

02/2021

Mod: FCT/G25

Production code: IBERICA/CG-80

NOTICE DE MONTAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

NOTICE DE MONTAGE, UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FRITEUSE À GAZ / CHURRERA
MODÈLE : FCT/G25

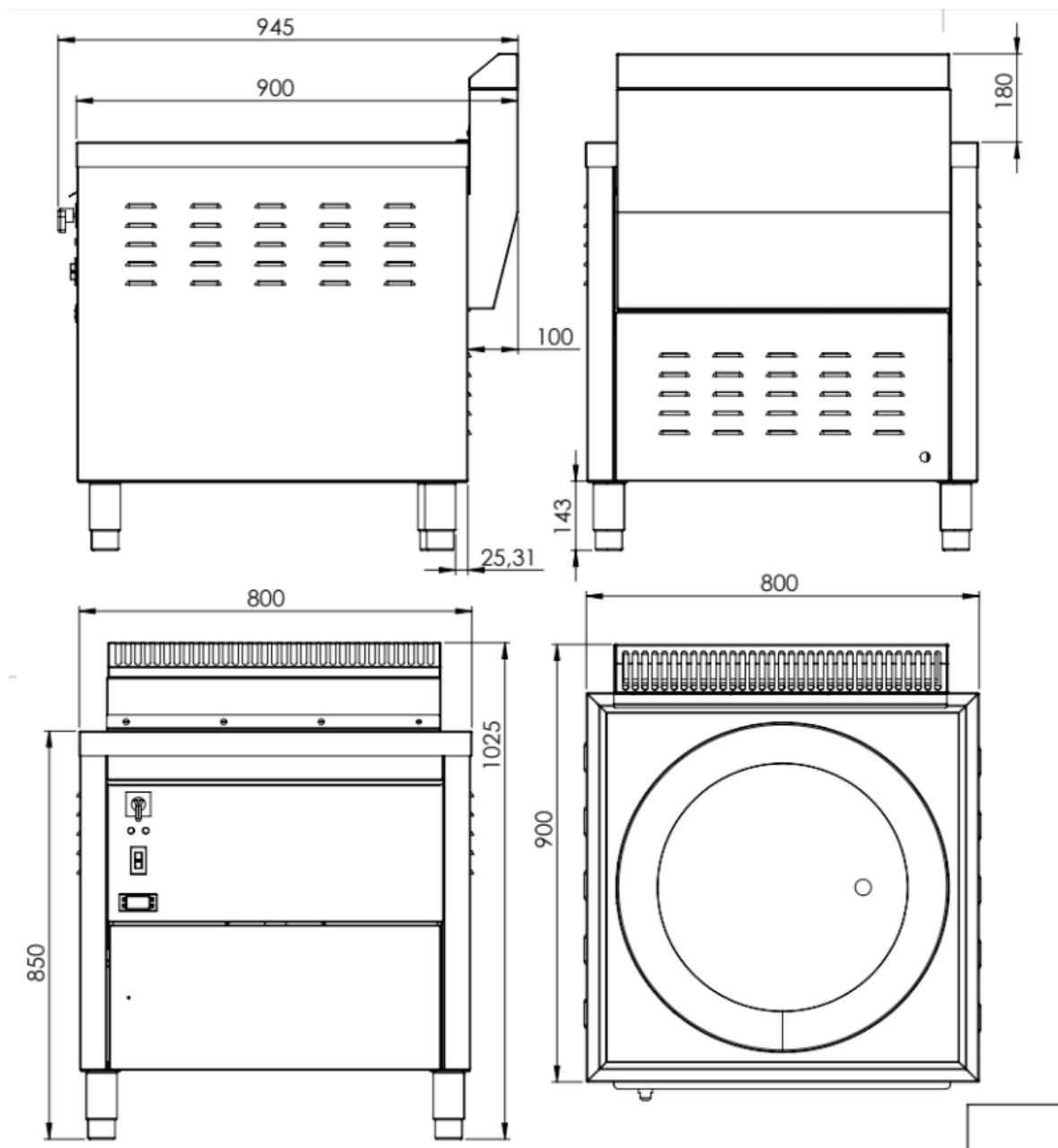


INDEX

1.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	3
1.1.	DIMENSIONS PRINCIPALES	3
2.	DONNÉES TECHNIQUES	3
2.1.	TABLEAU DE CARACTÉRISTIQUES	3
2.2.	TABLEAU D'INJECTEURS ET CONSOMMATION DE GAZ	4
2.3.	CATÉGORIES, TYPES DE GAZ ET PRESSIONS DE TRAVAIL	4
3.	INSTALLATION	5
3.1.	EMPLACEMENT DE L'INSTALLATION	5
3.2.	ÉLIMINATION DES PRODUITS DE COMBUSTION	5
3.3.	BRANCHEMENT DE GAZ	6
3.4.	MISE EN SERVICE	7
4.	ENTRETIEN TECHNIQUE	7
5.	REPLACEMENT DES COMPOSANTS	8
6.	CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAS	10
6.1.	REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL	10
7.	PROBLÈMES ET SOLUTIONS	10
8.	USAGE ET ENTRETIEN	11
8.1.	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET MISE EN SERVICE	12
8.2.	ARRÊT	13
8.3.	VIDANGE DE LA CUVE	14
8.4.	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	14
8.5.	ENTRETIEN TECHNIQUE	15
8.6.	SCHEMA ÉLECTRIQUE	15

1. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

1.1. DIMENSIONS PRINCIPALES MODÈLE CG-80



2. DONNÉES TECHNIQUES

2.1. TABLEAU DE CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE		CG-80
Dimensions Extérieures	Longueur (mm)	800
	Profondeur (mm)	900
	Hauteur (mm)	850
Consommation calorifique nominale (Kw.)		24.5
Consommation calorifique brûleur (Kw)		25
Connexion de gaz selon EN 10226-1,2		½"
Type		A ₃
Niveau Nominal de la cuve (l)		22
Charge max. du produit à frire (Kg)		5

2.2. TABLEAU D'INJECTEURS ET CONSOMMATION DE GAZ

MODÈLE	CG-80 Diamètre 1/100 mm
Brûleur principal Gaz liquide GLP G30/31 à 28-30/37 mbar	250
Brûleur principal Gaz liquide GLP G31 à 30 mbar	265
Brûleur principal Gaz liquide GLP G30 à 50 mbar	220
Brûleur principal Gaz liquide GLP G31 à 50 mbar	230
Brûleur principal Gaz méthane G20 à 20 mbar	415
Brûleur principal Gaz méthane G25 à 25 mbar	415
CONSOMMATION GAZ⁽¹⁾	CG-80
G30 (28-30 mbar)	1990 g/h
G31 (37 mbar)	1960 g/h
G30 (50 mbar)	2680 g/h
G31 (50 mbar)	2640 g/h
G20 (20 mbar)	2.53 Nm ³ /h
G25 (25 mbar)	2.96 Nm ³ /h

(1): Consommation sur Hi.

2.3. CATÉGORIES, TYPES DE GAZ ET PRESSIONS D'UTILISATION

PAYS	CATÉGORIES	GAZ	PRESSION D'ALIMENTATION
AT, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK	I2H	G20	20 mbar
DE, LU, PL, RO	I2E		
BE, FR	I2E+	G20	20 (25) mbar
NL	I2L	G25	25 mbar
CY, DK, EE, FR, HU, IT, LT, NL, RO, SE, SI	I3B/P	G30, G31	30 mbar
AT, CH, CY, CZ, DE, FR	I3B/P	G30, G31	50 mbar
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI	I3+	G30, G31	28-30, 37 mbar
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	II2H3B/P	G20 / G30, G31	20 mbar / 30 mbar
AT, CH, CY, CZ, SK	II2H3B/P	G20 / G30, G31	20 mbar / 50 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	II2H3+	G20 / G30, G31	20 mbar / 28-30, 37 mbar
NL, RO	II2L3B/P	G25 / G30, G31	25 mbar / 30 mbar
DE, RO	II2E3B/P	G20 / G30, G31	20 mbar / 50 mbar
FR	II2E+3B/P	G20 / G30, G31	20 (25) mbar / 30, 50 mbar
BE, FR	II2E+3+	G20 / G30, G31	20 (25) mbar / 28-30, 37 mbar

3. INSTALLATION

Cette friteuse doit être installée par du personnel qualifié et expérimenté, soit personnel du fabricant, soit par un installateur autorisé ou par personnel de la Compagnie de Gaz local.

Avant l'installation et la mise en service, il est conseillé de lire attentivement les instructions techniques indiquées dans la présente notice, et en particulier, les normes relatives à la sécurité.

AVERTISSEMENT : Toutes les pièces qui ont été protégées par le fabricant et son représentant, ne peuvent pas être manipulées par l'installateur ni l'utilisateur.

La friteuse est prévue pour l'utilisation professionnelle et doit être utilisée par du personnel qualifié. Avant de brancher l'équipement, veuillez vérifier:

- a) que tous les éléments démontables se trouvent dans la position correcte. Si à la suite du transport, il y a des pièces détachées, il faut les régler.
- b) que la friteuse soit bien nivelée. Réglez les pieds le cas échéant.

3.1. LIEU D'INSTALLATION

La friteuse doit être installée dans un local suffisamment aéré conformément aux normes en vigueur dans chaque pays et en particulier, il faut considérer que l'air nécessaire pour la combustion est égal à peu près à 2 m³ par Kcal/h de puissance installée.

Il est possible d'installer la friteuse individuellement ou avec d'autres équipements de notre gamme.

Ne jamais installer la friteuse à moins de 150 mm des matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT : Il est absolument nécessaire que la friteuse soit installée dans un lieu bien ventilé. Sinon des concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé peuvent se créer dans le local, pouvant même causer la mort.

3.2. ÉLIMINATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Type A3 : L'élimination des gaz de combustion des friteuses d'une seule cuve se fait directement, moyennant la sortie rectangulaire située sur la partie supérieure.

La friteuse ne doit pas nécessairement être connectée à un tube d'aspiration vers l'extérieur. Nous conseillons de placer la friteuse sous une hotte aspirante afin d'extraire les gaz de combustion.

Lorsque vous installez la friteuse, assurez-vous que la sortie des gaz de combustion ne soit pas obstruée par un mur ou d'autres obstacles.

Cette friteuse nécessite un DÉBIT D'AIR de 395 m³/h pour garantir une combustion correcte et l'élimination des gaz de combustion,

3.3. BRANCHEMENT DE GAZ

Avant le branchement de la friteuse, consultez votre distributeur de gaz et assurez-vous que votre réseau de gaz offre la pression et le débit nécessaire pour le fonctionnement correct de la friteuse.

L'équipement est muni d'une connexion de gaz fileté 1/2" correspondant au diamètre selon EN 10226. Il est possible d'installer un joint d'étanchéité sur l'extrémité.

À côté de la connexion de gaz se situe une plaque indiquant le type de gaz à utiliser avec cette friteuse.

La pression de gaz doit être contrôlée à l'entrée de la friteuse. Tenant compte que des pertes de pression sont possibles, il est conseillé d'installer un régulateur ou stabilisateur de pression de gaz pour éviter que la pression d'entrée indiquée sur la "Plaque de caractéristiques" soit dépassée. (Voir Chapitre 2 - Données Techniques).

L'installation générale de gaz et le branchement à la friteuse doivent être effectués toujours par un technicien autorisé. Des tuyaux rigides et flexibles non métalliques peuvent être utilisés selon norme EN 53539 ou des tuyaux flexibles métalliques selon norme EN 14800. Les tuyaux ne doivent jamais dépasser la longueur de 1,5mt. En cas d'emploi de tuyaux rigides, le robinet de gaz devra être installé le plus près possible au branchement de la friteuse.

Branchez la friteuse au réseau de gaz suivant les normes en vigueur. Vérifiez avec une solution d'eau savonneuse ou un manomètre qu'il n'existe pas de fuites de gaz.

N'utilisez jamais des flammes pour vérifier l'étanchéité de la friteuse.

Au cas où vous devez brancher la friteuse à une bouteille de gaz, assurez-vous que la bouteille se trouve toujours en position verticale et qu'elle accomplisse les suivantes caractéristiques:

TYPE	GAZ	CAPACITÉ
Domestique	BUTANE	12,5 KG
	PROPANE	11,0 KG
Industriel	PROPANE	35,0 KG

NOTE: installez un régulateur de pression de gaz sur la bouteille de gaz afin de garantir une pression adéquate.

3.4. MISE EN SERVICE

❖ Contrôle de la puissance thermique nominale

En cas de nouvelles installations, passage à un autre type de gaz et après chaque opération d'entretien, un technicien autorisé doit vérifier la puissance thermique de la friteuse suivant les indications de cette notice.

La puissance thermique nominale est indiquée pour chacun des modèles sur le tableau de données (voir Chapitre 2. - les Données Techniques)

❖ Contrôle de la pression d'entrée.

Vérifiez d'abord si les caractéristiques de la friteuse (type de gaz employé) correspondent à la famille et le groupe de gaz disponibles. Consultez les données de la plaque de caractéristiques de l'équipement ou les tableaux du chapitre 2 de cette notice. Si le type de gaz est différent, transformez la friteuse ou faites l'adaptation suivant les indications du point 2.3.

La pression doit être mesurée à l'entrée du gaz à l'aide d'un manomètre en U avec une précision minimale de 0,1 mbar. Au cas où la pression ne soit pas comprise entre les limites mentionnées sur le tableau 2.3, l'équipement ne fonctionnera pas, étant donc nécessaire d'informer votre distributeur de gaz.

❖ Contrôle du fonctionnement

La mise en service de la friteuse doit s'effectuer suivant les instructions d'utilisation :

- a) Vérifier l'étanchéité du circuit de gaz.
- b) Vérifier le fonctionnement du robinet de vidange.
- c) Vérifier l'allumage et la qualité de la flamme.

4. ENTRETIEN TECHNIQUE

L'entretien doit être effectué par un installateur autorisé ou par le distributeur de gaz.

Il est recommandé d'effectuer une révision générale de la friteuse au moins deux fois par an (et d'établir un contrat d'entretien) pour vérifier :

- a. L'étanchéité du circuit de gaz et remplacer les joints le cas échéant,
- b. Le fonctionnement du système d'allumage,
- c. Le fonctionnement du thermostat régulateur et du thermostat de sécurité et
- d. La date d'expiration du tuyau flexible et le remplacer le cas échéant.

5. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Le remplacement des pièces ne doit être fait que par un installateur autorisé.

Il est recommandé de faire une révision générale au moins deux fois par an.

Enlevez le panneau frontal de la friteuse pour accéder aux commandes.

❖ Contrôle d'étincelles et valve solénoïde

Pour remplacer le contrôle d'étincelles et la valve solénoïde, déserez toutes les connexions et dévissez les vis de la valve solénoïde.

Installez le joint d'étanchéité adéquat sur la valve solénoïde et serrez toutes les connexions de façon à éviter les fuites. Procédez comme suite :

- a. Enlevez le panneau frontal d'acier inoxydable en dévissant les vis.
- b. Dévissez l'écrou du tuyau d'entrée et sortie de gaz.
- c. Débranchez les connexions.
- d. Montez le nouveau contrôle d'étincelles ou valve solénoïde et serrez.
- e. Remettez les connexions en place telles qu'elles étaient.
- f. Avant la mise en service, assurez-vous que la friteuse soit parfaitement étanche.

❖ **Moteur.**

- a. Enlevez le panneau frontal de la friteuse.
- b. Enlevez la connexion électrique.
- c. Enlevez la connexion de gaz.
- d. Dévissez le brûleur et sortez-le.
- e. Remplacez le moteur
- f. Installez les connexions de nouveau.

❖ **Pressostat.**

- a. Enlevez le panneau frontal de la friteuse.
- b. Dévissez l'écrou du tuyau de gaz d'entrée et de sortie.
- c. Enlevez la connexion.
- d. Enlevez le tuyau en silicone.
- e. Dévissez le pressostat.
- f. Remplacez le pressostat.
- g. Installez les composants de nouveau.

NOTE : Assurez-vous que la valeur du pressostat est « 60 »

❖ **Brûleur principal**

- a. Enlevez le panneau frontal de la friteuse.
- b. Enlevez la connexion électrique du moteur.
- c. Dévissez la connexion de gaz.
- d. Dévissez le brûleur et sortez-le.
- e. Dévissez et enlevez l'électrode.
- f. Remplacez le brûleur.
- g. Installez les connexions de nouveau.

❖ **Thermostat régulateur électronique**

TRÈS IMPORTANT : LE THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE A ÉTÉ RÉGLÉ À L'USINE ET PROTÉGÉ AVEC UN CODE DE SÉCURITÉ. NE MANIPULEZ LE THERMOSTAT JAMAIS.

- a. Enlevez les pinces qui fixent le thermostat au front.
- b. Enlevez les câbles branchés au thermostat.
- c. Installez le nouveau thermostat au même endroit.

❖ **Sonde du thermostat régulateur électronique**

Avant d'effectuer cette opération, videz la cuve à température ambiante, et effectuez les pas suivants:

- a. Enlevez la sonde de la cuve en dévissant l'écrou de fixation.
- b. Enlevez la connexion des câbles de la sonde du thermostat
- c. Installez la nouvelle sonde à sa place en tenant compte la polarité.

❖ Thermostat de sécurité

Avant d'effectuer cette operation, videz la cuve à temperature ambiante, et effectuez les pas suivants:

- a. Dévissez l'écrou du thermostat de sécurité à l'intérieur et enlevez-le.
- b. Dévissez les vis et enlevez la couverture de protection en acier inoxydable
- c. Déserrez l'écrou du tuyau de gaz d'entrée et sortie.
- d. Débranchez les connexions du thermostat.
- e. Installez le nouveau thermostat de sécurité.
- h. Avant la mise en service, assurez-vous que la friteuse soit parfaitement étanche.

6. CONVERSION À UN AUTRE TYPE DE GAS

L'adaptation de la friteuse à un autre type de gaz doit toujours être effectuée par un installateur qualifié ou par le distributeur de gaz.

Utilisez toujours des pièces d'origine pour passer à un autre type de gaz et pour les réparations.

6.1. REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL. (Fig. 1)

Pour remplacer l'injecteur de la friteuse, procédez comme suite :

- a. Assurez-vous que l'équipement est éteint.
- b. Dévissez l'écrou de l'entrée de gaz fixée au coude introduit dans le brûleur (A).
- c. Extrayez le coude (B) et la connexion avec l'injecteur.
- d. Dévissez et remplacez l'injecteur (C) selon le tableau d'injecteurs 2.2. Ce tableau contient les dimensions des injecteurs en centièmes de millimètres.
- e. Revissez le coude et connectez l'entrée de gaz de nouveau.



Fig. 1

Dès que la conversion est terminée, **REMPLACEZ la plaque indiquant le type de gaz par la nouvelle plaque**. Les plaques sont fournies avec les injecteurs.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Pendant le fonctionnement normal de la friteuse, des problèmes peuvent apparaître. Voici les causes et possibles solutions.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	QUE DOIT FAIRE L'UTILISATEUR	QUE DOIT FAIRE LE PERSONNEL AUTHORIZÉ
Odeur à gaz	Fuite dans la conduite de gaz	Contactez le technicien qualifié	Contrôlez l'étanchéité
Combustion incorrecte (flamme jaune ou rouge)	Brûleur sale ou coincé	Contactez le technicien qualifié	Nettoyez le brûleur
	Ventilateur obstruit	Contactez le technicien qualifié	Nettoyez le ventilateur
Le brûleur à gaz ne s'allume pas	Chute de pression au conduit	Contactez la compagnie de gaz	Vérifiez l'étanchéité
	Thermostat de sécurité activé	Contactez le technicien qualifié	Réinitialisez le thermostat et s'il ne fonctionne pas, remplacez-le
	Pressostat endommagé	Contactez le technicien qualifié	Remplacez le pressostat
	Unité d'étincelle électronique endommagée	Contactez le technicien qualifié	Remplacez l'unité d'étincelle
Le brûleur à gaz s'éteint 15 secondes après l'allumage	Moteur électrique pour soufflage d'air endommagé	Contactez le technicien qualifié	Remplacez le moteur
	Pressostat endommagé	Contactez le technicien qualifié	Remplacez le pressostat
	Électrovalve endommagée	Contactez le technicien qualifié	Remplacez l'électrovalve
	Unité d'étincelle électronique endommagée	Contactez le technicien qualifié	Remplacez l'unité d'étincelle électronique
	Électrode déplacée	Contactez le technicien qualifié	Positionnez l'électrode correctement
La veilleuse rouge s'allume	Unité d'étincelle électronique endommagée	Contactez le technicien qualifié	Remplacez l'unité d'étincelle électronique
	Électrode endommagée	Contactez le technicien qualifié	Remplacez l'électrode
	Manque de gaz	Contact la compagnie de gaz	

8. USAGE ET ENTRETIEN

Cet équipement est prévu pour une utilisation professionnelle et seulement par du personnel qualifié.

Il s'agit d'une friteuse et elle ne peut être utilisée que tel quel. Retirez les aliments cuits de la friteuse avec une écumoire.

La friteuse ne peut pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau, ni pour d'autres applications.

Remplissez la cuve avec de l'huile pour la friture. Lorsque vous utilisez de la graisse solide, laissez fondre la graisse toujours avant de remplir la friteuse.

L'emplacement de la friteuse et l'adaptation à un autre type de gaz ne peuvent être effectués que par un installateur autorisé.

Avant d'utiliser la friteuse, nettoyez la cuve et enlevez toutes les graisses industrielles de protection selon indiqué dans le chapitre 4 de cette notice.

Une fois le nettoyage est terminé, vérifiez que le support du panier se trouve dans la position correcte.

8.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET DE MISE EN SERVICE.

Faites preuve de prudence lors de la manipulation de cette friteuse. Un usage incorrect de la friteuse CG80 peut causer des blessures graves et mêmes mortelles. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements de sécurité de cette notice avant de manipuler cet équipement.

❖ AVERTISSEMENTS TRÈS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR :

1° Cet équipement chauffe l'huile jusqu'à 200°C et dispose d'éléments de sécurité qui bloquent la friteuse quand l'huile se surchauffe. Dans ce cas, éteignez la friteuse immédiatement et prévenez le service technique.

2° Cette friteuse est conçue pour la cuisson avec des huiles ou graisses comestibles. Ne pas utiliser d'autres produits.

3° Faites preuve de prudence lors du remplissage de la friteuse quand l'huile est chaud. Évitez les éclaboussures.

4° Il est totalement interdit d'utiliser des solvants inflammables et des nettoyeurs abrasifs.

5° Lors du remplissage de la friteuse, ne dépassez pas les niveaux minimum et maximum indiqués sur la cuve. Respectez toujours ces niveaux.

6° N'introduisez jamais des aliments mouillés dans l'huile ou la graisse chaude. Ceci peut provoquer des éclaboussures très chaudes et l'ébullition de l'huile ou la graisse.

7° Avant de remplir la cuve avec de l'huile, assurez vous que tout l'air soit sorti de l'évent. Pour cette vérification, enlevez d'abord la grille.

8° Ne modifiez ou retirez jamais les dispositifs de sécurité.

9° Ne coupez jamais les dispositifs de sécurité. Ne modifiez pas la friteuse.

10° Ne décollez jamais les symboles d'avertissements de la friteuse. Remplacez les symboles d'avertissement immédiatement s'ils sont illisibles, endommagés ou s'ils manquent.

❖ MISE EN SERVICE

Remplissez la cuve avec de l'huile. Faites attention à que le niveau soit compris entre les signes de minimum et maximum indiqués à l'intérieur de la cuve (Fig. 2). Ne surpassez jamais

le signe de maximum. Ajoutez de l'huile si le niveau est inférieur au signe de minimum. Ne démarrez la friteuse jamais sans huile.

Capacité nominale de la cuve = 22 litres.



Fig. 2

❖ Allumage du brûleur principal.

Procédez comme suite :

1. Vérifiez que tous les branchements de gaz et de courant électrique sont installés correctement.
2. Tournez l'interrupteur sur la position 1 pour démarrer le système électrique et de sécurité. Une fois le thermostat électronique est activé, marquez la température souhaitée.
3. Après avoir effectué les pas précédents et une fois la cuve est remplie par-dessus du niveau minimum (jamais par-dessous) et jusqu'au niveau maximum, procédez à allumer le brûleur.
4. Mettez le sélecteur en position 2 (START) et appuyez le poussoir vert pour que le contrôle d'étincelles allume l'équipement.

❖ Réglage de la température.

Pour ajuster la température de cuisson désirée, réglez le thermostat électronique à 190°C maximum. Tenez en compte qu'après avoir atteint la température programmée, la friteuse a une inertie de à peu près 10 °C.



Pour atteindre la température désirée, procédez comme suite:

- a. Accédez à "état de l'équipement" du menu en appuyant et lâchant la touche "SET". Le menu contient les coordonnées des deux points d'intervention. Après l'apparition des données «SP1», appuyez sur la touche "SET" pour visualiser la valeur du point d'intervention.



- b. La valeur du point d'intervention apparaît sur le display. Pour modifier la valeur du point d'intervention, appuyez les touches "UP" et "DOWN" dans un délai de 15 secondes. La dernière valeur visualisée sera mémorisée et sur le display apparaîtra «SP1», si vous appuyez de nouveau sur la touche «SET» ou la touche "FNC", ou au cas où plus de 15 secondes passent. Une fois la température désirée est obtenue, le brûleur fonctionnera de façon automatique, maintenant ainsi une température constante.

❖ Procédure de réinitialisation

Normalement, la première fois que l'équipement est mise en service, une réinitialisation générale doit se faire comme suite:

1. Effectuez toutes les étapes de mise en service.
2. Tandis que le sélecteur est positionné sur la position "2" et le bouton vert est appuyé, appuyez le bouton rouge installé à l'intérieur, à gauche de l'équipement, durant 10 secondes.
3. Lorsque vous arrêtez d'appuyer, la lumière rouge s'éteint et l'unité d'étincelle se met en marche et allume le brûleur.

NOTE: Si le sélecteur n'est pas sur la position et le bouton vert n'est pas appuyé, la réinitialisation ne fonctionnera pas.

8.2. EXTINCTION

Procédez comme suite pour éteindre l'équipement:

- a. Appuyez le bouton rouge.
- b. Tournez le sélecteur jusqu'à la position 1 (position de repos) pour désactiver le brûleur.
- c. Une fois l'alimentation de gaz est fermé, tournez l'interrupteur sur la position 0, pour couper le courant électrique.
- d. Après l'utilisation de la friteuse, fermez le robinet général de gaz installé avant la friteuse.

8.3 VIDANGE DE LA CUVE

La friteuse dispose d'un robinet à l'intérieur pour l'extraction de l'huile ou du fluide de la cuve. On accède au robinet par le panneau frontal. Pour éviter le renversement du fluide, situez une cuvette (la cuvette n'est pas incluse) en-dessous du robinet.

Effectuez la vidange de la cuve après avoir éteint la friteuse. Assurez-vous que l'huile soit à température ambiante.

8.4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez quotidiennement les parties d'acier inoxydable avec de l'eau savonneuse tiède. Rincez abondamment avec de l'eau.

Nettoyez la friteuse éventuellement avec de la laine d'acier inoxydable en la passant dans le sens satiné. Ne jamais nettoyer l'acier inoxydable avec des lavettes ou des brosses en acier. Les particules ferritiques qui se déposent sur l'acier inoxydable peuvent provoquer des points d'oxydation.

Pour le nettoyage de la friteuse, n'utilisez jamais des produits chimiques corrosifs, ni abrasifs, ni inflammables.

Si la friteuse est hors d'usage pendant une longue période, graissez toute la surface avec un chiffon humidifié dans l'huile de vaseline. La surface obtient ainsi une couche de protection. Nettoyez périodiquement la cuve. Remplissez la cuve avec de l'eau savonneuse et laissez bouillir quelques minutes. Rincez abondamment avec de l'eau.

IMPORTANT : Nettoyez l'extérieur de la friteuse uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez pas les jets d'eau à haute pression directement afin d'éviter des filtrations des composants et les avaries des systèmes de sécurité.

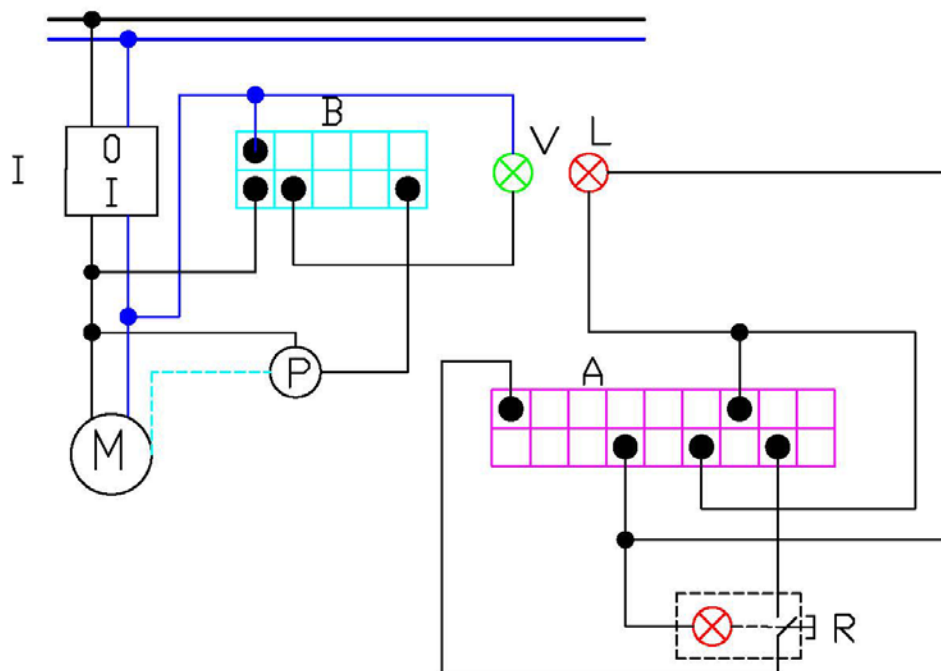
8.5. ENTRETIEN TECHNIQUE

Pour une utilisation optimale et sûre de la friteuse, effectuez des contrôles périodiques, au moins une fois par an.

Toute opération d'entretien doit être effectuée par un installateur qualifié ou une entreprise autorisée par le fabricant.

Les instructions d'entretien figurent dans le chapitre 4 – Entretien Technique.

8.6. SCHÉMA ÉLECTRIQUE



LEYENDA	
A	CONEXIÓN MANDO CENTRALITA "HONEYWELL"
B	CONEXIÓN POTENCIA CENTRALITA "HONEYWELL"
I	INTERRUPTOR ON/OFF
M	MOTOR 230V
P	PRESOSTATO
L	LUZ AVISO RESET
V	LUZ AVISO MARCHA
R	REARME DEL RESET
E	ELECTRODO DE ENCENDIDO
D	ELECTRODO DE DETECCIÓN

