11/2010

Mod: E17/F2V54T-N

Production code: 373074

Diamond
catering equipment

TABLE DES MATIÈRES

I. SCHÉMA D'INSTALLATION / UNION D'APPAREILS / TABLEAUX 2

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 47

III. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 48

IV. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 49

V. INSTALLATION 49

1. NORMES DE RÉFÉRENCE 49
2. DÉBALLAGE 49
3. MISE EN PLACE 49
4. ÉVACUATION DES FUMÉES ET AÉRATION 50
5. BRANCHEMENTS 51
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ 52
7. REMPLACEMENT DU FUSIBLE 52
8. AVANT DE TERMINER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION 52

VI. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR 53

1. UTILISATION DE LA FRITEUSE 53

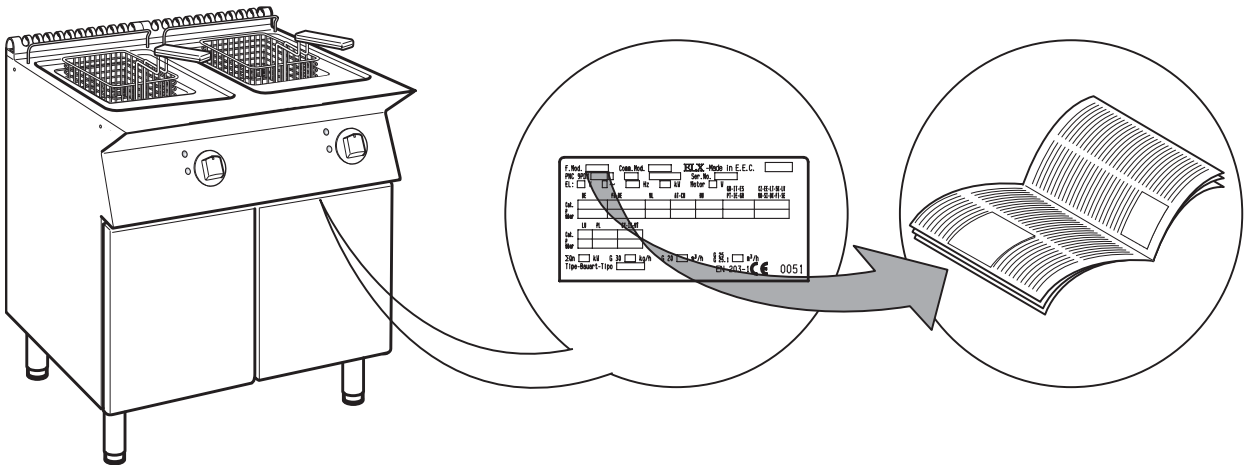
VII. NETTOYAGE 57

1. EXTÉRIEUR 57
2. AUTRES SURFACES 57
3. FILTRES 27
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ 57
5. NETTOYAGE DES FRITEUSES AVEC RÉSISTANCES INTERNES (18 LITRES) 58
6. INTÉRIEUR 58

VIII. ENTRETIEN 58

1. ENTRETIEN 58

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/électriques

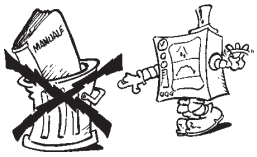
MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7FRGD1B00 400 mm	+7FRGH2B00 800 mm	+7FRGD1BF0 400 mm	+7FRGH2BF0 800 mm	+7FRGD1GF0 400 mm	+7FRGH2GF0 800 mm	+7FRGD1LFE 800mm				
Capacité de la cuve	Litres	7	7+7	7	7+7	15	15+15	34				
Charge d'aliments max. par bac (Kg)	Pommes de terre fraîches	1	1+1	1	1+1	2	2+2	4				
	Pommes de terre congelées	1	1+1	1	1+1	1,5	1,5+1,5	3,4				
Raccord ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"				
Puissance thermique nominale	kW	7	14	7	14	14	28	27,5				
Type de construction		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1				

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7FRED1200 400 mm	+7FREH2200 800 mm	+7FRED12F0 400 mm	+7FREH22F0 800 mm	+7FRED2A0N 400 mm	+7FRED120N 400 mm	+7FREH22FN 800 mm	+7FRED1EDN 400 mm	+7FREH220N 800 mm	+7FREH2FFN 800 mm	
Capacité de la cuve	Litres	7	7+7	7	7+7	5+5	7	7+7	12	12+12	14+14	
Charge d'aliments max. par bac	Kg	1,5	1,5+1,5	1,5	1,5+1,5	0,9+0,9	1,5	1,5+1,5	2+2	2	2+2	
Phases	N°	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	
Tension d'alimentation	V	380-400	380-400	380-400	380-400	230	230	230	230	230	230	
Puissance maximum	kW	4,9-5,4	9,8-10,8	4,9-5,4	9,8-10,8	8-9	4,9-5,4	9,8-10,8	7,9-8,7	15,7-17,4	15,7-17,4	
Section du câble d'alimentation	mm²	1,5	2,5	1,5	2,5	2,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5	

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+7FRED1GF0 400 mm	+7FREH2GF0 800 mm	+7FRED2A00 400 mm	+7FRED1ED0 400 mm	+7FREH2200 800 mm	+7FRED1FF0 400 mm	+7FREH2FF0 800 mm	+7FRED1GFP 400 mm	+7FRMD1FF5 400 mm	+7FRMD1FF6 800 mm	+7FRMH2FF5 400 mm
Capacité de la cuve	Litres	15	15+15	5+5	12	12+12	14	14+14	15	14	14+14	14
Charge d'aliments max. par bac	Kg	2	2+2	0,9+0,9	2+2	2	2+2	2+2	2	2+2	2+2	2+2
Phases	N°	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Fréquence	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tension d'alimentation	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	400	440	400
Puissance maximum	kW	9-10	18-20	8-9	7,9-8,7	15,7-17,4	7,9-8,7	15,7-17,4	9-10	7,9-8,7	15,7-17,4	7,9-8,7
Section du câble d'alimentation	mm²	2,5	4	2,5	2,5	2,5	1,5	2,5	2,5	1,5	2,5	1,5

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 ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûlé dans la pièce ou l'appareil est instalé.**

• **Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz installée, et au "bien-être" des personnes travaillant dans la cuisine.**

• **Toujours installer l'appareil dans un local aéré. 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 agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées originales.

• Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée **impropre**.

• Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

• Le personnel devant utiliser l'appareil doit **avoir suivi une formation spéciale**. 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 de l'huile ou de la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique.

• Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance 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 d'assistance 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 de combustion 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 de dessus de l'emballage, feuillards.

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 exemple, portes ou couvercles ouverts, etc.); l'appareil est utilisé dans un endroit bien ventilé pour éviter la création de mélanges à teneur dangereuse de gaz non brûle dans la piéce. 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 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 prescriptions des normes de sécurité et aux législations locales en vigueur dans chaque pays.

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 nettoyer les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié.
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages occultes ou de pièces manquantes évidentes seulement 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 aux consignes données.
- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles. Ne pas stocker ni utiliser de matières inflammables à proximité de l'appareil.

- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et d'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 la 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 180º 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 SAILLIE OU CHAPE EN CIMENT

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

3.4 JOINTURES ENTRE APPAREILS

Suivre les instructions se trouvant dans l'emballage optionnel 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 s'étant formées pendant la cuisson et des fumées.

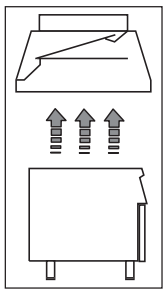
4.2. APPAREILS DE TYPE « B »

(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 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

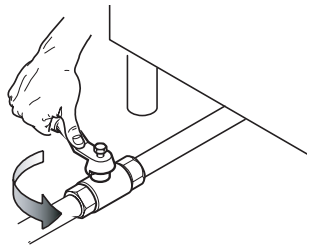
• Toute opération d'installation ou d'entretien de l'installation d'alimentation (gaz, courant électrique, eau) doit être uniquement effectuée par la société de distribution ou bien par un installateur agréé.
- Repérer l'appareil acheté sur la plaque signalétique.
- Contrôler le type et la position des asservissements prévus pour l'appareil sur le schéma d'installation.

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

ATTENTION ! Cet appareil est conçu et testé pour fonctionner avec du gaz G20 20 mbars ; pour l'adapter à un autre type de gaz, suivre les consignes données au paragraphe 5.1.8 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

- Rechercher sur le schéma d'installation la position du raccord de gaz sur le fond de l'appareil.
- Avant d'effectuer le raccordement, enlever la protection en plastique du raccord de gaz si elle est présente.
- 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 (0,1 mbar minimum).

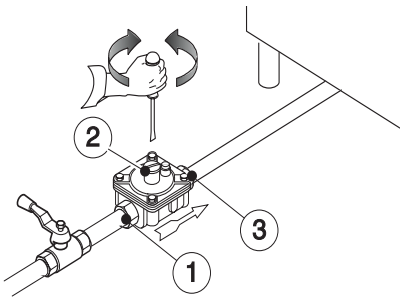
- Enlever le bandeau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité "A" de la prise de pression et raccorder le manomètre "O" (fig. 2A-2B).
- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau B (voir l'Appendice de la notice).
- Si le manomètre détecte une pression en dehors de la plage de valeurs figurant dans le tableau B, 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 VANNE À GAZ

- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression "B" et raccorder le manomètre.
- Alimenter l'appareil avec la pression nominale correcte de gaz comme indiqué au paragraphe 5.1.3.
- Allumer la friteuse comme indiqué dans le chapitre "Instructions à l'intention de l'utilisateur".
- Tourner la vis de réglage de la pression de sortie de la vanne à gaz "D", dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre 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 B, revisser la vis "A" et sceller avec de la peinture (fig. 3A).

5.1.7. CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE

(version à tuyaux - fig. 3C)
Pour le réglage, procéder comme suit :
• Desserrer la vis de fixation "C" et régler la douille "D" à distance "H" selon le Tableau B (fig. 3C).
• Revisser à fond la vis de fixation "C".

5.1.8. 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 :

Check	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) de la 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 caractéristiques techniques/buses)	
• appliquer la plaque signalétique adhésive (fournie) avec les caractéristiques du nouveau type de gaz utilisé	

5.1.8.1 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR PRINCIPAL (fig.3A)

- Desserrer la vis “A” et dévisser la buse “C”.
- Sortir la buse et l’aérateur (Fig.3A).
- Remplacer la buse “C” par celle adaptée au type de gaz choisi, conformément aux indications du tableau B.
- Le diamètre de la buse est indiqué en centièmes de millimètre sur le corps de celle-ci.
- Introduire la buse “C” dans l’aérateur “E”, remettre en place les deux éléments assemblés et visser la buse à fond.

5.1.8.2 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR VEILLEUSE GAZ (Version à tuyaux - fig. 3C)

- Dévisser la buse “A” et la remplacer par celle correspondant au type de gaz choisi (voir tableau “B”, fig. 3C).
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur le corps de celle-ci.
- Revisser le raccord vissé “H”.

5.1.8.3 REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR DE LA VEILLEUSE (pour toutes les versions - fig. 3B)

- Dévisser le raccord vissé “H” et remplacer la buse “G” par celle adaptée au type de gaz.
- Le numéro identifiant la buse est indiqué sur le corps de celle-ci.
- Remonter le raccord “H” et la rondelle d’étanchéité.

5.2. APPAREILS ALIMENTÉS ÉLECTRIQUEMENT

5.2.1. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A - Tab.A)

ATTENTION ! Avant de brancher l’appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.

- Pour accéder à la plaque à bornes, démonter le bandeau de commande 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. L’ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur.

5.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l’appareil à une prise de terre ; le raccorder ensuite à un noeud équipotentiel à l’aide de la vis située sous le châssis, dans la partie avant droite. La vis porte le symbole ⏚ .
Le courant de dispersion maximum de l’appareil est de 1 mA/kW.

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. RÉARMEMENT

- Attendre le refroidissement de l’appareil : 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 commande), il doit être effectué par un technicien spécialisé. La manipulation du thermostat de sécurité annule la garantie.

7. REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Le fusible de protection de l’installation électrique se trouve à l’intérieur du bandeau de commande. Pour le remplacer, dévisser le bouchon du porte-fusible et le sortir.

8. 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

- Avant de l'utiliser la première fois, nettoyer soigneusement la cuve en éliminant les graisses industrielles comme suit:
- remplir la cuve d'eau et de produit nettoyant normal et porter à ébullition pendant quelques minutes.
- vidanger la cuve à l'aide du robinet prévu à cet effet après avoir soulevé sa protection de sécurité et la rincer soigneusement avec de l'eau propre.
- 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 vide de façon prolongée ou dans des conditions susceptibles de nuire à son rendement. Dans la mesure du possible, préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la friture d'aliments dans de l'huile ou de la graisse solide. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Avant de verser de l'huile dans la cuve, s'assurer qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.
- Verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau maximum indiqué par l'encoche de référence spéciale se trouvant 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 de 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. **(danger d'incendie)** ;
- Les aliments particulièrement volumineux et n'ayant pas été égouttés peuvent provoquer des jets d'huile chaude.
- Plonger lentement le panier contenant les aliments à frire dans l'huile bouillante en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Le cas échéant, cesser de plonger le panier pendant quelques secondes.

Attention

- Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil et faire attention à ne pas toucher les surfaces proches de la cuve car elles sont très chaudes.
- L'huile utilisée pour frire doit être remplacée suffisamment fréquemment, en tenant compte du fait que l'huile utilisée plusieurs fois, et donc sale, a une température d'inflammabilité diminuée et tend à bouillir plus souvent à l'improviste.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA FRITEUSE

TYPE DE FRITURE :	RÉGLER LA TEMPÉRATURE À :
Aliments ne libérant pas de substances polluantes dans l'huile	180/185°C
Aliments panés	175/180°C
Aliments enfarinés	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 (les résidus de farine dans l'huile tendent à brûler).

AVERTISSEMENTS ! Enlever manuellement pendant la cuisson les éventuels résidus d'aliments se trouvant dans l'huile. La présence prolongée de ces résidus modifie la saveur et l'odeur de l'huile et réduit sa durée de vie. Pour une mesure rapide et fiable du niveau de détérioration de l'huile, utiliser des bandes tournesol (strips) vendues dans le commerce.

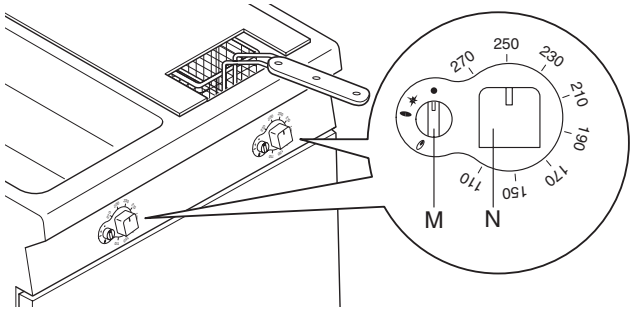
1.1 MODÈLES À GAS

Allumage (14 litres)

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

Manette M :

- ● Position "éteint"
- ✶ Position "allumage veilleuse gaz"
- Position "veilleuse gaz allumée"
- Position "allumé"



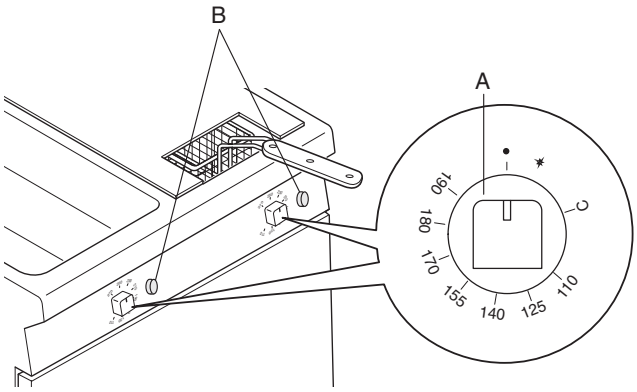
- Tourner la manette "A" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position ● à la position ✶ .
- Appuyer à fond sur la manette "M" et la tourner en position pour allumer la veilleuse gaz. Si ce n'est pas le cas, répéter l'opération jusqu'à son allumage.
  Après avoir maintenu la pression 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.
  En cas d'urgence l'allumage de la veilleuse peut se faire manuellement en ouvrant la porte, en approchant une flamme et en maintenant appuyée la manette "A" sur la position "allumage veilleuse" pendant la durée nécessaire.
- **Attention ! Si le brûleur veilleuse gaz s'éteint accidentellement, la vanne est dotée d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de se rallumer immédiatement. Attendre 60 secondes pour le déblocage de la manette "M".**
- L'allumage du brûleur principal s'obtient en tournant la manette "M" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre 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 la manette "M" dans le sens des aiguilles d'une montre de la position à la position ✶.
- Appuyer à fond dessus et la tourner en position ✶ ; la relâcher et la mettre en position ● .

Allumage (7 litres)
La manette de commande “A” a les positions d’utilisation suivantes:

Manette A :
- ● Position “éteint”
- ✷ Position “allumage veilleuse gaz”
- - Valeurs de température



- Appuyer et tourner la manette “A” en position “allumage veilleuse gaz”, appuyer simultanément plusieurs fois sur le bouton “B”, allumeur piézo-électrique.
- En relâchant la manette “A”, après 20’’ environ, la flamme doit rester allumée ; si ce n’est pas le cas, répéter l’opération. En cas d’urgence, l’allumage de la veilleuse gaz peut être également effectué manuellement à travers le trou du témoin “C”, en approchant une flamme et en appuyant de façon continue sur la manette “A” sur la position “allumage veilleuse gaz” le temps nécessaire.
- Tourner encore la manette “A” sur la position de la température voulue. Les brûleurs s’allument et le chauffage se met en marche.
- Lorsque l’huile se trouvant dans la cuve atteint la température préétablie, les brûleurs principaux s’éteignent et s’allumeront lorsque la température descendra au-dessous de cette valeur.
- Plonger lentement le panier contenant les aliments à frire dans l’huile bouillante en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Le cas échéant, cesser de plonger le panier pendant quelques secondes

Arrêt
- Les brûleurs principaux sont arrêtés en amenant la manette “A” en position “allumage veilleuse gaz”.
- Pour éteindre la flamme veilleuse gaz, appuyer et tourner la manette “A” en position “éteint”.

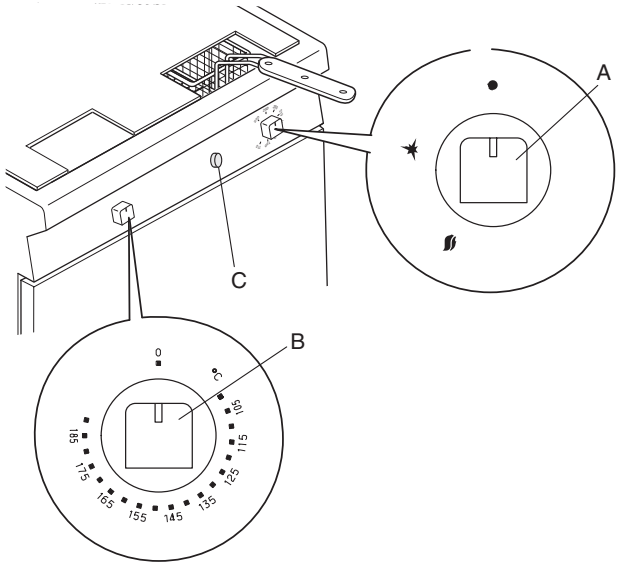
En fin de service
- Mettre la manette “A” sur la position “éteint”.

Allumage (40 Lt Tuyaux)
La manette de commande “A” a les positions d’utilisation suivantes :

Manette A :
La manette de commande “A” a les positions d’utilisation suivantes :

- ● éteint
- ✷ allumage veilleuse
- max

Manette B :
La manette de commande “B” indique les valeurs de température



• Appuyer et tourner la manette “A” sur la position “allumage veilleuse gaz”. Maintenir appuyé et appuyer plusieurs fois sur le bouton “C” d’allumage piézo-électrique.
• En relâchant la manette “A”, après 20’’ environ, la flamme doit rester allumée ; si ce n’est pas le cas, répéter l’opération. En cas d’urgence l’allumage de la veilleuse peut se faire manuellement en ouvrant la porte, en approchant une flamme et en maintenant appuyée la manette “A” sur la position “allumage veilleuse” pendant la durée nécessaire.
Attention: si l’on place la manette sur “éteint” en éteignant la veilleuse, attendre 60 secondes (déblocage manette) avant de rallumer.
• Tourner la manette “A” en position “max”.
• Tourner la manette “B” sur la température désirée.
Les brûleurs s’allument et le chauffage se met en marche.

Note: le premier allumage de la veilleuse à froid comporte un retard d’allumage des brûleurs principaux d’une minute environ, à cause de l’inertie de chauffage du thermocouple par la veilleuse.
• Lorsque l’huile se trouvant dans la cuve atteint la température préétablie, les brûleurs principaux s’éteignent et s’allumeront lorsque la température descendra au-dessous de cette valeur.
• Plonger lentement le panier contenant les aliments à frire dans l’huile bouillante en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Le cas échéant, cesser de plonger le panier pendant quelques secondes.

Arrêt

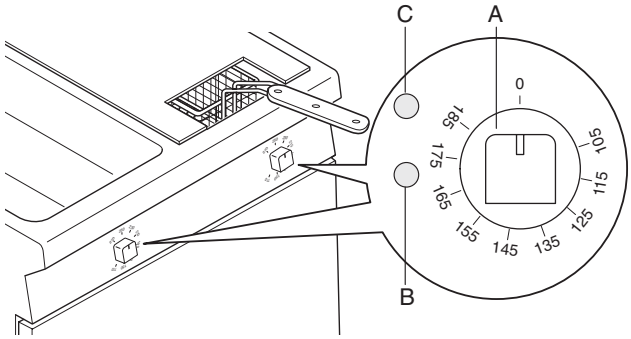
• Les brûleurs principaux sont éteints en amenant la manette "B" en position "0".

• Pour éteindre la veilleuse gaz, appuyer et tourner la manette "A" en position "éteint".

En fin de service

- Mettre la manette "A" sur la position "éteint".
- Fermer le robinet d'arrêt du gaz.

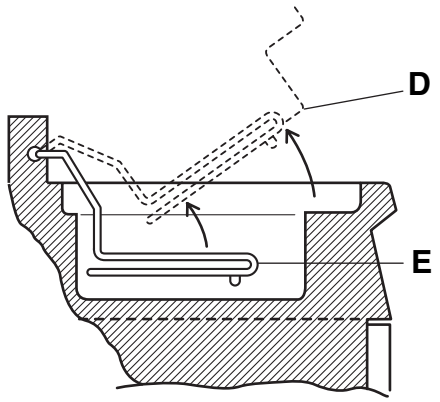
1.2. MODÈLES ÉLECTRIQUES



Allumage

- Verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau maximum indiqué par l'encoche de référence se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.
- Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette du Thermostat "A" dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la graduation correspondant à la température de cuisson voulue.
- Lorsque le voyant vert "B" s'allume, ceci indique que la machine est sous tension.
  Lorsque le voyant jaune "G" s'allume, il signale que les résistances de chauffage marchent ; Son extinction indique que la température réglée a été atteinte.

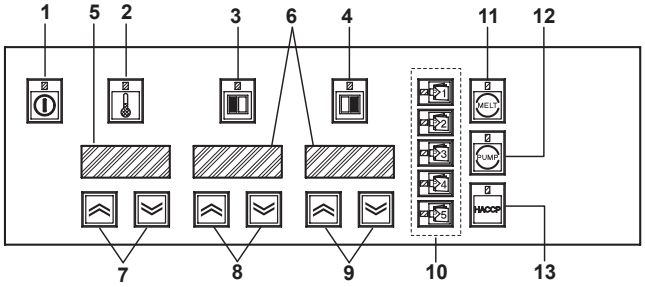
Remarque ! En cas d'utilisation d'une friteuse avec des résistances à l'intérieur de la cuve, faire très attention et prendre toutes précautions utiles lors de leur manipulation et utiliser l'étrier de support spécial "D". Pour plus de sécurité, la présence d'un minirupteur interrompt l'alimentation électrique lorsque les résistances "E" sont soulevées.



Arrêt

- Tourner la manette du thermostat "A" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **"0"**.

1.3. MODÈLE ÉLECTRIQUE À COMMANDE ÉLECTRONIQUE



1 - touche ON/OFF d'allumage
2 - touche de réglage de la température
3 - touche de démarrage du programme du panier gauche
4 - touche de démarrage du programme du panier droit
5 - affichage des températures (de travail et de réglage)
6 - affichage du temps du programme (gauche et droit)
7 - réglage de la température (en haut / en bas)
8 - réglage du temps programme panier gauche (en haut / en bas)
9 - réglage du temps programme panier droit (en haut / en bas)
10 - touches des programmes mémorisés (ou mémorisables)
11 - touche pour le cycle "melting" (Off / On : le cycle melting part au démarrage si la température enregistrée par le thermostat de travail est inférieure à 70°C)

Allumage : appuyer sur la touche "1".
Arrêt : appuyer sur la touche "1".

1.4. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- L'afficheur "5" montre la température réglée pour la cuisson. Pour afficher pendant quelques secondes la température réelle de l'huile dans la cuve, appuyer brièvement sur la touche "2".
- Pour augmenter/diminuer la valeur réglée, appuyer sur les touches "7". L'afficheur a une sensibilité de ±1°C (en maintenant la pression sur la touche "7", le réglage de la température varie plus rapidement). En fin de réglage, l'afficheur "5" clignotera pendant 3 secondes et la température indiquée sera donc mémorisée.
- Si la del de la touche "2" est :
  - ROUGE : la température de l'huile n'a pas encore atteint la température réglée
  - VERT : la température de l'huile a atteint celle réglée. La cuisson peut démarrer.

1.5. RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

- L'afficheur "6" montre la durée de cuisson réglée.
- Appuyer sur les touches N°8/9 pour augmenter/diminuer la valeur réglée : l'afficheur a une sensibilité de ±5 s et admet une durée minimum de 00:30 s (en maintenant la pression sur les touches "8-9", le temps à régler varie plus rapidement).
- En fin de réglage, l'afficheur "6" clignotera pendant quelques secondes et la valeur indiquée sera donc mémorisée.
- En appuyant sur les touches "3"/"4", la descente du souleveur débute. L'afficheur "6" correspondant débutera le compte à rebours du temps réglé. Lorsque la valeur 00:00 est atteinte, le cycle se termine par la sortie du souleveur du bain d'huile et l'afficheur indique la valeur préalablement réglée.

1.6. PROGRAMMATION

Il est possible de mémoriser 5 programmes de cuisson différents (touches “10”) : la température de cuisson voulue peut être mémorisée et, en fonction des versions, 1 ou 2 temps de cuisson (dans la version ”full optional” ce sont les temps des deux paniers gauche/droit).

Pour mémoriser un programme, régler les valeurs voulues et appuyer sur l’une des touches p1...p5 jusqu’au déclenchement d’un signal sonore signalant que la mémorisation a bien eu lieu. Cette même procédure doit être effectuée pour mémoriser d’autres programmes de cuisson.

NOTE : au moment de l’installation, il n’y a pas de programmes mémorisés et chaque mémorisation suivante supprime le programme préexistant.

1.6.1. BLOCAGE DE LA PROGRAMMATION

Le clavier peut être bloqué en permettant l’utilisation uniquement des programmes préalablement mémorisés.

Pour activer/désactiver cette option :

- À la mise sous tension de l’appareil, appuyer simultanément sur les touches “3“ et “4”. FASt (Fast Food) apparaîtra sur l’afficheur.
- Appuyer sur la touche “2” : si Y (Yes) apparaît sur l’afficheur, les touches “7”, “8” et “9” sont bloquées ; si N (No) apparaît, les touches “7”, “8” et “9” sont activées.
- Appuyer sur les touches ”7” pour changer le paramètre (Y/N). Mémoriser en appuyant sur la touche “2”.
- Pour sortir du menu Fast Food, appuyer simultanément sur les touches “3” et “4”.

1.6.2. UTILISATION D’UN PROGRAMME CONFIGURÉ

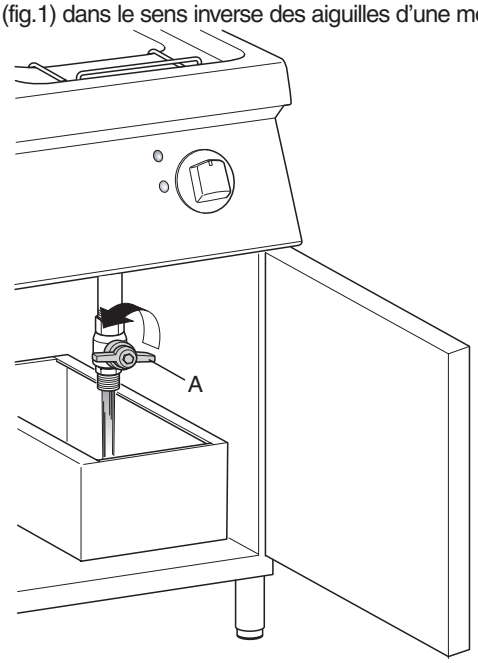
- Appuyer sur une des touches “10” pour rappeler le programme, les afficheurs “5” et “6” affichent les paramètres mémorisés.
- Appuyer sur la touche “3” ou “4” pour faire démarrer la cuisson.

1.7. VIDANGE DE L’HUILE

- Vidange des réservoirs doit être fait à l’huile froide
- Éteindre la friteuse.
- Faire **extrêmement attention à éviter tout contact avec l’huile chaude**.

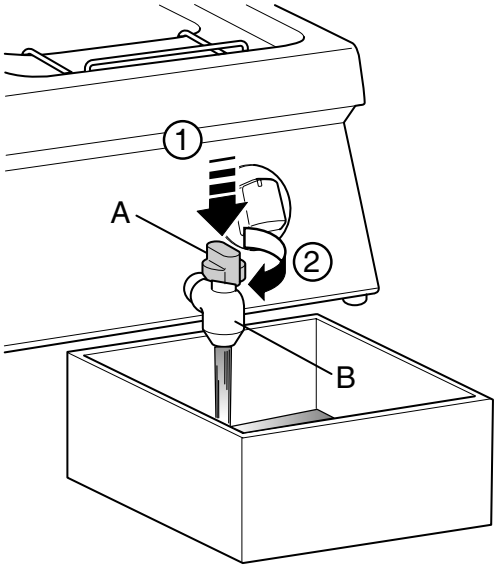
(pour les versions de 7, 14 et 40 l. monobloc)

- Ouvrir le robinet de vidange en tournant **lentement** la manette **(A)** (fig.1) dans le sens inverse des aiguilles d’une montre.



(pour la version de 7 et 14 litres top)

- Placer un bac pour collecter l’huile au niveau de la vanne de vidange **(B)** (fig.2) ; au-dessus de la vanne se trouve une petite manette **(A)** sur laquelle il faut appuyer **(1)** et qu’il faut tourner **(2)** lentement dans le sens des aiguilles d’une montre pour laisser l’huile s’écouler.



(**pour toutes les versions)**

- Refermer le robinet de vidange en tournant la manette.

Renouveler l’huile suffisamment fréquemment pour optimiser le rendement de l’appareil. Une huile utilisée trop de fois a une température d’inflammabilité diminuée et tend à bouillir plus souvent à l’improviste.

VII. NETTOYAGE

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

1. EXTÉRIEUR

SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Pour réduire l'émission 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 nettoyer l'acier inox, éviter formellement d'utiliser des produits nettoyants contenant des substances abrasives, des copeaux, des tampons à récurer, des brosses ou des racloirs en acier courant.
- 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 un chiffon ou une éponge imbibé(e) d'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant. 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 : les gestes circulaires pour le frottement et les particules de saletés déposées sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent rayer ou détériorer l'acier : les surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont davantage exposées 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.

Attention :

- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) pour nettoyer l'acier, même si dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple, acide muriatique) pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- À la fin du cycle de vie du produit, éviter que l'appareil soit éliminé dans l'environnement.
- Nos appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle zinguée, cuivre, etc.) dans un pourcentage supérieur à 90**%** et il est donc possible de les recycler, par le biais des structures traditionnelles de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays respectif.
- 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.

Conseils
Il est conseillé de faire contrôler entièrement et régulièrement l'appareil (au moins une fois par an). Dans ce but, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

2. AUTRES SURFACES

CUVES/RÉCIPIENTS CHAUFFÉS (tous les jours)
Nettoyer les cuves 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 des accumulations ou des dépôts d'aliments.

BACS ET TIROIRS DECOLLECTE (même plusieurs fois par jour)
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.

ATTENTION ! 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 pour l'huile permet d'allonger la durée de vie de l'huile en garantissant, en cas de réutilisation, une meilleure cuisson de l'aliment.
Pour le nettoyage, sortir le filtre de son siège : si le filtre est encrassé, le laver avec un savon dégraissant, rincer ensuite et sécher ; En fin d'opération, remettre le filtre dans son siège. Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

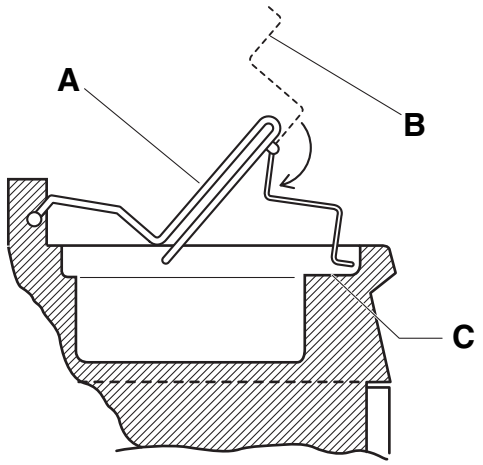
Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- 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 périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.
- Laisser fonctionner les appareils électriques pendant au moins 45 minutes à la température minimum pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée, qui pourrait entraîner la rupture de l'élément.

5. NETTOYAGE DE FRITEUSES AVEC DES RÉSISTANCES INTERNES

Nettoyer la cuve en procédant comme suit :

- Attendre que l'huile se soit refroidie.
- Vidanger l'huile de la cuve par le robinet spécial.
- Soulever le groupe de résistances "A" (voir figure) à l'aide de l'étrier de support "B".
- Renverser l'étrier de support et le poser sur la zone d'expansion "C" de la cuve. Dans cette position, l'alimentation électrique vers le groupe de résistances est coupée par le déclenchement d'un minirupteur.
- Nettoyer soigneusement la cuve et les résistances, en faisant particulièrement attention à ces dernières afin de ne pas endommager l'appareil.



6. INTÉRIEUR (tous les 6 mois)

ATTENTION ! Opérations devant exclusivement être confiées à des professionnels.

- 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.

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

VIII. ENTRETIEN

1. ENTRETIEN

Tous les éléments ayant besoin de maintenance sont accessibles de la façade de l'appareil après avoir enlevé le bandeau de commandes et le panneau avant. Mettre l'appareil hors tension avant de l'ouvrir

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 est mal fixée ou mal reliée.
- L'allumage piézoélectrique ou le câble de la bougie sont détériorés.
- Pression insuffisante dans les tuyaux de gaz.
- La buse est obstruée.
- La vanne 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.
- Thermostat de sécurité s'étant déclenché ou 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.
- Vanne à gaz défectueuse.
- Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.
- Thermostat de fonctionnement défectueux.

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

Causes possibles :

- Boule du thermostat détériorée.
- Thermostat défectueux.

1.2. INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES ÉLÉMENTS (à effectuer seulement par un installateur agréé)

- Vanne à gaz
- Enlever le bandeau de commande en desserrant les vis de fixation.
- Dévisser la conduite du brûleur veilleuse gaz et le thermocouple.
- Desserrer les vis qui fixent la bride à la vanne.
- Enlever le blocage du tuyau d'alimentation du gaz de la vanne.

- Thermocouple, thermostat de sécurité, dispositif d'allumage
- Enlever le bandeau de commande et remplacer les éléments.
- Pour remplacer le thermostat, enlever le joint entre la cuve et le blocage de la boule (remplacement depuis le logement de la porte et le bandeau de commande).

- Brûleur principal, brûleur veilleuse gaz, buse veilleuse gaz et buse principale
- Du logement de la porte.

- Réglage de l'air principal
- Du logement de la porte.

1.3 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.