

12/2015

Mod: FSM-WP

Production code: CW 12



Diamond
catering equipment

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION CHAUFFE FRITES

CW 12



Fabrication française

Décembre 2015

CHAUFFE FRITES

CW 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.

1. 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 :

- 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.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- 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.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les aérations de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- 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.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un chauffe frites

Accessoires : - Un égouttoir

- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée du chauffe frites en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour maintenir à température les frites, légumes, fritures etc.. une fois leur cuisson terminée.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ce chauffe frites tout inox est équipé d'un thermostat, d'un commutateur, d'une résistance supérieure céramique, de deux résistances inférieures situées sous la cuve et d'un robinet de vidange avec système de sécurité en façade.

Pour allumer le chauffe frites, il suffit de tourner le bouton du commutateur (n°1 sur la photo) sur le mode de chauffe désiré (haut, bas, tout), le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume et de tourner le bouton du thermostat (n°4 sur la photo) suivant la température souhaitée. Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, votre appareil est en chauffe.



1

Commutateur

2

Voyant de mise sous tension

3

Voyant thermostatique

4

Thermostat

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le chauffe frites sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais 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 minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.
- Retirer tous les films de protection.

b) Première mise en service :

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

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 ou la fiche d'alimentation électrique, si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection 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

Commande/Affichage	Fonction
Commutateur 4 positions (n°1 sur la photo) : Position 0 Position 1 Position 2 Position 3	Arrêt Rampe du haut en chauffe seulement Rampe du bas en chauffe seulement Les deux rampes sont en chauffe
Voyant vert (n°2 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant orange (n°3 sur la photo)	Mise en température de l'appareil
Thermostat (n°4 sur la photo)	Réglage de la température

Mise en marche

Tourner le bouton du commutateur (n°1 sur la photo) sur l'une des fonctions de chauffe souhaitée.

Tourner le bouton du thermostat (n°4 sur la photo) sur la position souhaitée.

Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, l'appareil est en marche.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat sur la température souhaitée.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat sur zéro.

Positionner le commutateur sur 0.

Laisser refroidir l'appareil.

Débrancher ou couper d'alimentation électrique.

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

Débrancher l'appareil.

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

- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.

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

- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.

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

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CHAUFFE FRITES
Dimensions externes	400x600x570 mm
Poids	20 Kg
Puissance	850 W
Nbre élément	2
Ampère	3.7 A
Voltage	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils

Phase
Neutre
Terre

Marron ou Noir ou Gris
Bleu
Jaune-Vert

La borne équipotentielle repérée 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.

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-48

EN 55014-1 + 55014-2

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

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021

2002/95/CE (ROHS)

2066/95 CE

2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne jeter pas 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'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

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

10. 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.

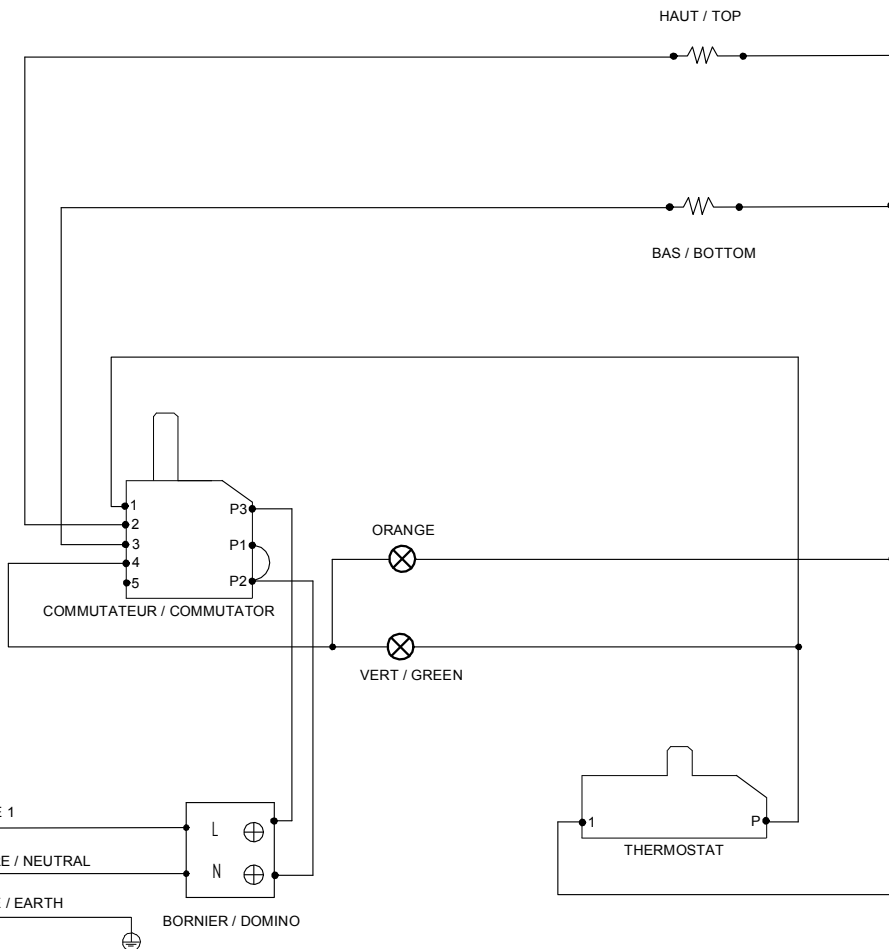
Clauses d'exclusion de la garantie

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 : C02422

CW 12

Schéma électrique

DT121

Date :
02/02/2016

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
02/02/2016

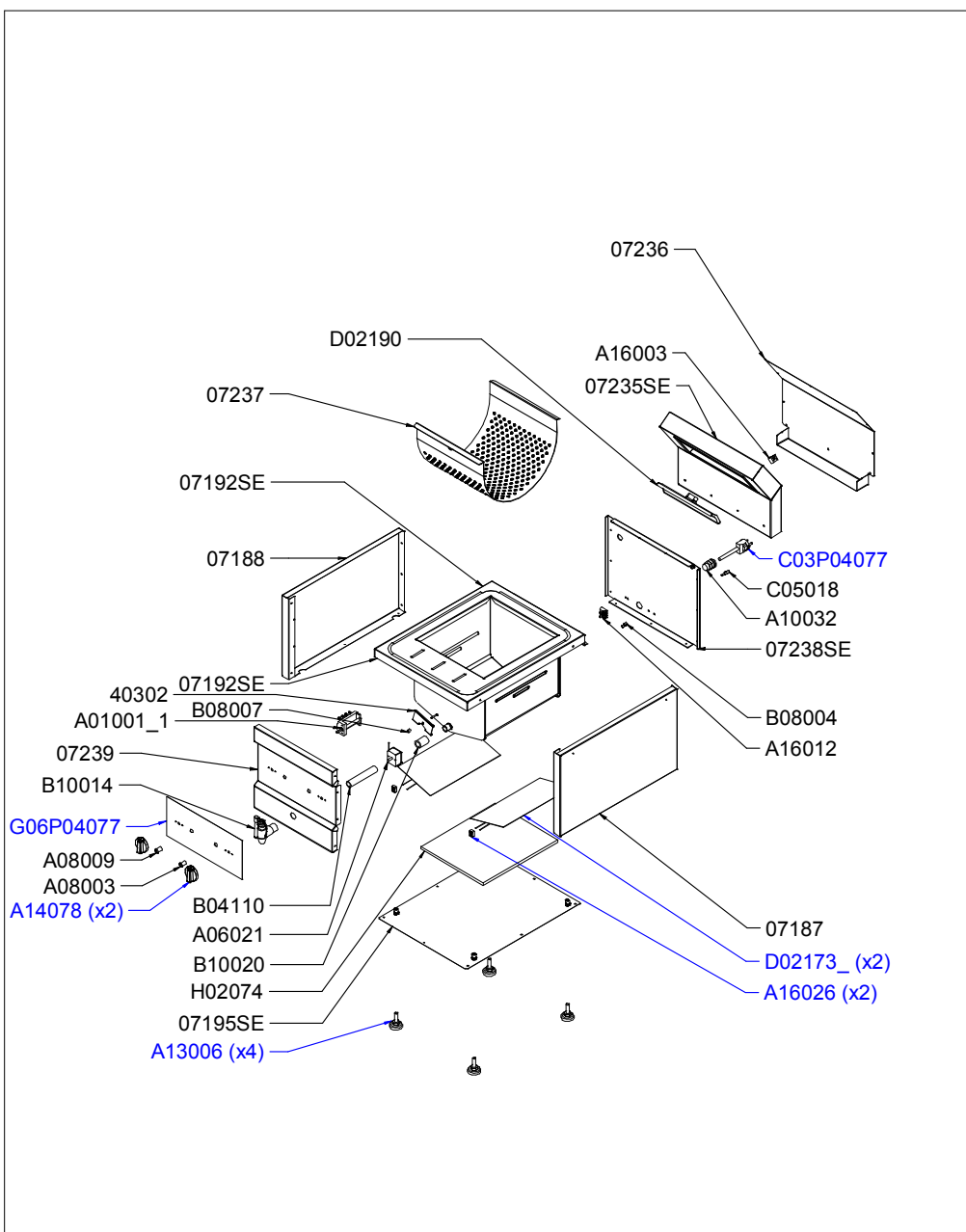
Indice
B

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
07187	1	COTE DROIT RFE 12	RIGHT SIDE RFE 12
07188	1	COTE GAUCHE RFE 12	LEFT SIDE RFE 12
07192SE	1	CUVE FRITEUSE RFE 12 ASSEMBLEE	TANK ASSEMBLY RFE 12
07195SE	1	FOND DE SOCLE RFE 12	BOTTOM CASING RFE 12
07235SE	1	S/E BOITIER HAUT ET BAS CW 12	TOP AND BOTTOM BOX FRIES WARMER ASSEMBLY
07236	1	ARRIERE BOITIER CW 12	BOX REAR CW 12
07237	1	EGOUTTOIR CW 12	COLANDER CW 12
07238SE	1	ARRIERE CW 12	REAR CW 12
07239	1	BANDEAU CW 12	CONTROL PANEL CW 12
40302	1	SERRE BULBE THERMOSTAT BAIN MARIE	THERMOSTAT HOLDER BAIN MARIE
A01001_1	1	COMMUTATEUR 4924215001 PSM 60	COMMUTATOR 4924215001
A06021	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
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
A14078	2	BOUTON 12 H ELECT	KNOB 12 H FOR ELECTRIC
A16003	2	BARRETTE CREPIERE RV25, DH, D	BARRETTE CREPE MACHINE RV25, DH, D
A16012	1	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
A16026	2	MINI BORNE 2x4mm²	MINI TERMINAL 2x4mm²
B04110	1	TUBE VIDANGE LG 114 mm RFE 12	DRAINING PIPE LG 114 mm RFE 12
B08004	1	RIVET TERRE	EARTH RIVET
B08005	1	ENTRETOISE RBE/RBG 4-8-12	SPACER RBE/RBG 4-8-12
B10014	1	ROBINET VIDANGE FRITEUSE	DRAINING DEVICE TAP FRYER
B10020	1	MANCHON DD 1/2 RFE 12	UNION DD 1/2 RFE 12
C03P04077	1	CORDON	CORD
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02173	2	ELEMENT CHAUFFANT 230 V 170 W WARM IT	HEATING ELEMENT 230 V 170 W WARM IT
D02190	1	RESISTANCE CERAMIQUE 500 W 230 V	CERAMIC HEATING ELEMENT 500 W 230 V
G06939	1	CADRAN	FRONT PANEL
H02074	1	ISOLANT CW 12	INSULATION CW 12

CW 12

Nomenclature

DT121	Date : 02/02/2016	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : J.Godéré	Date : 02/02/2016	Indice B
-------	----------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------	-------------



CW 12

Vue éclatée

DT121

Date :
02/02/2016

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
02/02/2016

Indice
B