

01/2015

Mod: FSM-2V5ET/S

Production code: RFE 8 D



Diamond
catering equipment

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FRITEUSE RFE 8 D Réf FSM-2V5ET/S



Fabrication française

Janvier 2015

FRITEUSE RFE 8 D

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

I CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages.

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne laisser jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance lors de l'utilisation et après, l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes : utiliser toujours les poignées et les boutons.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre du bord du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée (voir clauses de garanties).
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine (voir clauses de garanties).
- Afin d'éviter d'endommager les résistances, n'utilisez pas de graisses solides.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil si les résistances ne sont pas immergées dans l'huile, vous risquez de déclencher un incendie.
- Ne brancher jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile pour éviter tout risque de prise en feu.
- Les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas dépasser la capacité maximum de charge de l'appareil pour éviter tout risque de débordement.
- Ne placer jamais les couvercles sur la friteuse pendant l'utilisation.
- Ne jamais mettre l'unité de commande dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre friteuse.

- Après nettoyage, assurez- vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne plonger pas d'aliments contenant une humidité trop importante, vous risquez un débordement de l'huile, il en est de même si les aliments sont trop volumineux.
- Faites attention en retirant le module électrique, les sondes thermiques ainsi que les résistances peuvent être très chaudes.
- Utiliser uniquement l'unité de commande fournie avec l'appareil.
- Prenez garde à la vapeur pendant l'utilisation.
- Toujours maintenir le niveau d'huile au dessus du niveau minimum afin d'éviter tout risque d'incendie.
- L'utilisation d'huile usagée peut entraîner un risque important de fortes ébullition, d'éclaboussures ou d'incendie. Il est conseillé de la changer dès que la couleur devient brune (après 8 à 10 fritures).
- Ne jamais mettre d'eau sur de l'huile enflammée, mais couvrir à l'aide des couvercles.
- Débrancher toujours votre friteuse après l'utilisation.
- Toujours conserver les couvercles à proximité.

II CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une friteuse

Accessoires : Deux paniers avec poignée fixe isolante.

Deux couvercles + poignée.

La présente notice.

Cf. vue éclatée détaillée de la friteuse en fin de document.

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des aliments.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette friteuse modulaire de forte puissance vous permet d'augmenter sensiblement votre production horaire de frites par rapport aux modèles de puissance normale.

Cette friteuse est équipée de deux cuves indépendantes en acier inoxydable avec une zone froide garantissant une plus longue durée d'utilisation de l'huile. En effet, les déchets alimentaires se déposent au fond de la cuve par gravité, là où l'huile est à une température inférieure, et ne carbonisent pas. La vidange de l'huile se fait en toute sécurité par deux robinets situés en façade (un robinet pour chaque cuve).

Elle est équipée de deux thermostats/commutateurs permettant un contrôle indépendant de chaque cuve, de deux thermostats de sécurité et de deux micro interrupteurs.

Le réglage de la température de l'huile se fait à l'aide des thermostats/commutateurs.

Pour allumer votre friteuse et préchauffer l'huile, il suffit de tourner le bouton du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée. Le voyant orange (n°1 sur la photo) s'allume jusqu'à ce que la température soit atteinte..

NB : Remplir le panier ou les paniers (n°4 sur la photo) à la moitié (1.2 kg de frites par panier) et les plonger lentement dans l'huile.



- | | |
|--|---|
| <p>1 Voyant thermostatique</p> <p>3 Thermostat/commutateur</p> | <p>2 Voyant de mise sous tension</p> <p>4 Paniers</p> |
|--|---|

V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

Déballer soigneusement la friteuse de son carton.

Enlever le film de protection.

Placer la friteuse sur une surface stable, solide et résistante à la chaleur.

Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison composé de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.

Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.

Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.

Positionner les accessoires et monter les pieds.

Conserver les couvercles à proximité pour vous permettre de couvrir votre friteuse après usage ou en cas d'incendie.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil et les accessoires à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle puis les essuyer avec un chiffon.

Branchement de l'appareil :

Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
 S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionnés sur arrêt.
 Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
 L'appareil est prêt à fonctionner.
 Les appareils destinés à être raccordés de façon permanente aux canalisations fixes doivent être munis d'un dispositif de déconnexion.



La borne équipotentielle repérée par le logo suivant doit être raccordée à la liaison équipotentielle de votre installation électrique.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans mise à la terre ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil

Eléments de commande et affichage	Fonction
Thermostat/commutateur (n°3 sur la photo)	Réglage de la température
Thermostat sécurité (sous le boîtier)	Arrêt automatique en cas de surchauffe
Micro interrupteur (sous le boîtier)	Arrêt automatique en cas de défaut de positionnement du boîtier de commande
Voyant orange de température (n°1 sur la photo)	Huile en chauffe (voyant allumé) Huile chaude (voyant éteint)
Voyant vert de mise sous tension (n°2 sur la photo)	Appareil en marche (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)

Mise en marche

- Assurez vous que les robinets soient bien fermés.
- Insérer l'unité de commande dans son logement en vous assurant qu'elle soit enfoncée au maximum. La friteuse ne fonctionne pas si l'unité de commande est mal positionnée, le micro interrupteur empêche la mise en marche.
- Verser l'huile dans la cuve lorsque les résistances sont froides, son niveau doit se situer entre les indications MIN (petit trait) et MAX (grand trait). L'utilisation des graisses solides est interdite.
- Tourner le bouton du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée.
- A l'extinction du voyant orange (n°1 sur la photo), la friteuse est prête pour la cuisson.
- Remplir le panier à la moitié (1.2 kg de frites) et le plonger lentement dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et poser le sur son support.

Thermostat de sécurité

En cas de surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement. Débrancher et laisser la friteuse refroidir. Puis vérifier le niveau d'huile :

1) Niveau d'huile trop bas, faire le complément et réarmer le bouton situé sous le boîtier.

2) Huile usagée, renouveler l'huile.

3) Autre cas : faire appel à votre service après vente.

Arrêt de l'appareil

Mettre les thermostats à zéro.

Débrancher l'appareil.

Laisser refroidir l'appareil.

Pour réutiliser l'huile, ouvrir les robinets et verser l'huile au travers d'un filtre pour retirer les résidus de cuisson.

Nettoyer l'appareil (cf. 6. Nettoyage).

d) Panne / Réparation :

En cas de panne ou de pièces endommagées, veuillez faire appel à votre service après vente et confiez toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible derrière l'appareil.

VI NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Laisser refroidir complètement l'appareil et l'huile avant toute intervention technique ou de nettoyage.

Débrancher l'appareil et retirer l'unité de commande avant le nettoyage.

Utiliser uniquement des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

N'immerger jamais l'unité de commande dans l'eau.

Attention de ne pas endommager les sondes thermostatiques du boîtier de chauffe durant le nettoyage.

L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

VII CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	RFE 8 D Réf FSM-2V5ET/N
Puissance	9000 W
Dimensions externes	400x600x465 mm
Volume	2 x 8 L
Nbre élément	2
Tension	380-415 V 3 N ~
Courant	19.5 A/Phase
Poids	30 Kg
Charges max en Kg	1.2 par panier

L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation composé de 5 fils.

Correspondance des couleurs des fils :	Phase 1	Marron
	Phase 2	Noir
	Phase 3	Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

VIII NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-37
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

IX ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipement usagés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

X GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

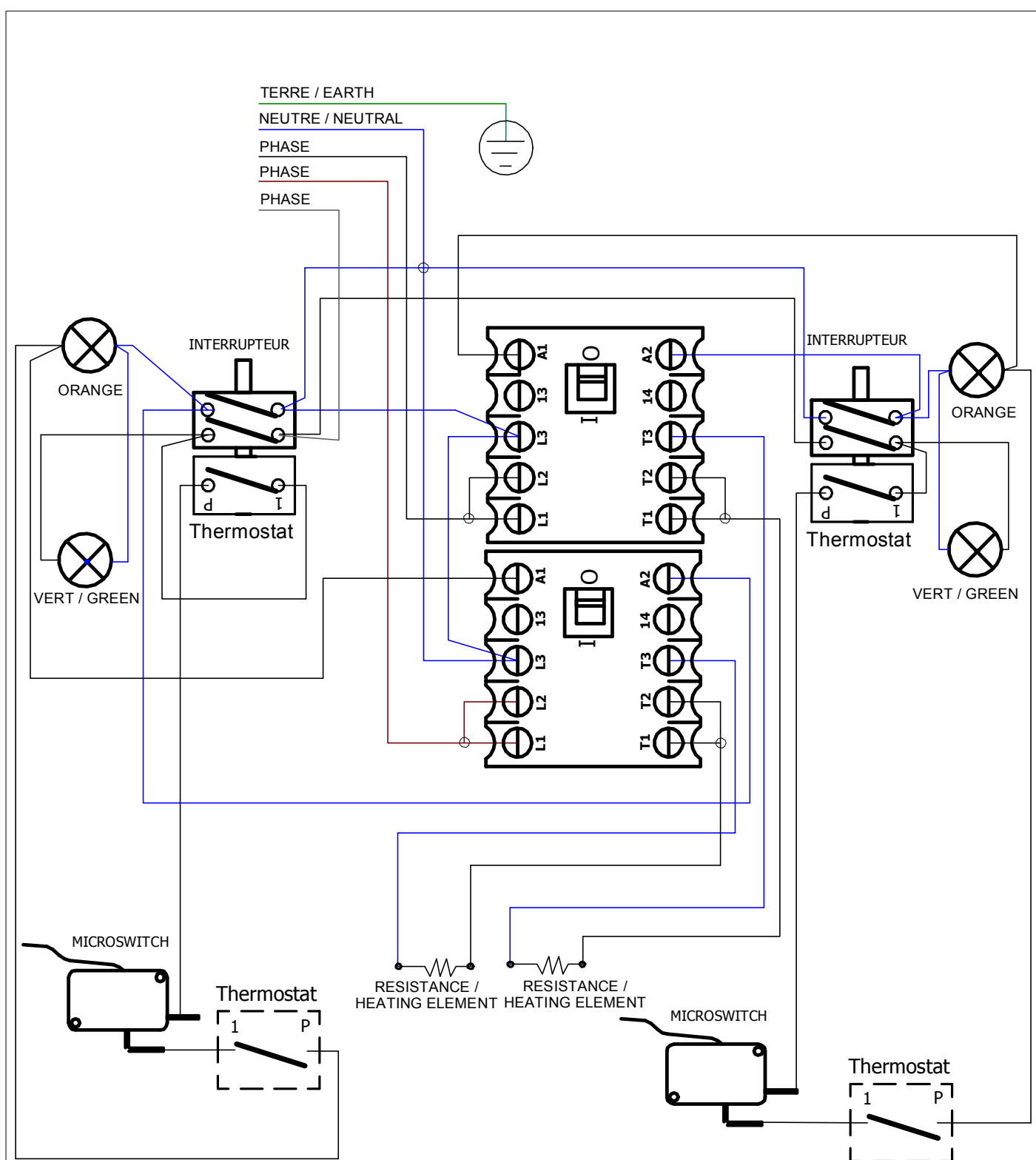
Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.



Câblage : C02412

FRITEUSE RFE 8 D 9000 W

Schéma électrique

DT29_1

Date :
18/12/2014

Dessiné par :
C.Gu

Approuvé par :
Grenon S.

Date :
20/05/2015

Indice
C

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
07186	1	ARRIERE RFE 12	REAR RFE 12
07187	1	COTE DROIT RFE 12	RIGHT SIDE RFE 12
07188	1	COTE GAUCHE RFE 12	LEFT SIDE RFE 12
07195SE	1	FOND DE SOCLE RFE 12	BOTTOM CASING RFE 12
07197SE	1	S/E BOITIER FRITEUSE RFE 16 2 X 8 L 9000 W	CONTROL BOX FRYER RFE 16 2 X 8 L 9000 W
07198SE	1	S/E CUVE FRITEUSE RFE 16 2 x 8 L	TANK ASSEMBLY RFE 16 2 x 8 L
07201	2	JAUGE FRITEUSE RFE 16 2 x 8 L	DIPSTICK FRYER RFE 16 2x 8 L
07202	1	BANDEAU FRITEUSE RFE 16 2 x 8 L	FRONT PANEL FRYER RFE 16 2 x 8 L
07203	4	BRIDE RESISTANCE SUP FRITEUSE RFE 16 2 x 8 L	TOP HEATING ELEMENT HOLDER FRYER RFE 16 2 x 8 L
07204	4	BRIDE RESISTANCE INF FRITEUSE RFE 16 2 x 8 L	BOTTOM HEATING ELEMENT HOLDER FRYER RFE 16 2 x 8 L
07206	2	COUVERCLE FRITEUSE RFE 16 2 x 8 L	FRYER LID RFE 16 2 x 8 L
07207	2	SUPPORT MICROSWITCH FRITEUSE RFE 16 2 X 8 L	MICROSWITCH HOLDER FRYER RFE 16 2 X 8 L
07216	4	PONT BORNIER RFE 16 2 X 8 L 9000 W	ELECTRICAL STRAP RFE 16 8 X 8 L 900 W
50056	1	BRIDE ISOLANT FRITEUSE RFE 20 C/RFE 16 2 x 8 L	INSULATION HOLDER FRYER RFE 20/RFE 16 2 x 8 L
51043	1	ARRIERE BOITIER MF 160/RFE 12	BACK CONTROL PACK CASING MF 160/RFE 12
A01022	2	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	2	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A05008	2	CONTACTEUR RF14/RBE25/FC110 20A	THREE-POLE SWITCH 20A
A06001	2	THERMOSTAT SECURITE SP 001 FRITEUSE	SAFETY THERMOSTAT SP 001 FRYER
A06056	2	THERMOSTAT REGULATION FRITEUSE	PROBE THERMOSTAT FRYER
A07017	2	MICROSWITCH 16 A/250V, T125	MICROSWITCH 16 A/250V, T125
A08003	2	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	2	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A12014	1	BOUCHON SR 1765 RF16	HOLDUP SR 1765 RF16
A13006	4	VERIN MOLETE NOIR (PIED)	FOOT
A14113	2	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A15016	2	POIGNEE	HANDLE
B04111	2	TUBE VIDANGE RFE 16 2 x 8 L L: 250 mm	DRAINING PIPE RFE 16 2 x 8 L L: 250 mm
B06009	2	TETON + ECROU RST-RBE8/12	STUD + NUT RST RBE 8/12
B10013	2	COUDE 90° 1/2 FRITEUSE GAZ	ELBOW 90° GAS FRYER
B10014	2	ROBINET VIDANGE FRITEUSE	DRAINING DEVICE TAP FRYER
C01019	1	CABLE H07 RNF 5x2,5	CORD H07 RNF 5x2,5
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02185	2	RESISTANCE RFE 16 2x8 L 4500 W 240 V	HEATING ELEMENT 4500 W 240 V RFE 16 2x8 L
F04046	2	PANIER RFE 20 C	BASKET RFE 20 C
G06P01061	1	CADRAN	FRONT PANEL

FRITEUSE RFE 8 D 9000 W

Nomenclature

DT29_1

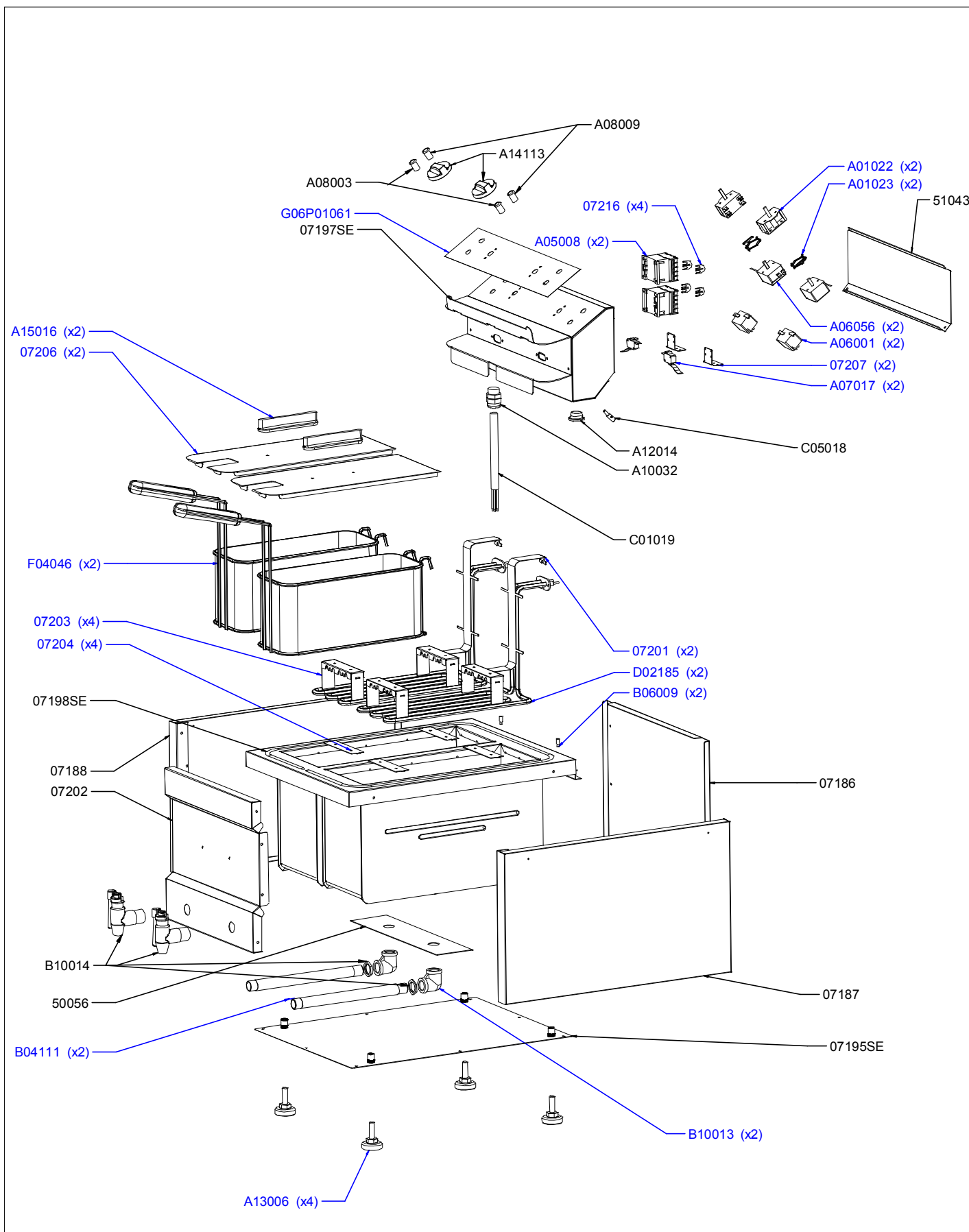
Date :
18/12/2014

Dessiné par :
C.Gu

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
29/06/2015

Indice
C



FRITEUSE RFE 8 D 9000 W

Vue éclatée

DT29_1

Date :
18/12/2014

Dessiné par :
C.Gu

Approuvé par :
Grenon S.

Date :
29/06/2015

Indice
C