

12/2014

Mod: F16E/D-N

Production code: FE-30



Diamond
catering equipment



INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

DIE GEBRAUCHS-, UND INSTALLATIONSANWEISUNG

NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI



FRYERS

FE - 30 / FE - 60(/P)

CONTENT

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	13
MODE D'EMPLOI	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2004/108/ES, 2006/95/ES, 2006/95/ES à la loi n° 616/2006 sb., 17/2003 sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

MODEL	DIMENSIONS (CM)	PUISSANCE (KW) TENSION (V)	CAPACITÉ (L)
FE – 04	18 x 42 x 30 v	2,1 / 230 V	4 – 5
FE – 44	36 x 42 x 30 v	2 x 2,1 / 230 V	2 x 4 – 5
FE – 04 S	18 x 42 x 30 v	3 / 230 V	4 – 5
FE – 44 S	36 x 42 x 30 v	2 x 3 / 230 V	2 x 4 – 5
FE – 07	27 x 42 x 30 v	3 / 230 V	7 – 8
FE – 07 V	27 x 42 x 37 v	3 / 230 V	7 – 8
FE – 77	54 x 42 x 30 v	2 x 3 / 230 V	2 x 7 – 8
FE - 77 V	54 x 42 x 37 v	2 x 3 / 230 V	2 x 7 – 8
FE – 07 T	27 x 42 x 30 v	6 / 400 V (3 N)	7 – 8
FE – 07 VT	27 x 42 x 37 v	6 / 400 V (3 N)	7 – 8
FE - 77	54 x 42 x 30 v	2 x 3 / 230 V	7 – 8
FE – 77 T	54 x 42 x 30 v	2 x 6 / 400 V / (3 N)	2 x 7 – 8
FE – 77 VT	54 x 42 x 37 v	2 x 6 / 400 V / (3 N)	2 x 7 – 8
FE – 74	45 x 42 x 30 v	2 + 3 / 230 V	4 – 5 + 7 – 8
FE - 08	21 x 52 x 30 v	3,4 / 230 V	8
FE – 10 T	36 x 42 x 37 v	8,1 / 400 V / (3 N)	10
FE – 1010 TD	72 x 42 x 37 v	2x8,1 / 400 V / (3 N)	2 x 10
FE - 30	54 x 45 x 37 v	9 / 400 V / (3 N)	16
FE - 60	67 x 65 x 37 v	15 / 400 V / (3 N)	30
FE - 60/P	67 x 65 x 90 v	15 / 400 V / (3N)	30

CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

En vue de son transport, l'appareil quitte les établissements du fabricant parfaitement emballé (sur l'emballage sont apposés les étiquettes et les symboles nécessaires à cet effet). L'emballage contient également la notice des instructions d'utilisation. Dans le cas où l'emballage présenterait des dommages ainsi que dans le cas où il s'avérerait qu'il a été manipulé sans les précautions nécessaires, il est impératif d'adresser sans attendre une déclaration au transporteur en y joignant une acceptation de la marchandise sous réserve.

Recommandation importante:

- La présente notice des instructions d'utilisation et d'entretien contient d'importantes informations relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation; il est nécessaire d'en effectuer attentivement la lecture.
- Les recommandations se réfèrent à l'appareil objet de la présent notice.
- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Veiller à bien conserver la notice de telle sorte qu'elle puisse être consultée à tout moment en cas de besoin.
- Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil durant son utilisation.
- Pendant la vente ou après le déménagement de l'appareil vérifier que le personnel lise attentivement la présente notice d'utilisation
- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel instruit
- L'appareil ne peut être laissé en marche sans surveillance
- Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins une fois par an dans un service spécialisé
- Ne pas utiliser que des pièces détachées originelles.
- En cas de défaut ou de mauvaise fonction, débrancher l'appareil (eau, gaz, électricité) et appeler un service spécialisé
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, utilisation , etc

LA LOCATION

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois , celui-ci doit résister à la chaleur de 60°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT

Important:

Le fabricant ne fournit pas de garantie pour les défauts causés par l'usage, tout manquement impropre aux instructions contenues dans les instructions ci-jointes pour l'utilisation et aux mauvais traitements des appareils.

Installation, réglage et réparation d'appareils pour les cuisines, ainsi que leur élimination en raison de dommages possibles au gaz peut être effectuée qu'en vertu d'un contrat de maintenance, ce contrat peut être signé avec un distributeur agréé, et doivent être conformes à la réglementation technique et normes et réglementations concernant l'installation, l'alimentation, de raccordement de gaz et de la santé et la sécurité du système.

Ces instructions sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, le mettre en marche et tester l'appareil.

Toute activité en tant que paramètres, le placement, le rééquilibrage etc, doit être faite que lorsqu'il est périphérique déconnecté de l'électricité. Si il est nécessaire d'avoir le périphérique connecté à l'électricité, vous devez garder la plus grande attention afin d'éviter toute blessure.

MÉSURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON EN 06 1008 ARTICLE 21:

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon EN 332000-1
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

Tableau:

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (EN 730823)

A ininflammables	granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B difficilement inflammables	acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1 mal inflammables	bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart
C2 inflammabilité moyenne	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3 inflammabilité facile	planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

- EN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émmeteurs de chaleur
- EN 33 2000 le milieu pour les appareil électriques

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installation de prise de courant – La prise de courant doit avoir un coupe-circuit indépendant en dépendance de puissance fournie de l'appareil. Vérifiez la puissance de l'appareil sur la plaque des caractéristiques techniques.

Branchez l'appareil directement au réseau, il faut mettre un interrupteur entre le réseau et l'appareil, son ouverture de contacts étant 3 mm au minimum. Câble de terre (vert-jaune) ne peut pas être interrompu par cet interrupteur. En tout cas, le câble de prise de courant doit être placé de telle manière que sa température ne dépasse jamais la température du milieu de plus que 50°C. Avant le branchement au réseau, s'assurer que :

- le coupe-circuit et distribution intérieure peuvent endurer la charge de l'appareil (voir la plaque)
- la mise à la terre fonctionne selon les normes en vigueur (EN) et selon la loi
- la prise ou l'interrupteur de circuit sont faciles d'accès

Le fabricant renonce à toute responsabilité en cas que les normes ne seront pas respectés ainsi qu'en cas de dérogation des règles mentionnés ci-haut.

Avant la première utilisation, il faut retirer le film de protection et nettoyer l'appareil – voir chapitre « nettoyage et entretien ».

Entretien:

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Utilisation à l'aide d'huile: il est recommandé de faire usage d'une huile de bonne qualité (type ...); les meilleurs résultats s'obtiennent à l'aide d'huile d'olive ou d'huile d'arachide.

Utilisation à l'aide de graisse: les graisses les mieux adaptées sont les graisses de type végétales; la graisse doit être fondue avant d'être placée dans la friteuse.

Verser la graisse ou l'huile dans le bac de friture jusqu'à ce que soit atteint le niveau intermédiaire entre le MINI et le MAXI.

Ne jamais mettre en marche l'appareil dans le cas où le niveau d'huile ou de graisse serait insuffisant.

Avant d'être frits les aliments doivent bien essuyés et salés après friture.

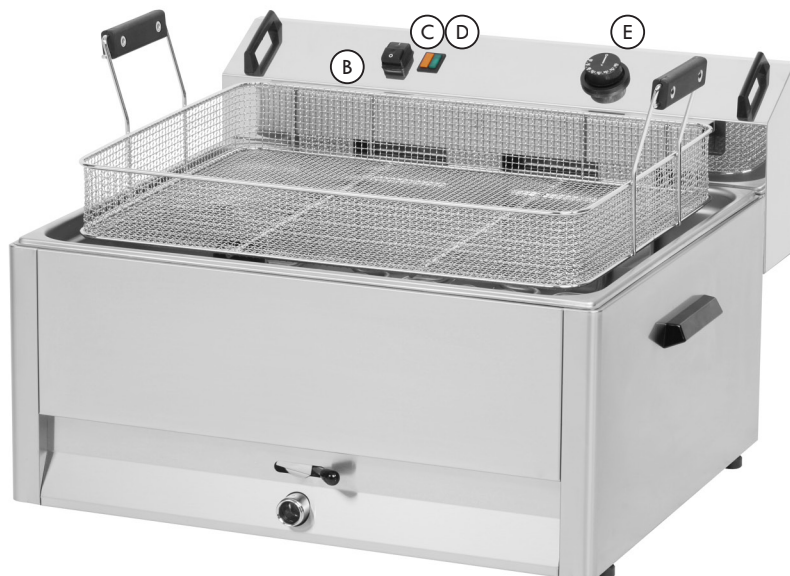
Appuyer sur l'interrupteur principal B, amener la commande graduée E de réglage du thermostat sur la température voulue; au bout de quelques minutes, une fois la température voulue atteinte, le témoin lumineux D doit s'éteindre.

Une fois la friture effectuée, accrocher le panier de façon à l'égoutter et ne pas refermer le couvercle avant que l'huile ou la graisse ne se soit refroidie.

NOTE: FRITEUSES ÉQUIPÉES DE THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Dans le cas où le thermostat de la friteuse serait défectueux, le thermostat de sécurité en assure le blocage et le bouton rouge, situé sur la partie externe, se déclenche; si tel devait être le cas, établir la cause de l'anomalie.

Une fois effectuées les opérations de filtrage et de nettoyage, remplir à nouveau la friteuse et, au besoin, rajouter la quantité d'huile nécessaire pour rétablir le niveau.



MAINTENANCE

Il est conseillé de faire contrôler l'appareil au moins une fois par an par un service spécialisé. Tous les interventions dans l'appareil peuvent être effectuées uniquement par une personne qualifiée, possédant l'autorisation à telles opérations

!!! AFIN D'ÉVITER LA FORMATION DE ROUILLE, IL FAUT TRAITER LA SURFACE AVEC UNE HUILE VÉGÉTALE APRÈS CHAQUE NETTOYAGE !!!!!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION! Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé.

Nettoyer l'appareillage tous les jours. Le nettoyage quotidien prolonge la durée de service et l'efficacité d'appareillage. Avant d'effectuer toute entretien, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique. Les parties en inox doivent être nettoyées avec un chiffon humide, à l'aide d'un détergent liquide, non abrasif et ensuite être bien essuyées. Pour éliminer les reliefs du plan de travail, il est possible d'utiliser une spatule.

Comment procéder en cas d'une panne

Débrancher la prise du cordon secteur et contacter le service après-vente du revendeur.

AVERTISSEMENT

La garantie ne couvre pas de pièces soumises à l'usure normale (étanchements en caoutchouc, lampes, pièces plastiques et en verre, etc.) ainsi que l'appareillage dont l'installation n'a pas été exécuté conformément à la mode d'emploi, par une personne qualifiée et conformément aux normes correspondantes. La garantie ne couvre pas de dommages causés par une manipulation non autorisée (interventions dans l'appareillage intérieure) ou si l'appareil était servi par des personnes non qualifiées et/ou en cas de non-respect des instructions du manuel d'utilisation. La garantie ne couvre pas de dégâts causés par des actions naturelles ou par d'autres influences extérieures.