

11/2017

Mod: FSM-8GT/S

Production code: RFG 8



Diamond
catering equipment

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

FRITEUSES GAZ RFG 8 / RFG 12 B



Fabrication française

Juillet 2017

SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	3-4
2. Contenu du carton d'emballage	5
3. Conformité d'utilisation	5
4. Mode de fonctionnement	6
5. Fonctionnement / Manipulation	6-7-8-9-10
6. Nettoyage et maintenance	10
7. Caractéristiques techniques	11
Annexes: Nomenclature et vue éclatée	22-23

FRITEUSES GAZ

RFG 8 / RFG 12 B

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.

1 CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, 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.
- Cet appareil est seulement à usage professionnel, 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.
- 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 tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Ne pas dépasser la charge maxi de votre friteuse qui est de 1 Kg pour la friteuse RFG 8 et de 2 kg pour la friteuse RFG 12 B.
- Ne placer jamais le couvercle sur la friteuse pendant l'utilisation.
- 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.
- 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 situé sur la jauge.
- 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.
- Toujours conserver le couvercle à proximité.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

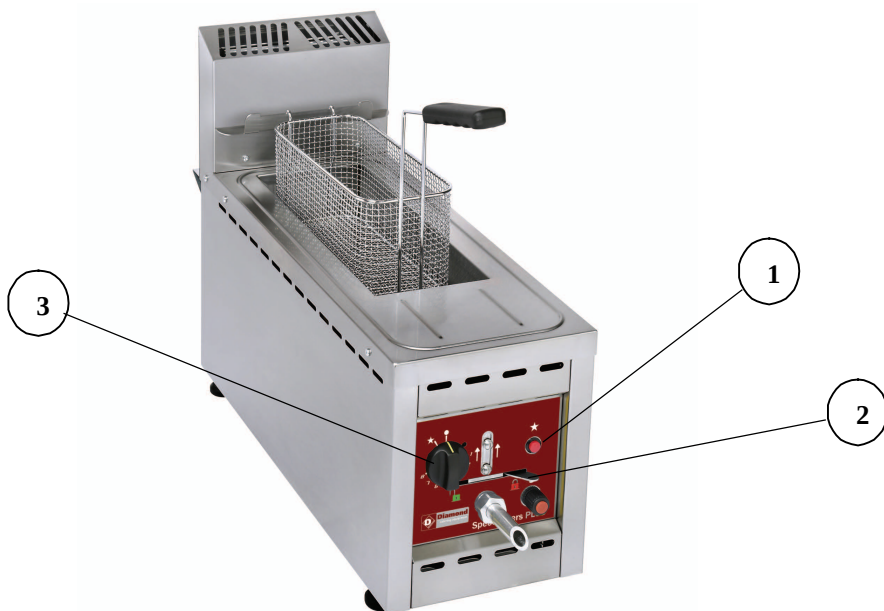
- Ne jamais faire fonctionner la friteuse sans avoir fixé les pieds.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une friteuse gaz

Accessoires : - Un panier

- Un couvercle + poignée
- Une pochette plastique avec 4 pieds
- Une pochette plastique avec le tube de vidange + un joint
- Une pochette plastique avec injecteurs Gaz Naturel
- La présente notice



1 Bouton d'allumage piezo (pile Réf AA non fournie)

3 Robinet thermostatique, réglage de la puissance

2 Robinet de vidange

Cf .vue éclatée détaillée de la friteuse RFG 12 B en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des aliments.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces friteuses gaz à forte puissance modulaire ont une capacité de 7/8 L d'huile pour 1 Kg de frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés pour la friteuse RFG 8 et de 12 L d'huile pour la friteuse RFG 12 B.

Elles sont équipées d'une cuve en acier inoxydable avec un fond échangeur à haut rendement. Vidange par robinet manette avec système de sécurité.

Vous avez la possibilité d'adapter la friteuse RFG 12 B sur un coffre avec des pieds à hauteur réglable.

Pour allumer votre friteuse, il suffit d'appuyer et de tourner dans le sens inverse des aiguilles sur le robinet thermostatique (n°3 sur la photo) jusqu'à la position étoile.

Maintenir appuyé et allumer la veilleuse à l'aide du bouton piezo (n°1 sur la photo).

Maintenir environ 30 secondes et tourner le bouton (n°3 sur la photo) sur la position 8 pour allumer le brûleur.

Tourner ensuite le bouton (n°3 sur la photo) sur la position désirée.

1	2	3	4	5	6	7	8
100°C	113°C	126°C	139°C	152°C	165°C	178°C	190°C

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballez soigneusement l'appareil de son carton.
- Enlever les films de protection.
- Fixer les pieds et 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 fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm avec la cloison ou le mur est jugée suffisante.
- 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 :

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf.6 nettoyage).

Raccordement gaz

Ces friteuses fonctionnent aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Cette friteuse est livrée d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage 1/2.

Le débit calorifique de l'appareil est de : RFG 8 4 kW au G30/G31
4 kW au G20/G25

RFG 12 B 8 kW au G30/G31
8 kW au G20/G25

La consommation en gaz est de : RFG 8 846 l/h en G20 et 983 l/h en G25
630 g/h en G30 et 621 g/h en G31

La consommation en gaz est de : RFG 12 B 846 l/h en G20 et 983 l/h en G25
630 g/h en G30 et 621 g/h en G31

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs, ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage.

Pour accéder aux injecteurs des brûleurs, dévisser le fond de la friteuse.

L'injecteur de la veilleuse est accessible avec un tournevis plat, pour le régler en Gaz naturel, le dévisser d'un demi tour.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations de substances nocives.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

- RFG 8 8.15m³/h
- RFG 12 B 16.3m³/h

Conditions générales d'installation

Nous vous rappelons qu'il est conseillé de faire appel à un installateur qualifié pour mettre en place ce type d'appareil et le cas échéant pour l'adapter à l'usage du gaz naturel.

Les pièces scellées en usine ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération

Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Le tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être contrôlé périodiquement et changé si nécessaire.

Important : Ne pas modifier le diamètre des injecteurs.

Réglage d'air

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Repère d'in- jecteur
FR/BE	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	155 110
LU/DE	II2E3B/P	G20 G30/G31	20 50	155 110
LU	II2E3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	155 110
AT/CH/CY/DK/EE/FI/ HR/LT/LV/NO/RO/SE/ SI/SK/TR	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 30	155 110
PL	II2E3P	G20 G31	20 37	155 110
HR/HO	II2H3P	G20 G31	20 37	155 110
CH/CY/CZ/ES/GB/GR/ IE/IT/PT/SI/SK/TR	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	155 110
NL	II2L3B/P	G25 G30/G31	25 30/50	155 110
HU	I3B/P	G30/G31	30/30	110

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz de pétrole liquéfié utilisé.

Lors du changement de réglage gaz l'étiquette fournie indiquant le nouveau réglage doit être apposée en lieu et place de la précédente afin d'éviter toutes ambiguïtés concernant le réglage de l'appareil.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Piezo (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)
Bouton de réglage (n°3 sur la photo)	Allume l'appareil (bouton appuyé simultanément avec le piezo) Règle la puissance.

Mise en marche

- Assurez-vous que le robinet de la cuve soit bien fermé.
- Verser l'huile dans la cuve, son niveau doit se situer entre les indications MIN et MAX.

- Ne jamais allumer votre friteuse sans huile.
- Appuyer et tourner sur le robinet thermostatique (n°3 sur la photo) jusqu'à la position étoile.
- Maintenir appuyé et allumer la veilleuse à l'aide du bouton piezo (n°1 sur la photo).
- Maintenir environ 30 secondes et tourner le bouton (n°3 sur la photo) sur la position 8 pour allumer le brûleur.
- Tourner ensuite le bouton (n°3 sur la photo) sur la position désirée.
- Remplir la panier et le plonger doucement dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et poser le sur son support.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°3 sur la photo).

Arrêt de l'appareil

- Pour éteindre le brûleur et maintenir la veilleuse allumée, appuyer et revenir sur la position étoile.
- Pour éteindre complètement la friteuse, appuyer et revenir sur la position ●.
- Fermer la bouteille de butane ou propane
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier 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 à l'arrière de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Couper l'alimentation en gaz.

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

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

Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	RFG 8	RFG 12 B
Puissance	4 kW	8 kW
Dimensions externes	250x700x510	400x700x565
Volume	7-8 L	12 L
Nbre de brûleurs	1	2
Poids	25 Kg	34 Kg
Charges maxi	1 Kg	2 Kg

La taille maximum des récipients de gaz utilisables est de 143x30 cm, soit une bouteille de 35 kg. Elle doit toujours être utilisée verticalement, en position stable et dans un endroit bien ventilé.

Pour l'alimentation en gaz il est recommandé d'utiliser :

Pour les usages intérieurs : Tuyaux flexibles en inox ou tuyaux rigides en cuivre ou en acier.

Pour les usages extérieurs: Tubes flexibles en caoutchouc ou tuyaux flexibles en inox.

8. 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 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 à la 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.