

*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

SOMMAIRE

1. INSTALLATION.....	Pag. 14
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	Pag. 14
1.2 POSITIONNEMENT.....	Pag. 15
1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION.....	Pag. 15
1.4 RACCORDEMENT DU GAZ.....	Pag. 15
PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION.....	Pag. 15
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION.....	Pag. 15
CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE.....	Pag. 16
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ.....	Pag. 16
1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT.....	Pag. 17
2. ISTRUCTIONS D'UTILISATION.....	Pag. 18
2.1 MISE EN FONCTION.....	Pag. 18
2.2 REGLAGES.....	Pag. 18
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	Pag. 19
3.1 ENTRETIEN COURANT.....	Pag. 19
3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	Pag. 19
3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE.....	Pag. 19
TABLEAU DONNEES TECHNIQUES BAINE MARIE GAZ CATEGORIE II2E+3+.....	Pag. 19

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

1. INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lire attentivement ce manuel car il fournit d'importantes indications à propos de la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel pour toute consultation future des différents opérateurs. En cas de transfert de l'appareil, joindre le manuel (si nécessaire, demander un nouvel exemplaire au revendeur autorisé ou directement au fabricant).

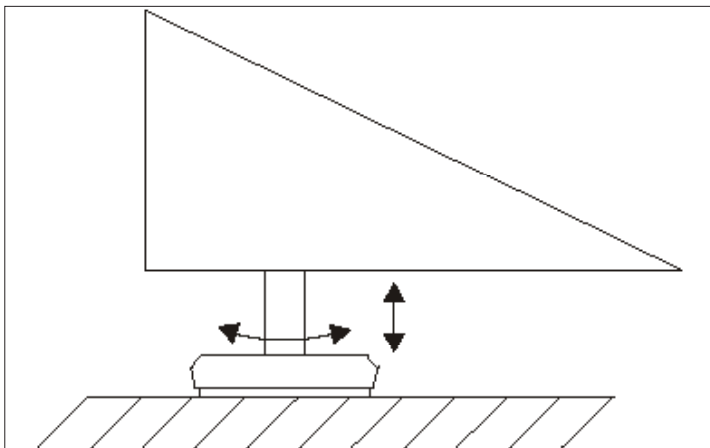
- Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients dans les installations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les réglementations et les normes en vigueur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel formé pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange originales.
- Ces instructions sont applicables uniquement pour le Pays dont le sigle est reporté sur la plaquette des données de l'appareil.
- L'inobservance des instructions reportées dans ce manuel peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux prescriptions essentielles de la Directive Gaz 90/396/CEE et il est donc accompagné d'un certificat d'essai CE délivré par un Organisme agréé.

Il est conforme aux prescriptions des normes gaz suivantes:

- EN 203 + mises à jour successives;
- EN437 + mises à jour successives.

1.2 POSITIONNEMENT



Sortir l'appareil de son emballage, vérifier son intégrité, puis le placer dans l'endroit prévu pour l'utilisation. Procéder à la mise de niveau et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur (Fig. 1). Si l'appareil est positionné à proximité d'une paroi inflammable, maintenir une distance de sécurité non inférieure à 10cm. Si la paroi est réfractaire et incombustible, la grille peut être rapprochée de la paroi.

Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.

Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes

d'aspiration ou d'élimination de la chaleur et positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration installée conformément aux normes.

1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les appareils devront être positionnés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion conformément aux normes nationales d'installation et au type de classification. Nos appareils sont de type A₁, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas prévus pour le raccordement à un carneau montant ou à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion à l'extérieur du local d'installation. Pour ces appareils, le prélèvement de l'air comburant et l'évacuation des produits de la combustion s'effectuent dans le local d'installation.

Dans tous les cas, il est conseillé d'installer l'appareil sous une hotte prévue à cet effet ou sous un dispositif similaire d'efficacité prouvée conformément aux modalités prescrites par les normes nationales en vigueur.

1.4 RACCORDEMENT DU GAZ

PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION

Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients des systèmes doivent être exécutées par du personnel qualifié, dans le respect des règlements et des normes en vigueur. Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux qui accueillent les appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur. En particulier, il faut considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2 m³/h par kW de puissance installée.

Il faut également respecter les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité de lutte contre l'incendie et antipanique dans les établissements ouverts au public.

CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
		112H3+	P mbar	30	37	20		IT	
		112E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	
		112E+3+	P mbar	28	37	20	25	BE	
		112H3 B/P	P mbar	30	30	20		DK	
		112H3+	P mbar	28	37	20		ES	
TIPO/TYP		A1						IE	
MOD.							25	NL	
		112H3+	P mbar	30	37	20		PT	
		112H3+	P mbar	28	37	20		GB	CH
MAT.								DE	
		112ELL3 B/P	P mbar	50	50	20	20		
Q ₁ kW								GR	
G30-G31		G20	G25						
Kg/h		m ² /h	m ² /h						
		112H3 B/P	P mbar	50	50	20		AT	CH
		112H3 B/P	P mbar	30	30	20		SE	FI
		12E	P mbar			20		LU	
		13 B/P	P mbar	30	30			NO	
PREDEFINITO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - GASEN EINGESTELLT AUF G20 20mbar Vac kW Hz Made in Italy									

Fig. 2

L'appareil est muni d'une plaquette reportant les données techniques (Fig.2) et d'une plaquette reportant les avertissements pour l'installation traduits dans les principales langues européennes. Une plaquette supplémentaire reportant les données pour lesquelles l'appareil est prévu et le Pays de destination est située sur l'emballage. Contrôler, sur la plaquette technique située sur le côté gauche, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur. Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible.

Contrôler, en le comparant avec les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du détendeur de pression installé en amont de l'installation est suffisant pour l'alimentation de l'appareil (Fig.2). L'appareil est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz G20 à une pression de 20 mbars.

Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de la première installation et lors de toute intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des buses (qui doit être estampillé sur la buse), mesurer le débit thermique par heure du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau des données techniques sous la voix "consommation de gaz". La tolérance admise est de $\pm 5\%$ de la valeur nominale.

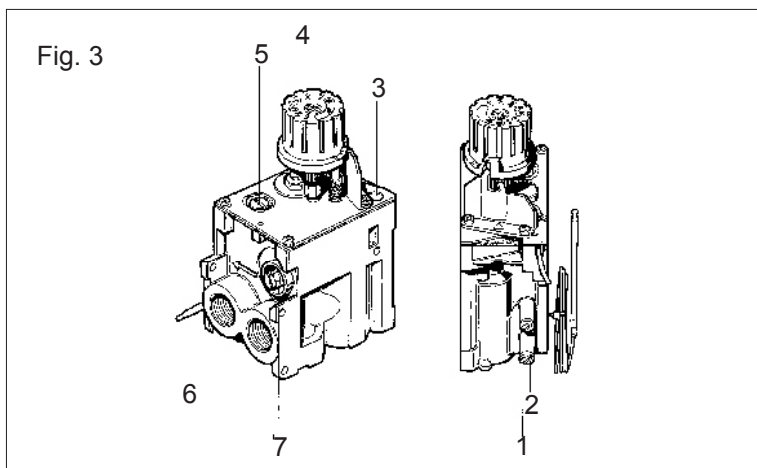
L'appareil devra être alimenté avec l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont reportées dans le tableau suivant :

Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz ayant une section interne non inférieure à 16 mm de diamètre pour les raccords de G1/2" et, pour les raccords de G3/4", ayant un diamètre non inférieur à 20 mm. Le tuyau peut être rigide

TYPE DE GAZ		PRESSION EN mbar.		
		NOM.	MIN	MAX
GAZ METHANE	G20/G25	20/25	17/20	25/30
G.P.L.	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

ou flexible, mais uniquement en métal. Un robinet d'arrêt rapide doit être interposé entre le réseau du gaz et chaque appareil. Sa position doit permettre une manœuvre aisée pour les opérations d'arrêt et ouverture (le diamètre interne ne doit pas être inférieur au tuyau de raccordement). Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites. NE JAMAIS UTILISER DES FLAMMES.

CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ



- 1- Prise de pression entrée.
- 2- Prise de pression sortie.
- 3- Vis réglage veilleuse. *
- 4- Bouton de commande.
- 5- Vis de réglage débit minimum. *
- 6- Bulbe.
- 7- Vis de réglage débit maximum. *

* Dispositif réglé, mis hors service et scellé par le fabricant. N'altérer sous aucun motif.

Avant d'allumer l'appareil, il est conseillé d'effectuer une mesure de la pression avec l'appareil éteint en utilisant la prise d'entrée (Réf. 1). On peut ainsi vérifier si la pression du gaz qui arrive du réseau est suffisante pour assurer le fonctionnement de l'appareil.

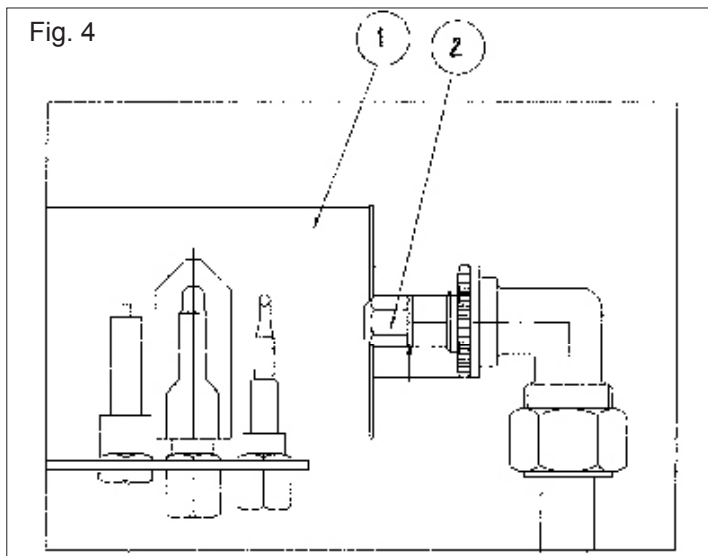
La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Réf. 2).

A l'aide d'un tuyau flexible, raccorder un instrument de mesure à la prise de pression (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en fonction. Si la valeur de la pression n'est pas comprise entre les limites inférieure et supérieure indiquées dans le tableau, il ne faut pas installer définitivement l'appareil.

Eteindre l'appareil, détacher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité et contacter l'Organisme qui distribue le gaz pour un contrôle de la pression de réseau.

1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT

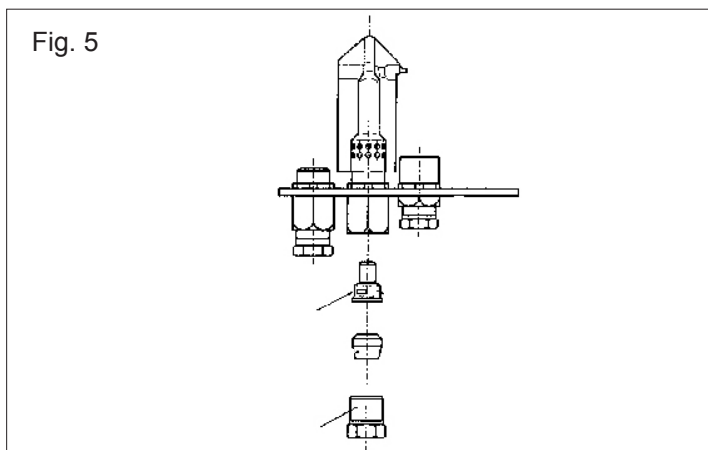
REEMPLACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 4)



- 1 Bruleur
- 2 Buse

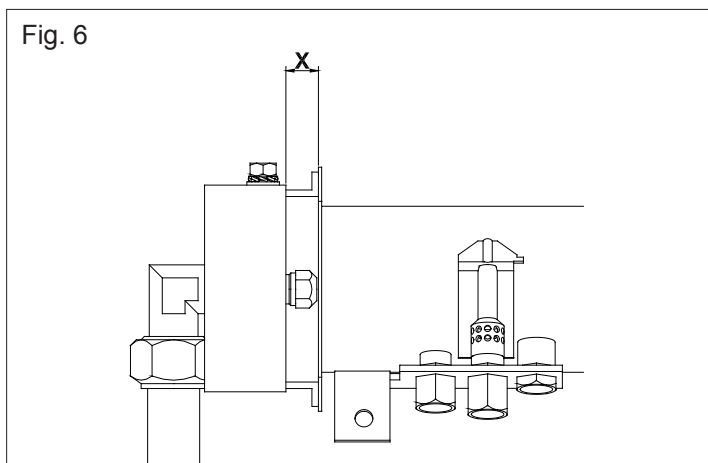
- Procéder à l'opération d'adaptation au nouveau gaz après avoir fermé le robinet du gaz situé en amont.
- Dévisser les vis qui retiennent le panneau antérieur et débrancher les câbles électriques de l'allumage piézo-électrique.
- Dévisser les vis qui bloquent le bandeau de commande antérieur et débrancher les câbles électriques de l'allumage piézoélectrique.
- Dévisser les buses principales (Réf.2) et les remplacer par les buses correspondant au gaz distribué. Le diamètre de la buse est estampillé en centièmes de millimètre sur la buse et il peut être vérifié également dans le tableau des données techniques.

REEMPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 5)



- Dévisser le bouchon à vis (Réf. 1), extraire la buse (Réf. 2) et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz choisi.
- Remonter le bouchon à vis (Réf. 1).
- Contrôler l'étanchéité du bouchon avec un produit moussant.

REGLAGE BRIDE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 6)



- Dévisser la vis de fixation de la bride.
- Positionner la bride à la distance X=4mm.
- Visser de nouveau la vis de fixation .

AVERTISSEMENT! Après chaque adaptation à un nouveau gaz s'assurer de:

- Appliquer sur la plaque signalétique un adhésif indélébile avec les données relatives à la nouvelle installation.

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut:

- vérifier qu'il fonctionne correctement;
- communiquer à l'utilisateur les instructions pour l'utilisation.

2.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

2.1 MISE EN FONCTION

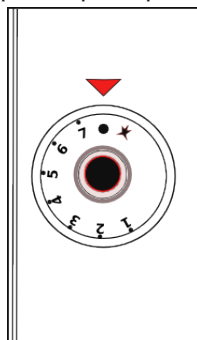
Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et nettoyer l'appareil avec de l'eau et du détergent normal.

INDICATIONS SUR L'UTILISATION DE LA PLAQUE EN BIMÉTAL

Quand la plaque est tiède, l'enduire légèrement avec de l'huile végétale et attendre qu'elle atteigne la température désirée. Pour obtenir une cuisson optimale, la température doit être d'environ 240°C-250°C. La cuisson s'effectue sur toute la surface de la plaque.

2.2 REGLAGES

ATTENTION: ne pas mettre en fonction l'appareil avant d'avoir rempli d'eau le récipient. L'inobservance de cette prescription peut provoquer de graves dommages à cause de la surchauffe de la cuve.



Les poignées de commande des robinets brûleurs ont deux positions d'utilisation:

fermé



allumage / veilleuse



ALLUMAGE DES BRULEURS

- Ouvrir le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur la poignée et la tourner de la position "**fermé**" sur la position "**allumage/veilleuse**". En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton-poussoir de l'allumage piézo-électrique jusqu'à ce que le brûleur pilote s'allume. La présence de la flamme pilote peut être vérifiée à travers le regard de contrôle sur le panneau de commande.

Lors du premier allumage, pour maintenir allumée la flamme pilote, il faut maintenir la poignée appuyée pendant environ 10 s. Puis, quand on la relâche, le brûleur pilote doit rester allumé; en cas contraire répéter l'opération.

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée du gaz de la position "**allumage/veilleuse**" à la position de "**flamme au maximum**". Le réglage de la température s'effectue en tournant la poignée de la position 1 sur la position 7 ; pour ce faire, se référer aux températures correspondantes reportées dans le tableau.

EXTINCTION

- Pour éteindre respectivement le brûleur principal et ensuite le brûleur pilote, placer la poignée du gaz d'abord sur la position "**allumage/veilleuse**", puis sur "**fermé**".
- A la fin d'une journée de travail, fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

3.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 ENTRETIEN COURANT

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des

brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage. Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH). Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique.

PLAQUE

Pour enlever les éventuelles incrustations, utiliser une raclette en plastique résistant, en la maintenant inclinée pendant l'utilisation. Nettoyer fréquemment la plaque en utilisant un chiffon humide; ensuite, la faire fonctionner pendant quelques minutes en positionnant les boutons sur le maximum afin de la sécher le plus rapidement possible. Une fois cette opération terminée, graisser la plaque avec une légère couche d'huile de vaseline.

3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet. Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE

Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou qu'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil. Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en enlevant le panneau frontal. Tous les raccords sont réalisés par manchon-écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES FRY-TOP GAZ CATEGORIE II2E+3+

Mod.	Puissance Nominale kW (P.C.T.)	Consommation			Type	Air Pour la Comb. m3	Brûleur	Pression en mbar G30/G31=30/37mbar G20/G25=18-20/25mbar				
		G30 G31 kg/h	G20 m3/h	G25 m3/h				Buses Bruleur Principal			Buses Bruleur Pilote	
								G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm	G30 G31 mm	G20 G25 mm
FTG46...	4,6	0,35	0,48	0,48	A1	10	1	1,10R	1,60R	1,65R	0,22	0,27
FTG66...	7,6	0,59	0,80	0,80	A1	15,5	2	1,00R	1,45R	1,50R	0,22	0,27
FTG100	13,8	1,07	0,70	0,70	A1	27,6	3	1,60R	1,10R	1,65R	0,22	0,27
LGG49..	4,6	0,35	0,48	0,48	A1	10	1	1,10R	1,60R	1,65R	0,22	0,27
LGG69..	7,6	0,59	0,80	0,80	A1	15,5	2	1,00R	1,45R	1,50R	0,22	0,27
LG6960	13,8	1,07	0,70	0,70	A1	27,6	3	1,60R	1,10R	1,65R	0,22	0,27