

10/2021

Mod: FGHR-23/N

Production code: GFE 40 ES

Manuel d'installation, de fonctionnement et de maintenance

Friteuse gaz haut rendement 21kw -23litres

Modèle : **FGHR-23/N**

Capacité de la cuve 23 litres

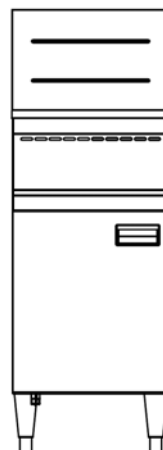
Chauffage par 4 rampes de brûleurs tubulaires.

Utilisation Gaz de ville ou Gaz Bouteille.

Brûleurs atmosphériques

Thermostat de sécurité

Thermocouple de sécurité



Sommaire



	Page
Préface	2
Sommaire.....	3
Informations générales	4
• Informations à l'attention de	4
• Avertissement, signes et symboles	4
• Informations générales sur l'appareil	6
• Procédure de demande de réparation et garantie.....	6
Consignes de sécurité	7
Caractéristiques techniques	8
• Tableau de données	8
• Plaque signalétique	9
• Dimension hors-tout	10
• Liste des composants	11
Manipulation et installation	12
• Emballage et transport	13
• Manutention et levage	13
• Dispositifs et accessoires de sécurité	13
• Position et fixation	14
• Raccordement à l'alimentation en gaz	14
• Contrôle de pression du gaz et de débit calorifique nominal	15
• Gaz de ville ou gaz bouteille.....	16
• Réglage	17
Utilisation et fonctionnement	19
• Description du panneau de commande	20
• Éteindre/allumer	20
Maintenance et nettoyage.....	22
Dépannage	24
Certificat CE	25
Contact NAYATI.....	26

Informations générales

Informations à l'attention de l'utilisateur



Veuillez lire ces consignes du manuel attentivement avant de faire fonctionner cet appareil.

Pour trouver rapidement les rubriques spécifiques qui vous intéressent, reportez-vous à l'index figurant au début du manuel.

Destinataires de ce manuel :



Toutes ces informations sont destinées aux utilisateurs de l'appareil.



Toutes les informations techniques qui sont destinées à votre installateur

Avertissement, signes et symboles



• Avertissement

Les avertissements sont signalés par des pictogrammes.

Le type et la source du risque ainsi que ses conséquences sont décrits conjointement aux consignes à suivre pour éviter le danger. Les marges des pictogrammes et mots-indicateurs utilisés sont expliqués dans les rubriques « Signes » et « Symboles »

• Signes

	Risque d'électrocution ou de haute tension Danger imminent → Le non-respect de cette consigne présente un risque de décès ou de graves blessures (causés par électrocution)
	Surface brûlante Situation dangereuse → Le non-respect de cette consigne présente un risque de blessures pouvant être grave
	Avertissement → Le non-respect de cette consigne présente un risque de dommages
	Simulateur cardiaque Possibilité de danger → Le non-respect de cette consigne présente un risque de décès ou de graves blessures



Risque de dommage corporel

Possibilité de danger

→ Le non-respect de cette consigne présente un risque de décès ou de graves blessures



→ Raccordement câble à la terre



→ Le non-respect de cette consigne présente un risque de dommages



→ Remarque pour appareil spécial



Attention

→ Le non-respect de cette consigne présente un risque de dommages



Signe utilisateur

→ Les informations doivent être lues par l'utilisateur



Signe technicien

→ Les informations doivent être lues par le technicien



Certification CE

→ L'appareil dispose d'un certificat CE

• Symboles

Symboles	Signification	Explication
1. 2.	Instruction, étape unique	Les consignes doivent être suivies dans l'ordre indiqué
Puces comme « • », « _ », etc	Instruction, étapes multiples	Les consignes peuvent être réalisées dans n'importe quel ordre
→	Instruction, étapes multiples	Une action est requise dans ce cas

Informations générales sur l'appareil

La friteuse à gaz haut rendement GFE/ 40 RS Nayati est en acier inoxydable AISI 304 assorti d'une cuve d'une capacité de 23 litres. Elle se compose de quatre rampes tubulaires de brûleurs à gaz d' une puissance totale de 21 kW. Cet appareil est conçu pour le haut rendement. La température d'huile est contrôlée par thermostat avec une température maximale de fonctionnement de 200° C. Les brûleurs atmosphériques sont alimentés par un mélange d'air et de gaz (liquide ou gaz naturel). Cet appareil est également équipé d'un thermostat de sécurité évitant toute surchauffe accidentelle. L'appareil peut être assemblé avec d'autres équipements de même gamme

Il est très important de conserver ce manuel de consignes conjointement à l'appareil pour toutes consultations ultérieures. En cas de vente ou de transfert de cet appareil, il est important de remettre ce manuel au futur utilisateur.

Demande de réparation et garantie**• Demande de réparation**

Contactez votre installateur/distributeur ou NAYATI pour toutes demandes de réparation. Pour faciliter cette démarche, veuillez indiquer les données figurant sur la plaque signalétique et donner une description précise du dysfonctionnement rencontré.

• Garantie

NAYATI donne une garantie de 12 mois sur les pièces d'origine qui pourraient être défectueuses. NAYATI décline toute responsabilité pour des réclamations de dysfonctionnement causé par un usage irrationnel, et non-respect des consignes et avertissements stipulés dans ce manuel. Vous trouverez ci-dessous des motifs d'annulation de la garantie :

1. Défaut d'utilisation par du personnel non qualifié provoquant un usage irrationnel de l'appareil
2. Non-respect de(s) réglementation(s) locale(s) liée(s) aux normes de sécurité et d'installation
3. Absence d'opérations d'entretien et de maintenance de routine.
4. Remplacement de certaines pièces par des pièces de rechange d'origine Nayati
5. Non-respect des consignes du manuel.

Consignes de sécurité



Important ! Avant l'installation, placez l'appareil sur une surface plane, solide et horizontale, et vérifiez qu'il est possible de raccorder l'équipement selon les normes de sécurité locales.

Veuillez lire ce manuel de consignes attentivement avant d'utiliser cet appareil. Cet appareil est uniquement destiné à la préparation de repas. Vous trouverez ci-dessous des consignes de sécurité à respecter scrupuleusement :

1. Tout défaut d'installation, de maintenance, de nettoyage ou de modification de l'appareil pourrait provoquer de graves blessures corporelles et endommager l'appareil.
2. Le technicien doit former le personnel régulièrement afin d'éviter tout accident et endommagement de l'appareil.
3. L'appareil NAYATI ne doit être utilisée que par du personnel compétent et formé
4. NE PAS placer l'appareil dans une zone toxique ou présentant un risque d'explosion.
5. NE PAS placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables comme de l'essence, des matières grasses, des vêtements, du gaz liquide, du papier, etc.
6. NE PAS placer l'appareil dans une pièce humide, voire sous la pluie ou à proximité de fuites d'eau, etc.
7. NE PAS utiliser l'appareil pour le séchage des vêtements, de papier etc...
8. NE PAS l'utiliser l'appareil pour chauffer des produits non alimentaires.
9. Placer l'appareil dans une pièce bien aérée.
10. Avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil, veuillez couper la source d'alimentation, puis laissez refroidir l'appareil.
11. NE PAS toucher la zone  ce signe signifie surface brûlante pouvant provoquer de graves brûlures
12. NE PAS tenter de démonter ou de réparer l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par un technicien habilité par votre installateur



AVERTISSEMENT !

Ne pas allumer l'appareil si la cuve est vide. Cela peut provoquer une surchauffe et endommager l'appareil



AVERTISSEMENT !

Vidanger l'huile uniquement après refroidissement.
L'huile chaude peut causer de graves brûlures

Plaques signalétique



Figure 1 :

La plaque signalétique indique le réglage usine en gaz, les données nominales, la table mentionnant qualités et les différentes pressions de gaz recommandées pour la plupart des pays de la CE.

REGULATED FOR:		G20	G25	G25.1	G30	G31
Model : GFE /40 RS	IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK-TR-CZ	I12H3+	20	20	28-30	37
TYPE : A1 B21	DE	I12ELL3B/P	20	20	50	50
S/N : XXXX	LU	I2E	20	20	28-30	37
ΣQn : 21 kW	AT-CH	I12H3B/P	20	20	50	50
	DK-SE-FI-NO-SI-AL-BA-BG-HR-LT-LV-MK-RO-UA-FE	I12H3B/P	20	20	28-30	28-30
	BE-FR	I12E+3+	20	25	28-30	37
	NL	I12L3B/P	20	25	28-30	28-30
	IS-CY-MT	I3B/P	20	20	28-30	28-30
	HU	I12HS3B/P	25	25	28-30	28-30
	PL	I12E3B/P	20	20	37	37

Fig. 1

Figure 2 :

La plaque signalétique comporte les recommandations d'usage en plusieurs langues pour chaque pays concernés.

DE	"Dieses Gerät muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives à l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
ES	"El aparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados. Prestese especial atención a las instrucciones para el uso y mantenimiento del aparato antes de ponerlo en marcha."
GB	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."

Fig. 2

Figure 3 :

La plaque signalétique comporte les recommandations et le réglage figurant sur l'emballage de l'appareil.

GB	I12H3+	G20 : 2H ; 20 mbar G30/G31 : 3+ ; 28-30/37 mbar	☐ ☐
This appliance must be installed according to the regulations in force and used only in a well aired place. Consult the instructions before installing and using this appliance. This package must be disposed according to the regulations in force.			

Fig. 3

Installation et mise en service



Important ! Avant l'installation, placez l'appareil sur une surface plane, solide et horizontale, et vérifiez la disponibilité des dispositifs de raccordement.

Les instructions suivantes sont destinées à tout installateur compétent et habilité. Avant toutes installations de réglages et de maintenances, l'installateur doit suivre les réglementations et normes locales et légales. Coupez l'alimentation en gaz avant de procéder à toute installation.

1. L'alimentation en gaz doit être installée conformément comme suit :
 - a. Normes locales et internationales
 - b. Recommandations locales telles que les normes en matière de sécurité dans le local où sera installé l'appareil
 - c. Directives et réglementations des fournisseurs d'électricité et de gaz
 - d. Questions de réglementation concernant les mesures de prévention des accidents
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les protections diverses.
3. Veillez à ce que l'alimentation en gaz soit suffisante pour un bon fonctionnement de l'appareil.
4. Installez l'appareil en utilisant le filtre à gaz approprié.
5. Avant la mise en service, il est indispensable d'avoir un local suffisamment ventilé. Evacuez tous les matériaux inflammables à proximité immédiate
6. Faire un test d'étanchéité à l'aide d'une solution aqueuse savonneuse sur l'alimentation gaz et les raccords. Toute fuite sera constatée par l'apparition de bulles au niveau des joints ou des raccords de tuyauterie. Une autre méthode consiste à consulter le compteur de gaz. Toute absence de progression du relevé du compteur de gaz garantit l'absence de fuite de gaz.
7. Avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil, veuillez fermer l'alimentation en gaz.
8. Installez l'appareil dans le respect des normes nationales de sécurité en matière de gaz.



AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser de flamme nue pour trouver une fuite de gaz !

Emballage et transport

- **Emballage**

L'emballage a été conçu afin de mieux protéger l'appareil quel que soit le type de transport utilisé. Pour simplifier le transport, certains composants peuvent être retirés, et convenablement protégés et emballés séparément pour le transport.

Ces emballages comportent toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement. Lors du déballage, vérifiez que tous les composants soient présents et intacts. L'emballage doit être détruit conformément aux exigences légales.

- **Transport**

Il est possible d'utiliser différents moyens de transport, notamment en fonction de la destination. Avant le transport, fixez solidement l'appareil pour éviter tout déplacement indésirable.

Manutention et levage

L'appareil pourra être manipulé à l'aide d'un chariot élévateur ou autre engin de levage d'une puissance suffisante. Avant d'effectuer toute manipulation, vérifiez la position du centre de gravité de la charge pour éviter toute chute de l'appareil.



Important ! Lors de l'utilisation de tout engin de levage, prenez-garde à protéger l'alimentation en gaz de l'appareil

Accessoires et dispositifs de sécurité

L'appareil est fourni avec des dispositifs de sécurité. Des dispositifs supplémentaires doivent être ajoutés si nécessaire pour des questions de conformité aux exigences légales locales en vigueur lors de l'installation.



Important ! Vérifiez au quotidien que les dispositifs de sécurité soient toujours en bon état de fonctionnement.

L'appareil est livré avec des accessoires pouvant être inclus ou en option. On relève parmi les accessoires inclus des gicleurs pour brûleurs et veilleuse lors de la modification pour l'utilisation de LPG, deux paniers (en option un grand panier) un tamis pour déchets, un récipient pour recueillir l'huile filtrée et un bec verseur pour la vidange, et en option, une patte de fixation pour assemblage de plusieurs appareils entre eux

Position et fixation

1. Seul le personnel autorisé doit procéder à l'installation.
2. Installez l'appareil conformément à la norme de sécurité nationale en vigueur pour le gaz.
3. Placez l'appareil dans un local suffisamment ventilé garantissant un échange d'air suffisant et veillez à assurer la propreté du lieu de travail.
4. Il est recommandé d'installer la friteuse sous une hotte adaptée pour évacuer les gaz brûlés et les vapeurs de cuisson. Vous trouverez ci-dessous le type de recommandation conforme aux normes nationales en vigueur

A₁ : appareil sans ventilateur et sans raccordement à un conduit ou à un dispositif d'évacuation des gaz brûlés à l'extérieur de la pièce. L'air ambiant et les gaz brûlés se mélangent dans la même pièce.

B₂₁ : Evacuation mécanique I sans coupe-tirage n'étant pas raccordé directement à un conduit extérieur.

5. Assurez-vous qu'aucun ustensile à proximité ou sous la friteuse ne fasse obstruction à la quantité d'air nécessaire à la combustion.
6. Éloignez tout matériau inflammable à proximité de la friteuse
7. Lorsque l'appareil est posé en mode isolé, il doit être installé à une distance minimale de 10 cm des murs latéraux et arrière. En particulier, lorsque l'appareil est à proximité d'un mur et n'est pas protégé par des matériaux anti-incendie.
8. Installez l'appareil séparément ou à côté d'un autre appareil en respectant la distance recommandée ci-avant.
9. Placez la friteuse sur un sol solide, plat et horizontal.
10. Réglez la hauteur des quatre pieds à l'aide de crochets.
11. Avant d'allumer l'appareil, retirez le film protecteur. Retirez tout adhésif à l'aide d'un solvant approprié. Détruisez tous les matériaux d'emballage conformément aux législations nationales.

Raccordement à l'alimentation en gaz

1. Avant toute installation et tout raccordement de la friteuse gaz haut rendement à l'alimentation en gaz, contrôlez soigneusement celle-ci qui doit être conforme aux normes et réglementation nationale en vigueur en matière de sécurité
2. Vérifiez la section de l'arrivée de gaz pour garantir une alimentation suffisante optimale afin d'éviter toutes baisses de pression éventuelle
3. La friteuse doit être raccordée de façon conforme à la législation en vigueur et adapté selon le type de gaz utilisé.
4. Vérifiez que la bouteille de gaz (le cas échéant) est convenablement placée dans un endroit sec.

5. Bien vérifier que les conduites de gaz peuvent facilement être inspectées. Si les conduites doivent être encastrées dans le sol et/ou dans les murs, assurez-vous que ces travaux soient réalisés conformément aux normes professionnelles applicables avec des points de repère permettant de localiser les conduites.
6. Avant d'installer la friteuse, assurez-vous qu'elle soit configurée en termes de gaz et de pression (voir plaques signalétiques techniques). Consulter le paragraphe « Gaz de ville ou gaz bouteille » page 16.
7. Raccorder la friteuse à l'aide de raccords solides ou de tuyaux flexibles en acier en section suffisante par rapport à la longueur et la puissance nominale.
8. Vérifier si les tuyaux flexibles ne traversent pas ou passent à proximité de sources de chaleur ou arêtes vives qui pourrait provoquer des déformations ou dégradations de ceux-ci.
9. Placer un robinet ON-OFF entre les conduites de gaz et chaque appareil facile d'accès.
10. Après avoir installé la friteuse en toute sécurité, faites un test de pression sur toute la conduite de gaz à l'aide de mousses non corrosives ou d'un spray localisateur de fuite.
11. La friteuse présente les caractéristiques suivantes : filetage EN 10226-1, raccordement au gaz de 1/2 pouces de diamètre et adaptateur approprié pour raccordement au gaz à filetage ISO G 228-1 fournis avec l'appareil selon le pays de destination.

Contrôle de pression du gaz et de débit calorifique nominal



À la première installation, le technicien spécialisé doit contrôler la maintenance, la conversion du gaz et le débit calorifique nominal de la friteuse. NE PAS améliorer les performances de l'appareil et augmenter la valeur calorifique nominale indiquée par le fabricant. Contrôler le débit calorifique à l'aide d'un chronomètre et d'un compteur de gaz. Mesurer la quantité exacte de débit de gaz par unité de temps qui est consommée par l'appareil à puissance maximale. Comparer la mesure pour les données de consommation aux données techniques du tableau 1 ; $\pm 5\%$ de tolérance admise. Lorsque vous mesurez les plus grands écarts, vérifier soigneusement les diamètres et la qualité des injecteurs installés ainsi que la pression des conduites de gaz. Pour mesurer la pression des conduites de gaz, alors que l'appareil est en fonctionnement, et à l'aide d'un manomètre pour les liquides (par exemple manomètre en U, avec une résolution minimale de 0,1 mbar), veuillez suivre la consigne ci-dessous :

1. Ouvrez la porte frontale de la friteuse, mettez la conduite d'alimentation de gaz à proximité du raccordement au gaz « G »
2. Dévissez le bouchon « A » du point de pression d'admission « P »
3. Raccordez le tuyau flexible « E » du manomètre « M » au point de pression d'admission « P ».
4. Mesurez la pression de raccordement : si l'indication n'est pas comprise entre les valeurs indiquées dans le tableau suivant, l'appareil ne pourra pas fonctionner convenablement. Le

fournisseur de gaz doit être informé pour identifier les problèmes de la source de pression. Si nécessaire, installez un régulateur de pression.

- Une fois que la pression de raccordement a été mesurée, débranchez le tuyau flexible « E », revissez le bouchon à vis « A » dans le point de pression d'admission « P ». Remettez les composants dans l'ordre inverse.

Tableau 3

Type de gaz	Pression de gaz (mbar)		
	Normal	Minimum	Maximum
Gaz naturel H G20	20	17	25
GPL G30/G31	28 / 37	20/25	35/45

- A** = Capuchon à vis de point de pression
E = Tuyau flexible pour mesurer
G = Raccord fileté d'admission de gaz
M = Manomètre
N = Manette de robinet de gaz
P = Point de pression d'admission
T = Manette de thermostat
V = Robinet thermostatique de gaz
W = Bouton de ré enclenchement du thermostat de sécurité

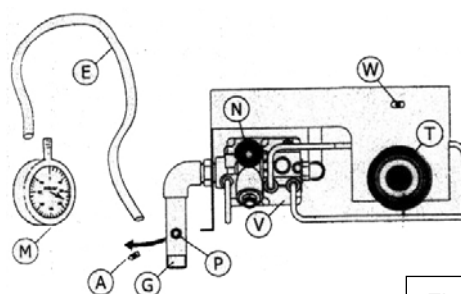


Fig. 6

Gaz de ville ou gaz bouteille (butane, propane...LPG)



- Seul un technicien compétent peut accomplir ces travaux.
- Remplacez les injecteurs du brûleur principal, l'injecteur de la veilleuse, puis ajustez convenablement le réglage d'air l pour chaque brûleur
- Les injecteurs de rechange sont fournis avec l'appareil.
- Assurez-vous du diamètre gravé sur chaque injecteur à 1/100^e de millimètre près.
- Modifiez l'appareil après avoir coupé le gaz et l'avoir mis en position off, puis laissez la friteuse refroidir.



Important ! À la fin de l'opération, assurez-vous qu'il n'y ait aucune fuite de gaz ni aucun dysfonctionnement

**AVERTISSEMENT !**

Après avoir procédé à la transformation, n'oubliez pas de faire ce qui suit :

- apposer une étiquette indélébile sur la plaque signalétique technique comportant les nouvelles caractéristiques de l'installation.
- Remplacer par des joints neufs tout changement de pièces
- Réaliser un test de pression de la conduite de gaz et vérifier l'absence de toutes fuites.
- Contrôler convenablement le fonctionnement de la friteuse conformément à ces consignes.
- Veuillez vérifier l'allumage ainsi que la qualité de la flamme des brûleurs

e

• Remplacement des l'injecteurs principaux et réglage de l'air primaire

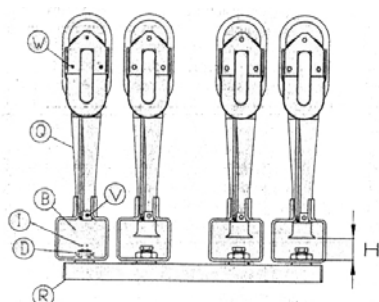


Fig. 7

- B** = Boucle de réglage air primaire
- D** = Écrou de fixation du brûleur
- I** = Injecteur principal
- Q** = Brûleur principal
- R** = Support porte-injecteurs
- V** = Vis de fixation boucle de réglage air
- W** = Vis de fixation de brûleur principal

La friteuse est équipée de quatre brûleurs principaux « Q », pour chaque brûleur, procédez comme suit après avoir ouvert la porte frontale :

- a. dévissez la vis de fixation de garniture en « V », bloquez-la en haut afin d'accéder à l'injecteur.
- b. Dévissez, puis remplacez l'injecteur « I » avec l'injecteur recommandé pour le nouveau type de gaz conformément au tableau 4.
- c. Réglez la boucle d'air primaire « B » à la bonne distance H selon le tableau 4. L'air primaire est bien réglé quand la flamme ne se décolle pas du brûleur froid et quand il n'y a pas de retour de flamme lorsque le brûleur est chaud.
- d. Après cette opération, remettez les éléments dans l'ordre inverse.

• Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (fig. 8)



- a. Ouvrez la porte frontale de la friteuse pour accéder a la veilleuse « P ». Puis, après avoir dévissé les deux vis de fixation, retirez le bandeau frontal supérieur et la tôle de protection se trouvant à l'arrière. Pour faciliter cette opération, il est préférable d'enlever les deux brûleurs

centraux après avoir dévissé les trois vis à tête « W », l'injecteur principal « I » et l'écrou de fixation de brûleur « D » du collecteur porte-injecteurs « R ».

- Pour faciliter davantage cette opération, il pourrait s'avérer utile de retirer le thermocouple « D » de son support « S »,
- Dévissez le raccordement « Z », puis remplacez l'injecteur de veilleuse « J » par l'injecteur pour le nouveau type de gaz installé conformément au tableau 4.
- Après cette opération, remettez tous les éléments dans l'ordre inverse.

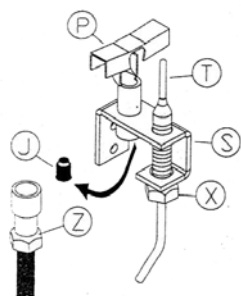


Fig. 8

- J** = Injecteur de veilleuse
P = Brûleur veilleuse
S = Support de fixation
T = Thermocouple de sécurité
X = Vis de fixation du thermocouple
Z = Vis de fixation de raccordement pour tuyau d'alimentation de la veilleuse

• Ajustement d'air principal

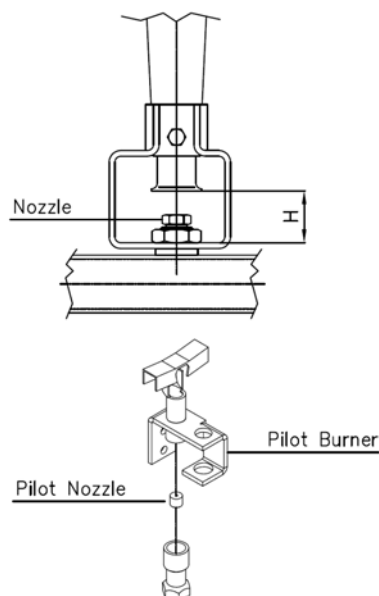


Fig. 9

Tableau. 4

Type de gaz	Pression (mbar)	Gicleur (mm)	Gicleur de veilleuse (marquage)	Air principal H (mm)
G30/G31	20-30/37	Ø 1,20	110P (GPL)	17
	50/50	Ø 1,05		14
G20	20	Ø 1,75	2M1X (GNL)	20
	25	Ø 1,65		18
G25	20	Ø 1,90	26N (GNL)	18
	25	Ø 1,85		16

Instruction pour utilisation

Recommandations



Cet appareil est une friteuse gaz à usage professionnel. Elle doit uniquement être utilisée par des personnes habilitées. Avant la mise en service, veuillez vérifier que l'appareil est en bon état, puis installez-le dans une pièce bien aérée. Vous trouverez ci-dessous plusieurs consignes de sécurité préliminaires à respecter absolument :

1. Vérifier que la hotte aspirante soit efficace, puis assurez-vous que l'afflux d'air soit suffisant pour une bonne combustion est suffisant
2. En cas de panne persistante, veuillez appeler un technicien qualifié pour ce genre d'incident.
3. L'utilisateur est le seul responsable du nettoyage et de la maintenance de l'équipement.
4. Les techniciens qualifiés doivent faire toutes les opérations liées à l'installation et de maintenance conformément à la réglementation en vigueur.
5. N'utiliser cette friteuse que pour la fonction pour laquelle elle a été conçue c'est-à-dire frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse solide. NE PAS utiliser la friteuse à d'autres fins. Toute autre utilisation pourra être considérée comme une utilisation irrationnelle et dangereuse.
6. Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez la cuve et les paniers afin d'éliminer les traces d'huile industrielle. Faire bouillir de l'eau additionnée de détergent dans la cuve pendant quelques minutes, vidanger et rincer avec de l'eau claire et enfin essuyer soigneusement. Enlever le film protecteur autour de l'appareil.
7. IMPORTANT NE PAS mettre en service la friteuse à sec, sans huile dans la cuve ou sous un niveau minimum autorisé. Contrôler le niveau d'huile entre les repères minimum et maximum de la cuve. Ajouter une quantité suffisante d'huile chaque fois qu'il est inférieur au repère de niveau minimum. Quand l'huile est dégradée (la couleur est brun foncé ou noir), remplacez-la par une nouvelle huile.
8. Avant de plonger le panier dans l'huile chaude, égouttez soigneusement les aliments imbibés d'huile et/ou d'eau pour limiter l'émulsion et la mousse qui en découlent pouvant provoquer un débordement éventuel.
9. Si l'huile prend feu, fermez immédiatement l'alimentation en gaz. Mettre le couvercle sur la cuve puis éteindre le feu au moyen d'un extincteur d'incendie.
10. Vidanger la cuve : laisser refroidir l'huile. Placer la cuve sous le robinet de vidange, puis vidanger la cuve à l'aide du tube de vidange.
11. Après avoir utilisé la friteuse, fermez le robinet de gaz. Laisser refroidir et filtrer l'huile. Changer l'huile régulièrement.



AVERTISSEMENT !

Vider la cuve uniquement après le refroidissement de l'huile

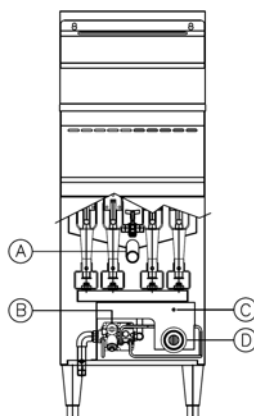
Description du tableau de commande

Fig. 10

- A** : **Robinet de vidange**
pour vidanger l'huile de la cuve
- B** : **Bouton de commande de gaz**
pour allumer le brûleur
- C** : **Bouton de thermostat de sécurité**
pour éviter la surchauffe d'huile
- D** : **Bouton de commande du thermostat**
pour ajuster la température de cuisson

Éteindre/allumer

- Allumer le brûleur**

Allumer le brûleur veilleuse

1. Avant d'allumer la friteuse à gaz, assurez-vous que tous les boutons sont en position OFF.
2. Remplir la cuve à l'aide d'huile végétale ou de graisse solide Le volume maximum est fixé



à 23 litres.

3. tourner le bouton de gaz dans le sens contraire horaire en position veilleuse.
4. Pousser le bouton de commande de gaz, puis allumer le brûleur veilleuse à l'aide du pistolet allumeur ou autre système
5. Le maintenir enfoncé pendant environ 2 à 3 minutes.
6. À défaut d'allumage, répéter les étapes ci-dessus (1 à 5)

Allumer le brûleur principal

1. Tourner le bouton de gaz en position ON.



2. Tourner le bouton de commande du thermostat pour régler la température souhaitée (100° à 200° C)



• Éteindre le brûleur

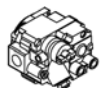
1. Pour éteindre la friteuse temporairement tourner le bouton du thermostat en position OFF celui de la commande de gaz en position veilleuse.
2. Pour éteindre tous les brûleurs, tournez le bouton du thermostat et celui de la commande de gaz en position OFF.



AVERTISSEMENT !

Après avoir éteint l'appareil, vous devrez attendre au moins 1 à 2 minutes avant d'allumer de nouveau les brûleurs principaux.

Si vous ignorez ou forcez l'allumage du bouton, cela endommagera le robinet de gaz



ou le bouton de commande de gaz



ATTENTION !

Lorsque vous souhaitez démarrer l'appareil à froid (comme le matin après une longue durée de non-utilisation), vous devez patienter au moins deux minutes avant d'allumer les brûleurs principaux. Par conséquent, le thermocouple pourra réchauffer et fournir la tension nécessaire au fonctionnement du robinet.

Nettoyage et entretien de routine



Nettoyer l'appareil régulièrement pour assurer un bon fonctionnement et sa durabilité. En cas d'anomalie, ne tenter aucune intervention afin de résoudre le problème. Contactez votre revendeur immédiatement pour demander de l'aide. Ne pas tenter de démonter l'appareil. Seuls les techniciens spécialisés doivent accomplir toutes ces opérations.

Pour le processus de nettoyage de routine, veuillez suivre la procédure ci-dessous et prendre note de l'avertissement :

Vidange



1. Vidanger et filtrer la friture d'huile à la fin de chaque journée
2. Toujours vidanger la friteuse lorsque la zone froide sous le déflecteur de la cuve est encore chaude et liquide. Une friteuse froide ne se vidangera pas
3. Ouvrir le robinet de vidange et laisser l'huile s'écouler dans le filtre adéquat
4. Vérifier que le robinet ne soit obstrué par aucun résidu de cuisson et si nécessaire, les déloger à l'aide d'une brosse en nylon rigide.
5. Fermer le robinet



AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser de brosses métalliques ou tiges métalliques. Cela endommagera le robinet. Si l'obstruction ne peut être délogée à l'aide d'une brosse en nylon, utilisez une sonde en bois ou en plastique.

Remplissage



1. Vérifier que le robinet de vidange est fermé et que le déflecteur de la cuve est en place.
2. Remplir la friteuse au niveau d'huile indiqué sur la paroi arrière de la cuve



AVERTISSEMENT !

Ne pas trop remplir la friteuse au dessus de la graduation de niveau maximale gravée dans la cuve

Nettoyage



1. assurez-vous que le robinet de gaz soit en position fermée et que tous les brûleurs soient éteints.
Remplir la cuve avec de l'eau tiède savonneuse
2. Nettoyer soigneusement

3. Mettre en chauffe l'appareil et amener la température au point d'ébullition.
4. Régler la température sur feu doux.
5. Laver à la brosse tout dépôt volumineux et toute surface extérieure avec la même eau savonneuse.
6. Lorsque la cuve est complètement propre, éteindre l'appareil et vidanger la friteuse. Ajouter de l'eau froide à la solution pendant la vidange pour empêcher tout changement rapide de température. Cela évite toute déformation du métal
7. Rincer abondamment à l'eau claire.

**ATTENTION !**

- Veuillez vous assurer que le produit nettoyant ne comporte pas de chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.), car cet élément chimique peut provoquer de l'oxydation et de la rouille sur l'appareil.
- Ne JAMAIS nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau à haute pression.
- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil nettoyer les surfaces et passer sur les mêmes un chiffon imbibé d'huile ou de vaseline de façon à former une pellicule de protection.
- Si vous éprouvez des difficultés à utiliser les dispositifs de commande, veuillez contacter immédiatement votre installateur/distributeur, qui pourra vous apporter l'assistance nécessaire ou contacter le revendeur NAYATI.
- Veuillez vérifier l'appareil périodiquement tous les 6 mois. Contacter votre revendeur qui vous apportera toute assistance pour des travaux de réparation et dates d'interventions pour vérifications éventuelles
- Seule les personnes compétentes habilitées doivent accomplir toutes les opérations de réparation et de vérifications

Dépannage



NO.	PROBLEME	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
1.	La veilleuse ne s'allume pas	Pression de gaz insuffisante	Remédier en conséquence
		La tuyauterie de gaz vers la veilleuse est en position fermée	Remédier
		L'injecteur de la veilleuse est bouché	Remédier
2.	La flamme du brûleur est jaune	Le réglage de l'air primaire n'est pas correct	Vérifier et régler au moyen de la vis
		Le brûleur est sale	Vérifier et nettoyer à l'aide d'une brosse métallique
3.	Le brûleur ne s'allume pas	La pression de gaz n'est pas correcte. L'injecteur principal est bouché. Le robinet gaz est défectueux	Vérifier et remplacer
4.	La flamme de la veilleuse ne reste pas allumée	Thermocouple défectueux	Pas suffisamment réchauffé par la flamme de la veilleuse. Le thermostat de sécurité est activé. Remplacer
		Le thermocouple ne produit pas de tension (mV)	Vérifier à l'aide voltmètre, si le thermocouple est endommagé, et remplacez-le le cas échéant
		Le thermocouple est sale	Vérifier et nettoyer