

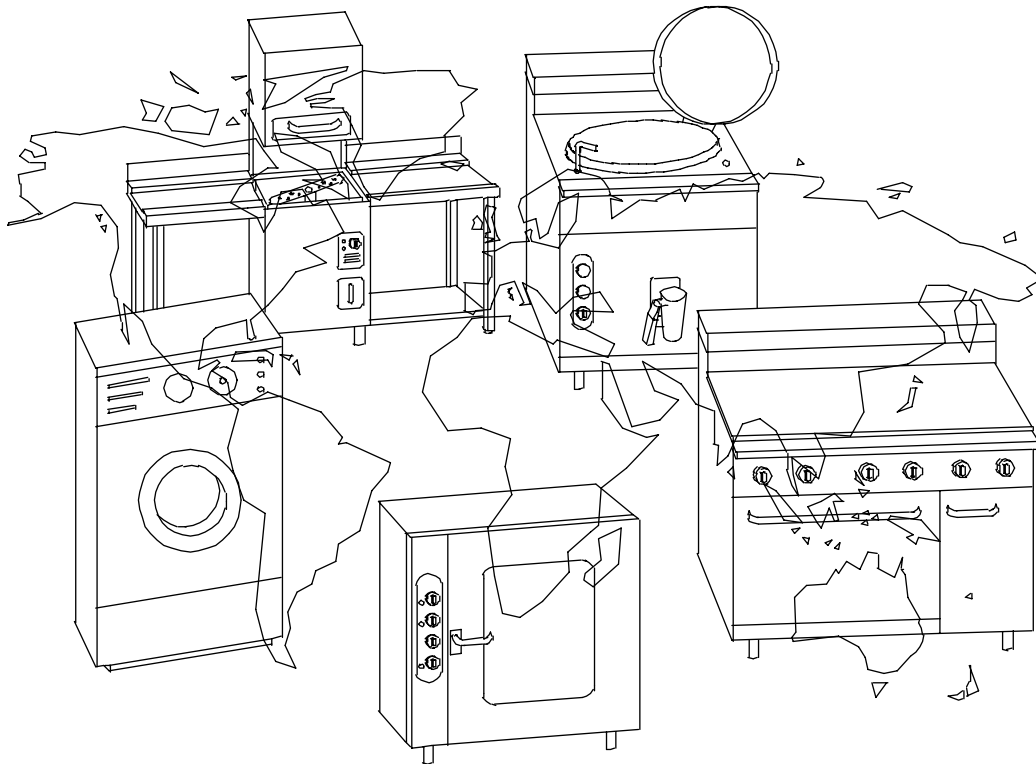
Instrucciones generales para instalación, uso y mantenimiento

Instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien

General instructions for installation, use and maintenance

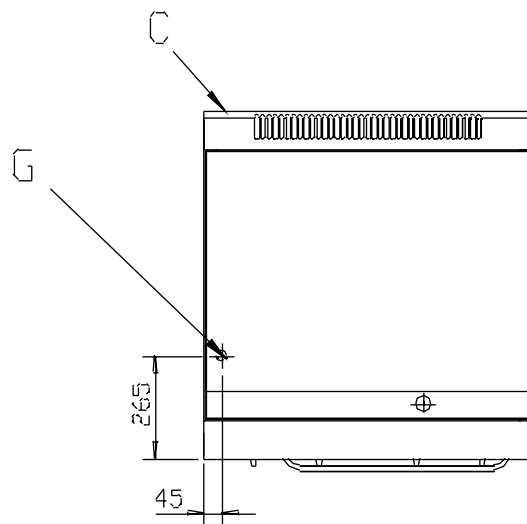
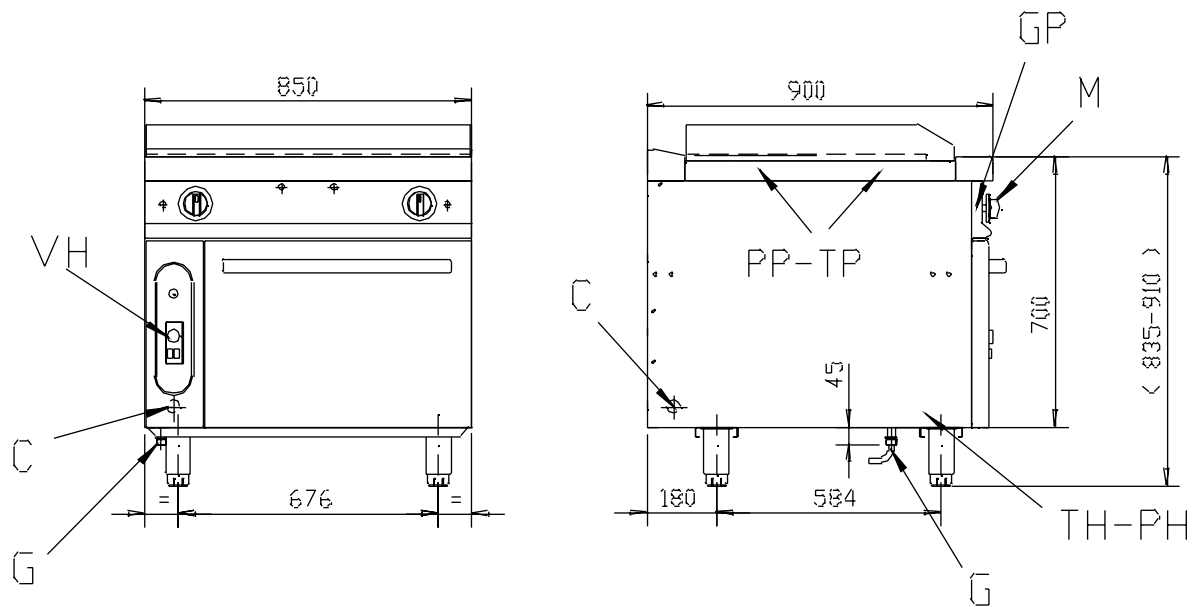
Allgemeine bedienungssanleitung für Installation, Gebrauch und Wartung

Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione



FRY-TOP+HORNO
FRY-TOP+FOUR
FRY-TOP WITCH OVEN
ELECTRO-GRIDDLEPLAT MIT OFEN
FRY-TOP E DEL FORNO
Mods: GAMA 900
FTG9-11

FTG9-11



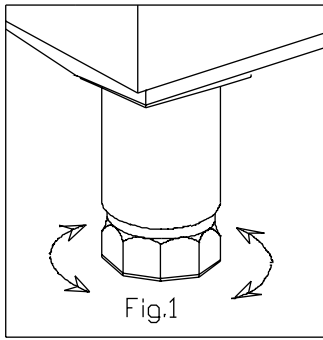


Fig.1

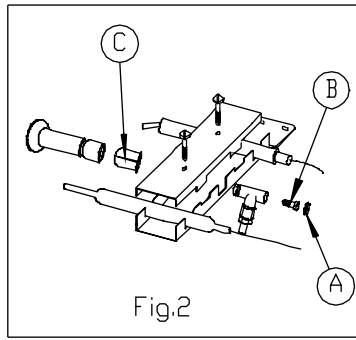


Fig.2

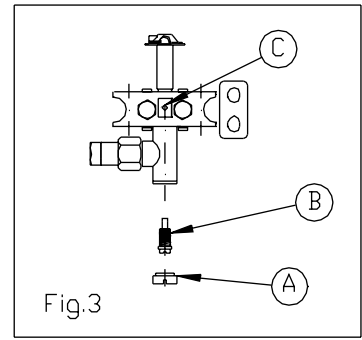


Fig.3

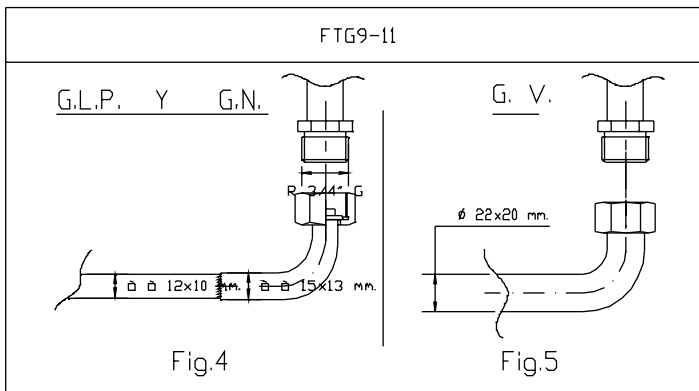


Fig.4

Fig.5

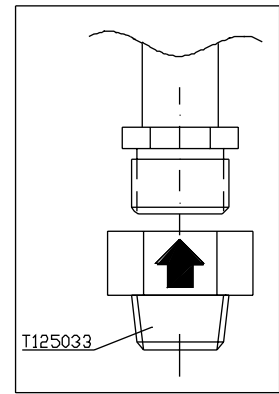


Fig.4 bis; Fig.5 bis

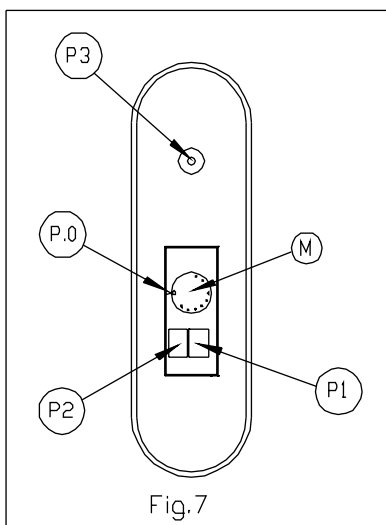


Fig.7

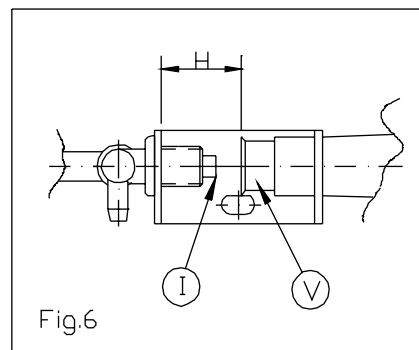


Fig.6

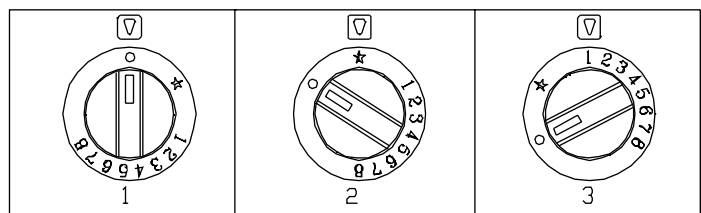


Fig.8

Tabla de características (n° 1)

Modelo			FTG9-11
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	850
		Profundidad	900
		Altura	850
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	540
		Profundidad	660
		Altura	305
CARACTERISTICAS DE LA PLANCHA	(mm)	Anchura	841
		Profundidad	621
PESO NETO (Kgs.)			177
NÚMERO DE QUEMADORES	Plancha		2
	8.000 (Horno)		1
CONSUMOS NOMINALES	m ³ /h	G-110	7
		G-130	4,12
		G-150	5,41
		G-20	2,87
		G-25	3,33
	Kg/h	G-30	2,26
		G-31	2,23
POTENCIA TOTAL GAS	(Poder calorífico inferior) KW/h		27,28
	(Poder calorífico superior) Kcl/h		26000

Consumo de aire

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm ³ /h
FTG9-11	30

Tabla de posiciones y temperaturas (aproximadas) del horno (n° 2)










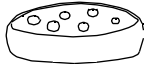


		HORNO GAS	
 220-280°C	 230-250°C		
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C
		5	265°C
		6	285°C
		7	310°C
		8	340°C

Tabla de categorías, gases y presiones de funcionamiento (n° 3)

PAISES	1ª FAMILIA						2ª FAMILIA						3ª FAMILIA					
	Grupo A		Grupo C		Grupo E		Grupo H		Grupo L		Grupo E		Grupo E+		Grupo B/P		Grupo 3+	
	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE												G-20+	20/25			G-30+	28/37	
DE											G-20	20			50			
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18								G-30+	28/37	
FR			G-130	8								G-20+	20/25			G-30+	28/37	
IE							G-20	20								G-30+	28/37	
LU												G-20+	20/25			G-30+	28/37	
NL									G-25	25					G-30/	30		
PT							G-20	20								G-30+	30/37	
GB							G-20	20								G-30+	28/37	
AT							G-20	20							G-30/	50		
FI							G-20	20							G-30/	30		
GR							G-20	20								G-30+	28/37	
IT	G-110	8					G-20	20								G-30+	30/37	
SE	G-110	8					G-20	20							G-30/	30		
CH	G-110	8					G-20	20								G-30+	30/37	
NR	G-110	8					G-20	20							G-30/	30		

Tabla de potencias de los quemadores (n° 4)

QUEMADOR		QUEMADOR FRY-TOP	QUEMADOR HORNO
POTENCIA TOTAL	(Poder calorif. inf.) Kw/h	18,68	8,6
	(Poder calorif. sup.) Kw/h	18000	8000

Tabla de los distintos gases de referencia (n° 5)

	Kcal/m³					Kcal/kg	
	GAS CIUDAD			GAS NATURAL		G.L.P.	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
PODER CALORIFICO INFERIOR	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	10.901	11.066

Tabla de diámetro de inyectores y regulación (n° 6)

FAMILIA/GAS	Poder calorífico inferior	QUEMADOR PLANCHA		PILOTOS PLANCHA		QUEMADOR PLANCHA		PILOTOS PLANCHA CD		QUEMADOR HORNO		PILOTOS HORNO								
		φInyector (mm)	H (mm)	φInyector (mm)	H (mm)	φInyector (mm)	H (mm)	φInyector (mm)	H (mm)	φInyector (mm)	H (mm)	φInyector (mm)	H (mm)							
1a	G-110	Kcal/m³	3.515	4.58	15	REGULABLE	-	4.58	15	REGULABLE	-	4.23	20	REGULABLE	-					
	G-130		5.960																	
	G-150		4.532																	
2a	G-20	Kcal/Kg.	8.573	2.25	15	REGULABLE	-	2.15	15	REGULABLE	-	2.25	20	0.40	-					
	G-25		7.372																	
3a	G-30	Kcal/Kg.	10.901	1.5	30	-	-	0.25	30	0.25	-	1.45	30	0.25	-					
								1.35		1.3		0.2								
								1.5		1.45		0.25								
	G-31		37 mbar					11.066	1.35	0.2	-	-	1.3	30	0.2	-	1.45	30	0.25	-
			50 mbar										1.3		0.2		1.45			

NOTA IMPORTANTE: Tener en cuenta que para G.V. hay una versión con GRIFO VALVULA.

1.- INSTALACIÓN

1.1.- Emplazamiento.

El emplazamiento y la instalación, de gas, debe realizarse siempre por un TECNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

- a) Es imprescindible instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.
- b) Ubicar el aparato en un local bien ventilado.
- c) Nivelar y regular la altura del aparato (Fig. 1).

1.2.- Conexión de gas.

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además, poner una llave de corte por cada aparato de consumo.

Para G.L.P. o Gas Natural, la conexión del aparato a la red deberá efectuarse según se indica en la Fig. 4 Fig. 4 bis, Para GAS CIUDAD, ver la Fig. 5 Fig. 5 bis .

La toma de gas y su ubicación en el aparato, viene definida con la letra “G”.

Las distintas opciones de paso de las conducciones de gas están definidas con la letra “C”.

1.5.- Transformación a distintos gases.

Si el aparato está preparado para un gas distinto al que se dispone en la instalación, se deberá proceder del siguiente modo:

Cortar el paso de gas al aparato si está conectado. (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberán ser realizadas siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO).

Transformación quemadores de fry-top y horno.

- a) Sustitución de los inyectores.
Soltar el panel portamandos del aparato, para el fry-top y para el horno, desmontar la puerta.
Sustituir los inyectores “I” (Fig. 6) según el gas a utilizar (Tabla 6).
- b) Regulación aire quemadores.
Posicionar el regulador de aire “V” en la medida “H” (Fig.6) según corresponda al gas a utilizar (Tabla 6).

Transformación de pilotos.

- a) Soltar el tapón “A” (Fig. 2, y 3).
- b) Para G.L.P. y GAS NATURAL sustituir el inyector “B” apretando hasta el fondo. Para GAS CIUDAD, se girará en un sentido u otro hasta conseguir que la llama sea estable (Fig. 2, y 3).
- c) Girar el regulador de aire “C” hasta estabilizar la llama (Fig. 2, y 3).

2.- USO

2.1.- Utilización.

Una vez instalado el aparato limpiar la superficie de la plancha. Usar agua y detergente, no usar productos abrasivos. No usar mangueras de agua para la limpieza del aparato.

2.3.- Encendido y apagado de los quemadores.

- a) Abrir la llave de paso de gas.
- b) Pulsar y girar el mando del termostato en sentido antihorario hasta la posición 2, PILOTO (*) (Fig.8).
- c) Mantener el mando pulsado mientras encendemos el piloto y mantener pulsado durante 20 segundos hasta que la llama queda estable.

El aparato también dispone de un orificio en la parte frontal para el encendido manual del piloto.

- d) -A partir de este momento, para encender el quemador, girar el mando del termostato en sentido antihorario hasta la posición deseada dependiendo de la temperatura que pretendamos alcanzar.
- e) Para volver a la posición 2, PILOTO (*), girar el mando a dicha posición.
- f) Si posicionamos el mando en la posición 1, APAGADO (●) el aparato dejará de funcionar.

POSICION	Temperatura aprox
1	120°C
2	145°C
3	175°C
4	200°C
5	230°C
6	255°C
7	280°C
8	310 °C

2.3.1.- Funcionamiento.

- a) En el momento en que la temperatura de la plancha alcance la temperatura seleccionada, los quemadores pasan a la posición mínimo. Asimismo, tan pronto como la temperatura baje del valor seleccionado, los quemadores se encienden.
- b) -Es muy importante no obstruir la chimenea.

2.3.2.- Válvula de seguridad.

Si por cualquier imprevisto hubiera un apagado accidental de los quemadores y del piloto, actuaría automáticamente la válvula de seguridad incorporada al termostato, cerrando el paso de gas en 20 seg. aproximadamente.

2.3.3 Recogida de las grasas.

Estos aparatos están dotados de un sencillo sistema para recoger las grasas que se desprenden durante su utilización.

Las grasas o aceites escurren primero hacia el canal situado en la parte frontal, y a través de un orificio ubicado en dicho canal, cae a un recipiente destinado a tal fin. Vaciarlo periódicamente.

2.3 Panel de mandos del horno de gas.

ENCENDIDO DEL HORNO.

- a) Haciendo uso de la palanca levanta-placas se desalojará la primera placa del horno.
- b) Pulsar el pulsador “P1” (Fig. 7), al mismo tiempo, pulsar el Piezoeléctrico del Piloto “P3” (Fig. 7) repetidas veces, hasta que la llama del piloto quede encendida. Mantener pulsado a fondo “P1” hasta que soltándolo, la llama del piloto permanezca estable.
- c) A partir de este momento, para encender el quemador, girar el mando de la válvula “M” (Fig. 7) en sentido antihorario, fijándolo en la posición que corresponda a la temperatura elegida (ver tabla de temperaturas).

APAGADO DEL HORNO.

- a) Girar el Mando de la válvula (Fig. 7) en sentido horario hasta la posición piloto “P.O”. En esa posición el quemador se apagará, permaneciendo el piloto encendido.
- b) Para apagar el piloto pulsar a fondo el pulsador “P2” (Fig. 7).

3.- MANTENIMIENTO

3.1.- Limpieza diaria.

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

- a) No utilizar detergentes arenosos y abrasivos.
- b) No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.
- c) Es conveniente limpiar diariamente las bandejas recoge-grasas.
- d) La superficie interior de los hornos debe limpiarse diariamente después de ser utilizada, para ello se aplicará alguno de los productos desengrasantes específicos del mercado.
- e) Al final de cada jornada se recomienda limpiar la Plancha de Asado. Para ello es suficiente utilizar agua y jabón.

3.2.- Limpieza periódica.

Dada la simplicidad y calidad de estos aparatos, son pocos los aspectos a los que deben prestarse atención desde el punto de vista de mantenimiento preventivo.

- a) Para la limpieza de la bandeja y la placa del horno, se sumerge en una bandeja con agua tibia y un poco de detergente. Luego se frotran con un cepillo fuerte pero no metálico.
- b) Un punto importante es la limpieza periódica de los pilotos para evitar que lleguen a obstruirse.

3.3.- Indicaciones para el uso del horno.

- a) Antes de usar el horno se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa, para evitar malos olores en su primer servicio.
- b) Se pueden preparar al mismo tiempo varias bandejas de asado, siendo el resultado satisfactorio en todas ellas, debido al sistema calefactor utilizado.

3.4.- Componentes funcionales.

1. Grifo Termostático "GP".
2. Piloto de plancha "PP".
3. Termopar de plancha "TP".
4. Válvula Minisit de horno "VH".
5. Termopar de horno "TH".
6. Piloto de horno "PH".

NOTA IMPORTANTE:

La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TECNICO AUTORIZADO.

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas o el interruptor general, estén cerrados y no hay fuego en las proximidades del aparato.

**Este aparato es únicamente de uso profesional
y debe ser utilizado por personal cualificado.**

Tableau des caractéristiques (n° 1)

Modèle			FTG9-11
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	850
		Profondeur	900
		Hauteur	850
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	540
		Profondeur	660
		Hauteur	305
CARACTÉRISTIQUES DU GRILL	(mm)	Largeur	841
		Profondeur	621
POIDS NET (Kgs.)			177
NOMBRE DE BRÛLEURS	Grill		2
	8000 (Four)		1
CONSOUMMATIONS NOMINALES	m ³ / h	G-110	7
		G-130	4,12
		G-150	5,41
		G-20	2,87
		G-25	3,33
	Kg/h	G-30	2,26
		G-31	2,23
PUISSANCE TOTAL GAZ	(Pouvoir calorifique inférieur) Kw/h		27,28
	(Pouvoir calorifique supérieur) Kcal/h		26000

Débit d'air

Mod.	Débit d'air nécessaire à la combustion Nm ³ /h.
FTG9-11	30

Tableau des positions et températures (approximatives) du four (n° 2)













		FOUR À GAZ	
 220-280°C	 230-250°C		
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C
		5	265°C
		6	285°C
		7	310°C
		8	340°C

Tableau des catégories, gaz et pressions de fonctionnement (n°3)

PAISES	1e FAMILLE						2e FAMILLE						3e FAMILLE					
	Groupe A		Groupe C		Groupe E		Groupe H		Groupe L		Groupe E		Groupe E+		Groupe B/P		Groupe 3+	
	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)	Gaz	Pression (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								6		
BE													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE											G-20	20				50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8									G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20								G-30/ G-31	50	
FI							G-20	20								G-30/ G-31	30	
GR							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	

Tableau des puissances des brûleurs (n° 4)

BRÛLEUR		BRÛLEUR PLAQUE CUISSON	BRÛLEUR FOUR
PUISSANCE TOTALE	(Pouvoir calorif. inf.) Kw/h	18,68	8,6
	(Pouvoir calorif. sup.) Kw/h	18000	8000

Tableau des différents gaz de référence (n° 5)

	Kcal/m3					Kcal/kg	
	GAZ DE VILLE			GAZ NATUREL		G.L.P.	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
POUVOIR CALORIFIQUE INFÉRIEUR	3515	5960	4542	8573	7372	10901	11066

Tableau du diamètre des injecteurs et réglage (n° 6)

FAMILLE/GAZ		Pouvoir calorifique inférieur	BRÛLEUR GRILL		VEILLEUSES GRILL		BRÛLEUR GRILL		VEILLEUSES GRILL G		BRÛLEUR FOUR		VEILLEUSES FOUR			
			φinjecteur (mm)	F (mm)	φinjecteur (mm)	F (mm)	φinjecteur (mm)	F (mm)	φinjecteur (mm)	F (mm)	φinjecteur (mm)	F (mm)	φinjecteur (mm)	F (mm)		
1e	G-110	Kcal/m3	3515	4,58	15	RÉGLABLE	-	4,58	15	RÉGLABLE	-	4,23	20	RÉGLABLE	-	
	G-130		5960													
	G-150		4532													
2e	G-20	Kcal/m3	8573	2,25	15	RÉGLABLE	-	2,15	15	RÉGLABLE	-	2,25	20	0,40	-	
	G-25		7372													
3e	G-30	Kcal/Kg.	10901	30	-	-	-	1,45	30	0,25	-	1,45	30	0,25	-	
																28 mbar
	50 mbar		1,35					0,25		1,45		0,25				
	37 mbar		1,5					0,25		1,45		0,25				
G-31	50 mbar	11066	1,35	0,2			1,3	0,2		1,45						

IMPORTANT: N'oubliez pas que pour Gaz de Villeil existe une version avec ROBINET VANNE.

1. INSTALLATION

1.1.- Mise en place.

La mise en place et l'installation au gaz devront toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément aux normes de chaque pays.

- a) L'installation d'une hotte d'extraction est indispensable au bon fonctionnement de l'appareil.
- b) Placez l'appareil dans un local bien aéré.
- c) Nivelez et réglez la hauteur de l'appareil (Fig. 1).

1.2. Raccordement au gaz

L'installation générale doit être pourvue d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est conseillé, en outre, d'installer un robinet pour chaque appareil de consommation.

Pour G.L.P. ou Gaz Naturel, le raccordement de l'appareil au réseau devra être effectué d'après les instructions de la Fig. 4 Fig. 4 bis. Pour GAZ DE VILLE, voir la Fig. 5 Fig. 5 bis.

La prise de gaz et sa position sur l'appareil sont définies sous la lettre "G".

Les différentes options de passage des conduites du gaz sont définies sous la lettre "C".

1.5.- Transformation à différents gaz.

Si l'appareil est conçu pour un gaz différent à celui de l'installation:

Fermez l'arrivée du gaz si elle est ouverte. (Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra toujours être effectuée par un TECHNICIEN AGRÉÉ).

Transformation des brûleurs de la table de cuisson et du four.

- a) Remplacement des injecteurs.
- b) Pour la table de cuisson démontez le panneau de commandes de l'appareil et pour le four démontez la porte.
Remplacez les injecteurs "I" (Fig. 6) selon le gaz utilisé (Tableau 6).
- c) Réglage air brûleurs.
Placez le régulateur d'air "V" sur la position "H" (Fig. 6) selon le gaz utilisé (Tableau 6).

Transformation des veilleuses.

- a) Desserrer le bouton "A" (Fig. 2 et 3).
- b) Pour G.L.P. et GAZ NATUREL, remplacez l'injecteur "B" en vissant à fond. Pour GAZ DE VILLE, tournez dans un sens ou dans un autre jusqu'à ce que la flamme soit stable (Fig. 2 et 3).
 - c) Tournez le régulateur d'air "C" jusqu'à ce que la flamme soit stable (Fig 2 et 3).

2. UTILISATION

2.1.- Utilisation.

Une fois installé l'appareil, nettoyez la surface du grill. Utilisez de l'eau et du détergent, n'utilisez pas de produits abrasifs. Pour ce nettoyage, bouchez l'orifice de sortie des graisses. N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

2.3.- Allumer et éteindre les brûleurs.

- a) Ouvrez le robinet du gaz
- b) Appuyez puis tournez la commande du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 2, VEILLEUSE (*). (Fig. 8).
- c) Maintenez la commande appuyée pendant que vous allumez la veilleuse puis maintenez-la pendant 20 secondes jusqu'à ce que la flamme soit stable.

L'appareil dispose aussi d'un orifice sur la partie frontale pour allumer manuellement la veilleuse.

- d) À partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tournez la commande du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée selon la température à atteindre.
- e) Pour revenir sur la position 2, VEILLEUSE (*), tournez la commande sur cette position.
- f) En situant la commande sur la position 1, ÉTEINT(●) l'appareil s'arrête.

POSITION	Température approx.
1	120°C
2	145°C
3	175°C
4	200°C
5	230°C
6	255°C
7	280°C
8	310 °C

2.3.1.- Fonctionnement.

- a) Au moment où le grill atteint la température sélectionnée, les brûleurs passent sur la position minimum. De même, lorsque la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, les brûleurs se rallument.
- b) Il est très important que la cheminée ne soit pas obstruée.

2.3.2.- Soupape de sécurité.

Si les brûleurs et la veilleuse s'éteignent accidentellement, la soupape de sécurité incorporée au thermostat se met automatiquement en fonctionnement et ferme l'arrivée du gaz en 20 secondes environ.

2.3.3.- Collectage des graisses.

Ces appareils sont munis d'un système simple pour collecter les graisses produites pendant leur utilisation.

Les graisses ou les huiles vont d'abord vers un canal situé sur la partie frontale puis, à travers un orifice placé sur ledit canal, elles tombent dans un récipient placé à cet effet. Videz-le périodiquement.

2.3 Panneau des commandes du four à gaz.

ALLUMER LE FOUR.

- a) Déposer la plaque du four en utilisant le levier soulève-plaques.
- b) Appuyer sur le bouton "P1" (Fig. 7) et simultanément appuyez plusieurs fois sur le piézo-électrique de la Veilleuse "P3" (Fig. 7) jusqu'à ce que la flamme reste allumée. Maintenez appuyé P1, à fond, jusqu'à ce que la flamme de la Veilleuse soit stable une fois lâché.
- c) À partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tournez la commande de la vanne "M" (Fig. 7) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et fixez-la sur la position correspondant à la température choisie (voir tableau des températures).

ÉTEINDRE LE FOUR.

- a) Tournez la commande de la vanne (Fig. 7) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse "P.O". Sur cette position, le brûleur s'éteindra mais la Veilleuse restera allumée.
- b) Pour éteindre la veilleuse appuyez à fond sur le bouton "P2" (Fig.7).

3. ENTRETIEN

3.1.- Entretien quotidien.

Pour que l'appareil reste comme au premier jour, il est important d'observer les instructions suivantes:

- a) N'utilisez pas de détergents granuleux ou abrasifs.
- b) N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- c) Il est conseillé de nettoyer les lèche-frites tous les jours.
- d) La surface intérieure des fours doit être nettoyée tous les jours après chaque utilisation. Pour cela appliquez un produit dégraissant spécifique existant sur le marché.
- e) Il est recommandé de nettoyer tous les jours le grill avec de l'eau et du savon.

3.2.- Entretien périodique.

Étant donnée la simplicité et la qualité de ces appareils, il existe peu d'aspects auxquels il faut faire attention en ce qui concerne l'entretien préventif.

- c) Pour nettoyer le plateau et la plaque du four, plongez-les dans de l'eau tiède avec un peu de détergent. Frottez-les ensuite avec une brosse à poils durs mais non en métal.
- d) Le nettoyage périodique des veilleuses est un point important pour éviter leur obstruction.

3.3.- Indications pour utiliser le four.

- c) Avant d'utiliser le four, il est recommandé d'en nettoyer l'intérieur avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse afin d'éviter les mauvaises odeurs lors de la première utilisation.
- d) Il est possible de préparer plusieurs plats à la fois. Grâce au système de distribution de la chaleur utilisé, le résultat sera toujours satisfaisant.

3.4.- Composants fonctionnels.

1. Robinet thermostatique "GP".
2. Veilleuse du grill "PP".
3. Thermocouple du grill "TP".
4. Soupape Minisit du four "VH".
5. Thermocouple du four "TH".
6. Veilleuse du four "PH".

IMPORTANT:

Le remplacement de composants fonctionnels pouvant modifier le système de sécurité doit être effectué par un **TECHNICIEN AGRÉÉ**.

Comme norme générale de fonctionnement, pour remplacer un composant fonctionnel, il faut toujours vérifier que le robinet principal de gaz ou l'interrupteur principal sont fermés et qu'il n'y a pas de feu à proximité de l'appareil.

**Cet appareil est réservé à un usage professionnel
et doit être utilisé par des personnes qualifiées.**

Table of specifications (no 1).

Model			FTG9-11
OUTER DIMENSIONS	(mm)	Width	850
		Depth	900
		Height	850
OUTER DIMENSIONS	(mm)	Width	540
		Depth	660
		Height	305
SPECIFICATIONS OF THE GRIDDLE	(mm)	Width	841
		Depth	621
NET WEIGHT (Kgs.)			177
NUMBER OF BURNERS	Griddle		2
	8.000 (Oven)		1
NOMINAL CONSUMPTION	m ³ /h	G-110	7
		G-130	4.12
		G-150	5.41
		G-20	2.87
		G-25	3.33
	Kg/h	G-30	2.26
		G-31	2.23
TOTAL TOTAL GAS	(Lower heating power) KW/h		27.28
	(Higher heating power) Kcl/h		26000

Consumption of air

Mod.	Consumption of necessary air for the combustion Nm ³ /h
FTG9-11	30

OVEN SETTING AND TEMPERATURE (APPROXIMATE) TABLE (No 2)






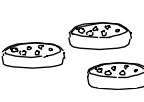



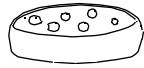


		GAS OVEN	
 220-280°C	 230-250°C		 °C
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C
		5	265°C
		6	285°C
		7	310°C
		8	340°C

TABLE OF CATEGORIES, GASES AND OPERATING PRESSURES (No 3)

COUNTRIES	1st FAMILY						2nd FAMILY								3rd FAMILY			
	Group A		Group C		Group E		Group H		Group L		Group E		Group E+		Group B/P		Group 3+	
	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)	Gas	Pressure (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE													G-20+	20/25			G-30+	28/37
DE												G-20	20			50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+	28/37
FR			G-130	8									G-20+	20/25			G-30+	28/37
IE							G-20	20									G-30+	28/37
LU													G-20+	20/25			G-30+	28/37
NL									G-25	25						G-30/	30	
PT							G-20	20									G-30+	30/37
GB							G-20	20									G-30+	28/37
AT							G-20	20								G-30/	50	
FI							G-20	20								G-30/	30	
GR							G-20	20									G-30+	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+	30/37
SE	G-110	8					G-20	20								G-30/	30	
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+	30/37
NR	G-110	8					G-20	20								G-30/	30	

Table of burner power values (No 4)

BURNER		FRY-TOP BURNER	OVEN BURNER
TOTAL POWER	(Lower calorific power) Kw/h	18.68	8.6
	(Higher calorific power)Kw/h	18000	8000

TABLE OF THE DIFFERENT REFERENCE GASES (No 5)

	Kcal/m3					Kcal/kg	
	CITY GAS			NATURAL GAS		LP GAS	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
LOWER CALORIFIC POWER	3,515	5,960	4,542	8,573	7,372	10,901	11,066

INJECTOR DIAMETER AND ADJUSTMENT TABLE (No 6)

FAMILY/GAS		Lower heating power	GRIDDLE BURNERS		GRIDDLE PILOT LIGHTS		GRIDDLE BURNERS		CD GRIDDLE PILOT LIGHTS		OVEN BURNER		OVEN PILOT LIGHTS						
			φInjector (mm)	H (mm)	φInjector (mm)	H (mm)	φInjector (mm)	H (mm)	φInjector (mm)	H (mm)	φInjector (mm)	H (mm)	φInjector (mm)	H (mm)					
1a	G-110	Kcal/m3	3,515	4.58	15	ADJUSTABLE	-	4.58	15	ADJUSTABLE	-	4.23	20	ADJUSTABLE	-				
	G-130		5,960																
	G-150		4,532																
2a	G-20	Kcal/m3	8,573	2.25	15	ADJUSTABLE	-	2.15	15	ADJUSTABLE	-	2.25	20	0.40	-				
	G-25		7,372																
3a	G-30	Kcal/Kg	10,901	30	-	-	1.45	30	-	-	-	1.45	30	0.25	-				
																28 mbar	1.5	0.25	0.25
	50 mbar															1.35	0.25	1.3	0.2
	37 mbar															1.5	0.25	1.45	0.25
G-31	50 mbar	11,066	1.35	0.2	1.3	0.2	1.45	0.2	1.45	0.2	1.45	30	0.25	-					

IMPORTANT NOTE: Note that a version including a tap-valve is available with G. V.

1.- INSTALLATION

1.1.- Positioning.

Positioning and gas installation must be always carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, in compliance with the standards of each country.

- a) It is essential to install an extractor hood for correct functioning.
- b) Install the appliance in well-ventilated premises.
- c) Level and adjust the height of the appliance (Fig. 1).

1.2.- Gas connection.

It is essential to have a mains tap and a pressure regulator to carry out the gas connection properly, and it is also advisable to use a blocking key for each appliance.

For LP or natural gas, the appliance mains supply should be performed as shown in Fig. 4 Fig. 4 bis. For CITY GAS, see Fig. 5 Fig. 5 bis.

The gas intake and its location on the appliance are shown by the letter "G".

The different path options of gas mains are identified by the letter "C".

1.5.- Adjustment to different gases.

If the appliance is optimized for a different kind of gas from that intended during installation, the following procedure should be taken:

Stop gas permeation system into the appliance, if connected. (Any changes in the conditions of the gas circuits of the appliance must be always carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN).

Transformation of fry-top burners and oven.

- a) Replacement of injectors.
Remove the control holder panel from the fry-top and the oven door.
Remove the injectors "I" (Fig. 6) based on the kind of gas to be used (Table 6).
- b) Burner air adjustment.
Position the air regulator "V" following measure "H" (Fig. 6), based on the kind of gas to be used.

Converting the pilot lights.

- a) Release the plug "A" (Fig. 2, and 3).
- b) For LP GAS and NATURAL GAS, replace injector "B" by tightening deep down. For CITY GAS, turn one side or the other until the light is steady (Fig. 2 and 3).
- c) Turn the air regulator "C" until the light is steady (Fig. 2 and 3).

2.- USE

2.1.- Using the appliance

After installation, clean the surface of the griddle. Use water and detergent; no abrasive products. Clean by plugging the grease outlet gap. Do not use a water hose for cleaning the appliance.

2.3.- Switching burners on and off.

- a) -Open the gas main taps.
- b) Press and turn the thermostat control anticlockwise to the setting 2, PILOT LIGHT (*). (Page (Fig.8).
- c) In this position, hold the control down until the light of the pilot "P" remains on (about 20 sec.) until the flame is stable.

The appliance also has a gap in the front side to allow the manual switching on of the pilot light.

- d) From now on, to switch the burner on turn the thermostat control anticlockwise to the desired position, based on the temperature to be reached.
- e) To return to setting 2, PILOT LIGHT (*), turn the control to that position.
- f) If we set the control to position 1, OFF (●) the appliance will stop.

SETTINGS	Approximate Temperature
1	120°C
2	145°C
3	175°C
4	200°C
5	230°C
6	255°C
7	280°C
8	310°C

2.3.1.- Functioning.

- a) When the temperature of the griddle gets to selected temperature, the burners will set to the minimum position. Likewise, when the temperature falls below the selected value, the burners begin to work.
- b) It is essential not to block the chimney.

2.3.2.- Alarm valve.

If any unexpected problem occurs causing burners and pilot light off, the alarm valve in the thermostat would automatically close the gas mains tap in about 20 seconds.

2.3.3.- Grease dripping collection.

These appliances have a simple system to collect grease dripping during use.

The grease or oil drip first onto a channel on the front side and, they pass through an orifice in that channel onto a drip pan. Empty the oil drip pan regularly.

2.3.-Gas oven control panel.

TURNING THE OVEN ON

- a) Using the plate-lifting lever, lift off the first oven plate.
- b) Holding on the switch P1 (Fig. 7), press the pilot light piezoelectric “P3” (Fig. 7) repeatedly until the pilot light flame goes on. Hold switch “P1” on until the pilot light flame remains stable.
- c) From this point, to start the burner, turn the control of valve “M” (Fig. 7) anticlockwise to the required position, which depends on the temperature to be achieved (See Temperature Table).

TURNING THE OVEN OFF.

- a) Turn the control of the valve (Fig. 7) clockwise to the position of Pilot “P.O”. In this position, the burner will go off and the pilot light will stay on.
- b) To turn the pilot light off, press switch “P2” tightly (Fig. 7).

3.- MAINTENANCE

3.1.- Daily cleaning.

To keep the appliance as good as new, you should observe the following instructions:

- a) Do not use powder or abrasive detergents.
- b) Do not use a water hose for cleaning the appliance.
- c) It is advisable to clean oil drip pans regularly.
- d) The inside surfaces of the ovens should be cleaned everyday after use. Use one of special grease-removing products available on the market.
- e) At the end of each day, it is recommended to clean the grill griddle with water and soap.

3.2.- Regular cleaning.

As these appliances are simple and high quality, very few issues must be taken into account in terms of preventive maintenance.

- a) To clean the oven tray and plate, immerse them in tepid water and a little detergent. Then, rub them with a hard nonmetallic brush.
- b) It is important to clean pilot lights regularly so as to prevent them from blocking.

3.3.- Indications on how to use the oven.

- a) Before using the oven, it is recommended that the inside be cleaned with a damp, soapy cloth, to prevent bad smells the first time it is used.
- b) Several trays of food can be cooked at the same time, with good results in all of them, thanks to the heating system used.

3.4.- Functional components

1. Oven thermostat cock "GP".
2. Griddle Pilot light "PP".
3. Griddle thermocouple "TP".
4. Oven Minisit valve "VH".
5. Hob thermocouple "TH".
6. Oven pilot light "PH".

IMPORTANT NOTE:

Replacement of any functional component liable to affect security must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

As a general rule, whenever any functional component is replaced, you must check that the gas mains switch or the master switch is disconnected and there is no fire near the appliance.

**This appliance is only for professional use and
it should be used by qualified personnel**













Tabelle über die technischen Eigenschaften (Nr. 1)

MODELL			FTG9-11
ÄUSSERE ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	850
		Tiefe	900
		Höhe	850
OFEN-ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	540
		Tiefe	660
		Höhe	305
EIGENSCHAFTEN DER GRILLPLATTE	(mm)	Breite	841
		Tiefe	621
NETTOGEWICHT (kg)			177
ANZAHL DER BRENNER	Grillplatte		2
	8.000 (Ofen)		1
NENNVERBRAUCHSWERTE	m ³ /h	G-110	7
		G-130	4,12
		G-150	5,41
		G-20	2,87
		G-25	3,33
	kg/h	G-30	2,26
		G-31	2,23
ANSCHLUSSWERT GESAMT GAS	(unterer Heizwert) kW/h		27,28
	(oberer Heizwert) kcal/h		26.000

Lufverbrauch

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Lufverbrauch Nm ³ /h
FTG9-11	30

Tabelle über Stellungen und (ungefähre) Temperaturwerte des Ofens (Nr. 2)

		GAS-OFEN	
 220-280°C	 230-250°C		 °C
 250-300°C	 230-250°C	1	125°C
 220-250°C	 210-240°C	2	175°C
 200-220°C	 200-230°C	3	215°C
 220-250°C	 190-210°C	4	250°C
		5	265°C
		6	285°C
		7	310°C
		8	340°C

Kategorien, Gasarten und Betriebsdrücke (Nr. 3)

LÄNDER	1. FAMILIE						2. FAMILIE						3. FAMILIE					
	Gruppe A		Gruppe C		Gruppe E		Gruppe H		Gruppe L		Gruppe E		Gruppe E+		Gruppe B/P		Gruppe 3+	
	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)	Gas	Druck (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
DE											G-20	20				50		
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+ G-31	28/37
FR			G-130	8									G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
IE							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
LU													G-20+ G-25	20/25			G-30+ G-31	28/37
NL									G-25	25						G-30/ G-31	30	
PT							G-20	20									G-30+ G-31	30/37
GB							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
AT							G-20	20								G-30/ G-31	50	
FI							G-20	20								G-30/ G-31	30	
GR							G-20	20									G-30+ G-31	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
SE	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+ G-31	30/37
NR	G-110	8					G-20	20								G-30/ G-31	30	

Leistungsangaben der Brenner (Nr. 4)

BRENNER		BRENNER GRIDDLE- PLATTE	BRENNER OFEN
ANSCHLUSSWERT GESAMT	(oberer Heizwert) kW/h	18,68	8,6
	(oberer Heizwert) kW/h	18000	8000

Tabelle über die verschiedenen Bezugsgase (Nr. 5)

	kcal/m ³					kcal/kg	
	STADTGAS			ERDGAS		PETROLEUMGAS	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
UNTERER HEIZWERT	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	10.901	11.066

Tabelle zu Durchmesser und Regulierung der Injektoren (Nr. 6)

FAMILIE/GAS		Unterer Heizwert	BRENNER GRILLPLATTE		PILOTBRENNER GRILLPLATTE		BRENNER GRILLPLATTE		PILOTBRENNER GRILLPLATTE		BRENNER OFEN		PILOTBRENNER OFEN									
			φInjektor (mm)	H (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)	φInjektor (mm)	H (mm)								
1a	G-110	kcal/m ³	3,515	4,58	15	REGULIERBAR	-	4,58	15	REGULIERBAR	-	4,23	20	REGULIERBAR	-							
	G-130		5,960																			
	G-150		4,532																			
2a	G-20	kcal/m ³	8,573	2,25	15	REGULIERBAR	-	2,15	15	REGULIERBAR	-	2,25	20	0,40	-							
	G-25		7,372																			
3a	G-30	kcal/kg	10,901	1,5	FI - 30	-	1,45	FI - 30	0,25	-	1,45	FI - 30	0,25	-	0,25	-						
																	28 mbar	1,35	0,25	1,3	0,2	1,20
																	50 mbar	1,5	0,25	1,45	0,25	1,45
	37 mbar		11,066														1,35	0,2	1,3	0,2	1,45	
	50 mbar																					

WICHTIGER HINWEIS: Berücksichtigen Sie bitte, daß für Stadtgas eine Version mit VENTILHAHN angeboten wird.

1.- INSTALLATION

1.1.- Aufstellung.

Aufstellung und Gasinstallation dürfen ausschließlich von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER unter Einhaltung der jeweils geltenden Landesbestimmungen vorgenommen werden.

- a) Die Installation einer Abzugshaube ist unerlässlich für die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerätes.
- b) Das Gerät an einem ausreichend gelüfteten Ort aufstellen.
- c) Ausrichtung und Einstellung der Gerätehöhe vornehmen (Abb. 1).

1.2.- Gasanschluß.

Die Hauptinstallation muß mit einem Durchlaufhahn und einem Druckregler versehen sein. Werkseitig wird der Einbau eines Überströmventils für jeden einzelnen Verbraucher empfohlen.

Für VERFLÜSSIGTES PETROLEUMGAS oder ERDGAS hat der Anschluß des Geräts an das Netz gemäß den Angaben in der Abb. 4 Abb 4 bis für STADTGAS zu erfolgen, siehe Abb. 5 Abb 5 bis.

Der Gasanschluß und seine Anordnung im Gerät werden auf den Seiten 2 beschrieben und sind mit dem Buchstaben "G" gekennzeichnet.

Die verschiedenen Optionen für die Durchführung der Gasleitungen werden auf den Seiten 2 und 3 beschrieben und sind mit dem Buchstaben "C" gekennzeichnet.

1.5.- Umbau zur Anpassung an andere Gasarten.

Ist das Gerät für den Anschluß an eine andere Gasart vorgesehen, so wird wie folgt verfahren:

Den Gasdurchlauf zum Gerät unterbrechen, falls dieses bereits angeschlossen ist. (Alle Umbauten am Gaskreislauf des Gerätes müssen ausschließlich von eigens AUSGEBILDETEM FACHPERSONAL durchgeführt werden).

Umbau der Brenner für die Griddle-Platte und den Ofen.

- a) Auswechseln der Injektoren.
Im Falle der Griddle-Platte das Bedienfeld des Geräts und im Falle des Ofens die Gerätetür abnehmen.
Die Injektoren "I" (Abb. 6) durch die für die zu verwendende Gasart zu benutzenden Injektoren ersetzen (Tabelle 6).
- b) Einstellung der Luft an den Brennern.
Den Luftregler "V" auf das Maß "H" (Abb.6) gemäß des zu verwendenden Gas einstellen (Tabelle 6).

Umbau der Pilotbrenner.

- a) Den Stöpsel "A" (Abb. 2 und 3) lösen.
- b) Bei VERFLÜSSIGTEM PETROLEUMGAS und ERDGAS wird der Injektor "B" ersetzt und bis zum Anschlag eingedrückt. Bei STADTGAS wird so lange hin- und hergedreht, bis sich die Flamme stabilisiert hat (Abb. 2 und 3).
- c) Den Luftregler "C" drehen, bis sich die Flamme stabilisiert hat (Abb. 2 und 3).

2.- GEBRAUCH

2.1.- Anwendung.

Sobald die Installation des Gerätes abgeschlossen ist, wird die Oberfläche der Grillplatte gereinigt. Hierzu werden ausschließlich Wasser und Spülmittel, auf keinen Fall aber scheuernde Reinigungsmittel verwendet. Hierzu wird die Öffnung für den Ölablaß verschlossen. Zur Gerätereinigung darf kein Druckwasser verwendet werden.

2.3.- Zünden und Ausschalten der Brenner.

- a) Den Durchlaufhahn für Gas öffnen.
- b) Das Thermostat-Bedienelement entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung 2 drehen, PILOTBRENNER (*) (Abb. 8).
- c) Das Bedienelement gedrückt halten während der Pilotbrenner zündet. Nachdem das geschehen ist, das Bedienelement weitere 20 Sekunden gedrückt halten bis sich die Flamme stabilisiert hat.

An der Vorderseite verfügt das Gerät über eine Öffnung zum manuellen Zünden des Pilotbrenners.

- d) Ab diesem Moment wird zum Zünden des Brenners des Thermostat-Bedienelement je nach gewünschter Temperatur entgegen dem Uhrzeigersinn in die entsprechende Stellung gedreht.
- e) Um zur Stellung 2 PILOTBRENNER (*) zurückzukehren, wird das Bedienelement in diese Stellung gedreht.
- f) Wird das Bedienelement in die Stellung 1 AUS (●), so unterbricht das Gerät den Betrieb.

STELLUNG	Ungefähre Temperatur
1	120°C
2	145°C
3	175°C
4	200°C
5	230°C
6	255°C
7	280°C
8	310°C

2.3.1.-Funktionsweise.

- a) In dem Moment, in dem die Temperatur der Grillplatte den vorgewählten Wert erreicht hat, wechseln die Brenner automatisch in die Minimalstellung. Sobald die Temperatur auf einen Wert unterhalb des vorgewählten Wertes absinkt, zünden die Brenner von alleine.
- b) Der Abluftkamin darf auf keinen Fall zugedeckt werden.

2.3.2.- Sicherheitsventil.

Sollten Brenner und Pilotbrenner versehentlich ausgehen, so unterbricht das am Thermostat angebrachte Sicherheitsventil den Gasfluß automatisch innerhalb von ungefähr 20 Sekunden.

2.3.3.- Fettauffangsystem.

Diese Geräte sind mit einem einfachen aber äußerst wirkungsvollen System zum Auffangen des bei Betrieb des Gerätes anfallenden Fettes ausgerüstet.

Das Fett oder Öl fließt zunächst zu einem Fettauffangkanal, der sich an der Vorderseite befindet. Durch eine in diesem Kanal befindliche Öffnung fließt es dann in einen hierzu vorgesehenen Auffangbehälter. Regelmäßig leeren.

2.3.- Gas-Ofen-Bedienfeld.

EINSCHALTEN DES OFENS.

- a) Mit Hilfe der mitgelieferten Stange zum Anheben der Platten wird die erste Platte des Ofens angehoben.
- b) Den Druckknopf P1 (Abb. 7) und gleichzeitig die piezoelektrische Zündung für den Pilotbrenner (P3 Abb. 7) mehrmals betätigen, bis die Pilotbrenner-Flamme gezündet hat P1 bis zum Anschlag gedrückt halten, bis die Pilotbrenner-Flamme stabil bleibt.
- c) Ab diesem Moment wird zum Zünden des Brenners das Bedienelement für das Ventil M (Abb. 7) entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht und in der Stellung fixiert, die der ausgewählten Temperatur entspricht (siehe Tabelle über die Temperaturwerte)

AUSSCHALTEN DES OFENS.

- a) Das Bedienelement für das Ventil (Abb. 7) im Uhrzeigersinn bis zur Stellung Pilotbrenner P.O. drehen. In dieser Stellung erlischt der Brenner, während der Pilotbrenner in Betrieb bleibt.
- b) Zum Ausschalten des Pilotbrenners den Druckknopf P2 bis zum Anschlag drücken (Abb. 7).

3.- WARTUNG

3.1.- Täglich durchzuführende Reinigungsarbeiten.

Damit sich das Gerät stets in optimalen Gebrauchsbedingungen befindet, sollten die folgenden Anweisungen eingehalten werden:

- a) Es dürfen keine sandhaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden.
- b) Zur Gerätereinigung darf kein Druckwasser verwendet werden.
- c) Die Fettauffangschalen sollten täglich gereinigt werden.
- d) Die Innenflächen des Ofens sollte täglich nach Gebrauch gereinigt werden. Hierzu sollten entsprechende, handelsübliche Fettlösemittel verwendet werden.
- e) Werkseitig wird empfohlen, nach Beendigung der Arbeit die Bratplatte unter ausschließlicher Verwendung von Wasser und Seife gründlich zu reinigen.

3.2.- Regelmäßig durchzuführende Reinigungsarbeiten.

Dank der einfachen und gleichzeitig Bauweise der Geräte müssen nur einige wenige Ratschläge zur vorbeugenden Wartung befolgt werden.

- c) Zur Reinigung des Ofeneinschubs und der Ofenplatte werden diese in ein Bad mit lauwarmen Wasser und ein wenig Reinigungsmittel gelegt. Anschließend mit einer harten Bürste reinigen. Es darf keine Drahtbürste verwendet werden.
- d) Einen wichtiger Gesichtspunkt der regelmäßig durchzuführenden Reinigungsarbeiten stellen die Pilotbrenner dar. Diesen ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen, um Verstopfungen zu vermeiden.

3.3.- Angaben zum Gebrauch des Ofens.

- a) Werkseitig wird empfohlen, den Ofen vor Gebrauch mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch zu reinigen, um den bei Erstgebrauch auftretenden Geruch zu vermeiden.
- b) Es können mehrere Einschübe verwendet werden. Dank des verwendeten Heizsystems ist das Bratergebnis auf allen gut.

3.4.- Funktionsbauteile.

1. Thermostathahn "GP" (Seite 2).
2. Pilotbrenner Grillplatte "PP" (Seite 2).
3. Thermoelement Grillplatte "TP" (Seite 2).
4. Ventil Minisit Ofen "VH" (Seite 2).
5. Thermoelement Ofen "TH" (Seite 2).
6. Pilotbrenner Ofen "PH" (Seite 2).

WICHTIGER HINWEIS:

Das Auswechseln aller sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von entsprechend AUSGEBILDETEM FACHPERSONAL vorgenommen werden.

Als allgemeine Sicherheitsnorm muß beim Auswechseln der Funktionskomponenten überprüft werden, ob der Haupthahn für Gas oder der Hauptschalter geschlossen sind und in Gerätenähe weder Flammen noch offenes Feuer vorhanden sind.

Dieses Gerät ist nur für professionelle Verwendung Nur qualifizierte Bedienungspersonal sollten es manipulieren.

Tabella delle caratteristiche (n. 1)

Modello			FTG9-11
DIMENSIONI DI INGOMBRO	(mm)	Larghezza	850
		Profondità	900
		Altezza	850
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	540
		Profondità	660
		Altezza	305
CARATTERISTICHE DELLA PIASTRA	(mm)	Larghezza	841
		Profondità	621
PESO NETTO (Kg.)			177
NUMERO DI BRUCIATORI	Piastra		2
	8.000 (Forno)		1
CONSUMI NOMINALI	m3 /h	G-110	7
		G-130	4,12
		G-150	5,41
		G-20	2,87
		G-25	3,33
	Kg/h	G-30	2,26
		G-31	2,23
POTENZA TOTALE GAS	(Potere calorifico inferiore) KW/h		27,28
	(Potere calorifico superiore) Kcl/h		26000

Consumi di aria

Mod.	Consumi di aria necessaria per la combustione Nm ³ /h
FTG9-11	30

Tabella delle posizioni e delle temperature (approssimative) del forno (n. 2)













			FORNO A GAS
 220-280°C	 230-250°C		 °C
 250-300°C	 230-250°C	1	125° C
		2	175° C
 220-250°C	 210-240°C	3	215° C
		4	250° C
 200-220°C	 200-230°C	5	265° C
		6	285° C
 220-250°C	 190-210°C	7	310° C
		8	340° C

Tabella delle categorie, dei gas e delle pressioni di funzionamento (n. 3)

PAESI	1ª FAMIGLIA						2ª FAMIGLIA						3ª FAMIGLIA					
	Gruppo A		Gruppo C		Gruppo E		Gruppo H		Gruppo L		Gruppo E		Gruppo E+		Gruppo B/P		Gruppo 3+	
	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)	Gas	Pressione (mbar)
DK	G-110	8					G-20	20								30		
BE													G-20+	20/25			G-30+	28/37
DE										G-20	20					50	G-30+	28/37
ES	G-110	8	G-130	8	G-150	8	G-20	18									G-30+	28/37
FR			G-130	8									G-20+	20/25			G-30+	28/37
IE							G-20	20									G-30+	28/37
LU													G-20+	20/25			G-30+	28/37
NL									G-25	25					G-30/	30	G-31	
PT							G-20	20									G-30+	30/37
GB							G-20	20									G-30+	28/37
AT							G-20	20							G-30/	50	G-31	
FI							G-20	20							G-30/	30	G-31	
GR							G-20	20									G-30+	28/37
IT	G-110	8					G-20	20									G-30+	30/37
SE	G-110	8					G-20	20							G-30/	30	G-31	
CH	G-110	8					G-20	20									G-30+	30/37
NR	G-110	8					G-20	20							G-30/	30	G-31	

Tabella delle potenze dei bruciatori (n. 4)

BRUCIATORE		BRUCIATORE FRY-TOP	BRUCIATORE FORNO
POTENZA TOTALE	(Potere calorifico inf.) Kw/h	18,68	8,6
	(Potere calorifico sup.) Kw/h	18000	8000

Tabella dei vari gas di riferimento (n. 5)

	Kcal/m ³					Kcal/kg	
	GAS DI CITTÀ			GAS NATURALE		G.L.P.	
	G-110	G-130	G-150	G-20	G-25	G-30	G-31
POTERE CALORIFICO INFERIORE	3.515	5.960	4.542	8.573	7.372	10.901	11.066

Tabella del diametro degli iniettori e regolazione (n. 6)

FAMIGLIA/GAS	Potere calorifico inferiore	BRUCIATOREPIASTRA		SPIE PIASTRA		BRUCIATOREPIASTRA		SPIE PIASTRA CD		BRUCIATOREFORNO		SPIE FORNO							
		φIniettore (mm)	H (mm)	φIniettore (mm)	H (mm)	φIniettore (mm)	H (mm)	φIniettore (mm)	H (mm)	φIniettore (mm)	H (mm)	φIniettore (mm)	H (mm)						
1a	G-110	Kcal/m ³	4.58	15	REGOLABILE	-	4.58	15	REGOLABILE	-	4.23	20	REGOLABILE	-					
	G-130														5.960				
	G-150														4.532				
2a	G-20	Kcal/m ³	2.25	15	REGOLABILE	-	2.15	15	REGOLABILE	-	2.25	20	0.40	-					
	G-25														7.372				
3a	G-30	Kcal/Kg	10.901	30	-	-	1.45	30	-	-	1.45	30	0.25	-					
															28 mbar	1.5	0.25	1.3	0.2
	50 mbar														1.35	0.25	1.45	0.25	1.45
	37 mbar														1.5	0.25	1.45	0.25	1.45
G-31	50 mbar	11.066	1.35		0.2		1.3		0.2		1.45								

NOTA BENE: occorre tenere presente che per il G.V. esiste una versione con RUBINETTO A VALVOLA.

1.- INSTALLAZIONE

1.1.- Piazzamento.

Il piazzamento e l'allacciamento all'impianto del gas devono essere effettuati esclusivamente da un TECNICO AUTORIZZATO, nel pieno rispetto delle norme nazionali vigenti.

- a) Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile installare una cappa aspirante.
- b) Piazzare l'apparecchio in un locale ben ventilato.
- c) Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio (Fig. 1).

1.2.- Allacciamento del gas.

L'impianto generale deve essere munito di rubinetto di regolazione e di regolatore della pressione, è inoltre consigliabile prevedere anche un rubinetto di arresto per ciascun apparecchio.

Per il G.L.P. o il gas naturale, l'allacciamento dell'apparecchio a rete deve essere effettuato come indicato nella Fig. 4 Fig. 4 bis; per il GAS DI CITTÀ, vedi la Fig. 5 Fig. 5 bis .

La presa del gas e la relativa posizione sull'apparecchio sono indicate dalla lettera "G".

Le varie opzioni delle condutture del gas sono indicate con la lettera "C".

1.5.- Adattamento ai vari gas.

Se l'apparecchio è predisposto per un gas diverso da quello dell'impianto, procedere nel modo seguente:

Chiudere il rubinetto del gas (qualunque modifica delle condizioni del circuito del gas dell'apparecchio, deve essere eseguita esclusivamente da un TECNICO AUTORIZZATO).

Adattamento dei bruciatori del fry-top e del forno.

- a) Sostituzione degli iniettori.
Allentare il quadro portacomandi dell'apparecchio, per il fry-top e per il forno, smontare la porta.
Sostituire gli iniettori "I" (Fig. 6) a seconda del gas da utilizzare (Tabella 6).
- b) Regolazione dell'aria dei bruciatori.
Posizionare il regolatore dell'aria "V" sulla misura "H" (Fig. 6) a seconda del gas da impiegare (Tabella 6).

Adattamento delle fiamme spia.

- a) Allentare il tappo "A" (Fig. 2, e 3).
- b) Per il G.L.P. e il GAS NATURALE, sostituire l'iniettore "B" stringendo fino in fondo. Per il GAS DI CITTÀ, girare in un senso o nell'altro finché la fiamma non si stabilizza (Fig. 2 e 3).
- c) Girare il regolatore dell'aria "C" fino a stabilizzare la fiamma (Fig. 2 e 3).

2.- USO

2.1.- Impiego.

Una volta installato l'apparecchio, pulire la superficie della piastra. Usare acqua e sapone. Per la pulizia dell'apparecchio non usare mai prodotti abrasivi né getti d'acqua.

2.3.- Accensione e spegnimento dei bruciatori.

- a) Aprire il rubinetto di regolazione del gas.
- b) Premere e girare la manopola del termostato in senso antiorario fino alla posizione 2, SPIA (*) (Fig. 8).
- c) Mantenere premuta la manopola mentre si accende la fiamma spia e mantenerla premuta per 20 secondi finché che la fiamma non si stabilizza.

L'apparecchio dispone anche di un foro sulla parte frontale per l'accensione manuale della fiamma spia.

- d) Da questo momento, per accendere il bruciatore, girare la manopola del termostato in senso antiorario fino alla posizione richiesta a seconda della temperatura che si vuole raggiungere.
- e) Per tornare alla posizione 2, SPIA (*), girare la manopola su tale posizione.
- f) Se si posiziona la manopola sulla posizione 1, SPEGNIMENTO (●) l'apparecchio si spegne.

POSIZIONE	Temperatura appross.
1	120° C
2	145° C
3	175° C
4	200° C
5	230° C
6	255° C
7	280° C
8	310° C

2.3.1.- Funzionamento.

- a) Quando la piastra raggiunge la temperatura impostata, i bruciatori passano alla posizione di minimo e si riaccendono non appena la temperatura scende al di sotto del valore impostato.
- b) È molto importante non ostruire il condotto di scarico.

2.3.2.- Valvola di sicurezza.

Se per qualunque imprevisto si verificasse lo spegnimento fortuito dei bruciatori e della spia, scatta automaticamente la valvola di sicurezza incorporata nel termostato, che nel giro di circa 20 secondi chiude l'alimentazione del gas.

2.3.3 Raccolta del grasso.

Questi apparecchi sono muniti di sistema per la raccolta del grasso dei cibi.

Il grasso o l'olio scorrono dapprima nell'apposita scanalatura sulla parte frontale, quindi attraverso il foro della scanalatura cadono in un apposito recipiente che va svuotato periodicamente.

2.3 Quadro comandi del forno a gas.

ACCENSIONE DEL FORNO.

- a) Servendosi della leva per il sollevamento delle piastre, rimuovere la prima piastra del forno.
- b) Premere il pulsante "P1" (Fig. 7) e, allo stesso tempo, premere più volte il piezoelettrico della Spia "P3" (Fig. 7) finché la fiamma della spia non resta accesa. Mantenere premuto a fondo "P1" finché, quando lo si rilascia, la fiamma della spia non si stabilizza.
- c) Da questo momento, per accendere il bruciatore, girare la manopola della valvola "M" (Fig. 7) in senso antiorario, fino alla posizione corrispondente alla temperatura prescelta (vedi tabella delle temperature).

SPEGNIMENTO DEL FORNO.

- a) Girare la manopola della valvola (Fig. 7) in senso orario fino alla posizione spia "P.O": il bruciatore si spegne e rimane accesa la spia.
- b) Per spegnere la spia, premere a fondo il pulsante "P2" (Fig. 7).

3.- MANUTENZIONE

3.1.- Pulizia quotidiana.

Per conservare l'apparecchio sempre come nuovo, si consiglia di seguire le istruzioni seguenti:

- a) Non usare detersivi in polvere o abrasivi.
- b) Per pulire l'apparecchio, non usare un getto d'acqua.
- c) È conveniente pulire tutti i giorni i vassoi per la raccolta del grasso.
- d) La superficie interna del forno va pulita tutti i giorni dopo l'uso con un prodotto sgrassante specifico reperibile in commercio.
- e) Si consiglia di pulire la piastra ogni giorno. Per farlo è sufficiente usare acqua e sapone.

3.2.- Pulizia periodica.

Data la semplicità e la qualità di questi apparecchi, sono pochi gli aspetti a cui occorre fare attenzione per la manutenzione preventiva.

- a) Per la pulizia del vassoio della piastra del forno, immergerlo in acqua tiepida con un po' di detersivo. Strofinare quindi con una spazzola resistente che non sia metallica.
- b) Un aspetto importante è la pulizia periodica delle spie per evitare che rimangano ostruite.

3.3.- Indicazioni per l'uso del forno.

- a) Prima di usare il forno per la prima volta, si consiglia di pulirne l'interno con un panno imbevuto di acqua insaponata, per eliminare il tipico odore di nuovo.
- b) È possibile fare cuocere il contenuto di più teglie allo stesso tempo: il risultato è sempre ottimale grazie al sistema di riscaldamento impiegato.

3.4.- Componenti funzionali.

- 1. Rubinetto termostatico "GP".
- 2. Spia della piastra "PP".
- 3. Termocoppia della piastra "TP".
- 4. Valvola Minisit del forno "VH".
- 5. Termocoppia del forno "TH".
- 6. Spia del forno "PH".

NOTA BENE:

La sostituzione di qualunque componente funzionale che possa interessare la sicurezza deve essere eseguita da un **TECNICO AUTORIZZATO**.

Come norma generale, ogniqualvolta sia necessario sostituire un componente funzionale, occorre assicurarsi che il rubinetto generale del gas o l'interruttore generale siano chiusi e che non vi siano fiamme libere nei pressi dell'apparecchio.

**Questo apparato è solamente de uso professionale
e dourebbe essere usato da personale qualificato.**

R-606500