

02/2009

Mod:G65/PLCD4T

Production code: 65/40 FTG/CR



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

Code 252.168.41N

FRY Ĩ TOP GAS - SERIE 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 Ĩ CR
65-40 FTRG Ĩ CR
65-70 FTG Ĩ CR
65-70 FTRG Ĩ CR
65-70 FTRRG Ĩ CR

CE 0051

NL Ĩ CAT. II 2L3B/P

INHOUDSOPGAVE

1. **Waarschuwingen**
2. **Overeenstemming met de "CE" richtlijnen voor gastoestellen**
3. **Installatieschema's**
4. **Tabel met technische gegevens / Fry-Top**
 - 4.1 Eigenschappen van de gassen
5. **Gegevens op het gegevensplaatje**
6. **INSTRUCTIES VOOR DE ERKENDE MONTEUR**
 - 6.1 Installatie van de apparatuur
 - 6.2 Wettelijke voorschriften, technische en algemene regels
 - 6.3 Rookafvoer voor apparaten van het type "A"
 - 6.4 Controle van gaslekken
7. **Onderhoud**
 - 7.1 Aanpassingen voor werking met andere gassen / Fry-Top
 - 7.2 Reserveonderdelen vervangen
8. **INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER**
 - 8.1 De waakvlam van de gewone Fry-Top aanmaken
 - 8.2 De hoofdbrander van de gewone Fry-Top aan- en uitmaken
 - 8.3 De gewone Fry-Top helemaal uitzetten
 - 8.4 Gebruiksaanwijzingen voor de thermostaatkraan voor verschillende gaskwaliteiten "PEL 25 ST" voor de verchroomde Fry-Top
9. **Onderhoud, reiniging en verzorging**
 - 9.1 Onderhoud van de Fry-Tops
 - 9.2 Reiniging en verzorging
 - 9.2.1 Reiniging van de plaat van de verchroomde Fry-Top
 - 9.2.2 Algemene reiniging van de Fry-Top
10. **Explosietekeningen functionele onderdelen**
 - 10.1 Explosietekeningen gewone Fry-Tops
 - 10.2 Explosietekeningen verchroomde Fry-Tops

DIT APPARAAT IS BESTEMD VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDINGSWAREN EN DIENT UITSLUITEND DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL VOLGENS DE IN DEZE HANDLEIDING VERMELDE INSTRUCTIES TE WORDEN BEDIEND.

1

WAARSCHUWINGEN

- Lees deze handleiding aandachtig door, aangezien zij belangrijke aanwijzingen verschaft over de veiligheid tijdens de installatie, het gebruik en onderhoud.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig, zodat u haar op elk gewenst moment kunt raadplegen.
- De installatie van het apparaat en de eventuele omschakeling voor gebruik met andere gassen dient alleen door vakmensen te worden verricht.
- Eventuele reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende servicedienst worden verricht. Vraag altijd om originele reserveonderdelen.
- De door de fabrikant hermetisch afgesloten onderdelen mogen niet worden geopend. Eventuele afstellingen mogen alleen worden verricht bij het omstellen op een andere gassoort.
- De door de fabrikant hermetisch afgesloten onderdelen mogen niet worden geopend. Eventuele afstellingen mogen alleen worden verricht bij het omstellen op een andere gassoort.
-

Indien deze voorwaarden niet in acht worden genomen, kan de veiligheid van het apparaat in gevaar worden gebracht.

2 OVEREENSTEMMING MET DE "CE" RICHTLIJNEN VOOR GASTOESTELLEN

DIT APPARAAT HEEFT HET HOMOLOGATIECERTIFICAAT "CE" VERKREGEN, AANGEZIEN HET DE TEST DOORSTAAN HEEFT VOLGENS DE NORM: "NOODZAKELIJKE VEREISTEN. BIJLAGE 1. RICHTLIJN 90/396/EEG DD. 26/06/1990"

LET OP !!!

WANNEER DE FRY-TOP IN EEN BEREIDINGSLIJN OP KOP IS GEPLAATST, ZIJN DE ZIJKANTEN ZICHTBAAR. GEDURENDE HET GEBRUIK KAN DE GEBRUIKER DUS IN AANRAKING KOMEN MET HETE DELEN

4.

TABEL MET TECHNISCHE GEGEVENS FRY ï TOP

TYPE	BRANDERS PAR VERMOGEN Aantal x kW	TOTAAL VERMOGEN kW	TOTAAL GASVERBRUIK		DOORSNEDE VAN DE SPUITSTUKKEN IN HONDERDSTEN MILLIMETER	
			LPG G30 ï G31 kg/h	AARD-GAS G25 m³/h	LPG G30 ï G31 30 mbar	AARD-GAS G25 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
BYPASS					70	REGELBAAR
WAAKVLAM					19	36
POSITIE PRIMAIRE LUCHT mm =					12	25

DEZE WAARDEN ZIJN INDICATIEF. DE
VLAM MOET ALTIJD REGELMATIG ZIJN

4.1 EIGENSCHAPPEN VAN DE GASSEN

De gegevens over vermogens en verbruiken verwijzen naar volgende gassoorten:

GASSOORT	LAAGSTE VERBRANDINGSVERM OGEN (PCI)	DRUK IN Mbar	TOEVOER mm waterkolom.
G20 (aardgas)CH ₄	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butaan)C ₄ H ₁₀	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propaan)C ₃ H ₈	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L ï DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

Voor een optimaal rendement van de branders moet de druk van de voedingsgassen bij de installatie van de apparaten gelijk zijn aan de hierboven vermelde waarden.

Druk mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm waterkolom. (millimeter waterkolom)

Vermogen = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

6.1 INSTALLATIE VAN DE APPARATUUR

- Haal de apparatuur uit de verpakking, verzeker u ervan dat ze heel is en gebruik haar in geval van twijfel niet, maar wend u tot vakmensen.
Zet het apparaat altijd onder een afzuigkap. Nadat het geplaatst is, dient het met behulp van de pootjes waterpas te worden gezet.
- De aansluiting van de apparatuur moet altijd worden verricht met onbuigzame leidingen van verzinkt staal of koper.
De verbindingsschroefdraden dienen altijd gasdicht te zijn, wat moet worden gegarandeerd door materiaal dat gecertificeerd is voor het gebruik met gas.
- Als de apparatuur tegen een muur wordt geplaatst, in aanraking met brandbare materialen, moet altijd warmtebestendig isolatiemateriaal tussen de muur en het toestel worden aangebracht, ofwel moet er een vrije ruimte van 200 mm tussen de muur en het toestel worden gelaten.
- De gastoevoer naar het toestel en de ruimte waar de apparatuur wordt geïnstalleerd, dienen te voldoen aan de geldende voorschriften.
- Alvorens de apparatuur aan te sluiten, dient u te controleren dat het gas waar deze voor gemaakt is en het beschikbare gas met elkaar overeenstemmen.. Als deze twee niet met elkaar overeenstemmen, dient u te handelen als wordt beschreven in de paragraaf "Aanpassingen voor werking met andere gassen"
- Breng altijd een afsluitkraan aan tussen elk toestel en de gasleiding.
- Controleer of de ruimtes tijdens het gebruik van de apparatuur voldoende worden geventileerd, aangezien er voor de verbranding 2m³/h lucht nodig is voor elke kW geïnstalleerd vermogen.

6.2 WETTELIJKE VOORSCHRIFTEN, TECHNISCHE EN ALGEMENE REGELS

- Houd u aan de voorschriften en aan de referentienorm die geldt in het land waarin het apparaat wordt geïnstalleerd.
- Voorschriften voor ongevalpreventie.
- Houd u aan wat voorgeschreven wordt door de Installatievoorschriften NBN 51.003 (alleen voor de Belgische markt)

6.3 ROOKAFVOER VOOR APPARATEN VAN HET TYPE "A"

De ruimtes waar de apparaten worden geïnstalleerd, dienen te zijn voorzien van een afvoer voor verbrandingsproducten. Deze afvoer dient te voldoen aan de installatievoorschriften. Onze apparaten worden beschouwd als zijnde gastoeuvelen van het type "A" (zie tabel technische gegevens) en zijn dus niet geschikt om te worden aangesloten op een natuurlijke afvoer van verbrandingsproducten.

De rook moet worden afgevoerd door middel van speciale afzuigkappen of dergelijke, die zijn aangesloten op een goedwerkende schoorsteen of die de verbrandingsproducten rechtstreeks naar de buiten afvoeren.

Bij gebrek hieraan is het mogelijk een luchtzuiger te plaatsen die rechtstreeks buitenlucht aanzuigt, met ten minste het vereiste vermogen, vermeerderd met de voor de werknemers noodzakelijke luchtverversing.

6.4 CONTROLE VAN GASLEKKEN

- Na de installatie van het apparaat dient te worden gecontroleerd dat de verbindingen van de gasleidingen niet lekken. Doe dit met behulp van water en zeep. Zijn er lekken dan zullen er zich bellen vormen. Gebruik nooit vlammen om eventuele lekken op te sporen.
- Wanneer het toestel gebruiksklaar is, controleer dan nogmaals door de gasmeter gedurende 30 minuten te observeren zonder dat er doorstroming of verbruik van gas is.

7 ONDERHOUD

Doordat de apparatuur goed gemaakt is, is slechts een minimum aan onderhoud nodig. Wel is het aan te raden de installaties minstens tweemaal per jaar door vakmensen te laten controleren.

N.B.: De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die direct of indirect het gevolg is van een verkeerde installatie, slecht onderhoud, niet voorziene ingrepen op de apparaten, oneigenlijk gebruik of het niet naleven van de voor schriften betreffende brandpreventie en de veiligheid van gasinstallaties.

7.1 AANPASSINGEN VOOR WERKING MET ANDERE GASSEN / FRY-TOP

De apparatuur wordt getest en afgesteld voor gebruik met het gas dat in de tabel met eigenschappen staat, die zich in de buurt van de gasinlaat op de apparatuur bevindt. Ga voor het gebruik met andere gassen als volgt te werk:

- De omzetting dient door vakmensen te worden verricht;
- De spuitmonden om over te gaan op andere gassoorten dan waar op het apparaat werd afgesteld, bevinden zich over het algemeen in een plastic zakje met bijbehorende extra etiketten met alle gassoorten.
Indien dit niet het geval is, dienen ze bij de dealer/importeur te worden aangevraagd.
Verzeker u er echter allereerst van dat het apparaat ook op andere gassoorten kan werken.
Zodra op de andere gassoort is overgegaan en de nodige afstellingen zijn verricht, dient op de hiervoor bestemde ruimte van het plaatje met kenmerken het etiket te worden geplakt betreffende de overeenkomstige gassoort, door de betreffende gassoort uit te knippen.
- Het spuitstuk van de brander vervangen (fig.1):
verwijder het bedieningspaneel (12). Open de luchtregelingsring van de brander volledig (24) en vervang het spuitstuk (27). Schroef eventueel het verbindingsstuk van de gas slang los (13), draai de spuitstukhouder (17) los en vervang het spuitstuk (27).
Hermonteer alles; plaats de luchtregelingsring van de brander (24) al naar de gassoort op de afstand ("A") die in de TABEL MET TECHNISCHE GEGEVENS staat (fig.3).

- Het spuitstuk van de waakvlam vervangen (fig.1):
verwijder het bedieningspaneel (12), schroef het verbindingsslangetje van de waakvlam los (16), vervang het spuitstuk en let erop dat u het spuitstuk en het verbindingsslangetje van de waakvlam tegelijkertijd in de spuitstukhouder aanbrengt.
Controleer met behulp van water en zeep dat er geen gaslekken zijn.
- De laagste stand afstellen (machines voor aardgas en omgesteld op LPG) (fig.1)
verwijder de bedieningsknop (8) van de kraan, draai met een schroevendraaier aan de stelschroef (7) door deze helemaal aan te draaien.
- De laagste stand afstellen:
verwijder de bedieningsknop (8) van de kraan, draai met een schroevendraaier aan de stelschroef (7) van de kraan (6) tot de gewenste laagste stand wordt bereikt. Controleer dat de toevoerdrukken overeenstemmen met die in de handleiding en op het plaatje met kenmerken.
- Toevoerdruk:
De toevoerdruk dient de druk te zijn die wordt voorgeschreven op het plaatje met kenmerken en in de handleiding (zie tabel TECHNISCHE GEGEVENS). Controleer de druktoevoer door een rubberen slang met een water manometer of dergelijke in het meetpunt (10) aan te brengen, dat op de gastoevoer (9) is gelast, door de schroef te verwijderen (11). Draai de schroef na de controle weer lekvrij aan. Indien de toevoerdruk verschilt van de voorgeschreven druk, controleer dan de oorzaak hiervan en zorg dat de gewenste waarde wordt bereikt.

7.2 RESERVEONDERDELEN VERVANGEN

Veiligheidskraan (6): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de moer los die kraan met de gastoevoer (14) en met de toevoering van de brander verbindt, schroef het thermokoppel (15) en de waakvlamleiding (16) van de kraan los en vervang de kraan.

Thermokoppel (15): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef het thermokoppel (15) van de kraan (6) en van de waakvlamhouder (18) en vervang deze.

Ontstekingsbougie (20): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de moer los die de bougie met de waakvlamhouder (18) verbindt. Verwijder de bougie en vervang deze.

Piëzo-elektrische ontsteking (19): verwijder het bedieningspaneel (12), neem de aansluitingskabel van de bougie (21) weg, verwijder de bevestigingsschroef van de piëzo-elektrische ontsteking en vervang deze.

Waakvlambrander (18): verwijder het bedieningspaneel (12), schroef de moer die de waakvlam (23) verbindt en het thermokoppel (15) los, schroef de moer los die de ontstekingsbougie verbindt, verwijder de bevestigingsschroeven en vervang de waakvlambrander. Hermonteer vervolgens alles.

8.1 DE WAAKVLAM VAN DE GEWONE FRY-TOP AANMAKEN

Druk de bedieningsknop in (8) en draai deze tegen de klok in op de stand  van de waakvlam (symbool vonkje). Druk de bedieningsknop en de piëzo-elektrische bedieningsknop tegelijkertijd in. De waakvlambrander zal nu gaan branden. Houd de bedieningsknop gedurende 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat deze vervolgens los. Controleer via de openingen (22) op het bedieningspaneel (12) dat de waakvlam brandt. Herhaal de handeling als dit niet het geval mocht zijn.

8.2 DE HOOFDBRANDER VAN DE GEWONE FRY-TOP AAN- EN UITMAKEN

Draai de bedieningsknop vanaf de stand van de waakvlam  nog verder tegen de klok in op de grootste stand  (groot symbool). De brander gaat automatisch branden. Door de bedieningsknop nog verder tegen de klok in op de kleinste stand  (klein symbool) te draaien, brandt de brander op de kleinste stand. Draai de bedieningsknop om de brander uit te maken met de klok mee op stand . Nu blijft alleen de waakvlam branden.

8.3 DE GEWONE FRY-TOP HELEMAAL UITZETTEN

Om de fry-top volledig uit te zetten, drukt u de bedieningsknop in op de stand  en draait u deze met de klok mee tot op de stand  (uit).

8.4 GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE THERMOSTAATKRAAN VOOR VERSCHILLENDE GASKWALITEITEN PEL 25 ST VOOR VERCHROOMDE FRY-TOP

Om toegang te verkrijgen tot de brander, die op de kraan is aangesloten, duwt u de bedieningsknop helemaal in en draait u deze in de richting van het pijltje op de stand "WAAKVLAM" (fig. 1).

Druk de bedieningsknop volledig in en terwijl u deze ingedrukt houdt, steekt u de waakvlambrander aan. Houd de bedieningsknop gedurende minstens 15" ingedrukt, nadat de waakvlam is gaan branden. Als u de knop loslaat, moet de waakvlam blijven branden. Herhaal de handeling, als deze mocht uitgaan.

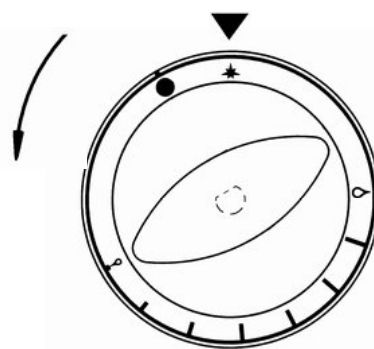


Fig. 1

Bij losgelaten bedieningsknop en brandende waakvlam draait u de bedieningsknop nog verder tot u een klik hoort "  ". De hoofdbrander zal nu gaan branden (fig.2).

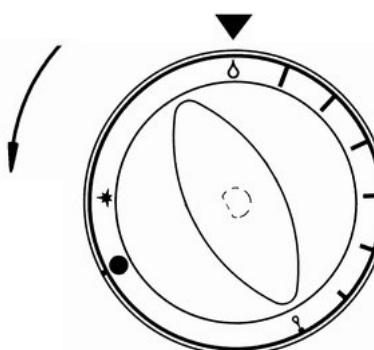


Fig. 2

Draai de bedieningsknop nog verder om de gewenste temperatuur te kiezen (fig. 3).

Houd er rekening mee dat u op de stand  grote vlam (maximumvermogen) de maximumtemperatuur heeft en op de stand  kleine vlam, de minimumtemperatuur.

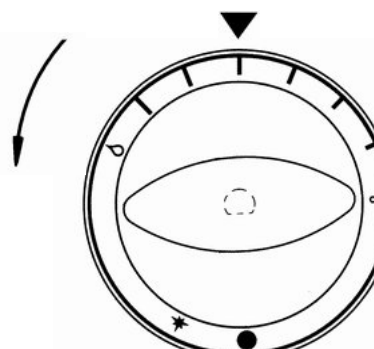


Fig. 3

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de bedieningsknop met de klok mee op stand  . Zonder de bedieningsknop zelf te forceren (fig. 4), drukt u deze vervolgens helemaal in en draait u deze op de stand "WAAKVLAM"  . Om het apparaat helemaal uit te zetten, drukt u de knop nogmaals in en draait u tot deze niet verder kan.

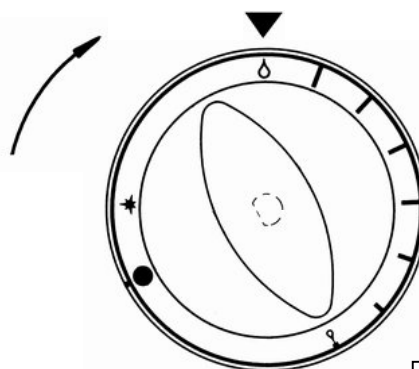


Fig. 4

N.B. Het regelbereik van de thermostaatkraan is van 120 - 320 °C en elk gedeelte wordt gemeld door een "klik", die een temperatuursverandering aanduidt van ± 28 °C.

Voordat u met onderhoudswerkzaamheden begint, dient u de gastoevoer af te sluiten.

9.1 ONDERHOUD VAN DE FRY-TOP

Doordat de apparatuur goed gemaakt is, is slechts een minimum aan onderhoud nodig. Wel is het aan te raden de installaties minstens tweemaal per jaar door een vakman te laten controleren:

gewone Fry-tops

- Bedieningskranen: het is een goede regel om deze om de 6 tot 12 maanden door een vakman te laten nakijken en smeren.

BELANGRIJK!!

Verchroomde Fry-tops

- De thermostaatkranen mogen niet worden opgemaakt, omdat het losdraaien van de met rode lak verzegelde stelschroeven de afstelling van de werking van het apparaat ontregelen. Gebeurt dit toch, dan komt de garantie van de thermostaatkranen te vervallen.

9.2 REINIGING EN VERZORGING

Belangrijke aanwijzingen

Nadat de platen zijn afgekoeld, dienen deze met behulp van een borsteltje of met een vochtige doek te worden gereinigd. Dit zal rookvorming voorkomen.

9.2.1 Instructies voor de reiniging van de plaat van de verchroomde fry-top

- Voor de reiniging van de verchroomde plaat mogen geen borstels of metalen spatels worden gebruikt, omdat deze het kookoppervlak kunnen krassen en zo de langjarige betrouwbaarheid van de plaat zelf kunnen schaden.
- Reinig de kookplaat daarom vaak met een vochtige doek of met water en schoonmaakmiddel.
- Om aangekoekte resten te verwijderen, gebruikt u bij afgekoeld oppervlak een kunststof borstel.
- Als u schoonmaakmiddelen gebruikt, mogen deze geen chloor of schurende bestanddelen bevatten.
- Was tenslotte alle delen van de verchroomde fry-top (plaat, afvoergeul en de vetopvanglade) met water en droog alles zorgvuldig af.

9.2.2 Algemene reiniging van de fry-top

Neem de vetopvanglade voor de dagelijkse reiniging van de apparatuur weg, maak hem leeg en verwijder met behulp van een borstel of een vochtige doek alle voedingsresten en was de lade zorgvuldig af.

De stalen delen moeten met water, schoonmaakmiddel en een natte doek gereinigd worden. De reinigingsmiddelen mogen geen bijtende of schurende substanties bevatten, omdat deze schadelijk zijn voor de stalen oppervlakken.

Spoel de delen na het reinigen met schoon water na en droog deze met een droge doek af.

Een regelmatige en nauwkeurige reiniging van de plaat, de vetafvoergeulen en de vetopvangladen garanderen een perfecte werking van de apparatuur.

- Indien het apparaat gedurende lange tijd niet wordt gebruikt: sluit allereerst de gastoevoer af, reinig het apparaat grondig volgens de instructies en droog het af. Smeer de platen met slaolie in.
- In geval van storingen: zet het apparaat uit en waarschuw de servicedienst.

10.1 EXPLOSIETEKENINGEN GEWONE FRY-TOPS

Fig. 1

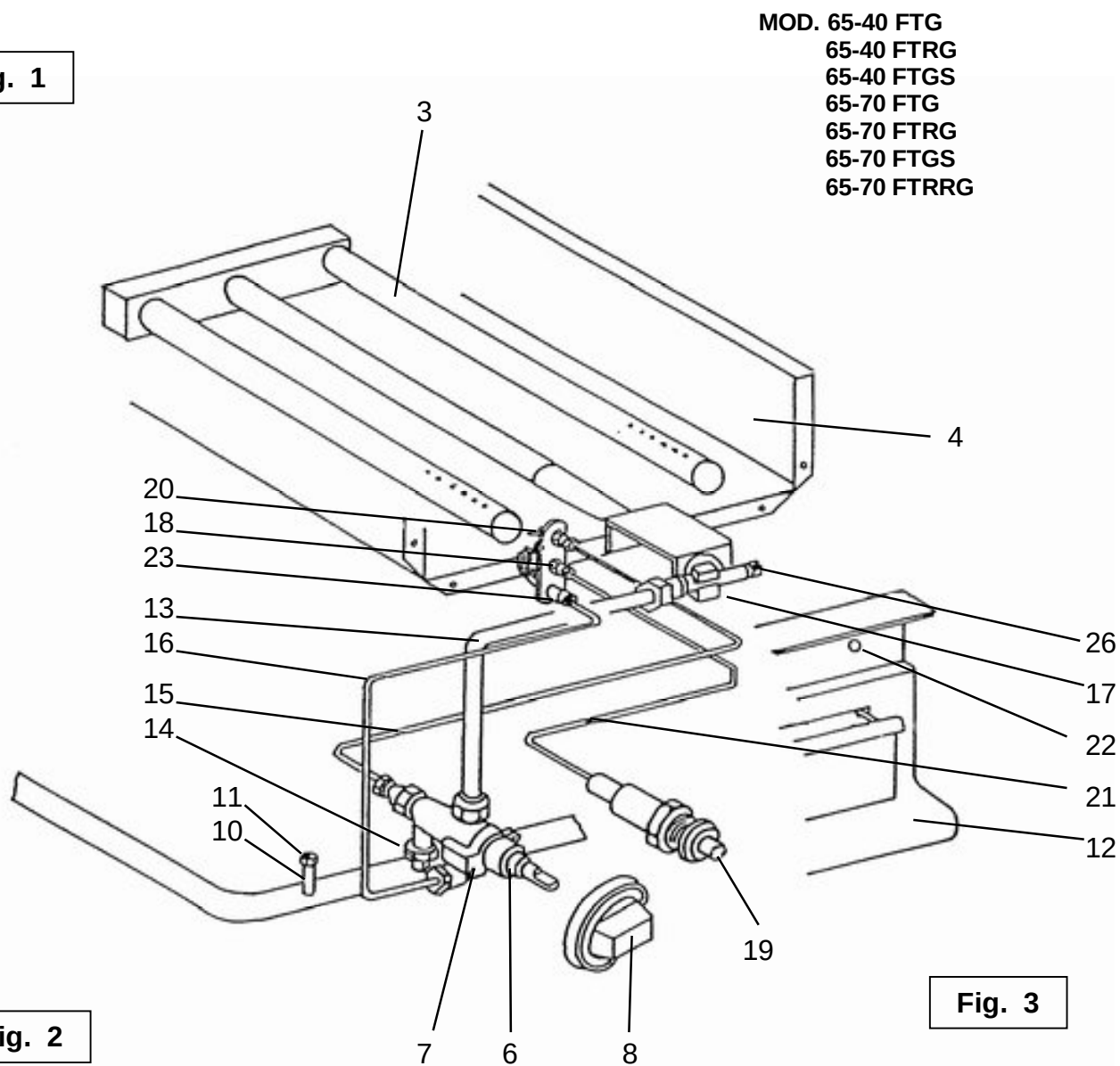


Fig. 2

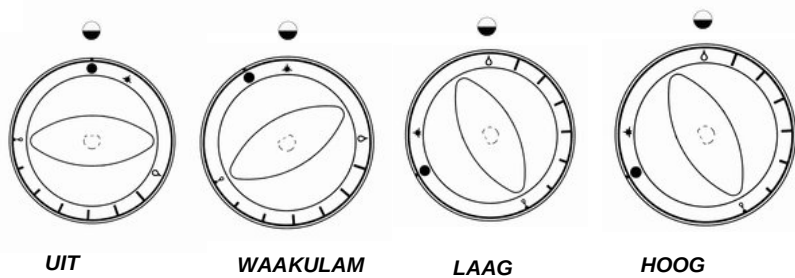
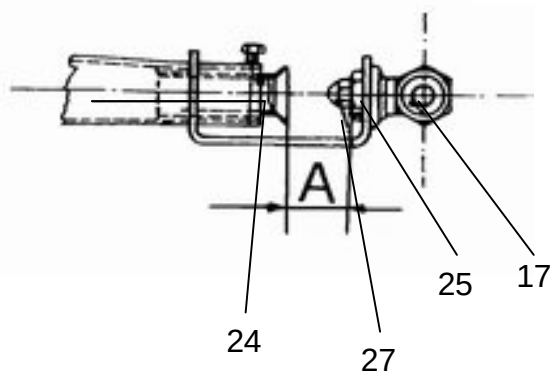


Fig. 3



10.2 EXPLOSIETEKENING VERCHROOMDE FRY-TOPS

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

Fig. 2

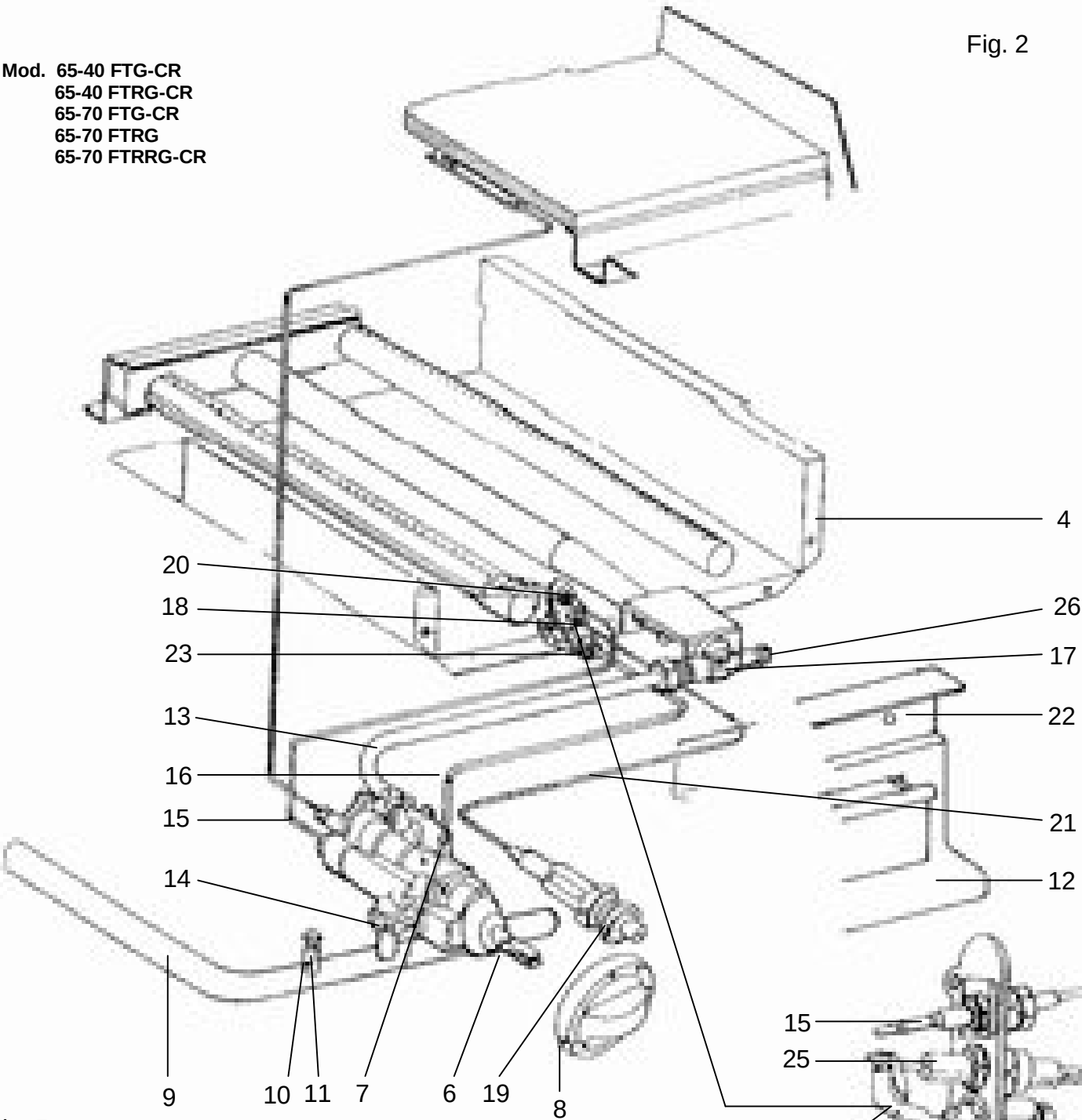
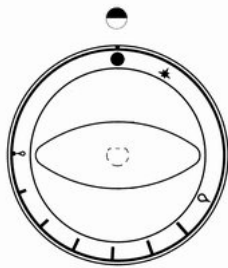


Fig. 5



- GESLOTEN STAND (UIT)
- ★ WAAKVLAMSTAND (ONTSTEKING)
- 🔥 STAND BRANDER O P DE HOOGSTE STAND
- 🔥 STAND BRANDER O P LAAGSTE STAND

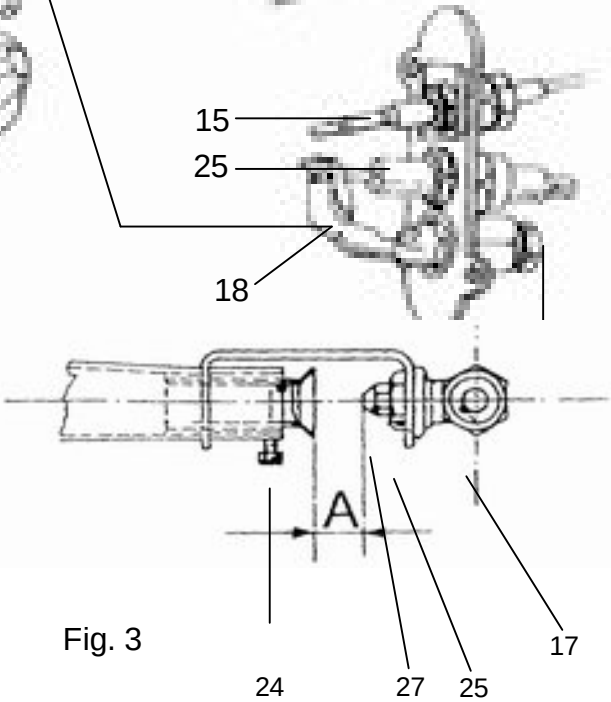


Fig. 3