

02/2009

Mod:G65/PLCD4T

Production code: 65/40FTG/CR



**ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÇÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

Code 252.168.31N

FRYİ TOP À GAZ - SÉRIE 65

MOD. 65-40 FTG
65-40 FTRG
65-40 FTGS
65-70 FTG
65-70 FTRG
65-70 FTGS
65-70 FTRRG
65-40 FTG İ CR
65-40 FTRG İ CR
65-70 FTG İ CR
65-70 FTRG İ CR
65-70 FTRRG İ CR

CE 0051

BE FR İ CAT. II 2E+3+

SOMMAIRE

- 1. Recommandations**
- 2. Conformité aux Directives "UE" pour appareils à gaz**
- 3. Schémas d'installation**
- 4. Tableau données techniques / Fry-Top**
 - 4.1 Caractéristiques des gaz
- 5. Plaque signalétique**
- 6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR QUALIFIÉ**
 - 6.1 Installation de l'appareil
 - 6.2 Dispositions légales, prescriptions techniques et généralités
 - 6.3 Évacuation des fumées pour les appareils de type "A"
 - 6.4 Contrôle des fuites de gaz
- 7. Maintenance**
 - 7.1 Adaptation pour un fonctionnement avec d'autres gaz / Fry-Top
 - 7.2 Remplacement de pièces détachées
- 8. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**
 - 8.1 Allumage veilleuse Fry-Top standard
 - 8.2 Allumage et extinction du brûleur principal Fry-Top standard
 - 8.3 Extinction totale du Fry-Top standard
 - 8.4 Mode d'emploi du robinet thermostatique multigaz "PEL 25 ST" pour Fry-top chromé
- 9. Maintenance, entretien et nettoyage**
 - 9.1 Entretien des Fry-Top
 - 9.2 Entretien et nettoyage
 - 9.2.1 Nettoyage de la plaque du Fry-Top chromé
 - 9.2.2 Nettoyage général du Fry-Top
- 10. Éclatés des parties fonctionnelles**
 - 10.1 Éclatés Fry-Top normaux
 - 10.2 Éclatés Fry-Top chromés

CET APPAREIL EST DESTINE A LA CUISSON DES ALIMENTS ET DOIT ETRE UTILISE EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL PROFESSIONNELLEMENT QUALIFIE, EN RESPECTANT LES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS CE LIVRET.

L'appareillage est réservé à un usage exclusivement professionnel.

1 RECOMMANDATIONS

- ♦ Lire attentivement les recommandations de ce livret car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- ♦ Conserver soigneusement ce livret afin de pouvoir le consulter en cas de nécessité.
- ♦ L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz ne doivent être effectuées que par un personnel professionnellement qualifié.
- ♦ Pour toute réparation éventuelle, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant ; exiger toujours des pièces détachées originales.
- ♦ Toutes les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées, les éventuels réglages (uniquement pour l'adaptation à un autre gaz) doivent être effectués par un personnel professionnellement qualifié.

Le non respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.

2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILS À GAZ

**CET APPAREIL A OBTENU LE CERTIFICAT D'HOMOLOGATION "CE", LES ESSAIS EFFECTUÉS ÉTANT CONFORMES À LA NORME :
"EXIGENCES ESSENTIELLES ANNEXE I° DIRECTIVE CEE 90/396 DU 26/06/1990"**

ATTENTION !!!

LORSQUE LE FRY-TOP EST INSTALLÉ EN TÊTE DE LIGNE DE CUISSON, LES PAROIS LATÉRALES SONT ACCESSIBLES ET L'UTILISATEUR POURRAIT DONC SE TROUVER EN CONTACT AVEC LES SURFACES TRÈS CHAUDES DE L'APPAREIL.

4.

TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES FRY-TOP

TYPE	BRANDERS PAR PUISSANCE Nbre par kW	PUISSANCE TOTALE kW	CONSOMMATION GAZ TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS EN CENTIÈMES DE MILLIMÈTRE	
			GPL G30 ÷ G31 kg/h	GAZ NATUREL G20-G25 m³/h	LPG G30 ÷ G31 28-30/37mbar	GAZ NATUREL G 20-G25 20/25 mbar
65-40 FTG 65-40 FTRG 65-40 FTG-CR 65-40 FTRG-CR 65-40 FTGS	1 x 5,7	5,7	0,443	0,603	120	185
65-70 FTG 65-70 FTRG 65-70 FTGS 65-70 FTRRG 65-70 FTG-CR 65-70 FTRG-CR 65-70 FTRRG-CR	2 x 5,7	11,4	0,886	1,206	120	185
BY-PASS					80	RÉGLABLE
VEILLEUSE					19	36
POSITION AIR PRIMAIRE mm =					12	25

CES VALEURS SONT À TITRE INDICATIF, LA
FLAMME DOIT TOUJOURS ÊTRE
RÉGULIÈRE

4.1 CARACTÉRISTIQUES DES GAZ

Les données relatives aux puissances et aux consommations se réfèrent aux types de gaz suivants :

TYPE DE GAZ	POUVOIR CALORIFIQUE INF. (PCI)	PRESSION D' Mbar	ALIMENTATION (mm.c.)
G20 (gaz naturel) CH ₄	9,45 kW/m³/h	20	200
G30 (butane) C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propane) C ₃ H ₈	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L ÷ DE)	8.12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgaz NL)	8.12 kW m³/h	25	250

Lors de l'installation des appareils, la pression des gaz d'alimentation doit correspondre aux valeurs prescrites ci-dessus pour pouvoir bénéficier du rendement maximum des brûleurs.

Pressions mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.e. (millimètres de colonne d'eau)

Puissance = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3.412 BTU

6.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Déballer l'appareil, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et en cas de doute ne pas l'utiliser et s'adresser à un personnel professionnellement qualifié.
Positionner toujours l'appareil sous une hotte d'aspiration, après l'avoir monté et mis à niveau en intervenant sur les pieds.
- Le raccordement de l'appareil doit toujours être effectué avec des tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
Toutes les tenues sur les filets de jonction doivent être garanties par des matériaux certifiés pour l'emploi avec gaz.
- Si l'appareil est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, interposer un matériau isolant résistant à la chaleur entre l'appareil et le mur, ou bien laisser un espace libre de 200 mm entre l'appareil et le mur.
- Le réseau de gaz en amont de l'appareil et les caractéristiques des locaux où l'appareil est installé doivent être conformes aux normes en vigueur.
- Avant de raccorder l'appareil il faut vérifier la correspondance entre le gaz prévu pour celui-ci et celui disponible pour l'alimentation et son éventuelle adaptation. S'il n'y a pas de correspondance entre les deux il faut procéder comme décrit au paragraphe "Adaptation pour un fonctionnement avec d'autres gaz".
- Monter toujours un robinet d'interception entre les appareils et le tuyau de raccordement au gaz.
- Vérifier que les locaux soient suffisamment aérés pendant le fonctionnement de l'appareil, en sachant que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

6.2 DISPOSITIONS LÉGALES, PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET GÉNÉRALITÉS

- Suivre les prescriptions et les normes de référence en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
- Normes pour la prévention des accidents.
- Se conformer aux dispositions des Normes d'installation NBN 51.003 (uniquement pour le marché belge).

Conditions réglementaires d'installation (uniquement pour le marché français)

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux normes et à la réglementation en vigueur, notamment :

- Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public :
 - a) Prescriptions générales
Pour tous les appareils :
 - Articles GZ
Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés

Ensuite, suivant l'usage :

- Articles CH
 - Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
 - Articles GC
- Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

b) Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc.).

6.3 ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES APPAREILS DE TYPE "A"

Les appareils doivent être installés dans des locaux équipés pour l'évacuation des produits de combustion, évacuation qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareils sont classés (voir tableau données techniques) comme appareils à gaz de type A1 non conçus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.

Les fumées doivent s'évacuer par des hottes spéciales ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée efficace ou bien directement à l'extérieur.

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé à l'extérieur, de portée non inférieure à celle demandée, en considérant aussi le renouvellement d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

6.4 CONTRÔLE DES FUITES DE GAZ

- Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de fuites de gaz au niveau des points de jonction des tuyaux, en utilisant une solution d'eau savonneuse : en cas de fuite de gaz, des bulles se formeront. Ne jamais utiliser de flamme pour contrôler l'éventuelle présence de fuite de gaz.
- Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de fuite de gaz, en vérifiant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

7 MAINTENANCE

La qualité et la précision apportées à la fabrication des appareils réduisent au minimum la maintenance nécessaire. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les équipements par un personnel qualifié, au moins deux fois par an.

N.B. : le constructeur décline toute responsabilité pour endommagements directs ou indirects causés par une mauvaise installation, un mauvais entretien, une intervention non prévue, une utilisation non conforme et un non-respect des normes de prévention incendies et de sécurité pour les installations à gaz.

7.1 ADAPTATION POUR UN FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES GAZ / FRY-TOP

L'appareil est testé et réglé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur la plaquette des caractéristiques située près de l'arrivée de gaz de l'appareil.

Pour un fonctionnement avec des gaz différents, procéder comme suit :

- La transformation doit être effectuée par un personnel qualifié;
- Les pièces en dotation des injecteurs pour l'adaptation à un autre type de gaz, différent de celui qui était prévu sur l'appareil, est normalement contenu dans un sachet en nylon avec les relatives étiquettes supplémentaires reportant tous les types de gaz.
Si ces pièces ne sont pas fournies, il faut la demander auprès du concessionnaire/importateur en s'assurant avant que l'appareil peut fonctionner avec d'autres types de gaz.
Une fois terminée l'adaptation et les réglages nécessaires, il faut appliquer dans l'espace de la plaquette des caractéristiques prévu à cet effet l'étiquette relative au gaz correspondant.
- Remplacement de l'injecteur brûleur (fig.1) :
enlever le bandeau de commande (12). Ouvrir complètement la bague de réglage d'air du brûleur (24) et remplacer l'injecteur (27), dévisser éventuellement le raccord du tuyau de gaz (13), dévisser le support de l'injecteur (17) et remplacer l'injecteur (27). Remonter le tout ; positionner la bague de réglage d'air du brûleur (24) à la distance indiquée ("A") sur le TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES en fonction du type de gaz correspondant (fig.3).
- Remplacement injecteur veilleuse (fig.1) :
enlever le bandeau de commande (12), dévisser le manchon veilleuse (16), remplacer l'injecteur en veillant à introduire ensemble dans le support d'injecteur, l'injecteur et le manchon veilleuse.
Contrôler au moyen d'une solution d'eau savonneuse qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Réglage du minimum :
enlever la manette (8) du robinet, avec un tournevis intervenir sur la vis de réglage (7) du robinet (6) jusqu'à obtenir le débit minimum souhaité. Vérifier que les pressions d'alimentation soient les pressions indiquées sur le livret d'instructions et sur la plaquette des caractéristiques.
Réglage minimum (Fig.2) : (appareils prévus pour gaz naturel et adaptés au GPL)
Enlever la manette (8) du robinet, intervenir sur la vis de réglage avec le tournevis (7) en la vissant jusqu'en fin de course.
Attention! Il faut rétablir le scellage avec un vernis résistant au chaleur sur les vis de régulation qui ont été manipulés.
- Pression d'alimentation :
La pression d'alimentation doit être identique à celle indiquée sur la plaquette des caractéristiques de l'appareil et sur le livret d'instructions (voir tableau DONNÉES TECHNIQUES). Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tuyau en caoutchouc muni d'un manomètre à eau ou similaire dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Après avoir effectué le contrôle, resserrer hermétiquement la vis. Si la pression d'alimentation est différente de la pression indiquée, en rechercher la cause et rétablir une pression identique à celle qui est prescrite.

7.2 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

Robinet de sécurité (6) : enlever le bandeau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement robinet à la rampe d'alimentation (9) et à la conduite d'alimentation brûleur, dévisser le thermocouple (15) et la conduite veilleuse (16) du robinet, remplacer le robinet.

Thermocouple (15) : enlever le bandeau de commande (12), dévisser le thermocouple (15) du robinet (6) et du support veilleuse (18) et le remplacer.

Bougie d'allumage (20) : enlever le bandeau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement bougie du support veilleuse (18). Enlever la bougie et la remplacer.

Allumeur piézo-électrique (19) : enlever le bandeau de commande (12), retirer l'écrou de raccordement bougie (21) enlever l'écrou de fixation du piézo-électrique et le remplacer.

Brûleur veilleuse (18) : enlever le bandeau de commande (12), dévisser l'écrou de raccordement veilleuse (23), le thermocouple (15), enlever l'écrou de raccordement bougie d'allumage, enlever les vis de fixation veilleuse et remplacer la veilleuse. Puis remonter le tout.

8.1 ALLUMAGE VEILLEUSE FRY-TOP STANDARD

Pousser la manette (8) et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position veilleuse  (symbole étincelle). Appuyer en même temps sur la manette et sur le bouton du dispositif piézo-électrique, le brûleur de la veilleuse s'allumera. Maintenir la manette enfoncée pendant 10-15 secondes, puis la relâcher. Vérifier l'allumage à travers les trous (22) présents sur le bandeau de commande (12). Si l'allumage ne se produit pas, répéter l'opération.

8.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR PRINCIPAL FRY-TOP STANDARD

À partir de la position veilleuse  tourner la manette toujours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum a  (symbole grand). Le brûleur s'allumera automatiquement. En tournant encore la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  (symbole petit), le brûleur fonctionnera au minimum. Pour éteindre le brûleur tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  . Seule la veilleuse restera allumée.

8.3 EXTINCTION TOTALE DU FRY-TOP STANDARD

Pour éteindre complètement le fry-top appuyer sur la manette en position  et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  (fermé).

8.4 MODE D'EMPLOI DU ROBINET THERMOSTATIQUE MULTIGAZ PEL 25 ST POUR FRY-TOP CHROMÉ

Pour allumer le brûleur, raccordé au robinet, pousser la manette jusqu'à l'arrêt et la tourner dans le sens de la flèche jusqu'à la position ★ "VEILLEUSE" (fig. 1).
Fig. 1).

Pousser la manette à fond et en la maintenant enfoncée, allumer le brûleur veilleuse. Au moment de l'allumage, maintenir la manette enfoncée pendant au moins 15". Une fois la manette relâchée, la veilleuse doit rester allumée. Si elle s'éteint, répéter l'opération.

Une fois que la manette est relâchée et que la veilleuse s'est allumée, tourner encore la manette jusqu'au déclic "🔥", le brûleur principal s'allumera (fig.2).

Tourner encore la manette pour sélectionner la température souhaitée (fig. 3).
Considérer que la position 🔥 grande flamme (portée maximum) représente la température maximum et que la position 🔥 petite flamme représente la température minimum.

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔥. Sans soumettre la manette à aucun effort (fig. 4), appuyer à fond sur la manette et la tourner jusqu'à la position "VEILLEUSE" ★. Pour l'extinction complète de l'appareil, appuyer encore et tourner jusqu'à l'arrêt.

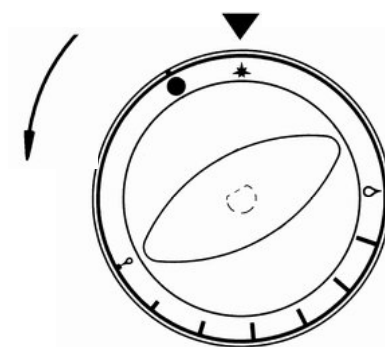


Fig. 1

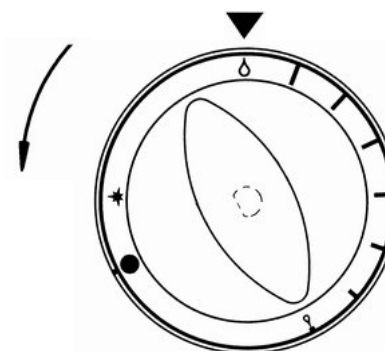


Fig. 2

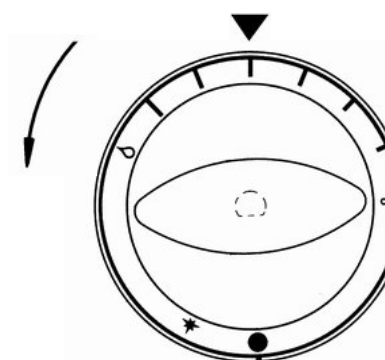


Fig. 3

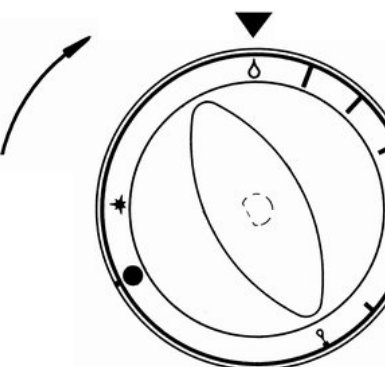


Fig. 4

N.B. La plage de réglage du robinet thermostatique va de 120 ÷ 320 °C et chaque division est signalée par un déclic qui correspond à une différence de température de ~ 28 °C.

Avant de procéder aux opérations d'entretien, couper l'alimentation du gaz.

9.1 ENTRETEIN DES FRY-TOP

La qualité et la précision de la fabrication des appareils réduisent au minimum l'entretien. Il est toutefois recommandé de faire contrôler les installations par du personnel qualifié au moins deux fois par an :

Fry-top standard

- Robinets de commande : il faut les faire contrôler et les faire graisser par un technicien qualifié tous les 6-12 mois.

IMPORTANT !!

Fry-top chromés

- Les robinets thermostatiques ne doivent jamais être manipulés car le desserrement des vis de blocage des composants, mis en évidence par une laque rouge, modifie l'étalonnage du dispositif. Dans ce cas les robinets thermostatiques ne seraient pas couverts par la garantie.

9.2 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Indications particulières

Lorsqu'elles sont refroidies, nettoyer les plaques en éliminant les résidus d'aliments avec une petite pelle ou bien avec un chiffon humide. Ceci évitera la formation de fumée.

9.2.1 Instrutions pour le nettoyage de la plaque du fry-top chromé

- Pour nettoyer la plaque chromée, ne pas utiliser de brosses ou de lames métalliques qui pourraient rayer la surface de cuisson et compromettre à la longue la fiabilité de la plaque.
- Nettoyer fréquemment la plaque de cuisson en utilisant un chiffon humide ou de l'eau et du savon.
- Pour éliminer les incrustations, utiliser à froid une brosse en plastique.
- Ne pas utiliser de produits détergents contenant du chlore ou des substances abrasives.
- Après utilisation, laver à l'eau chaque partie du fry-top chromé (plaque, rainure d'écoulement et tiroir de récupération de l'huile) puis essuyer soigneusement.

9.2.2 Nettoyage général du Fry-Top

Pour nettoyer quotidiennement l'appareil, extraire le tiroir de récupération des jus de cuisson, le vider, éliminer les résidus d'aliments à l'aide d'une petite pelle ou d'un chiffon humide, puis terminer soigneusement le nettoyage.

Les parties en acier doivent être nettoyées avec de l'eau, un produit détergent et un chiffon humide ; les produits d'entretien utilisés doivent être exempts de substances corrosives ou abrasives afin de ne pas endommager les surfaces en acier.

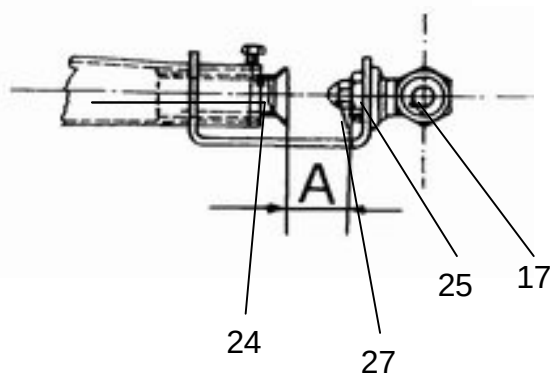
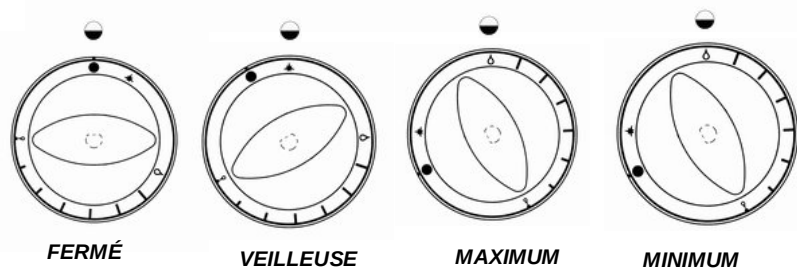
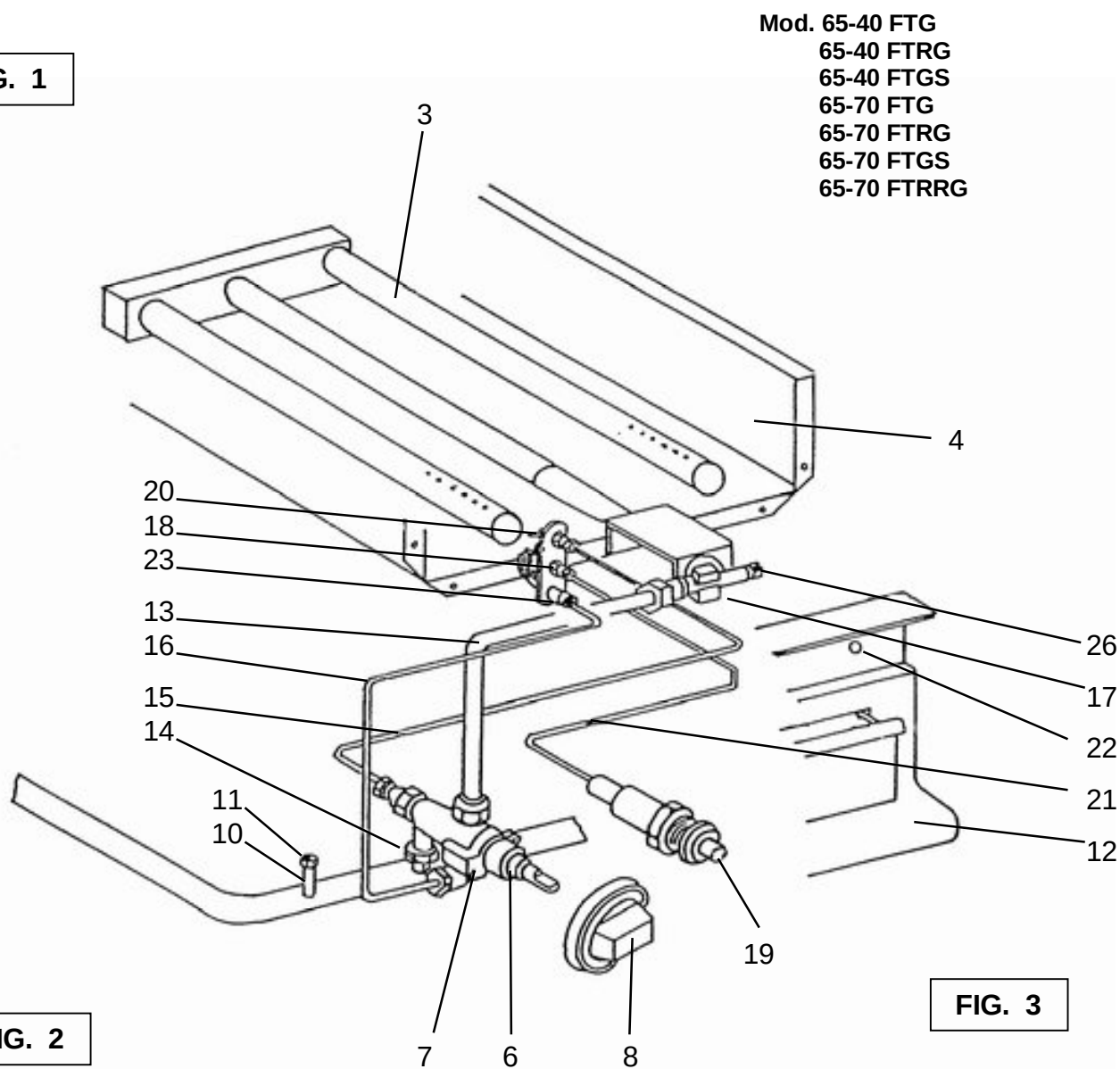
Après le lavage, rincer à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec.

Un nettoyage fréquent et soigné des plaques, des rainures d'écoulement et des tiroirs de récupération des jus de cuisson garantit le fonctionnement optimal de l'appareil.

- Comportement en cas de non emploi prolongé : débrancher avant tout le gaz, nettoyer à fond en suivant les instructions et essuyer l'appareil. Lubrifier les plaques avec de l'huile alimentaire.
- En cas de panne : éteindre l'appareil et appeler le service d'assistance technique.

10.1 ÉCLATÉS DES FRY-TOP STANDARD

FIG. 1



10.2 ÉCLATÉS FRY-TOP CHROMÉS

Mod. 65-40 FTG-CR
65-40 FTRG-CR
65-70 FTG-CR
65-70 FTRG
65-70 FTRRG-CR

FIG. 2

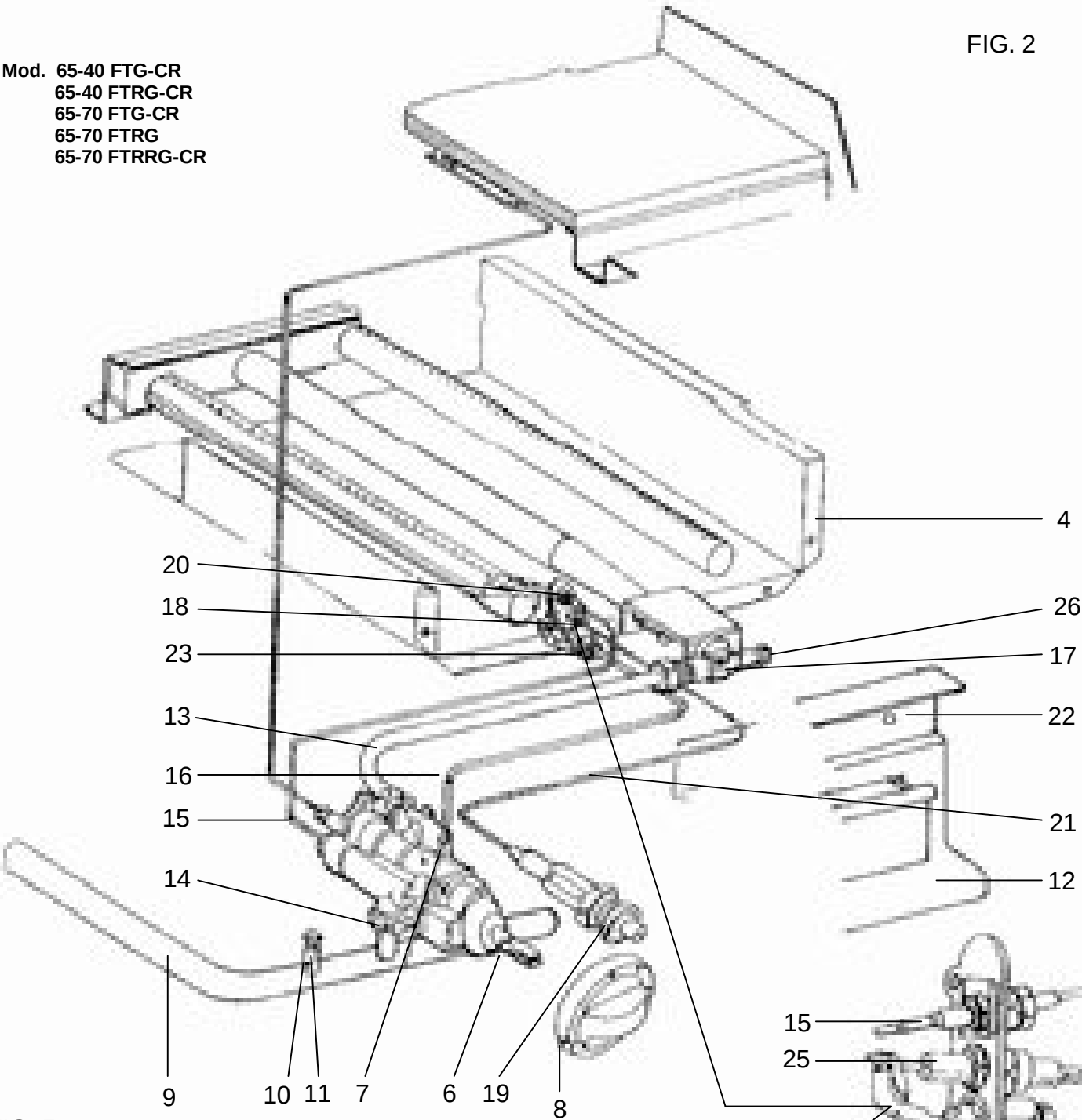
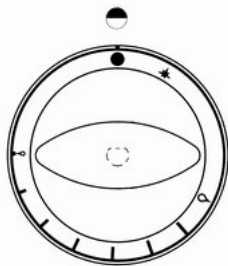


FIG. 5



- POSITION FERMÉ (EXTINCTION)
- ★ POSITION VEILLEUSE (ALLUMAGE)
- 🔥 POSITION BRÛLEUR DÉBIT MAXIMUM
- 🔥 POSITION BRÛLEUR DÉBIT MINIMUM

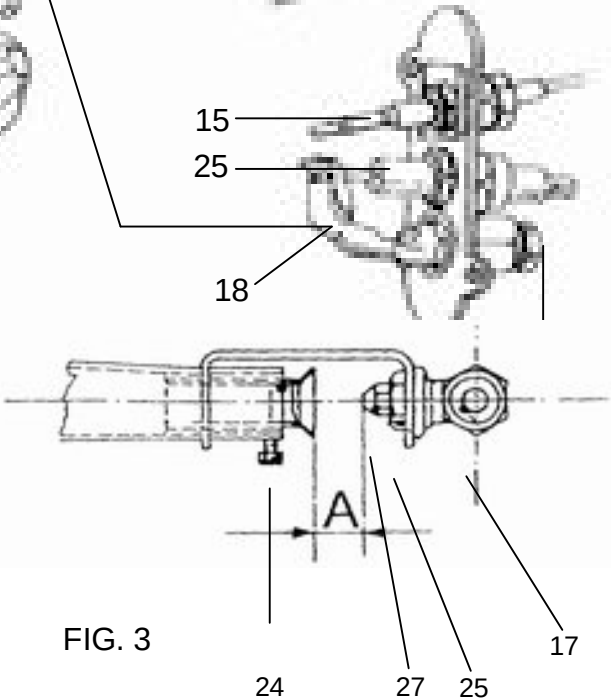


FIG. 3