

FRY TOP A GAZ FRY TOP ÉLECTRIQUES SÉRIE 70

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

286401	286409	2854011	2856021
286402	286603	2854021	2856051
286403	288401	2854031	2894011
286404	288402	2854041	2894021
286405	288403	2854051	2894031
286406	288405	2854061	2894051
286407	288406	2854071	2896021
286408	288602	2854081	

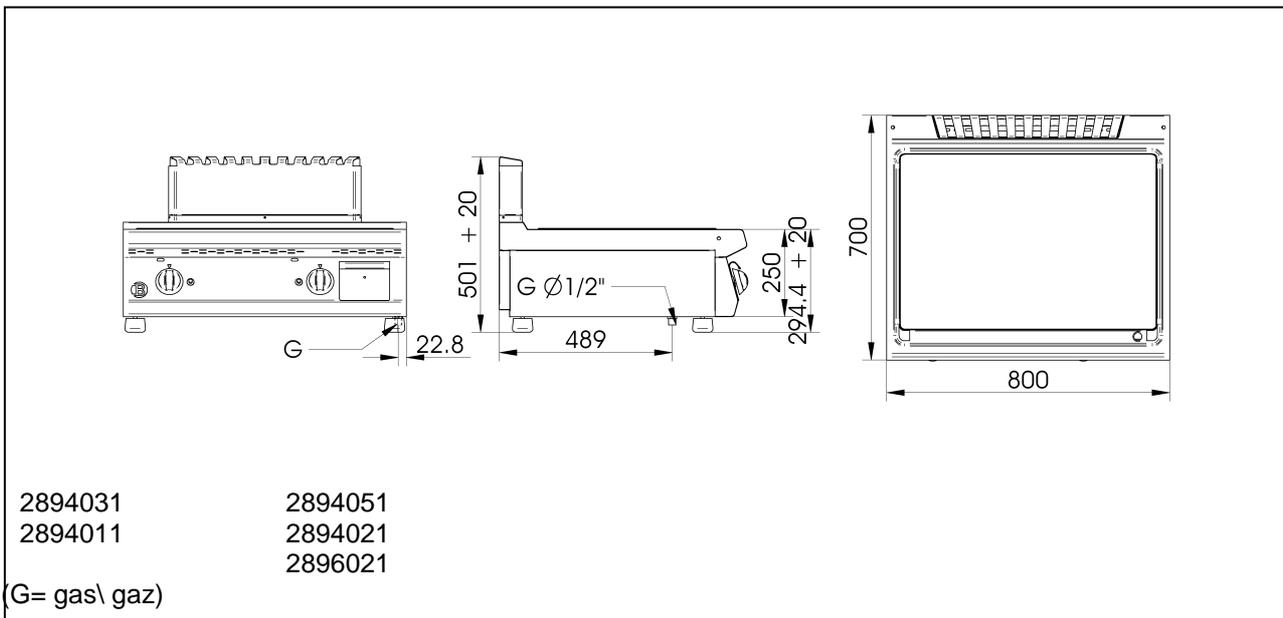


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

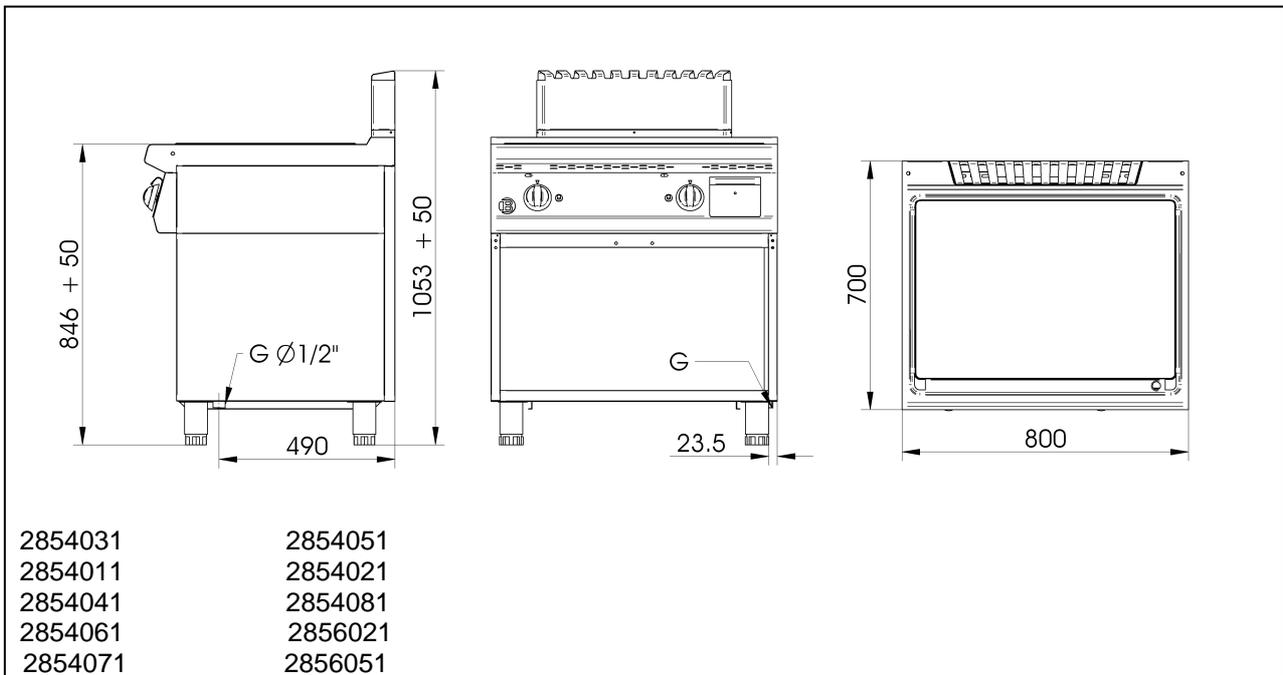
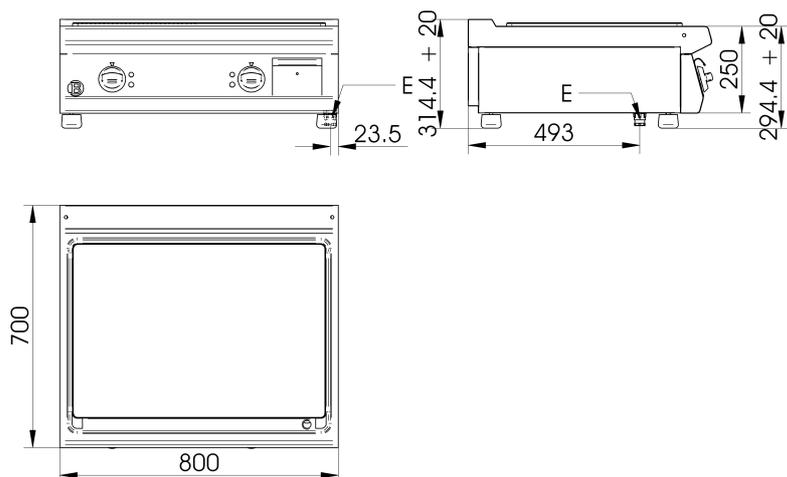


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

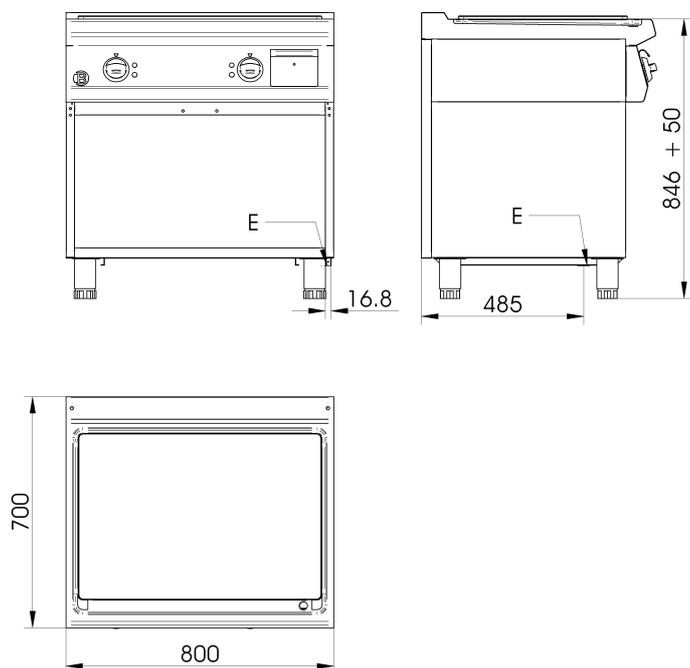


288403
288401

288405
288402
288602

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario



286403
286401
286404
286406
286407

286405
286402
286408
286409
286602

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico)

Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ espacio máximo necesario

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	<i>Made in E.U.</i>			
	I ₂ H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV		
I ₃ P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS			
I ₃ B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY	MT		
II ₂ E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU			
II ₂ E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR	BE		
CE XXXX Nr.	II ₂ H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB
	II ₂ H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH	
TIPO/TYPE A	II ₂ E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL			
MOD.	II ₂ ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE			
ART.	II ₂ H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK
N°:	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	LT	BG	
	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	SK	RO	
kW B	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR
	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	HU			
ΣQn m³/h C	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NL			
	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	SE			
kg/h D	II ₂ HS3B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	DK			
	II ₂ L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-				
kW E V ~ F	III ₁ ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8				
	III ₁ a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-				
Hz G													
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gas-Avsett for att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darbam ar gáz - Przystosobione na gas - Numatyta dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin										G20 20mbar (H)			

Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristica \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características

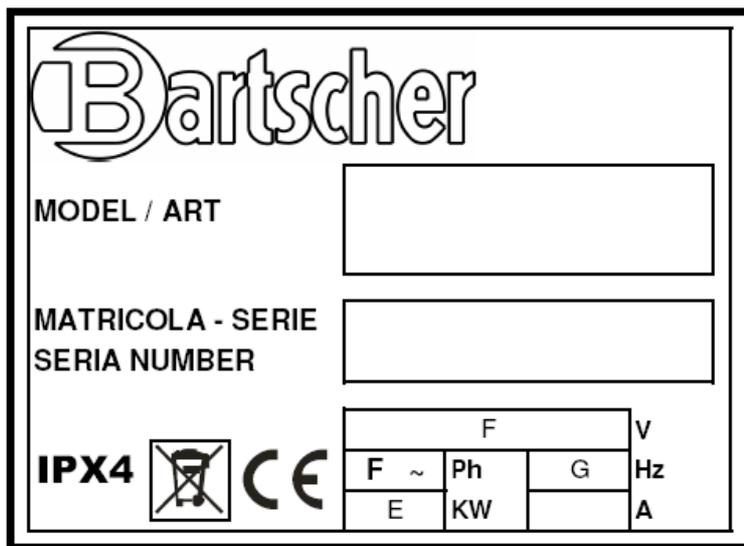


Fig. – Abb. 6: targhetta caratteristica \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild

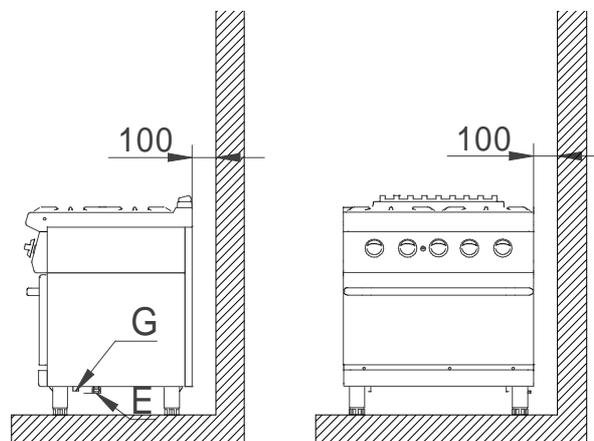


Fig. – Abb. 7: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar



Fig. – Abb. 8: Simbolo equipotenziale \
 Symbole equipotenzial \
 Equipotenziale label \ Symbol \
 Potenzialausgleich \
 Equipotencial símbolo

Fig. – Abb. 9: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \
 Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \
 Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \
 Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación

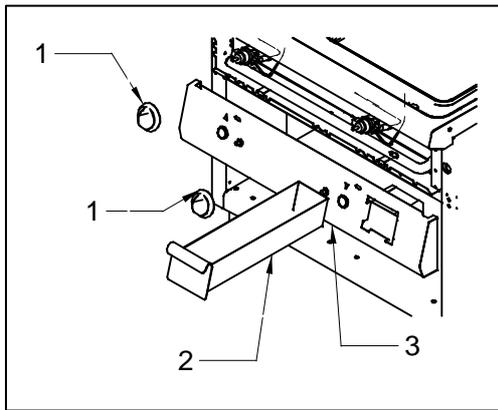
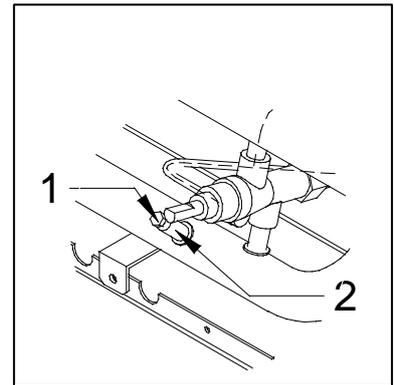


Fig. – Abb. 10 : Sostituzione ugello bruciatore \
 Changement du gicleur du brûleur \ Substituting the burner nozzle \
 Austausch der Hauptbrennerdüse \
 Cambio boquilla quemador

Fig. – Abb. 11 : Regolazione dell'aria primaria bruciatore \
 Réglage de l'air primaire du brûleur \ Regulating the primary air of the burner \
 Primärluftregelung des Hauptbrenners \
 Regulación del aire primario quemador

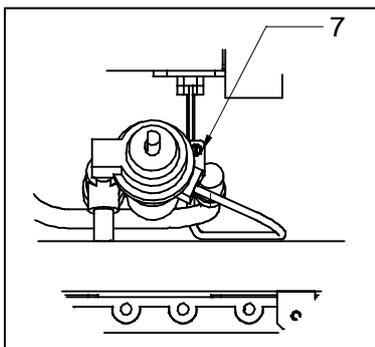
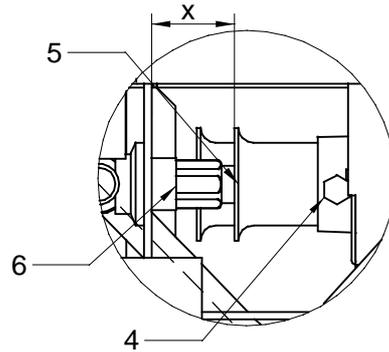


Fig. – Abb. 12 : Sostituzione del By-Pass \
 Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \
 Austausch des By-Pass \
 Cambio del by-pass

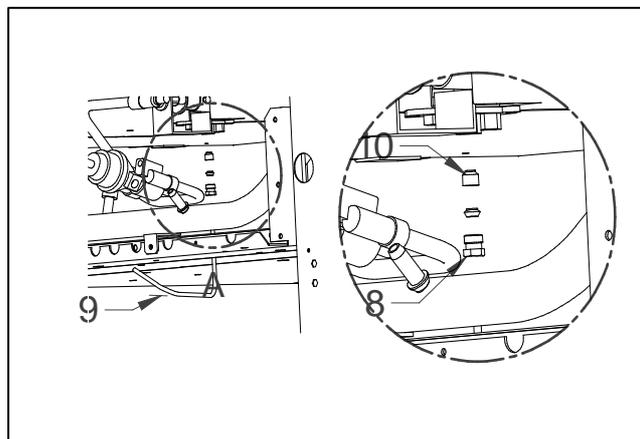


Fig. – Abb. 13 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \
 Changement du gicleur du brûleur veilleuse \
 Substituting the pilot burner nozzle \
 Austausch der Zündbrennerdüse \
 Cambio de la boquilla del quemador piloto

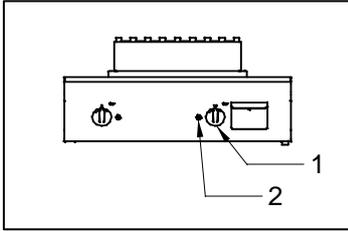


Fig. – Abb. 14 : Istruzioni uso (Fry top a gas)\ Instructions d'utilisation (Fry top a gaz)\ Instruction for use (Gas fry tops)\ Bedienungsanleitungen (Griddleplatten) \ Instrucciones de uso (Fry top a gas)

Fig. – Abb. 15 : Istruzioni uso (Fry top elettrici)\ Instructions d'utilisation (Fry top a électriques)\ Instruction for use (Electric fry tops)\ Elektrische (Griddleplatten) \ Instrucciones de uso (Fry top a eléctricos)

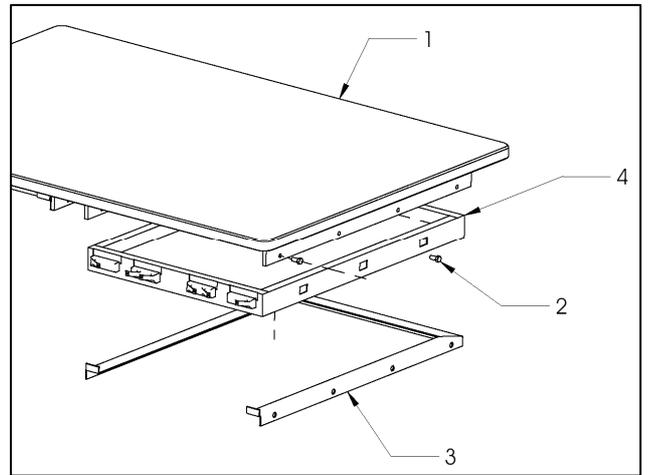
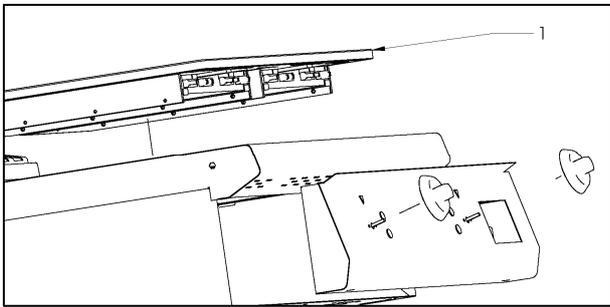
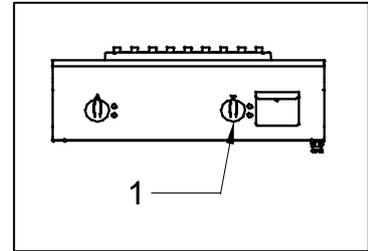


Fig. – Abb. 16, 17 : Sostituzione delle resistenze \ Changement du Résistances Substituting the Elements \ Austausch der Widerstände \ Cambio motor del Resistencias

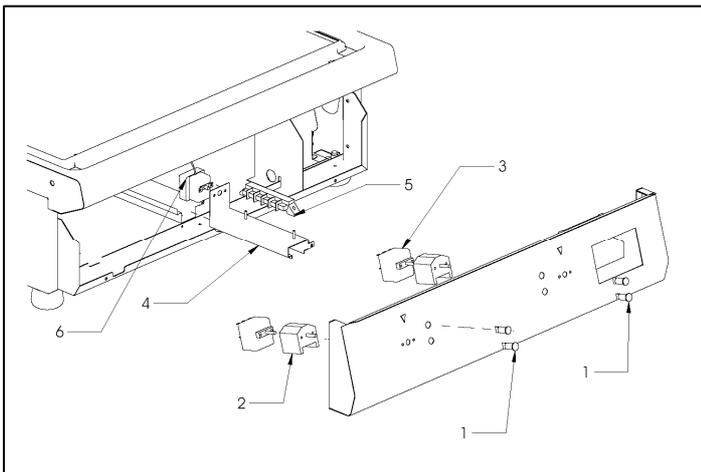


Fig. – Abb. 18 : Sostituzione componenti elettrici di comando\ Remplacement composants électriques de contrôle \ Replacement of electric components \ Ersetzen von elektrischen Komponenten der Steuerung \ Sustitución componentes eléctricos de control

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR-BE- LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. Gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consom-mation GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom-mation METHANE (G20) (C) [m ³ /h]	Air de combust. [m ³ /h]	Racc. gaz	Puiss. Elect. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Type câble H07 RN-F [mm ²]	Plaque lisse	Plaque rainurée	Plaque ½ rainurée	Plaque acier doux	Plaque Compound
2894031	Fry top gaz ½ module Top	400x700x295	7	A1	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	-	x
2894051	Fry top gaz ½ module Top	800x700x295	14	A1	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	-	x
2894011	Fry top gaz 1 module Top	400x700x295	7	A1	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	x	-
2894021	Fry top gaz 1 module Top	800x700x295	14	A1	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	x	-
2896021	Fry top gaz ½ module Top	800x700x295	14	A1	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	x	x	-
2854031	Fry top gaz ½ module + logement	400x700x845	7	A1	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	-	x
2854061	Fry top gaz ½ module + logement	400x700x845	7	A1	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	-	x
2854051	Fry top gaz ½ module + logement	800x700x845	14	A1	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	-	x
2854081	Fry top gaz ½ module + logement	800x700x845	14	A1	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	-	x
2854011	Fry top gaz 1 module + logement	400x700x845	7	A1	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	x	-
2854021	Fry top gaz 1 module + logement	800x700x845	14	A1	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	x	-	-	x	-
2854041	Fry top gaz ½ module + logement	400x700x845	7	A1	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R½	-	-	-	-	-	x	-	x	-
2854071	Fry top gaz ½ module + logement	400x700x845	7	A1	0.552	0.740	14	UNI-ISO 7/1 R½	-	-	-	-	-	x	-	x	-
2856021	Fry top gaz ½ module + logement	800x700x845	14	A1	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	x	x	-
2856051	Fry top gaz ½ module + logement	800x700x845	14	A1	1.104	1,481	28	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	-	-	x	x	-
288403	Fry top élect. ½ module Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	x	-	-	-	x
288405	Fry top élect. ½ module Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	x	-	-	-	x
288401	Fry top el. 1 module Top	400x700x295	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	x	-	-	x	-
288402	Fry top élect. 1 module Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	x	-	-	x	-
288602	Fry top élect. ½ module Top	800x700x295	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	x	x	-
286403	Fry top élect. ½ module + logement	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	x	-	-	-	x
286406	Fry top élect. ½ module + logement	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	x	-	-	-	x
286405	Fry top élect. ½ module + logement	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	x	-	-	-	x
286408	Fry top élect. ½ module + logement	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	x	-	-	-	x
286401	Fry top élect. 1 module + logement	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	x	-	-	x	-
286402	Fry top élect. 1 module + logement	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	x	-	-	x	-
286404	Fry top élect. ½ module + logement	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	-	x	-	x	-
286407	Fry top élect. ½ module + logement	400x700x845	-	-	-	-	-	-	5,0	230 1 – 400 3N	50	3x4 – 5x1,5	-	x	-	x	-
286602	Fry top élect. ½ module + logement	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	x	x	-
286409	Fry top élect. ½ module + logement	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	x	x	-
286603	Fry top élect. 1 module + logement	800x700x845	-	-	-	-	-	-	10,0	400 3N	50	5x2,5	-	-	x	-	x

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU – CAT. I_{2E+3P})

Type gaz	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria "x" [mm]
BRÛLEUR FRY TOP ½ module						
Gaz liquides GPL (G31)	7.00	3.00	AL130	90	30	25
Gaz naturels méthane (G20)	7.00	3.00	AL195	125	51	20
Gaz naturels méthane (G25)	7.00	3.00	AL200	125	51	20
BRÛLEUR FRY TOP 1 module						
Gaz liquides GPL (G31)	7.00x 2	3.00 x 2	AL130 x 2	90 x 2	30 x 2	25
Gaz naturels méthane (G20)	7.00x 2	3.00 x 2	AL195 x 2	125 x 2	51 x 2	20
Gaz naturels méthane (G25)	7.00x 2	3.00 x 2	AL200 x 2	125 x 2	51 x 2	20

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE– CAT. II_{2E+3+})

Type gaz	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria "x" [mm]
BRÛLEUR FRY TOP ½ module						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	7.00	3.00	AL130	90	30	25
Gaz naturels méthane (G20)	7.00	3.00	AL195	125	51	20
Gaz naturels méthane (G25)	7.00	3.00	AL200	125	51	20
BRÛLEUR FRY TOP 1 module						
Gaz liquides GPL (G30-G31)	7.00x 2	3.00 x 2	AL130 x 2	90 x 2	30 x 2	25
Gaz naturels méthane (G20)	7.00x 2	3.00 x 2	AL195 x 2	125 x 2	51 x 2	20
Gaz naturels méthane (G25)	7.00x 2	3.00 x 2	AL200 x 2	125 x 2	51 x 2	20

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- *Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.*
- *L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.*
- *L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.*
- *En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II_{2E+3+} (I_{2E+3P} pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 5,6 – pag. 2) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

- | | |
|--------------|---|
| 2006/95/CE | - Basse tension (LVD) |
| CEE 2004/108 | - Compatibilité électromagnétique (EMC) |
| 90/396/CEE | - Appareils à gaz |
| 98/37/CE | - Réglementation machines |

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Fry top à gaz

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

L'appareil est doté d'un robinet de gaz thermostatique à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 180°C à 360°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur pilote. Les Versions en largeur 800 dispose de deux zones de cuisson séparées à commandes de réglage de la température indépendantes.

La plaque est acier de grande épaisseur avec revêtement de protection. Le chauffage est assuré par un brûleur tubulaire en Acier chromé prévu pour fonctionner en résistant aux hautes températures. Pour quelques versions est prévu une plaque en compound.

Fry Top électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

L'appareil est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 150°C à 350°C. La sécurité est garantie par un thermostat de sécurité à réarmement manuel. Les Versions en largeur 800 dispose de deux zones de cuisson séparées à commandes de réglage de la température indépendantes.

La plaque est acier de grande épaisseur avec revêtement de protection. Le chauffage est assuré par des résistances blindées. Pour quelques versions est prévu une plaque en compound.

Armoire de rangement

Les versions au sol sont prévus avec baie libre ouverte ou avec portes pour avoir un placard. Sont également disponibles des crémaillères permettant l'introduction de récipients GASTRONORM.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 7 pag. 3)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 100 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des

protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:
Installations au 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.
- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

Évacuation des fumées

Ces appareils sont de type "A1" et ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1 (pag. 18). Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m³/h par kW de puissance de gaz installée).

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et en contrôler l'état. En cas de doute quant au bon état de l'appareil ne pas l'utiliser et faire appel à un personnel qualifié. Une fois ce contrôle effectué procéder au retrait de la pellicule protectrice. Nettoyer soigneusement les parties externes de

l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). Dans le cas où seraient présents des résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). En aucun cas ne doivent être utilisées des substances abrasives. Une fois le positionnement de l'appareil effectué, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de 1/2 pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être en un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Les boîtes à bornes se trouvent derrière le panneau de commande et peuvent être enlevées si on desserre les deux vis qui fixent le support de telle façon que on peut le faire sortir avec la boîte. Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – pag. 18).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 8 – pag. 4)

En utilisant un interrupteur de sécurité face au courants de panne.:

- Selon les normatives l'appareil dégage une dispersion de 1 mA pour 1 kW de puissance installée. Choisir un interrupteur approprié avec tolérance de moins 50%.
- Brancher 1 appareil par interrupteur
- Il se peut que l'appareil longtemps en arrêt, enclenche l'interrupteur lors du démarrage. La cause peut être l'humidité d'isolation. Le problème se règle by passant l'interrupteur y chauffant l'appareil..

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 9 – pag. 4).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée.

La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne respecterait pas les limites figurant dans le tableau, en établir la cause et une fois l'intervention nécessaire effectuée, procéder à nouveau au contrôle.

Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minutes (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz (pag. 19); cette dernière valeur figurent dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir calorifique}}$$

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

Contrôle du réglage air primaire

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des

caractéristiques techniques (pag. 19). Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2, 3 (pag. 19). Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

Modifier ensuite la fiche technique (fig.5, pag.3) en collant en position **H** la fiche correspondant au nouveau gaz, fournie en dotation.

Changement du gicleur du brûleur (fig. 10,11 – pag. 4)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire de retirer la commande (1), le tiroir (2) et le panneau (3). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser la vis (4) de blocage de la bague de réglage de l'air primaire (5) et ouvrir le dispositif de réglage à fond, dévisser le gicleur (6) à l'aide d'une clé et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pag. 19). Bien serrer le gicleur et procéder ensuite au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 11 – pag.4)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (4) de fixation de la bague (5), amener la cote x à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2, 3 (pag. 19) resserrer la vis (4) et contrôler la cote x.

Changement du by-pass (fig. 10, 12 – pag. 4)

Pour changer le by-pass, il est avant tout nécessaire de retirer les commandes (1), le tiroir de récupération des graisses (2) et ensuite le panneau (3). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le by-pass (7) à l'aide d'un tournevis et le remplacer par le by-pass adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3 – pag.19).

Remettre en place le panneau, le tiroir de récupération des graisses et les commandes.

Changement du gicleur du brûleur de veilleuse (fig. 10, 13 – pag.4)

Pour changer le gicleur du brûleur de veilleuse, il est avant tout nécessaire de retirer les commandes (1), le tiroir de récupération des graisses (2) et le panneau (3) comme indiqué à la figure 9. Dévisser ensuite le raccord (8) de fixation du tuyau d'alimentation de gaz de la veilleuse (9) et retirer le gicleur (10). Le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pag. 19). Une fois le gicleur installé, remonter le tuyau et serrer à fond le raccord. Une fois toutes ces opérations effectuées, remettre en place les éléments précédemment retirés.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Fry-top à gaz (fig. 14 – pag.5)

Pour allumer le brûleur du Fry-top, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée; il est possible de contrôler la veilleuse à travers l'ouverture sur le panneau frontal;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur une des huit positions en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:

Position [N°]	1	2	3	4	5	6	7	8
Température [°C]	180	205	230	255	285	310	335	360

Pour éteindre le brûleur principal, il est nécessaire de tourner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★ , pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

Fry-top électrique (Fig. 15 – pag.5)

Pour allumer le brûleur le Fry-top, procéder comme suit:

- amener la commande (1) du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson voulue: les deux témoins doivent s'allumer, le témoin vert reste allumé pour indiquer que l'appareil est sous tension et le témoin orange s'éteint une fois que la température programmée est atteinte.

Pour éteindre la plaque, ramener la commande sur la position 0.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais faire fonctionner les plaques à vide.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.
- Lubrification du robinet de gaz (par souci de facilité et de sécurité il est recommandé de procéder plutôt à son remplacement).

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Thermocouple

Pour changer le thermocouple du fry-top il est nécessaire de retirer les commandes, le tiroir de récupération des graisses et le panneau frontal. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder ensuite au changement du thermocouple.

Résistances (fig. 10, 16, 17 – pag. 4,5)

Pour changer les résistances, il est avant tout nécessaire de retirer les commandes le tiroir de récupération des graisses comme indiqué à la figure 15. Ensuite retirer les fixations des plaques et celles du bulbe; soulever ensuite la partie antérieure de la plaque d'environ 5 cm (fig.15), la déplacer légèrement vers l'avant de façon à dégager la manette de blocage de la plaque sur la partie postérieure et la faire basculer sur le côté droit. Dévisser ensuite les vis de fixation de la couverture (2), retirer cette dernière (3) et débrancher la résistance (4) à changer et la retirer.

Composants électriques du frytop électrique (fig.10,18 - pag.4,5)

Pour remplacer le bouton (2), le thermostat (3), les lampes (1), le boîtier de connexion (5) et le thermostat de sécurité du fry top électrique, dévisser les vis de fixation du tableau (fig.10, pag.4), déplacer-le, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

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