

*LIBRETTO ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANU-
TENZIONE DELLE FRIGGITRICI SU MOBILE A
GAS*

*INSTRUCTION MANUAL ON USE AND MAINTEN-
ANCE OF FRYERS ON GAS APPLIANCES*

** MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISA-
TION ET L'ENTRETIEN
DES FRITEUSES SUR MEUBLE
A GAZ*

*GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
FÜR TISCH-GAS-FRITEUSEN*

*MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO Y
EL MANTENIMIENTO DE LAS FREIDORAS SO-
BRE MUEBLE DE GAS*

2716401

2716501



COD.: ZSL2507

REV. 01 / 2006

SOMMAIRE

1. INSTALLATION.....	Pag. 18
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	Pag. 18
1.2 POSITIONNEMENT.....	Pag. 18
1.3 EVACUATION DES FUMÉES.....	Pag. 19
RACCORDEMENT A UN CARNEAU A TIRAGE NATUREL.....	Pag. 19
RACCORDEMENT SOUS HOTTE ASPIRANTE.....	Pag. 19
1.4 RACCORDEMENT GAZ.....	Pag. 20
PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION.....	Pag. 20
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION.....	Pag. 20
CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE.....	Pag. 21
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ.....	Pag. 21
1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT.....	Pag. 21
1.6 BRACHEMENT AU RESEAU.....	Pag. 22
2. MODE D'EMPLOI.....	Pag. 23
2.1 MISE EN FONCTION.....	Pag. 23
2.2 REGLAGES.....	Pag. 23
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	Pag. 24
3.1 ENTRETIEN COURANT.....	Pag. 24
3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	Pag. 24
3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE.....	Pag. 25

1.

INSTALLATION

1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

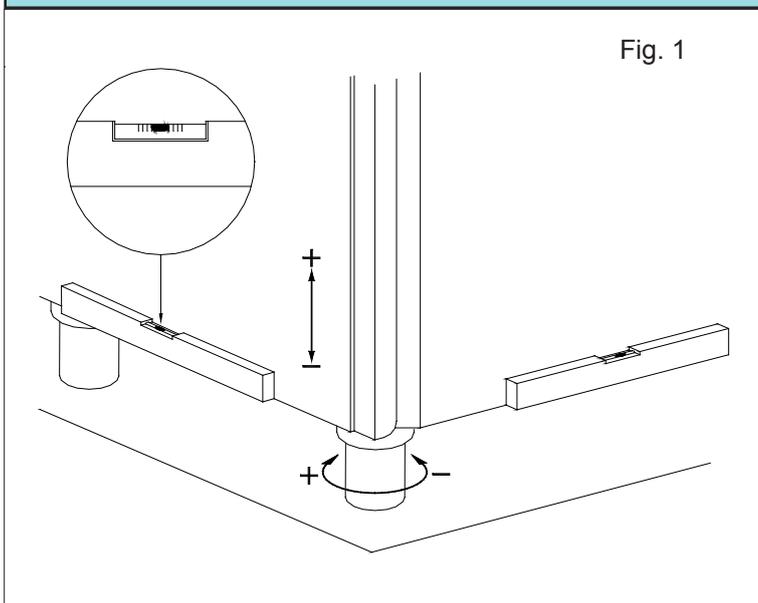
Lire avec attention ce manuel car il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel de façon à ce que les différents opérateurs puissent le consulter.

- 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:

- compatibilité électromagnétique E.M.C. réglementation CEE89/336 relative à la limitation des dérangements;
- prescriptions en vigueur contre les accidents et les incendies;
- normes pour l'installation des équipements électriques;
- normes pour l'installation des appareils à gaz;
- normes hygiéniques.

1.2 POSITIONNEMENT



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 FUMÉES

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de la combustion, dans le respect des normes pour leur installation.

Les types de raccordement possibles sont les suivants:

RACCORDEMENT A UN CARNEAU A TIRAGE NATUREL

L'installation des appareils avec évacuation des gaz brûlés vers l'extérieur avec une cheminée doit être faite de

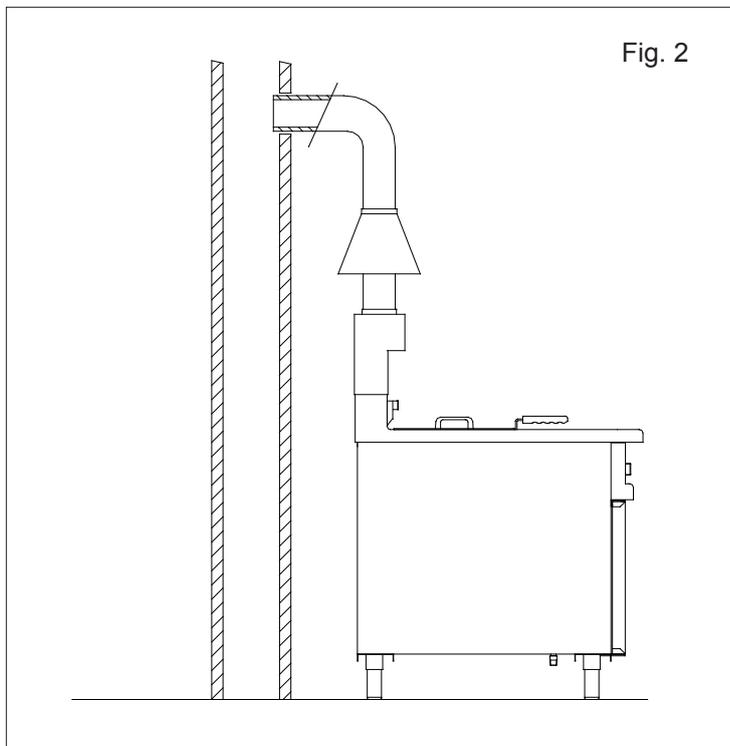


Fig. 2

la façon indiquée sur la figure:

Le chemin s'effectue vers l'extérieur ou dans une cheminée avec une conduite appropriée, résistant à une température de 300°C, d'un diamètre égal au champignon (Fig. 2).

ATTENTION: Cette intervention doit garantir que l'évacuation des fumées ne soit pas empêchée par des obstructions et/ou par une longueur excessive du tuyau d'évacuation (longueur maximum 3m).

RACCORDEMENT SOUS HOTTE ASPIRANTE

Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes sont res-

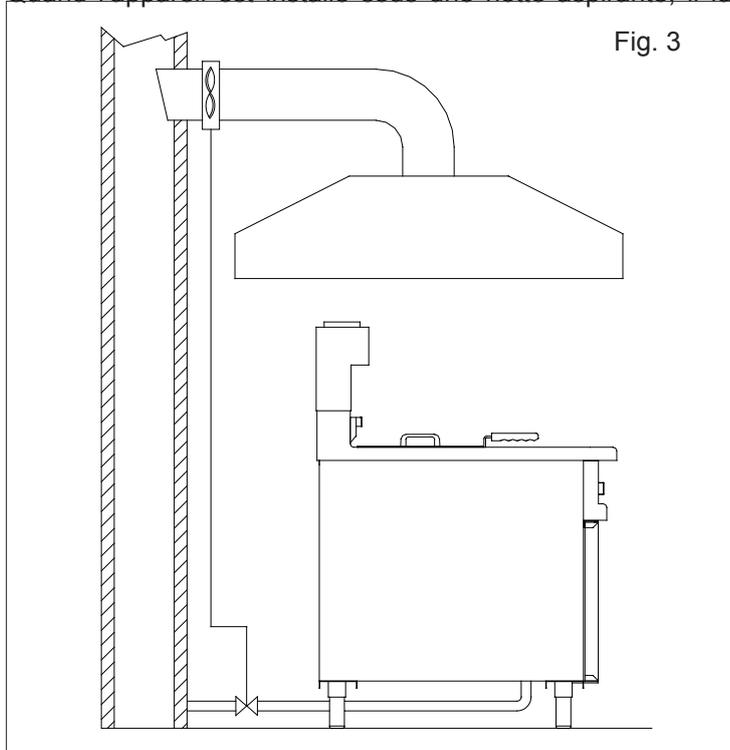


Fig. 3

pectées:

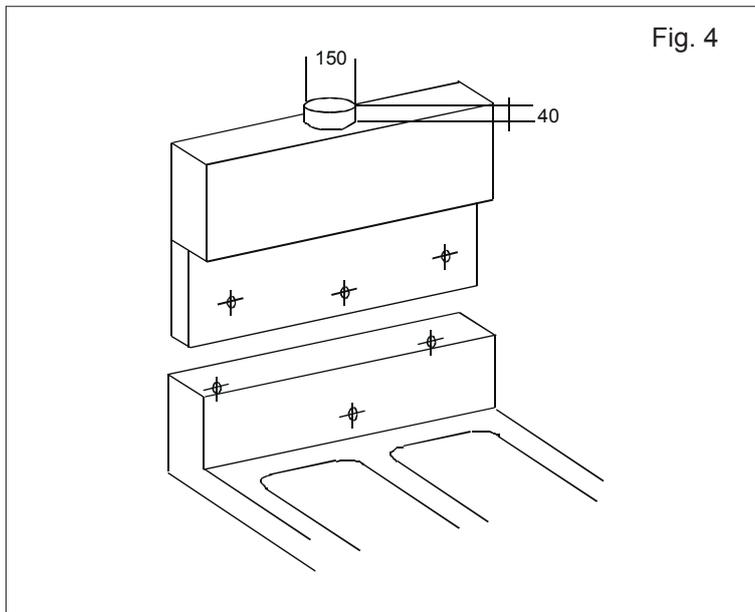
Le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la réglementation en vigueur).

L'alimentation du gaz à l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'interrompre si le débit descend sous les valeurs prescrites.

Le retour de l'admission du gaz à l'appareil ne doit pouvoir être fait que manuellement.

La partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte (Fig. 3).

La cheminée anti-vent est fournie sur demande.



Pour monter la cheminée, procéder de la façon suivante (Fig. 4):

- enlever la rallonge cheminée avec les supports paniers;
- introduire la cheminée sur l'appareil de la façon indiquée sur la figure;
- fixer la cheminée à l'appareil avec les 3 vis de fixation fournies.

1.4 RACCORDEMENT 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 dans les installations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les réglementations et les normes en vigueur.

Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations et aux normes en vigueur. Il faut, en particulier, considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2m³/h pour kW de puissance installée.

Il faut respecter les normes pour la prévention des accidents et les règles de sécurité contre les incendies et anti-panique dans les lieux ouverts au public.

CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

Contrôler, sur la plaquette technique située à l'intérieur de la porte ou 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. 5).

Fig. 5

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
		I12H3+	P mbar	30	37	20		IT	GR
		I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	
		I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	BE	
		I12H3B/P	P mbar	30	30	20		DK	
		I12H3+	P mbar	28	37	20		ES	
TIPO/TYPE	A B11	I12H3+	P mbar	28	37	20		IE	
MOD.		I12L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
Nr.		I12H3+	P mbar	30	37	20		PT	
		I12H3+	P mbar	28	37	20		GB	
		I12 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
		I2E	P mbar			20		LU	
		I12H3B/P	P mbar	50	50	20		AT	CH
		I12H3B/P	P mbar	30	30	20		SE	
		I12H3B/P	P mbar	30	30	20		FI	
		I3B/P	P mbar	30	30			NO	
Vac		Kw		Hz		Made in Italy			

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.

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

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 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 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

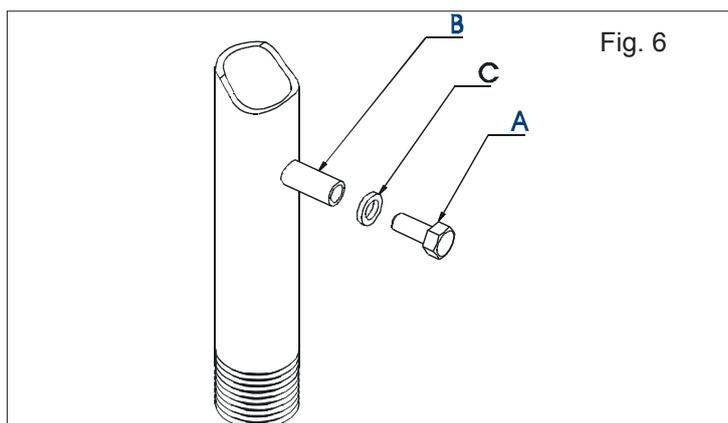


Fig. 6

La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Réf. B) après avoir enlevé la vis d'étanchéité (Réf. A). 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 sans oublier d'introduire la

rondelle (Réf. C) 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. 7)

A Ecrou fixe porte-buse

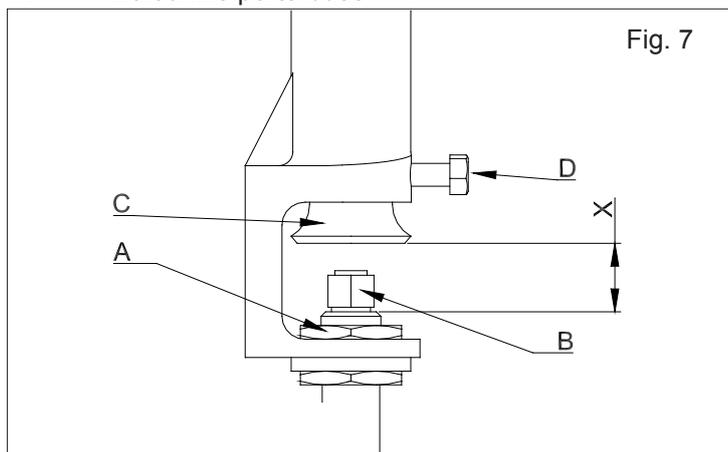


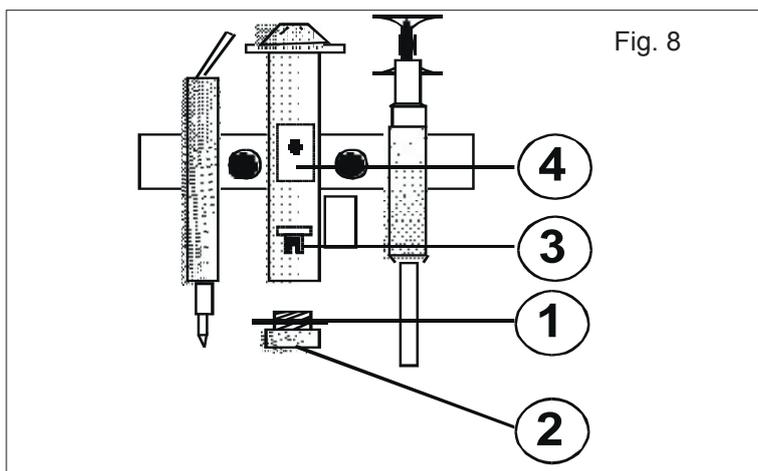
Fig. 7

B Buse
C Bague réglage air primaire
D Vis de blocage bague

- Ouvrir la porte ou les portes.
- Extraire les bassins de récolte de l'huile.
- Dévisser les buses (Réf. B) et les remplacer par les buses adaptées au gaz choisi en se référant aux indications de la plaquette technique.

Les buses sont individualisées en centièmes de millimètre.

REPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 8)



- Dévisser le bouchon à vis (Réf. 2), extraire la buse (Réf. 3) et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz choisi.
- Remonter le bouchon à vis.
- 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.

REGLAGE AIR PRIMAIRE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 7)

- 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.

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.

1.6 BRANCHEMENT AU RESEAU

- Avant de procéder au branchement électrique, s'assurer que la tension et la fréquence reportées sur la plaquette technique correspondent aux valeurs de l'installation d'alimentation utilisée.
- L'appareil est livré prévu pour fonctionner avec les valeurs indiquées sur la plaquette technique positionnée à l'intérieur de la porte.
- Pour exécuter le branchement, repérer la boîte de dérivation à l'intérieur de l'appareil et brancher le câble d'alimentation, équipé de fiche normalisée et adapté à la charge absorbée, en respectant les références reportées sur le bornier. Enfin, brancher l'appareil à une prise de courant adéquate, en s'assurant d'abord que cette dernière soit équipée d'un contact de terre efficace et conforme aux normes en vigueur.
- Pour un branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire adapté à la charge et ayant une distance minimum d'ouverture des contacts de 3mm.
- La tension d'alimentation, avec la machine en fonction, ne doit pas s'écarter de la valeur de tension nominale de plus de $\pm 10\%$.
- De plus, l'appareil doit être branché à une installation equipotentielle dont le fonctionnement correct doit être opportunément vérifié selon les prescriptions des normes en vigueur.

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.

MODE D'EMPLOI

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

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:

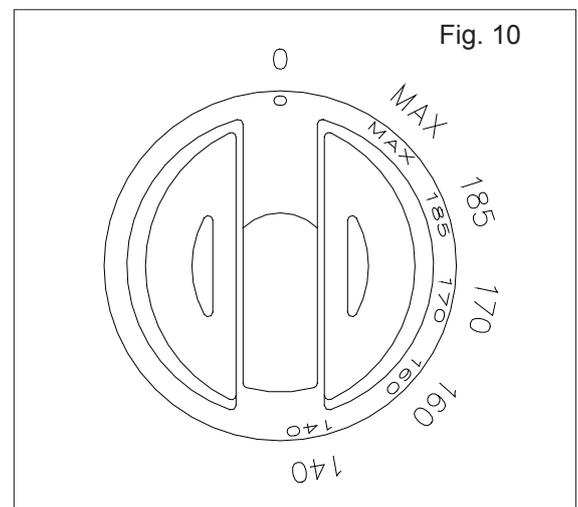
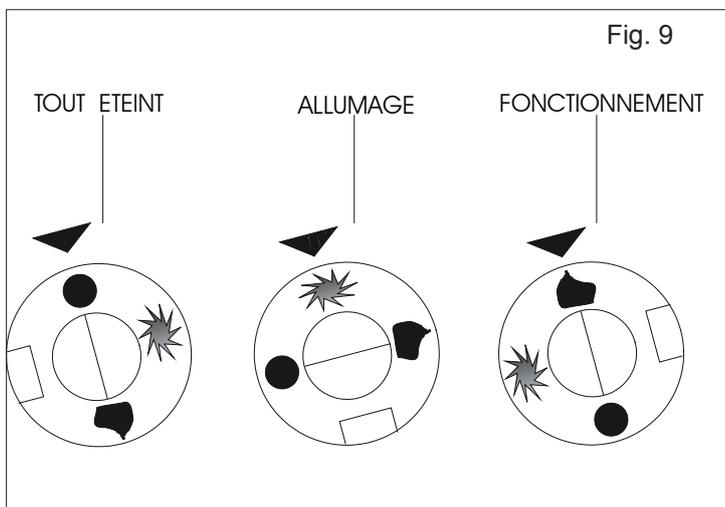
- remplir la cuve jusqu'au bord avec de l'eau et du détergent normal, mettre en fonction le chauffage et porter à ébullition pendant quelques minutes;
- vider l'eau à travers le robinet de vidange et rincer abondamment la cuve avec de l'eau propre;
- fermer le robinet et verser de l'huile à frire au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

APPAREILS AVEC VANNE GAZ ELECTRIQUE (FIG. 9)



L'appareil est équipé d'une vanne gaz avec alimentation électrique 1N 230V CA 50Hz.

- Enclencher (ON) l'interrupteur principal.
- Tourner la poignée (Fig. 10) d'un déclic dans le sens des aiguilles d'une montre. La diode verte s'allumera.

ALLUMAGE PILOTE (VEILLEUSE)

- Ouvrir le robinet du gaz en amont de l'appareil.
- Tourner et appuyer sur la poignée (Fig. 9) sur la position "ALLUMAGE" et la maintenir appuyée jusqu'à ce que la flamme pilote s'allume et reste allumée.

ALLUMAGE BRULEUR PRINCIPAL

- Tourner la poignée (Fig. 9) sur la position "FONCTIONNEMENT".
- Ouvrir la porte/les portes.

Si la flamme pilote s'éteint, la vanne bloque automatiquement le flux du gaz, ainsi le brûleur principal

s'éteint.

- Tourner la poignée (Fig. 10) et la placer dans la position avec l'indication correspondant à la température désirée.

Le voyant de contrôle orange reste allumé pendant le fonctionnement des éléments chauffants. Dès que l'huile atteint la température programmée, le voyant orange s'éteint.

Lorsque la température descend au-dessous de la valeur programmée, les brûleurs s'enclenchent automatique-

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.

EXTINCTION BRULEUR PRINCIPAL

- Appuyer sur la touche A (STOP).
- Reporter la poignée (Fig. 10) sur la position "0".
- Reporter la poignée (Fig. 9) sur la position "ALLUMAGE".

EXTINCTION TOTALE

- Reporter la poignée sur la position "TOUT ETEINT" et fermer le robinet du gaz en amont de l'appareil.
- Déclencher (OFF) l'interrupteur principal.
- Mettre le couvercle sur la/les cuve/cuves.

VIDANGE DE L'HUILE

Pour vidanger du bac l'huile utilisée, attendre que l'huile soit froide, ouvrir le capot de la friteuse, positionner le bac de récolte de l'huile avec le filtre relatif si le bac n'est pas déjà inséré et ouvrir le robinet. L'huile sortira du robinet et le bac se videra. Pour mieux conserver l'huile, il est conseillé, une fois filtrée, de la déposer dans un lieu frais.

3.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 ENTRETIEN COURANT

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

BASSINET DE RECOLTE HUILE

Il faut contrôler périodiquement que le niveau de l'huile n'atteint pas le bord du récipient de récolte de l'huile et que le filtre est libre. Effectuer périodiquement la vidange et le nettoyage du filtre. Une poignée extractible sur le bord supérieur facilite la prise du bassinnet.

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 qui prévoit, entre autres, un contrôle de l'étanchéité du circuit du gaz, un contrôle de l'intégrité des composants et l'éventuel graissage des robinets s'il devient difficile de les manoeuvrer. 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 ouvrant la porte ou après avoir enlevé 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.

Si la température de l'huile dépasse les valeurs préétablies, le thermostat de sécurité coupe le contact du thermocouple. Pour remettre l'appareil en fonction, ouvrir la porte et appuyer sur le bouton rouge.

Attention, ne pas oublier que, dans tous les cas, l'activation du thermostat de sécurité peut être dû à une panne de la vanne du gaz ou du thermostat. C'est pourquoi, avant de remettre en fonction l'appareillage, il faut remplacer l'éventuel composant défectueux par un technicien autorisé.

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES FRITEUSES A GAZ CATEGORIE II2E+3+

Mod.	Puissance Nominale kW(P.C.I.)	Cap.te Bac N° x l.	Pression en mbar G30 / G31 = 30/37 G20 / G25 = 20/25					Air Primaire "H"	
			BUSES BRÛLEUR PRINCIPAL			BUSES BRÛLEUR PILOTE			
			G30 G31 1/100mm	G20 1/100mm	G25 1/100mm	G30 G31 1/100mm	G20 G25 1/100mm	G30 G31 mm	G20 G25 mm
13FG	11,5	1 x 13	120K	180L	190L	20	35	20	10
13FGM									
913FG	11,5	1 x 13	120K	180L	190L	20	35	20	10
913FGM									
213FG	23	2 x 13	120K	180L	190L	20	35	20	10
213FGM									
926FG	23	2 x 13	120K	180L	190L	20	35	20	10
926FGM									
17FG	16,5	1 x 17	120K	180L	190L	20	35	20	10
17FGM									
917FG	16,5	1 x 17	120K	180L	190L	20	35	20	10
917FGM									
217FG	33	2 x 17	120K	180L	190L	20	35	20	10
217FGM									
934FG	33	2 x 17	120K	180L	190L	20	35	20	10
934FGM									
207FG	12	2 x 8	120K	180L	190L	20	35	20	10
207FGM									
927FG	12	2 x 8	120K	180L	190L	20	35	20	10
927FGM									

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.