

05/2018

Mod: FSM-12ET/N

Production code: RFE 12



Diamond
catering equipment

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FRITEUSE RFE 12



Fabrication française

Octobre 2015

RFE 12

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

I CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

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

- Ne pas toucher les surfaces chaudes : utiliser toujours les poignées et les boutons.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre du bord du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Afin d'éviter d'endommager les résistances, n'utilisez pas de graisses solides.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil si les résistances ne sont pas immergées dans l'huile, vous risquez de déclencher un incendie.
- Ne brancher jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile pour éviter tout risque de prise au feu.
- Les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas dépasser la charge maxi de votre friteuse qui est de 2.5 kg .
- Ne placer jamais le couvercle sur la friteuse pendant l'utilisation.
- Ne jamais mettre l'unité de commande dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre friteuse.

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

II CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une friteuse

Accessoires : Un panier avec poignée isolante.

Un couvercle + poignée

La présente notice

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

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des aliments.

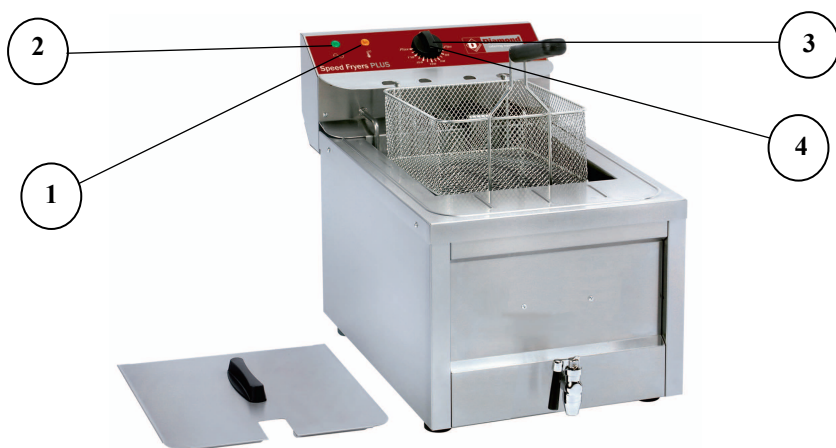
IV MODE DE FONCTIONNEMENT

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

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

Le réglage de la température de l'huile se fait à l'aide du thermostat/commutateur.

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



1 Voyant thermostatique

2 Voyant de mise sous tension

3 Thermostat

4 Commutateur

V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

Déballer soigneusement la friteuse de son carton.

Enlever le film de protection.

Visser la poignée sur le couvercle.

Placer l'appareil sur un support stable, solide et résistant à la chaleur.

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

Une distance de 10 cm par rapport à la cloison ou le mur est jugée suffisante.

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

Positionner les accessoires.

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

b) Première mise en service :

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

Branchement de l'appareil :

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

Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble et votre fiche d'alimentation électrique.

S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.

Dérouter entièrement le câble d'alimentation et le brancher dans une prise reliée à la terre.

L'appareil est prêt à fonctionner.

Les appareils destinés à être raccordés de façon permanente aux canalisations fixes doivent être munis d'un dispositif de déconnexion.



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

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

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage	Fonction
Thermostat régulation (n°3 sur la photo)	Réglage de la température
Thermostat sécurité tripolaire	Arrêt automatique en cas de surchauffe
Micro interrupteur	Arrêt automatique en cas de défaut de positionnement du boîtier de commande
Commutateur (n°4 sur la photo)	Mise sous et hors tension. Celui-ci est couplé avec le thermostat.
Voyant orange de température (n°1 sur la photo)	Huile en chauffe (voyant allumé) Huile chaude (voyant éteint)
Voyant vert (n°2 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil hors tension (voyant éteint)

Mise en marche

- Assurez-vous que le robinet de la cuve soit bien fermé.
- Insérer l'unité de commande dans son logement en vous assurant qu'elle soit enfoncée au maximum. La friteuse ne fonctionne pas si l'unité de commande est mal positionnée, le micro interrupteur empêche la mise en marche.
- Verser l'huile dans la cuve lorsque les résistances sont froides, jusqu'au niveau compris entre les marques de minimum et de maximum présentes sur la cuve.
- Tourner le bouton du thermostat (n° 3 sur la photo) sur la position souhaitée.
- A l'extinction du voyant orange de contrôle thermostatique, votre friteuse est prête pour la cuisson.
- Remplir le panier et le plonger doucement dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et poser le sur son support.

Thermostat de sécurité :

En cas de surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement. Couper l'alimentation et laisser refroidir la friteuse, puis vérifier le niveau d'huile :

- 1) Niveau d'huile trop bas, faire le complément et réarmer le bouton situé à l'arrière sous le boîtier.**
- 2) Huile usagée, renouveler l'huile et réarmer le bouton.**
- 3) Autre cas : faire appel à votre service après vente.**

Arrêt de l'appareil :

- Mettre le thermostat à zéro.
- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Pour réutiliser l'huile, ouvrir le robinet de la cuve et verser l'huile au travers d'un filtre pour retirer les résidus de cuisson.
- Nettoyer l'appareil (cf. 6. Nettoyage).

d) Panne / Réparation :

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

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

VI NETTOYAGE ET MAINTENANCE

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

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

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

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

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

Le boîtier de commande ne doit pas être immergé dans l'eau.

VII CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	RFE 12
Puissance	9 kW
Dimensions externes	400 x 610 x 445 mm
Volume	12 L
Nbre élément	3
Tension	380-415 V 3 N ~
Courant	13 A/ Phase
Poids	19 Kg
Charges max en Kg	2.5 kg

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

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

VIII NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-37

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

IX ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021

2002/95CE (ROHS)

2006/95 CE

2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

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

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

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

X GARANTIE

Conditions de garantie

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

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

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

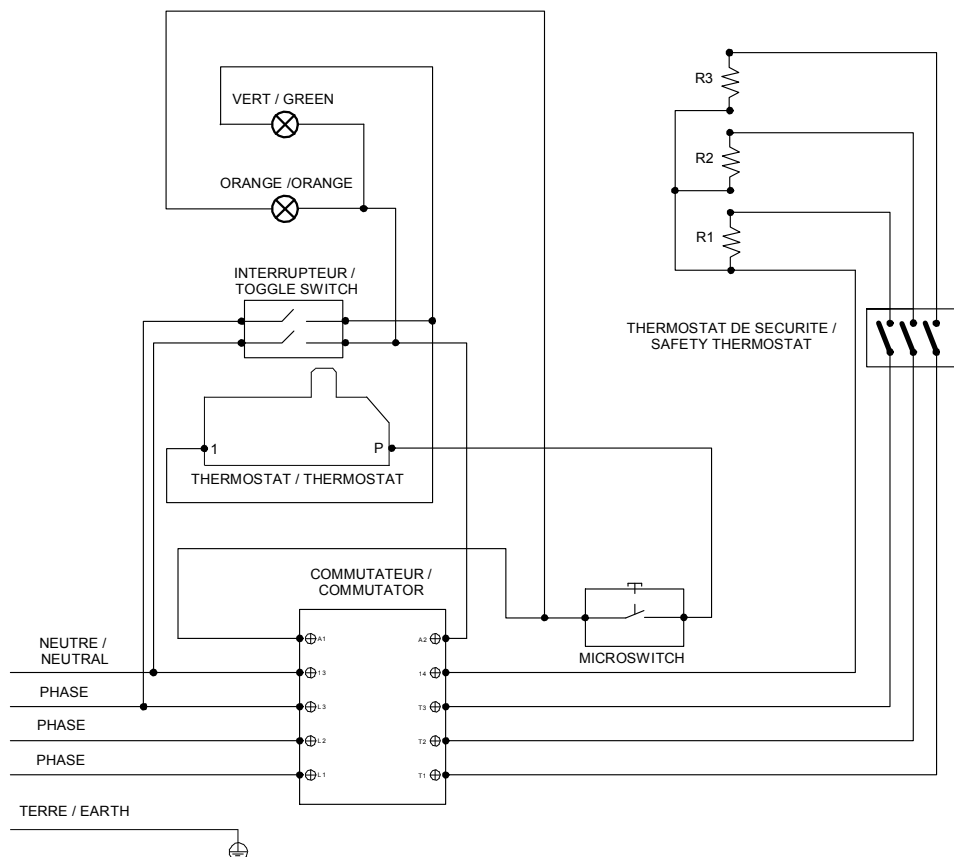
Clauses d'exclusion de la garantie

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

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

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

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



Câblage : C02392

FRITEUSE RFE 12

Schéma électrique

DT08

Date :
28/04/2014

Dessiné par :
C.Gu

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
28/04/2014

Indice
A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
07180	1	SUPPORT RELAIS	SWITCH HOLDER
07186	1	ARRIERE RFE 12	REAR RFE 12
07187	1	COTE DROIT RFE 12	RIGHT SIDE RFE 12
07188	1	COTE GAUCHE RFE 12	LEFT SIDE RFE 12
07189	1	BANDEAU AVANT RFE 12	FRONT PANEL RFE 12
07192SE	1	CUVE FRITEUSE RFE 12 ASSEMBLEE	TANK ASSEMBLY RFE 12
07193	1	COUVERCLE FRITEUSE RFE 12	LID RFE 12
07195SE	1	FOND DE SOCLE RFE 12	BOTTOM CASING RFE 12
07196	1	JAUGE FRITEUSE RFE 12	DIPSTICK RFE 12
51040SE	1	BOITIER FRITEUSE MF 160/RFE 12	CONTROL PACK CASING MF 160/RFE 12
51043	1	ARRIERE BOITIER MF 160/RFE 12	BACK CONTROL PACK CASING MF 160/RFE 12
51044	1	SUPPORT MICROSWITCH	MICROSWITCH HOLDER
51046	2	BRIDE RESISTANCE MF 160/RFE 12/RFE 16 C	HEATING ELEMENT HOLDER MF 160/RFE 12/RFE 16 C
51046SE	2	BRIDE RESISTANCE SERTIE RFE 12	HEATING ELEMENT HOLDER ASSEMBLY RFE 12
A01022	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A05008	1	CONTACTEUR RF14/RBE25/FC110 20A	THREE-POLE SWITCH 20A
A05011	1	MODULE DE PROTECTION RFE 12	MODULE PROTECTION RFE 12
A06012	1	THERMOSTAT SECURITE	SAFETY THERMOSTAT RF 12 SP
A06056	1	THERMOSTAT REGULATION FRITEUSE	PROBE THERMOSTAT FRYER
A07017	1	MICROSWITCH 16 A/250V, T125	MICROSWITCH 16 A/250V, T125
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13006	4	VERIN MOLETTE NOIR (PIED)	FOOT
A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A15016	1	POIGNEE	HANDLE
B04110	1	TUBE VIDANGE LG 114 mm RFE 12	DRAINING PIPE LG 114 mm RFE 12
B06009	2	TETON + ECROU RST-RBE8/12	STUD + NUT RST RBE 8/12
B08007	2	ENTRETOISE RB-CS-RTS	SPACER
B10014	1	ROBINET VIDANGE FRITEUSE	DRAINING DEVICE TAP FRYER
B10019	1	CONTRE ECROU 1/2 RFE 12/RFE 16 C/RFE 20 C	LOCK NUT 1/2 RFE 12/RFE 16/RFE 20 C
B10020	1	MANCHON DD 1/2 RFE 12	UNION DD 1/2 RFE 12
C01018	1	CABLE H07 RNF 5x1,5	CORD H07 RNF 5x1.5
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02179	3	RESISTANCE 3000 W RFE 12	HEATING ELEMENT 3000 W RFE 12
F04045	1	PANIER FRITEUSE RFE 12	BASKET FRYER RFE 12
G06P01060	1	CADRAN	FRONT PANEL
I06003	6	ECROU	NUT

FRITEUSE RFE 12

Nomenclature

DT08

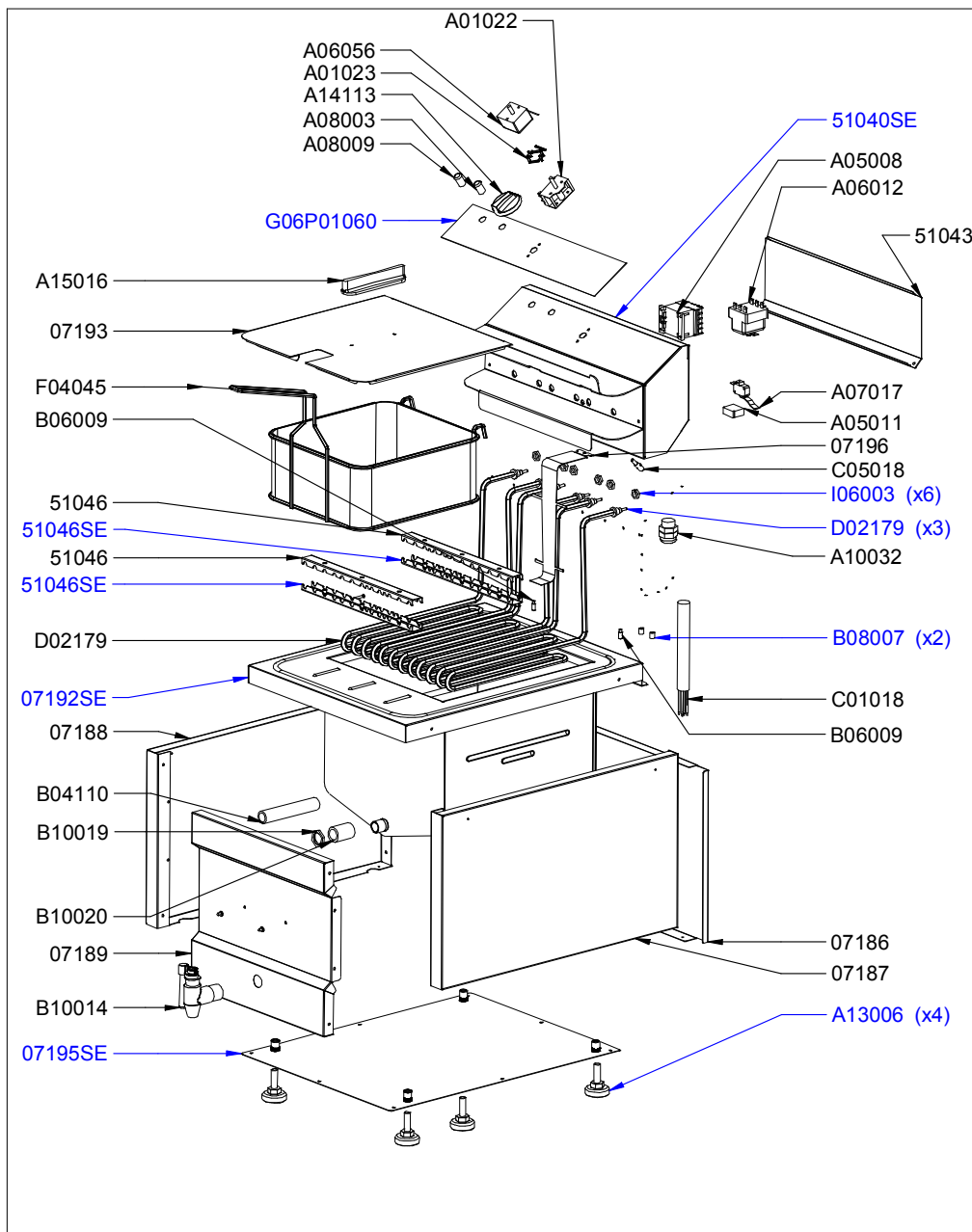
Date :
28/04/2014

Dessiné par :
C.Gu

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
28/04/2014

Indice
A



FRITEUSE RFE 12

Vue éclatée

DT08

Date :
28/04/2014

Dessiné par :
C.Gu

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
28/04/2014

Indice
A