

** LIBRETTO ISTRUZIONI
PER L'USO E LA MANUTENZIONE
DEI FRY TOP A GAS*

*OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL FOR
GAS FRY TOPS*

*MANUEL D'INSTRUCTIONS
POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
DES FRY TOPS
GAZ*

*GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
FÜR GAS-FRY TOPS*

*MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO
DEL FRY TOP GAS*

131.1413 / 131.1813



COD.: ZSL6508

REV. 04 / 2012

SOMMARIO

1. INSTALLAZIONE	Pag. 2
1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI.....	Pag. 2
1.2 POSIZIONAMENTO.....	Pag. 3
1.3 EVACUAZIONE DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE.....	Pag. 3
1.4 COLLEGAMENTO GAS.....	Pag. 3
PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	Pag. 3
VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE.....	Pag. 3
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA.....	Pag. 4
CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS.....	Pag. 4
1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO.....	Pag. 5
2. ISTRUZIONI D'USO	Pag. 6
2.1 MESSA IN FUNZIONE.....	Pag. 6
2.2 IMPOSTAZIONE.....	Pag. 6
3. MANUTENZIONE	Pag. 7
3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA.....	Pag. 7
3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA.....	Pag. 7
3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA.....	Pag. 7
TABELLA DATI TECNICI FRY TOP GAS CATEGORIA I2H3+.....	Pag. 7

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

1.

INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura, allegare il libretto (se necessario, richiederne una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice).

- L'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas, la manutenzione straordinaria, le operazioni di riparazione devono essere effettuate, secondo le istruzioni del costruttore, solo da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa e per lo scopo per cui l'apparecchiatura è stata costruita.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Queste condizioni sono valide solo per il paese la cui sigla figura sulla targhetta dati del bagnomaria.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 90/396/CEE ed è quindi dotata di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato.

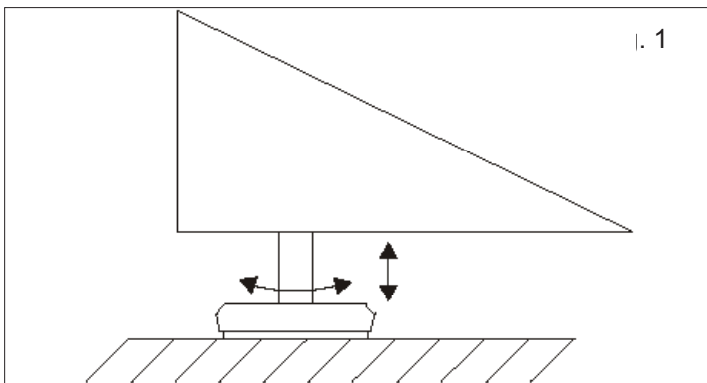
Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme gas:

- EN 203 + successivi aggiornamenti;
- EN437 + successivi aggiornamenti.

Per l'installazione, devono essere rispettate le prescrizioni di sicurezza contenute in:

- Norme UNI CIG n°8723 + successivi aggiornamenti;
- D.M. 12 aprile 1996 + successivi aggiornamenti.

1.2 POSIZIONAMENTO



Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione. Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in (Fig. 1). Se l'apparecchiatura viene posizionata in prossimità di una parete infiammabile, mantenere una distanza di sicurezza non inferiore a 10 cm. Se la parete è refrattaria e incombustibile, l'apparecchio può essere accostato alla parete.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino

tracce di collante.

Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve essere a norma.

1.3 EVACUAZIONE DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Gli apparecchi dovranno essere posizionati in locali adatti per l'evacuazione dei prodotti della combustione conformemente alle norme nazionali d'installazione ed al tipo per cui sono state classificate. I nostri apparecchi sono di tipo A₁, cioè non previsti per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale d'installazione; per tali apparecchiature, il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione avvengono nel locale stesso.

È consigliabile comunque installare l'apparecchio sotto un'apposita cappa o dispositivi simili di sicura efficienza nelle modalità prescritte dalle norme nazionali in vigore.

1.4 COLLEGAMENTO GAS

PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione, gli eventuali adattamenti ad altri tipi di gas, la messa in funzione e l'eliminazione degli inconvenienti negli impianti, devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato, secondo i regolamenti e le norme in vigore. Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti. In particolare, occorre considerare che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m³/h per kW di potenza nominale installata.

Devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e anti-panico negli esercizi aperti al pubblico. Durante l'installazione sono da osservare e rispettare le norme riportate al paragrafo 1.1..

VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

L'apparecchiatura è dotata di una targhetta con i dati tecnici (Fig.2) e di una targhetta con le avvertenze d'installazione espresse nelle principali lingue europee. Anche sull'imballo è presente una targhetta supplementare con i dati per cui è predisposto il Fry top ed il paese di destinazione.

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G 30	G 31	G 20	G 25		
		112H3+	P mbar	30	37	20			
		112E+3+	P mbar	28	37	20	25		IT
		112E+3+	P mbar	28	37	20	25		FR
		112H3 B/P	P mbar	30	30	20			BE
		112H3+	P mbar	28	37	20			DK
		112H3+	P mbar	28	37	20			ES
TIPO/TYP		A1		28	37	20			IE
MOD.		112L3 B/P	P mbar	30	30		25		NL
		112H3+	P mbar	30	37	20			PT
MAT.		112H3+	P mbar	28	37	20			GB
		112ELL3 B/P	P mbar	50	50	20	20		CH
Q _n kW		112H3+	P mbar	28-30	37	20			DE
		112H3+	P mbar	28-30	37	20			GR
G 30-G 31		G 20	G 25	112H3 B/P	P mbar	50	50	20	AT
Kg/h	m ³ /h	m ³ /h	112H3 B/P	P mbar	30	30	20		CH
			112E	P mbar			20		SE
			112 B/P	P mbar	30	30			FI
									LU
									NO

PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ			
PRESET FOR GAS - GASEN EINBESTELLT AUF GAS			
V _{acc}	kW	Hz	20mbar
Made in Italy			

Fig. 2

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul fianco sinistro, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile (consultare la tabella dati tecnici).

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura (Fig. 2).

L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20mbar.

Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di portata termica nominale. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un conta litri e di un cronometro. Dopo aver controllato la pressione di allacciamento e il diametro degli iniettori dei bruciatori (esso deve essere stampigliato sull'iniettore stesso), misurare la portata termica oraria del gas e confrontare il dato acquisito con quello riportato nella tabella dati tecnici alla voce "consumo di gas". E' ammessa una tolleranza del $\pm 5\%$ del valore nominale.

L'apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e la cui pressione sono riportate nella tabella di seguito:

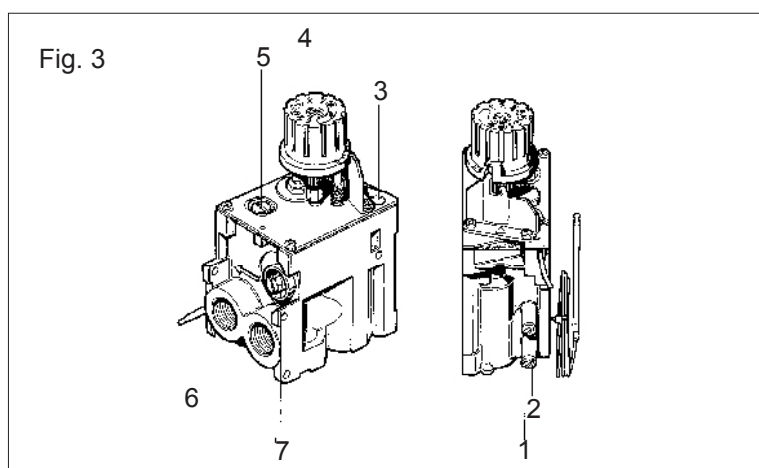
Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale per GPL di sezione interna non inferiore ai 16mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore ai 20mm. Il raccordo deve essere in

TIPI DI GAS		PRESSIONE IN mbar.		
		NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20		20	17	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	20/25	35/45

metallo e il tubo può essere fisso o flessibile ma solo in metallo. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate dell'apparecchio e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Fra la rete del gas ed ogni singola apparecchiatura, interporre un rubinetto di intercettazione rapida in posizione tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura (il diametro interno non deve essere inferiore al tubo di raccordo). Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

NON USARE MAI FIAMMIFERI ACCESI.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS



- 1- Presa di pressione entrata.
- 2- Presa di pressione uscita.
- 3- Vite regolazione pilota. *
- 4- Manopola di comando.
- 5- Vite di regolazione portata minima. *
- 6- Bulbo.
- 7- Vite di regolazione portata massima. *

* Dispositivo regolato, messo fuori servizio e sigillato dal costruttore. Non manomettere per nessun motivo.

Prima di accendere l'apparecchio, è consigliabile effettuare una misurazione della pressione ad apparecchio spento utilizzando la presa di entrata (Rif. 1) per verificare se la pressione del gas che arriva dalla rete è sufficiente per il funzionamento dell'apparecchio.

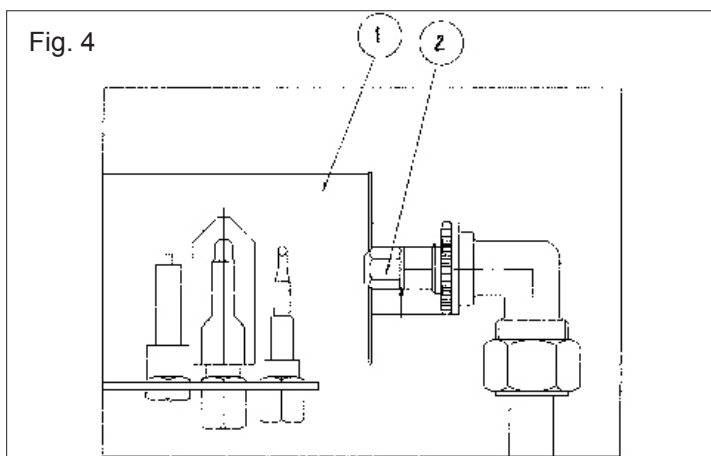
La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all'altezza della presa di pressione (Rif. 2). Per mezzo di un tubo flessibile, collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1mbar) e misurare la pressione in entrata con l'apparecchio in funzione. Se il valore della pressione non è compreso entro i limiti inferiore e superiore indicati nella tabella, non sarà possibile installare

definitivamente l'apparecchio.

Spegnere l'apparecchiatura, scollegare il manometro rimontare la vite e contattare l'Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete.

1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO

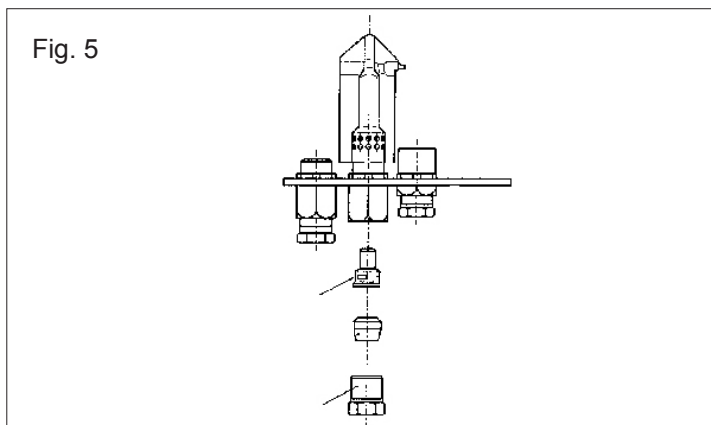
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 4)



- 1 Bruciatore
- 2 Ugello

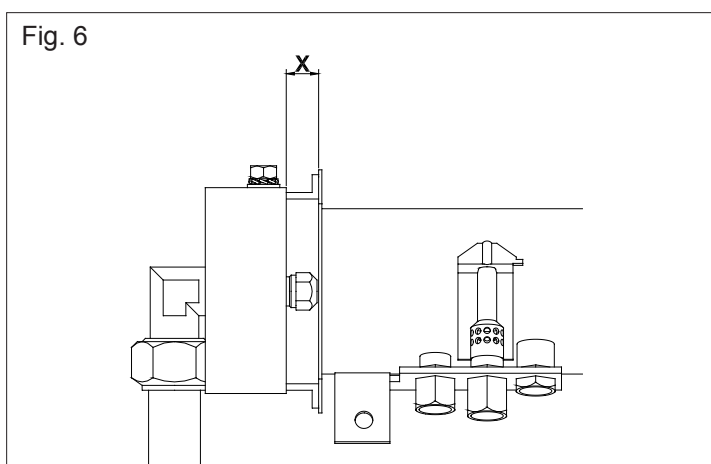
- Eseguire l'operazione di adattamento a nuovo gas dopo aver chiuso il rubinetto del gas a monte.
- Svitare le viti che bloccano il cruscotto comandi anteriore e scollegare i cavi elettrici dell'accensione piezoelettrica.
- Svitare l'iniettore principale (Rif.2) e sostituirlo con quello corrispondente al gas presente. Il diametro dell'iniettore è stampigliato in centesimi di millimetro sul medesimo e può essere verificato anche nella tabella dati tecnici.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (Fig. 5)



- Svitare il tappo a vite (Rif. 1), estrarre l'ugello (Rif. 2) e sostituirlo con quello relativo al tipo di gas prescelto.
- Rimontare il tappo a vite (Rif. 1).
- Controllare la tenuta del tappo con del prodotto schiumogeno.

REGOLAZIONE STAFFA BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig.6)



- Svitare la vite di fissaggio della staffa.
- Posizionare la staffa alla distanza X di 4 mm.
- Riavvitare la vite di fissaggio.

AVVERTENZA! Dopo ogni adattamento a nuovo tipo di gas accertarsi di:

- Applicare sulla targhetta dati un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione.
- Procedere alle opportune prove di tenuta del circuito gas.

Prima di consegnare l'apparecchio all'utente, è necessario:

- verificare che funzioni correttamente;
- comunicare all'utente le istruzioni per l'uso.

2.

ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio. Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

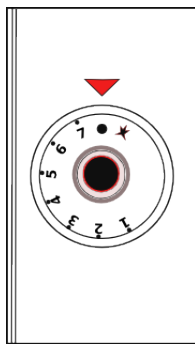
2.1 MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata della piastra dai grassi industriali di protezione operando con dell'acqua saponata e risciacquando con acqua pulita.

INDICAZIONI SULL'USO DELLA PIASTRA IN BIMETALLO

Quando la piastra è tiepida, inumidire appena con olio vegetale e attendere che la piastra raggiunga la temperatura desiderata. La cottura ottimale si ottiene a una temperatura di circa 240°-250°C. La cottura avviene su tutta la superficie della piastra.

2.2 IMPOSTAZIONE



Le manopole di comando dei rubinetti bruciatori hanno due posizioni d'uso:

chiuso



accensione/ fiamma pilota



ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

- Aprire il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchio.
- Premere e girare la manopola dalla posizione “**chiuso**” alla posizione “**accensione/fiamma pilota**” e contemporaneamente premere più volte il pulsante di accensione piezoelettrica fino a determinare l'accensione del bruciatore pilota. La presenza della fiamma pilota si può controllare attraverso lo spioncino d'ispezione sul cruscotto comandi.

Durante il primo avvio, affinché la fiamma pilota si mantenga accesa, bisogna mantenere premuta la manopola per circa 10 sec.. Poi al suo rilascio il bruciatore pilota deve restare acceso; in caso contrario ripetere l'operazione.

- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola del gas dalla posizione “**accensione/fiamma pilota**” a quella di “**fiamma al massimo**”. La regolazione della temperatura avviene ruotando la manopola dalla posizione 1 alla posizione 7.

SPEGNIMENTO

- Per spegnere rispettivamente il bruciatore principale e poi quello pilota, portare la manopola del gas prima in posizione di “**accensione/fiamma pilota**” e poi di “**chiuso**”.
- Al termine di una giornata di lavoro, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio.

3.

MANUTENZIONE

3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel

senso della satinatura.

Usare sulle superfici in acciaio dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassata periodica con POLISH liquido, reperibile ovunque. Non lavare il banco d'appoggio o il pavimento con acido muriatico.

PIASTRA

Per togliere eventuali incrostazioni, utilizzare un raschietto di plastica resistente usandolo inclinato. Pulire frequentemente la piastra usando uno strofinaccio umido; successivamente metterla in funzione per qualche minuto posizionando le manopole al massimo allo scopo di asciugarla nel più breve tempo possibile. Al termine lubrificarla con un leggero strato di olio di vaselina.

3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente (almeno una volta all'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso), sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo completo che preveda fra l'altro un esame della tenuta del circuito gas, una verifica dell'integrità dei componenti e l'eventuale ingrassaggio dei rubinetti se la loro manovrabilità risulta difficoltosa. Rivolgersi ad un tecnico specializzato in possesso dei necessari requisiti professionali. A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta.

3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Nel caso di non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo, oppure in caso di mancato funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto di intercettazione del gas a monte. Tutti i componenti dell'apparecchiatura soggetti ad usura sono facilmente raggiungibili dalla parte anteriore dell'apparecchio dopo aver tolto il frontalino. Tutti i raccordi sono ottenuti mediante dado e bicono, per cui si richiede la massima attenzione nella manipolazione di tali componenti; nel caso di eventuale danneggiamento nelle fasi di smontaggio e/o rimontaggio, il componente va assolutamente sostituito con uno nuovo.

TABELLA DATI TECNICI FRY TOP A GAS CATEGORIA II2H3+

Mod.	Potenza Nominale kW (P.C.T.)	Consumo Max di gas		Tipo di installazione	Volume Aria Combusta m3	Bruciatori	Pressione di alimentazione in mbar G30/G31=30/37mbar G20=18-20mbar			
		G30 G31 kg/h	G20 m3/h				UGELLI BRUC. PRINCIPALE		UGELLI BRUC. PILOTA	
							G30 G31 mm	G20 mm	G30 G31 mm	G20 mm
FTG46...	4,6	0,35	0,48	A1	10	1	1,10R	1,60R	0,22	0,27
FTG66...	7,6	0,59	0,80	A1	15,5	2	1,00R	1,45R	0,22	0,27
FTG100	13,8	1,07	0,70	A1	27,6	3	1,60R	1,10R	0,22	0,27
LGG49..	4,6	0,35	0,48	A1	10	1	1,10R	1,60R	0,22	0,27
LGG69..	7,6	0,59	0,80	A1	15,5	2	1,00R	1,45R	0,22	0,27
LG6960	13,8	1,07	0,70	A1	27,6	3	1,60R	1,10R	0,22	0,27