

arilex

COOKING EQUIPMENT



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FRYTOP Y BARBACOA
INSTRUCTION MANUAL FOR FRYTOP AND BARBECUE
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR FRYTOP ET BARBECUE

ÍNDICE (ES)

Condiciones de la garantía.....	2
1. Ficha técnica del aparato.....	3
2. Instrucciones técnicas de la instalación para el instalador.....	4
2.1 Instrucciones previas.....	4
2.2 Lugar de instalación y fijación del aparato.....	4
2.3 Tipo de gas utilizado.....	4
2.4 Conexión del aparato a la red general de gas.....	5
2.5 Cambio del tipo de gas.....	6
2.6 Regulación primaria del aire.....	6
2.7 Regulación del mínimo.....	6
2.8 Puesta en marcha del aparato.....	7
3. Instrucciones de uso y mantenimiento para el usuario.....	7
3.1 Precauciones previas.....	7
3.2 Encendido y apagado del aparato.....	7
3.3 Limpieza, conservación y mantenimiento.....	7
4. Posibles averías.....	8
5. Lista de piezas que pueden ser necesario cambiar.....	9
6. Comprobación y funcionamiento del aparato.....	9
7.- Características.....	9
7.1.- Frytops.....	9
7.2.- Frytops + Barbacoas.....	10
7.3.- Barbacoas.....	10

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

Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

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

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

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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTIA

La frytop y la barbacoa tienen una garantía de un año desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción e garantía:

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

En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante

1. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

TIPO A		MODELO				MODELO				MODELO	
Cat: 112H3+		FryTop				Barbacoa + Parrilla Vasca				Frytop + Parrilla Vasca	
Gas	Pre-sión (Mbar)	35FRYGC	70FRYGC	100FRYGC	35BAR	60BAR	90BAR	70FRYGCB	100FRYGCB	70FRYGRB	100FRYGRB
		Consumo o Caudal (Hi) kW									
G20	20	5.2	10.4	15.6	6.2	12.4	18.6	11.4	16.5		
		0.50	1.00	1.50	0.62	1.24	1.86	1.12	1.62		
G30	28-30	5.2	10.4	15.6	6.4	12.8	19.2	11.6	16.6		
		0.14	0.28	0.42	0.18	0.36	0.54	0.32	0.46		
G31	37	5.2	10.4	15.6	6.5	13.0	19.5	11.7	16.9		
		0.18	0.36	0.54	0.22	0.44	0.66	0.40	0.58		

TIPO A		MODELO				MODELO				MODELO	
Cat: 3BP/P		FryTop				Barbacoa + Parrilla Vasca				Frytop + Parrilla Vasca	
Gas	Pre-sión (Mbar)	35FRYGC	70FRYGC	100FRYGC	35BAR	60BAR	90BAR	70FRYGCB	100FRYGCB	70FRYGRB	100FRYGRB
		Consumo o Caudal (Hi) kW									
G30	50	5.50	11.0	16.5	7.5	15.0	22.5	13.0	18.5		
		0.14	0.28	0.32	0.18	0.36	0.54	0.32	0.48		
G31	50	4.72	9.4	14.1	6.8	13.6	20.4	11.5	16.2		
		0.16	0.32	0.48	0.20	0.40	0.60	0.36	0.52		

2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN PARA EL INSTALADOR

La instalación de las Planchas de asar, deberá ser efectuada única y exclusivamente por personal autorizado y en base a la normativa vigente, según la normativa del país de destino.

2.1. INSTRUCCIONES PREVIAS

- Estas instrucciones sólo son validas si el símbolo del país figura sobre el aparato
- Las planchas de asar deben instalarse sobre un mostrador y a una distancia mínima de las paredes laterales de 150 mm teniendo en cuenta que tanto el mostrador como las paredes deben ser de materiales no combustibles y poder soportar un incremento de temperatura de 65°C
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.

2.2. LUGAR DE INSTALACIÓN Y FIJACIÓN DEL APARATO

- Será un lugar completamente limpio
- Estará convenientemente ventilado tanto en la entrada de aire como en la evacuación de los productos de la combustión de acuerdo con las reglamentaciones de cada país, colocando el aparato bajo una campana de extracción de al menos 500 m³/h.; Teniendo en cuenta que si hubiera más aparatos a gas instalados la cantidad de aire necesario es de 10 m³/h por kW instalado.
- Tendrá las dimensiones mínimas necesarias para colocar la plancha sobre ella cumpliendo con las distancias de seguridad, de temperatura y combustibilidad.
- Las planchas se instalará, solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud
- Las planchas no requieren una fijación especial, se colocaran directamente sobre la superficie comprobando que quede nivelada y estabilizada

2.3. TIPO DE GAS UTILIZADO

Salvo petición especifica los aparatos están regulados para el funcionamiento con G.L.P. "Butano 28-30 mbar o Propano 37 mbar", dicha información está indicada en la placa de características que esta situada en el lateral izquierdo del aparato al lado de la entrada de gas.

Para adaptarlos a gas natural habrá que proceder al cambio de los inyectores y del porta-gomas, Según el apartado 2.5 *CAMBIO DEL TIPO DE GAS.*

2.4. CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos de gas, el instalador se encargará de la conexión del a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino, cumpliendo como mínimo los siguientes requerimientos:

- El punto de conexión será fácilmente accesible y debe permitir el libre desplazamiento de las herramientas de apriete.
- La conexión de entrada debe llevar una rosca conforme a las recomendaciones dadas en las normas ISO 228-1 ó EN 10226-1 ó EN 10226-2. O un bicono.
- La tubería con la conexión de alimentación de entrada al aparato se fijará de forma rígida al cuerpo del aparato.
- Si se utiliza tubo flexible de alimentación de gas tendrá una longitud máxima de 1,5 m, deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

Los tipos de conexión que se utilizan en los diferentes países se indican en la tabla T-1. Para los aparatos de categoría I3 la conexión no se realizará obligatoriamente por medio de una conexión roscada o de un bicono, puede hacerse también con junta cónica o por junta plana.

TABLA T-1

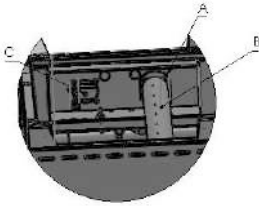
	Categoría I3B/P,I3+,IP			Otras Categorías		
	Con rosca		Otras	Con rosca		Otras
Países	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conexiones según 2.4	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conexio- nes con bicono
Alemania	Si		Si	Si		
Austria	Si		Si	Si		
Bélgica	Si	Si	Si	Si		
Dinamarca	Si	Si	Si		Si	
España	Si	Si	Si	Si	Si	
Finlandia	Si	Si		Si	Si	
Francia	Si	Si	Si	Si	Si	
Grecia						
Irlanda	Si		Si	Si		
Islandia						
Italia	Si		Si			
Luxemburgo						
Noruega	Si	Si	Si			
Países Bajos	Si			Si		
Portugal	Si	Si		Si	Si	Si
UK	Si		Si	Si		Si
Suecia						
Suiza	Si		Si	Si		

2.5. CAMBIO DEL TIPO DE GAS

Debe hacerlo un instalador autorizado

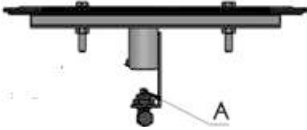
ATENCIÓN: Si se modifica el tipo de gas o presión, se deberá colocar la placa de características que se adjunta en los recambios en la parte trasera de la plancha, sobreponiéndose a la etiqueta anterior, permitiendo así identificar sin ningún tipo de ambigüedad el estado de la plancha después de la modificación.

QUEMADOR BARBACOA



- 1º Sacar los 4 Tornillos A
 - 2º Sacar el quemador B
 - 3º Sacar inyector C
 - 4º Colocar el inyector nuevo
 - 5º Volver a colocar quemador B
 - 6º Colocar Tornillos A
- Proceder de la misma forma para el resto de quemadores

QUEMADOR FRYTOP



- 1º Darle la vuelta a la plancha
- 2º Sacar inyector A
- 3º Proceder a cambiar el inyector

2.6. REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

En este aparato no es necesaria la regulación del aire primario

2.7. REGULACIÓN DEL MÍNIMO

Encender el quemador y situar el pomo en la llama pequeña o en el nº 1 para válvula termostática. Sacar el pomo del grifo "tirando suavemente de él"; quedara a la vista un tornillo situado en el lado izquierdo del eje.

Con un destornillador tipo regleta girar el tornillo en sentido horario para reducir la altura de la llama y en sentido contrario para aumentar.

2.8. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

a.- Colocar el modulo encima de la plancha, haciendo coincidir los tetones del modulo con los agujeros de los soportes del modulo.

b.- Abrir el paso del gas de la red general de suministro

2.- Encendido

- Presionar y girar el mando a la posición de dos llamas
- Levantar o extraer el recolector
- Pulsar el piezo eléctrico repetidas veces hasta el encendido del quemador.
- Mantener presionado el pomo durante 10 segundos, para dar tiempo a que actúe la válvula de seguridad
- Recolocar la grasera a su posición inicial

3.- Apagado: Para realizar el apagado del aparato es suficiente con girar el mando hasta la posición de apagado (0).

4.- Se recomienda cerrar el paso del gas de la red general de suministro.



3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

3.1. PRECAUCIONES PREVIAS

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

- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave de gas. Se realizaran verificaciones periódicas, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.

El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados del uso de la maquina con cualquier modificación, eliminación o falta de mantenimiento de sus componentes realizara sin autorización previa y expresa del fabricante.

Este es un aparato que tiene superficies muy calientes en particular el peto y debe evitarse el contacto del mismo sin el uso de guantes.

3.2. ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver apartado 2.8 punto 2.- Encendido

3.3. LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

La limpieza diaria al final del trabajo garantiza un buen funcionamiento y alarga la vida del aparato.

Las planchas están diseñadas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza. **NO SE HARA NUNCA LA LIMPIEZA POR CHORRO A PRESIÓN.**

Superficies de acero inoxidable

El envoltente de las planchas de asar está construido en acero inoxidable, material de excelente calidad y durabilidad. Limpiando con un detergente adecuado diariamente se mantendrá en perfecto estado.

Plancha superior y Cromo

La superficie de la plancha debe estar siempre limpia de residuos sólidos. La grasera permite depositar dichos residuos en su interior. Al finalizar se aconseja pasar un trapo para mantenerla en perfecto estado. Las placas de cromo solo deben limpiarse con agua, **NUNCA DEBEN UTILIZARSE DESENGRASANTES NI OTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA PUESTO QUE PODRIAN DAÑAR EL CROMO DE FORMA IRREVERSIBLE.**

Grasera.

Después de cada uso se extraerá la grasera vaciando su contenido

ATENCIÓN: La grasera solo debe ser manipulada cuando este fría o en su defecto utilizando guantes de protección para evitar quemaduras.

Rejilla Superior Barbacoa

Al finalizar la jornada de trabajo se recomienda pasar un trapo para limpiar.

Piedra Volcánica.

Como mínimo una vez al mes debemos limpiar el carbón y los quemadores una vez a la semana ya que la piedra volcánica de las barbacoas genera polvo que puede llegar a obturar los orificios de salida del quemador por lo cual es necesario limpiar regularmente dichos orificios con un cepillo metálico para evitar su obstrucción y permitir una buena combustión.

Para lavar la piedra volcánica con agua y jabón y aclarándola posteriormente para que no deje restos de jabón en caso de tener que cambiarla debe utilizarse lava volcánica de un tamaño de entre 2cm a 4 cm y la cantidad a colocar es de 4 kilos por mando repartiéndolo de tal forma que no queden huecos.

- CONSERVACION Y MANTENIMIENTO

Anualmente debe realizarse una limpieza general del aparato. En ella se deberá tener en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas y el engrase de las mismas.

Para engrasar las válvulas proceder a retirar el mando "tirando suavemente de él" limpiar el eje con una paño, y engrasar con grasa ligera el eje y volver a colocar el mando.

4. POSIBLES AVERIAS

No se encienden los quemadores

a.- No llega combustible, comprobar que el grifo de la red de suministro está abierta y en caso de utilizar botella, comprobar que está llena.

La llama desprende gases negros y presenta color amarillo fuerte

- a.- Obstrucción del inyector del quemador, Proceder a limpiar
- b.- Quemador sucio, Proceder a limpiar
- c.- Falta de aire primario, comprobar que el aparato tiene los pies colocados y existe una abertura entre la encimera y el mueble y que nada este cerrando la entrada y salida de aire.

ESTE ES UN PROBLEMA GRAVE YA QUE PUEDE GENERAR UNA MALA COMBUSTION GENERANDO EXCESO DE MONOXIDO U OTROS GASES NOCIVOS

Al dejar de presionar el grifo del mando se apaga el quemador

- a.- Debe mantener presionado como mínimo 15 segundos.
- b.- Termopar defectuoso, reemplazar termopar.

El quemador de la barbacoa no se enciende todo

- a.- No se ha limpiado el quemador de la barbacoa y se han obturado orificios del quemador , proceder a limpiarlo según se indica en el apartado 3.3. Piedra Volcánica

5. LISTA DE PIEZAS QUE PUEDE SER NECESARIO REEMPLAZAR

Piezo de encendido.- Desenroscar el piezo soltar el cable y tirar de él.

Inyector.- Ver apartado 2.4 Cambio de tipo de gas

Termopar.- En el lado del soporte quemador “desenroscar”, en el lado del grifo desenroscar.

Bujía.- En el lado quemador soltar el muelle que la sujeta y en el lado del piezo tirar de él. “Es tipo faston”

6. COMPROBACION DEL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha, se realizará una comprobación del funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador.

Es responsabilidad del instalador realizar estas comprobaciones según la reglamentación en vigor.

7. CARACTERÍSTICAS

7.1. FRYTOPS

Modelos	Ud.	35FRY-GR	70FRY-GR	100FRY-GR	35FRY-GC	70FRY-GC	100FRY-GC
Dimensión Exterior							
Largo	mm	340	678	1010	340	678	1010
Ancho	mm	570+40	570+40	570+40	570+40	570+40	570+40
Alto	mm	310+Pies	310+Pies	310+Pies	310+Pies	310+Pies	310+Pies
Pies	mm	30	30	30	30	30	30
Placa - Parrilla		Placa	Placa	Placa	Placa	Placa	Placa
Largo	mm	330	670	1006	330	670	1006
Ancho	mm	492	492	492	492	492	492
Alto	mm	20	20	20	20	20	20
Tipo Placa		Rectificada	Rectificada	Rectificada	Cromo Duro	Cromo Duro	Cromo Duro
Parrilla		No	No	No	No	No	No
Potencia							
G.N. 20 mbar	kW	5,5	11	16,5	5,5	11	16,5
G.L.P 30 mbar	kW	5,5	11	16,5	5,5	11	16,5
G.L.P. 50 mbar	kW	5,8	11,6	17,4	5,8	11,6	17,4
Componentes							
Válvula Manual	Ud.	1	2	3	-	-	-
Válvula Termostática	Ud.	-	-	-	1	2	3
Quemador Tubular	Ud.	-	-	-	-	-	-
Quemador Pescado	Ud.	2	4	6	2	4	6
Piezos	Ud.	1	2	3	1	2	3

7.2. FRYTOPS + BARBACOAS

Modelos	Ud.	70FRYGRB	100FRYGRB	70FRYGCB	100FRYGCB
Dimensión Exterior					
Largo	mm	678	1010	678	1010
Ancho	mm	570+40	570+40	570+40	570+40
Alto	mm	30	30	30	30
Pies	mm	30	30	30	30
Placa - Parrilla		Parrilla + Placa	Parrilla + Placa	Parrilla + Placa	Parrilla + Placa
Largo	mm	330	670	330	670
Ancho	mm	492	492	492	492
Alto	mm	20	20	20	20
Tipo Placa		Rectificada	Rectificada	Cromo Duro	Cromo Duro
Parrilla		500x 300	500x 300	500x 300	500x 300
Potencia					
G.N. 20 mbar	kW	13	18,5	13	18,5
G.L.P 30 mbar	kW	13	18,5	13	18,5
G.L.P. 50 mbar	kW	13,7	19,5	13,7	19,5
Componentes					
Válvula Manual	Ud.	2	3	-	-
Válvula Termostática	Ud.	-	-	2	3
Quemador Tubular	Ud.	2	2	2	2
Quemador Pescado	Ud.	2	4	2	4
Piezos	Ud.	1	2	1	2

7.3. BARBACOAS

Modelos	Ud.	35VAS	70VAS	100VAS	35BAR	60BAR	90BAR
Dimensión Exterior							
Largo	mm	340	678	1010	350	600	900
Ancho	mm	580	580	580	457	457	457
Alto	mm	310+Pies	310+Pies	310+Pies	220+Pies	220+Pies	220+Pies
Pies	mm	30	30	30	20	20	20
Placa - Parrilla		Parrilla	Parrilla	Parrilla	Parrilla	Parrilla	Parrilla
Largo	mm	1*280	2*280	3*280	280	530	830
Ancho	mm	530	530	530	430	430	430
Alto	mm	40	40	40	40	40	40
Potencia							
Gas Natural	kW	7,2	14,4		7,2	14.4	21,6
Gas G.L.P.	kW	7	14,1		7	14.1	21,2
Componentes							
Válvulas	Ud.	1	2	3	1	2	3
Quemadores	Ud.	2	4	6	2	4	6
Termostato de seguridad	Ud.	-	-	-	-	-	-
Piezos	Ud.	-	-	-	-	-	-

INDEX (EN)

Warranty conditions.....	14
1.- Technical sheet.....	15
2.- Technical installation instructions for the installer.....	16
2.1.- Preliminary instructions.....	16
2.2.- Place of installation and fixing of the device.....	16
2.3.- Type of gas used.....	16
2.4.- Connection of the appliance to the general gas network.....	17
2.5.- Change of gas type.....	18
2.6.- Primary air regulation.....	18
2.7.- Minimum regulation.....	18
2.8.- Turning on the device.....	18
3.- Instructions for use and maintenance for the user.....	19
3.1.- Preliminary precautions.....	19
3.2.- Turning the device on and off.....	19
3.3.- Cleaning, storage and maintenance.....	19
4.- Possible breakdowns.....	19
5.- List of spare parts that may be necessary to replace.....	21
6.- Assembly.....	21
7.- Features.....	22
7.1.- Frytops.....	22
7.2.- Frytops + Barbacues.....	23
7.3.- Barbacues.....	24

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

Consult the instructions before installing and using this appliance.

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

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

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS

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

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

1. TECHNICAL SHEET

TYPE A		MODEL				MODEL				MODEL	
Cat: 112H3+		FryTop				Barbecue + Basque Grill				Frytop + Basque Grill	
Gas	Pres- sure (Mbar)	35FRYGC	70FRYGC	100FRYGC	35BAR	60BAR	90BAR	70FRYGCB	100FRYGCB	100FRYGRB	100FRYGRB
		35FRYGR	70FRYGR	100FRYGR	35VAS	70VAS	100VAS	70FRYGRB	100FRYGRB		
G20	20	5.2	10.4	15.6	6.2	12.4	18.6	11.4	16.5		
		0.50	1.00	1.50	0.62	1.24	1.86	1.12	1.62		
G30	28-30	5.2	10.4	15.6	6.4	12.8	19.2	11.6	16.6		
		0.14	0.28	0.42	0.18	0.36	0.54	0.32	0.46		
G31	37	5.2	10.4	15.6	6.5	13.0	19.5	11.7	16.9		
		0.18	0.36	0.54	0.22	0.44	0.66	0.40	0.58		

TYPE A		MODEL				MODEL				MODEL	
Cat: 3BP/P		FryTop				Barbecue + Basque Grill				Frytop + Basque Grill	
Gas	Pres- sure (Mbar)	35FRYGC	70FRYGC	100FRYGC	35BAR	60BAR	90BAR	70FRYGCB	100FRYGCB	100FRYGRB	100FRYGRB
		35FRYGR	70FRYGR	100FRYGR	35VAS	70VAS	100VAS	70FRYGRB	100FRYGRB		
G30	50	5.50	11.0	16.5	7.5	15.0	22.5	13.0	18.5		
		0.14	0.28	0.32	0.18	0.36	0.54	0.32	0.48		
G31	50	4.72	9.4	14.1	6.8	13.6	20.4	11.5	16.2		
		0.16	0.32	0.48	0.20	0.40	0.60	0.36	0.52		

2. TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The installation of the grilling plates, must be carried out only and exclusively by authorized personnel and based on current regulations, according to the regulations of the country of destination.

2.1. PRELIMINARY INSTRUCTIONS

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the device
- The grilling plates must be installed on a counter and at a minimum distance from the side walls of 150 mm taking into account that both the counter and the walls must be non-combustible materials and able to withstand a temperature increase of 65°C
- It will be verified that all the elements that compose the apparatus are perfectly located and that due to the transport they have not suffered any maladjustments.

2.2. INSTALLATION PLACE

- It must be a completely clean place
- It must be properly ventilated both in the air inlet and in the evacuation of the products of combustion in accordance with the regulations of each country, placing the appliance under an extraction hood of at least 500 m³ / h .; Taking into account that if there were more gas appliances installed, the amount of air required is 10 m³ / h per kW installed.
- It must have the minimum dimensions necessary to place the iron on it complying with the safety, temperature and combustibility distances.
- The plates should only be installed in a place with sufficient ventilation to prevent the formation of inadmissible concentrations of substances harmful to health.
- The plates do not require a special fixation, they should be placed directly on the surface checking that they are level and stabilized

2.3. TYPE OF GAS USED

Unless specified, the devices are regulated for operation with G.L.P. "Butane 28-30 mbar or Propane 37 mbar", this information is indicated on the rating plate that is located on the left side of the appliance next to the gas inlet.

To adapt them to natural gas, it will be necessary to change the injectors and the rubber holder, according to section 2.5 *CHANGE OF THE TYPE OF GAS*.

2.4. CONNECTION OF THE DEVICE TO THE GENERAL GAS NETWORK

Once the gas data verification has been carried out, the installer will be responsible for connecting to the general gas supply network according to the regulations in force in the country of destination, fulfilling at least the following requirements:

- The connection point must be easily accessible and must allow free movement of the tightening tools.
- The input connection must have a thread in accordance with the recommendations given in ISO 228-1 or EN 10226-1 or EN 10226-2. Or a bicone.
- The pipe with the input power connection to the appliance shall be fixed rigidly to the body of the appliance.
- If gas supply hose is used, it will have a maximum length of 1.5 m, it must comply with the national requirements in force and must be periodically examined and replaced when necessary.

The types of connection used in the different countries are indicated in chart T-1.

For category I3 devices the connection will not necessarily be made by means of a threaded connection or a biconical connection, it can also be done with a conical joint or by a flat joint.

CHART T-1

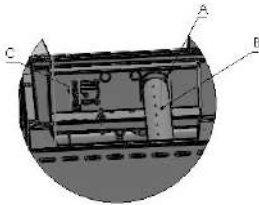
	Category I3B/P,I3+,IP			Other Categories		
	Threaded		Other	Threaded		Other
Countries	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Connec- tions accor- ding 2.4	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Connec- tions with bicone
Germany	Yes		Yes	Yes		
Austria	Yes		Yes	Yes		
Belgium	Yes	Yes	Yes	Yes		
Denmark	Yes	Yes	Yes		Yes	
Spain	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	
Finland	Yes	Yes		Yes	Yes	
France	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	
Greece						
Ireland	Yes		Yes	Yes		
Iceland						
Italy	Yes		Yes			
Luxembourg						
Norway	Yes	Yes	Yes			
Netherlands	Yes			Yes		
Portugal	Yes	Yes		Yes	Yes	Yes
UK	Yes		Yes	Yes		Yes
Sweden						
Switzerland	Yes		Yes	Yes		

2.5. CHANGE OF THE TYPE OF GAS

It must be done by an authorized installer

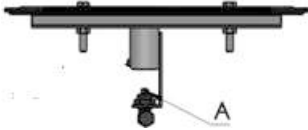
ATTENTION: If the type of gas or pressure is modified, the nameplate that is attached to the spare parts on the back of the plate must be placed, overlapping the previous label, thus allowing to identify without any ambiguity the state of the iron after the modification.

BARBECUE BURNER



- 1° Remove the 4 screws A
 - 2° Remove burner B
 - 3° Remove the injector C
 - 4° Place the new injector
 - 5° Replace burner B
 - 6° Place screws A
- Proceed in the same way for the rest of the burners

FRYTOP BURNER



- 1° Turn the griddle over
- 2° Remove the injector A
- 3° Proceed to change the injector

2.6. PRIMARY AIR REGULATION

In this device it is not necessary to regulate the primary air.

2.7. REGULATION OF THE MINIMUM

Turn on the burner and place the knob on the small flame or on the No. 1 for thermostatic valve. Remove the knob from the tap "gently pulling on it"; A screw located on the left side of the shaft will be visible.

Use a slotted screwdriver to turn the screw clockwise to reduce the height of the flame and counterclockwise to increase it.

2.8. TURNING ON THE DEVICE

- a.- Place the plate on top of the griddle, making the plate lugs coincide with the holes in the griddle supports.
- b.- Open the gas passage of the general supply network.



2.- Ignition.

- Press and turn the knob to the position of two flames.
 - Lift or remove the fat collector.
 - Press the electric piezo repeatedly until the burner ignites..
 - Press and hold the knob for 10 seconds, to allow time for the safety valve to act.
 - Relocate the fat collector to its initial position.
 - Regulate the flame of the burner to the desired power, the thermostatic valves are numbered from 1 to 8, with 1 being the minimum power and 8 the maximum.
- 3.- Switching off: To switch off the appliance, simply turn the knob to the OFF position (0).
- 4.- It is recommended to close the gas passage of the general supply network.

3. INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE FOR THE USER

3.1. PRELIMINARY PRECAUTIONS

- This device is for professional use only and must be used by qualified personnel.
 - To perform maintenance, cleaning or repairs, the gas cock must be closed.
- Periodic checks will be carried out, in accordance with the regulations in force in the country in which the device is to be installed.
- The manufacturer is not responsible for the damages caused by the use of the machine with any modification, elimination or lack of maintenance of its components carried out without prior and express authorization of the manufacturer.
- This is a device that has very hot surfaces in particular the breastplate and contact should be avoided without the use of gloves.

3.2. TURNING THE DEVICE ON AND OFF

See section 2.8 point 2.- Ignition

3.3. CLANING, STORAGE AND MANTEINANCE

The daily cleaning at the end of the job guarantees a good operation and extends the life of the appliance.

The griddles are designed in such a way that they are easily removable and accessible for their conservation and cleaning. **NEVER DO THE CLEANING BY JET PRESSURE.**

Stainless steel surfaces

The wrapping of the roasting plates are made of stainless steel, which is a material of excellent quality and durability. Cleaning with a suitable detergent daily will keep it in perfect condition.

Top plate and Chrome

The plate surface should always be clean of solid waste. The grease fitting allows to deposit said residues in its interior. At the end it is advisable to pass a cloth to keep it in perfect condition. Chrome plates must be cleaned with water only, ***NEVER USE DEGREASERS OR OTHER CLEANING PRODUCTS SINCE THEY COULD DAMAGE THE CHROME IRREVERSIBLY.***

Fat collector

After each use the fat collector will be extracted, emptying its contents

ATTENTION: The fat collector should only be handled when cold or otherwise using protective gloves to prevent burns.

Superior Barbecue Grill

At the end of the working day it is recommended to clean it with a cloth.

Volcanic Stone.

The charcoal should be cleaned at least once a month and the burners once a week, since the volcanic stone of the barbecues generates dust that can block the burner outlet holes, so it is necessary to clean these holes regularly with a metallic brush to avoid its obstruction and allow a good combustion.

The volcanic stone should be washed with soap and water and subsequently cleaned so that no soap residue is left. In case of having to change it, volcanic lava of a size between 2cm to 4cm should be used and the quantity to be placed is 4 kilos per command, distributing it in such a way that there are no gaps.

- CONSERVATION AND MAINTENANCE

A general cleaning of the appliance must be carried out annually. It should be considered clean injectors, valves and lubrication thereof.

To grease the valves, remove the knob "by gently pulling it" clean the shaft with a cloth, and lightly grease the shaft and replace the knob.

Burners do not ignite

a.- Fuel does not arrive, check that the faucet of the supply network is open and in case of using a bottle, check that it is full.

The flame gives off black gases and has a strong yellow color

a.- Obstruction of the burner injector, Proceed to clean.

b.- Dirty burner, Proceed to clean.

c.- Lack of primary air, check that the appliance has the feet in place and there is an opening between the countertop and the furniture and that nothing is closing the air inlets and outlets.

THIS IS A SERIOUS PROBLEM SINCE IT CAN GENERATE A BAD COMBUSTION GENERATING EXCESS OF MONOXIDE OR OTHER HARMFUL GASES

When stop pressing the tap the burner shuts down

a.- You must hold down at least 15 seconds.

b.- The thermocouple is defective, replace thermocouple.

The barbecue burner does not ignite at all

a.- The burner of the barbecue has not been cleaned and burner holes have been sealed, proceed to clean it as indicated in section 3.3. Volcanic Stone

5. LIST OF SPARE PARTS THAT MAY BE NECESSARY TO REPLACE

Piezo Ignition.- Desenroscar el piezo, soltar el cable y tirar de el Inyector.- Ver apartado

2.4 Cambio de tipo de gas

Thermocouple. - Unscrew on the side of the burner support and on the side of the tap.

Spark plug, - On the burner side release the spring that holds it and on the side of the piezo pull it.

6. CHECKING THE EQUIPMENT

Once it has been started up, an operation check will be carried out always following the indications of the destination country for the installer.

It is the installer's responsibility to carry out these checks according to the regulations in force.

7. FEATURES

7.1. FRYTOPS

Model	Un.	35FRY-GR	70FRY-GR	100FRY-GR	35FRY-GC	70FRY-GC	100FRY-GC
Exterior Dimensions							
Lenght	mm	340	678	1010	340	678	1010
Width	mm	570+40	570+40	570+40	570+40	570+40	570+40
Height	mm	310+Feet	310+Feet	310+Feet	310+Feet	310+Feet	310+Feet
Feet	mm	30	30	30	30	30	30
Plate - Grill		Plate	Plate	Plate	Plate	Plate	Plate
Lenght	mm	330	670	1006	330	670	1006
Width	mm	492	492	492	492	492	492
Height	mm	20	20	20	20	20	20
Type of plate		Rectified	Rectified	Rectified	Hard Chrome	Hard Chrome	Hard Chrome
Grill		No	No	No	No	No	No
Power							
G.N. 20 mbar	kW	5,5	11	16,5	5,5	11	16,5
G.L.P 30 mbar	kW	5,5	11	16,5	5,5	11	16,5
G.L.P. 50 mbar	kW	5,8	11,6	17,4	5,8	11,6	17,4
Components							
Manual Valve	Ud.	1	2	3	-	-	-
Thermostatic Valve	Ud.	-	-	-	1	2	3
Tubular Burner	Ud.	-	-	-	-	-	-
Fish Burner	Ud.	2	4	6	2	4	6
Piezos	Ud.	1	2	3	1	2	3

7.2. FRYTOPS + BARBECUES

Model	Un.	70FRYGRB	100FRYGRB	70FRYGCB	100FRYGCB
Exterior Dimensions					
Lenght	mm	678	1010	678	1010
Widht	mm	570+40	570+40	570+40	570+40
Height	mm	30	30	30	30
Feet	mm	30	30	30	30
Plate - Grill		Plate + Grill	Plate + Grill	Plate + Grill	Plate + Grill
Lenght	mm	330	670	330	670
Widht	mm	492	492	492	492
Height	mm	20	20	20	20
Type of plate		Rectified	Rectified	Hard Chrome	Hard Chrome
Grill		500 x 300	500 x 300	500 x 300	500 x 300
Power					
G.N. 20 mbar	kW	13	18,5	13	18,5
G.L.P 30 mbar	kW	13	18,5	13	18,5
G.L.P. 50 mbar	kW	13,7	19,5	13,7	19,5
Components					
Manual Valve	Ud.	2	3	-	-
Thermostatic Valve	Ud.	-	-	2	3
Tubular Burner	Ud.	2	2	2	2
Fish Burner	Ud.	2	4	2	4
Piezos	Ud.	1	2	1	2

7.3. BARBACUES

Model	Un.	35VAS	70VAS	100VAS	35BAR	60BAR	90BAR
Exterior Dimensions							
Length	mm	340	678	1010	350	600	900
Widht	mm	580	580	580	457	457	457
Height	mm	310+Feet	310+Feet	310+Feet	310+Feet	310+Feet	310+Feet
Feet	mm	30	30	30	20	20	20
Plate - Grill		Grill	Grill	Grill	Grill	Grill	Grill
Length	mm	1*280	2*280	3*280	280	530	830
Widht	mm	530	530	530	430	430	430
Height	mm	40	40	40	40	40	40
Power							
Natural Gas	kW	7,2	14,4		7,2	14.4	21,6
G.L.P. Gas	kW	7	14,1		7	14.1	21,2
Components							
Valves	Ud.	1	2	3	1	2	3
Burners	Ud.	2	4	6	2	4	6
Safety thermostat	Ud.	-	-	-	-	-	-
Piezos	Ud.	-	-	-	-	-	-

INDEX (FR)

Conditions de garantie.....	26
1.- Fiche technique de l'appareil.....	27
2.- Instructions techniques d'installation pour l'installateur.....	29
2.1.- Instructions précédentes.....	29
2.2.- Lieu d'installation et de fixation de l'appareil.....	29
2.3.- Type de gaz utilisé.....	29
2.4.- Raccordement de l'appareil au réseau général de gaz.....	30
2.5.- Changement de type de gaz.....	30
2.6.- Régulation de l'air primaire.....	30
2.7.- Réglementation du minimum.....	30
2.8.- Mise en service de l'appareil.....	30
3.- Instructions d'utilisation et de maintenance pour l'utilisateur....	31
3.1.- Précautions préalables.....	31
3.2.- Connexion et déconnexion de l'appareil.....	31
3.3.- Nettoyage, entretien et maintenance.....	31
4.- Pannes possibles.....	32
5.- Liste des pièces pouvant nécessiter d'être modifiées.....	33
6.- Test et fonctionnement de l'appareil.....	33
7.-Caractéristiques.....	34
7.1.- Frytops.....	34
7.2.- Frytops + Barbecues.....	35
7.3.- Barbecue.....	36

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

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

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

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

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

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

1. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

TYPE A		MODEL				MODEL				MODEL	
Cat: 112H3+		FryTop				Barbecue + Grill				Frytop + Grill	
Gaz	Pres-sion (Mbar)	35FRYGC	70FRYGC	100FRYGC	35BAR	60BAR	90BAR	70FRYGCB	100FRYGCB	100FRYGRB	100FRYGRB
		35FRYGR	70FRYGR	100FRYGR	35VAS	70VAS	100VAS	70FRYGRB	100FRYGRB		
G20	20	(Hi) kW	5.2	10.4	15.6	6.2	12.4	18.6	11.4	16.5	
		m3 / h	0.50	1.00	1.50	0.62	1.24	1.86	1.12	1.62	
G30	28-30	(Hi) kW	5.2	10.4	15.6	6.4	12.8	19.2	11.6	16.6	
		m3 / h	0.14	0.28	0.42	0.18	0.36	0.54	0.32	0.46	
G31	37	(Hi) kW	5.2	10.4	15.6	6.5	13.0	19.5	11.7	16.9	
		m3 / h	0.18	0.36	0.54	0.22	0.44	0.66	0.40	0.58	

TYPE A		MODEL				MODEL				MODEL	
Cat: 3BP/P		FryTop				Barbecue + Grill				Frytop + Grill	
Gaz	Pres-sion (Mbar)	35FRYGC	70FRYGC	100FRYGC	35BAR	60BAR	90BAR	70FRYGCB	100FRYGCB	100FRYGRB	100FRYGRB
		35FRYGR	70FRYGR	100FRYGR	35VAS	70VAS	100VAS	70FRYGRB	100FRYGRB		
G30	50	(Hi) kW	5.50	11.0	16.5	7.5	15.0	22.5	13.0	18.5	
		m3 / h	0.14	0.28	0.32	0.18	0.36	0.54	0.32	0.48	
G31	50	(Hi) kW	4.72	9.4	14.1	6.8	13.6	20.4	11.5	16.2	
		m3 / h	0.16	0.32	0.48	0.20	0.40	0.60	0.36	0.52	

2. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION POUR L'INSTALLATEUR

L'installation des grills doit être réalisée uniquement et exclusivement par le personnel autorisé et sur la base de la réglementation en vigueur, selon les normes du pays de destination.

2.1. INSTRUCTIONS PRÉLIMINAIRES

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil
- Les grills doivent être installés sur un comptoir et à une distance minimum de 150m des murs latéraux en tenant compte du fait que le comptoir comme les murs ne doivent pas être fait de matériaux combustibles et peuvent supporter une augmentation de température de 65°C
- Il faut s'assurer que tous les éléments qui composent cet appareil sont parfaitement situés et qu'en raison du transport, ils n'ont pas subi de dommages.

2.2. LIEU D'INSTALLATION ET FIXATION DE L'APPAREIL

- Un lieu complètement propre
 - Convenablement ventilé tant avec l'entrée d'air comme l'évacuation des produits de la combustion, en accord avec les réglementations de chaque pays, en plaçant l'appareil sous une hotte d'extraction à moins de 500 m³ /h.; en ayant en tête que s'il y a plus d'appareils à gaz installés, la quantité d'air nécessaire est de 10 m³ /h. par kW installé.
 - Vous aurez les dimensions minimums nécessaires pour placer la plancha en respectant les distances de sécurité, de température et de combustibilité.
- Les planchas seront installées uniquement dans un lieu avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé.
- Les plaques ne nécessitent pas de fixation spéciale, elles seront placées directement sur la surface, en s'assurant qu'elle est de niveau et stabilisée

2.3. TYPE DE GAZ UTILISÉ

Sauf demande spécifique, les appareils sont réglés pour le fonctionnement avec G.L.P. "Butane 28-30 mbar ou propane 37 mbar", ladite information est indiquée sur la plaque de caractéristiques, située sur le côté gauche de l'appareil à côté de l'entrée de gaz. Pour l'adapter au gaz naturel, il fallait procéder au changement d'injecteurs et de porte-caoutchouc, selon le paragraphe « CHANGEMENT DE GAZ »

2.4. CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU GÉNÉRAL DE GAZ

Une fois la vérification des données de gaz réalisée, l'installateur se charge de la connexion au réseau général d'approvisionnement de gaz selon les normes en vigueur dans le pays de destination, en remplissant au minimum les critères suivants :

- Le point de connexion sera facilement accessible et doit permettre le libre déplacement des outils de serrage.

- La connexion d'entrée doit avoir une vis conforme aux recommandations données dans les normes ISO 228- 1 ó EN 10226-1 ó EN 10226-2. Ou une bague.

- Le câble avec la connexion d'alimentation d'entrée à l'appareil se fixe solidement au corps de l'appareil.

- Si le tube flexible d'alimentation en gaz est utilisé, il a une longueur maximale de 1,5m et doit remplir les requis nationaux en vigueur et être examiné périodiquement, et être remplacé lorsque c'est nécessaire.

Les types de connexion qui sont utilisés dans les différents pays sont indiqués dans le tableau T-1. Pour les appareils de catégorie I 3, la connexion ne se réalise pas obligatoirement via une connexion fileté ou de bague, elle peut également se faire avec un joint conique ou un joint plat.

TABLEAU T-1

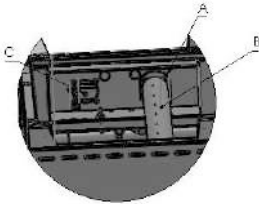
	Catégorie I3B/P,I3+,IP			Autres Catégories		
	Fileté		Autres	Fileté		Autres
Pays	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conne- xions selon 2.4	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conne- xions avec bicone
Allemagne	Oui		Oui	Oui		
Autriche	Oui		Oui	Oui		
Belgique	Oui	Oui	Oui	Oui		
Danemark	Oui	Oui	Oui		Oui	
Espagne	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Finlande	Oui	Oui		Oui	Oui	
France	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Grèce						
Irlande	Oui		Oui	Oui		
Islande						
Italie	Oui		Oui			
Luxembourg						
Norvège	Oui	Oui	Oui			
Pays Bas	Oui			Oui		
Portugal	Oui	Oui		Oui	Oui	Oui
UK	Oui		Oui	Oui		Oui
Suède						
Suisse	Oui		Oui	Oui		

2.5. CHANGEMENT DE TYPE DE GAZ

Ceci doit être réalisé par un installateur autorisé.

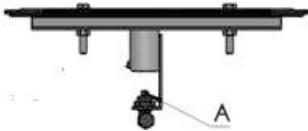
ATTENTION : si le type de gaz ou de pression est modifié, on devra placer la plaque de caractéristiques qui est jointe aux rechanges sur la partie gauche de la plancha, au-dessus de l'étiquette ci-dessus, pour permettre d'identifier sans aucune ambiguïté l'état de la plancha après modification.

BRULEUR BARBECUE



- 1° Extraire les 4 vis A
 - 2° Extraire le brûleur B
 - 3° Extraire l'injecteur C
 - 4° Placer l'injecteur neuf
 - 5° Retourner placer le brûleur B
 - 6° Placer les vis A
- Procéder la même façon pour le reste des brûleurs

BRULEUR FRYTOP



- 1° Retourner la plancha
- 2° Extraire l'injecteur A
- 3° Procéder au changement de l'injecteur

2.6. RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE

Sur cet appareil, il n'est pas nécessaire de réguler l'air primaire.

2.7. RÉGULATION DU MINIMUM

Allumer le brûleur et situer le pommeau dans la petite flamme ou dans le n° 1 pour la valve thermostatique. Sortir le pommeau du robinet « en tirant doucement dessus » ; une vis est visible sur le côté gauche de l'axe. Avec un tournevis type rallonge, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la hauteur de la flamme et dans le sens contraire pour l'augmenter.

2.8. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- a.- Placer le module au-dessus de la plancha, en faisant coïncider les goupilles du module avec les trous des supports du module.
- b.- Ouvrir le passage du gaz du réseau général d'approvisionnement

2.- Allumage

- Appuyer et tourner la commande sur la position deux flammes

- Lever ou extraire le ramasseur

- Appuyer la pièce électrique sur plusieurs reprises jusqu'à éteindre le brûleur.

- Maintenir la pression du pommeau durant 10 secondes pour laisser le temps au fonctionnement de la valve de sécurité

- Replacer le graissage en position initiale

Réguler la flamme du brûleur à la puissance désirée, les valves thermostatiques sont numérotées de 1 à 8, 1 étant la puissance minimum et 8 maximale. numérotées de 1 à 8, 1 étant la puissance minimale et 8 la puissance maximale.

3.- Déconnexion : pour réaliser la déconnexion de l'appareil, il suffit de tourner la commande sur la position de déconnexion (0).

4.- Il est recommandé de fermer le passage du gaz du réseau général en approvisionnement.



3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

3.1. PRÉCAUTIONS PRÉLIMINAIRES

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

- Pour réaliser l'entretien, le nettoyage ou les réparations, le robinet de gaz doit être fermé.

Des vérifications périodiques seront réalisées, en accord avec les règlements en vigueur dans le pays dans lequel le pays doit être installé.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages occasionnés concernant l'utilisation de la machine pour toute modification, élimination ou manque d'entretien de ses composants réalisés sans autorisation préalable et express du fabricant.

L'appareil a des surfaces très chaudes, en particulier les verres, et le contact direct doit être évité sans l'utilisation de gants.

3.2. CONNEXION ET DÉCONNEXION DE L'APPAREIL

Voir le chapitre 2.8 point 2.- Allumé

3.3. PLACEMENT DES POULETS SUR LES ÉPÉES

Le nettoyage quotidien en fin de travail garantit un bon fonctionnement et prolonge la durée de vie de l'appareil.

Les plaques sont conçues de manière à pouvoir être facilement retirées et accessibles pour leur conservation et leur nettoyage.

AUCUN NETTOYAGE NE SERA EFFECTUÉ PAR JET PRESSION.

Surfaces en acier inoxydable

L'enveloppe des planches d'acier est construit en acier inoxydable. Nettoyé avec un détergent adéquat quotidiennement, il sera maintenu en parfait état, les séparateurs sont démontables pour faciliter leur nettoyage.

Plancha supérieure et chrome

La surface de la plancha doit toujours être propre et sans résidus solides. Le graissage permet de déposer lesdits résidus dans son intérieur. Au final, nous conseillons de passer un chiffon pour maintenir en parfait état. Les plaques de chrome ne doivent être nettoyés avec de l'eau,

NE JAMAIS UTILISER DE DEGRAISSANTS NI AUTRES PRODUITS DE NETTOYAGE CAR ILS POURRAIENT ENDOMAGER LE CHROME DE MANIERE IRREVERSIBLE.

Collecteur de graisse

Avant chaque utilisation, la graisse sera extraite en vidant son contenu.

ATTENTION : la graisse ne doit être manipulée que lorsqu'elle est froide ou à défaut en utilisant des gants de protection pour éviter les brûlures.

Barbecue Grill Supérieur

À la fin de la journée de travail, il est recommandé d'essuyer le chiffon.

Pierre volcanique

Au minimum une fois par mois, nous devons nettoyer le charbon et les brûleurs une fois par semaine car la pierre volcanique du barbecue génère de la poussière qui peut obturer les orifices de sortie du brûleur, il est ainsi nécessaire de nettoyer régulièrement lesdits orifices avec une brosse métallique pour éviter une obstruction et permettre une bonne combustion.

Pour laver la pierre volcanique, de l'eau et du savon, en rinçant ensuite pour qu'il ne reste pas de savon. Dans le cas où il faudrait la changer, vous devrez utiliser de la lave volcanique d'une taille entre 2 et 4 cm et la quantité à placer est de 4 kilos par poignée en les répartissant de façon à qu'il n'y ait pas de creux.

- CONSERVATION ET ENTRETIEN

Une fois par an, vous devez réaliser un nettoyage général de l'appareil. Vous devrez garder en tête le nettoyage des injecteurs, des valves et le graissage de ces derniers. Pour engraisser les valves, procéder au retrait de la poignée « en tirant doucement », nettoyer l'axe avec un linge, et engraisser avec de la matière grasse légère l'axe et replacer la poignée.

4. PANNES POSSIBLES

Les brûleurs ne s'allument pas

a.- Le carburant n'arrive pas, vérifiez que le robinet du réseau d'alimentation est ouvert et si vous utilisez une bouteille, vérifiez qu'elle est pleine.

La flamme dégage des gaz noirs et présente une couleur jaune forte

a.- Obstruction de l'injecteur du brûleur, procéder au nettoyage.

b.- Brûleur sale, procéder au nettoyage

c.- Manque d'air primaire, vérifier que rien n'obstrue les entrées et les sorties d'air situés sur la partie arrière et latérale du grill.

CECI EST UN PROBLÈME GRAVE QUI PEUT GÉNÉRER UNE MAUVAISE COMBUSTION AVEC UN EXCES DE MONOXYDE ET AUTRES GAZ NOCIFS

Les brûleurs du barbecue ne s'allument pas

a.- Vous devez rester appuyé au moins 15 secondes.

b.- Thermocouple défectueux, remplacer le thermocouple.

Le brûleur du barbecue n'allume pas tout

a.- le brûleur du barbecue n'a pas été nettoyé et les orifices du brûleur sont obstrués, procéder au nettoyage comme indiqué dans le paragraphe 3.3. Pierre volcanique

5. LISTE DE PIÈCES QU'IL PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE DE REMPLACER

Piezo d'allumage. - Dévisser le piezo relâcher le câbler et en extraire l'injecteur. - Voir le paragraphe 2.4 Changement de type de gaz

Thermocouple. - Sur le côté du support brûleur, "dévisser", sur le côté du robinet dévisser.

Bougie, - sur le côté du brûleur, relâcher le ressort qui la fixe et l'extraire sur le côté du piezo "type faston"

6. VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Une fois mise en marche, on réalise une vérification du fonctionnement en suivant toujours les indications du pays de destination pour l'installateur.

C'est la responsabilité de l'installateur de réaliser ces vérifications selon la réglementation en vigueur.

7. CARACTÉRISTIQUES

7.1. FRYTOPS

Modèles	Ud.	35FRY-GR	70FRY-GR	100FRY-GR	35FRY-GC	70FRY-GC	100FRY-GC
Dimension extérieure							
Long	mm	340	678	1010	340	678	1010
Largeur	mm	570+40	570+40	570+40	570+40	570+40	570+40
Haute	mm	310+Pieds	310+Pieds	310+Pieds	310+Pieds	310+Pieds	310+Pieds
Pieds	mm	30	30	30	30	30	30
Plaque - Grille		Plaque	Plaque	Plaque	Plaque	Plaque	Plaque
Long	mm	330	670	1006	330	670	1006
Largeur	mm	492	492	492	492	492	492
Haute	mm	20	20	20	20	20	20
Type de plaque		Rectifiée	Rectifiée	Rectifiée	Chrome Dur	Chrome Dur	Chrome Dur
Grille		No	No	No	No	No	No
Puissance							
G.N. 20 mbar	kW	5,5	11	16,5	5,5	11	16,5
G.L.P 30 mbar	kW	5,5	11	16,5	5,5	11	16,5
G.L.P. 50 mbar	kW	5,8	11,6	17,4	5,8	11,6	17,4
Composants							
Vanne Manuelle	Un.	1	2	3	-	-	-
Vanne Thermostatique	Un.	-	-	-	1	2	3
Brûleur Tubulaire	Un.	-	-	-	-	-	-
Brûleur de Poisson	Un.	2	4	6	2	4	6
Piezoz	Un.	1	2	3	1	2	3

7.2. FRYTOPS + BARBECUES

Modèles	Ud.	70FRYGRB	100FRYGRB	70FRYGCB	100FRYGCB
Dimension extérieure					
Long	mm	678	1010	678	1010
Largeur	mm	570+40	570+40	570+40	570+40
Haute	mm	30	30	30	30
Pieds	mm	30	30	30	30
Plaque - Grille		Grille + Plaque	Grille + Plaque	Grille + Plaque	Grille + Plaque
Long	mm	330	670	330	670
Largeur	mm	492	492	492	492
Haute	mm	20	20	20	20
Tipo Placa		Rectifiée	Rectifiée	Chrome Dur	Chrome Dur
Grille		500 x 300	500 x 300	500 x 300	500 x 300
Puissance					
G.N. 20 mbar	kW	13	18,5	13	18,5
G.L.P 30 mbar	kW	13	18,5	13	18,5
G.L.P. 50 mbar	kW	13,7	19,5	13,7	19,5
Composants					
Vanne Manuelle	Un.	2	3	-	-
Vanne Thermostatique	Un.	-	-	2	3
Brûleur Tubulaire	Un.	2	2	2	2
Brûleur de Poisson	Un.	2	4	2	4
Piezos	Un.	1	2	1	2

7.3. BARBECUES

Modèles	Ud.	35VAS	70VAS	100VAS	35BAR	60BAR	90BAR
Dimension extérieure							
Long	mm	340	678	1010	350	600	900
Largeur	mm	580	580	580	457	457	457
Haute	mm	310+Pieds	310+Pieds	310+Pieds	220+Pieds	220+Pieds	220+Pieds
Pieds	mm	30	30	30	20	20	20
Plaque - Grille		Grille	Grille	Grille	Grille	Grille	Grille
Long	mm	1*280	2*280	3*280	280	530	830
Largeur	mm	530	530	530	430	430	430
Haute	mm	40	40	40	40	40	40
Puissance							
Gas Natural	kW	7,2	14,4		7,2	14,4	21,6
Gas G.L.P.	kW	7	14,1		7	14,1	21,2
Composants							
Vannes	Un.	1	2	3	1	2	3
Brûleurs	Un.	2	4	6	2	4	6
Vanne Thermostatique	Un.	2	4	6	2	4	6
Piezos	Un.	-	-	-	-	-	-

COOKING EQUIPMENT

ASADORES A GAS
GAS ROASTERS
RÔTISSEURS A GAZ

VITRINAS EXPOSITORAS
SHOWCASE DISPLAY CASES
VITRINES EXPOSANTS

PLANCHAS A GAS
GAS GRIDDLES
PLANCHAS A GAZ

PLANCHAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC GRIDDLES
PLANCHAS ÉLECTRIQUES

FRYTOPS A GAS
GAS FRYTOPS
FRYTOPS A GAZ

PARRILLAS A GAS
GAS GRILLS
GRILL A GAZ

BARBACOAS A GAS
GAS BARBECUES
BARBECUE A GAZ

COCINAS A GAS
GAS STOVES
FORNEAUX A GAZ

FREIDORAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES

TOSTADORES ELÉCTRICOS
ELECTRIC TOASTERS
TOASTEURS ÉLECTRIQUES

**arilex**
COOKING EQUIPMENT

C/ Nevero Cuatro, Nave 47-52
Poligono Industrial El Nevero
06006 Badajoz | Spain

☎ (+34) 935 175 747 ☎ 664 406 011
info@arilex.es

arilex.es

