ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE PER:

FRY TOP - PLANCHA GAZ PRO

IT

Modelli serie GAZ PRO 60 – GAZ PRO 90

Prodotto e commercializzato da:

PALAZZETTI LELIO S.p.A.
Via Roveredo 103
33080 Porcia (PN) – Italia
Telefono:0434 - 922922
Mail: info@palazzetti.it

Easy Garden by PALAZZETTI

☞ **Leggere attentamente il libretto d'istruzione prima di installare ed usare il fry top.**

Indice

Capitolo I **Generalità.**

Capitolo II **Istruzioni per l'installazione e la manutenzione straordinaria.**

2.1 Luogo e modalità d'installazione. *Pag.04*
2.2 Collegamento alla fornitura principale del gas. *Pag.04*
2.3 Controllo della pressione di alimentazione. *Pag.05*
2.4 istruzioni per la conversione ad altri tipi di gas. *Pag.06*
2.5 Analisi dei guasti. *Pag.07*
2.6 Schema componenti. *Pag.08*
2.7 Componenti richiedenti manutenzione straordinaria. *Pag.09*

Capitolo III **Istruzioni per l'uso e la pulizia.**

3.1 Uso del fry top. *Pag.09*
3.2 Pulizia e conservazione del fry top. *Pag.10*
3.3 Analisi dei rischi e loro riduzione. *Pag.11*
3.4 targhetta dati tecnici. *Pag.11*

Presentazione modelli

Modello			GAZ PRO 60		GAZ PRO 90	
Dimensioni esterne			600 x 520 x 230 mm		900 x 520 x 230 mm	
Bruciatori principali			2		3	
Portata termica massima (singolo bruciatore)			G20: 3.0 kW G30/G31: 3.2 kW		G20: 3.0 kW G30/G31: 3.2 kW	
Portata termica ridotta (singolo bruciatore)			G20: 1.5 kW G30/G31: 1.6/1.9 kW		G20: 1.5 kW G30/G31: 1.6/1.9 kW	
Portata termica nominale ∑ Qn			G20: 6.0 kW G30/G31: 6.4 kW		G20: 9.0 kW G30/G31: 9.6 kW	
Diametro iniettore			G20 (20 mbar)	2 x 135 1/100 mm	G20 (20 mbar)	3 x 135 1/100 mm
			G30/G31 (29 mbar)	2 x 90 1/100 mm	G30/G31 (29 mbar)	3 x 90 1/100 mm
			G30/G31 (50 mbar)	2 x 80 1/100 mm	G30/G31 (50 mbar)	3 x 80 1/100 mm
Diametro vite by-pass	La vite di by-pass è da 70 1/100 mm di diametro ed è avvitata a fondo per il gas liquido G30/G31 mentre è svitata di 1 giro per il gas metano G20. In ragione di ciò, per il gas liquido G30/G31 con pressione nominale 50 mbar, la portata ridotta è superiore rispetto a quella del gas liquido G30/G31 con pressione nominale 29 mbar (valore medio).					
Consumi orari			G20 (20 mbar)	0.635 m^3/h	G20 (20 mbar)	0.952 m^3/h
			G30/G31 (29 mbar)	0.505 kg/h	G30/G31 (29 mbar)	0.757 kg/h
			G30/G31 (50 mbar)	0.505 kg/h	G30/G31 (50 mbar)	0.757 kg/h
Accensione	A scarica dell'elettrodo azionato da un pulsante piezoelettrico					
Tipo di installazione	A_1:prelievo dell'aria e scarico fumi nel locale senza raccordo diretto a canna fumaria.					

Capitolo I Generalità.

L'apparecchiatura ha una garanzia di due anni a partire dalla data di fatturazione.
Ciascuna apparecchiatura è prodotta secondo le prescrizioni della buona arte e della normativa di sicurezza usando materiali e componenti adatti all'uso. Viene collaudata prima dell'immissione sul mercato in modo da rendere sempre sicuro il suo utilizzo presso l'utente finale.

I fry top sono conformi a quanto richiesto nei requisiti essenziali del Regolamento Europeo UE 2016/426 90/396/CEE ed a quanto indicato nelle norme di prodotto EN 203-1 ed EN 203-2-9. Le apparecchiature sono dotate di certificato di Conformità UE del tipo rilasciato da un Organismo Notificato ed Accreditato; tale documentazione permette al Costruttore di redigere la sua Dichiarazione di Conformità a seguito di regolare attività di sorveglianza dei lotti e dei campioni annualmente prodotti e messi in commercio.

Relativamente all'uso dei fry top, il Costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti da azioni inammissibili e pericolose qui citate:

- Uso improprio e diverso dallo scopo per cui è stato progettato il fry top; questi apparecchi sono stati costruiti per cucinare alimenti (principalmente carni, pesce, verdure e prodotti di panificazione) ed essere impiegati presso la ristorazione collettiva e l'ospitalità professionale intendendo per tali il complesso delle attività che afferiscono ai settori turistico alberghiero, della ristorazione, dei bar, delle grandi catene di ristorazione aperte al pubblico, delle comunità e degli enti pubblici e privati. La funzionalità sicura dei fry top dipende dall'installazione eseguita da professionisti riconosciuti e certificata da Enti Competenti in accordo alle leggi nazionali; per tali ragioni i fry top vanno sempre installati in locali tecnici con adeguati sistemi di ventilazione, aerazione, adduzione gas e smaltimento dei fumi di cottura; la volumetria di tali locali tecnici è normata e deve essere sufficiente per mantenere salubri gli ambienti di lavoro. L'uso dei fry top è consentito unicamente a personale adulto e professionalmente istruito.
- Imperizia, negligenza e dolo dell'operatore.
- Installazione non corretta in ambiente inadatto oppure mancata manutenzione dei sistemi di sicurezza dei locali d'installazione.
- Uso di combustibili diversi da quelli previsti ossia gas naturale metano o gas liquido GPL alle condizioni di fornitura indicate nelle targhette dati tecnici. Altri combustibili quali legna o carbonella non sono consentiti.
- Mancata pulizia ordinaria dell'utilizzatore oppure mancata manutenzione straordinaria da parte del tecnico specializzato.
- Uso di ricambi non autorizzati e non originali.
- Manomissione delle caratteristiche tecniche dei fry top.
- Inosservanza parziale o totale delle prescrizioni indicate nel presente manuale. Il manuale va conservato in luogo asciutto e messo a disposizione di tutto il personale autorizzato all'uso del fry top. In caso di smarrimento, richiederne una copia al Costruttore.

Su ogni fry top è posta una targhetta tecnica che permette d'individuare il modello, le caratteristiche tecniche, il gas per cui è predisposto correntemente e i tipi di gas per cui può essere convertito dopo la sostituzione dei componenti coinvolti nel cambio gas. Ogni operazione di manutenzione straordinaria è eseguibile solo da personale competente, dotato di specifici requisiti professionali ed autorizzato dal Costruttore CF INOX.
La targhetta riporta i Paesi per i quali è possibile l'installazione e l'uso dei fry top. A ciascun Paese Europeo corrisponde una categoria gas che individua la possibile predisposizione in accordo alle locali condizioni di distribuzione del gas (tipo e pressione di alimentazione).

L'utente finale è ritenuto responsabile della sola pulizia giornaliera e manutenzione ordinaria grazie alle quali è possibile garantire la durata e l'efficienza degli apparecchi nel tempo. Egli dovrà disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto e rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore. Non è ammessa alcuna modifica alla struttura delle apparecchiature al fine di migliorarne le prestazioni ed è tassativamente vietato manipolare i dispositivi di sicurezza ed i componenti sigillati.

(Avvertenze per l'installatore)

Capitolo II Istruzioni per l'installazione e la manutenzione straordinaria

2.1 Luogo e modalità d'installazione

L'installatore deve rispettare tutte le correnti disposizioni nazionali in materia di installazioni gas. Tutte le operazione di manutenzione straordinaria (cambio del gas o sostituzione de i componenti) devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato dal Costruttore. Installare le apparecchiature secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza.
Il fry top deve essere installato in un locale ben ventilato con una ventilazione permanente e tale da garantire:

- la sufficiente portata d'aria comburente necessaria ai bruciatori.
- Il necessario ricambio d'aria per evitare accumuli di concentrazioni inammissibili di fumi e vapori di cottura.
- La generale salubrità dell'ambiente di lavoro per gli operatori.

Il fry top è classificato come costruzione di tipo A_1 ; questo significa che non è previsto alcun collegamento diretto (tramite camino o raccordo) alla canna fumaria o a dispositivi di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale d'installazione; per tali apparecchiature, il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione possono avvenire nel locale stesso. Per tale motivo, è necessario installare i fry top sotto efficienti cappe aspiranti che possano estrarre i gas combusti e i vapori generati durante la cottura.

Si raccomanda di:

1. Controllare il fry top prima dell'installazione verificando che non abbia subito danni o alterazioni durante il trasporto.
2. Controllare il fry top prima dell'installazione verificando che sia correttamente predisposto al gas a disposizione nel locale. Ciò è verificabile sulla targhetta dati a bordo macchina la quale riporta:
    a. Categoria definita per il Paese di destinazione.
    b. Gas corrispondente alla categoria.
    c. Pressione nominale del gas.
    d. Portata nominale totale in kW.
    e. Consumo orario massimo in kg/h oppure in m^3/h.
3. Controllare che non vi siano manomissioni sui componenti protetti/sigillati dal Costruttore.
4. Installare il fry top perfettamente a livello sopra un tavolo la cui superficie sia incombustibile (metallo o piano refrattario). Assicurarsi che le pareti verticali siano a non meno di 15 cm dai fianchi del fry top e che esso sia comunque installato ad almeno 1,5 metri da materiali combustibili quali mensole, tende, ecc.
5. Raccomandare direttamente l'utente finale di non stoccare materiali combustibili nelle vicinanze dell'apparecchiatura (bottiglie di liquidi infiammabili, giornali e carta).

2.2 Collegamento alla fornitura principale del gas

Prima di collegare il fry top alla rete del gas, verificare che il locale sia dotato delle necessarie autorizzazioni amministrative e tecniche da parte degli Enti Competenti (Vigili del Fuoco ed Autorità Comunali). La responsabilità di disporre di un vano tecnico adatto ricade sull'esercente e/o proprietario dell'immobile. Assicurarsi che i tubi di adduzione gas dell'impianto fisso possano alimentare tutte le apparecchiature a gas presenti nel locale evitando eccessive perdite di carico dovute a sezioni di tubo insufficienti; accertarsi che il volume del vano sia conforme al carico termico totale presente nel locale.

Il fry top deve essere collegato alla fornitura del gas mediante un tubo flessibile in acciaio da ½ pollice conforme alla norma EN 14800. Esso va collegato al raccordo a curva che si trova avvitato nella parte posteriore del fry top e che può essere con terminazione filettata conica (1/2 " ISO EN 10226-1) oppure cilindrica (1/2 " ISO EN 228-1) la quale richiede l'uso di una guarnizione di tenuta.
Il tubo non deve essere lungo più di 1,5 metri, deve essere ispezionabile con un percorso che eviti torsioni, contatti con parti surriscaldate e spigoli taglienti.

Dopo aver collegato il tubo, prima di avviare il fry top controllare la tenuta del circuito con uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non avvicinare fiamme al circuito per tale verifica di tenuta).

2.3 Controllo della pressione di alimentazione

La pressione del gas va controllata per accertarsi che il fry top sia correttamente alimentato e funzioni con sicurezza fornendo le prestazioni richieste.
Per misurare la pressione è necessario sollevare la piastra di cottura ed accedere alla presa di pressione (vedere figura 1).

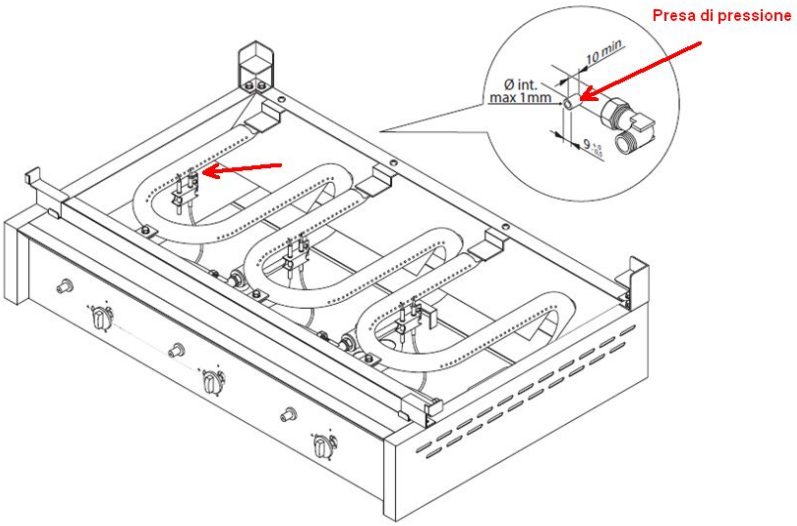

figura 1

Eseguire le seguenti operazioni:

1. Svitare la vite di chiusura della presa di pressione che si trova sulla rampa gas interna sotto il bruciatore e collegare ad essa il tubo flessibile del manometro che deve essere stato precedentemente azzerato per la lettura della pressione differenziale. Assicurarsi che il tubo flessibile rimanga lontano dalle parti direttamente esposte al calore del bruciatore una volta questo sia stato acceso. Fare in modo che la lettura non sia molto prolungata nel tempo.
2. Aprire l'alimentazione del gas attraverso la valvola di sezionamento a monte dell'impianto di fornitura gas.
3. Accendere i bruciatori, regolarli al massimo e poi misurare la pressione letta dal manometro digitale.

La pressione del gas in entrata, la quale dipende dal tipo di gas e dalla categoria d'appartenenza, deve rientrare nell'intervallo tra il valore di $P_{MIN.}$ e $P_{MAX.}$ indicati in tabella 1 (nota:quanto più è vicina alla pressione nominale $P_{NOM.}$ Quanto più il fry top lavora nelle condizioni ottimali).
Se la pressione esce da tale intervallo, il fry top non può essere installato e vanno ricercate le cause per cui la pressione non è adatta. Può essere dovuto ad un eccessivo carico termico assorbito dalla totalità delle utenze oppure ad un funzionamento insufficiente delle varie stazioni di riduzione della pressione dell'impianto (regolatori o riduttori di pressione della linea).
Dopo aver constatato che la pressione è conforme, spegnere il bruciatore, togliere l'alimentazione del gas, riporre la vite di chiusura della presa di pressione e rimesso in posizione la piastra di cottura.

Tabella 1

Sigla Paesi di destinazione	**Categoria**	**Indice**	**Tipo di gas**	**Pressione nominale $P_{NOM.}$ (mbar)**	**Pressione minima $P_{MIN.}$ (mbar)**	**Pressione massima $P_{MAX.}$ (mbar)**
AT-CH	II2H3B/P	2H 3B/P	G20 G30, G31	20 50	17 42.5	25 57.5
AL-BA-BG-DK-EE-FI-HR-LT-LV-MK-NO-RO-SE-SI-UA	II2H3B/P	2H 3B/P	G20 G30, G31	20 28-30	17 25	25 35
CZ-ES-GR-IE-IT-PT-GB-CH-SK-TR	II2H3+	2H 3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	17 20/25	25 35/45
BE-FR	II2E+3+	2E+ 3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	17/20 20/25	25/30 35/45
DE	I3B/P	3B/P	G30/G31	50	42.5	57.5
DE	I2E	2E	G20	20	17	25

Durante la misura della pressione, controllare che la fiamma sia regolare, stabile e che l'accensione si propaghi lungo tutta la lunghezza del bruciatore (a freddo è nomale che l'inter-accensione impieghi qualche secondo).
Quando la fiamma risulta ben stabile, eseguire qualche passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo per verificare che non avvengano spegnimenti oppure ritorni di fiamma.
In caso di dubbio circa la regolarità della fiamma, si deve verificare che siano installati gli iniettori corretti e adatti al tipo di gas e che la vite di by-pass presente nel rubinetto di controllo sia ben regolata.
Il controllo generale di funzionalità fiamma va fatto con la piastra di cottura in posizione.
Il controllo della correttezza dei componenti di controllo va fatto con il fry top lasciato raffreddare e con il gas staccato attraverso il rubinetto d'intercettazione posto a monte
Se l'apparecchio risulta regolato in modo sbagliato si rende necessario convertirlo ad altro gas secondo quanto indicato nel paragrafo che segue.

2.4 Istruzioni per la conversione ad altri tipi di gas

☞ L'adattamento deve essere eseguito da personale qualificato. Eseguire tale operazione solo dopo aver chiuso il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte e lasciato raffreddare il fry top. Dato il peso, eseguire la rimozione della piastra in due persone.

Dopo aver rimosso la piastra di cottura, eseguire le seguenti operazioni per ciascuno dei bruciatori presenti:

1. Con una chiave # 14 svitare il dado di fissaggio del tubo flessibile in acciaio che collega il rubinetto al porta-iniettore in ottone che è collegato alla testa del bruciatore.
2. Con una chiave # 15 svitare il dado di fissaggio che tiene in posizione il porta-iniettore in ottone sulla testa del bruciatore.
3. Sfilare il porta-iniettore per poter sostituire l'iniettore del gas con quello proprio del gas a disposizione. Il diametro dell'iniettore è riportato nella tabella 2 con le caratteristiche tecniche del fry top.
4. Dopo aver sostituito l'iniettore, ripristinare i componenti del circuito procedendo in maniera inversa.
5. Dopo aver ripristinato quanto sopra, è necessario regolare la portata ridotta di ciascun bruciatore intervenendo sulla vite di by-pass di ogni rubinetto alla quale si accede frontalmente dopo aver estratto la manopola di comando; in particolare:
   → per il gas liquido G30/G31: avvitare sempre le viti di by-pass fino in fondo (senza forzare la chiusura).
   → per il gas naturale metano G20: svitare le viti di 1 giro (-360°) dalla posizione di fondo.

Al termine del cambio gas, procedere a:

- Sigillare la vite con una goccia di vernice termoresistente per sancirne la regolazione inattaccabile e sicura da manomissioni vietate.
- Eseguire alcune prove di tenuta del circuito per verificare l'assenza di perdite e la correttezza della fiamma. Per individuare eventuali perdite è possibile usare un agente schiumogeno o una soluzione di acqua/sapone; la presenza di perdite si manifesta con la fuoriuscita di bolle in prossimità delle connessioni/giunzioni difettose le quali dovranno essere ricondotte ad una perfetta tenuta.
- Raggiunta la sicurezza in quanto a tenuta del circuito, ricollocare la piastra di cottura sul fry top, accendere i bruciatori ed eseguire le prove di accensione, passaggio da minimo a massimo.
- Le operazioni di cambio gas si devono concludere con l'apposizione di un'etichetta indicante il nuovo tipo di gas per il quale la macchina è stata preparata ed è correntemente predisposta.

Nota 1: per questi fry top non è prevista la regolazione dell'afflusso di aria primaria attraverso un dispositivo quale boccola o fascetta di parzializzazione aria.

Nota 2: a margine di quanto indicato al paragrafo 2.1 riguardante le caratteristiche dei vani tecnici d'installazione, il tecnico responsabile dell'installazione è tenuto a verificare che siano rispettate tutte le Norme e i Regolamenti nazionali in merito agli impianti gas; in particolare egli deve ricevere da parte del titolare dello stabile l'evidenza di:

- Idoneità dei locali certificata dall'Ente Responsabile e attestante l'assenza di crepe e fessurazioni dei muri, la corretta aerazione e ventilazione del locale, la corretta evacuazione dei fumi a vapori unitamente alla continua manutenzione dei dispositivi elettromeccanici (cappe e ventilatori) che garantiscono la salubrità del locale.
- La conformità delle calate gas attestanti la conformità delle tubazioni fisse di adduzione gas agli apparecchi.
- Idoneità dei locali per quanto riguarda i dispositivi di sicurezza elettrica (interruttori magnetotermici o differenziali) e le connessioni equipotenziali che collegano le apparecchiature disposte in serie.

Tabella 2 _ Dati tecnici

Sigla Paese di destinazione	**Indice**	**Pressione nominale [mbar]**	**Portata termica nominale / portata termica ridotta [kW] Consumo al massimo**	**Diametro iniettore [1/100 mm] / Diametro vite by-pass [1/100 mm] / Posizione by-pass**
AT-CH	2H 3B/P	20 50	G20 : 3.0 /1.5 (0.317 m^3/h) G30/G31 : 3.2 /1.9 (0.252 kg/h)	G20 : 135 (Ø) / 70 (Ø) / - 1 giro G30/G31 : 80 (Ø) / 70 (Ø) / a fondo
AL-BA-BG-DK-EE-FI-HR-LT-LV-MK-NO-RO-SE-SI-UA	2H 3B/P	20 28-30	G20 : 3.0 /1.5 (0.317 m^3/h) G30/G31 : 3.2 /1.6 (0.252 kg/h)	G20 : 135 (Ø) / 70 (Ø) / - 1 giro G30/G31 : 90 (Ø) / 70 (Ø) / a fondo
CZ-ES-GR-IE-IT-PT-GB-CH-SK-TR	2H 3+	20 28-30/37	G20 : 3.0 /1.5 (0.317 m^3/h) G30/G31 : 3.2 /1.6 (0.252 kg/h)	G20 : 135 (Ø) / 70 (Ø) / - 1 giro G30/G31 : 90 (Ø) / 70 (Ø) / a fondo
BE-FR	2E+ 3+	20/25 28-30/37	G20/G25 : 3.0 /1.5 (0.317 m^3/h) G30/G31 : 3.2 /1.6 (0.252 kg/h)	G20/G25 : 135 (Ø) / 70 (Ø) / - 1 giro G30/G31 : 90 (Ø) / 70 (Ø) / a fondo
DE	3B/P	50	G30/G31 : 3.2 /1.9 (0.252 kg/h)	G30/G31 : 80 (Ø) / 70 (Ø) / a fondo
DE	2E	20	G20 : 3.0 /1.5 (0.317 m^3/h)	G20 : 135 (Ø) / 70 (Ø) / - 1 giro

Nota 1: i dati di portate termiche, di consumo e i diametri iniettori si riferiscono alla singola unità di cottura (bruciatore).
Nota 2: il consumo del gas liquido G30/G31 si riferisce al gas di riferimento G30 (butano).
Nota 3: i consumi sono calcolati con il potere calorifico inferiore H_i a 15° e 1013 mbar

2.5 Analisi guasti

Nel caso si verifichino i funzionamenti anomali indicati in tabella 3, agire come raccomandato:

Anomalia	Possibile causa	Azione raccomandata
Il bruciatore non si accende.	- Mancanza gas o pressione insufficiente.	☞ Controllo pressione con manometro e verifica apertura rubinetti per l'alimentazione del gas
	- Mancata scarica dell'accensione.	☞ Controllo della posizione dell'elettrodo e del cablaggio tra pulsante ed elettrodo (filo staccato).
	- Iniettore difettoso (ad esempio ostruito) oppure di diametro sbagliato.	☞ Controllo della pulizia e conformità dell'iniettore rispetto al gas fornito in loco.
	- Fori bruciatori ostruiti.	☞ Controllo dei fori bruciatori.
	- Il rubinetto del gas è difettoso.	☞ Controllo del rubinetto ed eventuale sostituzione.
Il bruciatore non resta acceso al massimo.	- La termocoppia è difettosa oppure non riscaldata a sufficienza dalla fiamma.	☞ Controllo della posizione della termocoppia.
Il bruciatore non resta acceso al minimo.	- La termocoppia è difettosa oppure non riscaldata a sufficienza dalla fiamma.	☞ Controllo della posizione della termocoppia.
	- La vite di by-pass non è ben regolata	☞ Controllo della regolazione della vite di by-pass nel rubinetto.
Il bruciatore resta acceso ma le fiamme sono gialle/rosse.	- Il bruciatore è ostruito, i due fori presenti sulla testa del medesimo sono ostruiti oppure i diametri degli iniettori sono sbagliati.	☞ Controllo della pulizia e conformità dell'iniettore rispetto al gas fornito in loco.

2.6 Schema componenti

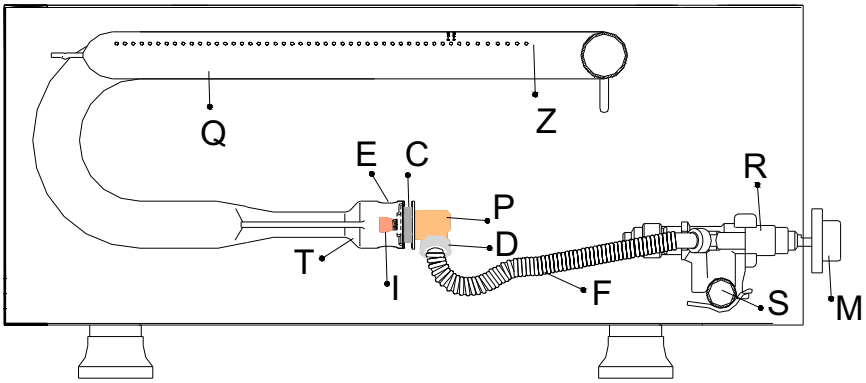

figura 2 (componenti interni)

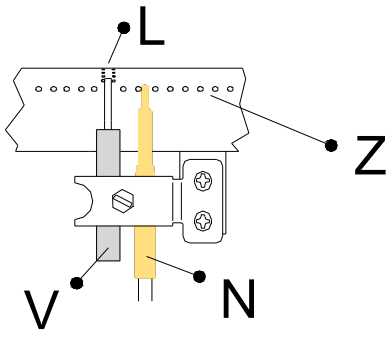

figura 3 (accensione)

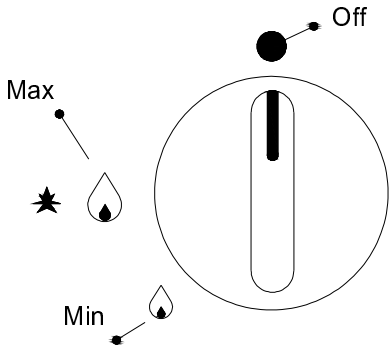

figura 4 (comandi)

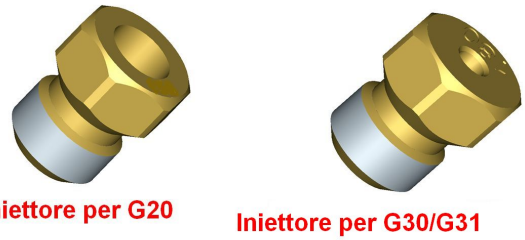

figura 5 (iniettori gas)

Nota sugli iniettori gas:
L'iniettore per gas naturale metano G20 ha un diametro superiore e presenta all'uscita una svasatura con canale allargato per rallentare la velocità del flusso e stabilizzare la fiamma. Gli iniettori per il gas liquido G30/G31 hanno un diametro inferiore e un canale di flusso a sezione costante.

Riferimenti:

C	= Dado di fissaggio
D	= Dado di fissaggio
E	= Foro aria primaria
F	= Tubo gas flessibile
I	= Iniettore gas
L	= Fori inter-accensione

M	= Manopola comando
N	= Termocoppia sicurezza
P	= Porta-iniettore
Q	= Bruciatore
R	= Rubinetto comando gas
S	= Rampa del gas

T	= Testa del bruciatore
V	= Elettrodo accensione
Z	= Fila fori fiamma principale
Max	= Posizione potenza massima
Min	= Posizione potenza minima/ridotta
Off	= Posizione di chiusura

2.7 Componenti richiedenti manutenzione straordinaria

I componenti del fry top qui elencati di possono essere soggetti a normale usura e quindi alla loro sostituzione in caso di guasto o mancato rendimento; ciò può capitare con più frequenza se l'apparecchio è soggetto a funzionamento prolungato ed intenso.
Ogni componente è raggiungibile togliendo la piastra di cottura ed usando comuni utensili da lavoro (chiavi, cacciaviti, ecc.).
Le operazioni devono essere condotte da tecnici qualificati ed autorizzati dal Costruttore.
Eseguire la manutenzione dopo aver lasciato raffreddare il fry top e dopo averlo separato dalla rete di alimentazione gas.

Elenco componenti:

a) *Elettrodo di accensione* (fig. 3 part. V). Esso va sostituito rimuovendolo dalla sua staffa di fissaggio sul bruciatore e dal terminale elettrico dell'accenditore piezoelettrico posizionato sul cruscotto che viene azionato per l'accensione.

b) *Termocoppia di sicurezza* (fig. 3 part. N). Essa va sostituita rimuovendola dalla sua staffa di fissaggio sul bruciatore e dal raccordo posizionato sulla parte posteriore del rubinetto gas ad essa collegata.

c) *Bruciatore* (fig. 2 part. Q). Esso va sostituito dopo aver estratto il porta-iniettore, tolte la vite di fissaggio del bruciatore al telaio del fry top e isolato da esso il gruppo dell'elettrodo/termocoppia tramite le due viti della staffa.

d) *Rubinetto del gas* (fig. 2 part. R). Esso va sostituito dopo aver allentato il dado del tubo flessibile del gas F e dopo aver allentato le viti della briglia che fissa il rubinetto alla rampa principale S. Per accedere con facilità al rubinetto di controllo del gas, è necessario estrarre il cruscotto frontale dopo tolto le manopole M ed aver rimosso le viti di fissaggio.

e) *Accenditore piezoelettrico*. Esso va sostituito dopo aver estratto il cruscotto frontale come al punto d) e dopo averlo sfilato dal cruscotto medesimo svitando la ghiera di plastica.

(Avvertenze per l'utente finale)

Capitolo III Istruzioni per l'uso e la pulizia

3.1 Uso del fry top

Avvertenze preliminari, pre-uso e precauzioni di manutenzione ordinaria.

☞ Questo dispositivo è solamente per uso professionale e deve essere usato da personale qualificato dopo essere stato istruito all'uso e dopo aver letto con attenzione le avvertenze.

☞ La modifica, rimozione o mancanza di manutenzione di parti del dispositivo aumentano il rischio di incidenti. È consigliabile effettuare controlli periodici, in accordo con la regolamentazione in vigore nel Paese dove il dispositivo è installato.

☞ Le parti regolate dal Costruttore non devono mai essere manipolate dall'utente; solo il tecnico autorizzato può intervenire su di esse in caso di manutenzione straordinaria o di cambio gas.

☞ Alcune parti raggiungono temperature elevate e possono causare scottature. Utilizzare possibilmente dispositivi di protezione individuale come guanti termici o calzature da lavoro.

☞ Non usare il fry top se le condizioni di salubrità del locale non sono garantite per guasto all'impianto di rimozione fumi e vapori o se la ventilazione/aerazione è in qualche modo impedita o inattiva.

☞ Prima dell'uso, spostare dalle immediate vicinanze del fry top eventuali oggetti combustibili (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili).

☞ Sorvegliare il fry top quando è in funzione e ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas posto a monte a fine lavoro.

☞ Non usare il fry top in caso si avvertisse odore di gas che è un possibile segnale di perdita.

Accensione del fry top

Eseguire in serie le seguenti operazioni:

1. Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte.
2. Premere e girare in senso antiorario la manopola del bruciatore dalla posizione di spento (pallino nero "●") fino alla posizione di fiamma grande/stella che corrisponde alla potenza massima; contemporaneamente azionare per alcuni scatti il pulsante piezoelettrico dell'accensione fino a quando sul bruciatore compare la fiamma. Mantenere la manopola premuta per alcuni secondi per permettere al dispositivo di sicurezza di scaldarsi e poi rilasciare la manopola; la fiamma del bruciatore dovrebbe così rimanere accesa e stabilizzarsi dopo circa 30 secondi. In caso di mancata accensione, ripetere l'operazione
3. Quando la fiamma al massimo è stabile, è possibile modularla fino alla posizione di potenza minima/ridotta per una cottura più lenta e uniforme.

In caso di anomalia, rivolgersi ad un Centro Assistenza del Costruttore; **non tentare mai di smontare il fry top ed eseguire riparazioni improvvisate**.

Spegnimento del fry top

Eseguire in serie le seguenti operazioni:

1. Girare la manopola del bruciatore fino alla posizione di spento (pallino nero "●").
2. Verificare che tutti i bruciatori siano spenti.
3. Chiudere il rubinetto di intercettazione gas posto a monte.

3.2 Pulizia e conservazione ordinaria del fry top

Il dispositivo deve essere pulito regolarmente per mantenere il suo corretto funzionamento e prestazione. Per una corretta manutenzione raccomandiamo un'ispezione ogni anno.
Per una pulizia ordinaria, seguire le seguenti operazioni rispettando gli avvertimenti:

☞ Prima di iniziare la pulizia, controllare che il rubinetto del gas sia chiuso e che tutti i bruciatori siano spenti. Far raffreddare il fry top prima di pulirlo.

☞ Non pulire con prodotti abrasivi per superfici di acciaio inossidabile. Rimuovere con cura le incrostazioni di cibo con l'aiuto di una spugna. Si raccomanda di usare specifici prodotti sgrassanti.

☞ Pulire le parti in acciaio con acqua calda e sapone, risciacquare a fondo e asciugare con cura. Non usare detergenti con cloro (candeggina, acido HCL, ecc.). Evitare di pulire con lamine o spazzole che possano causare graffi.

☞ Pulire le parti removibili del fry top con uno straccio umido. Il cassetto di raccolta grassi può essere messo nella lavastoviglie.

☞ Evitare di lasciare prodotti sulla piastra per lungo tempo (in particolare acidi come sale, aceto e limone) perché potrebbero danneggiarne la superficie.

☞ Non usare idrogetti per la pulizia; potrebbero danneggiare i componenti.

☞ Non usare sostante corrosive (es. acido muriatico) per pulire la superficie d'appoggio dell'apparecchiatura.

☞ Evitare shocks termici pulendo la piastra con acqua fredda quando essa è ancora calda.

☞ Se il dispositivo non viene utilizzato per lungo tempo, proteggere la superficie con un sottile strato di vasellina; inoltre il locale deve essere mantenuto areato.

Attenzione !!
Se i rubinetti di controllo gas manifestassero problemi di manovrabilità, contattare un tecnico autorizzato dal Costruttore (per esempio potrebbe essere necessario lubrificarli o sostituirli).
Questo è un segnale utile che indica la necessità di avere un contratto che provveda ai controlli con frequenza.
Tutte le manutenzioni e le riparazioni devono essere effettuate da personale qualificato e autorizzato dal produttore o dal venditore.

3.3 Analisi dei rischi e loro riduzione

Tipo di rischio	Natura del rischio	Azione preventiva di riduzione	Riduzione del rischio	Rischio residuo
Meccanico.	Taglio.	Smussatura delle superfici a livello di produzione.	Possibile.	Indicato nel presente manuale. ☞ Agire con precauzione nelle fasi di lavoro e pulizia.
Meccanico.	Urto e caduta piastra.	Posizione stabile della piastra su angolari di blocco.	Possibile.	Indicato nel presente manuale. ☞ Dato il peso della piastra eseguire la rimozione e messa in posizione in due.
Termico.	Scottatura.	Apparecchio progettato per poter rispettare i limiti normativi.	Possibile.	Indicato nel presente manuale. ☞ Parti calde presenti e manovrabili con dispositivi di protezione individuale quali guanti.
Termico.	Incendio.	Apparecchio progettato per poter rispettare i limiti normativi.	Possibile.	Indicato nel presente manuale. ☞ Apparecchio da installare a debita distanza da pareti e oggetti combustili e da destinarsi solo per l'uso consentito da parte di personale competente.
Chimico.	Inalazione di gas incombusto.	Apparecchio progettato per rispettare le prescrizioni di tenuta circuito.	Possibile.	Indicato nel presente manuale. ☞ Divieto d'uso in caso di fuga gas. Raccomandazione di pulizia ordinaria costante da parte dell'utente e di manutenzione straordinaria a scadenza fissa da parte del Centro Assistenza.
Chimico.	Inalazione di fumi combusti nocivi.	Apparecchio progettato per rispettare le prescrizioni di corretta combustione.	Possibile.	Indicato nel presente manuale. ☞ Divieto d'uso in caso di mancate condizioni di salubrità del locale.

3.4 Targhetta dati tecnici

Ciascun modello di fry top ha una targhetta dati che riporta i dati nominali, la portata termica, la predisposizione corrente del gas unitamente ai riferimenti della certificazione CE attestata dall'Ente responsabile. Questa targhetta deve restare apposta in modo fisso e può essere aggiornata solo in caso di adattamento ad altro gas.
Sul fry top sono riportate alcune avvertenze nella lingua di destinazione al fine di installare ed usare l'apparecchiatura in modo sicuro.

Segue un format di targhetta (riferimento al modello con tre bruciatori):