



## SERIE 650 SNACK

### **FRY TOP**

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
Leggere subito le informazioni generali!

IT – CH

### **GRILLPLATTEN**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

### **FRY TOP**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

### **FRY TOP**

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU – CH

### **FRYTOP**

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO  
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

### **FRY TOP**

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD  
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

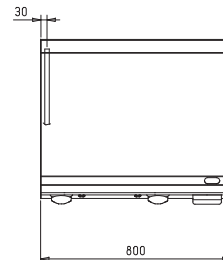
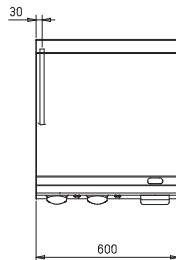
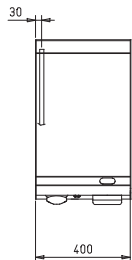
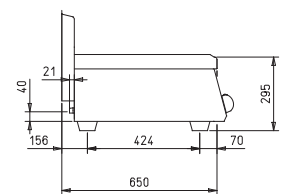
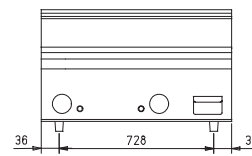
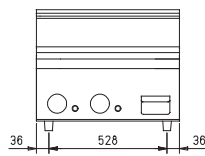
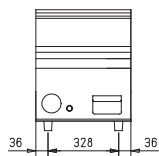
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR**

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

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| FT64GL<br>FT64GLC        | OFT64GL<br>OFT64GLC |
| 6NFT/G400L<br>6NFT/G400C | EBG62TL<br>EBG62TLC |

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| FT66GL<br>FT66GM<br>FT66GLC              | OFT66GL<br>OFT66GM<br>OFT66GLC  |
| 6NFT/G600L<br>6NFT/G600LR<br>6NFT/G600LC | EBG63TL<br>EBG63TLR<br>EBG63TLC |

|  |   |
|--|---|
| FT68GL<br>FT68GLC<br>FT68GMC<br>FT68GM                   | OFT68GL<br>OFT68GLC<br>OFT68GMC<br>OFT68GM  |
| 6NFT/G800L<br>6NFT/G800LC<br>6NFT/G800LRC<br>6NFT/G800LR | EBG64TL<br>EBG64TLC<br>EBG64TMC<br>EBG64TLR |



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

- G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection  
 Arrivée gaz - Union da gas - Gasaansluiting -  
 EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

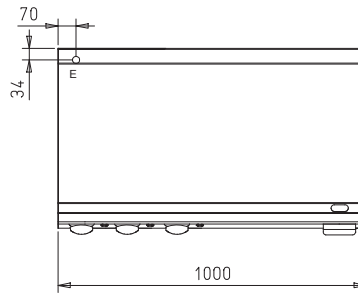
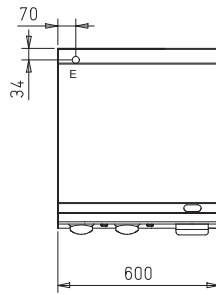
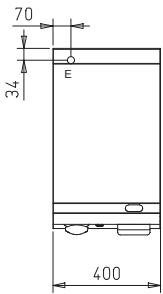
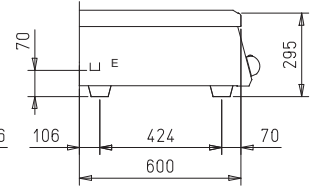
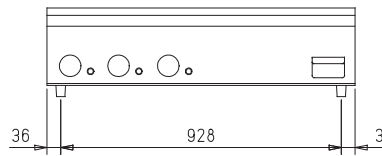
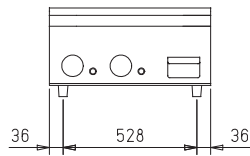
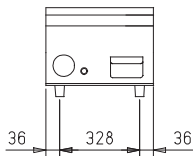
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR**

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

|         |             |
|---------|-------------|
| FT64EL  | 6NFT/E400L  |
| FT64ER  | 6NFT/E400R  |
| FT64ELC | 6NFT/E400LC |

|         |             |
|---------|-------------|
| FT66EL  | 6NFT/E600L  |
| FT66EM  | 6NFT/E600LR |
| FT66ELC | 6NFT/E600LC |

|          |               |
|----------|---------------|
| FT610EL  | 6NFT/E1000L   |
| FT610EM  | 6NFT/E1000LR  |
| FT610EMC | 6NFT/E1000LRC |



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
- Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el
- Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

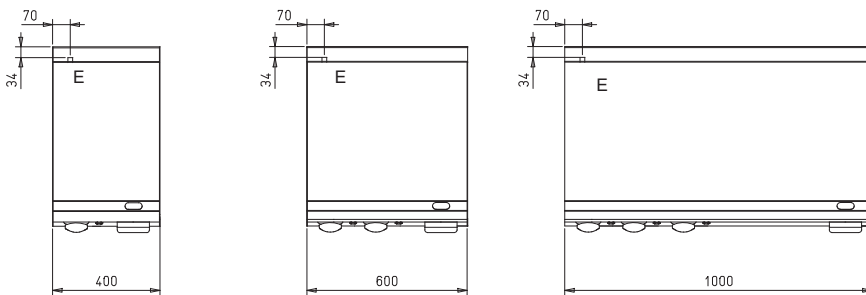
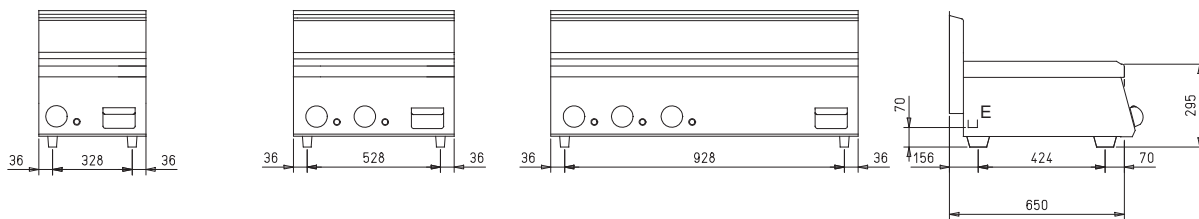
**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR**

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

|          |          |
|----------|----------|
| OFT64EL  | EBE62TL  |
| OFT64ER  | EBE62TR  |
| OFT64ELC | EBE62TLC |

|          |          |
|----------|----------|
| OFT66EL  | EBE63TL  |
| OFT66EM  | EBE63TLR |
| OFT66ELC | EBE63TLC |

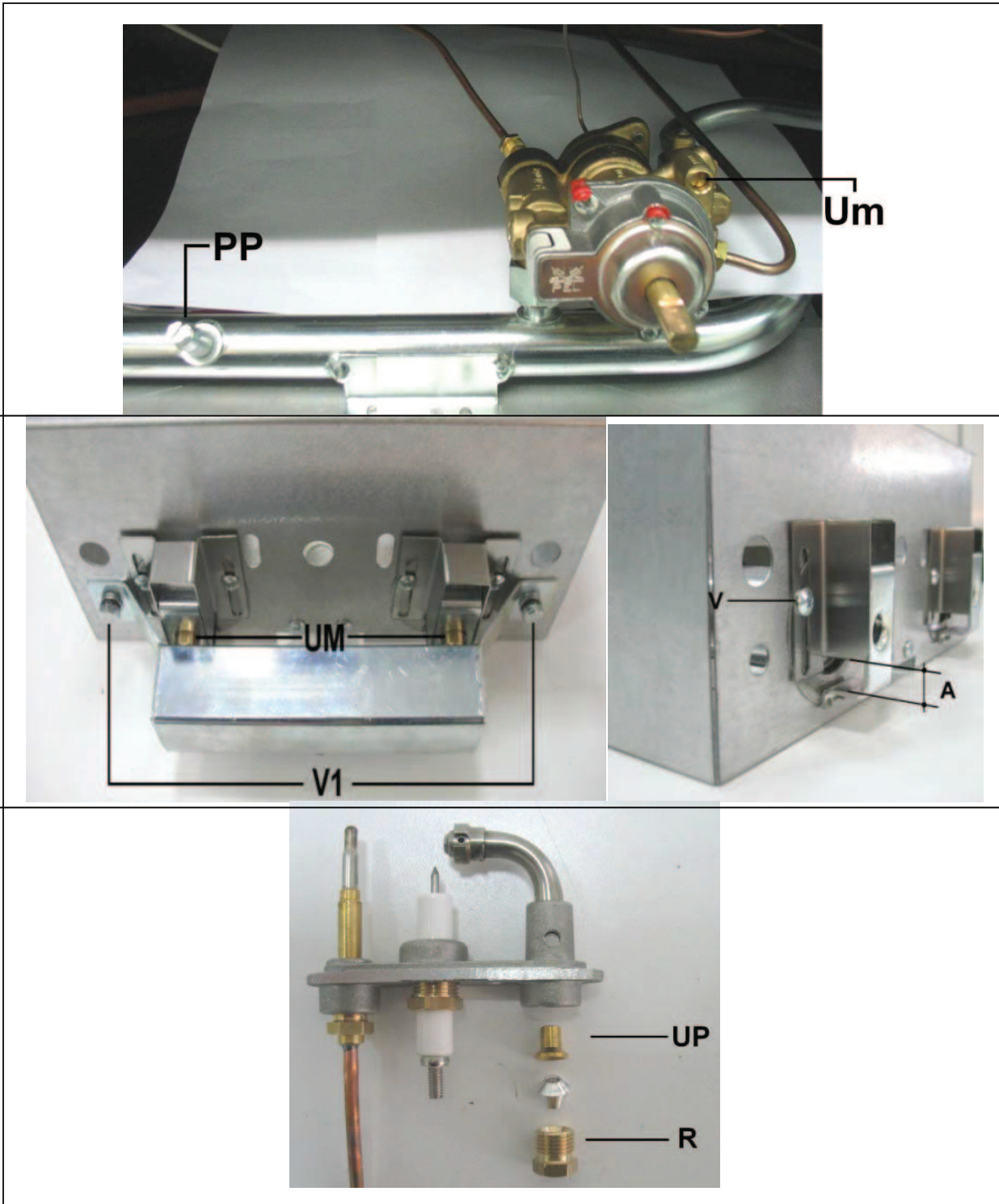
|           |           |
|-----------|-----------|
| OFT610EL  | EBE65TL   |
| OFT610EM  | EBE65TLR  |
| OFT610EMC | EBE65TLRC |



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse  
 Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el  
 Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

FIGURE - ABB. - FIG.



**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

| <b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b><br><b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b> |                                      |  |         |         |            |        |         |         |            |        |         |         |            |
|--|--------------------------------------|--|---------|---------|------------|--------|---------|---------|------------|--------|---------|---------|------------|
| <b>Paese - Land</b><br><b>Country - Pays - País</b>  | <b>Gas - Gaz</b><br><b>Pa (mbar)</b> | <b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b><br><b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b> |         |         |            |        |         |         |            |        |         |         |            |
|  |                                      | FT64GL   | EBG62TL | OFT64GL | 6NFT/G400L | FT68GL | EBG64TL | OFT68GL | 6NFT/G800L | FT68GL | EBG64TL | OFT68GL | 6NFT/G800L |
| AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK<br>EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR<br>IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL<br>PT - RO - SE - SI - SK - TR                            | G20<br>G20/G25                       | UM   | 120     | 120     | 120        | 120    | 120     | 120     | 120        | 120    | 120     | 120     | 120        |
|  |                                      | UP   | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          |
|  | DE                                   | 20   | A (mm)  | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          |
|  |                                      |  | Um      | 100     | 100        | 100    | 100     | 100     | 100        | 100    | 100     | 100     | 100        |
|  |                                      | 25   | UM      | 135     | 135        | 135    | 135     | 135     | 135        | 135    | 135     | 135     | 135        |
|  |                                      |  | UP      | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          |
|  | NL                                   | 25   | A (mm)  | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          |
|  |                                      |  | Um      | 100     | 100        | 100    | 100     | 100     | 100        | 100    | 100     | 100     |            |
|  |                                      | 25   | UM      | 115     | 115        | 115    | 115     | 115     | 115        | 115    | 115     | 115     | 115        |
|  |                                      |  | UP      | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          |
| HU   | 25                                   | A (mm)   | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       |            |
|  |                                      | Um   | 100     | 100     | 100        | 100    | 100     | 100     | 100        | 100    | 100     |         |            |
|  | 25                                   | UM   | 130     | 130     | 130        | 130    | 130     | 130     | 130        | 130    | 130     |         |            |
|  |                                      | UP   | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       |         |            |
| HU   | 25                                   | A (mm)   | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       |            |
|  |                                      | Um   | 100     | 100     | 100        | 100    | 100     | 100     | 100        | 100    | 100     |         |            |
|  | 28-30/37<br>28-30                    | UM   | 80      | 80      | 80         | 80     | 80      | 80      | 80         | 80     | 80      | 80      |            |
|  |                                      | UP   | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       |            |
| PL   | 37                                   | A (mm)   | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       |            |
|  |                                      | Um   | 70      | 70      | 70         | 70     | 70      | 70      | 70         | 70     | 70      |         |            |
|  | 50                                   | UM   | 75      | 75      | 75         | 75     | 75      | 75      | 75         | 75     | 75      |         |            |
|  |                                      | UP   | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       |         |            |
| AT - CH - DE - HU  | 50                                   | A (mm)   | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       |            |
|  |                                      | Um   | 70      | 70      | 70         | 70     | 70      | 70      | 70         | 70     | 70      |         |            |
|  | 8                                    | UM   | 70      | 70      | 70         | 70     | 70      | 70      | 70         | 70     | 70      |         |            |
|  |                                      | UP   | 2       | 2       | 2          | 2      | 2       | 2       | 2          | 2      | 2       |         |            |
| IT - CH - SE - DK  | 8                                    | A (mm)   | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       | 4          | 4      | 4       | 4       |            |
|  |                                      | Um   | 70      | 70      | 70         | 70     | 70      | 70      | 70         | 70     | 70      |         |            |
|  | 8                                    | UM   | 290     | 290     | 290        | 290    | 290     | 290     | 290        | 290    | 290     |         |            |
|  |                                      | UP   | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       |         |            |
| SE   | 8                                    | A (mm)   | 35      | 35      | 35         | 35     | 35      | 35      | 35         | 35     | 35      | 35      |            |
|  |                                      | Um   | reg     | reg     | reg        | reg    | reg     | reg     | reg        | reg    | reg     |         |            |
|  | 8                                    | UM   | 230     | 230     | 230        | 230    | 230     | 230     | 230        | 230    | 230     |         |            |
|  |                                      | UP   | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       | 3       | 3          | 3      | 3       |         |            |
| 8  | A (mm)                               | 35   | 35      | 35      | 35         | 35     | 35      | 35      | 35         | 35     | 35      |         |            |
|  | Um                                   | reg  | reg     | reg     | reg        | reg    | reg     | reg     | reg        | reg    |         |         |            |

**UM** : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX - Sproeier MAX  
**Um** : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN  
**UP** : Piola - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam  
**A** : Apertura Aeratore - Öffnen Luftring - Aeriator Opening - Ouverture Aerateur - Abertura del aireador - Opening beluchter  
**Pa** : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Pression de conexión - Aansluitdruk  
**reg** : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regulado - Geregeld

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

| <b>T2</b>   |   |            |  |       |       |
|---|---|------------|--|-------|-------|
| <b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b> |   |            |  |       |       |
| Paese - Land - Country - Pays - País  | Categoria<br>Kategorie<br>Category<br>Catégorie<br>Categoría<br>Categorie | Gas<br>Gaz | Pressione di allacciamento<br>Anschlussdruck<br>Supply pressure<br>Pression de raccordement<br>Presión de conexión<br>Aansluitdruk<br>(mbar) |       |       |
|   |   |            | Nom.<br>Neen.<br>Norm.<br>Normal   | Min.  | Max.  |
| LU; PL  | I2E   | G20        | 20   | 17    | 25    |
| NO  | I2H   | G20        | 20   | 17    | 25    |
| NL  | I2L   | G25        | 25   | 20    | 30    |
| LU  | I3+   | G30/G31    | 28-30/37   | 20/25 | 35/45 |
| NO; NL; CY; MT  | I3B/P   | G30/G31    | 28-30  | 25    | 35    |
| PL  | I3B/P   | G30/G31    | 37   | 25    | 45    |
| BE; FR  | II2E+3+   | G20/G25    | 20/25  | 17    | 25/30 |
|   |   | G30/G31    | 28-30/37   | 20/25 | 35/45 |
| DE  | II2ELL3B/P  | G20        | 20   | 17    | 25    |
|   |   | G25        | 20   | 18    | 25    |
|   |   | G30/G31    | 50   | 42,5  | 57,5  |
| ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK  | II2H3+  | G20        | 20   | 17    | 25    |
|   |   | G30/G31    | 28-30/37   | 20/25 | 35/45 |
| FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO  | II2H3B/P  | G20        | 20   | 17    | 25    |
|   |   | G30/G31    | 28-30  | 25    | 35    |
| AT; CH  | II2H3B/P  | G20        | 20   | 17    | 25    |
|   |   | G30/G31    | 50   | 42,5  | 57,5  |
| HU  | II2HS3B/P   | G20        | 25   | 18    | 33    |
|   |   | G25.1      | 25   | 18    | 33    |
|   |   | G30/G31    | 28-30  | 25    | 35    |
| HU  | II2HS3B/P   | G20        | 25   | 18    | 33    |
|   |   | G25.1      | 25   | 18    | 33    |
|   |   | G30/G31    | 50   | 42,5  | 57,5  |
| SE  | III1ab2H3B/P  | G20        | 20   | 17    | 25    |
|   |   | G30/G31    | 28-30  | 25    | 35    |
|   |   | G110       | 8  | 6     | 15    |
|   |   | G120       | 8  | 6     | 15    |
| DK  | III1a2H3B/P   | G20        | 20   | 17    | 25    |
|   |   | G30/G31    | 28-30  | 25    | 35    |
|   |   | G110       | 8  | 6     | 15    |
| IT; CH  | II1a2H  | G20        | 20   | 17    | 25    |
|   |   | G110       | 8  | 6     | 15    |

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

| <b>Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances</b><br><b>Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten</b> |  |  |  |  |              |                                 |   |          |          |          |            |          |          |          |          |          |
|---|--|--|--|--|--------------|---------------------------------|---|----------|----------|----------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>Modelli</b><br><b>Modelle</b><br><b>Models</b><br><b>Modelos</b><br><b>Modellen</b><br><b>A</b>  | <b>Modelli</b><br><b>Modelle</b><br><b>Models</b><br><b>Modelos</b><br><b>Modellen</b><br><b>B</b> | <b>Modelli</b><br><b>Modelle</b><br><b>Models</b><br><b>Modelos</b><br><b>Modellen</b><br><b>C</b> | <b>Modelli</b><br><b>Modelle</b><br><b>Models</b><br><b>Modelos</b><br><b>Modellen</b><br><b>D</b> | <b>Larghezza</b><br><b>Breite</b><br><b>Width</b><br><b>Largeur</b><br><b>Anchura</b><br><b>Breedte</b><br><b>mm</b> | $\Sigma Q_n$ | $\Sigma Q_n$<br><b>G25 (25)</b> | <b>Consumo gas complessivo - Gesamtgasverbrauch - Totala gas consumption</b><br><b>Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik</b> |          |          |          |            |          |          |          |          |          |
|   |  |  |  |  |              |                                 | G20 (20)  | G25 (25) | G25 (20) | G20 (25) | G25.1 (25) | G110 (8) | G120 (8) | G30 (29) | G30 (37) | G30 (50) |
| FT64GL  | EBG62TL  | OFT64GL  | 6NFT/G400L   | 400  | 5            | 4,75                            | 0,53  | 0,58     | 0,62     | 0,53     | 0,61       | 1,29     | 1,15     | 0,39     | 0,39     | 0,39     |
| FT64GLC   | EBG62TLC   | OFT64GLC   | 6NFT/G400C   | 400  | 5            | 4,75                            | 0,53  | 0,58     | 0,62     | 0,53     | 0,61       | 1,29     | 1,15     | 0,39     | 0,39     | 0,39     |
| FT64GR  | EBG62TR  | OFT64GR  | 6NFT/G400R   | 400  | 5            | 4,75                            | 0,53  | 0,58     | 0,62     | 0,53     | 0,61       | 1,29     | 1,15     | 0,39     | 0,39     | 0,39     |
| FT64GRC   | EBG62TRC   | OFT64GRC   | 6NFT/G400RC  | 400  | 5            | 4,75                            | 0,53  | 0,58     | 0,62     | 0,53     | 0,61       | 1,29     | 1,15     | 0,39     | 0,39     | 0,39     |
| FT66GL  | EBG63TL  | OFT66GL  | 6NFT/G600L   | 600  | 10           | 9,5                             | 1,06  | 1,17     | 1,23     | 1,06     | 1,23       | 2,58     | 2,30     | 0,79     | 0,79     | 0,79     |
| FT66GLC   | EBG63TLC   | OFT66GLC   | 6NFT/G600LC  | 600  | 10           | 9,5                             | 1,06  | 1,17     | 1,23     | 1,06     | 1,23       | 2,58     | 2,30     | 0,79     | 0,79     | 0,79     |
| FT66GM  | EBG63TLR   | OFT66GM  | 6NFT/G600LR  | 600  | 10           | 9,5                             | 1,06  | 1,17     | 1,23     | 1,06     | 1,23       | 2,58     | 2,30     | 0,79     | 0,79     | 0,79     |
| FT66GMC   | EBG63TMC   | OFT66GMC   | 6NFT/G600LRC   | 600  | 10           | 9,5                             | 1,06  | 1,17     | 1,23     | 1,06     | 1,23       | 2,58     | 2,30     | 0,79     | 0,79     | 0,79     |
| FT66GR  | EBG63TR  | OFT66GR  | 6NFT/G600R   | 600  | 10           | 9,5                             | 1,06  | 1,17     | 1,23     | 1,06     | 1,23       | 2,58     | 2,30     | 0,79     | 0,79     | 0,79     |
| FT66GRC   | EBG63TRC   | OFT66GRC   | 6NFT/G600RC  | 600  | 10           | 9,5                             | 1,06  | 1,17     | 1,23     | 1,06     | 1,23       | 2,58     | 2,30     | 0,79     | 0,79     | 0,79     |
| FT68GL  | EBG64TL  | OFT68GL  | 6NFT/G800L   | 800  | 12,5         | 12,5                            | 1,32  | 1,54     | 1,54     | 1,32     | 1,54       | 3,23     | 2,87     | 0,99     | 0,99     | 0,99     |
| FT68GLC   | EBG64TLC   | OFT68GLC   | 6NFT/G800LC  | 800  | 12,5         | 12,5                            | 1,32  | 1,54     | 1,54     | 1,32     | 1,54       | 3,23     | 2,87     | 0,99     | 0,99     | 0,99     |
| FT68GM  | EBG64TLR   | OFT68GM  | 6NFT/G800LR  | 800  | 12,5         | 12,5                            | 1,32  | 1,54     | 1,54     | 1,32     | 1,54       | 3,23     | 2,87     | 0,99     | 0,99     | 0,99     |
| FT68GMC   | EBG64TMC   | OFT68GMC   | 6NFT/G800LRC   | 800  | 12,5         | 12,5                            | 1,32  | 1,54     | 1,54     | 1,32     | 1,54       | 3,23     | 2,87     | 0,99     | 0,99     | 0,99     |
| FT68GR  | EBG64TR  | OFT68GR  | 6NFT/G800R   | 800  | 12,5         | 12,5                            | 1,32  | 1,54     | 1,54     | 1,32     | 1,54       | 3,23     | 2,87     | 0,99     | 0,99     | 0,99     |
| FT68GRC   | EBG64TRC   | OFT68GRC   | 6NFT/G800RC  | 800  | 12,5         | 12,5                            | 1,32  | 1,54     | 1,54     | 1,32     | 1,54       | 3,23     | 2,87     | 0,99     | 0,99     | 0,99     |



| T4  |  |  |  |   |  |                                    |   |  |  |
|---|--|--|--|---|--|------------------------------------|---|--|--|
| Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten |  |  |  |   |  |                                    |   |  |  |
| Modelli<br>Modelle<br>Models<br>Modèles<br>Modelos<br>Modellen  | Modelli<br>Modelle<br>Models<br>Modèles<br>Modelos<br>Modellen | Modelli<br>Modelle<br>Models<br>Modèles<br>Modelos<br>Modellen | Modelli<br>Modelle<br>Models<br>Modèles<br>Modelos<br>Modellen | Larghezza<br>Breite<br>Width<br>Largeur<br>Anchura<br>Breedte | Tensione di alimentazione<br>Netzspannung<br>Power supply voltage<br>Tension d'alimentation<br>Tensión de alimentación<br>Voedingsspanning | Nr.<br>No.<br>Nbre<br>N.<br>A ant. | Frequenza<br>Frequenz<br>Frequency<br>Fréquence<br>Frecuencia<br>Frequentie | Potenza totale massima<br>Max. gesamtleistung<br>Max. total power<br>Puissance totale maximum<br>Potencia máxima total<br>Max. totaal vermogen | Sezione cavo alimentazione<br>Querschnitt netzkabel<br>Power supply cable section<br>Section du câble de alimentation<br>Sección del cable de alimentación<br>Doorsnede elektrisch snoer |
|   |  |  |  | mm  | V  | Hz                                 | kW  |  |  |
| FT64EL  | EBE62TL  | OF164EL  | 6NFT/E400L   | 400   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 3,90   | 5 G 1  |
| FT64ELC   | EBE62TLC   | OF164ELC   | 6NFT/E400LC  | 400   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 3,90   | 5 G 1  |
| FT64ER  | EBE62TR  | OF164ER  | 6NFT/E400R   | 400   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 3,90   | 5 G 1  |
| FT64ERC   | EBE62TRC   | OF164ERC   | 6NFT/E400RC  | 400   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 3,90   | 5 G 1  |
| FT66EL  | EBE63TL  | OF166EL  | 6NFT/E600L   | 600   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 7,8  | 5 G 1,5  |
| FT66ELC   | EBE63TLC   | OF166ELC   | 6NFT/E600LC  | 600   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 7,8  | 5 G 1,5  |
| FT66EM  | EBE63TLR   | OF166EM  | 6NFT/E600LR  | 600   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 7,8  | 5 G 1,5  |
| FT66EMC   | EBE63TLRC  | OF166EMC   | 6NFT/E600LRC   | 600   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 7,8  | 5 G 1,5  |
| FT66ER  | EBE63TR  | OF166ER  | 6NFT/E600R   | 600   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 7,8  | 5 G 1,5  |
| FT66ERC   | EBE63TRC   | OF166ERC   | 6NFT/E600RC  | 600   | 400  | 3+N                                | 50/60   | 7,8  | 5 G 1,5  |
| FT610EL   | EBE65TL  | OF1610EL   | 6NFT/E1000L  | 1000  | 400  | 3+N                                | 50/60   | 11,7   | 5 G 2,5  |
| FT610ELC  | EBE65TLC   | OF1610ELC  | 6NFT/E1000LC   | 1000  | 400  | 3+N                                | 50/60   | 11,7   | 5 G 2,5  |
| FT610EM   | EBE65TLR   | OF1610EM   | 6NFT/E1000LR   | 1000  | 400  | 3+N                                | 50/60   | 11,7   | 5 G 2,5  |
| FT610EMC  | EBE65TLRC  | OF1610EMC  | 6NFT/E1000LRC  | 1000  | 400  | 3+N                                | 50/60   | 11,7   | 5 G 2,5  |
| FT610ER   | EBE65TR  | OF1610ER   | 6NFT/E1000R  | 1000  | 400  | 3+N                                | 50/60   | 11,7   | 5 G 2,5  |
| FT610ERC  | EBE65TRC   | OF1610ERC  | 6NFT/E1000RC   | 1000  | 400  | 3+N                                | 50/60   | 11,7   | 5 G 2,5  |
| FT64EL  | EBE62TL  | OF164EL  | 6NFT/E400L   | 400   | 230  | 3                                  | 50/60   | 3,90   | 4 G 1  |
| FT64ELC   | EBE62TLC   | OF164ELC   | 6NFT/E400LC  | 400   | 230  | 3                                  | 50/60   | 3,90   | 4 G 1  |
| FT64ER  | EBE62TR  | OF164ER  | 6NFT/E400R   | 400   | 230  | 3                                  | 50/60   | 3,90   | 4 G 1  |
| FT64ERC   | EBE62TRC   | OF164ERC   | 6NFT/E400RC  | 400   | 230  | 3                                  | 50/60   | 3,90   | 4 G 1  |
| FT66EL  | EBE63TL  | OF166EL  | 6NFT/E600L   | 600   | 230  | 3                                  | 50/60   | 7,8  | 4 G 2,5  |
| FT66ELC   | EBE63TLC   | OF166ELC   | 6NFT/E600LC  | 600   | 230  | 3                                  | 50/60   | 7,8  | 4 G 2,5  |
| FT66EM  | EBE63TLR   | OF166EM  | 6NFT/E600LR  | 600   | 230  | 3                                  | 50/60   | 7,8  | 4 G 2,5  |
| FT66EMC   | EBE63TLRC  | OF166EMC   | 6NFT/E600LRC   | 600   | 230  | 3                                  | 50/60   | 7,8  | 4 G 2,5  |
| FT66ER  | EBE63TR  | OF166ER  | 6NFT/E600R   | 600   | 230  | 3                                  | 50/60   | 7,8  | 4 G 2,5  |
| FT66ERC   | EBE63TRC   | OF166ERC   | 6NFT/E600RC  | 600   | 230  | 3                                  | 50/60   | 7,8  | 4 G 2,5  |
| FT610EL   | EBE65TL  | OF1610EL   | 6NFT/E1000L  | 1000  | 230  | 3                                  | 50/60   | 11,7   | 4 G 4  |
| FT610ELC  | EBE65TLC   | OF1610ELC  | 6NFT/E1000LC   | 1000  | 230  | 3                                  | 50/60   | 11,7   | 4 G 4  |
| FT610EM   | EBE65TLR   | OF1610EM   | 6NFT/E1000LR   | 1000  | 230  | 3                                  | 50/60   | 11,7   | 4 G 4  |
| FT610EMC  | EBE65TLRC  | OF1610EMC  | 6NFT/E1000LRC  | 1000  | 230  | 3                                  | 50/60   | 11,7   | 4 G 4  |
| FT610ER   | EBE65TR  | OF1610ER   | 6NFT/E1000R  | 1000  | 230  | 3                                  | 50/60   | 11,7   | 4 G 4  |
| FT610ERC  | EBE65TRC   | OF1610ERC  | 6NFT/E1000RC   | 1000  | 230  | 3                                  | 50/60   | 11,7   | 4 G 4  |

|  |    |
|--|----|
| ALGEMENE INFORMATIE .....                                  | 45 |
| 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT .....                          | 45 |
| 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN .....                              | 45 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....                    | 45 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER .....                       | 45 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR .....               | 45 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....                       | 45 |
| 3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN .....              | 45 |
| 3.1 De apparaten met een verchroomde plaat .....           | 45 |
| 3.2 BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO .....                      | 45 |
| 4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL ..... | 46 |
| INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE .....                      | 46 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR .....                    | 46 |
| 5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN .....                     | 46 |
| 6 UITPAKKEN .....  | 46 |
| 7 PLAATSING .....  | 46 |
| 8 DAMPAFVOERSYSTEEM .....                                  | 46 |
| 9 VERBINDINGEN .....                                       | 46 |
| 10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....                 | 47 |
| 10.1 BAK- EN GRILLPLAAT GAS .....                          | 47 |
| 11 INBEDRIJFSTELLING .....                                 | 47 |
| INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK .....                         | 47 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER .....                       | 47 |
| 12 GEBRUIK VAN DE FRY-TOP OP GAS .....                     | 48 |
| 13 GEBRUIK VAN DE BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO .....        | 48 |
| 14 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT .....  | 49 |
| INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING .....                        | 49 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING .....                       | 49 |
| INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD .....                       | 49 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR .....               | 49 |
| 15 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS .....                 | 49 |
| 16 INBEDRIJFSTELLING .....                                 | 49 |
| 17 OPLOSSEN VAN STORINGEN .....                            | 50 |
| 17.1 BAK- EN GRILLPLAAT GAS .....                          | 50 |
| 17.2 BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO .....                     | 50 |
| 18 VERVANGING VAN ONDERDELEN .....                         | 50 |
| AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN .....       | 50 |
| 18.1 BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO .....                     | 50 |
| 18.2 BAK- EN GRILLPLAAT GAS .....                          | 50 |
| 19 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN .....                  | 50 |
| 20 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN .....                          | 50 |
| 20.1 BAK- EN GRILLPLAAT GAS .....                          | 50 |
| 20.2 BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO .....                     | 50 |

## ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ("INSTRUCTIES VOOR ...").

### 1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het plaatje met de gegevens van het apparaat zit aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk en op de verpakking.

### 2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

#### AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de ho-

ofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.

- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

#### AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

## 3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

### 3.1 De apparaten met een verchroomde plaat

### 3.2 BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO

#### VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Om de werking van het apparaat te hervatten moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt. Dit mag alleen worden gedaan door een gekwalificeerd, geautoriseerd technicus.

## **4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL**

### **4.1 VERPAKKING**

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De onderdelen van recyclebaar kunststof zijn:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspueters (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen – PP).

### **4.2 APPARAAT**

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper... ).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

## **INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

### **Apparatuur uit de serie DROP-IN (inbouw)**

- Voer de installatie strikt volgens de voorschriften van de in de appendix bijgevoegde schema's uit.
- Verricht de installatie uitsluitend op metalen meubels (geen hout en/of andere brandbare materialen).
- Let op de route van de voedingskabel: de doorgangen mogen geen scherpe randen en/of snijdende bramen vertonen. Bovendien mag de kabel op geen enkel punt warmer worden dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

## **5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN**

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

## **6 UITPAKKEN**

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking
- Verwijder de folie die de buitenpanelen beschermt. Verwijder de eventueel achtergebleven lijm met een geschikt oplosmiddel.

## **7 PLAATSING**

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Plaats het apparaat op minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar of thermisch geïsoleerd zijn.

### **7.1 MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS**

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

### **7.2 VERBINDING VAN APPARATEN**

- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen op elkaar aansluiten.
- Verbind de apparaten met elkaar met behulp van speciale verbindingsprofielen enafdeklijsten (die op aanvraag leverbaar zijn)

## **8 DAMPAFVOERSYSTEEM**

Realiseer de dampafvoer volgens het "Type" apparaat. Het "Type" wordt vermeld op het typeplaatje van het apparaat.

### **8.1 APPARATUUR TYPE "A1"**

- Plaats apparatuur van het type "A1" onder een afzuigkap, om te verzekeren dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

### **8.2 APPARATUUR TYPE "B21"**

- Plaats apparatuur van het type "B21" onder een afzuigkap.

### **8.3 APPARATUUR TYPE "B11"**

- Monteer boven apparatuur van het type "B11" een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

## **9 VERBINDINGEN**

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

### **9.1 VERBINDING MET DE GASLEIDING**

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan aan het gebruikte type gas. Volg de instructies in de paragraaf "Aanpassing aan een ander type gas" verderop in dit boekje op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.


- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.


## 9.2 VERBINDING MET HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpolige schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.

## 9.3 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaal knooppunt. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

## 9.4 VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater. De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

## 9.5 VERBINDING MET DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water.

## 10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypes die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuiter is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- Breng de sticker van het nieuwe gastype aan op het apparaat. De inspuiter en stickers worden bij het apparaat geleverd.

## 10.1 BAK- EN GRILLPLAAT GAS

### 10.1.1 VERVANGING VAN DE INSPUITER V AN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de schroeven V1.
- Verwijder de inspuiter-manifol.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter UM helemaal vast
- Draai de schroef V los en plaats de beluchter op de afstand A die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### 10.1.2 VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### 10.1.3 VERVANGING VAN DE INSPUITER V AN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Schroef het verbindingstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## 11 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD".

## INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

### AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.



- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstreams van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- De kinderen zouden moeten worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Dit toestel is niet voorgenomen voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke mogelijkheden, of onervarenheid en kennis, tenzij zij supervisie of instructie betreffende gebruik van het toestel door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid zijn gegeven.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

## 12 GEBRUIK VAN DE FRY-TOP OP GAS

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de plaat gelegd wordt (vlees, hamburgers, vis, groenten, enz.).
- De plaat mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.
- Maak de vetopvanglade elke dag leeg, ook meer dan eens als dat nodig is.
- Trek de lade heel voorzichtig naar buiten. **GEVAAR** voor contact met hete olie.

### ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

★ Ontsteking waakvlam

1 Laagste temperatuur

2 +6 Tussenliggende temperaturen

7 Hoogste temperatuur

### Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★". Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.

- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt, en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- Draai de bedieningsknop op de gewenstetemperatuurstanden.
- De waakvlambrander wordt zichtbaar door de kijkopening nadat de vetopvanglade is weggehaald.
- De waakvlambrander kan worden ontstoken door er een vlam bij te houden, nadat de vetopvanglade is weggehaald.

### Uitzetten

Draai de knop in de stand "★" om de hoofdbrander uit te zetten.

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand "●".

## 13 GEBRUIK VAN DE BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO

### AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de plaat gelegd wordt (vlees, hamburgers, vis, groenten, enz.).
- De plaat mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.
- Ga heel zorgvuldig te werk bij het gebruik van de verchromde plaat. Verwijder voedselresten na elke bereiding. Verplaats het voedsel tijdens de bereiding alleen met de speciale schraper voor de gladde plaat of de speciale getande spatel voor de geribbelde plaat. Gebruik geen scherpe voorwerpen die de chroomlaag kunnen krassen of beschadigen.
- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Maak de vetopvanglade elke dag leeg, ook meer dan eens als dat nodig is.
- Trek de lade heel voorzichtig naar buiten. **GEVAAR** voor contact met hete olie.

### AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

50 Laagste temperatuur

100-200 Tussenliggende temperaturen

300 Hoogste temperatuur

### Aanzetten

- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

### Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand "0".
- Het gele controlelampje gaat uit.

## **14 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT**

Doe het volgende als het apparaat een tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrij stalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels van de pannen open staan.
- Draai kranen dicht en zet hoofdschakelaars uit die vóór het apparaat zijn geplaatst.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten functioneren op de laagste temperatuur.

## **INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

### **GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL**

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons en water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringsrichting. Spoel de doek vaak uit, en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurmiddelen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen, die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

### **PLAAT VAN ZACHT IJZER**

- Maak de oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Schakel de plaat enkele minuten in om hem snel te laten drogen.
- Wrijf de oppervlakken in met een dun laagje voedingsolie.

### **OPVANGLADEN**

Verwijder vet, olie, voedselresten enz. van de oppervlakken...

## **INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR**

**De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.**

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

## **15 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS**

Zie het hoofdstuk "Instructies voor het onderhoud".

## **16 INBEDRIJFSTELLING**

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf "Oplossen van storingen", verderop in deze handleiding, worden geraadpleegd.

### **16.1 GASAPPARATEN**

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK", en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

#### **16.1.1 CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS**

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

**LET OP!** Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten ligt (Min. - Max.) die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

### **16.2 ELEKTRISCHE APPARATEN**

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK", en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

## **17 OPLOSSEN VAN STORINGEN**

### **17.1 BAK- EN GRILLPLAAT GAS**

#### **De waakvlambrander ontsteekt niet**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

#### **De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de gaskraan.
- De knop van de gaskraan wordt onvoldoende ingedrukt.

#### **De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)**

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).

### **17.2 BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO**

#### **Het apparaat wordt niet warm.**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

#### **De verwarming kan niet worden geregeld**

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

## **18 VERVANGING VAN ONDERDELEN**

### **AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.**

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

### **18.1 BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO**

#### **Vervanging van het verwarmingselement en het controlelampje.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de regelthermostaat en de veiligheidsthermostaat.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de bol uit de behuizing die aan de bodem van de plaat bevestigd is.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Plaats de bol helemaal in de behuizing die aan de bodem van de plaat bevestigd is.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

### **18.2 BAK- EN GRILLPLAAT GAS**

#### **Vervanging van de gaskraan**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

#### **Vervanging van de brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de piëzo-elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie.**

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

## **19 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN**

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

## **20 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN**

### **20.1 BAK- EN GRILLPLAAT GAS**

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

### **20.2 BAK- EN GRILLPLAAT, ELEKTRO**

- Regelthermostaat
- Veiligheidsthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje