gaz. Dans de telles circonstances, la garantie sera annulée.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de flamme à proximité, en vérifiant que toutes les commandes de l'appareil sont en position d'arrêt.
- Le collecteur de gaz possède une prise de pression afin que, si nécessaire, la pression de gaz puisse être mesurée au plus près des injecteurs. Les racks et les plateaux doivent être retirés pour y accéder. À la fin du contrôle, resserrez le robinet de pression.
- Une fois la connexion effectuée, vérifier l'étanchéité de toutes les connexions, à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou d'une mousse adaptée à cet effet.
NE JAMAIS FAIRE CE TEST AVEC UNE FLAMME.

2.3. RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE

Pour effectuer cette opération, vous devez allumer le brûleur à sa position maximale et observer la flamme.



Exceso del aire



Carencia del aire



Mezcla correcta

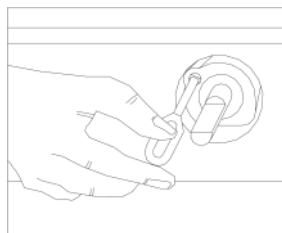
Si une régulation d'air primaire est nécessaire, procédez comme suit:

- Dévisser la vis de fixation du régulateur d'air primaire du brûleur;
- Activer le régulateur d'air primaire jusqu'à ce que la flamme indique une bonne combustion;
- Serrer la vis de fixation de manière à immobiliser le régulateur d'air;

2.4. RÉGULATION MINIMALE

Cette opération doit être effectuée conjointement avec la régulation de l'air primaire. Allumez le brûleur en le plaçant dans la position minimum et observez la flamme. Si une réglementation est nécessaire, procédez comme suit:

- Retirer le bouton respectif et avec un tournevis, desserrer la vis de réglage du robinet, de sorte que la flamme reste fixe et fasse à son tour le thermocouple agir;
- Vérifier qu'en tournant la broche du robinet rapidement et en alternance entre la position maximale et minimale, le brûleur ne s'éteint pas.



2.5. CHANGER LE TYPE DE GAZ

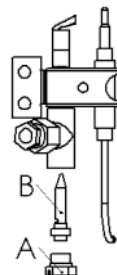
Pour passer d'une famille de gaz à une autre, les injecteurs de brûleur doivent être remplacés. Consultez la fiche technique de l'appareil.

Remplacement de l'injecteur du brûleur:

- Retirez les commandes;
- Retirez le panneau avant supérieur;
- Procéder au remplacement de l'injecteur qui s'adapte au nouveau type de gaz;
- Remontez les pièces en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.

Remplacement de l'injecteur sur le brûleur pilote:

- Unscrew the threaded cap (Ref. A);
- Remove the injector (Ref. B) and replace it to adapt to the new type of gas;
- Replace the threaded cap (Ref. A).



Always check the tightness of the connections.

Proceed to regulate the primary air and the minimums as indicated above.

Des injecteurs de remplacement pour l'adaptation à un autre type de gaz sont fournis avec l'appareil.

Les injecteurs sont accompagnés d'une étiquette «AVERTISSEMENT» qui doit être apposée lorsque l'appareil est adapté à ce type de gaz. Toute modification apportée aux injecteurs ou leur remplacement par d'autres différents de ceux d'origine annulera la garantie.

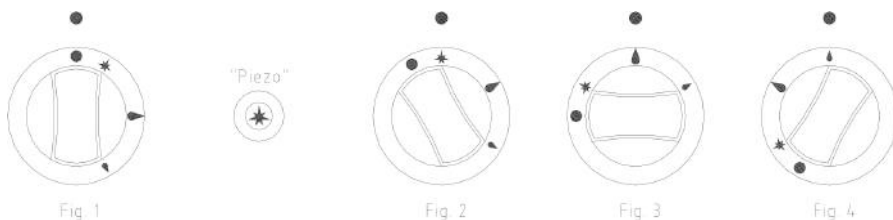
3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IMPORTANT WARNING

- *Avant d'utiliser l'appareil, vous devez nettoyer la plaque avec un détergent de cuisine.*
- *N'utilisez pas de matériaux combustibles, de détergents abrasifs ou de tout autre objet qui pourrait endommager la plaque Fry-Top.*
- *Avant d'allumer l'appareil, tous les résidus de graisse d'une utilisation précédente doivent être éliminés afin d'éviter tout début d'incendie.*

Ces appareils sont destinés à un usage professionnel et exclusivement pour la préparation et la préparation des aliments. **Son utilisation nécessite un personnel qualifié dans ce domaine de l'hôtellerie.**

Les commandes sont utilisées pour manipuler les robinets des brûleurs. Ils ont tous deux systèmes de sécurité. L'un bloquant contre une mauvaise manipulation et l'autre par une vanne thermoélectrique qui coupe l'entrée de gaz du brûleur lorsqu'il est éteint accidentellement.



Pour allumer un brûleur, procédez comme suit:

- Appuyer le bouton respectif contre le frytop puis le tourner vers la gauche jusqu'au signal de position d'allumage (Fig. 2);
- En appuyant sur le bouton, amenez une flamme au brûleur veilleuse. Une fois allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 15 secondes;
- Lorsque vous relâchez le bouton, le brûleur de la veilleuse doit rester allumé. S'il s'éteint, répétez l'opération ci-dessus. Tournez le bouton à la position maximale pour allumer le brûleur principal (Fig. 3).
- Pour faire fonctionner le brûleur principal à débit réduit, tourner le bouton vers la gauche (Fig. 4).
- Pour éteindre le brûleur principal, tournez le bouton en position d'allumage (Fig. 2).

Dans cette position, le brûleur principal est éteint mais la veilleuse fonctionne;

- Pour éteindre complètement les brûleurs (principal et veilleuse), tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position fermée (Fig. 1).

ATTENTION!

- Le changement de couleur sur les surfaces en acier inoxydable est normal et résulte d'une exposition à des températures élevées.

3.1. CONSEILS PRATIQUES

- Les résidus d'huile de fabrication émettent de la fumée et des odeurs pendant les premières minutes d'utilisation du frytop. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est conseillé de le laisser chauffer pendant environ 20 minutes jusqu'à atteindre la température maximale.

- Lorsque vous allumez le brûleur, il doit fonctionner à son débit maximum. Selon le type d'aliment à réaliser et l'expérience acquise, l'utilisateur trouvera la meilleure régulation de débit pour obtenir les résultats souhaités.

- Le nettoyage et / ou la manœuvre du plateau / récipient ne doivent être effectués que lorsque l'appareil est froid. S'il fait encore chaud, des gants doivent être portés.

- Ne placez pas d'objets sur le dessus du foyer pour éviter de l'endommager et ne pas nuire au fonctionnement du four.

- Vérifiez périodiquement le bac de récupération des graisses, situé devant l'appareil, afin d'éviter tout déversement.

- L'appareil est préparé, si nécessaire, pour l'allumage manuel. Pour cela, il y a des trous dans le fond de la chambre de combustion pour guider un briquet en direction du pilote.

- Évitez les restes d'aliments sur la table de cuisson, surtout s'ils proviennent d'une cuisson avec du sel, de la morue, des crustacés, etc. Évitez le contact de ces produits avec des surfaces en acier inoxydable. Si cela se produit, nettoyez avec un chiffon humide.

- Lors du nettoyage de l'appareil et avant d'utiliser un détergent, vérifiez qu'il n'est pas agressif pour l'acier inoxydable et que l'utilisation de détergents industriels pour lave-vaisselle n'est pas recommandée. Utilisez d'abord des tampons à récurer et des spatules en acier inoxydable ou des matériaux plus doux.

- Les débris et les taches foncées peuvent être enlevés avec un tampon à récurer en acier inoxydable ou une éponge synthétique, en nettoyant toujours dans le même sens.
- Si vous devez éliminer les taches de rouille, contactez un fabricant de détergent industriel pour trouver le bon produit. Après le nettoyage et le rinçage, il peut être nécessaire d'utiliser un détergent alcalin pour neutraliser les composants acides restés sur la surface.
- En cas d'inactivité prolongée de la frytop, nettoyez-la d'abord, puis séchez-la bien et protégez-la en appliquant une couche d'un produit adapté (par exemple, spray de paraffine liquide, ou similaire).
- **Un nettoyage selon ces instructions est recommandé. Un nettoyage qui ne suit pas ces principes peut endommager les composants de l'appareil et réduire ses performances et sa durabilité.**

3.1. PRÉCAUTIONS

Les surfaces noircies à la chaleur ne sont pas nocives. Ils proviennent d'une exposition à des températures élevées.

Les principales causes de détérioration et de corrosion de l'acier inoxydable sont:

- L'utilisation de détergents abrasifs ou acides, principalement à base de chlore, par exemple de l'eau de javel.
- Stagnation des dépôts de fer causée par la rouille qui se dissout dans l'eau et se dépose sur les composants, en particulier lorsque les appareils ne sont pas utilisés pendant une longue période.
- Contamination par contact avec des matériaux ferreux (tampons en laine d'acier, spatules en acier ou autres outils ferreux).
- Le dépôt et la concentration de substances contenant des composants acides tels que le vinaigre, le jus de citron ou le sel.

4. ENTRETIEN

- **Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, fermez le robinet d'alimentation en gaz de l'appareil.**
- **Un entretien conforme à ces instructions est recommandé. Le non-respect de ces principes peut endommager les composants de l'appareil et diminuer les performances et la durabilité.**

- **NE JAMAIS** nettoyer l'appareil avec des jets d'eau sous pression ou en renversant un produit de nettoyage dessus.
- **NE PAS** utiliser de dégraissants liquides ou en aérosol pour nettoyer les vannes de gaz.
- La meilleure façon de nettoyer est de retirer les restes d'aliments dès qu'ils se déposent sur l'appareil, évitant ainsi qu'ils n'augmentent leur tendance à s'incruster lorsqu'ils reçoivent de la chaleur.
- N'utilisez jamais de poussière pour le labour, de paille d'acier, d'acide chlorhydrique ou tout autre produit aux caractéristiques agressives. N'utilisez jamais de produits toxiques ou inflammables ou de produits qui polluent l'environnement.
- Le nettoyage de l'intérieur du barbecue doit être effectué avec soin afin de ne pas endommager les dispositifs de sécurité et d'allumage.
- **Éléments en acier inoxydable:** Nettoyez à l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux. Dans le cas où certaines taches résistent, utilisez un détergent non abrasif ou du vinaigre chaud ou un mélange de plâtre et d'alcool. Chaque fois que nécessaire, utilisez des produits appropriés pour nettoyer l'acier inoxydable. (Hebdomadaire)
- **Pour nettoyer la plaque** (après chaque utilisation), procédez comme suit:
 - Éteignez le brûleur et attendez quelque temps;
 - Pour éviter les brûlures, assurez-vous que la température de la table de cuisson n'est pas trop élevée;
 - Avec la plaque encore chaud, ajoutez un peu d'eau froide;
 - Les résidus collés à la plaque se détacheront;
 - Avec un chiffon humide procéder à son élimination;
 - Si nécessaire et avec la plaque presque froid, vous pouvez utiliser un peu de nettoyant pour cuisine pour terminer le nettoyage. Séchez et nettoyez avec un chiffon sec.
- **Tous les quinze jours**, effectuez un nettoyage général pour éliminer les graisses et autres saletés accumulées pendant la cuisson. Ne manipulez pas les composants du circuit de gaz. Ces travaux doivent être effectués exclusivement par un technicien agréé.
- Une **maintenance technique annuelle** est recommandée, réalisée par des professionnels intégrés dans les entités d'installation de gaz, qui doivent vérifier le fonctionnement général de l'appareil, l'étanchéité du circuit de gaz, le fonctionnement à débit minimum, etc.
- La tuyauterie d'alimentation en gaz de l'unité doit répondre aux exigences légales / réglementaires en vigueur et doit être examinée et remplacée si nécessaire.

4.1. PIÈCES POUVANT NÉCESSITER UN REMPLACEMENT

- Brûleurs
- Brûleurs pilotes
- Dispositifs de contrôle de la position du gaz (robinets et thermostats)
- Dispositifs pour détecter la flamme (Thermocouples)
- Contrôles
- Système de mise à feu

4.2. ASSISTANCE APRÈS-VENTE

Cet appareil a été testé et réglé par un personnel spécialisé avant de quitter l'usine.

Toute manipulation nécessaire doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention. Pour ce faire, vous devez toujours vous rendre à l'endroit où la vente / l'installation a eu lieu.

Pour d'éventuels remplacements de composants, n'utilisez que des pièces d'origine. Les instructions d'installation et les pièces de rechange peuvent être facilement obtenues auprès du service après-vente fourni par le vendeur.

5. QUESTIONS ENVIRONNEMENTALES

5.1. EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage doivent être séparés et déposés dans les conteneurs de recyclage appropriés.

Ils doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur. Respectez scrupuleusement les règles de protection de l'environnement.

5.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL À LA FIN DE SA VIE UTILE

Ces appareils sont fabriqués à partir de matériaux recyclables et ne contiennent pas de substances dangereuses ou toxiques. Assurez-vous que les appareils en fin de vie sont éliminés conformément aux obligations légales locales dans lesquelles ils ont été utilisés.

