

INSTRUCTIONS ET DONNÉES TECHNIQUES

FRYTOP



MODÉLES

FT7504E FT7504S FT7504ECR FT7504SCR

FT7506E FT7506S FT7506ECR FT7506SCR

FT7508E FT7508S FT7508ECR FT7508SCR

FT6006E FT6006S FT6006ECR FT6006SCR

FT6008E FT6008S FT6008ECR FT6008SCR



Attention: Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

INDEX

CHAPITRE 1.-INTRODUCTION	3
1.1.- GARANTIE ET RESPONSABILITÉ.....	3
1.2.- DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	3
1.3.- DIMENSIONS GÉNÉRALES	4
1.4.- AVERTISSEMENTS	7
1.5.- PLAQUE D'IDENTIFICATION.....	8
1.6.- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	9
1.7.- ECOLOGIE ET ENVIRONNEMENT.....	11
CHAP. 2.- INSTRUCTIONS TEC. POUR L'INSTALLATION	12
2.1.- DÉBALLAGE	12
2.2.- EXIGENCES DE LA PLACE D'INSTALLATION.....	12
2.3.- CONNEXION GAZ.....	13
2.4.- UNION DE PLUSIEURS EQUIPEMENTS.....	15
2.5.- SCHEMÁ DU LA LIGNE DE GAZ	16
2.6.- CONTRÔLE DE FONCTIONNEMENT.....	17
2.7.- INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DE GAZ	19
2.8.- MAINTENANCE TECHNIQUE	21
2.9.- INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DE COMPOSANTS PRINCIPAUX.....	22
2.10.- FAIBLES, CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES.....	25
CHAPTER 3.- INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	26
3.1.- AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ	26
3.2.- ALLUMAGE / ARRÊT	27
3.3.- NETTOYAGE ET MAINTENANCE ORDINAIRE	28
CHAP. 4.- DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	29
CHAPITRE 5.- GARANTIE	30

"L'information présentée dans ce manuel appartient exclusivement à **Fainca HR S.L.**, sans que sa publication implique que les éléments publiés ou sous leur forme apparaissent dans le domaine public. Par conséquent, sa reproduction, ainsi que la fabrication, la commercialisation et / ou la distribution ou toute autre activité qui repose sur les éléments publiés, sans le consentement exprès de cette Société est strictement interdite "

FAINCA HR, se réserve le droit de modifier totalement ou partiellement toutes les données et spécifications techniques figurant dans cette publication.

Remarque: Ce catalogue est conçu pour la lecture en quatre langues. Instructions originales en espagnol, et les traductions des instructions originales en anglais, français et italien

CHAPITRE 1. INTRODUCTION GÉNÉRALE

1.1.- GARANTIE ET RESPONSABILITÉ.

Cher client, nous vous remercions de votre préférence et je vous félicite pour votre choix. Nous sommes sûrs que vous apprécierez rapidement les avantages de la cuisine et la haute qualité de nos modèles de gaz supérieurs. Cet appareil est un article avec une garantie de 12 mois.

Le fabricant déclare que cet appareil a été fabriqué et livré en bon état et en parfait état de fonctionnement. Cet appareil est conforme à la directive européenne 2009/142 / CE pour les appareils à gaz, et EN 203-1 et EN 203-2-9. Il est donc marqué d'un marquage CE et d'un certificat délivré par un organisme après les essais auxquels l'appareil a été soumis. Ces dispositifs sont soumis à une surveillance annuelle de la production conformément à la directive.

1.2.- DESCRIPTION DE L'APPAREIL.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Conçu pour la cuisson d'aliments à l'aide de gaz. Ensemble d'usine pour le gaz butane-propane. Il peut également être fabriqué ou modifié pour le gaz naturel.

La conception de cette ligne de Frytop à gaz varie en deux séries, **600 et 750**, ce qui indique la profondeur de ces (600 mm et 750 mm). Ces séries peuvent être présentées en différentes largeurs, qui peuvent être de 600 mm et 800 mm pour la **série 600**, et 400 mm, 600 mm, 800 mm pour la **série 750**. Les modèles avec armoire-coffre, avec une hauteur de 834 mm, une jambe réglable de 60 mm, et les modèles TOP avec une hauteur de 200 mm et une jambe réglable de 250 mm. En outre, pour tous les modèles, il existe deux groupes en fonction de la nature de la plaque de cuisson, des modèles rectifiés (plaque d'acier) et des modèles chromés (plaque chromée dure).

Il intègre un dispositif de sécurité (thermocouple), piézoélectrique et un flamme pilote dans tous les brûleurs. Il comprend également un robinet de pression dans le circuit principal. Chaque brûleur dispose d'une vanne qui le contrôle, en distinguant deux modèles, la vanne thermostatique pour les modèles avec plaque chromée et la vanne traditionnelle (maximum - minimum) pour les modèles avec plaque en acier.

1.3.- DIMENSIONS GÉNÉRALES.

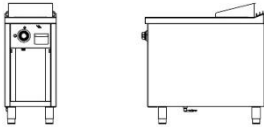
Les modèles existants sont détaillés ci-dessous:

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION			
FT9004E	FRYTOP 900 COFFRE 400 ACIER RECTIFIÉ			
FT9004ECR	FRYTOP 900 COFFRE 400 CHROME			
FT9008E	FRYTOP 900 COFFRE 800 ACIER RECTIFIÉ			
FT9008ECR	FRYTOP 900 COFFRE 800 CHROME			
FT7504E	FRYTOP 750 COFFRE 400 ACIER RECTIFIÉ			
FT7504S	FRYTOP 750 TOP 400 ACIER RECTIFIÉ			
FT7504ECR	FRYTOP 750 COFFRE 400 CHROME			
FT7504SCR	FRYTOP 750 TOP 400 CHROME			
FT7506E	FRYTOP 750 COFFRE 600 ACIER RECTIFIÉ			
FT7506S	FRYTOP 750 TOP 600 ACIER RECTIFIÉ			
FT7506ECR	FRYTOP 750 COFFRE 600 CHROME			
FT7506SCR	FRYTOP 750 TOP 600 CHROME			
FT7508E	FRYTOP 750 COFFRE 800 ACIER RECTIFIÉ			
FT7508S	FRYTOP 750 TOP 800 ACIER RECTIFIÉ			
FT7508ECR	FRYTOP 750 COFFRE 800 CHROME			
FT7508SCR	FRYTOP 750 TOP 800 CHROME			
FT6006E	FRYTOP 600 COFFRE 600 ACIER RECTIFIÉ			
FT6006S	FRYTOP 600 TOP 600 ACIER RECTIFIÉ			
FT6006ECR	FRYTOP 600 COFFRE 600 CHROME			
FT6006SCR	FRYTOP 600 TOP 600 CHROME			
FT6008E	FRYTOP 600 COFFRE 800 ACIER RECTIFIÉ			
FT6008S	FRYTOP 600 TOP 800 ACIER RECTIFIÉ			
FT6008ECR	FRYTOP 600 COFFRE 800 CHROME			
FT6008SCR	FRYTOP 600 TOP 800 CHROME			
RÉFÉRENCE	HAUTEUR (mm)	LARGEUR (mm)	PROF.(mm)	POIDS (Kg)
FT9004E	945	400	930	82
FT9004ECR	945	400	930	82
FT9008E	945	800	930	140
FT9008ECR	945	800	930	140
FT7504E	944	400	750	64
FT7504S	409	400	750	45
FT7504ECR	944	400	750	64
FT7504SCR	409	400	750	45
FT7506E	944	600	750	90
FT7506S	409	600	750	67
FT7506ECR	944	600	750	90
FT7506SCR	409	600	750	67
FT7508E	944	800	750	112
FT7508S	409	800	750	86
FT7508ECR	944	800	750	112
FT7508SCR	409	800	750	86
FT6006E	944	600	600	73
FT6006S	409	600	600	65
FT6006ECR	944	600	600	73
FT6006SCR	409	600	600	65

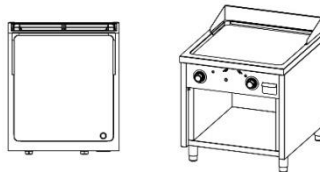
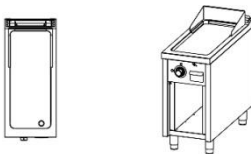
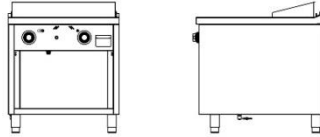
FT6008E	944	800	600	90
FT6008S	409	800	600	68
FT6008ECR	944	800	600	90
FT6008SCR	409	800	600	68

DESSINS GÉNÉRAUX

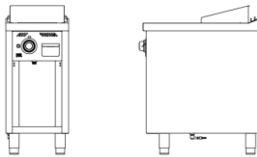
- FT9004E/ FT9004ECR



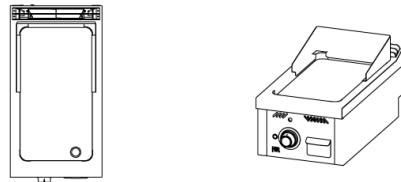
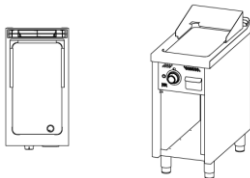
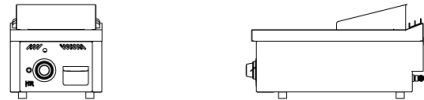
- FT9008E/FT9008ECR



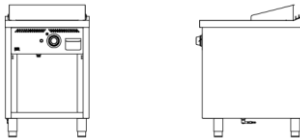
- FT7504E/ FT7504ECR



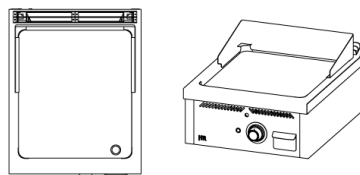
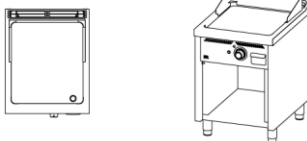
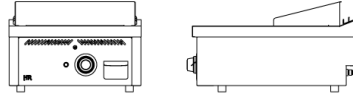
- FT7504S/FT7504SCR



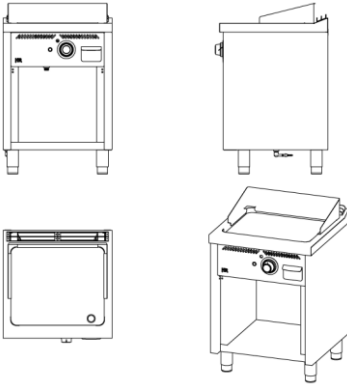
- FT7506E/ FT7506ECR



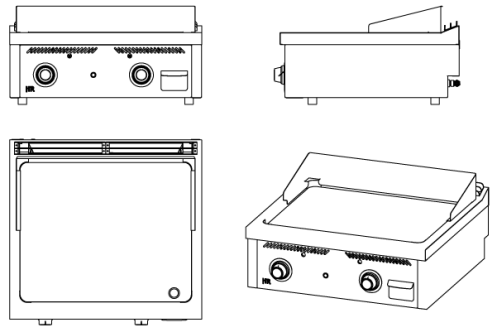
- FT7506S/ FT7506SCR



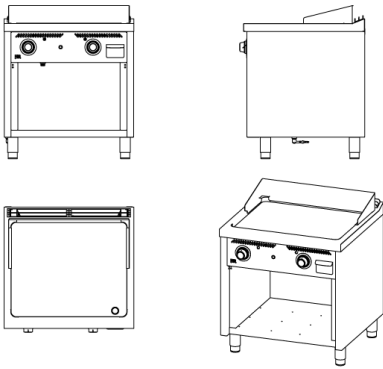
- FT7508E/ FT7508ECR



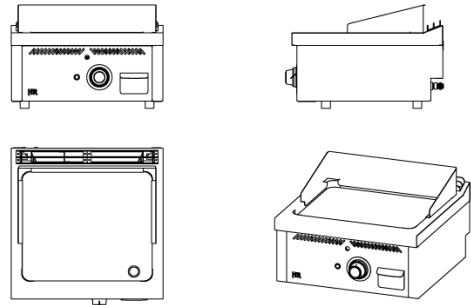
- FT7508S/ FT7508SCR



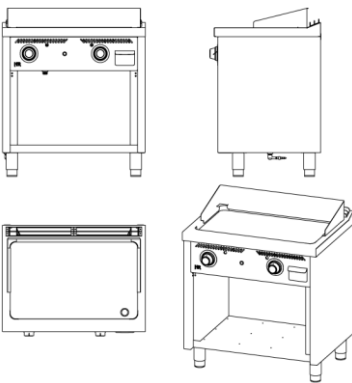
- FT6006E/ FT6006ECR



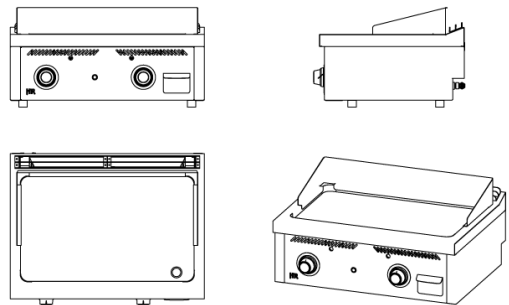
- FT6006S/ FT6006SCR



- FT6008E/ FT6008ECR



- FT6008S/ FT6008SCR



1.4.- AVERTISSEMENTS.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

L'utilisateur doit lire ce manuel, qui doit rester avec tous les accessoires de l'appareil, dans un endroit sûr et sec.

Pour assurer une longue durée de vie de l'appareil, respecter les règles suivantes:

- L'installation, l'adaptation à d'autres types de gaz et la maintenance technique (changement de composants, détection de défauts et solutions) doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- L'utilisateur final et / ou le propriétaire sont responsables de l'utilisation quotidienne et du nettoyage de l'appareil.
- Sauf indication contraire, les pièces ou dispositifs protégés scellés par le fabricant ne doivent pas être manipulés par l'installateur ou l'utilisateur. Toute tentative de démontage ou de modification de toute partie de l'appareil est dangereuse et peut entraîner un accident.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux biens en raison de l'utilisation incorrecte de l'appareil, de l'altération ou de la modification de toute partie de l'appareil, de l'installation et de l'utilisation qui ne sont pas conformes à la réglementation en vigueur dans le pays où le L'appareil est installé, ou si les instructions de ce manuel ne sont pas respectées, en tout ou en partie. Dans les cas ci-dessus, la garantie serait annulée.
- Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et son agent ne doivent pas être traitées par le programme d'installation ou par l'utilisateur.
- Les instructions d'installation doivent spécifier que le tuyau d'alimentation en gaz doit satisfaire aux exigences nationales actuelles et devrait être examiné périodiquement et remplacé si nécessaire.
- Cet appareil est conçu pour cuisiner directement les aliments sur la plaque chauffante. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins.
- Après l'adaptation à un autre type de gaz par un personnel qualifié, le technicien qualifié doit demander au fabricant une autre plaque signalétique de l'appareil, correspondant au gaz pour lequel l'appareil a été installé, et le placer au-dessus de celui-ci un.
- Après avoir remplacé une pièce scellée par le fabricant avec une pièce de rechange, le spécialiste doit sceller le nouveau composant.
- Il est recommandé d'effectuer un contrat de maintenance qui prévoit des contrôles sur les dates fixées à l'avance (par exemple, annuelle).

• Cet appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé, conformément à la réglementation.

1.5.- PLAQUE D'IDENTIFICATION.

L'appareil doit être apposé sur le côté d'une plaque d'identification comme suit:
(Imagen 1) (Imagen 2)

HR FAINCA made in Spain. **FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.**
Pol. Ind. Mantón de Manila M-3,
Parcela Nº22 - 14940 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14783211

MOD: **MODELO**
Nº/S: **0000016541**

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

País	Categorías	Gas	Presión de suministro
Country	Categorías	Gas	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	H2H3/P	G20	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	H2H3+	G20	20 mbar
FR	H2E+3B/P	G20	20(25)mbar
BE, FR	H2E+3+	G20	20(25)mbar

14 4 28
8 437006 768931

ES Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar solo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato.

G-20: **XX Nm3/h** G-25: **XX Nm3/h** G-30: **XX kg/h** G-31: **XX kg/h**

HR FAINCA made in Spain. **FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.**
Pol. Ind. Mantón de Manila M-3,
Parcela Nº22 - 14940 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14783211

MOD: **MODELO**
Nº/S: **0000016541**

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

País	Categorías	Gas	Presión de suministro
Country	Categorías	Gas	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	H2H3B/P	G30, G31	30 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	H2H3+	G30, G31	28-30 / 37mbar
FR	H2E+3B/P	G30, G31	30 mbar
BE, FR	H2E+3+	G30, G31	28-30 / 37mbar

14 4 28
8 437006 768931

ES Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar solo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato.

G-20: **XX Nm3/h** G-25: **XX Nm3/h** G-30: **XX kg/h** G-31: **XX kg/h**

14 4 28
Mod: MODELO
8 437006 768931

14 4 28
Mod: MODELO
8 437006 768931

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

14 4 28
Mod: MODELO
8 437006 768931

14 4 28
Mod: MODELO
8 437006 768931

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

REMARQUE: Tous nos modèles FRYTOP par défaut seront préparés pour le gaz butane-propane, à moins que le client n'ait préalablement demandé l'installation de gaz naturel.

REMARQUE: après l'adaptation à un autre type de gaz par un personnel qualifié, le technicien qualifié doit demander au fabricant une autre plaque d'identification de l'appareil, correspondant au gaz pour lequel l'appareil a été installé, et le placer au-dessus de lui au lieu de le précédent.

REMARQUE: Les tableaux de gaz/h (images 1 et 2) montrant les catégories, le type de gaz et la pression de fonctionnement se trouvent à la page 11.

REMARQUE: La légende apparaîtra toujours "Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne peut être utilisé que dans des zones bien ventilées. Lisez les avertissements avant utilisation et utilisation de l'appareil dans la langue de destination correspondante.

1.6.- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Nombre de brûleurs par modèle.

Types de brûleur						
MODÈLES	SERIE 600		SERIE 750		SERIE 900	
	SIMPLE	DOUBLE	SIMPLE	DOUBLE	SIMPLE	DOUBLE
FT9004E					1	
FT9004ECR					1	
FT9008E					1	1
FT9008ECR					1	1
FT7504E			1			
FT7504S			1			
FT7504ECR			1			
FT7504SCR			1			
FT7506E				1		
FT7506S				1		
FT7506ECR				1		
FT7506SCR				1		
FT7508E			1	1		
FT7508S			1	1		
FT7508ECR			1	1		
FT7508SCR			1	1		
FT6006E		1				
FT6006S		1				
FT6006ECR		1				
FT6006SCR		1				
FT6008E	1	1				
FT6008S	1	1				
FT6008ECR	1	1				
FT6008SCR	1	1				

- DONNÉES TECHNIQUES DES BRÛLEURS.

	G20 a 20 mbar					
	Qn (s/Hi)	D Injecteur Brûleur	Qmin	Qpilote	D injector pilot	Qnominal
BRÛLEUR SIMPLE SERIE 600	4,2kW	1,55mm	1kW	0,23kW	0,35mm	0,46 Nm3/h
BRÛLEUR SIMPLE SERIE 750	5,3kW	1,70mm	2,6kW	0,23kW	0,35mm	0,57 Nm3/h
BRÛLEUR SIMPLE SERIE 900	8,5 kW	2,05mm	4 Kw	0,25kW	0,41mm	0,92 Nm3/h
BRÛLEUR DOUBLE SERIE 600	7,9kW	1,55mm	2kW	0,23kW	0,35mm	0,84 Nm3/h
BRÛLEUR DOUBLE SERIE 750	9,8kW	1,70mm	4,7kW	0,23kW	0,35mm	1,04 Nm3/h
BRÛLEUR DOUBLE SERIE 900	12 kW	2,05mm	7 kW	0,25kW	0,41mm	1,30 Nm3/h

	G30 / G31 a 28-30 / 37 mbar					
	Qn (s/Hi)	D Injecteur Brûleur	Qmin	Qpilote	D injector pilot	Qnominal
BRÔLEUR SIMPLE SERIE 600	3,3kW	0,90mm	1kW	0,23kW	0,25mm	0,27 Kg/h
BRÔLEUR SIMPLE SERIE 750	3,7kW	1,00mm	2,6kW	0,23kW	0,25mm	0,30 Kg/h
BRÔLEUR SIMPLE SERIE 900	8,5 Kw	1,40mm	4 kW	0,25kW	0,25mm	0,69 Kg/h
BRÔLEUR DOUBLE SERIE 600	6,5kW	0,90mm	2kW	0,23kW	0,25mm	0,51 Kg/h
BRÔLEUR DOUBLE SERIE 750	7,2kW	1,00mm	4,7kW	0,23kW	0,25mm	0,58 Kg/h
BRÔLEUR DOUBLE SERIE 900	12 kW	1,40mm	7 kW	0,25kW	0,25mm	0,98 Kg/h

- Caractéristiques techniques des Frytops.

MODÈLES	N° BRÔLEURS						CONSOMMATION DE CHALEUR NOMINALE		CONSOMMATION NOMINALE	
	SIMPLE			DOUBLE			G-20	G-30 / G31	G-20	G-30 / G31
	600	750	900	600	750	900	kW	kW	Nm3/h	Kg/h
FT9004E			1				8.5	8.5	0,92	0,69/0,67
FT9004ECR			1				8.5	8.5	0,92	0,69/0,67
FT9008E			1			1	20.5	20.5	2,22	1,67/1,64
FT9008ECR			1			1	20.5	20.5	2,22	1,67/1,64
FT7504E		1					5,5	3,9	0,57	0,30/0,29
FT7504S		1					5,5	3,9	0,57	0,30/0,29
FT7504ECR		1					5,5	3,9	0,57	0,30/0,29
FT7504SCR		1					5,5	3,9	0,57	0,30/0,29
FT7506E					1		10	7,4	1,04	0,58/0,57
FT7506S					1		10	7,4	1,04	0,58/0,57
FT7506ECR					1		10	7,4	1,04	0,58/0,57
FT7506SCR					1		10	7,4	1,04	0,58/0,57
FT7508E		1			1		15,5	11,3	1,61	0,88/0,86
FT7508S		1			1		15,5	11,3	1,61	0,88/0,86
FT7508ECR		1			1		15,5	11,3	1,61	0,88/0,86
FT7508SCR		1			1		15,5	11,3	1,61	0,88/0,86
FT6006E				1			8,1	6,7	0,84	0,52/0,51
FT6006S				1			8,1	6,7	0,84	0,52/0,51
FT6006ECR				1			8,1	6,7	0,84	0,52/0,51
FT6006SCR				1			8,1	6,7	0,84	0,52/0,51
FT6008E	1			1			12,5	10,2	1,30	0,79/0,78
FT6008S	1			1			12,5	10,2	1,30	0,79/0,78
FT6008ECR	1			1			12,5	10,2	1,30	0,79/0,78
FT6008SCR	1			1			12,5	10,2	1,30	0,79/0,78

- DIAMÈTRES D'INJECTEURS

TYPE DE BRÛLEUR	Ø INJECTEUR (mm)	
	G20	G30-31
SIMPLE SERIE 600	1,55	0,90
SIMPLE SERIE 750	1,70	1,00
SIMPLE SERIE 900	2,05	1,40
DOUBLE SERIE 600	1,55	0,90
DOUBLE SERIE 750	1,70	1,00
DOBLE SERIE 900	2,05	1,40
PILOTE	0,35	0,25

- CATÉGORIES, GAZ ET PRESSION D'UTILISATION.

País <i>Country</i>	Categorías <i>Categories</i>	Gas <i>Gas</i>	Presión de suministro <i>Supply pressure</i>
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I12H3B/P	G20	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G20	20 mbar
FR	I12E+3B/P	G20	20 (25)mbar
BE, FR	I12E+3+	G20	20 (25)mbar

País <i>Country</i>	Categorías <i>Categories</i>	Gas <i>Gas</i>	Presión de suministro <i>Supply pressure</i>
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I12H3B/P	G30, G31	30 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G30, G31	28-30 / 37mbar
FR	I12E+3B/P	G30, G31	30 mbar
BE, FR	I12E+3+	G30, G31	28-30 / 37mbar

AT	Austria	EE	Estonia	IS	Islancia	PL	Polonia
BE	Bélgica	ES	España	IT	Italia	PT	Portugal
BG	Bulgaria	FI	Finlandia	LT	Lituania	RO	Rumanía
CH	Suiza	FR	Francia	LU	Luxemburgo	SE	suecia
CY	Chipre	GB	Reino Unido	LV	Letonia	SI	Eslovenia
CZ	República Checa	GR	Grecia	MT	Malta	SK	Eslovaquia
DE	Alemania	HU	Hungría	NL	Países Bajos		
DK	Dinamarca	IE	Irlanda	NO	Noruega		

1.7. - ECOLOGIE ET ENVIRONNEMENT.

- Emballage.

Les matériaux d'emballage ne polluent pas. Ils peuvent être conservés sans problèmes ou envoyés au recyclage aux points appropriés.



- Utilisation.

Notre équipement offre des performances et des performances élevées. Pour économiser de l'énergie, ils ne doivent pas être utilisés dans des conditions qui compromettent les performances; L'appareil est utilisé dans un endroit ventilé, pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non combustible dans les locaux. Si possible, préchauffer l'équipement avant utilisation. Ne pas exposer aux agents environnementaux.

- Nettoyage.

To reduce the emission of pollutants it is advisable to clean the equipment (outside and if necessary inside) with products whose biodegradability exceeds 90%.

- Élimination.

Ne laissez pas l'équipement dans l'environnement. Plus de 90% du poids de chaque équipement correspond à des métaux recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, acier galvanisé, cuivre, etc.). Avant de disposer l'appareil, il doit être laissé inutilisable; Pour ce faire, retirez tous les dispositifs de fermeture des compartiments ou des cavités.

CHAPITRE 2. INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATION

2.1.- DÉBALLAGE

Prenez l'appareil sur le site d'installation. Lorsque vous décompressez le modèle Frytop que vous avez acheté, vous trouverez un sac transparent avec le contenu suivant:

- Injecteurs pour chaque brûleur principal correspondant au gaz opposé auquel la machine est installée. Par exemple, si vous n'indiquez pas autrement lors de la commande, la machine est prête pour le gaz butane-propane, de sorte que les injecteurs de sacs seraient pour le gaz naturel.

- Injecteurs pour chaque brûleur pilote correspondant au gaz opposé auquel la machine est installée.
- Manuel.
- 2 pièces de fixations pour le soutien des cuisines, pour rejoindre plusieurs équipements.

Assurez-vous que ces accessoires sont inclus. Si c'est le cas, retirez soigneusement l'emballage qui entoure le Frytop et vérifiez également s'il a été endommagé pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, l'emballage doit être recyclé conformément à la réglementation en vigueur. À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil doit être envoyé à une installation locale de déchets. L'appareil, une fois déballé, doit être gardé hors de portée des enfants.

2.2.- EXIGENCES DE LA PLACE D'INSTALLATION

Avant d'installer l'appareil, vérifiez que tous ses composants sont dans la position correcte selon le schéma de la ligne de gaz dans la section précédente. Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, autorisé par le fabricant.

L'appareil doit être installé conformément à la réglementation sur la sécurité des gaz en vigueur dans le pays où l'appareil est installé. L'appareil doit être installé dans un endroit bien ventilé, à la fois pour assurer une alimentation en air suffisante pour la combustion dans les brûleurs et pour empêcher la concentration de CO et de CO₂ (gaz de combustion) nocifs pour la santé et des vapeurs provenant de la préparation des aliments. Il est recommandé de placer à la place de l'installation des grilles de ventilation inférieures et supérieures (de section utile minimale de 200 cm²) et d'installer l'appareil sous une hotte aspirante. Dans ce cas, le capot d'extraction doit être raccordé à un conduit qui doit être propre et exempt d'obstacles. Si le conduit est partagé par plusieurs ventilateurs d'échappement, le capot d'échappement doit être muni d'une soupape automatique qui évite l'ouverture du conduit lorsque le capot est en marche, afin de ne pas renverser.

La distance minimale à respecter entre l'appareil et les parois adjacentes, surtout si elles sont de matériaux combustibles (bois, rideaux, ...), est de 150 mm. Installez l'appareil sur une surface sensiblement horizontale, à une hauteur minimale de 1,2 m au-dessus du niveau du sol. Ensuite, ajustez la hauteur des 4 jambes en tournant chacune jusqu'à ce que l'appareil soit au niveau. Assurez-vous de ne pas obstruer les trous de ventilation au bas du panneau avant, ni l'espace entre le fer et le cadre de l'appareil, de sorte que l'air atteigne les brûleurs et évacue les fumées.

L'appareil est classé comme suit:

Type A1: Appareil non destiné à être connecté à un conduit ou à un dispositif d'évacuation de produits de combustion à l'extérieur des locaux où il est installé. Appareil sans ventilateur. L'air nécessaire à la combustion et à l'évacuation des gaz brûlés s'effectue par ventilation naturelle dans la même pièce où l'appareil est installé.

Ne placez pas le Frytop sous un autre appareil à gaz ou à proximité d'objets et d'appareils susceptibles d'être affectés par la chaleur émise par la plaque.

2.3.- CONNEXION DU GAZ

La connexion au gaz de l'appareil doit être effectuée par un installateur de gaz autorisé et conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, en accordant une attention particulière aux réglementations de ventilation applicables.

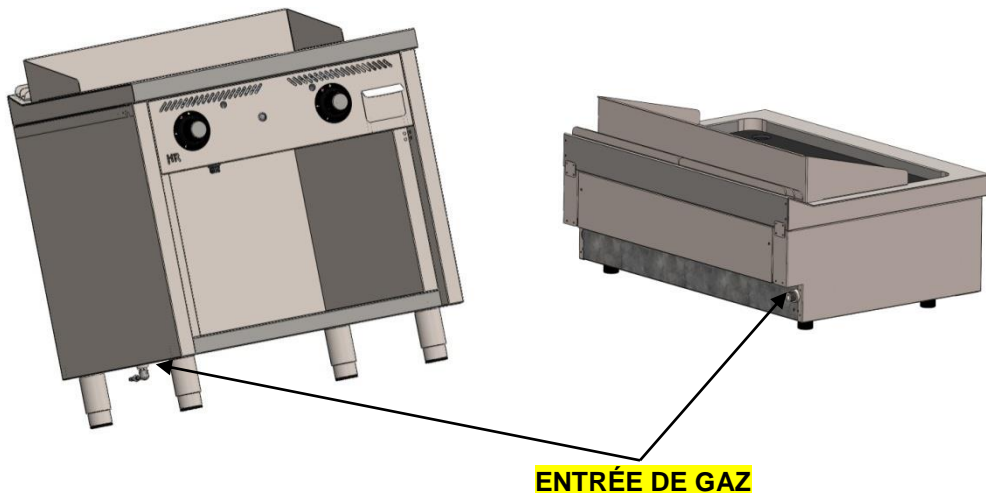
Avant de connecter l'appareil à l'installation fixe de gaz de la pièce, vérifiez les données sur la plaque signalétique et le marquage de l'emballage que l'appareil est prêt à utiliser le même gaz et la même pression d'alimentation du réseau local de gaz.

- Si le gaz est différent de celui indiqué sur la plaque d'identification, l'installateur de gaz agréé doit adapter l'appareil à un autre type de gaz, conformément aux instructions de ce manuel.

- Si la pression d'entrée du gaz n'est pas indiquée sur la plaque d'identification, un filtre et un régulateur de pression ou un stabilisateur doivent être installés avant l'entrée de gaz de l'appareil.

Pour tous les appareils comportant des brûleurs exposés, l'entrée d'air de combustion ne doit pas être modifiée ou les produits de combustion doivent être déchargés.

La connexion d'entrée de gaz est située en bas à gauche pour les modèles d'armoires et à l'arrière gauche pour les modèles TOP, comme indiqué ci-dessous:



Effectuez les vérifications suivantes:

- L'appareil doit être équipé d'une sortie de gaz filetée de ½ "selon UNE EN 10226. Dans certains pays, un adaptateur de gaz approprié est requis.

- Si l'installation s'effectue avec des tuyaux rigides, il doit y avoir une vanne d'arrêt rapide du gaz aussi près que possible de la connexion de l'appareil afin de ne pas rendre l'installation entière inutilisable en cas de défaillance de l'appareil. La longueur de ce ne doit pas dépasser 1,5 m.

- Si l'installation est faite avec un tube flexible relié à une bouteille à gaz, elle doit être de type réglementé, dûment homologué, et il doit être vérifié qu'il n'a pas de plis ou qu'il est plié de manière à empêcher la circulation libre gaz. La longueur de ce ne doit pas dépasser 1,5 m.

L'installation fixe doit être conforme à la réglementation du gaz en vigueur dans le pays d'installation, le diamètre du tuyau doit être suffisant pour tous les appareils à gaz installés dans les locaux. Les tuyaux doivent être en acier ou en cuivre. Si le tuyau traverse l'intérieur des murs (planchers ou murs), assurez-vous que le travail a été effectué par un professionnel, avec des points de référence qui vous permettent de trouver les conduites de gaz.

Si l'alimentation est effectuée à travers une bouteille de gaz, elle doit être placée dans un boîtier de taille suffisante pour permettre l'extraction de la bouteille avec vanne et régulateur, avec une porte et avec des ouvertures de ventilation supérieures à 1/100 de la surface de la boîtier.

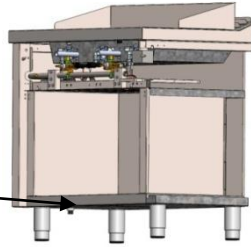
Pour la connexion au gaz, procédez comme suit:

1. Réglez la hauteur de toutes les jambes en tournant et vérifiez que l'appareil est au niveau.
2. Réglez les commandes du lecteur sur leur position d'arrêt (o).
3. Assurez-vous qu'il n'y a pas de flamme à proximité, en vous assurant que toutes les commandes de l'appareil sont en position fermée (ou).
4. Démarrez l'appareil conformément aux instructions de la section d'allumage de ce manuel et vérifiez au moyen d'un manomètre ou d'une eau savonneuse qu'il n'y a pas de fuites de gaz. Ne jamais approcher une flamme pour effectuer ce contrôle.
5. S'il y a une fuite à un certain point, fermez le robinet d'arrêt et réparez-le, puis rallumez le test jusqu'à ce que la fuite ait disparu.

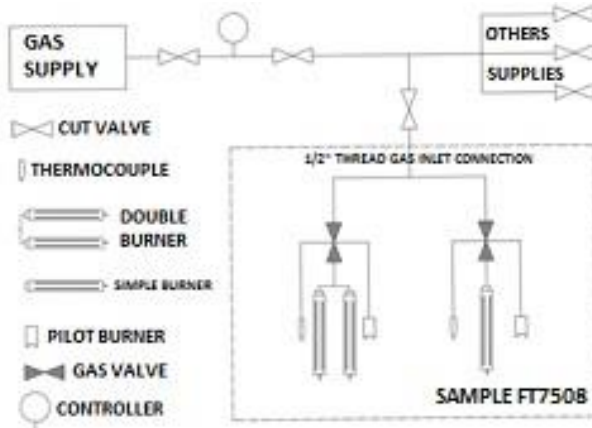
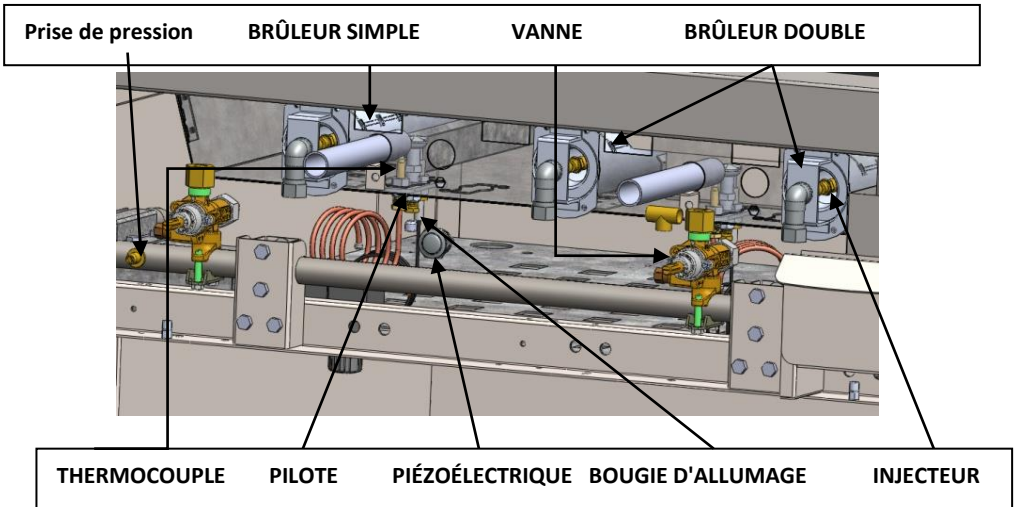
2.4.- SYSTÈME DE LIGNE DE GAZ.

Tous les modèles à gaz Frytop ont des commandes séparées pour chaque brûleur. Voici un exemple représentatif de l'installation du modèle FT6008 ou FT7508. Les soupapes indiquées peuvent être traditionnelles (maximum et minimum) ou thermostatiques (la sortie de gaz est réglée en fonction de la température marquée. L'ampoule ouvre ou ferme le passage de gaz de la vanne en fonction de la température de la plaque de cuisson).

ENTRÉE DE GAZ



Le schéma suivant montre les différents éléments impliqués dans le fonctionnement de la ligne de gaz de l'appareil:



2.5.- CONTRÔLE DE FONCTIONNEMENT.

- CONTRÔLE DE LA PRESSION DE L'ENTRÉE DE GAZ.

La pression est mesurée à la sortie du gaz, qui est une buse ou une sortie Petterson, d'un diamètre extérieur de 9 mm et d'une longueur de 10 mm, située sur la rampe de gaz (voir ci-dessus). Cette buse permet le couplage d'un tube en caoutchouc pour manomètre portable. Pour vérifier la pression d'alimentation en gaz, procédez comme suit:

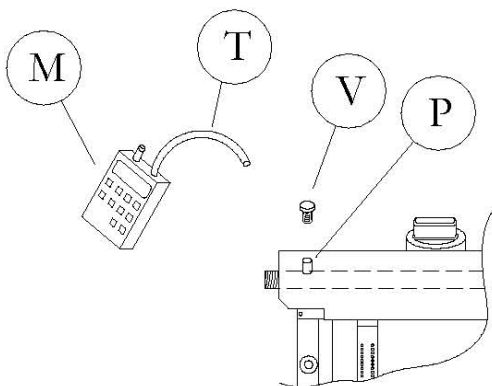
Dévisser la vis "V" du point de pression "P" et connecter le tube flexible "T" du manomètre portable "M".

2. Ouvrir le robinet d'arrêt à l'entrée de l'appareil.

3. Allumez tous les brûleurs conformément aux instructions d'utilisation et mesurez la pression.

4. Si la pression ne correspond pas aux pressions sur la plaque signalétique, l'appareil ne doit pas être utilisé.

5. Une fois que la pression a été contrôlée, éteignez les brûleurs, éteignez l'alimentation en gaz et remettez le bouchon vissé "V".



- CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION DE CHALEUR NOMINALE.

La consommation calorifique nominale de l'appareil doit être vérifiée par un installateur de gaz autorisé lors de l'installation de l'appareil, lors d'opérations de maintenance technique et en s'adaptant à un autre type de gaz, selon les valeurs indiquées dans les tableaux correspondants de ce manuel.

La consommation de gaz peut être contrôlée à l'aide d'un compteur de gaz et d'un chronomètre. Le débit de gaz doit être mesuré dans l'unité de temps, l'appareil fonctionnant à puissance maximale. Cette mesure de la consommation doit être comparée aux valeurs des tableaux des caractéristiques techniques. Une tolérance de 5% est autorisée dans la mesure. Si les écarts de consommation par rapport aux valeurs du tableau sont supérieurs à 5%, le diamètre et la qualité des injecteurs installés doivent être soigneusement vérifiés et la pression d'alimentation en gaz.

- CONTRÔLE D'AIR PRIMAIRE ET QUALITÉ DE FLAMME

Afin d'obtenir les performances maximales dans la combustion du brûleur, la flamme doit être de couleur bleu foncé, sans points jaunes trop marqués et stables à sa base. Les brûleurs quittent l'usine déjà réglémentée en fonction des caractéristiques du gaz à utiliser et de sa pression (catégorie de l'appareil), il n'est donc pas nécessaire d'intervenir dans ce réglément.

L'entrée d'air primaire est réglée selon la conception des brûleurs, il n'est donc pas nécessaire de l'ajuster.

2.6.- INSTRUCTIONS POUR CHANGER LE GAZ.

Les opérations nécessaires pour adapter l'appareil à une autre famille de gaz doivent toujours être effectuées par un technicien qualifié. Pour le remplacement et la réparation des gaz, les pièces d'origine du fabricant doivent toujours être utilisées.

L'adaptation de l'appareil à une autre famille de gaz nécessite le remplacement des injecteurs et interrupteurs d'allumage principaux, la régulation de la consommation minimale de vanne (dans le cas des modèles rectifiés), le contrôle de la pression d'entrée et de la consommation nominale de chaleur. Sections précédentes.

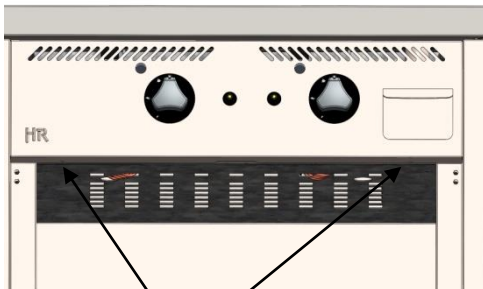
Après adaptation à un autre type de gaz par un personnel qualifié, le technicien qualifié doit demander au fabricant une autre plaque de caractéristiques de l'appareil, correspondant au gaz pour lequel l'appareil a été adapté, et le placer en remplacement de celui-ci le précédent.

- CHANGEMENT D'INJECTEURS (BRÛLEUR PRINCIPAL).

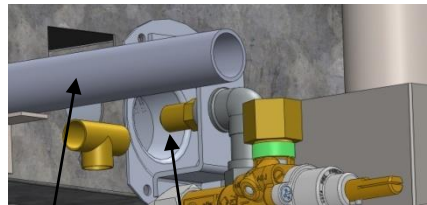
Follow the steps below:

Suivez les étapes ci-dessous:

- 1.- Retirez le bac à graisse et retirez le panneau avant en dévissant les quatre vis hexagonales M5 (A).
2. Si nécessaire, retirez le tube de visée du pilote (également utilisé pour l'allumage manuel) en dévissant la vis hexagonale M5 (B)
- 3.-Accédez à l'injecteur en le dévissant avec une clé hexagonale de 11 mm et en le remplaçant avec l'injecteur correspondant selon le tableau de la section 1.6. Serrez le nouvel injecteur avec la clé (C).



Retirez le panneau avant(A)



Tube allumeur (B) Accès à l'injecteur (C)

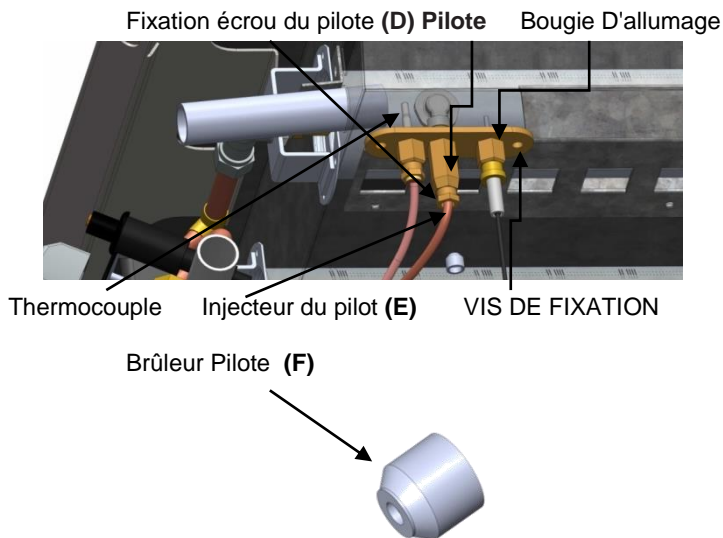
- CHANGEMENT D'INJECTEURS (BRÛLEUR PILOTE).

Suivez les étapes ci-dessous:

- 1.- Retirez le bac à graisse et tous les boutons de commande,
- 2.- Retirez le panneau avant en dévissant les quatre vis à tête hexagonale M5 (A) et débranchez le câble d'allumage du piézo.
- 3.- Dévisser l'écrou de blocage du tube de gaz pilote (écrou central) (D).
- 4.- Retirez l'injecteur existant et insérez l'injecteur dans la même position selon la

table inférieure. Serrez à nouveau l'écrou de retenue.

- 5.- Si vous le souhaitez, vous pouvez enlever tout l'ensemble pilote (bougie d'allumage, pilote et thermocouple) en dévissant les vis de fixation M5 comme détaillé (F).

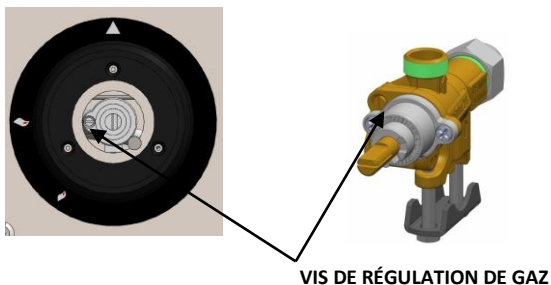


TYPE DE BRÛLEUR	Ø INJECTEUR (mm)	
	G20	G30-31
SIMPLE SERIE 600	1,55	0,90
SIMPLE SERIE 750	1,70	1,00
SIMPLE SERIE 900	2,15	1,40
DOUBLE SERIE 600	1,55	0,90
DOUBLE SERIE 750	1,70	1,00
DOUBLE SERIE 900	2,15	1,40
PILOTE	0,35	0,25

- RÉGLEMENT DE LA CONSOMMATION MINIMALE DE LA VANNE DE GAZ.

Il ne sera nécessaire que pour les modèles rectifiés. Dans les modèles chromés, la vanne thermostatique régule selon la température souhaitée. Pour effectuer cette opération, il est nécessaire d'agir directement sur la vis de réglage du débit de la soupape de gaz. Les étapes à suivre sont celles:

- Allumez le brûleur et réglez-le sur la position de consommation minimale (flamme basse).
- Retirez le bouton en le retirant. Dans la partie supérieure gauche de l'évidement résultant, on peut voir la vis pour la régulation du flux de gaz.
- Tournez la vis de réglage pour augmenter ou diminuer le débit de gaz et régler la flamme minimale souhaitée. La flamme correcte doit être stable sans éteindre dans une partie du brûleur.



2.7.- MAINTENANCE TECHNIQUE

Pour maintenir le gaz Frytop en parfait état de fonctionnement, il est nécessaire d'effectuer une maintenance technique au moins une fois par an, ce qui doit être effectué par un technicien qualifié:

- Vérifier l'étanchéité du circuit de gaz, en remplaçant les joints si nécessaire.
- Vérifier le fonctionnement des thermocouples d'allumage et de contrôle de la flamme.
- Vérifier la qualité de la flamme des brûleurs.
- Vérifier l'état des injecteurs (les nettoyer avec une fine brosse).
- Vérifiez que les brûleurs n'ont pas d'obstruction dans les trous.
- Si la connexion au gaz a été faite avec un tube flexible, vérifiez l'état et la date d'expiration du tuyau, en le remplaçant si nécessaire.
- Il est nécessaire de graisser les vannes au moins une fois tous les 2 ans, ou dans des périodes plus courtes aussi longtemps qu'elles sont jugées appropriées. Pour cela, il est recommandé de couvrir toute la surface utile de la tige, avec environ 5-10 g.

2.8.- INSTRUCTIONS POUR REMPLACER LES PRINCIPAUX COMPOSANTS.

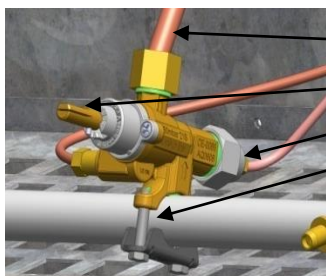
Toute intervention pour le remplacement d'un composant, à l'exception des contrôles, doit être effectuée par un **technicien qualifié**. Seules les pièces d'origine du fabricant, qui sont incluses dans la liste des pièces dans ce manuel, doivent être utilisées. Avant d'effectuer toute opération, vérifiez que la **vanne d'arrêt rapide** du gaz de l'appareil est fermée et que toutes les commandes sont en position arrêt.

Pour remplacer chaque composant, procédez comme suit:

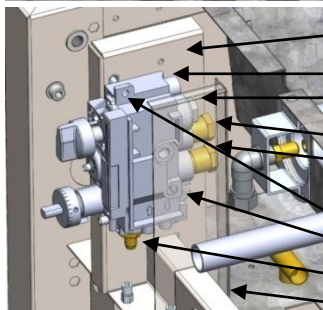
- REMPLACEMENT DE LA VANNE DE GAZ.

Pour changer la soupape de gaz, il faut:

- Retirez le bac à graisse et la poignée de commande de toutes les vannes.
- Retirez le panneau avant en dévissant les quatre vis à tête hexagonale M5 et débranchez le câble de connexion au piézo électrique.
- Dévissez toutes les connexions (thermocouple, pilote et tuyau d'alimentation au brûleur) dans la vanne (A). dans les modèles chromés, déconnectez également la vanne de l'alimentation en gaz. Démontez le protecteur avant d'accéder aux raccords de vanne dans les modèles chromés.
- Dévisser les deux vis fixant la soupape et la bride au collecteur ou le protecteur de vanne en modèles chrome (B).
- Remplacer la vanne et la fixer sur le collecteur afin que le couple de serrage ne dépasse pas 0,6 N / m.
- Reconnexion de tous les composants à la vanne (thermocouple, pilote et brûleur).
- Après avoir ouvert le passage du gaz, vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz.
- Réglez la consommation minimale de la vanne si nécessaire (section 2.7).



- TUBE D'ALIMENTATION DE BRÛLEUR (A)
- CONNEXION PILOTE (A)
- CONNEXION THERMOCOUPLE (A)
- VIS DE FIXATION DE VANNE (B)



- SUPPORT DE VANNE
- CONEXION PILOTE (A)
- CONEXION THERMOCOUPLE (A)
- ALIMENTATION DU GAZ
- TUBE D'ALIMENTATION DE BRÛLEUR
- VIS DE FIXATION DE VANNE
- PRISE DE PRESSION
- PROTECTEUR DE VANNE

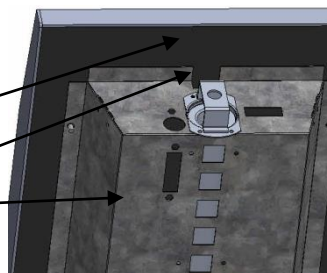
- REMPLACEMENT DU BRÛLEUR.

On estime qu'il ne sera guère nécessaire de remplacer un brûleur pour ce type de machine. Toujours détaillé comme suit:

- Retirez le bac à graisse et la poignée de commande de toutes les vanes.
- Retirez le panneau avant en dévissant les quatre vis à tête hexagonale M5 et en débranchant le câble de connexion du piézo électrique.
- Retirez le brûleur pilote en dévissant les deux vis qui le fixent à l'enceinte (A).
- Dévissez l'écrou de fixation du support d'injecteur au brûleur et séparez-le du brûleur (B).
- Retirez le tube d'allumage en retirant la vis hexagonale M5 (C).
- Retirez l'ampoule en cas de modèles chromés (D).
- La plaque est enlevée avec le boîtier vers le haut.
- Dévissez les deux vis fixant le brûleur à l'enceinte (E)
- Remplacez le brûleur et répétez toutes les étapes en sens inverse.
- Après avoir ouvert le passage du gaz, vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz.



ÉCROU DE FIXATION (A)
DE BRÛLEUR PILOTE
PORTE-INJECTEUR (B)
TUBE D'ALLUMAGE (C)
ACCÈS À BULBE (D)
VIS DE FIXATION DU
BRÛLEUR (E)
BOÎTIER



- REMPLACEMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON.

- Dans notre cas, la plaque de cuisson est soudée au comptoir, donc nous devons remplacer à la fois le comptoir et la plaque (ils sont un ensemble).
- Répétez les deux premières étapes de la section précédente et retirez le brûleur pilote en dévissant les vis qui le fixent à l'enceinte (A).
- Dévisser l'injecteur et l'écrou de blocage du porte-injecteur au brûleur, le séparer du brûleur (B).
- Retirez le tube de l'allumeur en enlevant la vis hexagonale M5 (C).
- Retirez l'ampoule en cas de modèles chromés (D).
- Retirez les rivets arrière qui fixent le plan de travail sur les côtés, ainsi que les vis avant comme indiqué sur le schéma. La plaque de cuisson est retirée avec le boîtier vers le haut.
- Séparer le boîtier de la plaque en dévissant les écrous qui l'assurent.
- Remplacez l'ensemble plaque de cuisson-table de travail et répétez toutes les étapes en sens inverse.
- Après avoir ouvert le passage du gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites de gaz

REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE, PILOTE ET BOUGIE D'ALLUMAGE.

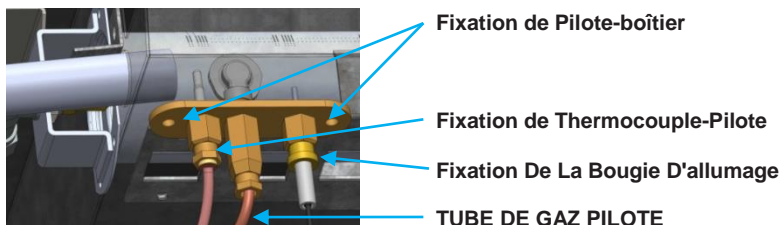
- 1.- Retirez le bac de graissage et la poignée de commande de toutes les vannes.
- 2.- Retirez le panneau avant en dévissant les quatre vis à tête hexagonale M5 et débranchez le câble de connexion sur le piézo électrique.

A) THERMOCOUPLE: Dévisser les écrous de blocage du thermocouple au brûleur pilote et à la vanne. Remplacez le thermocouple et serrez les deux écrous.

B) PILOTE: Dévissez les vis de fixation du brûleur pilote sur le boîtier, retirez le thermocouple, la bougie d'allumage et le tube de gaz pilote. Remplacez le pilote et remontez le thermocouple, la bougie et le tube en répétant les étapes en sens inverse.

C) BOUGIE D'ALLUMAGE: Dévisser l'écrou de fixation de la bougie d'allumage au brûleur pilote. Remplacez la bougie et remettez-la en place.

- 3.- Remontez le panneau de commande, le bac à graisse et les commandes.
- 4.- Vérifiez soigneusement qu'il n'y a pas de fuites de gaz.



- REMPLACEMENT DES BOUTONS DE CONTROLE

Pour remplacer les boutons de commande, procédez comme suit:

- Retirez la commande de l'accélérateur de la vanne de gaz.
- Placez la nouvelle commande sur l'arbre de la vanne jusqu'à ce qu'elle soit fermement en place.

2.9.- FAIBLES POSSIBLES: CAUSES ET SOLUTIONS.

- **LE BRÛLEUR PILOTE NE COMMENCE PAS.**

- La pression du gaz dans le tube collecteur est insuffisante, mesurer la pression et vérifier qu'elle est fournie sur la plaque signalétique.
- La buse est bloquée.
- Le robinet est défectueux, remplacez-le.
- La bougie d'allumage n'est pas sécurisée ou débranchée, vérifiez.
- Le piézoélectrique ou le fil de la bougie d'allumage sont endommagés, remplacez-le.
- La vanne de gaz est défectueuse, remplacez-la.

- **LE BRÛLEUR PILOTE SE DÉMARRÉ LORS DE LA LIBÉRATION DU BOUTON DE COMMANDE.**

- Le brûleur pilote ne chauffe pas suffisamment le thermocouple.
- Le thermocouple est défectueux, remplacez-le.
- Le thermocouple n'est pas bien serré dans sa connexion à la vanne, serrez.
- La pression du gaz dans la vanne n'est pas suffisante, vérifiez selon la plaque signalétique.
- La vanne de gaz est défectueuse, remplacez-la.
- Le tube collecteur contient de l'air. Lors de la première connexion, il est nécessaire de retirer cet air pour le bon fonctionnement de la machine.

- **LE BRÛLEUR PILOTE EST ALLUMÉ, MAIS LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE TRAVAILLE PAS.**

- Perte de pression dans le circuit de gaz, vérification.
- L'injecteur est bouché, procédez au nettoyage
- La vanne de gaz est défectueuse, remplacez-la.
- La sortie de gaz du brûleur principal est bouchée, nettoyez le brûleur.

- **NE PEUT PAS RÉGULER LA TEMPÉRATURE DE LA PLAQUE DE CUISSON (MODÈLES CHROME).**

- La vanne thermostatique est défectueuse, remplacez la vanne.
- La vanne de gaz est défectueuse, remplacez-la.
- Le bulbe n'est pas dans la position correcte, insérez-la dans le support de la sonde avec la tige de réglage.

CHAPITRE 3.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

3.1.- AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.



Avant d'allumer l'appareil, suivez et respectez les consignes de sécurité suivantes:

- Lorsque vous utilisez une bouteille de stockage de gaz (p. Ex. Une bouteille de 12,5 kg), toujours debout, à droite. Ne changez jamais les bouteilles au voisinage d'une flamme. Lorsque vous déplacez les bouteilles, ne jamais maintenir la vanne comme point de support pour la rotation ou le transport.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié. Toutes les opérations d'installation et de maintenance doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Les pièces protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.
- En cas de panne persistante, contactez le service le plus proche et n'essayez pas de résoudre le problème seul.
- Gardez l'appareil en bon état de fonctionnement.
- Vérifiez que les trous de ventilation dans l'appareil et dans la pièce ne sont pas obstrués pour s'assurer que les brûleurs sont alimentés en air suffisant pour la combustion. Ne placez pas d'objets devant les trous afin de ne pas entraver la combustion des brûleurs.
- Vérifiez la connexion électrique afin que le système d'échappement soit en parfait état.
- Si vous sentez un gaz, ne déplacez pas l'appareil, coupez la clé principale et appelez le service.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement sa surface pour éliminer les restes d'huiles industrielles. Retirez le ruban adhésif qui protège l'extérieur.
- Avant d'allumer l'appareil, retirez les matériaux combustibles du voisinage de l'appareil, tels que les plastiques, le papier, les bouteilles et les liquides inflammables.
- Utilisez cet appareil uniquement pour cuisiner des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Portez des gants résistant à la chaleur et des outils appropriés pour travailler.
- N'oubliez pas d'éteindre la soupape de coupure du gaz après la cuisson.
- Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple de sécurité qui coupe automatiquement le passage du gaz en cas d'extinction de flamme.
- Il est recommandé de réduire le passage du gaz dans la soupape une fois que la température souhaitée a été atteinte sur la plaque (l'épaisseur de la plaque, 15 mm, maintient la température pendant une longue période). Faites attention aux modèles redressés, dans lesquels la consommation par température n'est pas coupée et des valeurs très élevées peuvent être atteintes.

3.2.- ALLUMAGE / ARRÊT.

- Allumage.

L'appareil est équipé d'un allumage piézoélectrique (**bouton rouge** ★). Pour activer, procédez comme suit:

- Ouvrir la vanne d'arrêt du gaz de l'appareil.
- Allumez chaque brûleur en appuyant et en tournant le bouton de la vanne de gaz du brûleur pour qu'il s'allume dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la position d'arrêt ▲ à la position d'allumage du pilote . 
- Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur le bouton sur le bouton piézoélectrique à côté du bouton du brûleur. Tenez le bouton pendant environ 10 secondes, puis relâchez-le, puis vérifiez que le feu du brûleur pilote reste allumé.
- Ensuite, appuyez sur et continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de consommation maximale  sur les modèles rectifiés et (280 ° C) sur les modèles chromés.
- Après avoir vérifié que les brûleurs ont été allumés, réglez la flamme souhaitée en appuyant sur et en tournant le bouton de commande de la consommation maximale à la position désirée en tournant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La position de consommation minimale est à la fin de la course.

- ARRÊT

- Éteignez les brûleurs en appuyant et en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre de la position actuelle à la position OFF ▲. Vérifiez que le brûleur est éteint.
- À la fin de la journée de travail, n'oubliez pas de fermer la vanne de coupure de gaz de l'appareil.

ATTENTION!

Ne touchez pas la plaque de cuisson ou le plan de travail pendant et après l'opération, car les températures de ces pièces peuvent dépasser 100 ° C.

3.3.- NETTOYAGE ET MAINTENANCE ORDINAIRE.

L'appareil doit être nettoyé tous les jours pour assurer son fonctionnement correct et prolonger sa durée de vie. Suivez les avertissements suivants pour procéder correctement:

- Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez que le gaz a été coupé et que l'appareil est éteint. Laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyer les pièces métalliques avec de l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher complètement.
- Le plateau collecteur de graisse peut être retiré pour se laver séparément sous le robinet d'eau. Nettoyer avec de l'eau et du savon, sécher puis revenir en position.
- Nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge humide et des produits de nettoyage dégraissants appropriés. Ne pas utiliser de produits abrasifs; Si nécessaire, utilisez soigneusement une lame non métallique, sans gratter la surface de la plaque.
- Ne laissez pas les restes de nourriture (en particulier les acides, comme le sel, le vinaigre, le citron, etc.) sur les pièces en acier inoxydable, car ils peuvent les gâter.
- Empêcher les résidus de pénétrer à l'intérieur des brûleurs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous des jets d'eau pressurisés directs, car les composants de l'appareil peuvent être endommagés.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (p. Ex. Acide muriatique).
- Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, essuyez vigoureusement le couvercle avec un chiffon humide dans les parties métalliques de l'appareil, afin d'étendre une couche de protection; En outre, ventiler périodiquement la pièce où l'appareil est installé.

L'appareil doit être vérifié **périodiquement** au moins une fois par an. La maintenance technique ou la réparation doit être effectuée par un technicien qualifié autorisé par le fabricant ou l'importateur. Pour cette raison, il est recommandé d'avoir un contrat de maintenance qui implique l'inspection de l'appareil à intervalles réguliers.

ATTENTION!

S'il devient difficile de faire pivoter les boutons de commande, ils doivent être lubrifiés ou ajustés. Veuillez contacter un technicien qualifié.

Déclaration de Conformité de l'UE

Règlement (UE) 2016/426

Nom de l'émetteur:

Fabricación industrial del calor HR, S.L. **FAINCA HR.**

Adresse:

Polígono Industrial Mantón de Manila M-3 Parcela-22. Apartado de correos 225, 14940 Cabra, Córdoba. Andalucía. España. Tel. +34957525464; Fax. +34957524664; www.faincahr.es.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité la conformité du produit:**Nom de l'appareil:** Frytop á gaz

- **Marque :** FAINCA HR
- **Modèles :** XXXXXXXXXX.
- **Numéro de série:** XXXXXX
- **Année de production:** XXXXXX.

Références aux normes harmonisées pertinentes de l'UE utilisées ou références aux autres spécifications techniques pour lesquelles la conformité est déclarée

- UNE-EN 203-1:2014. Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux - Partie 1: Règles générales de sécurité .

- UNE-EN 203-2-9: 2006. Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-9: Exigences particulières - Plaques coup de feu, plaques chauffantes et grills

- UNE-EN 203-3: 2009. Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux - Partie 3: Matériaux et parties en contact avec les denrées alimentaires et autres aspects sanitaires.

Pour se conformer aux règlements suivants:

- *Règlement (UE) 2016/426 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux*
- *Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.*

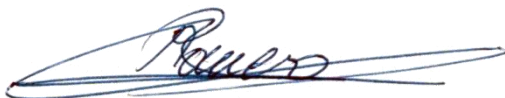
Information additionnelle:

L'organisme notifié LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS) n 0370 situé à Barcelone (Espagne) a effectué l'examen de type UE et a délivré le certificat avec code PIN CT2982 (en date 27/04/2018, d'une durée de 10 ans), ainsi que l'évaluation de la conformité (module D). et a délivré le certificat avec n CT2982 (le date 27/04/2018, valable 2 ans).

Cabra, 20/02/2018

Signé par:

General Manager : Francisco Javier Romero Muñoz



FAINCA HR, S.L.
P. I. Mantón de Manila, M-3, Parc. 22
14940 - CABRA (Córdoba)

GARANTIE

HR garantit à toutes ses machines les conditions suivantes:

1. Il garantit le premier utilisateur contre les défauts de fabrication dans l'utilisation normale de l'appareil.
2. La période de garantie est UNE ANNÉE dans toute l'Europe à partir de la date de départ de l'usine pour tous les composants.
3. La garantie que **HR** offre consiste à réparer ou à remplacer les composants défectueux, en charge de l'utilisateur ou de l'acheteur les frais de transport, et si la réparation ne peut pas être effectuée sur place, l'utilisateur ou l'acheteur paiera les frais Transport, emballage, risques, etc.
4. Les frais de déplacement et de main-d'œuvre du personnel technique seront toujours facturés à l'utilisateur ou à l'acheteur lorsqu'il n'y a pas de défaut de fabrication.
5. La rupture des composants due à une mauvaise utilisation de l'appareil est exclue de la garantie.
6. **HR** décline toute responsabilité lorsque l'appareil a été mal utilisé ou traité, une maintenance défectueuse, ainsi que par des interventions ou des réparations effectuées par du personnel non autorisé.
7. Aucune autre garantie que celle spécifiée dans la présente lettre est accordée ou acceptée.
8. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou des choses résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou de la connexion au sol manquante.
9. La dépréciation normale de l'appareil, les modifications apportées par les conditions météorologiques ou la nature, ainsi que les dommages causés par les inondations, les incendies, etc. sont exclus.
10. Le temps de la réparation ne sera pas une cause d'indemnisation des dommages.
11. Lors du remplacement d'une ou plusieurs pièces dans un appareil, la garantie se termine à la même date que le terme de la partie remplacée se termine.
12. La garantie est nulle lorsque l'appareil est placé dans un lieu ou un environnement non recommandé conformément aux instructions d'utilisation.
13. La garantie n'est pas répondu lorsque l'installateur envoie une partie incomplète ou due.
14. Le client sera responsable des services fournis pour les causes qui ne couvrent pas la garantie.
15. **HR** est empêché de toute autre responsabilité.

CERTIFICAT DE GARANTIE

UTILISATEUR:

ADRESSE:

TÉLÉPHONE:

VILLE::

PROVINCE:

DISTRIBUTEUR:

DATE D'ACHAT:

MODEL:

NUMÉRO DE SÉRIE:

Timbre du distributeur:

Signature de l'acheteur



HR
FAINCA

FAINCA HR S.L.
POL. IND. MANTON DE MANILA M-3
PARC-22. APDO CORREOS 255
CABRA (CÓRDOBA) C.P. 14940
TLNF: 957 525 464
FAX: 957 524 664
www.faincahr.es