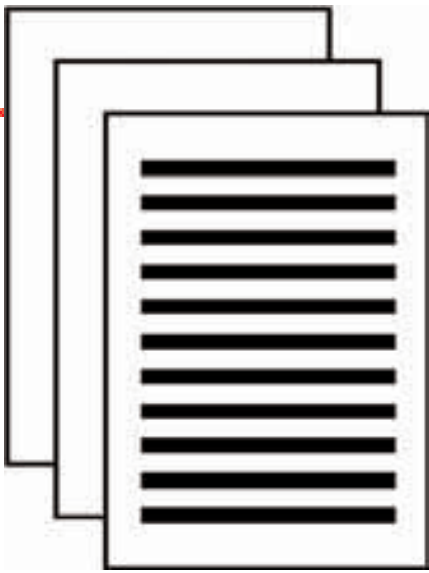
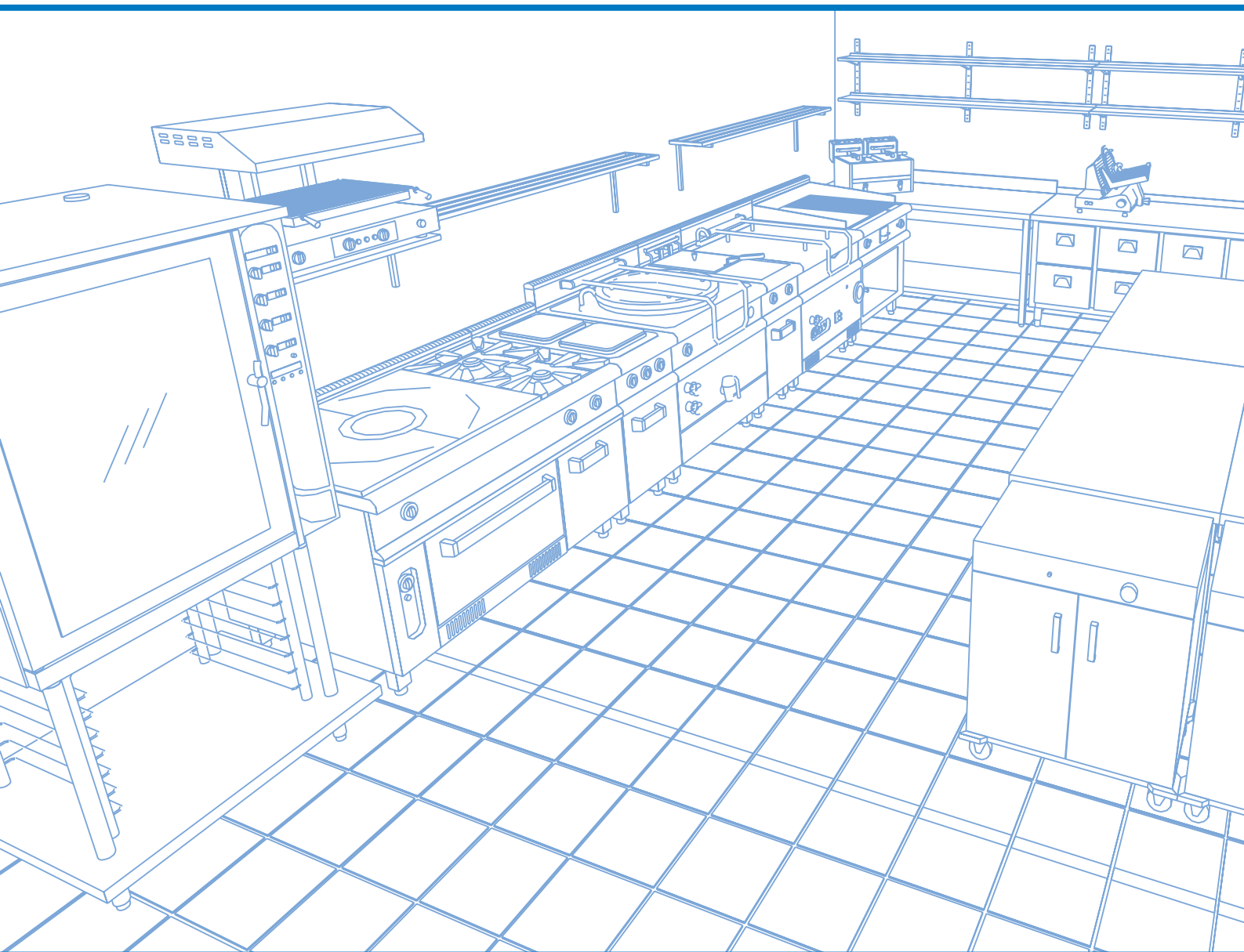




Mod: G65/PLCD4T

Production code: 65/40 FTG/CR



SOMMAIRE

- 1. **Avertissements**
- 2. **Conformité aux directives "CEE" pour appareillages à gaz**
- 3. **Schémas d'installation**
- 4. **Tableau données techniques/ Fry-Top**
 - 4.1 Caractéristiques des gaz
- 5.
- 6. **Instructions pour l'installateur qualifié**
 - 6.1 Installation de l'appareillage
 - 6.2 Normes réglementaires, règles techniques et générales
 - 6.3 Évacuation des fumées pour les appareils de type "A"
 - 6.4 Contrôle des pertes de gaz
- 7. **Entretien**
 - 7.1 Transformation pour un fonctionnement avec d'autres gaz / Fry-Top
 - 7.2 Remplacement de pièces détachées
- 8. **Instructions de mise en service**
 - 8.1 Allumage de la veilleuse Fry-Top normal
 - 8.2 Allumage et extinction brûleur principal Fry-Top normal
 - 8.3 Extinction totale Fry-Top normal
 - 8.4 Instructions pour l'emploi du robinet thermostatique multigaz "PEL 25 ST" pour Fry-top chromé
- 9. **Entretien et nettoyage**
 - 9.1 Entretien des Fry-Top
 - 9.2 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

LES FRY-TOP SONT DES APPAREILS DESTINES A LA CUISSON D'ALIMENTS ET DOIVENT ETRE UTILISEES EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIE DANS LE RESPECT DES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS LE PRESENT MANUEL.

1 AVERTISSEMENTS

- ♦ Lire attentivement les recommandations et autres instructions du présent manuel qui fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité quant à l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- ♦ Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment.
- ♦ L'installation de l'appareil et son éventuelle adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- ♦ Pour toute réparation s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Le non-respect de ce qui est reporté ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES "CEE" POUR APPAREILLAGES 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 dm 26/06/1990"**

ATTENTION !!!

QUAND SUR UNE LIGNE DE CUISSON LE FRY-TOP EST INSTALLÉ EN TÊTE, LES CÔTÉS SONT APPARENTS. DURANT LE FONCTIONNEMENT L'UTILISATEUR PEUT DONC SE RETROUVER EN CONTACT AVEC DES PARTIES TRÈS CHAUDES.

MODÈLE	BRÛLEURS PAR PUISSANCE N° x kW	PUISSANCE TOTALE kW	CONSUMMATION GAZ TOTALE		DIAMÈTRE INJECTEURS EN CENTIÈMES DE MILLIMÈTRE	
			GPL G30 – G31 kg/h	GAZ NATUREL G20 m³/h	GPL G30 – G31 30mbar 37mbar	GAZ NATUREL G20 20 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 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					70	RÉGLABLE
VEILLEUSE					19	36
POSITION AIR PRIMAIRE A 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' ALIMENTATION	
		Mbar	(mm)
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 (aardgas NL)	8.12 kW/m³/h	25	250

En phase d'installation des appareils il faut que les pressions des gaz soient celles citées ci-dessus pour pouvoir avoir un rendement maximum des brûleurs.

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

Puissance = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR QUALIFIÉ

6.1 INSTALLATION DE L'APPAREILLAGE

- Sortir l'appareil de son emballage et le positionner sous une hotte d'aspiration.
- Le branchement de l'appareillage doit toujours être effectué à l'aide de tuyaux rigides en acier zingué ou en cuivre.
- Si l'appareillage est installé au mur, en contact avec des matériaux inflammables, il faut interposer entre l'appareillage et le mur un isolant résistant à la chaleur, ou bien laisser un espace de 200 mm entre l'appareillage et le mur.
- L'installation au gaz en amont de l'appareillage et les caractéristiques du lieu d'installation doivent être conformes aux normes en vigueur.

6.2 NORMES RÉGLEMENTAIRES, RÈGLES TECHNIQUES ET GÉNÉRALES

- Normes UNI-CIG 8723, circulaire M.I. n° 68 del 25/11/69 et variantes.
- Circulaire N° 412/4183 du 06/02/75
- Normes pour la prévention des accidents.
- Appliquer toujours un robinet de coupure d'alimentation entre chaque appareillage et le tuyau de branchement du gaz.
- Vérifier que l'aération des locaux soit suffisante durant le fonctionnement de l'appareillage, étant donné que la quantité d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h d'air pour chaque kW de puissance installée.

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

Les appareils doivent être installés dans des locaux prévus pour l'évacuation des produits de la combustion, qui doit être conforme aux normes d'installation. Nos appareillages sont considérés (voir tableau données techniques) en tant qu'appareillages à gaz de type A non prévus pour être raccordés à un conduit naturel d'évacuation des produits de la combustion.

Les fumées doivent s'évacuer à travers de hottes spéciales, ou des dispositifs semblables, raccordées à une cheminée sûre 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, Voir tableau 1, en considérant aussi le renouvellement d'air nécessaire pour le bien-être des opérateurs.

6.4 CONTRÔLE DES PERTES DE GAZ

- Une fois l'appareil installé, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz sur les jonctions des tuyaux, à l'aide d'eau et de savon; en cas de pertes des bulles se formeront. Ne jamais faire de flamme pour contrôler les pertes.
- Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, contrôler qu'il n'y ait pas de pertes, en observant sur le compteur, si enclenché (pendant 30 minutes), qu'il n'y ait ni passage ni consommation de gaz.

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

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

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

L'appareillage est essayé et réglé pour un fonctionnement au gaz naturel selon ce qui est indiqué sur le tableau des caractéristiques présent près de l'entrée de gaz sur l'appareillage.

Pour un fonctionnement avec d'autres gaz procéder de la façon suivante:

- La transformation doit être effectuée par du personnel qualifié;
- les injecteurs pour GPL sont fournis et se trouvent dans un sac en nylon.
- Remplacement de l'injecteur brûleur (fig.1):
enlever le tableau 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 raccordement gaz (13), dévisser le porte-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 (fig.3).
- Remplacement injecteur veilleuse (fig.23):
enlever le tableau de commande (12), dévisser le tuyau de raccordement veilleuse (16), remplacer l'injecteur en faisant attention à introduire en même temps dans le porte-injecteur l'injecteur et le tuyau de raccordement veilleuse.
Contrôler qu'il n'y ait pas de pertes de gaz à l'aide d'eau et de savon.
- Réglage du minimum:
enlever la manette (8) du robinet, intervenir avec un tournevis sur la vis de réglage (7) du robinet (6) jusqu'à obtenir le minimum voulu. Vérifier que les pressions d'alimentation soient celles indiquées sur le manuel d'instructions et sur la plaque des caractéristiques.
- Pression d'alimentation:
elle doit être comme celle indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil et sur le manuel d'instructions (voir tableau DONNÉES TECHNIQUES). Contrôler la pression d'alimentation en introduisant un tube en caoutchouc avec un manomètre à eau ou quelque chose de semblable dans la prise de pression (10) soudée sur la rampe (9) en enlevant la vis (11). Une fois le contrôle fini, revisser à tenue la vis. Si la pression d'alimentation est différente de celle indiquée, en rechercher la cause et pourvoir à la rendre comme indiquée.

7.2 REMPLACEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

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

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

Allumeur piézo-électrique (19): enlever le tableau 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 tableau 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. Remonter ensuite le tout.

8.1 ALLUMAGE VEILLEUSE FRY-TOP NORMAL

Pousser sur 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 le bouton du piézo-électrique, le brûleur veilleuse s'allumera. Maintenir enfoncée la manette pendant 10-15 secondes, et la relâcher. Vérifier l'allumage à travers les trous (22) présents sur le tableau de commande (12). Si l'allumage ne se produit pas, répéter l'opération.

8.2 ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR PRINCIPAL FRY-TOP NORMAL

À partir de la position veilleuse ✱ tourner la manette toujours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum ⚡ (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 ✱. Seul le brûleur veilleuse restera allumé.

8.3 EXTINCTION TOTALE FRY-TOP NORMAL

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

8.4 INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU ROBINET THERMOSTATIQUE MULTIGAZ, PEL 25 ST POUR FRY-TOP CHROMÉ

Pour allumer le brûleur, raccordé au robinet, pousser sur la manette jusqu'à l'arrêt et la tourner dans le sens de la flèche jusqu'à la position * "VEILLEUSE" (fig. 1). Appuyer à fond sur la manette et en la maintenant enfoncée, allumer le brûleur veilleuse. Au moment de l'allumage, maintenir enfoncée la manette pendant au moins 15". Une fois relâchée, la veilleuse doit rester allumée. Si elle s'éteint, répéter l'opération.

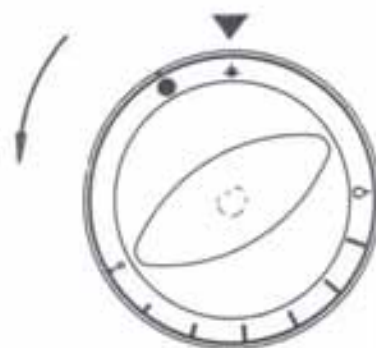


Fig. 1

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

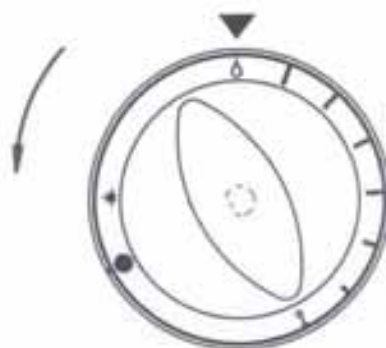


Fig. 2

Tourner encore la manette pour choisir la température voulue (fig. 3).

Tenir présent que la position ♠ flamme grande (portée maximum) indique la température maximum et que la position ♠ flamme petite indique la température minimum.

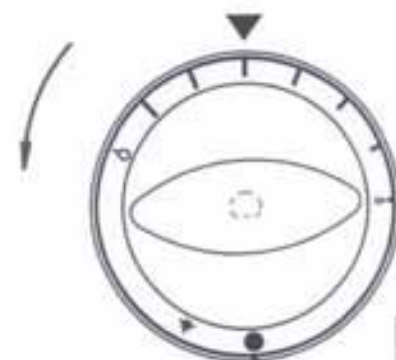


Fig. 3

Pour l'extinction du brûleur principal, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ♠. Sans forcer la manette (fig. 4), appuyer à fond sur la manette et tourner jusqu'à la position "VEILLEUSE" *.

Pour l'extinction totale appuyer encore et tourner jusqu'à l'arrêt.

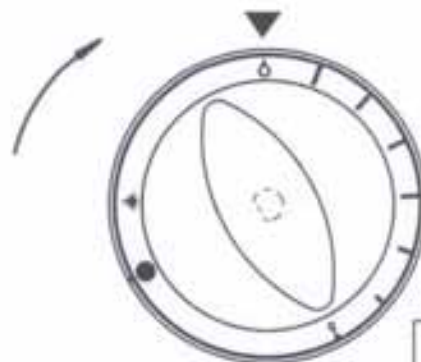


Fig. 4

N.B.: Le champ de réglage du robinet thermostatique est de 120 + 320 °C et chaque division est mise en évidence par un déclic qui donne une différence de température de ~ 28 °C.

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

9.1 ENTRETIEN DES FRY-TOP

La qualité et la précision de la fabrication des appareillages 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 normaux

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

IMPORTANT!!

Fry-top chromés

- Les robinets thermostatiques ne doivent jamais être touchés car le desserrement des vis de blocage des composants, mises en évidence par un scellage laqué rouge, modifie le réglage de fonctionnement. Si ceci se produit, les robinets thermostatiques ne seront plus couverts par la garantie.

9.2 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Indications particulières

Après avoir été refroidies, les plaques doivent être nettoyées à l'aide d'une petite pelle ou bien à l'aide d'un chiffon humide. Ceci évitera la formation de fumée.

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

- Pour le nettoyage de 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 détergents contenant du chlore ou des substances abrasives.
- Laver enfin avec de l'eau toutes les parties du fry-top chromé (plaque – canal convoyeur et tiroir de récupération huile) et essuyer soigneusement.

9.2.2 Nettoyage général du fry-top

Pour le nettoyage quotidien de l'appareillage, extraire le tiroir de récupération des graisses, le vider, enlever à l'aide d'une petite pelle ou d'un chiffon humide, les restes de nourriture et le nettoyer soigneusement.

Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'eau, de détergent et d'un chiffon humide; les détergents utilisés doivent être exempts de substances corrosives ou abrasives afin de ne pas endommager l'acier.

Après le lavage rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un chiffon sec.

Un nettoyage fréquent et soigné des plaques, des canaux et des tiroirs de récupération des graisses garantit un fonctionnement parfait de l'appareillage.

- Instructions en cas de non-utilisation de l'appareil pendant une longue période de temps: couper avant tout l'alimentation du gaz, nettoyer à fond à l'appareil en suivant les instructions fournies à cet effet et l'essuyer. Graisser les plaques avec de l'huile de cuisson.
- Instructions en cas d'anomalie: en cas d'anomalie éteindre l'appareil et faire appel au service d'assistance.