

02/2014

Mod: FSM-16E/N

Production code: RFE 16 C



Diamond
catering equipment

NOTICE D'UTILISATION

FRITEUSE RFE 16 C / RFE 20 C



Fabrication française

Février 2014

RFE 16 C / RFE 20 C

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

Veuillez 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 :

- 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 à l'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 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.
- Les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas dépasser la charge maxi de votre friteuse qui est de 4 kg pour la RFE 16 C et de 1.5 kg par cuve pour la RFE 20 C.
- 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 laisser jamais votre friteuse en fonctionnement sans surveillance.
- 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

Accessoire : Un pot camion

Un panier avec poignée isolante (2 paniers 10 L RFE 20 C)

Une passoire

Un couvercle + poignée (2 couvercles RFE 20 C)

La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des friteuses en fin de document.

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des aliments.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces friteuses sur pieds réglables en inox, de forte puissance vous permettent d'augmenter sensiblement votre production horaire de frites par rapport aux modèles de puissance normale.

Ces friteuses sont équipées d'une cuve (RFE 16 C) ou de deux cuves (RFE 20 C), (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.

Le réglage de la température de l'huile se fait à l'aide du thermostat ou des thermostats.

La friteuse RFE 16 C est équipée d'un commutateur (4-8-12 kW) permettant de sélectionner la puissance de chauffe, la friteuse RFE 20 C est équipée de deux commutateurs permettant un contrôle indépendant de chaque cuve.

Pour allumer votre friteuse et préchauffer l'huile, il suffit de tourner le bouton du commutateur (n°2 sur la photo) sur la puissance de chauffe désirée et de tourner le bouton du thermostat (n°4 sur la photo) sur la position souhaitée. Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume jusqu'à ce que la température soit atteinte.



1 Voyant de mise sous tension

2 Commutateur

3 Voyant thermostatique

4 Thermostat

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 une surface plane et résistante 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.

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.

Dérouler 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.

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 200° C (n°4 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°2 sur la photo)	Sélectionner la puissance de chauffe
Voyant orange de température (n°3 sur la photo)	Huile en chauffe (voyant allumé) Huile chaude (voyant éteint)
Voyant vert (n°1 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.
- Actionner le commutateur (n°2 sur la photo) sur l'une des positions en fonction de la puissance souhaitée.
- Tourner le bouton du thermostat (n° 4 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 comme sur la photo.**
- 2) Huile usagée, renouveler l'huile et réarmer le bouton (voir photo).**
- 3) Autre cas : faire appel à votre service après vente.**



Arrêt de l'appareil

- Mettre le thermostat à zéro.
- Positionner le commutateur sur 0.
- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil.
- 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 chauffe ne doit pas être immergé dans l'eau.

VII CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	RFE 16 C	RFE 20 C
Puissance	12 kW	12 kW
Dimensions externes	400 x 660 x 980 mm	400 x 660 x 980 mm
Volume	16 L	2 x 10 L
Nbre élément	3	2
Tension	380-415 V 3 N ~	380-415 V 3 N ~
Courant	17 A/ Phase	16 A/ Phase
Poids	34 Kg	38 Kg
Charges max en Kg	4	2 x 1.5

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



La borne équipotentielle repéré par ce symbole doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

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.

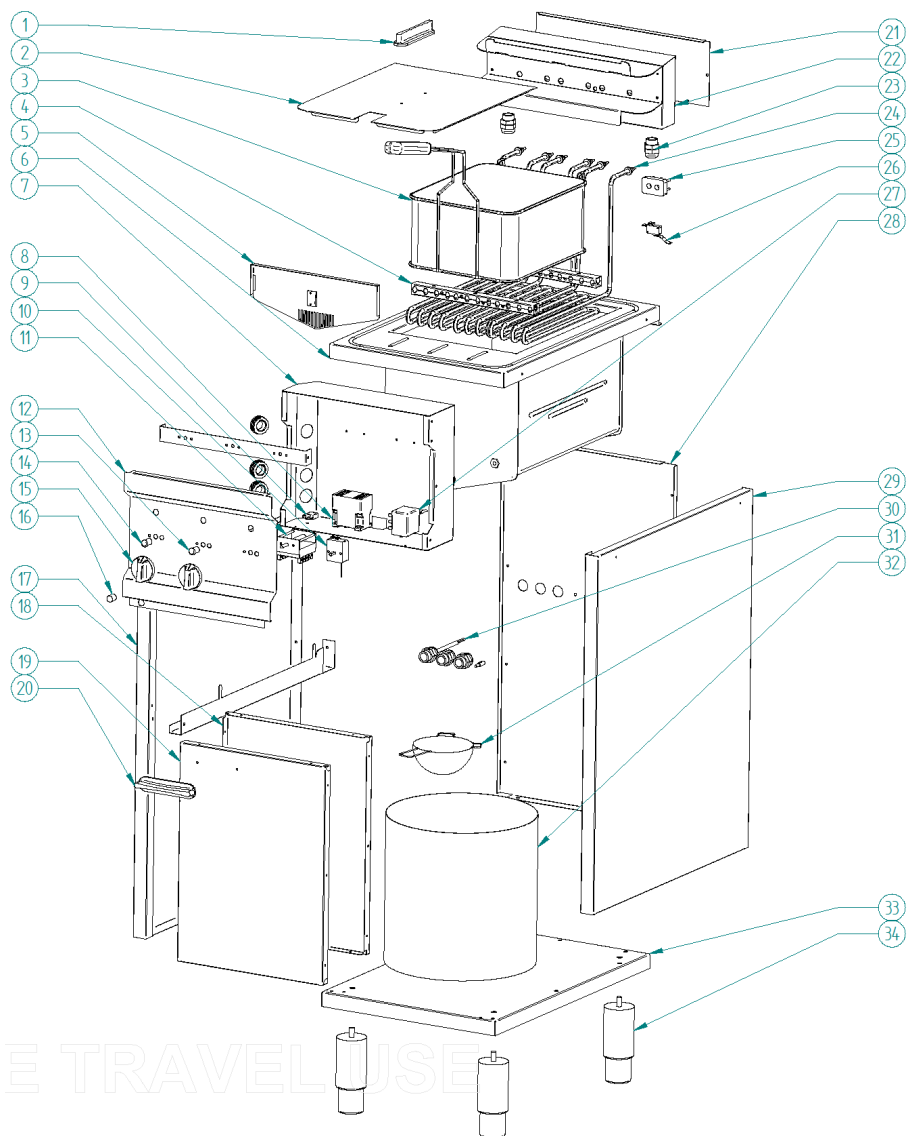
Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

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.

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A15016	1	Poignée	Handle
2	51045	1	Couvercle	Lid
3	F04047	1	Panier	Basket
4	51046	4	Bride résistance	Heating element holder
5	50049SE	1	Cache bulbe thermostat	Sensor thermostat cover
6	50046SE	1	S/E cuve complète	Tank assembly
7	50038	1	Protection composants	Components protection
8	A05006	1	Contacteur	Contacteur
9	A05012	1	Module protection	Module protection
10	A06007	1	Thermostat régulation	Thermostat
11	A01002	1	Comutateur	Commutator
12	50034	1	Bandeau avant	Front control panel
13	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
14	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
15	A14078	2	Bouton 12 H	Knob 12 H
16	B09003	1	Aimant	Magnet
17	50044	1	Côté gauche	Left side
18	50045	1	Contre porte	Inner door
19	50047	1	Porte	Door
20	A15016	1	Poignée	Handle
21	50036	1	Arrière boîtier	Back control pack casing
22	50035SE	1	S/E boîtier résistances	Control box heating element
23	A10032	5	Presse étoupe	Cord closer
24	D02178	3	Résistance	Heating element
25	A16010	1	Plaque à borne	Terminal plate
26	A07017	1	Microswitch	Microswitch
27	A06012	1	Thermostat sécurité	Safety thermostat
28	50042	1	Arrière	Rear
29	50043	1	Côté droit	Right side
30	C01049	1	Cable	Cord
31	F04028	1	Passoire	Colander
32	F05018	1	Pot camion	Pot
33	50037	1	Socle	Base
34	A13019	4	Pied	Foot

Nomenclature RFE 16 C Spare parts RFE 16 C



Nomenclature RFE 20 C (2 paniers)
Spare parts RFE 20 C (Two baskets)

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A15016	3	Poignée	Handle
2	50052	2	Couvercle	Lid
3	F04046	2	Panier	Basket
4	D02180	2	Résistance	Heating element
5	50053	8	Bride résistance	Heating element holder
6	50058SE	2	Cache bulbe thermostat	Sensor thermostat cover
7	50051SE	2	S/E cuve complète	Tank assembly
8	50038	1	Protection composants	Components protection
9	A06007	2	Thermostat régulation	Thermostat
10	A06012	2	Thermostat sécurité	Safety thermostat
11	50034	1	Bandeau avant	Front control panel
12	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
13	A08003	2	Voyant orange	Orange pilot light
14	A14078	3	Bouton 12 H	Knob 12 H
15	50044	1	Côté gauche	Left side
16	50045	1	Contre porte	Inner door
17	50047	1	Porte	Door
18	F05018	1	Pot camion	Pot
19	50037	1	Socle	Base
20	A13019	4	Pied	Foot
21	50036	1	Arrière boîtier	Back control pack casing
22	50055SE	1	S/E boîtier résistances	Control box heating element
23	A10032	5	Presse etoupe	Cord closer
24	A16010	1	Plaque à borne	Terminal plate
25	A07017	1	Microswitch	Microswitch
26	A01001	1	Commutateur	Commutator
27	A05011	1	Module protection	Module protection
28	A05008	1	Contacteur	Contacteur
29	50042	1	Arrière	Rear
30	C01050	1	Cable	Cord
31	50043	1	Côté droit	Right side
32	F04028	1	Passoire	Colander

