

07/2012

Mod: G22/F15A4-N

Production code: 393077

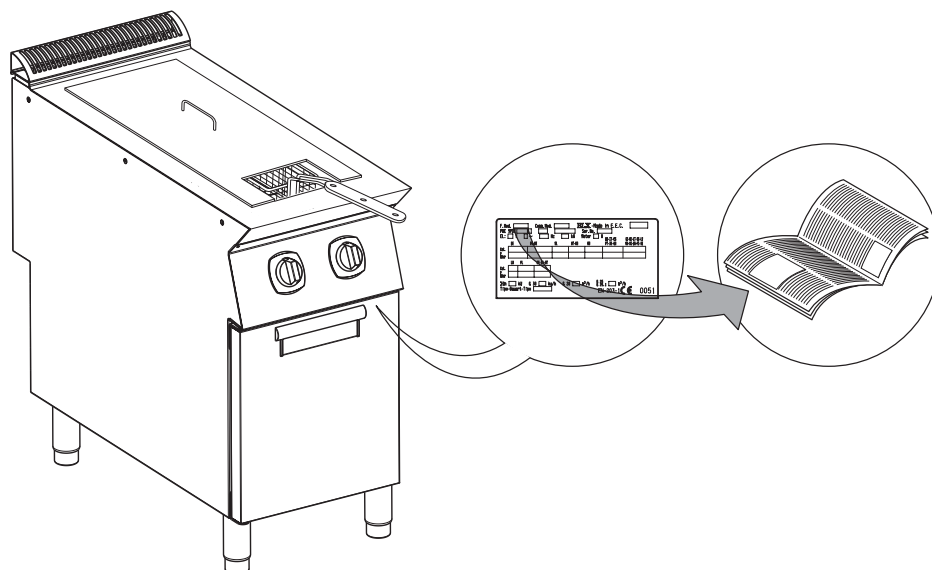


Diamond
catering equipment

SOMMAIRE

I. UNION D'APPAREILS / TABLEAUX	2
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	35
III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	36
IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	37
1. EMBALLAGE	37
2. UTILISATION	37
3. NETTOYAGE	37
4. ÉLIMINATION	37
V. INSTALLATION	37
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	37
2. DÉBALLAGE	37
3. MISE EN PLACE	37
4. ÉVACUATION DES FUMÉES	38
5. BRANCHEMENTS	9
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	40
7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION	40
VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	40
1. UTILISATION DE LA BRAISIÈRE FIXE	40
VII. NETTOYAGE	41
1. EXTÉRIEUR	41
2. AUTRES SURFACES	41
3. FILTRES	41
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	43
5. NETTOYAGE DES FRITEUSES AVEC RÉSISTANCES INTERNES (18 LITRES)	43
6. INTÉRIEUR	43
VIII. ENTRETIEN	43
1. ENTRETIEN	43

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



ATTENTION

Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz

MODÈLES		+9FRGD1GF0 400 m m	+9FRGH2GF0 800 m m	+9FRGD1JF0 400 m m	+9FRGH2JF0 800 m m	+9FRGD1JFT 400 m m
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES						
Capacité de la cuve	Litres	15	15+15	23	23+23	23
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance thermique nominale	kW	14	28	20	40	19
Type de construction		A1	A1	A1	A1	A1

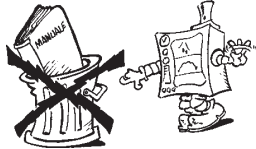
TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils électriques

MODÈLES		+9FRED1GF0 400 m m	+9FREH2GF0 800 m m	+9FRED1JF0 400 m m	+9FREH2JF0 800 m m	+9FRED1HFO 400 m m	+9FREH2HFO 800 m m	+9FRED1HFN 400 m m	+9FREH2HFN 800 m m	+9FRMD1HF5 400 m m	+9FRMD1HF6 800 m m
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES											
Capacité de la cuve	Litres	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18	18	18+18
Tension d'alimentation	V	400	400	400	400	400	400	230	230	400	440
Phases	Nbre	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3	3	3
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Puissance totale maximum	kW	10	20	18	36	16,5	33	16,5	33	15,5	15,5
Section du câble d'alimentation	mm ²	2,5	4	4	10	4	10	10	25	4	4

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



- Lire attentivement le manuel de l'appareil avant de l'utiliser.



- Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.



- **DANGER D'INCENDIE** - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas garder de matières inflammables à proximité de cet appareil.



- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.
- Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz et au "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.

- **Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.**



- Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.

- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées d'origine.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est considérée comme **impropre**.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou ne les instruisse sur l'utilisation de l'appareil.



- Le personnel qui utilise l'appareil doit avoir suivi une **formation spécifique**. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

- Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique.
- Ne pas laisser que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance se déposent sur l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs.

- Le symbole **L** figurant sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais doit être éliminé correctement afin de prévenir toute conséquence négative sur l'environnement et la santé de l'homme. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le service après-vente ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil. La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. EMBALLAGE



Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans risque ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets.

Les éléments en plastique recyclable portent le marquage suivant :



Polyéthylène : film extérieur de l'emballage, sachet contenant cette notice, sachet contenant les buses de gaz.



Polypropylène : panneaux supérieurs de l'emballage, feuillets.



Polystyrène expansé : cornières de protection.

2. UTILISATION

Nos appareils garantissent des prestations et des rendements élevés. Pour réduire la consommation d'énergie électrique, d'eau ou de gaz, ne pas utiliser l'appareil vide ou dans des conditions nuisant à son bon fonctionnement (par ex. portes ou couvercles ouverts, etc.) ; l'appareil doit être utilisé dans un local bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.

Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

3. NETTOYAGE

Pour réduire les émissions de substances polluantes dans l'environnement, il est conseillé de nettoyer l'appareil (à l'extérieur et, si nécessaire, à l'intérieur) avec des produits biodégradables à plus de 90 % (pour plus de détails, voir le chapitre V "NETTOYAGE").

4. MISE AU REBUT



Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90 % de leur poids.

Rendre l'appareil inutilisable lors de sa mise au rebut en coupant son cordon d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents) afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

V. INSTALLATION



• Lire attentivement les consignes d'installation et d'entretien données dans ce manuel avant d'installer l'appareil.

- L'installation, l'entretien et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant.
- Le non-respect des procédures d'installation, l'adaptation et la modification de l'appareil peuvent endommager l'appareil, mettre les personnes en danger et annuler la garantie du Constructeur.

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

- Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité et aux législations locales en vigueur dans chaque pays.
- **ITALIE** : installer l'appareil conformément aux prescriptions des normes de sécurité UNI-CIG 8723, Loi n° 46 du 5 mars 1990 et DM 12-4-96.

2. DÉBALLAGE

ATTENTION !

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Examiner les emballages avant et après le déchargement.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou occultes en signalant les éventuels dommages ou manques à la livraison sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bon de livraison : le transporteur peut refuser les réclamations si le bon de livraison n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).



- Enlever l'emballage en faisant attention à ne pas abîmer l'appareil. Porter des gants de protection.
- Décoller lentement les films de protection des surfaces en métal et éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes, qui ne peuvent être visibles qu'après le déballage.
- Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

3. MISE EN PLACE

- Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour son déplacement et sa mise en place.
- Le schéma d'installation figurant dans ce manuel indique les dimensions de l'appareil et la position des différents raccordements (gaz, électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
- L'appareil peut être installé seul ou en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme.
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 10 cm au moins entre l'appareil et les cloisons latérales ou postérieures.
- Isoler correctement de l'appareil les surfaces à des distances inférieures par rapport à celles préconisées.

- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et les éventuelles cloisons combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de matières et de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et les éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

3.1. UNION D'APPAREILS

- (Fig. 1A) Démonter les bandeaux des appareils en enlevant les 4 vis de fixation.
- (Fig.1B) Enlever du flanc de chaque côté à unir la vis de fixation du flanc le plus proche du bandeau.
- (Fig.1D) Juxtaposer les appareils et les mettre d'aplomb en tournant les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau.
- (Fig. 1C) Tourner de 180° une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig. 1E) En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les unir sur l'avant en vissant une vis TE M5x40 (fournie) sur la pièce d'insertion opposée.

3.2. FIXATION AU SOL

Pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement, fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement en suivant attentivement les instructions jointes à chaque accessoire (F206136).

3.3. INSTALLATION SUR PONT, EN PORTE-À-FAUX OU SUR SOCLE EN CIMENT

Suivre attentivement les instructions jointes à chaque accessoire. Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

3.4. JOINTS ENTRE LES APPAREILS

Suivre les instructions se trouvant dans l'emballage de la colle.

4. ÉVACUATION DES FUMÉES

4.1. APPAREILS DE TYPE "A1"

Placer sous la hotte d'aspiration les appareils de type "A1" pour assurer l'aspiration des vapeurs et des fumées s'élevant formées pendant la cuisson.

4.2. APPAREILS DE TYPE "B"

(conformément à la définition donnée dans le Règlement Technique d'Installation DIN-DVGW G634: 1998)

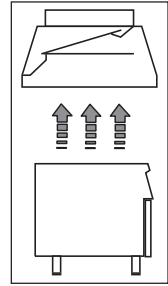
Si la plaque signalétique de l'appareil ne mentionne que le type Axx, il est déclaré que ces appareils ne sont pas conçus pour être raccordés directement à une cheminée ou un conduit d'évacuation des produits de la combustion vers l'extérieur. Un tel appareil peut toutefois être installé sous une hotte aspirante ou un système d'extraction forcée des produits de combustion.

4.2.1. CHEMINÉE DE RACCORDEMENT

- Enlever la grille du dispositif d'évacuation des fumées.
- Installer la cheminée de raccordement conformément aux instructions accompagnant l'accessoire (optionnel).

4.2.2.s INSTALLATION SOUS UNE HOTTE ASPIRANTE

- Mettre l'appareil sous la hotte aspirante (fig. ci-contre).
- Lever le conduit d'évacuation des fumées sans modifier sa section.
- Ne pas interposer d'interrupteurs de tirage.
- La hauteur du conduit d'évacuation et la distance par rapport à la hotte aspirante doivent être conformes à celles de la réglementation en vigueur.
- L'extrémité du conduit d'évacuation doit se trouver à 1,8 m minimum de la surface d'appui de l'appareil.



Remarque ! Le système doit garantir que : a) l'évacuation des fumées ne soit pas obstruée ; b) la longueur du tuyau d'évacuation ne soit pas supérieure à 3 m. Utiliser l'adaptateur pour raccorder des conduits d'évacuation ayant un diamètre différent.

5. BRANCHEMENTS



- Toute intervention pour l'installation ou l'entretien d'une installation d'alimentation (gaz, électricité, eau) doit être exclusivement effectuée par le personnel de la compagnie de distribution ou par un installateur agréé.

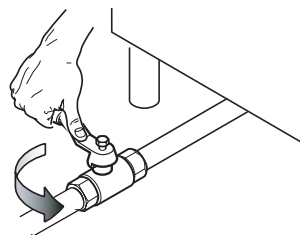
- Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

AVIS ! Cet appareil est conçu et testé pour fonctionner avec du gaz G20/G25 20/25 mbars ; pour l'adapter à un autre type de gaz, suivre les consignes données au paragraphe 5.1.7 dans ce chapitre.

5.1.1. AVANT LE RACCORDEMENT

- S'assurer que l'appareil est bien conçu pour le type de gaz qui l'alimentera. Si ce n'est pas le cas, se conformer aux consignes données dans le paragraphe : "Adaptation / réglage des appareils à gaz".
- Introduire un robinet/vanne d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/vanne dans un lieu facilement accessible.



- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
- La ligne d'alimentation du gaz doit assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation. Une ligne d'alimentation avec un débit insuffisant nuit au bon fonctionnement des appareils raccordés.
- **Attention !** Si l'appareil n'est pas d'aplomb, la combustion peut être entravée et provoquer un dysfonctionnement de l'appareil.

5.1.2. RACCORDEMENT

- Avant d'effectuer le raccordement à la conduite de gaz, enlever la protection en plastique du raccord de gaz de l'appareil.
- L'appareil est conçu pour le raccordement par le côté inférieur droit ; pour les hauts, le branchement du gaz peut être effectué sur le raccord arrière après avoir dévissé le bouchon de fermeture en métal et l'avoir vissé de façon étanche sur celui avant.
- Une fois l'installation effectuée, contrôler qu'il n'y a pas de fuites aux points de raccordement avec une solution d'eau savonneuse.

5.1.3. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

Vérifier si l'appareil convient au type de gaz présent conformément aux caractéristiques figurant sur la plaque signalétique (si elles ne correspondent pas, observer les instructions données au § "Adaptation à un autre type de gaz"). La pression de raccordement est mesurée avec l'appareil en marche à l'aide d'un manomètre (minimum de 0,1 mbar).

- Enlever le bandeau de commandes.
- Enlever la vis d'étanchéité "A" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O" (fig. 2A).
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau B (voir l'Appendice de la notice)
- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau A, ne pas allumer l'appareil et consulter l'organisme de distribution du gaz.

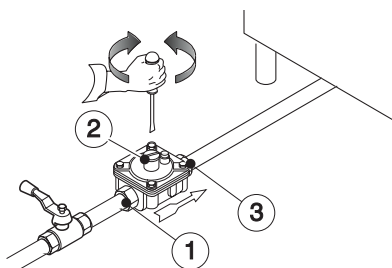
5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

Si la pression du gaz est supérieure à celle indiquée ou est difficile à régler (instable), installer un régulateur de pression du gaz (code accessoire 927225) en amont de l'appareil dans une position facilement accessible.

Monter le régulateur de pression à l'horizontale, de préférence, pour assurer une pression correcte en sortie :

- "1" côté raccord de gaz du réseau
- "2" régulateur de pression
- "3" côté raccord de gaz vers l'appareil.

La flèche sur le régulateur () indique la direction du débit de gaz.



REMARQUE ! Ces modèles sont conçus et certifiés pour l'utilisation avec du méthane ou du propane. Pour le méthane, le régulateur de pression sur le collecteur est réglé sur 8" w.c. (20 mbars).

5.1.5. RÉGLAGE DE LA PRESSION DE SORTIE DE LA SOUPAPE À GAZ

- Enlever la vis d'étanchéité "A" de la prise de pression et raccorder le tuyau du manomètre.
- Alimenter l'appareil avec la bonne pression de gaz comme indiqué au paragraphe correspondant 5.1.3.
- Mettre la friteuse en marche comme indiqué au chapitre "Instructions à l'intention de l'utilisateur".
- Tourner la vis de réglage de la pression de sortie de la soupape à gaz "D", à droite pour l'augmenter, à gauche pour la diminuer, en réglant la pression comme indiqué dans le tableau des buses (tableau B).

5.1.6. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

On estime que l'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme ne se détache pas avec le brûleur froid et lorsqu'il n'y a pas de retour de flamme avec le brûleur chaud.

- Dévisser la vis "A" et placer l'aérateur "E" à la distance "H" indiquée sur le tableau A, revisser la vis "A" et sceller avec de la peinture (fig. 3A).

5.1.7. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau B "Caractéristiques techniques/buses" indique le type de buse apte à remplacer celles installées par le constructeur (le numéro est estampillé sur le corps de la buse). À la fin de la procédure, vérifier toute la liste de contrôle suivante :

Contrôle	Ok
• remplacement de la/des buse(s) du brûleur	
• réglage correct de l'air primaire au(x) brûleur(s)	
• remplacement de la/des buse(s) veilleuse gaz	
• remplacement de la/des vis de minimum	
• réglage correct de la/des veilleuse(s) gaz si nécessaire	
• réglage correct de la pression d'alimentation (voir le tableau des caractéristiques techniques/buses)	
• appliquer la plaque signalétique adhésive (fournie) avec les caractéristiques du nouveau type de gaz utilisé	

5.1.7.1. REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (fig.3A / 3C)

- Desserrer la vis "A" et dévisser l'injecteur "C"
- Dégager l'injecteur et l'aérateur (fig.3A).
- Remplacer l'injecteur "C" par celui qui convient au gaz distribué (voir tableau B).
- Le diamètre de l'injecteur est gravé en centièmes de millimètres sur le corps de celui-ci.
- Introduire l'injecteur "C" dans l'aérateur "E", reposer les deux composants assemblés et visser l'écrou à fond.

5.1.7.2. REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ

- Dévisser le raccord vissé "H" et remplacer la buse "G" par celle adaptée au type de gaz (Tableau B, fig. 3B).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur le corps de celle-ci.
- Revisser le raccord vissé "H".

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A-Tableau C).

ATTENTION ! Avant d'effectuer le branchement, vérifier la conformité des données figurant sur la plaque signalétique avec celles de la tension et de la fréquence de secteur.

- Pour accéder à la plaque à bornes, démonter le bandeau de commandes de l'appareil en intervenant sur les vis de fixation (fig. 4A 1-2).
- Relier le câble d'alimentation à la plaque à bornes comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation à l'aide d'un serre-fil.

ATTENTION ! Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.

5.2.2. CÂBLE D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils ne sont pas livrés avec un câble d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques égales ou supérieures au type avec isolation en caoutchouc H05RN-F. Protéger le morceau de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.

5.2.3. INTERRUPTEUR DE PROTECTION

Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. Les caractéristiques relatives à la distance d'ouverture des contacts et au courant de dispersion maximum doivent être adoptées par la réglementation en vigueur.

5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un noeud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis dans la partie avant droite. La vis porte le symbole 

6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Parmi nos appareils, certains modèles utilisent un thermostat de sécurité qui se déclenche automatiquement lorsqu'il mesure une température supérieure à celle prédéfinie, empêchant l'alimentation du gaz (appareils à gaz) ou de l'électricité (appareils électriques).

6.1. RÉTABLISSEMENT

- Attendre que l'appareil se soit refroidi : une température de 90°C, à titre indicatif, est adaptée pour le rétablissement.
- Appuyer sur la touche rouge sur le corps du thermostat de sécurité.

ATTENTION ! Si le rétablissement nécessite de démonter une protection (par exemple : bandeau de commandes), il doit être effectué par un technicien spécialisé. La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie.

7. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION

Contrôler tous les raccords avec de l'eau et du savon pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Ne pas utiliser une flamme vive pour détecter la fuite de gaz. Allumer tous les brûleurs seuls ou ensemble, pour vérifier le fonctionnement correct des vannes de gaz, des feux et de l'allumage. Pour chaque brûleur, mettre le régulateur de flamme sur la position la plus basse, seul ou ensemble; après avoir terminé les opérations, l'installateur doit informer l'utilisateur sur le mode d'emploi correct. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, après tous les contrôles, contacter le centre d'assistance locale.

VI. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

1. UTILISATION DE LA FRITEUSE

Précautions générales

- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel ayant suivi une formation spéciale.
- Éviter d'utiliser l'appareil à vide pendant une période prolongée ou dans des conditions susceptibles de nuire à son rendement. Si possible, effectuer le préchauffage de l'appareil seulement juste avant son utilisation.
- Cet appareil devra être uniquement destiné à l'usage pour lequel il a été spécialement conçu, à savoir la friture d'aliments dans de l'huile ou de la graisse solide. Tout autre usage est à considérer impropre.
- Avant d'introduire de l'huile dans la cuve, s'assurer que cette dernière ne contienne pas d'eau.
- Verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau maximum indiqué par l'encoche de référence située sur la paroi postérieure de la cuve.
- En cas d'utilisation de graisse solide, celle-ci devra être préalablement fondue séparément et versée ensuite dans la cuve. Ne pas laisser la graisse dans la cuve après la cuisson.
- Rétablir le niveau d'huile chaque fois qu'il descend au-dessous du niveau minimum indiqué par l'encoche de référence prévue à cet effet (danger d'incendie).
- Les aliments particulièrement volumineux et n'étant pas égouttés peuvent provoquer des jets d'huile chaude.
- Immerger lentement le panier contenant les aliments à frire dans de l'huile bouillante en faisant attention à ce que la mousse s'étant formée ne déborde pas du bord de la cuve. Si cela se produit, interrompre l'immersion du panier pendant quelques secondes.

IRÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA

TYPE DE FRITURE :	RÉGLER LA TEMPÉRATURE À :
Aliments qui ne libèrent pas de substances polluantes dans l'huile	180/185°C
Aliments panés	175/180°C
Aliments farinés	170°C

REMARQUE ! Pour la cuisson d'aliments farinés, régler la température sur 170°C. Une température supérieure n'améliore pas le résultat de la cuisson et provoque en revanche une détérioration plus rapide de l'huile (la farine résiduelle dans l'huile tend à brûler).

AVERTISSEMENTS ! Pendant la cuisson, enlever manuellement les éventuels résidus d'aliments se trouvant dans l'huile. La présence prolongée de ces résidus altère la saveur et l'odeur de l'huile et diminue également sa vie utile. Pour une mesure rapide et correcte du degré de dégradation de l'huile, utiliser les bandes tournesol (strips) en vente dans le commerce.

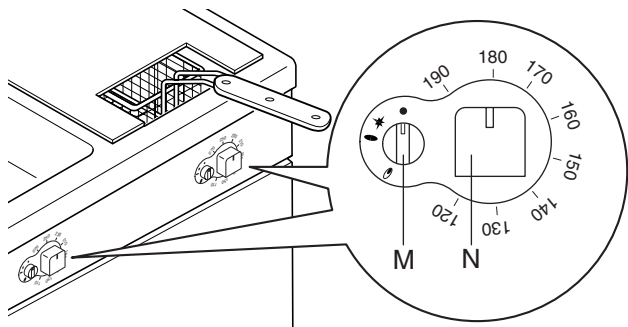
1.1. MODÈLES À GAS

Allumage

Les manettes de commande de la soupape thermostatique ont les positions d'utilisation suivantes :

Manette M :

- Position "éteint"
- ★ Position "allumage veilleuse gaz"
- Position "veilleuse gaz allumée"
- Position "allumé"

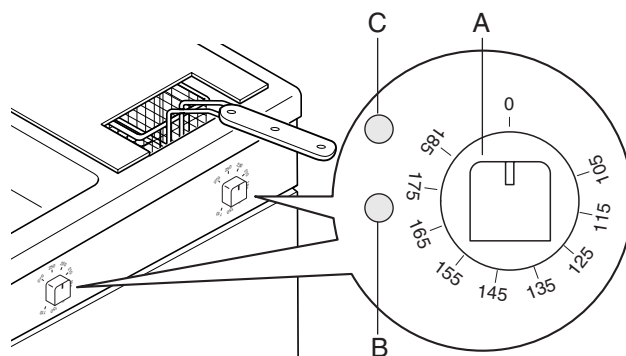


- Tourner à gauche la manette "M" de la position ● à la position ★.
- Appuyer à fond sur la manette "M" et la tourner sur la position ○ pour allumer la veilleuse gaz. Si cela ne se produit pas, répéter l'opération jusqu'à ce qu'elle s'allume. Ensuite, après avoir appuyé de façon continue sur la manette "M" pendant 20 secondes environ, la relâcher et contrôler que la flamme veilleuse gaz reste allumée ; si ce n'est pas le cas, répéter toute l'opération.
- **Attention ! Si le brûleur veilleuse gaz s'éteint accidentellement, la soupape est équipée d'un dispositif de sécurité qui lui empêche de se rallumer immédiatement. Attendre 60 secondes pour que la manette "M" se débloque.**
- L'allumage du brûleur principal s'obtient en tournant à gauche la manette "M" de la position ○ à la position ★.
- Le réglage de la température s'obtient en tournant la manette "N" jusqu'à ce que la valeur voulue soit atteinte.

Arrêt

- Tourner à droite la manette "M" de la position ○ à la position ★.
- Appuyer à fond dessus et la tourner jusqu'à la position ★ ; la relâcher et la mettre sur la position •.

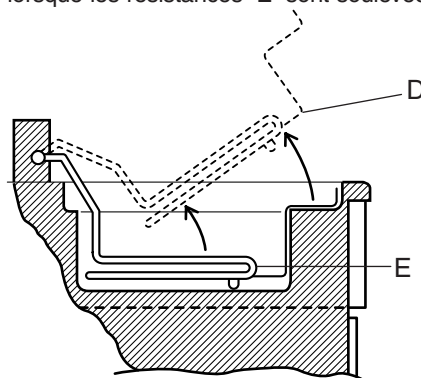
1.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES



Allumage

- Tourner à droite la manette du Thermostat "A" jusqu'à la graduation correspondant à la température de cuisson voulue.
- Si le voyant vert "B" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension. Lorsque le voyant jaune "C" s'allume, il signale que les résistances de chauffage marchent ; éteint, il signale que la température réglée est atteinte.

NOTE ! En cas d'utilisation d'une friteuse avec des résistances dans la cuve, faire très attention lors du déplacement de ces dernières et utiliser la bride de soutien spéciale "D". Pour plus de sécurité, la présence d'un minirupteur coupe l'alimentation électrique lorsque les résistances "E" sont soulevées.



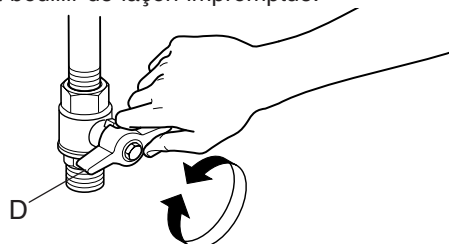
Arrêt

- Tourner à gauche la manette du thermostat "A" jusqu'à la position "0".

1.3. ÉLIMINATION DE L'HUILE

- Éteindre la friteuse.
- Ouvrir le robinet d'évacuation en tournant **lentement** la manette **D** à gauche et en faisant extrêmement **attention pour éviter d'entrer en contact avec de l'huile chaude**.
- Fermer le robinet d'évacuation en tournant la manette **D** à droite.

Remplacer régulièrement l'huile utilisée pour un rendement optimal de l'appareil. Une huile utilisée trop longtemps diminue la température d'inflammabilité et augmente sa tendance à bouillir de façon imprévisible.



VII. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT !

Avant toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

1. PARTIES EXTÉRIEURES

SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier : la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant de l'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant, appliquée avec un chiffon ou une éponge. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliment se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent : un frottement en rond et des particules de saleté déposées sur un chiffon/éponge peuvent endommager le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent abîmer ou détériorer l'acier : des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont plus assujetties à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)

L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées. Ces dernières ne sont pas dangereuses et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

2. AUTRES SURFACES

BACS/RÉCIPIENTS CHAUFFÉS (tous les jours)

Nettoyer les bacs ou les récipients des appareils avec de l'eau portée à ébullition, en ajoutant éventuellement de la soude (dégraissant). Utiliser les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste pour éliminer les cumuls ou dépôts d'aliments.

BACS ET TIROIRS DE COLLECTE (plusieurs fois par jour éventuellement)

Éliminer les graisses, l'huile, les résidus alimentaires, etc., des bacs, tiroirs ou récipients de collecte. Toujours nettoyer les récipients en fin de journée. Vider les récipients pendant l'utilisation de l'appareil lorsqu'ils sont sur le point d'être pleins.

AVIS ! Pour les appareils alimentés électriquement, éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques : les infiltrations peuvent provoquer des courts circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.

3. FILTRES

L'utilisation de filtres à huile permet de prolonger la vie de l'huile en garantissant, en cas de réutilisation, une meilleure cuisson des aliments.

Pour le nettoyage, sortir le filtre de son logement : si le filtre est gras, le laver avec un savon dégraissant, le rincer ensuite et le sécher ; en fin d'opération, remettre le filtre à sa place. Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

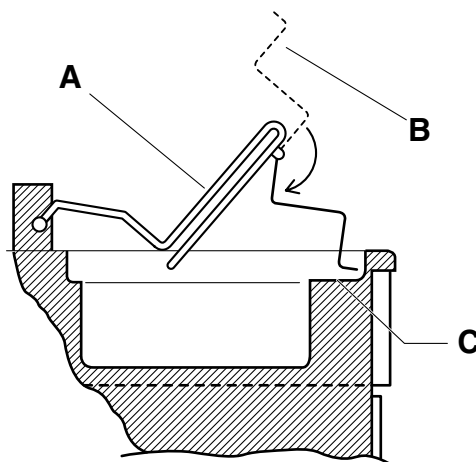
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Remettre en marche au minimum les appareils alimentés électriquement pendant au moins 45 minutes pour éviter que l'humidité s'étant accumulée ne s'évapore trop rapidement et ne provoque la rupture de l'élément.

5. NETTOYAGE DE FRITEUSES AVEC DES RÉSISTANCES INTERNES (18

LITRES)

Nettoyer la cuve comme suit :

- Attendre que l'huile ait refroidi.
- Évacuer l'huile de la cuve par le robinet prévu à cet effet.
- Soulever le groupe de résistances "A" (voir figure) à l'aide de la bride de soutien "B".
- Renverser la bride de soutien et la poser sur la zone d'expansion "C" de la cuve. Dans cette position, l'alimentation électrique du groupe de résistances est coupée par un minirupteur.
- Nettoyer soigneusement la cuve et les résistances, en faisant particulièrement attention à ces dernières de façon à ne pas détériorer l'appareil.



6. PARTIES INTERNES (tous les 6 mois)

ATTENTION ! Opérations à faire exclusivement exécuter par des techniciens spécialisés.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.

NOTE ! Dans des conditions ambiantes particulières (par exemple : utilisation intensive de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage susmentionnée.

VIII. ENTRETIEN

1. ENTRETIEN

Tous les éléments ayant besoin d'entretien sont accessibles par la façade de l'appareil après avoir enlevé le bandeau de commandes.

1.1. CERTAINS DYSFONCTIONNEMENTS ET LEURS SOLUTIONS (version à gaz)

Des dysfonctionnements peuvent se produire même pendant l'utilisation régulière de l'appareil.

- *Le brûleur veilleuse gaz ne s'allume pas.*

Causes possibles :

- La bougie n'est pas bien fixée ou est mal reliée.
- L'allumage électrique ou le câble de la bougie sont détériorés.
- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- La buse est obstruée.
- La soupape à gaz est défectueuse.

- *Le brûleur veilleuse gaz s'éteint après avoir relâché la manette d'allumage.*

Causes possibles :

- Le thermocouple est mal relié ou les câbles du thermostat de sécurité sont détachés.
- Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur veilleuse gaz.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché ou est défectueux.

- *Le brûleur veilleuse gaz est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas.*

Causes possibles :

- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- Buse obstruée.
- Soupape à gaz défectueuse.
- Thermostat de fonctionnement défectueux.

- *Le réglage de la température du four n'est pas possible.*

Causes possibles :

- Boule du thermostat détériorée.
- Thermostat défectueux.

INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS (devant être effectué uniquement par un installateur spécialisé)

- *Soupape à gaz*

- Enlever le bandeau de commandes en desserrant les vis de fixation.
- Dévissant le conduit du brûleur veilleuse gaz et le thermocouple.
- Desserrer les vis qui fixent la bride à la soupape.
- Enlever le dispositif de blocage du tuyau d'alimentation de la soupape en gaz.

- *Thermocouple, thermostat de sécurité, dispositif d'allumage*

- Enlever le bandeau de commandes et remplacer les éléments.
- Pour remplacer le thermostat, enlever le joint entre la cuve et le dispositif de blocage de la boule (remplacement de l'ouverture de la porte et du bandeau de commandes).

- *Brûleur principal, brûleur veilleuse gaz, buse veilleuse gaz et buse principale*

- De l'ouverture de la porte.

- *Réglage de l'air principal*

- De l'ouverture de la porte.

1.2 PROGRAMME D'ENTRETIEN

- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par une personne autorisée au moins tous les 12 mois. A ce propos, il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.