

01/2018

Mod: MIKA/1-MC

Production code: MECA-FRYER 1B



Diamond
catering equipment



**MODE
D'EMPLOI
FRITEUSES**

**MECA
FRYER**

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Règles Générales	04
1.	Données Techniques	05
1.1.A	Série Friteuses à Gaz Type Bruxelloise 1P, 2P, 3P, 4P, 1PV, 2PV, 3PV, 4PV	05
1.2	Caractéristiques techniques	05
2	Conseil d'installation	07
2.1	Plaquette signalétique pour la Belgique	07
2.2	Législations à respecter	07
2.3	Lieu d'installation	08
2.4	Mise en place	08
2.5	Raccordement à l'installation du Gaz	08
2.6.1	Contrôle de la pression en amont (PE)	08
2.6.2	Contrôle pour le fonctionnement au gaz liquide	08
2.7	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration	08
2.8	Appareil de type A1	09
2.9	Contrôle du fonctionnement	09
2.10	Information de l'utilisateur	09
2.11	Mode d'emploi pour installateur	09
2.12	Réglage de l'appareil	10
	Tableau 1 : Gaz, pression et catégorie de différents pays	11
	Tableau 2 : Réglage de la pression et consommation	11
3.	Adaptation pour fonctionner à un autre type de gaz	12
3.1	Changement du gicleur du brûleur principal	12
3.2	Réglage de l'air primaire du brûleur principal	12
4.	Instructions pour l'utilisateur	13
4.1	Allumage du de l'appareil	13
4.3	Extinction	15
4.4	Précaution à adopter	15
4.5	Vidange des cuves	15
4.6	Limiteur de température	15
4.7	Petites pannes et solutions	16
4.8	Incendie	16
5	Entretien et nettoyage	17
6	Vue et liste des pièces	18
6.1.1	Friteuses mécaniques	22
6.1.2	Liste des pièces de rechange conseillée (MecaFRYER)	23



- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.



CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN INSTALLATEUR AGRÉÉ D'APPAREIL DE GAZ.
FAUTE DE QUOI, LA GARANTIE SERA INTÉGRALEMENT ANNULÉE.

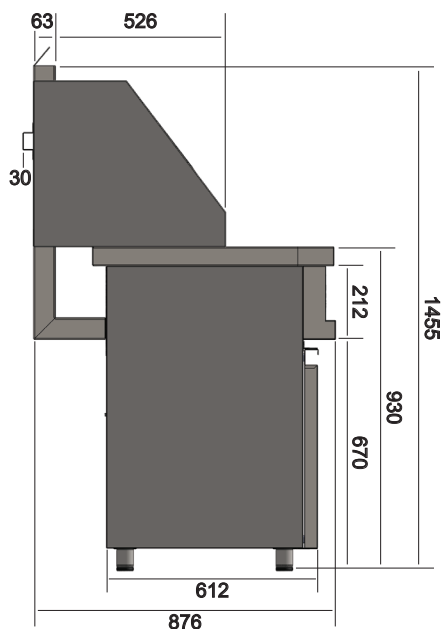
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉGÂTS À DES PERSONNES OU À DES BIENS PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, AUSSI BIEN DE LA PART DE L'USAGER QUE DE L'INSTALLATEUR.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SUR LES CONSÉQUENCES IMPUTABLES À D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES DUES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RÉSERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NÉCESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES.

— 1. DONNÉES TECHNIQUES —

1.1 Friteuses à Gaz Type Bruxelloise

MODÈLE		B/1P - E/1P	B/2P - E/2P	B/3P - E/3P
Dimensions	Type	A	A	A
Largeur	mm	535	960	1445
Profondeur	mm	875	875	875
Hauteur	mm	940	940	940
Hauteur totale	mm	1320	1320	1320
Poids net	kg	85	150	230
Portes battantes		1	2	3
Bac à frites		oui	oui	oui
Possibilité hotte incorporée		oui	oui	oui
Nombre de cuves		1	2	3
Ø des cuves	mm	360	360	360
Hauteur des cuves	mm	270	270	270
Cheminées		1	2	3
Capacité bac	L	13L	13L + 13L	13L + 13L + 13L
Temps de préchauffage (180K)	ca. min.			
Raccordement gaz	«A»	G3/4"	G3/4"	G3/4"
Total débit calorifique supérieur :				
G20 - 25	kW	16,61	32,22	49,30
G31	kW	13,86	27,72	41,58
Consommation gaz (15°) :				
G31	m³/h	0,51	1,02	1,53
G20	m³/h	1,60	3,20	4,80
G25	m³/h	1,85	3,70	4,55
Injecteur :				
G20 - G25	Ø	3,4	3,4	3,4
G30 - G31	Ø	2,15	2,15	2,15
Brûleurs	nombre	1	2	3
Pression mbar	G20	12	12	12
Pression mbar	G25	15	15	15
Pression mbar	G31	20	20	20
Réglage air		non	non	non
Raccordement électrique		23v-16A-50Hz	23v-16A-50Hz	23v-16A-50Hz
Veilleuse :				
G20 - G25	Ø	20	20	20
G30 - G31	Ø	réglable	réglable	réglable



1.2 Caractéristiques Technique

La structure portante est en acier Inox AISI 304, montée sur des pieds en acier Inox 18/10, réglables en hauteur et tampon d'appui en caoutchouc.

- le **BAC** est en acier Inox AISI 304.
- le **FONCTIONNEMENT** est au GAZ à travers des brûleurs à flamme autostabilisante en acier Inox AISI 304 qui garantissent la grande uniformité de chauffage.

La température se règle par display électronique avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote.

Allumage piézo-électrique de la flamme pilote.

2. CONSEIL D'INSTALLATION

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques II.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 80° et qu'il soit en matériau incombustible, ou que l'appareil soit installé à une distance de 10 cm.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité.

Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

2.1 Plaque pour la Belgique

TEKNO-LAM S.A.

(www.bertrand-manufacturer.com)
Chaussée de Vilvore 94
1120 Bruxelles - Belgium



BN : **BERTRAND**
MN : **BRUXELLOISE**

SN : **B1.20.03.2012.001**
PN : **0461AT0311**

Réf : ● 1P ○ 2P ○ 3P

Type rookgasafvoer: **A1**
Type d'évacuation

N° de série de la friteuse

Type de friteuse

C	GC	p	Qn(Hi) kW	Qn(Hs) kW	V m³/h	A
BE	II2E+3P	G20/ G25 - 20/ 25 mbar	15,1	16,61	1,6	●
		G31 - 37 mbar	12,6	13,86	0,51	
NL	II2L3B/P	G25 - 25 mbar	15,1	16,61	1,6	
		G30 - 30 mbar	12,6	13,86	0,51	
		G31 - 30 mbar	12,6	13,86	0,51	
GB	II2E3+	G20 - 25 mbar	15,1	16,61	1,6	
		G30/ G31	12,6	13,86	0,51	
IE		28-30/ 37 mBar				

Tableau des catégories de gaz par pays avec leur puissances et consommation.

~ 230V - 50 Hz - 0,5A

BN = merk - marque - brand name

MN = model - type

C = land van bestemming - pays de destination - country of destination

GC = gascategorie - catégorie de gaz - gas category

A = toestel geregeld voor - appareil réglé pour - apparatus regulated for

SN = serienummer - numéro de série - serial number

PN = pinnummer - numéro pin - pin number

Dit toestel dient te worden geïnstalleerd conform de geldende regels en mag enkel worden gebruikt in een voldoende geventileerde ruimte. Lees de instructies alvorens het toestel te installeren en in gebruik te nemen

Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et ne peut être utilisé que dans un local suffisamment ventilé. Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

This appliance must be installed in accordance with the rules in force and used only in a sufficiently ventilated space. Consult instructions before installations and use of this appliance.

2.2 Législation à respecter

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes d'hygiène

2.3 Lieu d'installation

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

2.4 Mise en place

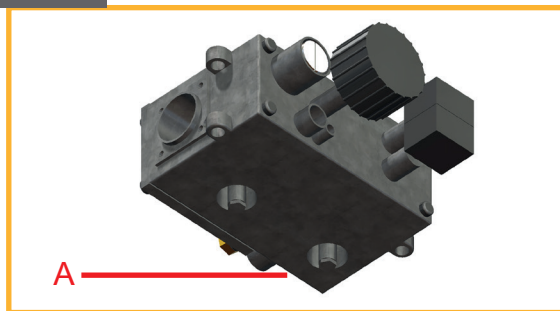
- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.5 Raccordement à l'installation du gaz

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé.
- L'appareil a été testé et préparé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur la plaquette externe adhésive.
- * **N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.**
- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

2.6.1 Contrôle de la pression en amont (PE)

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).
Le raccord de pression se trouve sur le bloc sit.
Fermer la vanne gaz.
Dévissez la vis (A) de la prise de pression « IN ».
Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre.
Ouvrir la vanne gaz.
Allumez le brûleur et relevez la pression "dynamique" en amont.
Fermer la vanne gaz.
Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.



2.6.2 Contrôle pour le fonctionnement au gaz liquide

- Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du Tableau 2 (voir p07).
- Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du Tableau 2 (voir p07).
- Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.
- Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L."

2.7 Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation.
Il doit toujours y avoir une ventilation en fonctionnement selon les normes nationales et régionales en vigueur.

2.8 Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration

Ils ne sont pas prévus pour être reliés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion. L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique.
Le local où il est installé doit être suffisamment aéré.

2.9 Contrôle du fonctionnement

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi Chap. 5.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage et l'inter-allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

2.10 Information de l'utilisateur

Attirez l'attention de l'utilisateur sur la sécurité et l'entretien quotidien. Expliquez le fonctionnement et l'emploi de la Friteuse à l'utilisateur en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Laissez un exemplaire de cette notice à l'utilisateur.

2.11 Mode d'emploi pour l'installateur

Avant la mise en service de l'appareil, contrôlez que :

- Les veilleuses ne sont pas réglées trop hautes ou trop basses.
- Les éléments du thermostat s'éteignent en moins de 60 secondes.
- Il y a une alimentation normale du brûleur et que les gicleurs fonctionnent normalement.
- La sécurité s'éteint à 210° (ex: faire chauffer la sécurité avec un briquet).
- S'assurer que le consommateur est au courant des points importants de sécurité.

Seulement, si tous les points précédents sont en ordre et que l'appareil installé suivant les règles, l'appareil peut-être mis en service comme décrit dans le mode d'emploi.

Les dégâts causés par la non-observation des règles légales et le montage non conforme à la procédure comme décrit dans le mode d'installation, peut mener à des situations dangereuses pour lesquelles la société TEKNO-LAM décline toutes responsabilités.

Si l'installation n'a pas été exécutée par un installateur reconnu, la garantie sera annulée.

Les pièces cassées ou usées doivent toujours être remplacées par des pièces originales et installées par un installateur reconnu.

Les pièces qui doivent être remplacées sous garantie doivent toujours nous être retournées endéans les 8 jours. Au cas où des pièces, accessoires et sécurités non originaux ont été montés ou si l'appareil n'a pas été réglé ou réparé par un expert, la société TEKNO-LAM ne vous accordera aucune garantie.

A chaque doute concernant la procédure à suivre et autres questions, vous pouvez nous contacter :

- Par téléphone : 0032/2532.10.30 (de 8h30 à 12h et de 12h30 à 16h30)
- Par fax : 0032/2532.55.10 (24h/24h)
- Par E-mail : info@bertrand-manufacturer.com



L'installateur doit respecter les règles en vigueur des pays ou régions où l'appareil sera utilisé

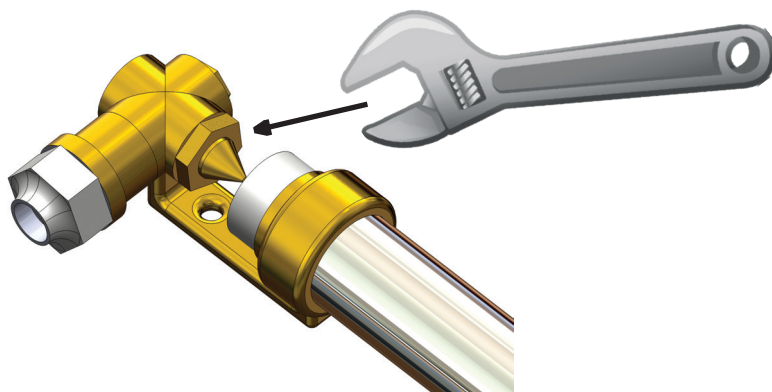
Si les normes contenues dans ce livret d'instruction ne sont respectées ni par l'utilisateur ni par le technicien chargé de l'installation, la maison décline toute responsabilité et, tout accident ou anomalie provoqués par les inobservations indiquées ci-après ne pourront être attribuées au constructeur.

2.12 Réglage de l'appareil

Lorsque tous les raccordements ont été effectués, l'appareil peut-être réglé.

Important : il faut d'abord contrôler si il n'y a pas de fuite sur les raccordements.

1. Le réglage des brûleurs se limite à l'injecteur si celui-ci n'est pas prévu pour le gaz que vous allez utiliser.
Si le gaz utilisé n'est pas le même que celui indiqué sur la plaquette signalétique (voir p3) veuillez procéder comme indiqué sur l'image ci dessous.



JAMAIS RÉGLER LA PRESSION PLUS HAUTE QUE MENTIONNÉE !!!!

2. En cas de problème avec la veilleuse, qui s'éteint souvent par exemple, veuillez régler celle-ci comme expliqué dans l'image.

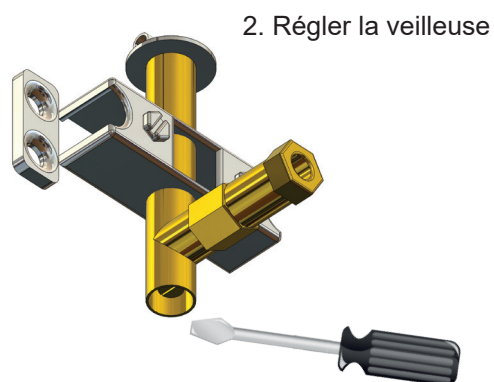
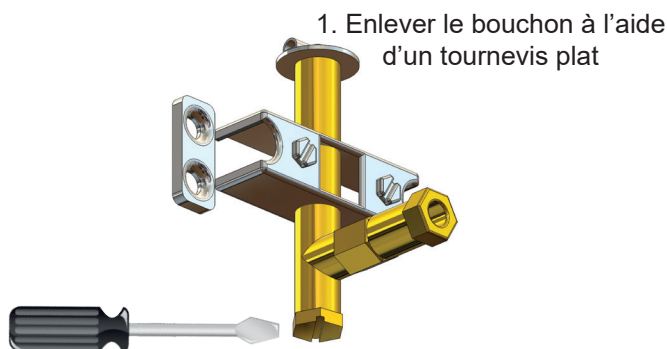


TABLEAU 1 : Gaz, pression et catégorie de différents pays. Suivant EN 437 (05-'94)

CAT	Type de gaz	PRESSION mbar			PAYS ET CATEGORIE DES APPAREILS							
	Gaz	Nominal	Min	Max	Allemagne Luxembourg	Belgique	Autriche	Suisse Republique Cheque Slovaquie - Slovenie	Grande Bretagne Espagne - Portugal Irlande - italie - Grèce	Danemark - Finlande Norvège - Suède Estonie-Lituanie-Letonie	Pays-Bas	France
2H	G20	20	17	25			I12H3P	I12H3P	I12H3P	I2H		
2E	G20	20	17	25	I2E							
2L	G25	25	20	30							I12L3P	
2L	G25	20	17	25								
2LL	G25	20	17	25								
2E(R)B	G20	20	17	23		I2E(R)B						I12Er3P
	G25	25	17	30		I2E(R)B						I12Er3P
3P	G30/G31	28-29-30	25	35								
3P	G30/G31	50	42,5	57,5								
3+	G30	29	20	35								
	G31	37	25	45								
3+	G30	50	42,5	57,5								
	G31	67	50	80								
3P	G31	30	25	35							I12L3P	
3P	G31	37	25	45		I3P		I12H3P	I12H3P			I12Er3P
3P	G31	50	42,5	57,5	I3P		I12H3P	I12H3P			I12L3P	I12Er3P
3P	G31	67	50	80								

TABLEAU 2 : Réglage de la pression et consommation

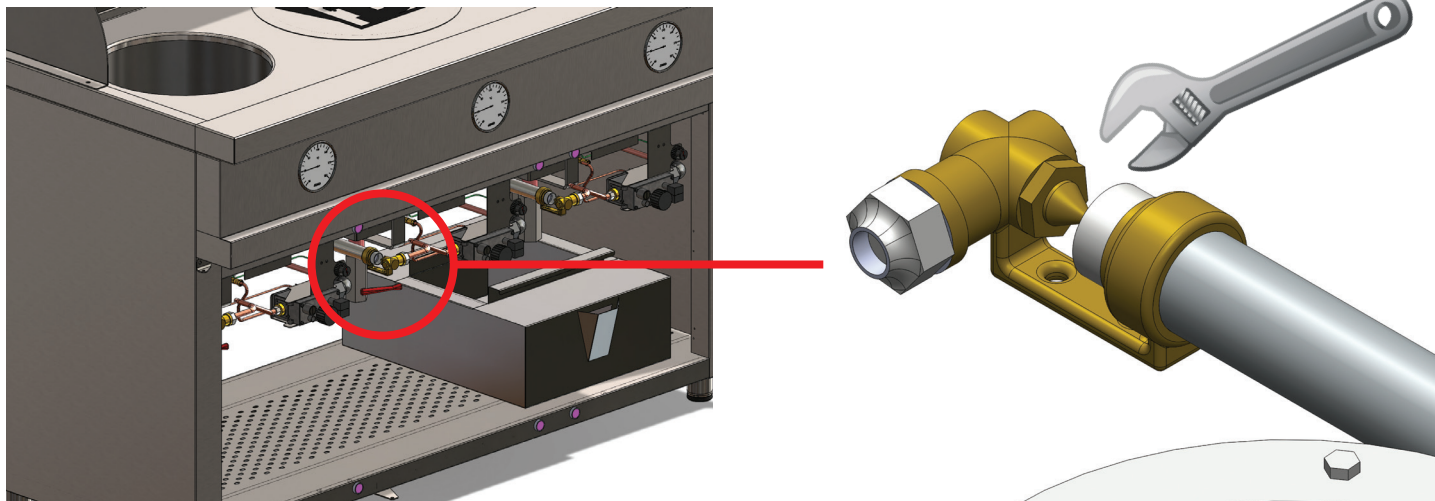
Friteuses Bruxelloises	1 pot			2 pot			3 pot			4 pot		
Type de gaz avec sa pression nominale	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb
<u>Pression à régler sur chaque brûleur mbar</u>	12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20
* Débit calorifique supérieur(PCS) max. kW	16,61	16,61	13,86	33,22	33,22	27,72	49,3	49,3	41,58	66,44	66,44	55,44
* Débit calorifique inférieur(PCI) max kW	15,1	15,1	12,6	30,2	30,2	25,2	45,3	45,3	37,8	60,4	60,4	50,4
* Nombre de brûleurs	1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4	4
* Consommation gaz en m³/h	1,60	1,85	0,51	3,20	3,70	1,02	4,80	5,55	1,53	6,40	7,40	2,04
Injecteur Ø	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15

— 3. ADAPTATION POUR FONCTIONNER À UN AUTRE TYPE DE GAZ —

Fermez le robinet du gaz en amont de l'appareil

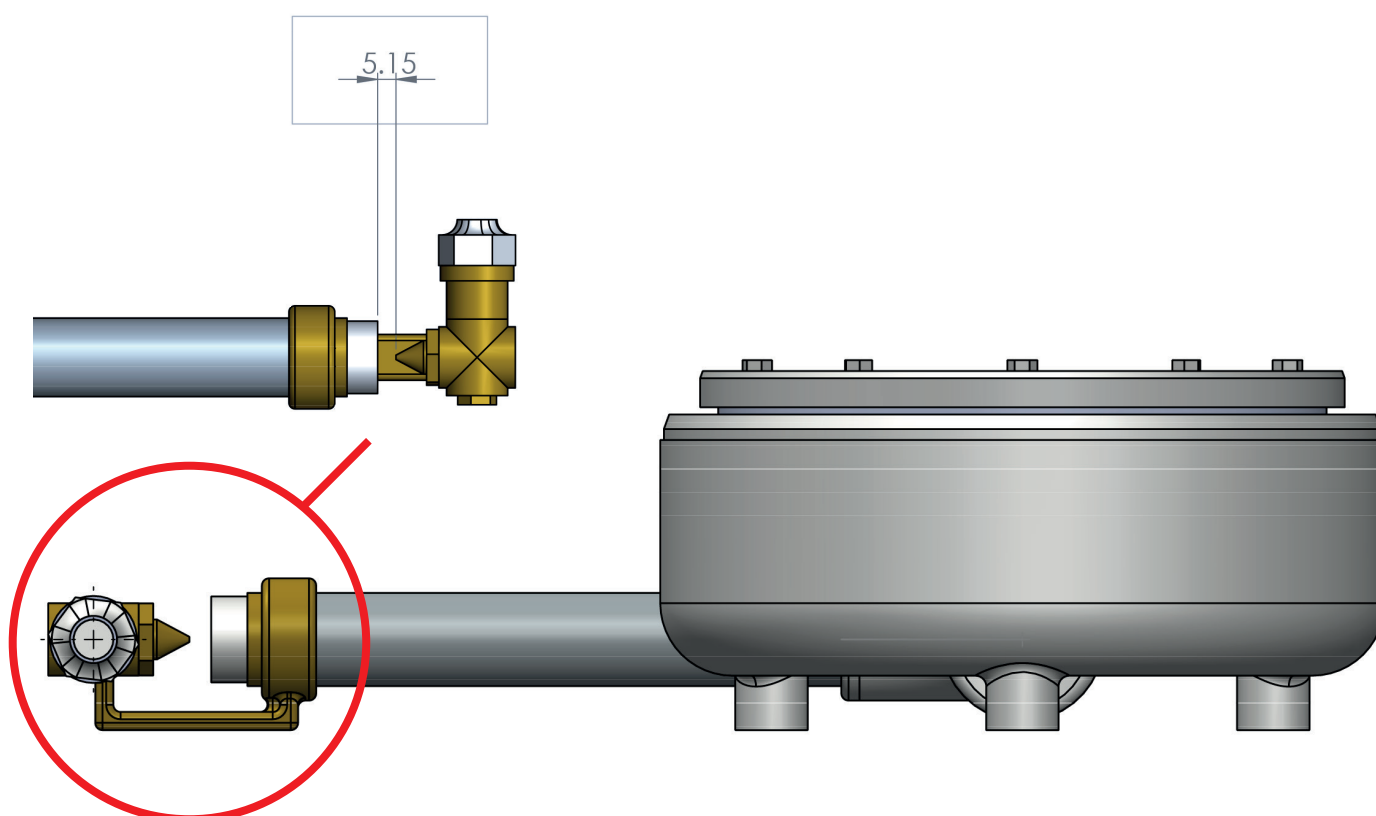
3.1 Changement du gicleur du brûleur principal

- Ouvrez la porte du meuble et enlevez les conteneurs d'huile.
- Poussez le régulateur de l'air primaire dans le tuyau Venturi.
- À l'aide d'une clé de 12 mm, dévissez le gicleur et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau 2 (p10).



3.2 réglage de l'air primaire du brûleur principal

- Mettez l'appareil en route en suivant les instructions pour l'utilisateur.
- PContrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez la flamme pilote en suivant les instructions et contrôlez-la.
- Pour le contrôle du réglage de l'air primaire des brûleurs principaux, la distance « X » doit être réglée exactement (voir image). L'air primaire est bien réglé lorsque la flamme ne se détache pas lorsque le brûleur est froid et ne retourne pas lorsqu'il est chaud.
- Contrôlez l'allumage et la régularité de la flamme maximale.



— 4. INSTRUCTION POUR L'UTILISATEUR —

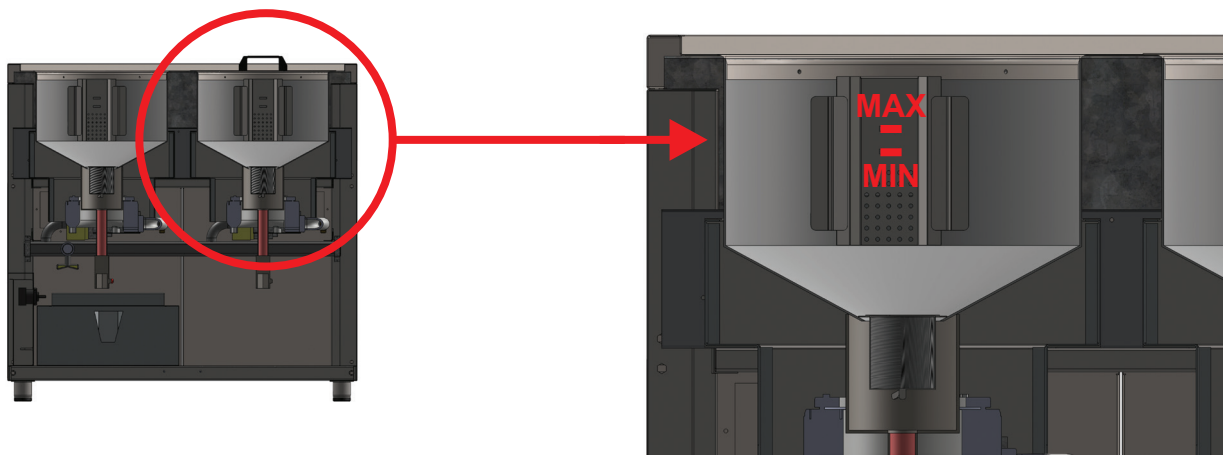
Avant - propos

Avant de mettre en route l'appareil, lavez soigneusement le bac et les paniers en opérant de la façon suivante :

- Remplissez le bac d'eau et de détergent. Mettez en route l'appareil portez à ébullition et laissez bouillir pendant quelques minutes. Vidangez l'eau à travers le robinet de vidange et rincez abondamment le bac avec de l'eau propre.
- La graisse de friture ne doit être utilisée que lorsqu'elle est liquide.
- Pendant l'utilisation, ne couvrez pas le bac et ne versez pas de sel ou d'arômes.
- **Ne mettez jamais en route la friteuse avant d'avoir rempli le bac d'huile. Le non respect de cette règle provoquerait des dégâts irréversibles au fond du bac.**

REPLISSAGE DU BAC

Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé. Versez l'huile de friture jusqu'à l'encoche MIN, mais jamais au dessus de l'encoche MAX. Reportez-vous au tableau des données techniques (p02), pour connaître la capacité du bac.



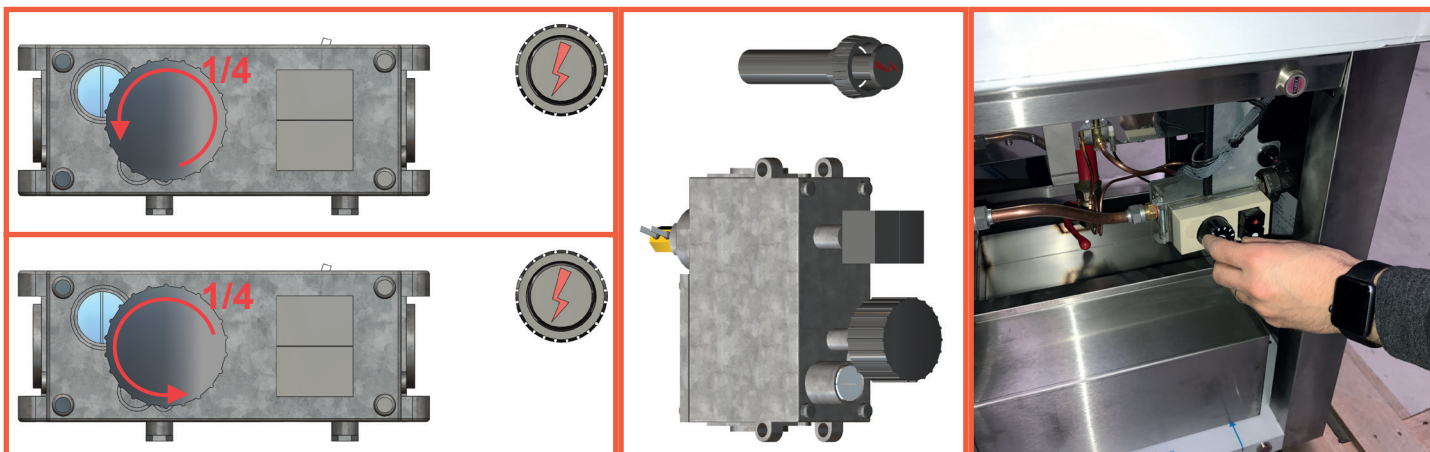
REPLISSAGE DU PANIER

La quantité d'aliments à introduire dans le panier dépend de leur mode de cuisson. L'important est d'éviter une trop grande baisse de température au moment de l'immersion.

La cuisson de petites quantités dans leur juste temps est meilleure qu'une grosse quantité qui doit cuire pendant plus longtemps.

4.1 Allumage de l'appareil

- Mettre votre ventilation en marche (hotte).
 - Ouvrez le robinet du gaz.
 - Poussez le bouton du bloc gaz en position veilleuse (★) et maintenir enfoncé durant +/-10 sec. pour mettre la veilleuse en route.
 - Tourner le bouton 1/4 de tour pour allumer le brûleur (bouton sur position 🔥).
 - Choisissez la température désirée à l'aide du thermostat de réglage.
- Nous vous recommandons de ne pas mettre directement l'appareil à haute t° pour que la graisse ai le temps de se liquéfier.



4.3 Extinction

- Mettre le thermostat régulateur sur « ● »
- Couper l'interrupteur général.
- Tourner le robinet de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au « O »
- Laissez tourner votre ventilation encore 10 minutes et remplacer les couvercles sur les cuves.

4.4 Précautions à adopter

Pour une bonne utilisation de la friteuse, adoptez les précautions suivantes :

- N'utilisez pas d'objets métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
- L'huile ou la graisse de friture doivent toujours être de bonne qualité et sans impuretés.
- Avant de verser de l'huile fraîche ou filtrée, vérifiez que le fond du bac est propre.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.
- Gardez toujours les couvercles à portée de main.
- Avant de faire la vidange, toujours mettre l'appareil hors circuit.
- Ne pas laisser faire des réparations par des personnes non professionnelles.
- Faire vérifier votre appareil tous les 2000 à 2500 heures de service ou une fois par an par un technicien agréé.
- Toujours remplir les cuves jusqu'au niveau le plus bas.
- En cas de panne, toujours faire appel à un technicien ou revendeur agréé.

4.5 Vidange des cuves

- Mettre les cuves hors circuit après +/- 2 heures de fonctionnement et contrôler si le bac ramasse graisse est bien placé sous la cuve.
- Tourner d'un quart de tour, dans le sens des aiguilles d'une montre, le robinet de vidange.

MIEUX VAUT LAISSER COULER VOTRE GRAISSE EN 2 FOIS SI VOUS DEVEZ VOUS ÉLOIGNER DE VOTRE CUVE À GRAISSE (DANGER D'INCENDIE)

- Retirer le filtre à résidu de la cuve à l'aide de l'outil livré avec l'appareil.
- La graisse a une durée moyenne d'utilisation de 25 heures. Il va de soit qu'après 25 heures, la graisse chauffe toujours mais le taux d'acidité sera beaucoup trop élevé.

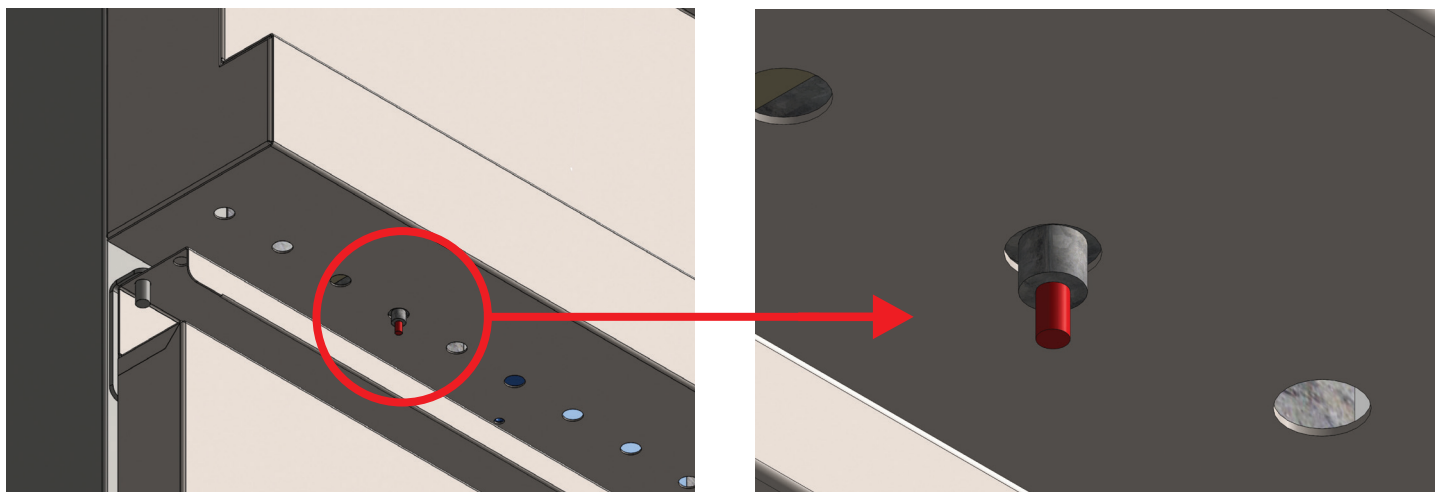
À cause de cela, votre cuve risque d'être corrodée et des taches de corrosion peuvent apparaître. Celle-ci peuvent provoquer de graves dégâts et il sera très difficile de remettre votre cuve en bon état.

DONC :

- Ne jetez pas de frites (avec du sel) congelés dans votre cuve !
- Changez votre graisse ou huile à temps !
- Régulièrement, nettoyez vos cuves avec de l'eau.

4.6 Limiteur de température

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité qui se déclenche en cas de surchauffe de l'huile en arrêtant le fonctionnement de l'appareil. Pour le faire repartir, il faut réenclencher le thermostat. Cette opération doit être confiée à un personnel qualifié qui contrôlera aussi la cause du déclenchement.



4.7 Petites pannes et solutions

- Tous semble normal mais je n'ai pas de gaz :

Votre ventilation est-elle en marche ? N'oubliez pas de l'allumer.



**NE JAMAIS ESSAYER DE DÉMONTER OU RÉPARER SOI-MÊME VOTRE APPAREIL !
DANGER DE MORT !**

- La veilleuse ne s'allume pas :

L'étincelle de l'allumage est-elle suffisante ? Si non, peut-être que le câble de l'allumage est détaché ?

Au besoin, allumer la veilleuse à l'aide d'une allumette et changer votre système d'allumage.

- La veilleuse s'allume mais lorsque je lâche le bouton (décrit à cet effet) après 10-15 secondes, la flamme s'éteint toute seule :

Généralement, c'est que l'élément du thermocouple est défectueux et vous **DEVEZ LE FAIRE CHANGER**.

- Mon appareil s'éteint toujours :

Votre appareil est-il branché de la bonne manière ? (il doit y avoir un espace de minimum 15 cm au-dessus de votre cheminée d'évacuation).

N'y aurait-il pas une de vos cuves en surchauffe ? (la sécurité se met automatiquement en route)

Supposé qu'une de vos cuve surchauffe, c'est sûrement le détecteur du thermostat qui est défectueux.

Dans ce cas, il faut le faire changer directement et ne plus employer cette cuve.

LES SÉCURITÉS MAXIMALES RÉGLÉES À L'USINE NE PEUVENT JAMAIS ÊTRE CHANGÉES OU DÉRÉGLÉES.

Votre appareil est d'un concept et d'une solidité à toute épreuve, ayant une sécurité optimale de fabrication standard.

4.8 Incendie

Au cas où votre cuve surchauffe et votre graisse ou huile prend feu, procédez comme suit :

Ne paniquez pas, prenez le couvercle le plus accessible et couvrez la cuve en feu, celui-ci sera vite éteint par manque d'oxygène.

La friteuse est muni d'une sécurité qui éteint l'appareil automatiquement à 210°



N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LE FEU !!!

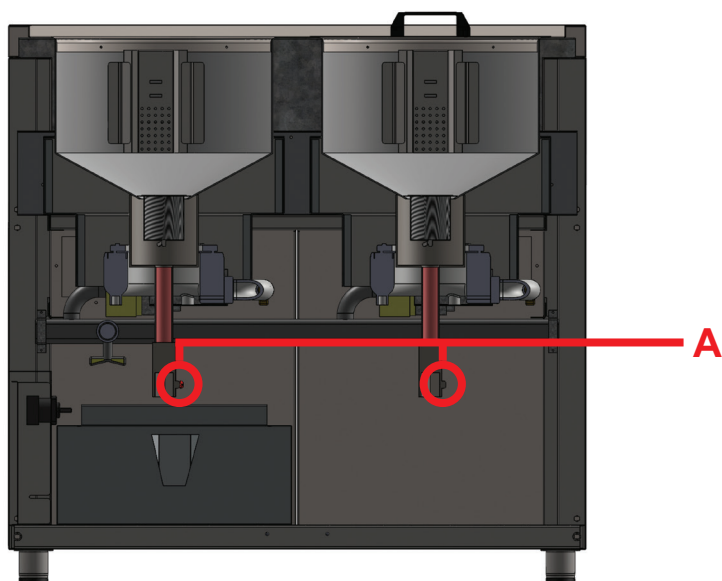
— 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE —

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection.
- Aérez périodiquement le local.



BACS DE CUISSON

- Videz les bacs d'huile en vidangeant l'huile à travers le robinet de vidange (A) jusque dans le lèchefrite. Nettoyez- ensuite en utilisant un détergent adapté en évitant de racler ou d'érafler le fond. Rincez ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent.

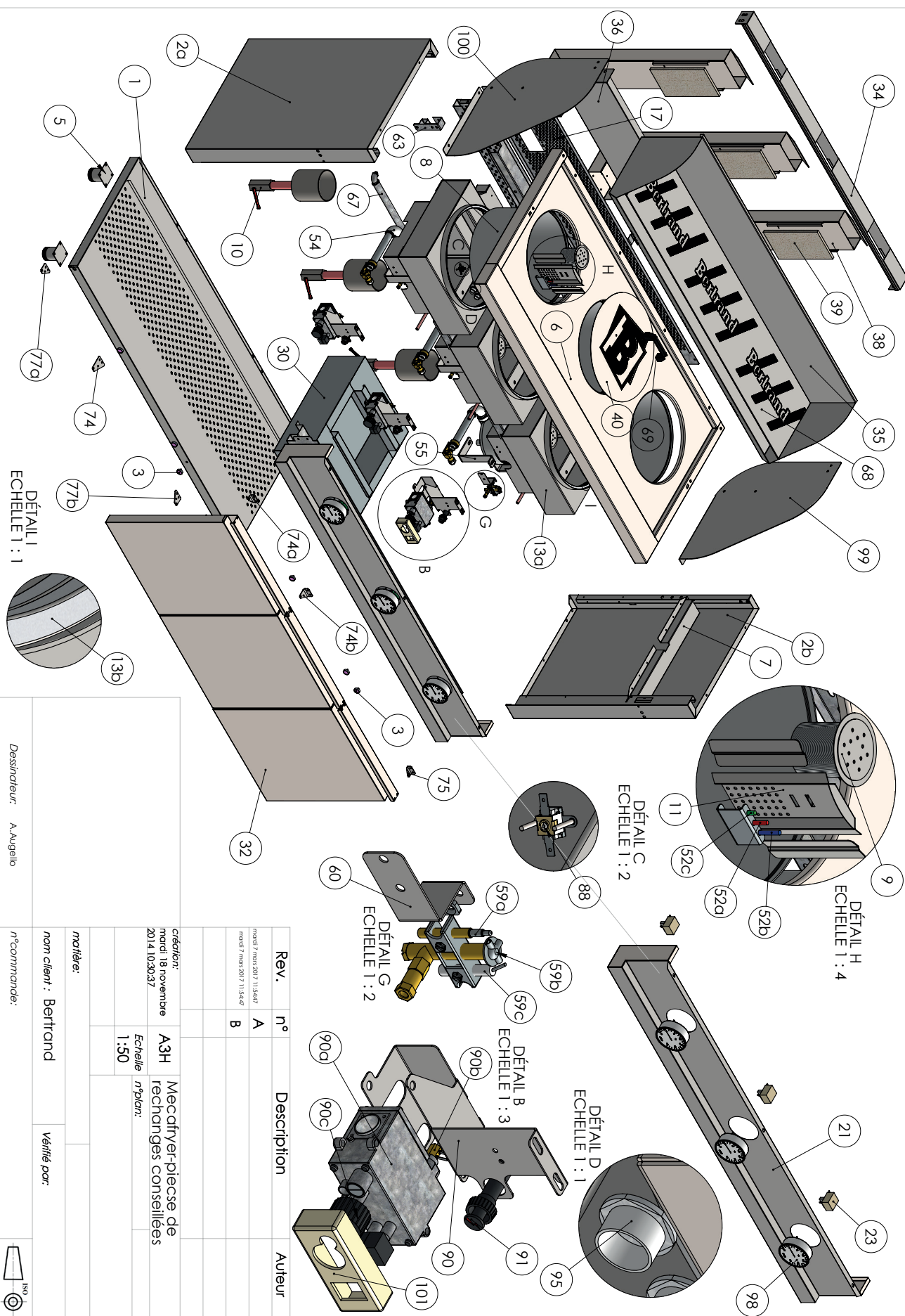


ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux. La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

6. VUE ET LISTE DES PIÈCES

6.1.1 Friteuse Mécanique



6.1.2 Liste des pièces de rechange conseillée (MecaFRYER)

NUMERO	CODE INTERNE 1 POT	CODE INTERNE 2 POTS	CODE INTERNE 3 POTS	DENOMINATION
1	O9015	O9016	O9017	tablette inférieure
2a	O9070	O9070	O9070	joue gauche
2b	O9070	O9070	O9070	joue droite
3	G139	G139	G139	aimant circulaire
5	XPIED/04	XPIED/04	XPIED/04	pied
6	F-TOP-1POT-S	F-TOP-2POT-S	F-TOP-3POT-S	top
7	O9071	O9071	O9071	glissière côté droit et gauche
8	F-&FE-POT-S	F-&FE-POT-S	F-&FE-POT-S	pot
9	F-&FE-FILTREPOT	F-&FE-FILTREPOT	F-&FE-FILTREPOT	filtre fond de pot
10	G136	G136	G136	robinet de vidange cuve
11				protection bulbes de cuve
13a	F-&FE-CHAMBRECOMB	F-&FE-CHAMBRECOMB	F-&FE-CHAMBRECOMB	chambre de combustion
13b	ISOLA/06	ISOLA/06	ISOLA/06	cordite /mètre
17	O9010	O9011	O9012	dos ventilé
21	F-FA-1POT-S	F-FA-2POT-S	F-FA-3POT-S	face avant
23	G120	G120	G120	thermostat de sécurité
30	F-&FE-BACRECUP	F-&FE-BACRECUP	F-&FE-BACRECUP	bac récolteur d'huile usé
32	O9059	O9060	O9060	porte
34				guide cheminée
35	O9051	O9052	O9053	bac à frite mécanique
36				crédence
38	F-CHEMINEE	F-CHEMINEE	F-CHEMINEE	cheminée
39	ISOLA/02	ISOLA/02	ISOLA/02	protège cheminée -promatech
52a	G120	G120	G120	bulbe (rouge) thermostat de sécurité
52b				bulbe (bleu) régulation -bloc sit
52c	G116B	G116B	G116B	bulbe (vert) thermomètre
54	G131-FRITEUSES	G131-FRITEUSES	G131-FRITEUSES	brûleur circulaire TGP 15
55				support brûleur
59a				thermocouple
59b	G115-FRITEUSES	G115-FRITEUSES	G115-FRITEUSES	veilleuse 3 flammes
59c	G122-FRITEUSES	G122-FRITEUSES	G122-FRITEUSES	bougie d'allumage
60	O9086	O9086	O9086	support veilleuse
63				support rampe à gaz
67	F-&FE-RAMPE-1POT	F-&FE-RAMPE-2POT	F-&FE-RAMPE-3POT	rampe à gaz fini
68	O9056	O9056	O9056	fond de bac à frite
69	O9069	O9069	O9069	couvercle-disque
70	POIGNEE/02	POIGNEE/02	POIGNEE/02	poignée de couvercle
74a	O9062	O9062	O9062	charnière supérieure gauche
74b			O9062	charnière supérieure centrale
75			O9062	charnière inférieure centrale
76	O9062	O9062	O9062	charnière supérieure droite
77a	O9062	O9062	O9062	charnière inférieure gauche
77b	O9062	O9062	O9062	charnière inférieure droite
89	G083	G083	G083	thermostat sécurité-cuve vide(option)
90a	G201	G201	G201	vanne 710 Minisit
90b	G200	G200	G200	coupe circuit-SIT-sécurité
90c	G203	G203	G203	manette de commande minisit
91				support bloc SIT
92	G202	G202	G202	piezo
96	G124+G125	G124+G125	G124+G125	presse étoupe cuve+joint EPDM
99	G116B	G116B	G116B	thermomètre analogique JUMO
100				cache misère droit
101				cache misère gauche
102	G204	G204	G204	capot simple pour minisit