02/2019

Mod: E65/PL10T

Production code: FU65/100 FTE

Diamond
catering equipment

FR	FRY TOP Installation-Emploi-Entretien

MOD.			
_60/30 FT…G… _60/60 FT…G… _60/100 FT…G… _60/30 FT…E… _60/60 FT…E… _60/100 FT…E… _60/30 FT…E…-D _60/60 FT…E…-D	_65/40 FT…G… _65/70 FT…G… _65/100 FT…G… _65/110 FT…G… _65/40 FT…E… _65/70 FT…E… _65/100 FT…E… _65/110 FT…E… _65/40 FT…E…-D _65/70 FT…E…-D	_70/40 FT…G… _70/70 FT…G… _70/40 FT…E… _70/70 FT…E…	_90/40 FT…G… _90/80 FT…G… _90/40 FT…E… _90/80 FT…E…

Doc.n°	252.450.00
Edition	03

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN 28

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 28
1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 29
2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ 29
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 29
3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 29
4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 30
5. DÉBALLAGE 30
6. MISE EN PLACE 30
7. RACCORDEMENTS 30
8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 31
9. MISE EN SERVICE 32
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 32
10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 32
11. UTILISATION DE LA GRILLADE Á GAZ AVEC ROBINET 33
12. UTILISATION FRY-TOP GAZ AVEC ROBINET THERMOSTATIC 34
13. UTILISATION DE LA GRILLADE ÉLECTRIQUE 34
14. PÉRIODES D'INACTIVITÉ 35
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 35
15. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 35
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 36
16. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN 36
17. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 36
18. MISE EN SERVICE 36
19. RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS 36
20. REMPLACEMENT DE PIÈCES 37
21. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES 38
22. PIÈCES PRINCIPALES 38
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S 75
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN 87
VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS UGELLI E REGOLAZIONI - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - VERSTUIVERS EN REGELINGEN 88
IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS CATEGORIE E PRESSIONI - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - KATEGORIEN E DRUCK - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK 90
X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR 91
XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI ATECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÈRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR 92

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.

LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".

LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".

LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

NE PAS NETTOYER L'ÉQUIPEMENT AVEC DES JETS D'EAU DIRECTS, AVEC DE L'HAUTE PRESSION OU AVEC NETTOYEURS VAPEUR

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques,
sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.
A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.
Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'asseurer qu'ils ne l'utilissent pas ou qu'ils ne journent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES IN " AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE “.

1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

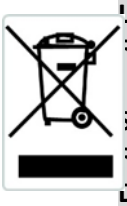
EMBALLAGE

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

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

APPAREIL

- L'appareil est réalisé à plus de % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).
- L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.
- Ne pas le jeter dans la nature.



LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L’APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS.

LA COLLECTE DIFFÉRENTIÉE DE CET APPAREIL AYANT ATTEINT LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE FABRICANT.

LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE SÉPARÉE DE L’APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE. UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE A ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR L’ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L’APPAREIL.

L’ÉLIMINATION ABUSIVE DU PRODUIT DE LA PART DU PROPRIÉTAIRE COMPORTE L’APPLICATION DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LES NORMES EN VIGUEUR.

2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

GRILLADE ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

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

II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

- Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

5. DÉBALLAGE

- Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.
- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

6. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.

Cet appareil ne peut pas être encastré.

Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs.

Si l'équipement doit être mis prés de murs, séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles

Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles ;

Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

MONTEGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE EN PONT

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

APPAREIL DE TYPE " A1 "

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

APPAREIL DE TYPE " B21 "

Installer l'appareil de type “B21” sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE " B11 "

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

7. RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la finde ce manuel.

RACCORDEMENTE À LA CONDUITE DE GAZ

- Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.
- Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe “Adaptation à un autre type de gaz”.
- Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.
- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique placée sur l'appareil et placée à côté de la borne.

Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.
Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir touts risques.

LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

MISE À LA TERRE ET NOUED EQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⏚ situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.
Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne portant le symbole ▽ situé sur la partie extérieure du fond.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

- Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.
- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

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

8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau Tab1 indique:

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé.
- Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau TAB1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau TAB1 et effectuer les opérations ci dessous:

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

GRILLADE Á GAZ AVEC ROBINET

REMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commandes.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
- Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

FRY TOP GAZ AVEC ROBINET THERMOSTATIC

REMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commandes.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
- Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

9. MISE EN SERVICE

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

APPAREIL À GAZ

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

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

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENT ATION DU GAZ

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

ATTENTION! SI LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ NE RENTRE PAS DANS LES VALEURS LIMITES (MIN. - MAX) INDIQUÉES DANS LE TABLEAU TAB2, INTERROMPRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET CON-TACTER LA SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION DE GAZ.

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

EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

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

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

III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.

L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.

Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".

NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES IN " AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

11. UTILISATION DE LA GRILLADE Á GAZ AVEC ROBINET

L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posès sur la plaque (biftecks, steaks, hachès, poissons, legumes, etc.).

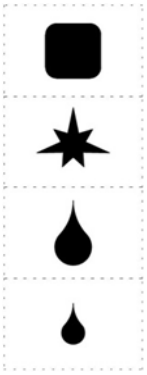
La plaque ne doit pas etre utilisèe pour chaffer des casseroles o des poeles.

Vider la lèchefrite plusieurs fois par jour.

LA SORTIR EN FAISANT EXTRÊMEMENT ATTENTION. DANGER RISQUE DE CONTACT AVEC DE L'HUILE CHADE.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

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



ÉTEINT

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

FLAMME MAX.

FLAMME MIN.

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

- Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".
- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relàcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée á travers l'orifice d'inspection après avoir enlevé la léchefrite.
- Il est possible d'allumer la veilleuse en approchant une flamme après avoir enlevé la lèchefrite.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".
- Tourner ensuite la manette, selon les besoins de cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre " flamme max. " et " flamme minimum " .

ARRÊT

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position " Allumage veilleuse gaz " .
- Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner en position " Éteint " .

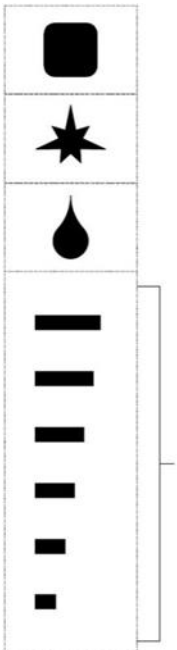
12. UTILISATION FRY-TOP GAZ AVEC ROBINET THERMOSTATIC

L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posès sur la plaque (biftecks, steaks, hachès, poissons, legumes, etc.).
La plaque ne doit pas etre utilisèe pour chaffer des casseroles o des poeles.
Faire particulièrement attention lors de l'utiliisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson.
Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou la spatule dentée pour la plaque rayée.
Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
Vider la lèchefrite plusieurs fois par jour.

LA SORTIR EN FAISANT EXTRÊMEMENT ATTENTION. DANGER RISQUE DE CONTACT AVEC DE L'HUILE CHADE.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

Le bouton du robinet thermostatique a le positions d'utilisation suivant :



ÉTEINT

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

FLAMME MAX.

TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES

FLAMME MIN.

ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

- Tourner la manette de commande dans la position "Allumage veilleuse gaz".
- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relàcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée á travers l'orifice d'inspection après avoir enlevé la léchefrite.
- Il est possible d'allumer la veilleuse en approchant une flamme après avoir enlevé la lèchefrite.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

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

ARRÊT

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position " Allumage veilleuse gaz " .
- Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner en position " Éteint " .

13. UTILISATION DE LA GRILLADE ÉLECTRIQUE

L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posès sur la plaque (biftecks, steaks, hachès, poissons, legumes, etc.).
La plaque ne doit pas etre utilisèe pour chaffer des casseroles o des poeles.
Faire particulièrement attention lors de l'utiliisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson.
Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou

la spatule dentée pour la plaque rayée.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
Vider la lèchefrite plusieurs fois par jour.

LA SORTIR EN FAISANT EXTRÊMEMENT ATTENTION. DANGER RISQUE DE CONTACT AVEC DE L'HUILE CHADE.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0	**ÉTEINT**
50	**TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM**
100	**TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES**
150	
200	
250	
300	**TEMPÉRATURE MAXIMUM**

ALLUMAGE

- Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le témoin jaune et le témoin verte s'allument.
-
- L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

ARRÊT

- Tourner la manette du thermostat dans la position " 0 " .
- Le témoin jaune et le témoin verte s'éteignent.

14. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

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

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

IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

15. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

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

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

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

PLAQUE EN FER DOUX

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide.
- Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement.
- Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de poudres abrasives.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

PLAQUE CHROMÉE

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

LÈCHFRITES

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

V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

16. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

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

17. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

18. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

19. RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

GRILLADE Á GAZ AVEC ROBINET

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

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

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas

suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le bruleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

LE CHAAFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:
- Le robinet de gaz est en panne.

FRY TOP GAZ AVEC ROBINET THERMOSTATIC

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

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

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:
- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le bruleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

LE CHAAFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:
- Le robinet de gaz est en panne.

GRILLADE ÉLECTRIQUE

L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

LE CHAAFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

20. REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉSACTIVER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.

APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.

COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.

GRILLADE Á GAZ AVEC ROBINET

REMPLACEMENT DU ROBINET DE GAZ.

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

REPLACEMENT DU BRÛLEUR PRINCIPAL, DE LA VEILLEUSE, DU THERMOCOUPLE, DE Ò'AÒÒIMEUR PIÉZOÉLECTRIQUE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

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

FRY TOP GAZ AVEC ROBINET THERMOSTATIC

SUBSTITUTION ROBINET THERMOSTATIQUE.

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

REPLACEMENT DU BRÛLEUR PRINCIPAL, DE LA VEILLEUSE, DU THERMOCOUPLE, DE Ò'AÒÒIMEUR PIÉZOÉLECTRIQUE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

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

GRILLADE ÉLECTRIQUE

REMPLACEMENT DU CHAUFFAGE ET DE LA LUMIÈRE LUIT.

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

REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL ET DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

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

21. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

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

22. PIÈCES PRINCIPALES

GRILLADE Á GAZ AVEC ROBINET

- ROBINET DE GAZ
- BRÛLEUR PRINCIPAL
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

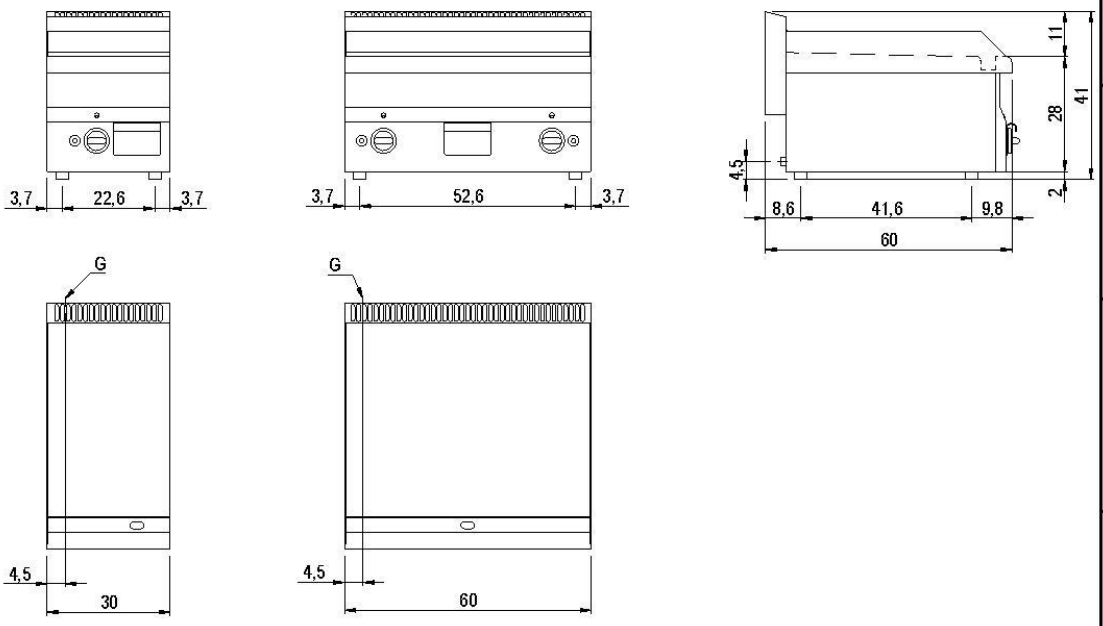
FRY TOP GAZ AVEC ROBINET THERMOSTATIC

- Robinet thermostatique
- BRÛLEUR PRINCIPAL
- Veilleuse
- Thermocouple
- Allumeur piézoélectrique
- Bougie d'allumage

GRILLADE ÉLECTRIQUE

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

VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S



_60/...FT...G

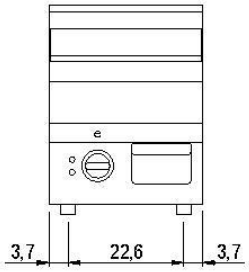
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation èlectrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

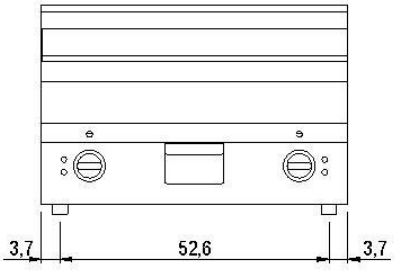
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

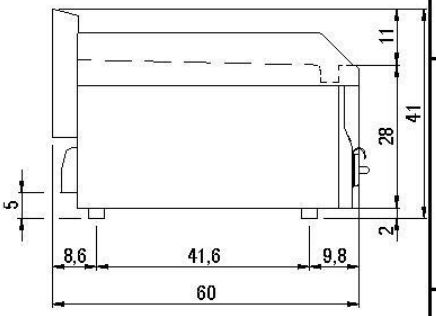
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

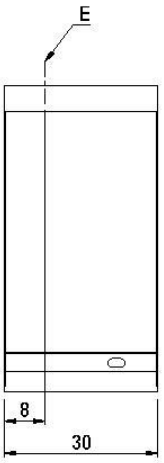
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FRYTOP FRYTOP GRILLPLATTEN FRYTOP FRYTOP	DATA 14/10/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551144.00

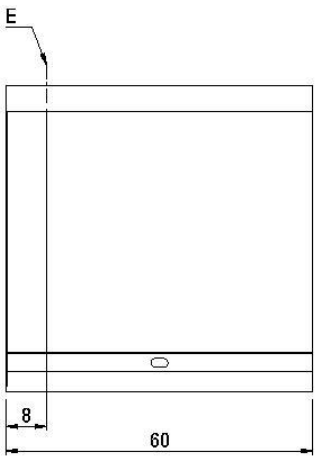
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

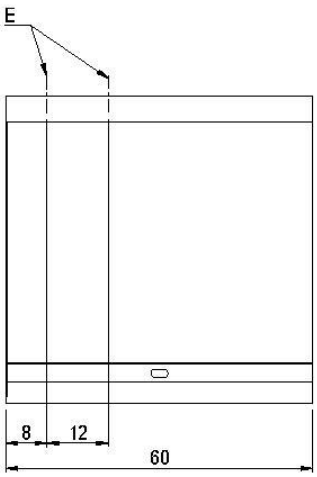












_60/...FT...E

Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dêconnectez l'alimentation èlectrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

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

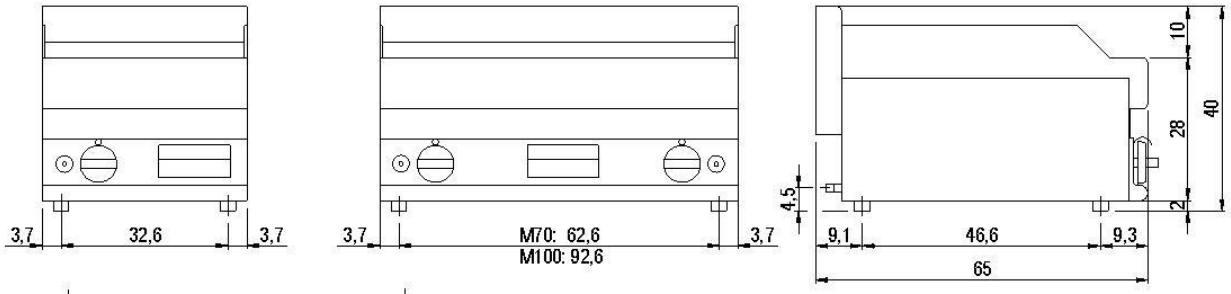
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

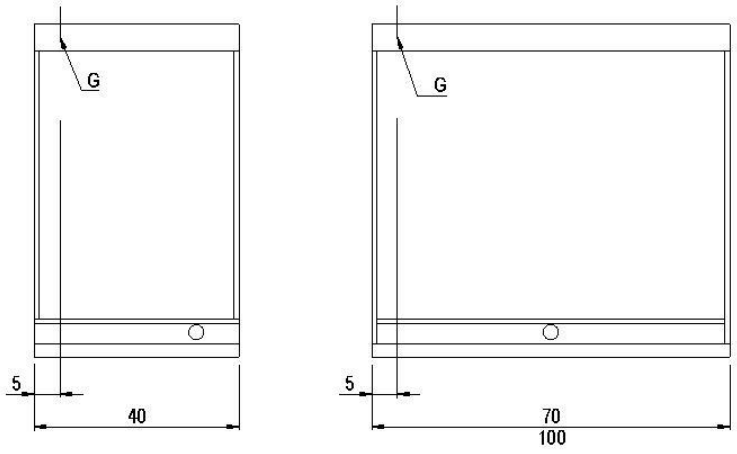
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FRYTOP FRYTOP GRILLPLATTEN FRYTOP FRYTOP	DATA 14/10/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551145.00

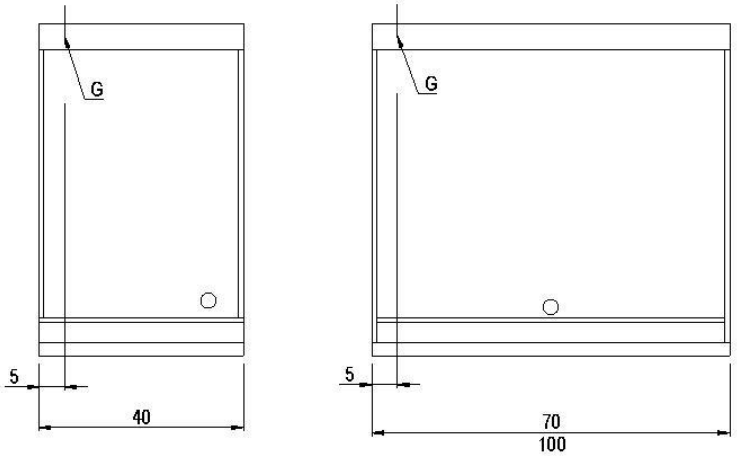
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

M 40

M 70
M 100







_65/...FT...G
_65/...FT...GS

Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation èlectrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

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

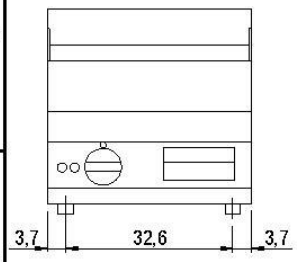
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

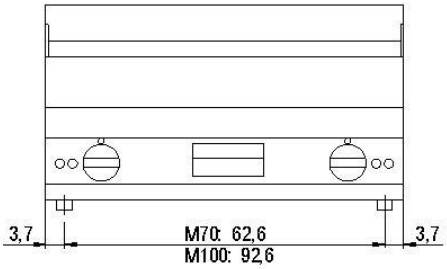
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FRYTOP FRYTOP GRILLPLATTEN FRYTOP FRYTOP	DATA 04/02/2019 DISEGNATORE DA ROS G. CONTROLLATO DA ROS G. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551146.13

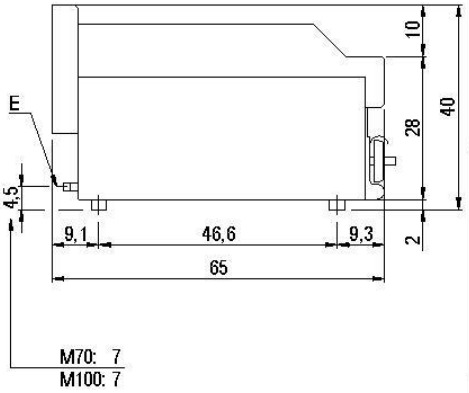
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

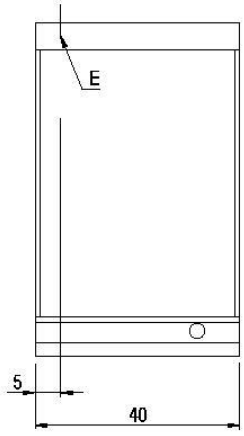
M 40

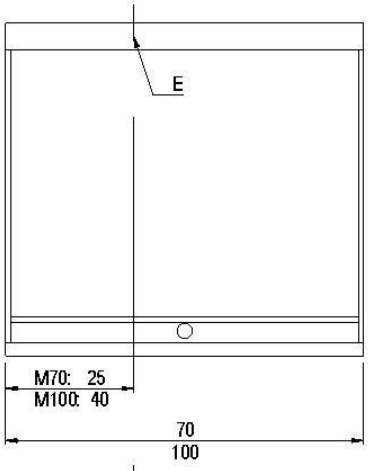
M 70
M 100

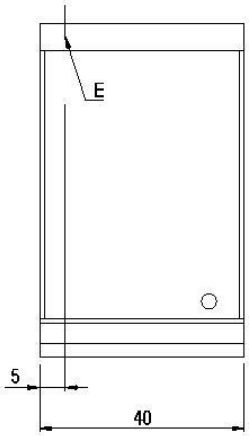


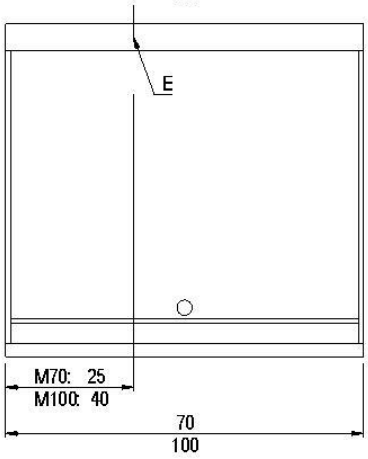












_65/...FT...E
_65/...FT...ES

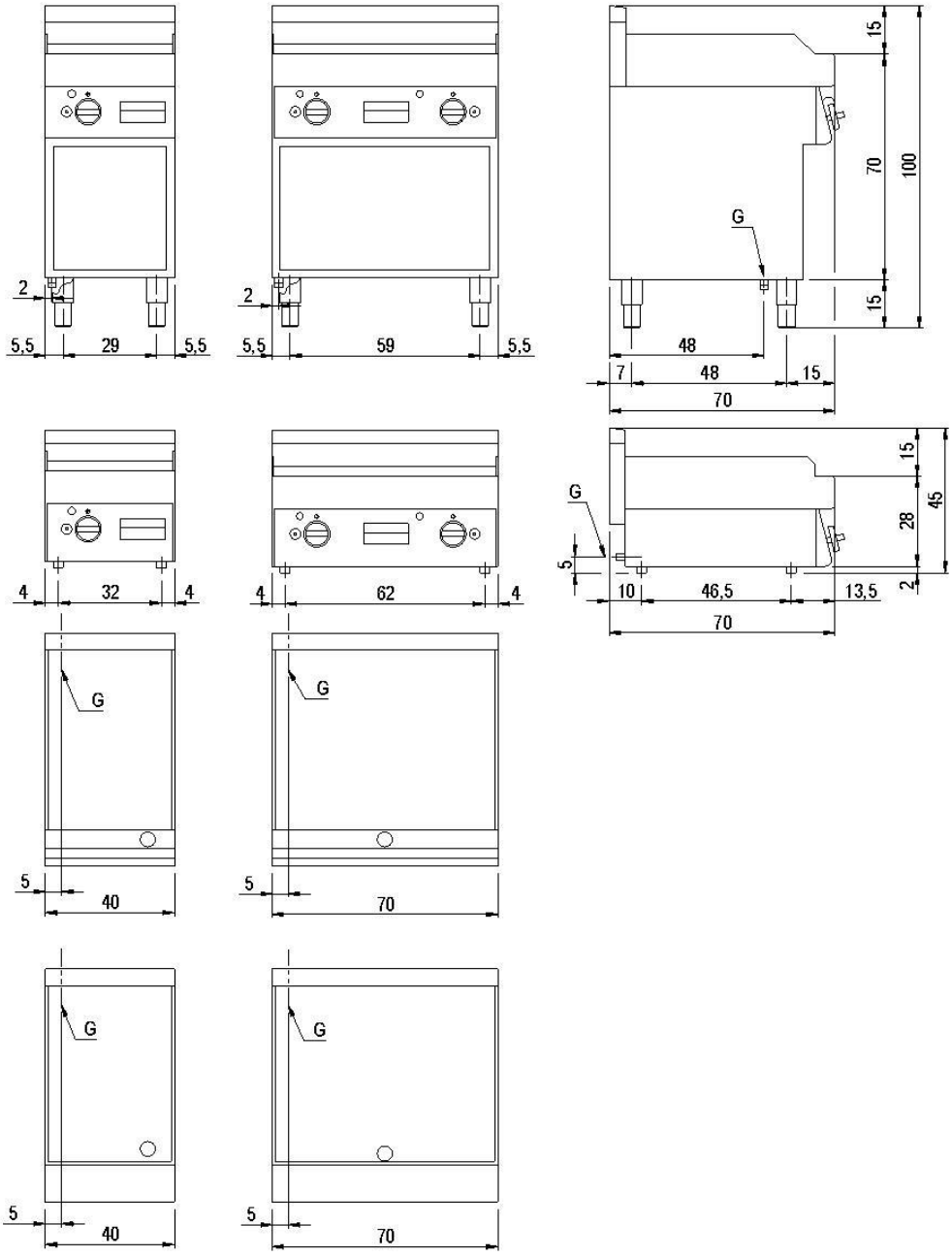
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srè die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dèconnectez l'alimentation èlectrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FRYTOP FRYTOP GRILLPLATTEN FRYTOP FRYTOP	DATA 04/02/2019 DISEGNATORE DA ROS G. CONTROLLATO DA ROS G. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551147.13

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



_70/...FT...G
_70/...FT...GS

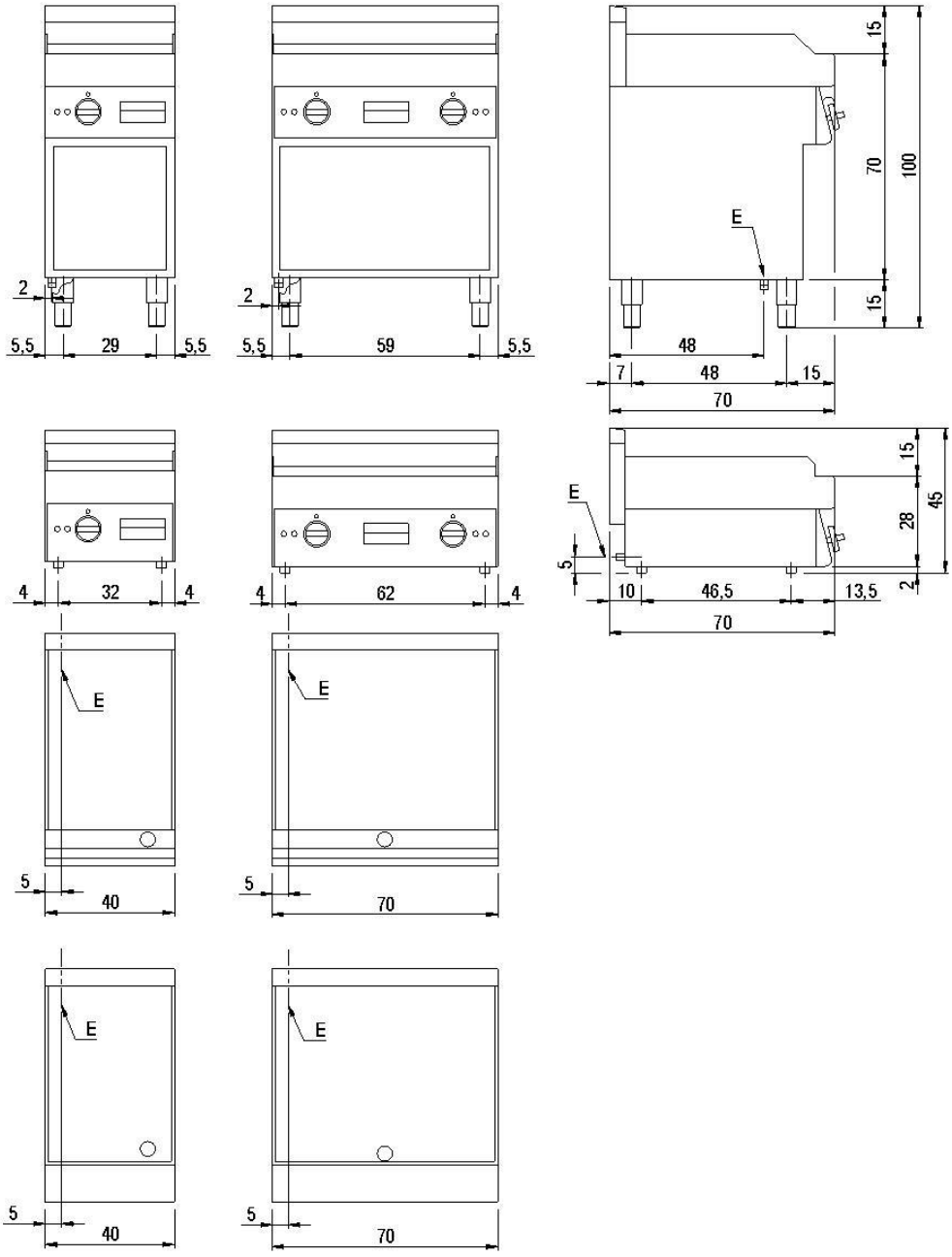
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FRYTOP FRYTOP GRILLPLATTEN FRYTOP FRYTOP	DATA 14/10/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551148.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



_70/...FT...E
_70/...FT...ES

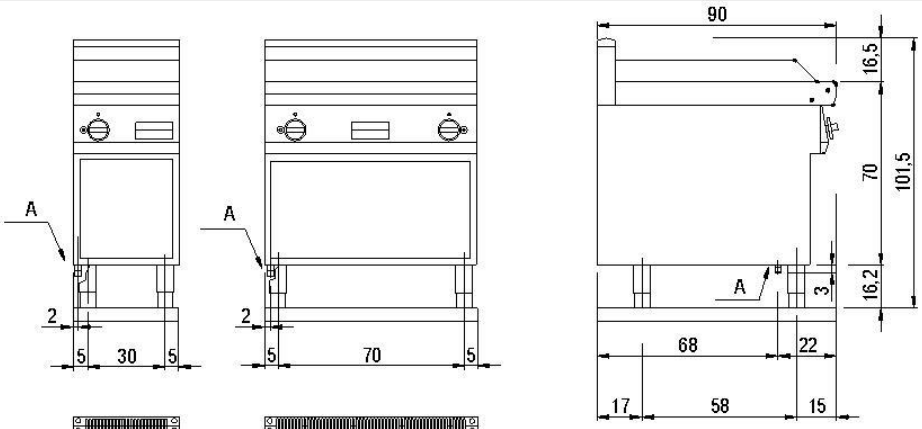
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dêconnectez l'alimentation èlectrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

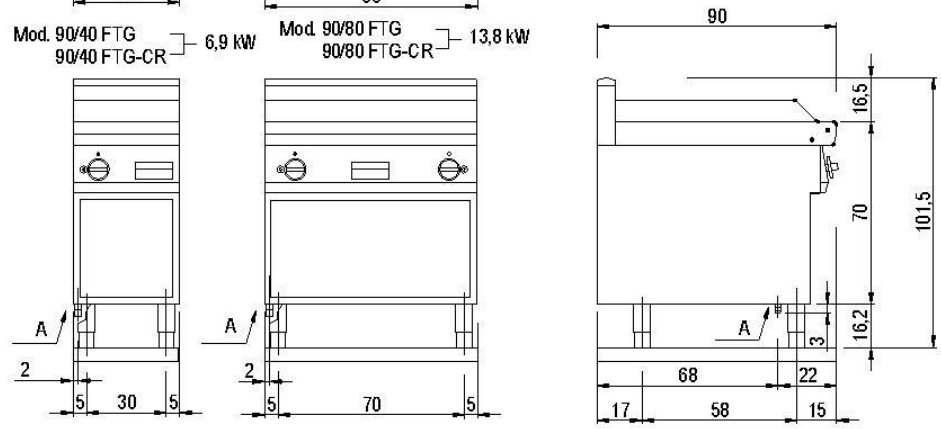
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FRYTOP FRYTOP GRILLPLATTEN FRYTOP FRYTOP	DATA 14/10/2014 DISEGNATORE Pin S. CONTROLLATO Pin S. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551149.00

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



Mod. 90/40 FTG
90/40 FTG-CR
6,9 kW

Mod. 90/80 FTG
90/80 FTG-CR
13,8 kW



Mod. 90/40 FTRG
90/40 FTRG-CR
6,9 kW

Mod. 90/80 FTRG
90/80 FTRRG
90/80 FTRG-CR
90/80 FTRRG-CR
13,8 kW

APPARECCHIO TIPO A:
I SUDDETTI PRODOTTI SONO STATI APPROVATI PER:

AT $II_{2H3B/P}$	BE II_{2E+3+}	DE $II_{2ELL3B/P}$
DK $II_{2H3B/P}$	ES II_{2H3+}	FI $II_{2H3B/P}$
FR II_{2E+3+}	GB II_{2H3+}	GR I_{3+}
IE II_{2H3+}	IT II_{2H3+}	LU $II_{2E3B/P}$
NL $II_{2L3B/P}$	NO $I_{3B/P}$	PT II_{2H3+}
SE $II_{2H3B/P}$	CH $II_{2H3B/P}$	
	CH II_{2H3+}	

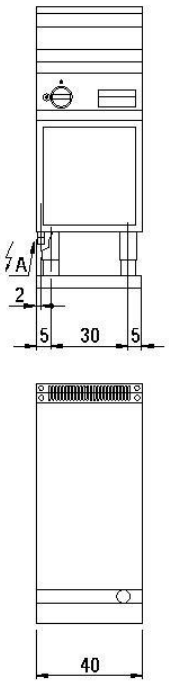
A= ATTACCO GAS R-½
ARRIVÉE GAZ R-½
GAS INLET R-½
CONEXION GAS R-½
} ISO 7-1

GASANSCHLUSS R-½ DIN 2999
POUR FRANCE-DENEMARK
ARRIVÉE GAZ R-½ ISO 228-1

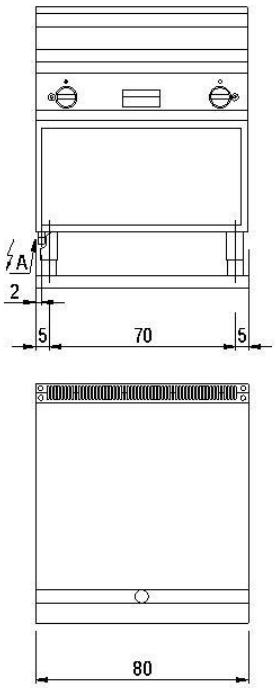
SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** FRY-TOP_PLAQUE GILLADE GRIDDLE_BRADPLATTE FRY-TOP	data:_____ 31/05/2007 nome:_____D. Duso **ultima mod.:__ /** **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.109.01**

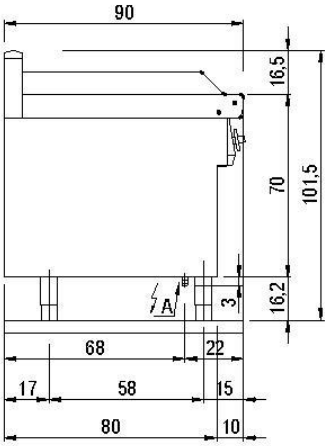
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

Mod. 90/40 FTE
90/40 FTE-CR
kW 6,6

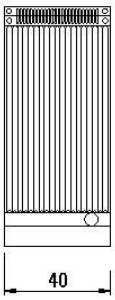


Mod. 90/80 FTE
90/80 FTE-CR
kW 13,2

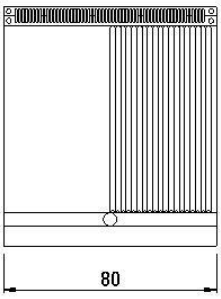




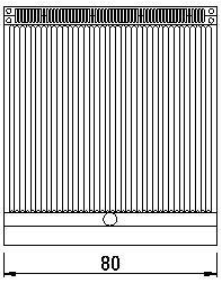
Mod. 90/40 FTRE
90/40 FTRE-CR
kW 6,6



Mod. 90/80 FTRE
90/80 FTRE-CR
kW 13,2



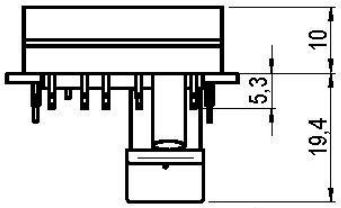
Mod. 90/80 FTRRE
90/80 FTRRE-CR
kW 13,2

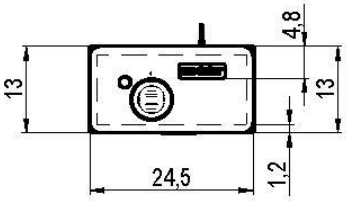


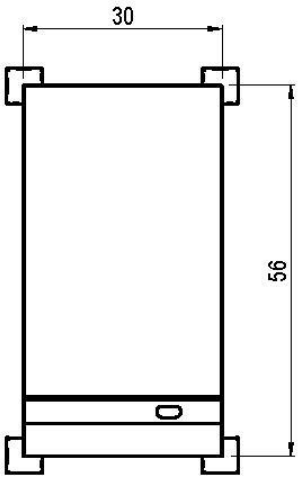
A= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE
ELEKTROANSCHLUSS
ELECTRIC SUPPLY INLET
} VAC 400+3N

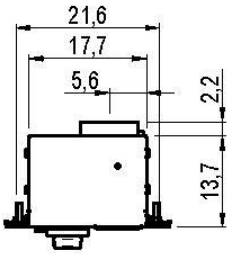
	SCHEMA DI INSTALLAZIONE SCHEMA DE INSTALLATION INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN ESQUEMA DE INSTALACIÓN	**MODELLO** FRY-TOP_PLAQUE GILLADE GRIDDLE_BRADPLATTE FRY-TOP	**data:** 06/06/2007 nome: D. Duso **ultima mod.:** / **FOGLIO: 1/1**	**CODICE** **255.211.01**

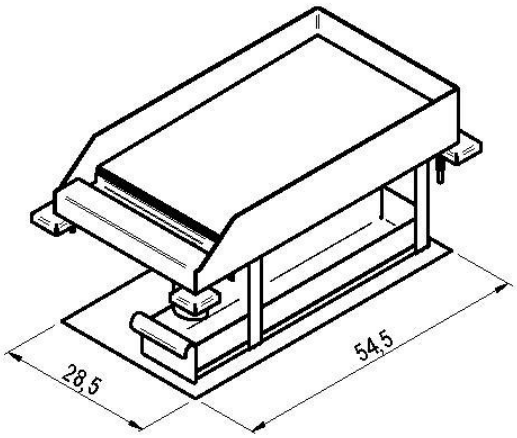
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

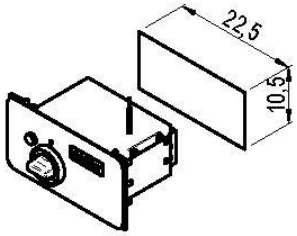












60/30 FTE-D
60/30 FTRE-D
60/30 FTE-CR-D

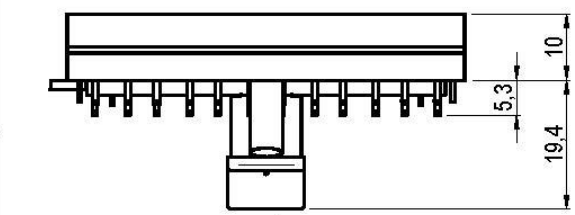
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dêconnectez l'alimentation èlectrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

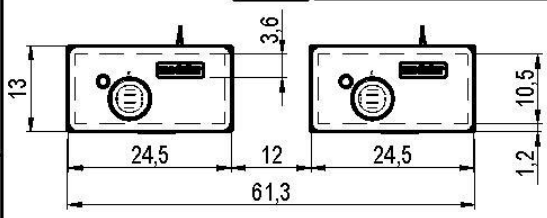
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

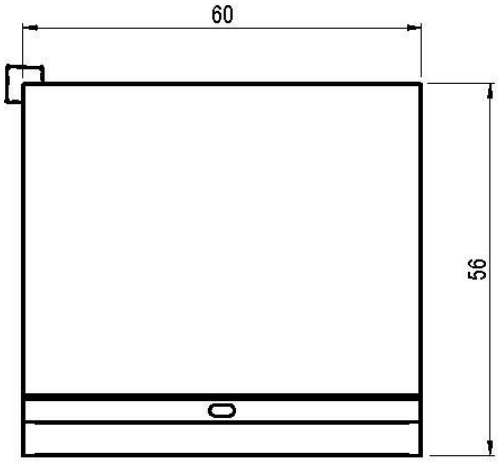
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

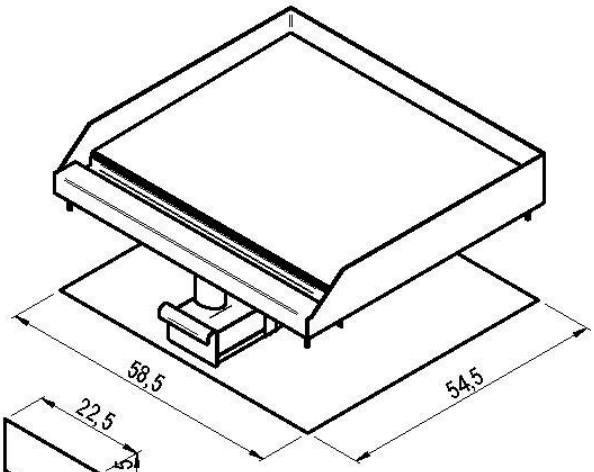
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO	DATA 18/12/2014 DISEGNATORE Possamai F. CONTROLLATO Possamai F. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551086.13
	FRYTOP DROP IN FRYTOP DROP IN GRILLPLATTEN DROP IN FRYTOP DROP IN FRYTOP DROP IN		

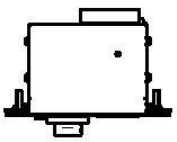
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

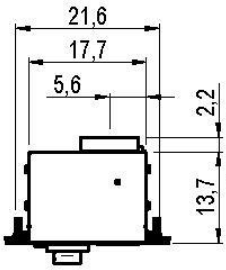


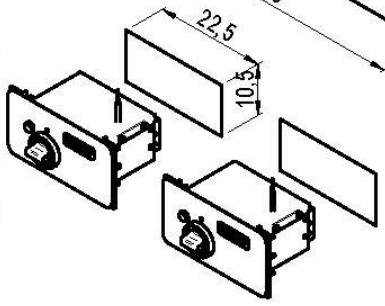












60/60 FTE-D
60/60 FTRE-D
60/60 FTE-CR-D

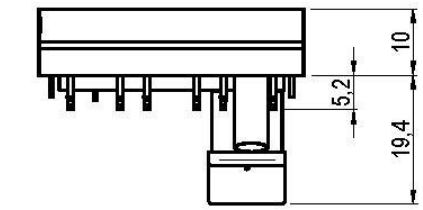
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

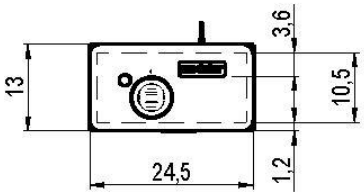
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

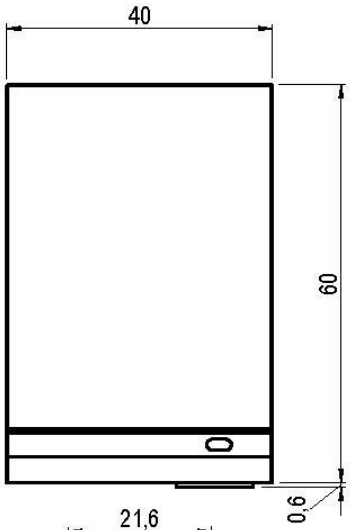
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

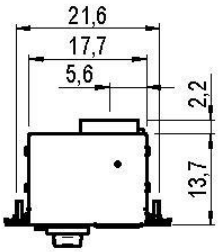
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO FRYTOP DROP IN FRYTOP DROP IN GRILLPLATTEN DROP IN FRYTOP DROP IN FRYTOP DROP IN	DATA 18/12/2014 DISEGNATORE Possamai F. CONTROLLATO Possamai F. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551087.13

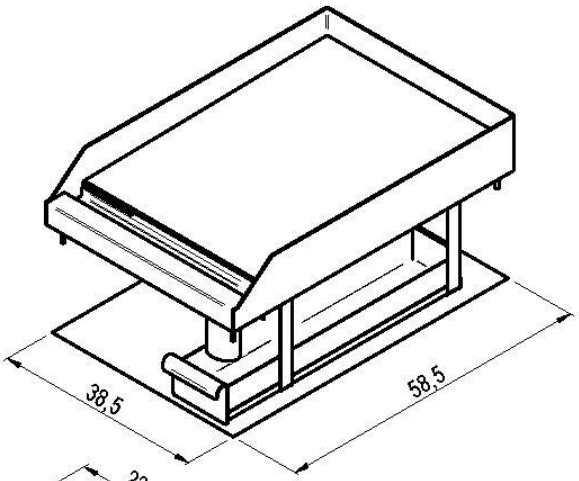
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

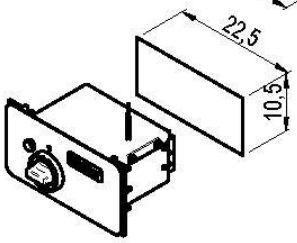












65/40 FTE-D
65/40 FTRE-D
65/40 FTE-CR-D

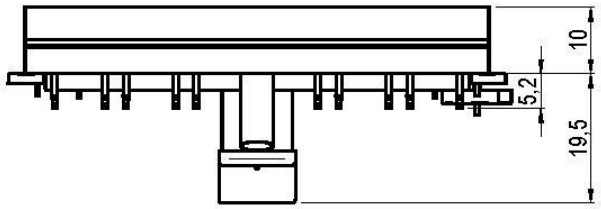
Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

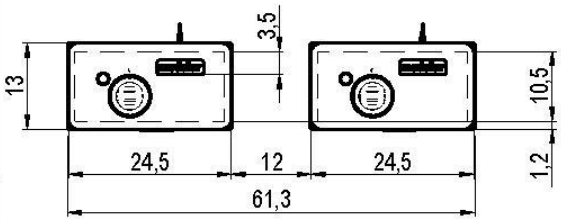
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

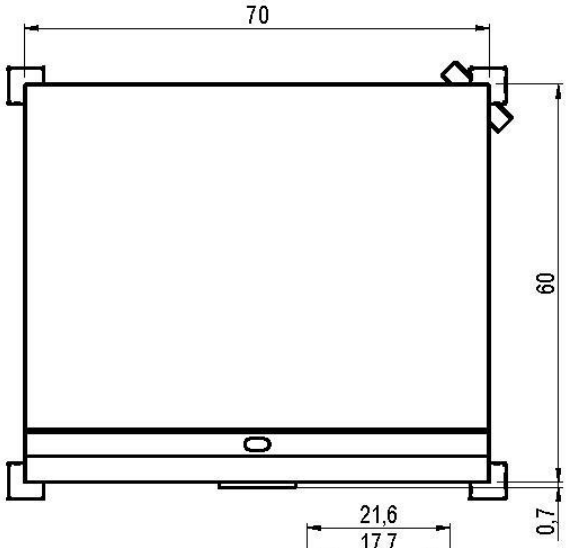
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

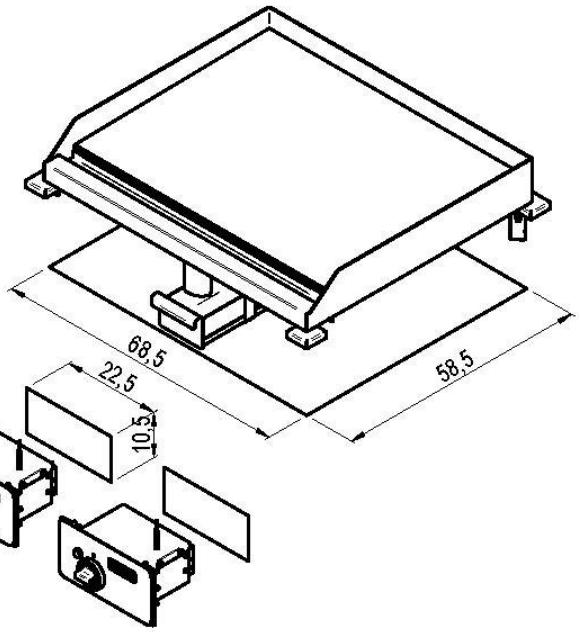
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO	DATA 18/12/2014 DISEGNATORE Possamai F. CONTROLLATO Possamai F. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551088.13
	FRYTOP DROP IN FRYTOP DROP IN GRILLPLATTEN DROP IN FRYTOP DROP IN FRYTOP DROP IN		

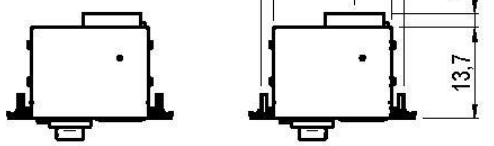
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

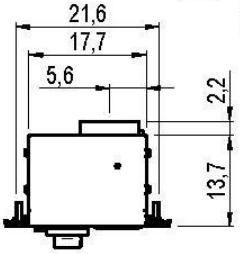


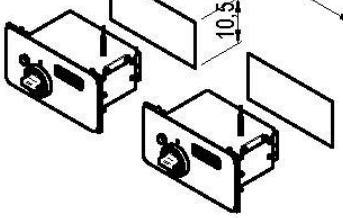












65/70 FTE-D
65/70 FTRE-D
65/70 FTE-CR-D

Prima di intervenire sull' apparecchiatura, scollegare l' alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am gerät arbeiten ausschalten srê die elektrische speisung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dêconnectez l'alimentation èlectrique
Desconectar el alimentaciòn antes cualquier intervenciòn sobre el aparato

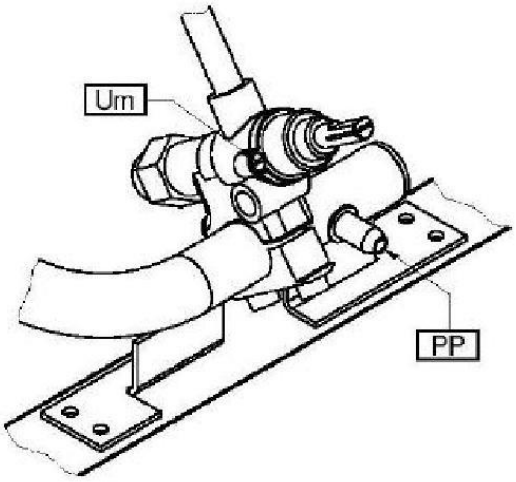
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

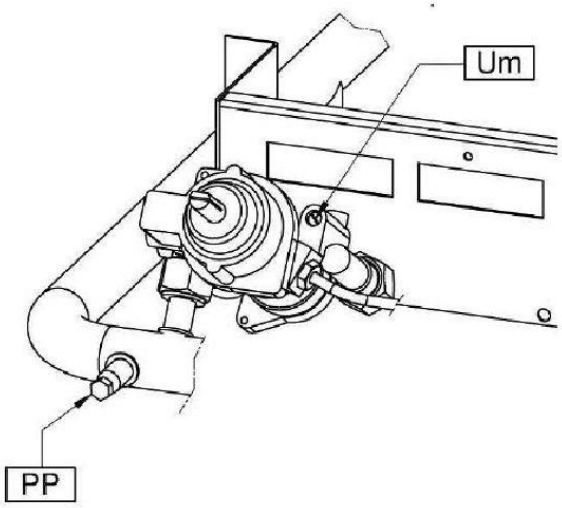
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

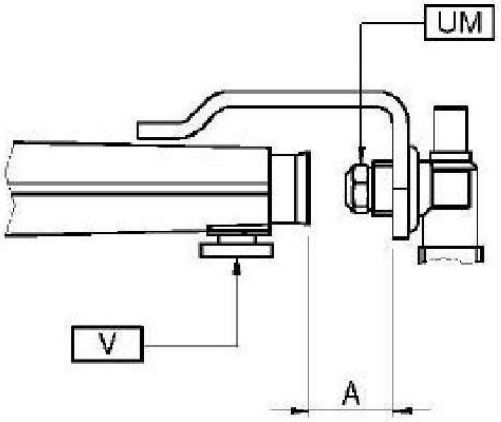
SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	MODELLO	DATA 18/12/2014 DISEGNATORE Possamai F. CONTROLLATO Possamai F. FOGLIO: 1/1	CODICE 2551089.13
	FRYTOP DROP IN FRYTOP DROP IN GRILLPLATTEN DROP IN FRYTOP DROP IN FRYTOP DROP IN		

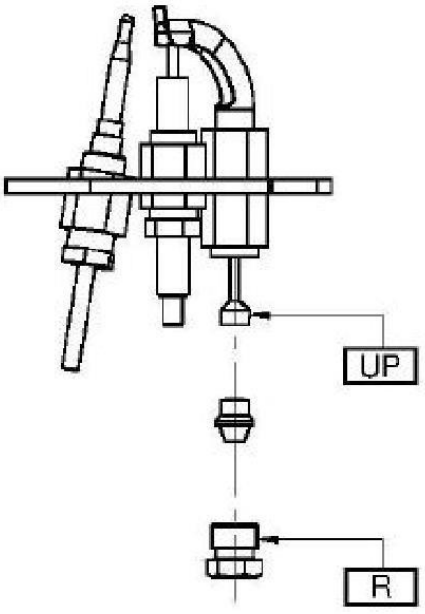
LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN









VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Ugelli e regolazioni - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Dusen und Einstellungen - Boquillas y los ajustes - Verstuivers en regelingen

TAB1						
Gas Gaz	**Pa (mbar)**	UM UP A Um	**_60/30 FT..G _60/60 FT..G _60/100 FT..G**	**_60/30 FT..G-CR _60/60 FT..G-CR _60/100FT..G-CR**	**_65/.. FT..G... _70/.. FT..G...**	**_65/.. FT..G-CR _70/.. FT..G-CR**
G20 G20/G25	20 20/25	UM	165	165	185	185
		UP	36	36	36	36
		A (mm)	25	25	24	24
		Um	REG	REG	REG	REG
G25	20	UM	185	185	200	200
		UP	36	36	36	36
		A (mm)	25	25	24	24
		Um	REG	REG	REG	REG
G25.3	25	UM	175	175	185	185
		UP	36	36	36	36
		A (mm)	25	25	24	24
		Um	REG	REG	REG	REG
G20	25	UM	-	-	-	-
		UP	-	-	-	-
		A (mm)	-	-	-	-
		Um	-	-	-	-
G25.1	25	UM	-	-	-	-
		UP	-	-	-	-
		A (mm)	-	-	-	-
		Um	-	-	-	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	120	120	120	120
		UP	19	19	19	19
		A (mm)	12	12	12	12
		Um	70	70	70	70
G30/G31	37	UM	-	-	-	-
		UP	-	-	-	-
		A (mm)	-	-	-	-
		Um	-	-	-	-
G30/G31	50	UM	105	105	110	110
		UP	19	19	19	19
		A (mm)	12	12	12	12
		Um	70	70	70	70
G110	8	UM	-	-	380	380
		UP	-	-	30	30
		A (mm)	-	-	OPEN	OPEN
		Um	-	-	REG	REG
G120	8	UM	-	-	-	-
		UP	-	-	-	-
		A (mm)	-	-	-	-
		Um	-	-	-	-

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

UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX

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

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

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

TAB1			
Gas Gaz	**Pa (mbar)**	UM UP A	**_90/40 FT..G** **_90/80 FT..G**
G20 G20/G25	20 20/25	UM	200L
		UP	36
		A (mm)	0,5
		Um	REG
G25	20	UM	215L
		UP	36
		A (mm)	0,5
		Um	REG
G25.3	25	UM	200L
		UP	36
		A (mm)	0,5
		Um	REG
G20	25	UM	
		UP	
		A (mm)	
		Um	
G25.1	25	UM	
		UP	
		A (mm)	
		Um	
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	135L
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G30/G31	37	UM	
		UP	
		A (mm)	
		Um	
G30/G31	50	UM	120L
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G110	8	UM	
		UP	
		A (mm)	
		Um	
G120	8	UM	
		UP	
		A (mm)	
		Um	

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

UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX

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

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

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

REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld

IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Categorie e pressioni - Categories and pressures - Catégories et pressions - Kategorien e Druck - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

Paese Land Country Pays Pais	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoria Categorie	Gas-Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordment Pression de conexion Aansluitdruck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max
PL	I2E	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20/G25.3	20/25	17/20	25/30
LU CY	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO CY MT IS HU	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES GB GR IE IT PT SK CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
MK UA FI BG EE LV LT CZ SI TR HR RO SK SE DK AL NO RA	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK IT	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20/G25.3	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30	25	35
LU	II2E3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature gas - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Technische Daten gasgerate - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparatuur

TAB.3

Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	ΣQn	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik									
			G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
_60/30 FT…G…	300	5.2	0.55	0.63	0.64	0.55	0.639	-	-	0.41	0.41	0.41
_60/60 FT…G…	600	10.4	1.101	1.25	1.28	1.101	1.278	-	-	0.82	0.82	0.82
_60/100 FT…G…	1000	10.4	1.101	1.25	1.28	1.101	1.278	-	-	0.82	0.82	0.82
_60/30 FT…G…CR	300	5.2	0.55	0.63	0.64	0.55	0.639	-	-	0.41	0.41	0.41
_60/60 FT…G…CR	600	10.4	1.101	1.25	1.28	1.101	1.278	-	-	0.82	0.82	0.82
_60/100 FT…G…CR	1000	10.4	1.101	1.25	1.28	1.101	1.278	-	-	0.82	0.82	0.82
_65/40 FT…G…	400	5.7	0.603	0.685	0.702	0.603	0.7	-	-	0.45	0.45	0.45
_65/70 FT…G…	700	11.4	1.206	1.37	1.403	1.206	1.401	-	-	0.899	0.899	0.899
_65/100 FT…G…	1000	11.4	1.206	1.37	1.403	1.206	1.401	-	-	0.899	0.899	0.899
_65/110 FT…G…	1100	11.4	1.206	1.37	1.403	1.206	1.401	-	-	0.899	0.899	0.899
_65/40 FT…G…CR	400	5.7	0.603	0.685	0.702	0.603	0.7	-	-	0.45	0.45	0.45
_65/70 FT…G…CR	700	11.4	1.206	1.37	1.403	1.206	1.401	-	-	0.899	0.899	0.899
_65/100 FT…G…CR	1000	11.4	1.206	1.37	1.403	1.206	1.401	-	-	0.899	0.899	0.899
_65/110 FT…G…CR	1100	11.4	1.206	1.37	1.403	1.206	1.401	-	-	0.899	0.899	0.899
_70/40 FT…G…	400	5.7	0.60	0.685	0.70	0.60	0.70	-	-	0.45	0.45	0.45
_70/70 FT…G…	700	11.4	1.21	1.37	1.40	1.21	1.40	-	-	0.90	0.90	0.90
_70/40 FT…G…CR…	400	5.7	0.60	0.685	0.70	0.60	0.70	-	-	0.45	0.45	0.45
_70/70 FT…G…CR…	700	11.4	1.21	1.37	1.40	1.21	1.40	-	-	0.90	0.90	0.90
_90/40 FT…G…	400	6.9	0.73	0.83	0.85	0.73	0.85	-	-	0.54	0.54	0.54
_90/80 FT…G…	800	13.8	1.46	1.66	1.70	1.46	1.70	-	-	1.09	1.09	1.09
_90/40 FT…G…CR…	400	6.9	0.73	0.83	0.85	0.73	0.85	-	-	0.54	0.54	0.54
_90/80 FT…G…CR…	800	13.8	1.46	1.66	1.70	1.46	1.70	-	-	1.09	1.09	1.09

XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature elettriche - Dati tecnici aTechnical data of electric appliances - Caractèristiques techniques des appareils electriques - Technische Daten Elektrogerate - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparatuur

TAB.4						
Modelli Modelle Models Modeles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tension de alimentacion Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia maxima total Max totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentation Seccion del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	N.	Hz	kW	_
_60/30 FT...E... _60/30 FT...E...-D	300	380-415	3N	50-60	3	5G1
		220-240	1N	50-60	3	3G1.5
_60/60 FT...E... _60/60 FT...E...-D	600	380-415	3N	50-60	6	5G1.5
		220-240	1N	50-60	6	(2x) 3G1,5
_60/100 FT...E...	1000	380-415	3N	50-60	10	5G2,5
		220-240	3N	50-60	10	4G4
_65/40 FT...E... _65/40 FT...E...-D	400	380-415	3N	50-60	4.5	5G1
		220-240	3N	50-60	4.5	4G1,5
_65/70 FT...E... _65/70 FT...E...-D	700	380-415	3N	50-60	9	5G1,5
		220-240	3N	50-60	9	4G4
_65/100 FT...E...	1000	380-415	3N	50-60	12	5G2,5
		220-240	3N	50-60	12	4G6
_65/110 FT...E...	1100	380-415	3N	50-60	12	5G2,5
		220-240	3N	50-60	12	4G6
_70/40 FT...E...	400	380-415	3N	50-60	5.40	5G1
		220-240	3N	50-60	5.40	4G1,5
_70/80 FT...E...	800	380-415	3N	50-60	10.80	5G1,5
		220-240	3N	50-60	10.80	4G4
_90/40 FT...E...	400	380-415	3N	50-60	7.50	5G1.5
_90/80 FT...E...	800	380-415	3N	50-60	15.00	5G2.5