

*LIBRETTO ISTRUZIONI
PER L'USO E LA MANUTENZIONE
DELLE FRIGGITRICI DA TAVOLO
GAS*

*OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
FOR GAS TABLE-TOP FRYERS*

** MANUEL D'INSTRUCTIONS
POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
DES FRITEUSES DE TABLE
GAZ*

*GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
FÜR GAS-TISCHFRITEUSEN*

*MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO
DE LAS FREIDORAS GAS
DE MESA*

131.5213



COD.: ZSL4501

REV. 01 / 2001

SOMMAIRE

1. INSTALLATION	Pag. 16
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	Pag 16
1.2 POSITIONNEMENT	Pag 16
1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION	Pag 17
1.4 RACCORDEMENT DU GAZ	Pag 17
PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION	Pag 17
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION	Pag 17
CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE	Pag 18
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ	Pag 18
1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT	Pag 18
2. ISTRUCTIONS D'UTILISATION	Pag. 20
2.1 MISE EN FONCTION	Pag 20
2.2 REGLAGES	Pag 20
2.3 VIDANGE DE L'HUILE	Pag 21
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Pag. 22
3.1 ENTRETIEN COURANT	Pag 22
3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	Pag 22
3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE	Pag 22
TABLEAU DONNEES TECHNIQUES FRITEUSES DE TABLE GAZ CATEGORIE II2E+3+	Pag 22

1. INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lire avec attention ce manuel car il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel de façon à ce que les différents opérateurs puissent le consulter.

- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant par du personnel professionnellement qualifié.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé expressément pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou anomalie de fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser seulement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux normes suivantes:

- prescriptions en vigueur de sécurité et pour la lutte contre l'incendie;
- normes pour l'installation des appareils à gaz;
- normes hygiéniques.

1.2 POSITIONNEMENT

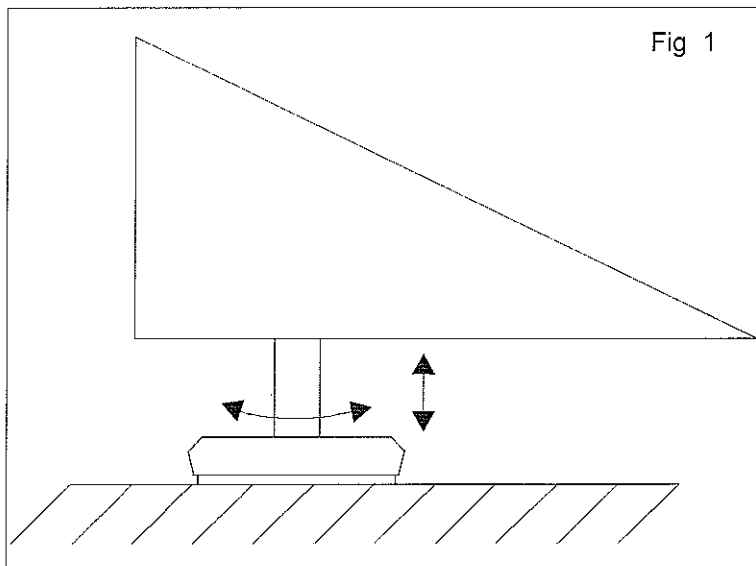


Fig 1

Sortir l'appareil de son emballage, vérifier son intégrité, puis le placer dans l'endroit prévu pour l'utilisation. Procéder à la mise de niveau et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur (Fig. 1).

Si l'appareil est positionné contre un mur, celui-ci doit résister à des valeurs de température de 80°C et, s'il est inflammable, il faut impérativement appliquer une isolation thermique. Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.

Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur et positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration installée conformément aux normes.

1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les appareils devront être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de combustion, conformément aux prescriptions d'installation. Nos appareils sont classés de type A et ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Les produits de la combustion de ces appareils doivent être évacués par des hottes prévues à cet effet, ou par des dispositifs similaires raccordés à une cheminée dont le bon fonctionnement est assuré ou directement à l'extérieur. A défaut de solutions de ce type, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé directement à l'extérieur et ayant une puissance non inférieure à la puissance requise.

Dans tous les cas, si on choisit la solution de l'évacuation forcée, l'alimentation du gaz doit être immédiatement coupée si le débit d'aspiration descend sous les valeurs indiquées. Le rétablissement de l'alimentation du gaz aux brûleurs doit être effectué manuellement.

1.4 RACCORDEMENT DU GAZ

PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION

Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients des systèmes doivent être exécutées par du personnel qualifié, dans le respect des règlements et des normes en vigueur. Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux qui accueillent les appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur.

En particulier, il faut considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2m³/h par kW de puissance installée.

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

CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

Fig. 2

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	30	37	20		IT	
			II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	
			II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	BE	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		DK	
TIPO/TYPÉ			II2H3+	P mbar	28	37	20		ES	
MOD.			II2H3+	P mbar	28	37	20		IE	
MAT.			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
Qn kW			II2H3+	P mbar	30	37	20		PT	
G30-G31			II2H3+	P mbar	28	37	20		GB	CH
Kg/h			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
G20			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		GR	
m³/h			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT	CH
G25			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		SE	FI
			I2E	P mbar			20		LU	
			I3B/P	P mbar	30	30			NO	
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - GASEN EINGESTELLT AUF G20 20mbar Vac kW Hz Made in Italy										

Contrôler, sur la plaquette technique située sur le côté gauche, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible.

Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil (Fig. 2).

L'appareil est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz G20 à une pression de 20 mbars.

Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil. Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillé de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de la première installation et lors de toute intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des injecteurs des brûleurs, mesurer le débit horaire du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau des données techniques sous la voix "consommation de gaz".

La tolérance admise est de $\pm 5\%$ de la valeur nominale

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

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

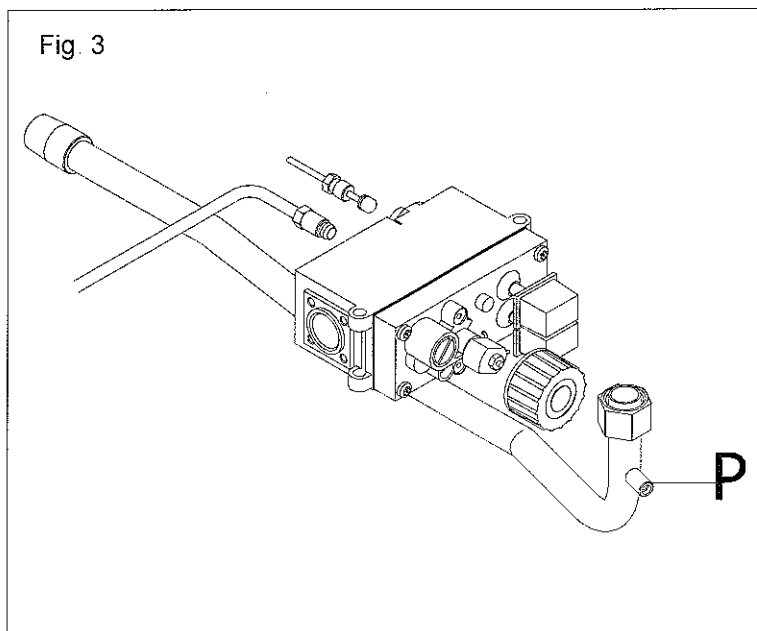
TYPE DE GAZ	PRESSION EN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAZ METHANE G20/G25	20/25	17/20	25/30
G.P.L. G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

non inférieur à 20 mm. Le raccord doit être en métal et le tuyau peut être rigide ou flexible. Veiller à ce que le tuyau flexible en métal de raccordement au raccord gaz ne touche pas de pièces surchauffées de la friteuse et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des colliers de serrage conformes aux normes d'installation. Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tuyau de raccordement susmentionné. Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites.

NE JAMAIS UTILISER DES FLAMMES

CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ

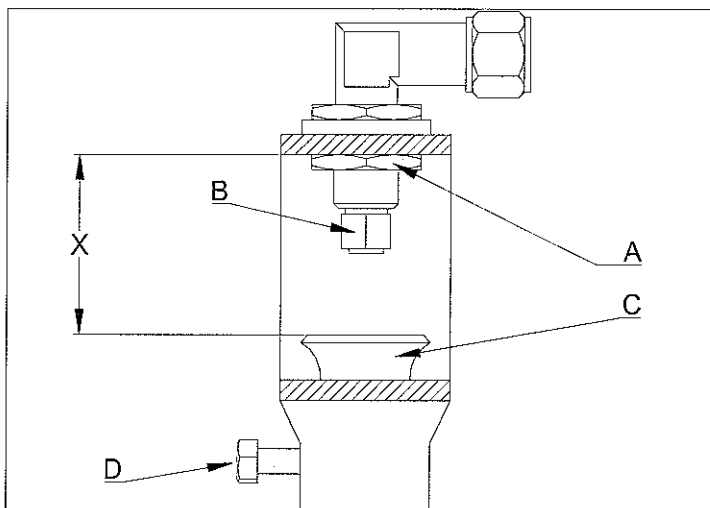
Fig. 3



La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Réf. P) après avoir enlevé la vis d'étanchéité. A l'aide d'un tuyau flexible, raccorder un instrument de mesure à la prise de pression (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en fonction. Si la valeur de la pression n'est pas comprise entre les limites inférieure et supérieure indiquées dans le tableau, il ne faut pas installer définitivement l'appareil. Eteindre l'appareil, détacher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité et contacter l'Organisme qui distribue le gaz pour un contrôle de la pression de réseau. Il peut s'avérer nécessaire d'installer un régulateur de pression en amont de l'appareil.

1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT

REPLACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL (Fig 4)



- A Ecrou fixe porte-buse
- B Buse
- C Bague réglage air primaire
- D Vis de blocage bague

- Dévisser les vis qui retiennent le panneau antérieur et débrancher les câbles électriques de l'allumage piézo-électrique.
- Dévisser les buses (Réf B) et les remplacer par les buses adaptées au gaz choisi en se référant aux indications de la plaquette technique (Fig 2).

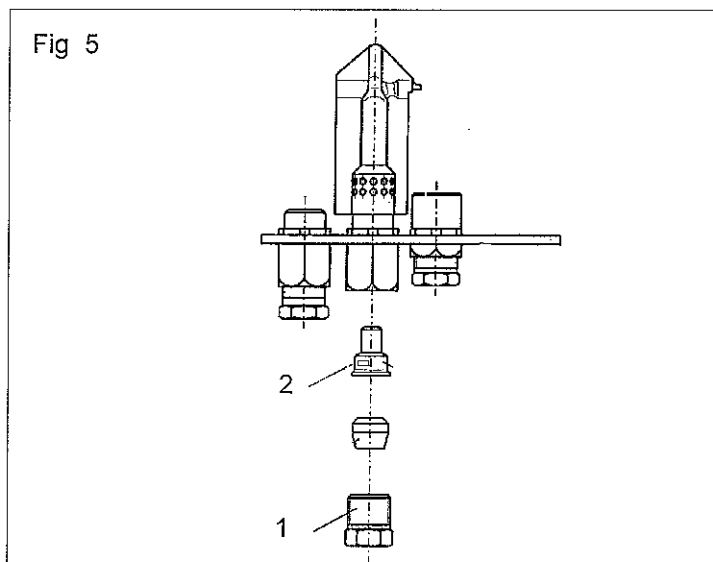
Les buses sont individualisées en centièmes de millimètre

REGLAGE AIR PRIMAIRE BRULEUR PRINCIPAL (Fig 4)

- Dévisser la vis de fixation (Réf. D) de la bague de réglage air primaire (Réf C).
- Positionner la bague (Réf. C) à la distance "X" en fonction du type de gaz installé (voir le tableau données techniques sous la voix "air primaire").
- Visser de nouveau la vis de fixation (Réf D).
- Sceller avec du vernis le composant réglé afin d'éviter les altérations.

REMARQUE: le réglage de l'air primaire peut être considéré comme exécuté correctement quand on assure que la flamme ne s'éteint pas avec le brûleur froid et qu'aucun retour de flamme ne se produit avec le brûleur chaud

REPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 5)



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

Pour chaque type de gaz, une fois la conversion terminée, il est OBLIGATOIRE d'apposer la plaquette correspondante, fournie avec les buses, sur la plaquette technique

Après avoir terminé les opérations de conversion du type de gaz, contrôler l'étanchéité des pièces qui avaient été démontées avec l'essai des bulles de savon ou avec des substances moussantes appropriées: il est interdit l'utilisation de flammes nues pour le contrôle de la présence de fuites de gaz

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

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

2.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

2.1 MISE EN FONCTION

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

Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et nettoyer avec soin la cuve et les paniers des graisses industrielles de protection appliquées, en agissant de la façon suivante:

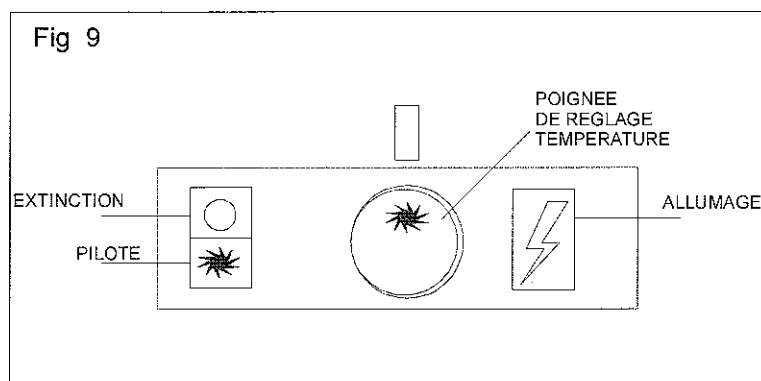
- remplir la cuve jusqu'au bord avec de l'eau et du détergent normal, mettre en fonction le chauffage et porter à ébullition pendant quelques minutes;
- vider l'eau à travers le robinet de vidange et rincer abondamment la cuve avec de l'eau propre;
- fermer le robinet et verser de l'huile à frire au moins jusqu'à l'encoche de MIN et pas au-delà de l'encoche de MAX.

ATTENTION:

Il faut faire très attention au fait que la vieille huile a un point d'inflammabilité plus bas et que sa mousse tend à déborder. Il faut encore considérer qu'introduire des aliments trop humides et en quantité excessive contribue également à la formation de mousse qui peut déborder.

2.2 REGLAGES

ALLUMAGE FLAMME PILOTE (VEILLEUSE) (Fig 9)



- Ouvrir le robinet du gaz en amont de l'appareil.
- Tourner la poignée de réglage de la température.
- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Appuyer et maintenir appuyé le bouton veilleuse jusqu'à ce que l'allumage s'effectue ; en même temps, appuyer sur le bouton allumage pendant environ 20 secondes jusqu'à ce que tout l'air soit sorti

du tuyau et que la flamme pilote s'allume.

- Quand la flamme pilote est allumée, ce qui peut être contrôlé en ouvrant la porte de l'appareil, on peut passer à l'allumage du brûleur principal.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL ET REGLAGE DE LA TEMPERATURE

REPERE POIGNEE	OIL TEMPERATURE °C
1	110
2	121
3	133
4	146
5	158
6	171
7	183
8	195

- Pour allumer le brûleur, tourner la poignée sur la position 1.
- Le réglage de la température s'effectue en tournant la poignée de la position 1 sur la position 8 ; pour ce faire, se référer aux températures correspondantes reportées dans le tableau.

EXTINCTION DU BRULEUR PRINCIPAL

- Tourner la poignée en plaçant le repère indiqué avec  sur l'encoche de référence.

EXTINCTION TOTALE

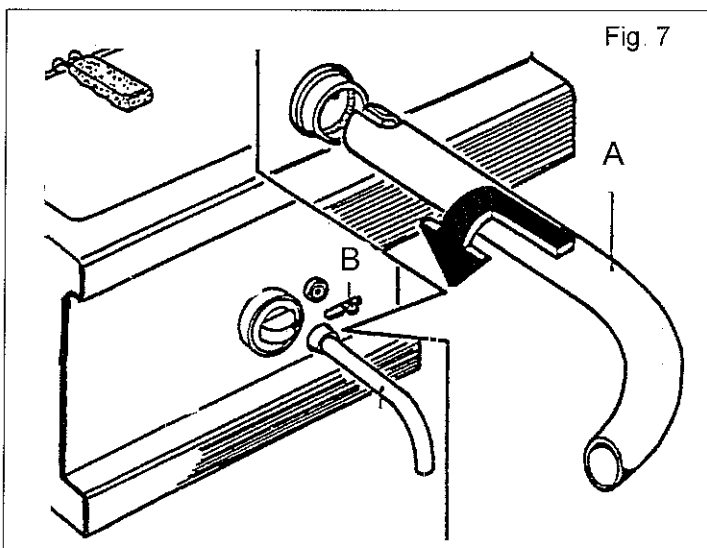
- Eteindre le brûleur principal, puis appuyer sur le bouton d'extinction indiqué avec 
- Le bouton reste automatiquement dans cette position pendant environ 90 secondes et, au cours de cette période, il n'est pas possible de rallumer l'appareil

L'appareil n'est pas indiqué pour être utilisé avec des graisses denses car le cycle de fusion n'est pas prévu. Si on a l'habitude d'utiliser des graisses pour frire, adopter les précautions suivantes:

- 1- avant d'allumer la friteuse, faire de nombreux trous en profondeur dans la graisse solidifiée à l'aide d'une cuiller en bois (les trous doivent avoir un diamètre minimum de 20-30mm).
- 2- Allumer la friteuse et la faire fonctionner au moins pendant 10 mn au minimum. De cette façon, on évite la surchauffe des graisses et l'intervention conséquente du thermostat de sécurité.
- 3- Après avoir fondu les graisses, porter la friteuse à la température désirée.

2.3 VIDANGE DE L'HUILE

APPAREILS AVEC RALLONGE DE VIDAGE HUILE



- Eteindre l'appareil.
- S'assurer que l'huile dans la cuve est froide.
- Introduire la rallonge (Réf. A) avec raccord à baionnette sur le robinet de vidage.
- Positionner, sous la rallonge, un récipient, si possible en métal, en s'assurant qu'il est stable et en utilisant une gaze pour filtrer l'huile des éventuelles impuretés présentes après l'utilisation.
- Soulever le levier de sécurité et ouvrir le robinet en tirant la manette vers la gauche (Réf. B).

ATTENTION:

Il est conseillé de mettre le récipient qui contient l'huile filtrée dans un lieu frais, de façon à ce qu'elle garde inaltérées ses caractéristiques essentielles pour une utilisation successive.

3.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 ENTRETIEN COURANT

Après avoir vidé complètement l'huile, enlever, si présente, la grille de protection positionnée sur le corps chauffant puis procéder au nettoyage de la cuve avec de l'eau et du détergent. Sécher avec un chiffon doux

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

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage

Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH).

Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique.

3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet.

Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE

Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou qu'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en enlevant le panneau frontal.

Tous les raccords sont réalisés par manchon-écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES FRITEUSES DE TABLE GAZ CATEGORIE II2E+3+

Mod	Puissance Nominale	Consommation			Type	Air Pour la Comb	Pression en mbar G30/G31=30/37mbar G20/G25=18-20/25mbar					Air Primaire X	
							Buses Bruleur Principal			Buses Bruleur Pilote			
		kW (P C T.)	G30 G31 kg/h	G20 m3/h			G25 m3/h	G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm	G30 G31 NR.	G20 G25 NR.	G30 G31 mm
FPG18	12	0 93	1 26	1 47	A	24	0 90	1 35	1 40	22	27	Ouverte	22 0

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

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