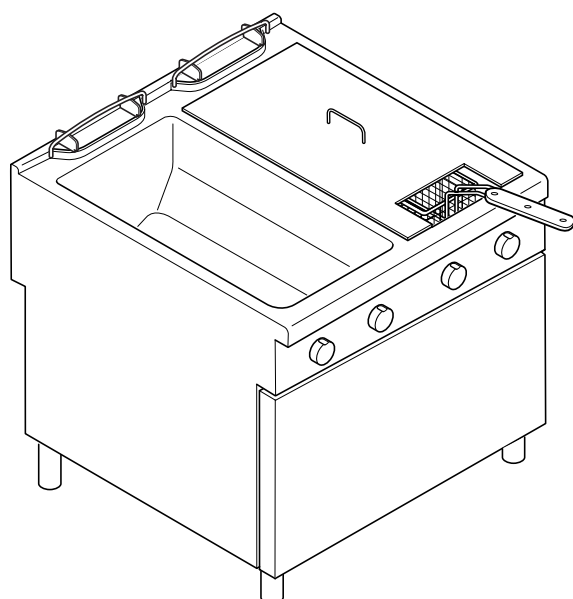


07/2008

Mod: E22/F30A8(230/3)-N

Production code: 393088-SPECIALE(230V/3)



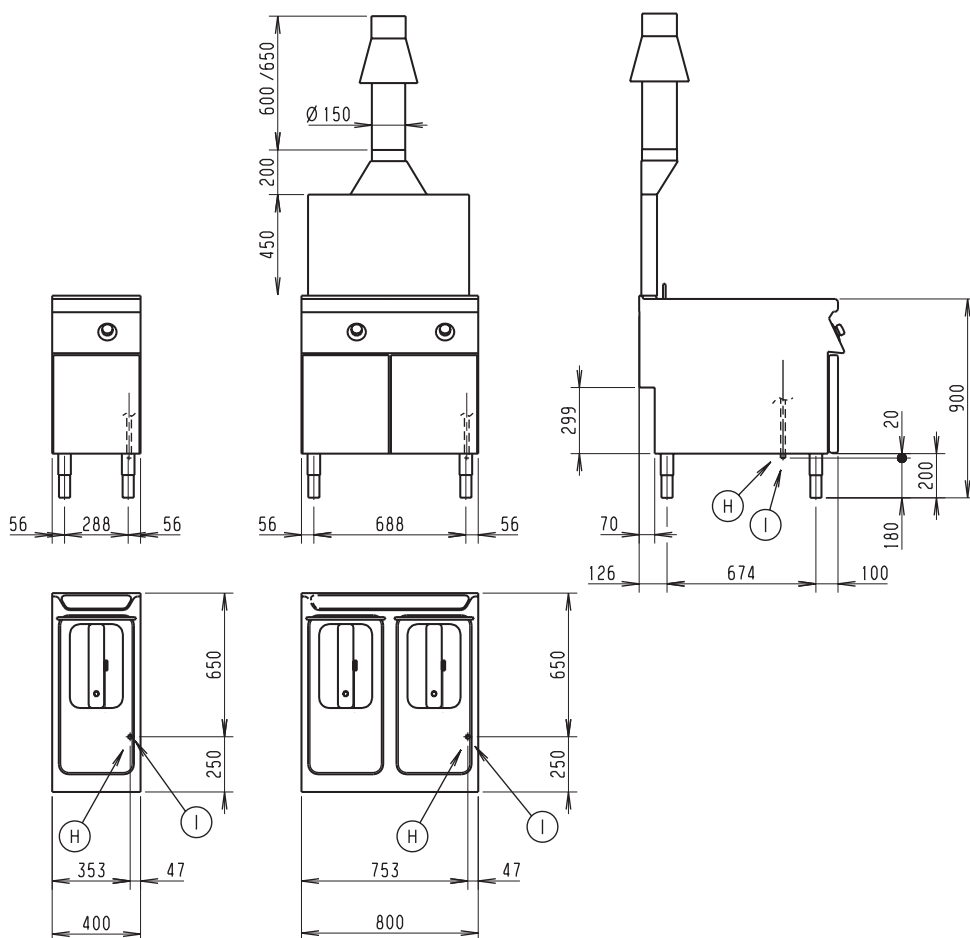


N900

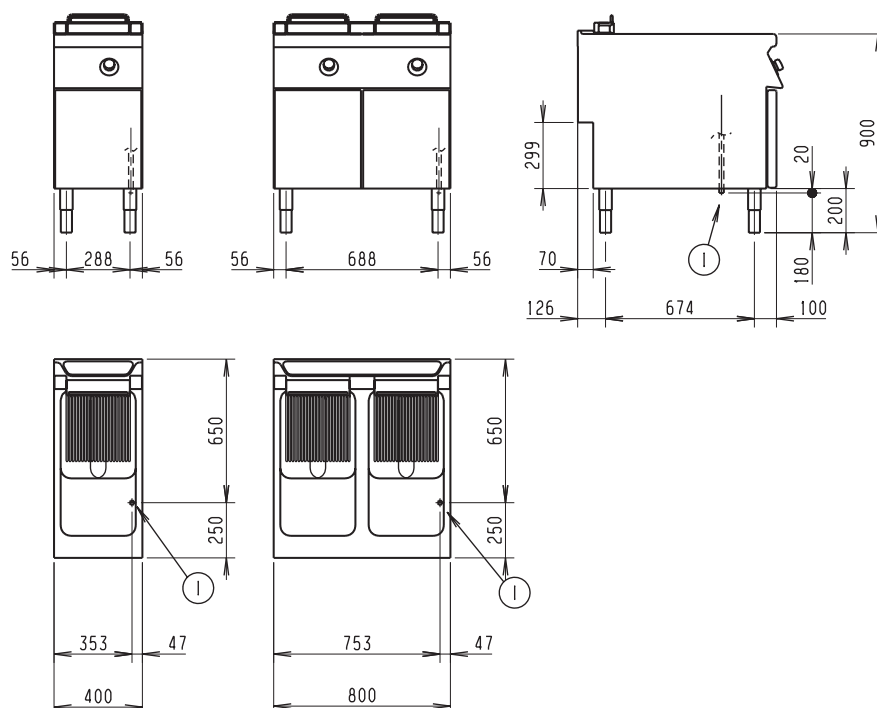
- FRIGGITRICI ELETTRICHE E GAS INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	Pag. 6
- ELECTRIC AND GAS FRYERS INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE	Page 16
- ELEKTRISCHE UND GASBETRIEBENE FRITTEUSEN INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG	Seite 26
- FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET À GAZ INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN	Page 36
- FREIDORAS ELÉCTRICAS Y DE GAS INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO	Pág. 46
- FRITUURAPPARATEN, ELEKTRISCHE EN GASMODELLEN INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	Pag. 56
- ELEKTRISKA OCH GASDRIVNA FRITÖSER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	Sidan 66
- EL- OG GASFRITUREGRYDER INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE	Side 76
- FRITADEIRAS ELÉCTRICAS E A GÁS INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO	Pag. 86
- ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΚΑΙ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	Σελ. 96

DOC.NO. **595887700**
EDITION 3 04 06

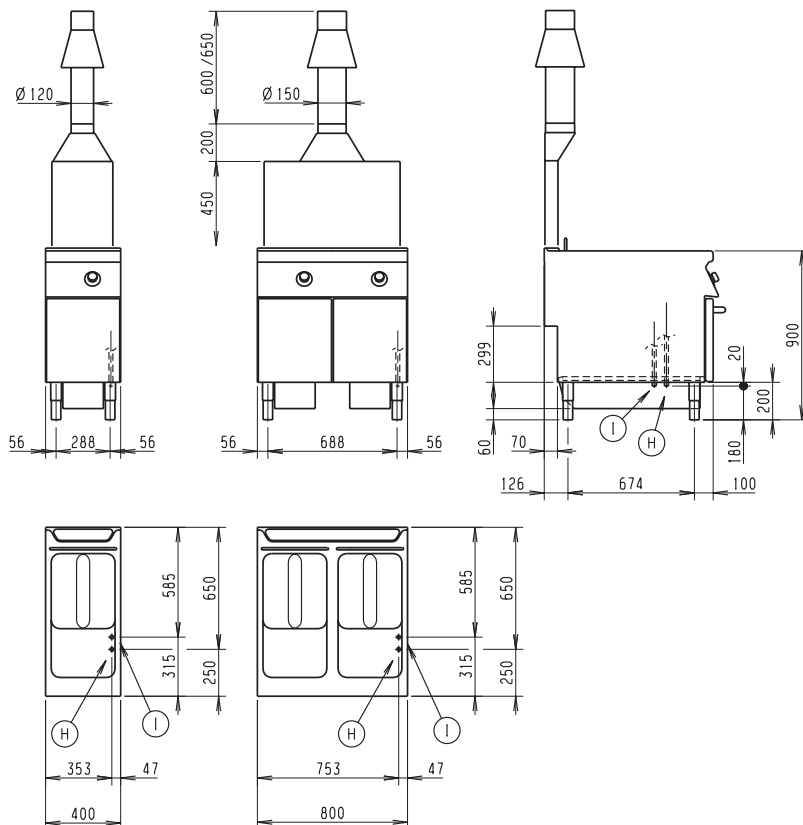
MODEL (15Lt) : +FR/G1A - +FR/G2B - +FR/E1A - +FR/E2B



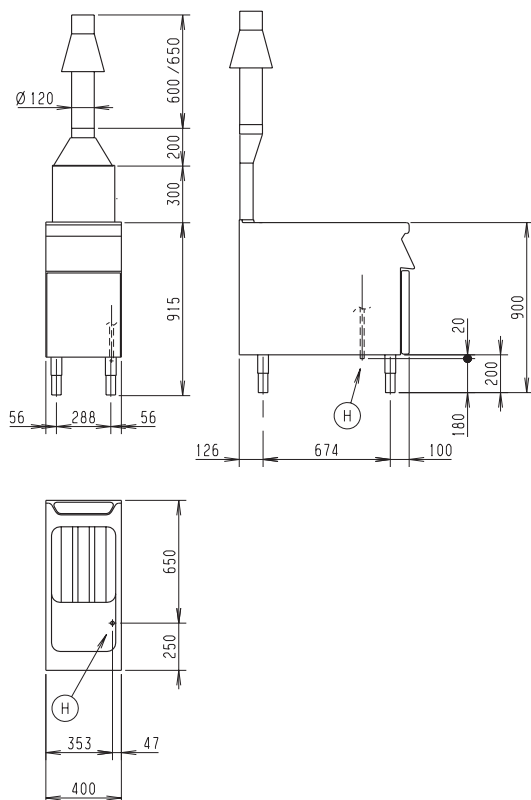
MODEL (18Lt): +FR/E1C - +FR/E2D - +FR/E1CE5 - +FR/E2DE5



MODEL (23Lt) : +FR/G1E - +FR/G2F - +FR/E1E - +FR/E2F



MODEL: +FR/G1T



IT

I - Entrata cavo elettrico (per versione elettrica)
H - Attacco gas
• Qualora l'apparecchiatura non dovesse essere installata sotto una cappa d'aspirazione si rende necessario il montaggio dell'interruttore di tiraggio, da richiedere al costruttore.

GB - IE

I - Power supply cable inlet (for electric version)
H - Gas connection inlet
• If the appliance is not installed under an extraction hood, the draught diverter may be requested from the manufacturer

DE - AT - CH

I - Netzkabeleingang (für die elektrische Ausführung)
H - Gasanschluss
• Falls das Gerät nicht unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt wird, ist die Installation der Abzugssicherung erforderlich (beim Hersteller anzufragen).

FR - BE

I - Entrée câble électrique (pour version électrique)
H - Entrée gaz
• Si l'appareil ne doit pas être installé sous une hotte d'aspiration il est nécessaire d'appliquer d'appliquer un interrupteur de tirage, à demander au producteur.

ES

I - Ingreso cable eléctrico (para versión eléctrica)
H - Conexión de gas
• Cuando el aparato no sea instalado debajo de una campana extractora, el cortatiro puede ser requerido al fabricante.

NL - BE

I - Ingang elektriciteitskabel (voor elektrische versie)
H - Gas aansluiting
• Als het apparaat niet onder een afzuigkap geïnstalleerd wordt, dient u een treksysteem aan te brengen. Dit kunt u bij de fabrikant aanvragen.

SE

I - Eltillslutning (på elektrisk version)
H - Gasanslutning
• Om utrustningen icke är installerad under en utsugningskåpa är det nödvändigt att montera en strömbrytare för utsug som kan fås från leverantören.

DK

I - Indgang el-ledning (el-version)
H - Gastilslutning
• Hvis apparaturet ikke installeres under en udsugningshætte, er det nødvendigt at montere et aftræk, som fås ved henvendelse til fabrikanten.

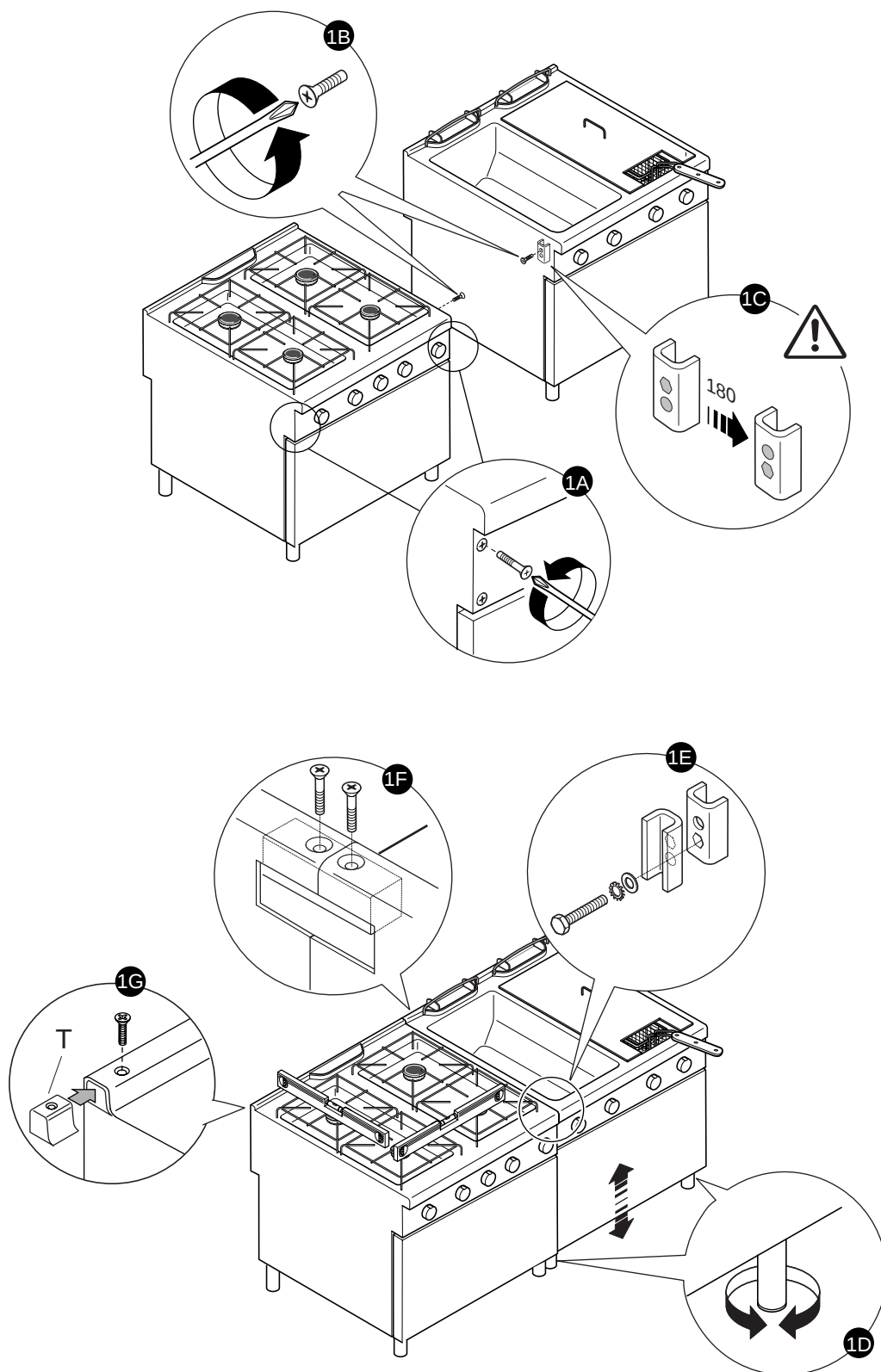
PT

I - Entrada cabo eléctrico (para modelo eléctrico)
H - Ligação gás
• Se o aparato não está instalado debaixo dum exaustor volve-se necessário montar um interruptor de tiragem, a encomendar-se ao construtor.

GR

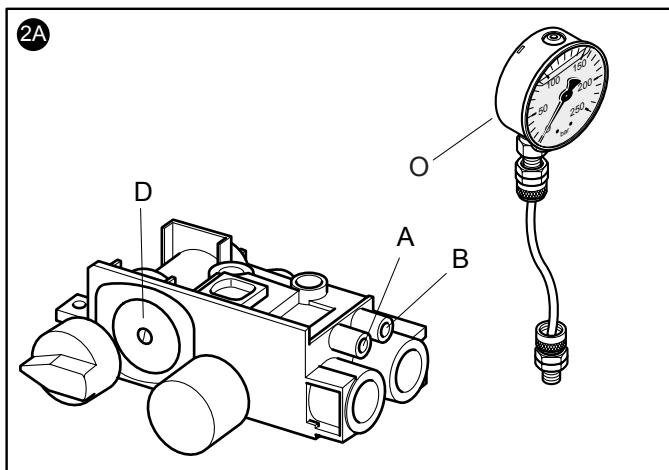
I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου
• Στην περίπτωση που το μηχάνημα δεν θα εγκατασταθεί κάτω από μια κορωνίδα καπνοδόχου, είναι απαραίτητη η συναρμολόγηση του διακόπτη απορρόφησης. Ο διακόπτης απορρόφησης θα πρέπει να ζητηθεί από τον κατασκευαστή

1. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



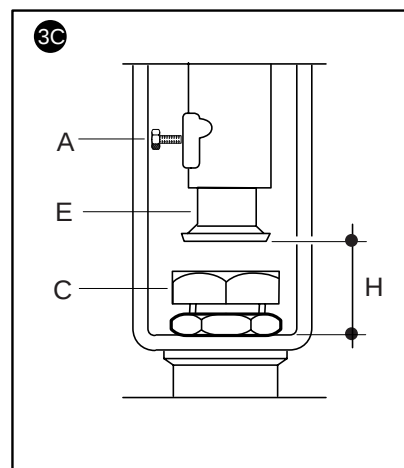
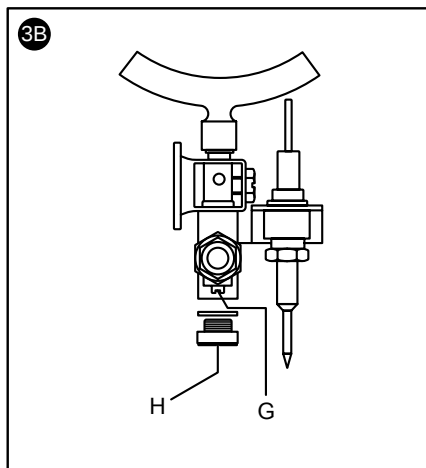
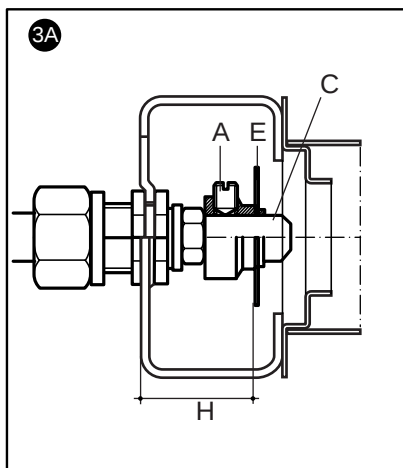
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ - FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILER/KRANAR - OVERSIGHT OVER GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο καυοτηρεζιοδηγοί αεριο



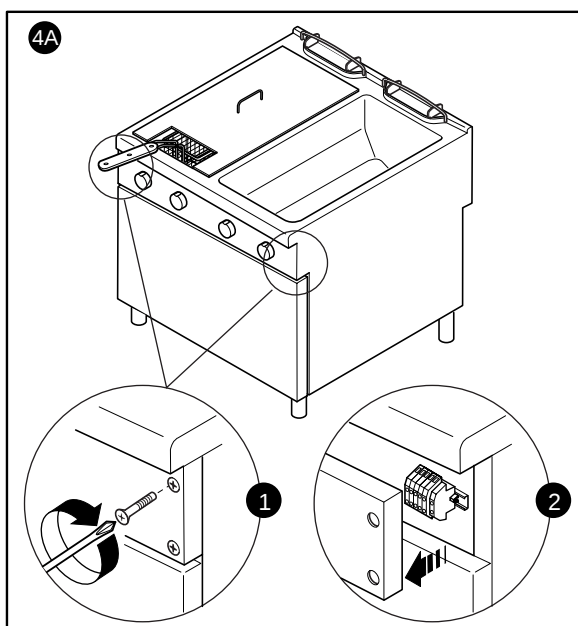
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER FIGURE /PILOT - PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ - FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - OVERSIGHT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβιδες βάνες αερίο



4.

PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS STROMANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGHT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



Sommaire

II. GÉNÉRALITÉS	38
1. AVERTISSEMENTS	38
2. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT	38
2.1. Emballage	38
2.2. Utilisation	38
2.3. Nettoyage	38
2.4. Élimination	38
2.5. Perturbations radio	38
III. INSTALLATION	39
1. NORMES DE RÉFÉRENCE	39
2. DÉSEMBALLAGE	39
3. MISE EN PLACE	39
3.1. Généralités	39
3.2. Fixation au sol	39
3.3. Union d'appareils	39
3.4. Montage et union d'appareils hauts sur base, four, pont, en saillie	39
3.5. Jointures entre appareils	39
4. ÉVACUATION DES FUMÉES	39
4.1 Évacuation des fumées pour les appareils de type "B"	39
4.1.1 Cheminée de raccordement	39
4.1.2 Installation sous une hotte d'aspiration	39
4.1.3 Installation avec évacuation des fumées vers l'extérieur ou dans une cheminée	39
4.4.2 Évacuation des fumées pour les appareils de type "A1"	40
5. BRANCHEMENTS	40
5.1. Appareils alimentés au gaz	40
5.1.1. Avant le raccordement	40
5.1.2. Raccordement	40
5.1.3. Contrôle de la pression de raccordement	40
5.1.4. Régulateur de pression du gaz	40
5.1.5. Réglage de la pression de sortie de la soupape à gaz	41
5.1.6. Contrôle de l'air primaire	41
5.1.7. Adaptation à un autre type de gaz	41
5.1.7.1 Remplacement de la buse du brûleur principal	41
5.1.6.2 Remplacement de la buse du brûleur veilleuse gaz	41
5.2. Appareils alimentés électriquement	41
5.2.1 Branchement électrique	41
5.2.2. Câble d'alimentation	41
5.2.3. Interrupteur de protection	41
5.3. Branchement à la terre et noeud équipotentiel	41
6. THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	41
6.1. Rétablissement	41
7. FUSIBLE	41
IV. INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR	42
1.1. Modèles à gaz	42
1.2. Modèles électriques	43
1.3. Évacuation de l'huile	43
V. NETTOYAGE	44
1. PARTIES EXTERNES	44
2. AUTRES SURFACES	44
3. FILTRES	44
4. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	44
5. NETTOYAGE DES FRITEUSES AVEC RÉSISTANCES INTERNES (18 LITRES)	44
6. PARTIES INTERNES	44
VI. ENTRETIEN	45
1. ENTRETIEN	45
1.1. Certains dysfonctionnements et leurs solutions	45
1.2. Instructions pour le remplacement des éléments	45
2. LISTE DES ÉLÉMENTS	45

IB. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET TABLEAUX DES BUSES

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz et pressions de raccordement

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+FR/G1A 400mm	+FR/G2B 800mm	+FR/G1E 400mm	+FR/G2F 800mm	+FR/G1T 400mm
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
Catégorie		II 2E si 3+	II 2E si 3+	II 2E si 3+	II 2E si 3+	II 2E si 3+
Type de construction		A1	A1-B11-B21	A1-B11-B21	A1-B11-B21	A1-B11-B21
Pression de raccordement méthane G20	mbars	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25
Pression de raccordement méthane G25	mbars	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25	20 / 25
Pression de raccordement GPL G30/G31	mbars	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37
Consommation totale de gaz (calculée avec un pouvoir calorifique inférieur (Hi) à 15°C et 1013 mbars) :						
- méthane G20 (Hi = 34,02 MJ/m³)	m³/h	1,48	2,96	2,12	4,24	2,01
- méthane G25 (Hi = 29,25 MJ/m³)	m³/h	1,72	3,44	2,46	4,92	2,34
- GPL G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,10	2,20	1,58	3,16	1,50

TABLEAU B – Buse du brûleur, veilleuse gaz et ouverture de la bague

	Type de gaz	Pression (mbars)	Buse MAX		Pression de la soupape (mbars)	Ouverture de l'Aérateur (mm)	Veilleuse gaz (Nbre)
			mm	Estampille			
Brûleur 15Lt	G20	20 / 25	2,40	240	10,2	33	40
	G25	20 / 25	2,65	265	10,2	35	40
	G30/G31	28-30/37	1,35	135	(*)	35	30
Brûleur 23Lt	G20	20 / 25	2,90	290	10	24	40
	G25	20 / 25	3,20	320	10	26	40
	G30/G31	28-30/37	1,60	160	(*)	32	30
Brûleur +FR/G1T	G20	20 / 25	2,00	200	(*)	26	35
	G25	20 / 25	2,10	210	(*)	25	35
	G30/G31	28-30/37	1,30	130	(*)	29	25

(*) = Vis vissée à fond

TABLEAU C - Caractéristiques techniques des appareils électriques

MODÈLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		+FR/E1A 400mm	+FR/E2B 800mm	+FR/E1E 400mm	+FR/E2F 800mm	+FR/E1C 400mm	+FR/E2D 800mm	+FR/E1CE5 400mm	+FR/E2DE5 800mm
Capacité de la cuve	Litres	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18
Tension d'alimentation	V	400	400	400	400	400	400	230	230
Phases	Nbre	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3
Fréquence	Hz	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
Section du câble d'alimentation	mm²	2,5	4	4	10	4	10	10	25

II. GÉNÉRALITÉS

1. AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation.
 - Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.
 - Ce manuel donne des informations concernant différents appareils.
Repérer le code de l'appareil acheté sur la plaque signalétique de l'appareil située sous la console de commande.
 - **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 seulement dans des locaux aérés. Une mauvaise ventilation peut provoquer une asphyxie. 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 d'origine.
 - Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation **est réputée impropre.**
 - 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 métalliques 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 non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.**
La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.

2. ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

2.1. 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 recyclables en matière plastique devant être éventuellement éliminés sont marqués comme suit .

PE Polyéthylène :

film extérieur de l'emballage, sachet avec les instructions, sachet pour les buses de gaz.

pp Polypropylène :

panneaux de dessus de l'emballage, feuillards.

PS Polystyrène expansé :

cornières de protection.

2.2. UTILISATION

Nos appareils offrent 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.). Si possible, effectuer le préchauffage seulement avant son utilisation.

2.3. NETTOYAGE

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 plus d'informations, voir le chapitre. V. "NETTOYAGE").

2.4. ÉLIMINATION

Ne pas jeter dans la nature. Nos appareils sont réalisés dans 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 son élimination en enlevant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des logements ou des cavités (si présents) afin d'éviter que quelqu'un puisse rester fermé dedans.

2.5. PERTURBATIONS RADIO

Cet appareil est conforme à la directive CEE 89/336 relative à la suppression des perturbations radio.

III. INSTALLATION

1. NORMES DE RÉFÉRENCE

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent selon les normes de sécurité en vigueur.

2. DÉSEMBALLAGE

Enlever l'emballage.

Détacher lentement les films de protection des surfaces en métal.

Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié.

ATTENTION ! Contrôler immédiatement les éventuels dommages dus au transport.

- Examiner les emballages avant et après le déchargement.
- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou occultes. À la livraison, signaler tout éventuel dommage ou l'absence de pièces sur le bordereau de transport.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- 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 désemballage.
- Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

3. MISE EN PLACE

3.1. GÉNÉRALITÉS

- Les schémas d'installation indiquent les dimensions des appareils et les positions des branchements (arrivée d'eau - arrivée de gaz - entrée du câble électrique).
- Les appareils peuvent être installés individuellement ou avec d'autres appareils de la même gamme (voir le § 3.3).
- Les appareils ne peuvent pas être encastrés.
- Laisser 10 cm au moins entre l'appareil et les cloisons latérales ou postérieures.
- Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles.
- Laisser suffisamment d'espace entre l'appareil et d'éventuelles cloisons latérales afin de permettre les opérations de service ou d'entretien.
- Isoler correctement de l'appareil les surfaces à des distances inférieures par rapport aux consignes données.

3.2. FIXATION AU SOL

Fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement. Les instructions sont fournies avec l'accessoire respectif.

3.3. 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. 1F) En procédant par l'arrière des appareils, introduire la plaque d'union fournie dans les logements latéraux des panneaux postérieurs. Serrer la plaque avec deux vis M5 à tête évasée fournies.
- (Fig. C) Tourner de 180° une des deux plaques se trouvant à l'intérieur des appareils.
- (Fig. E) 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 intercalaire opposée.

REMARQUE : pour les appareils installés individuellement ou se trouvant à l'extrémité d'une installation (si la plaque de jonction n'est pas utilisée), introduire dans les logements latéraux du dos le bouchon "T" (Fig1G) fourni. Fixer le bouchon à l'aide de la vis-taraud fournie.

3.4. MONTAGE ET UNION D'APPAREILS

HAUTS SUR BASE, FOUR, PONT, EN SAILLIE

Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

3.5. JOINTURES ENTRE APPAREILS

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

4. ÉVACUATION DES FUMÉES

4.1. ÉVACUATION DES FUMÉES POUR APPAREILS DE TYPE "B"

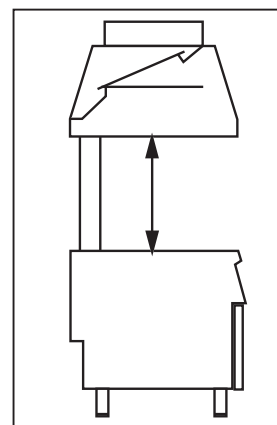
Équiper les appareils de type "B" d'une installation d'évacuation des fumées conforme à la réglementation en vigueur.

4.1.1. CHEMINÉE DE RACCORDEMENT

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

4.1.2. INSTALLATION SOUS UNE HOTTE D'ASPIRATION

- Mettre l'appareil sous la hotte d'aspiration (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 d'aspiration 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.



4.1.3. INSTALLATION AVEC ÉVACUATION DES FUMÉES VERS L'EXTÉRIEUR OU DANS UNE CHEMINÉE

- Monter le convoyeur de fumées (optionnel) s'il n'y a pas de hotte d'aspiration.
- Placer l'interrupteur de tirage (optionnel) sur l'évacuation de la cheminée de raccordement.
- Enfiler la section ascendante de l'interrupteur de tirage dans le manchon de la cheminée de raccordement.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans une cheminée avec une conduite de dimensions adéquates, résistant à une température de 300°C.

Note ! 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.

ATTENTION ! Effacer le "Type" d'installation non réalisée sur la plaque signalétique de l'appareil de façon à ce que n'apparaisse que le "Type" relatif à l'installation exécutée.

4.2. ÉVACUATION DES FUMÉES POUR LES 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.

5. BRANCHEMENTS

Repérer l'appareil acheté sur la plaque signalétique. Contrôler la position d'entrée des asservissements prévus pour l'appareil sur les schémas d'installation :

- GAZ (ø1/2" M ISO 7/1)
- ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

5.1. APPAREILS ALIMENTÉS AU GAZ

AVIS ! 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 5.1.7 dans ce chapitre.

5.1.1. AVANT LE RACCORDEMENT

- Introduire un robinet/soupape d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/soupape dans un lieu facilement accessible.
- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur aux caractéristiques de l'appareil.
- Un robinet d'arrêt à fermeture rapide situé dans un lieu facilement accessible doit être placé en amont de chaque appareil.
- Une fois l'installation effectuée, contrôler qu'il n'y a pas de fuites aux points de raccord avec une solution d'eau savonneuse.
- 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 à un autre type de gaz".
- Outre l'installation, toute opération d'entretien (gaz, courant électrique) doit être uniquement effectuée par la société de distribution ou bien par un installateur agréé.

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.

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).

		Norm.	Mini	Maxi
Gaz naturel G20	mbar	20/25	17	25
Gaz naturel G25	mbar	20/25	20	30
Gaz liquide G30/G3	mbar	28-30/37	20/25	35/45

- Comparer la valeur mesurée par le manomètre et les valeurs figurant dans le tableau.
- 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.

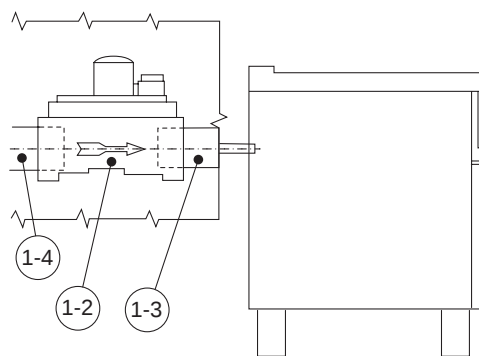
5.1.4. RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

- La ligne d'alimentation du gaz doit être d'une section suffisante pour assurer le débit de gaz nécessaire au fonctionnement à plein régime de tous les appareils raccordés au réseau d'alimentation.
- Si la pression du gaz n'est pas celle indiquée ou est difficile à régler, installer le régulateur de pression du gaz (code 927225) en amont de l'appareil dans une position facilement accessible.

La figure illustre comment monter le régulateur :

- "1-3" côté raccord gaz vers l'appareil.
- "1-2" régulateur de pression.
- "1-4" côté raccord gaz du réseau.

La flèche sur le régulateur indique la direction du débit de gaz. Le régulateur de pression doit être monté de préférence à l'horizontale pour assurer une bonne pression en sortie.



NOTE ! Ces modèles sont conçus et certifiés pour une 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 dans le tableau B (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. REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Le fusible de protection de l'installation électrique se trouve dans le bandeau. Pour le remplacer, dévisser le bouchon du porte-fusible et le sortir.

IV. 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.

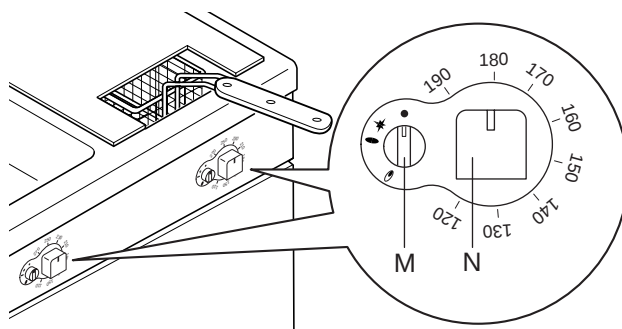
1.1. MODÈLES À GAS

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"

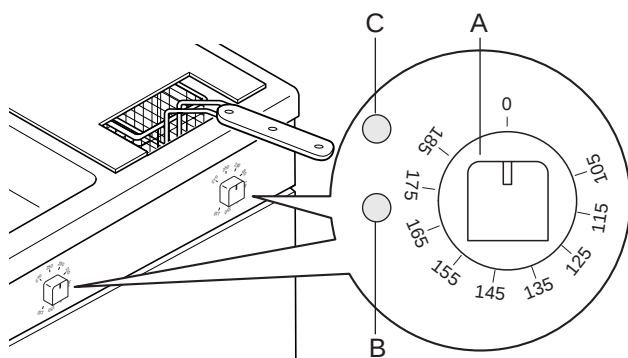


- Tourner à gauche la manette "M" de la position ● à la position ★.
- Appuyer à fond sur la manette "M" et la tourner sur la position ○ pour allumer la veilleuse gaz. Si cela ne se produit pas, répéter l'opération jusqu'à ce qu'elle s'allume. Ensuite, après avoir appuyé de façon continue sur la manette "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

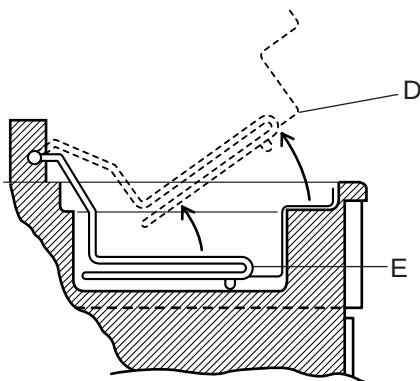


Allumage

- 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.



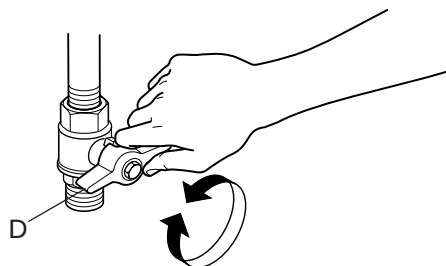
Arrêt

- 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.



V. 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

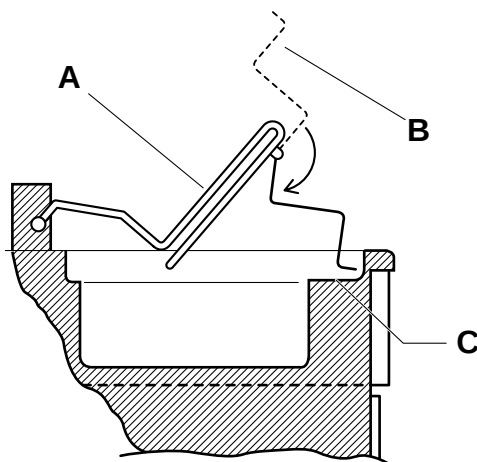
Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- 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 RÉSTANCES 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.

VI. 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.

1.2. 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.

2. LISTE DES COMPOSANTS

• Soupape de sécurité
Type "Mertik", modèle GV 31, avec filtre d'entrée du gaz

• Brûleur principal
Type "Polidoro"
• Brûleur principal
Type "CELX"

• Brûleur veilleuse gaz
Type "SIT", modèle 0.100/0.190

• Thermocouple
Type "SIT", modèle 0.270 filetage M9x1

• Thermostat de sécurité
Type "EGO" modèle 55.325

• Colle
Ruban Type PARALIQ PM 35 VLIES.
LOCTITE 511