

01/2018

# **Mod: MIKA/3-MC**

**Production code: MECA-FRYER 3B**



**Diamond**  
catering equipment



**MODE  
D'EMPLOI  
FRITEUSES**

---

**MECA  
FRYER**

| CHAPITRE  | DESCRIPTION                                                                     | PAGE      |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|           | Règles Générales .....                                                          | 04        |
| <b>1.</b> | <b>Données Techniques .....</b>                                                 | <b>05</b> |
| 1.1.A     | Série Friteuses à Gaz Type Bruxelloise 1P, 2P, 3P, 4P, 1PV, 2PV, 3PV, 4PV ..... | 05        |
| 1.2       | Caractéristiques techniques .....                                               | 05        |
| <b>2</b>  | <b>Conseil d'installation .....</b>                                             | <b>07</b> |
| 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        |
| <b>3.</b> | <b>Adaptation pour fonctionner à un autre type de gaz .....</b>                 | <b>12</b> |
| 3.1       | Changement du gicleur du brûleur principal .....                                | 12        |
| 3.2       | Réglage de l'air primaire du brûleur principal .....                            | 12        |
| <b>4.</b> | <b>Instructions pour l'utilisateur .....</b>                                    | <b>13</b> |
| 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        |
| <b>5</b>  | <b>Entretien et nettoyage .....</b>                                             | <b>17</b> |
| <b>6</b>  | <b>Vue et liste des pièces .....</b>                                            | <b>18</b> |
| 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.

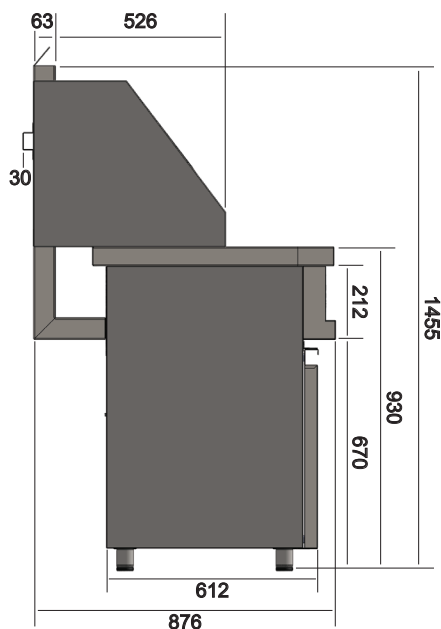
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉGÂTS À DES PERSONNES OU À DES BIENS PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, AUSSI BIEN DE LA PART DE L'USAGER QUE DE L'INSTALLATEUR.

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)<br>kW | Qn(Hs)<br>kW | V<br>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 m<sup>3</sup>/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

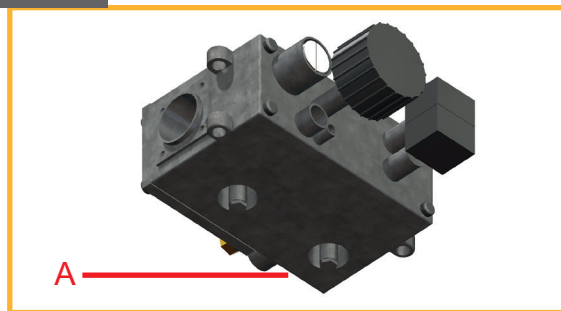
- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est 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 m<sup>3</sup>/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](mailto: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.

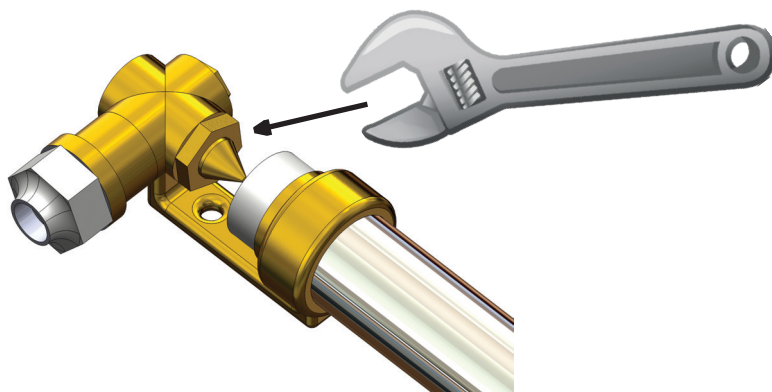


## 2.12 Réglage de l'appareil

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

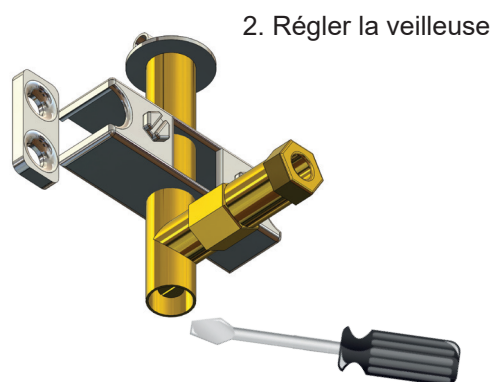
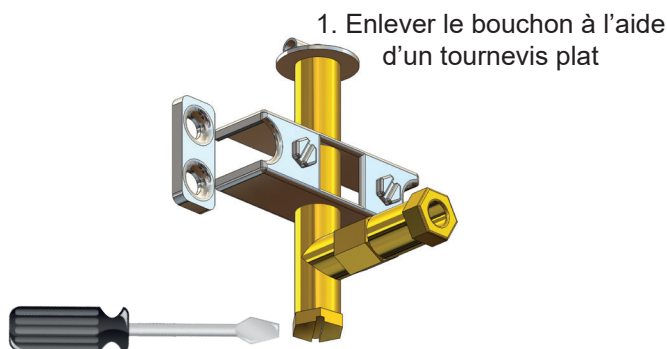
**Important :** il faut d'abord contrôler si il n'y a pas de fuite sur les raccordements.

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<br>Luxembourg         | Belgique | Autriche | Suisse<br>Republique Cheque<br>Slovaquie - Slovenie | Grande Bretagne<br>Espagne - Portugal<br>Irlande - italie - Grèce | Danemark - Finlande<br>Norvège - Suède<br>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**

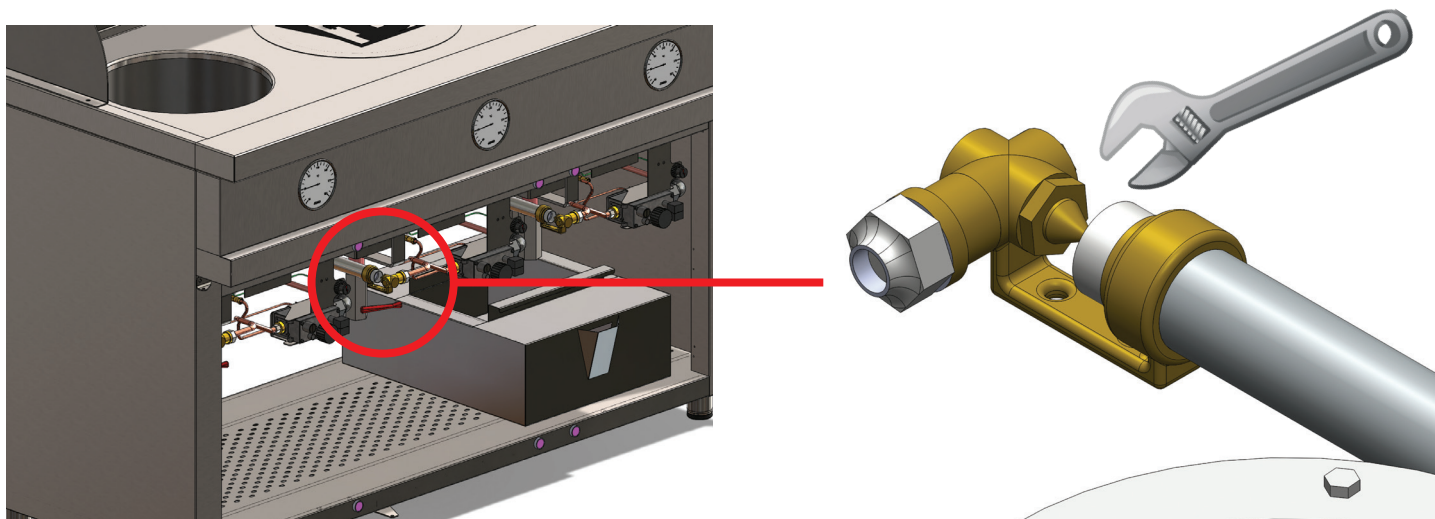
| Friteuses Bruxelloises                           | 1 pot       |             |             | 2 pot       |             |             | 3 pot       |             |             | 4 pot       |             |             |
|--------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Type de gaz avec sa pression nominale            | G20<br>20mb | G25<br>25mb | G31<br>37mb | G20<br>20mb | G25<br>25mb | G31<br>37mb | G20<br>20mb | G25<br>25mb | G31<br>37mb | G20<br>20mb | G25<br>25mb | G31<br>37mb |
| <b>Pression à régler sur chaque brûleur mbar</b> | 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

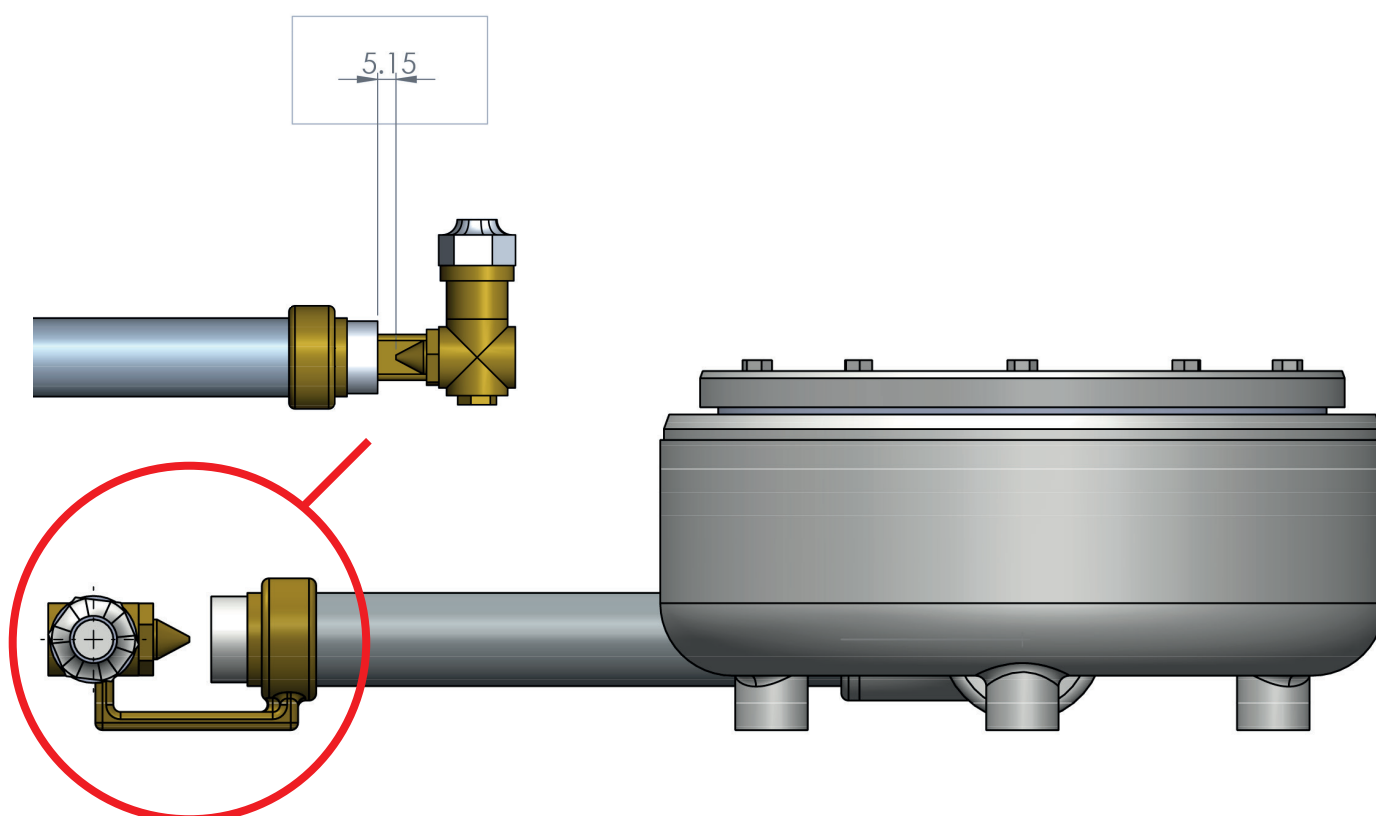
#### 3.1 Changement du gicleur du brûleur principal

- 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 —

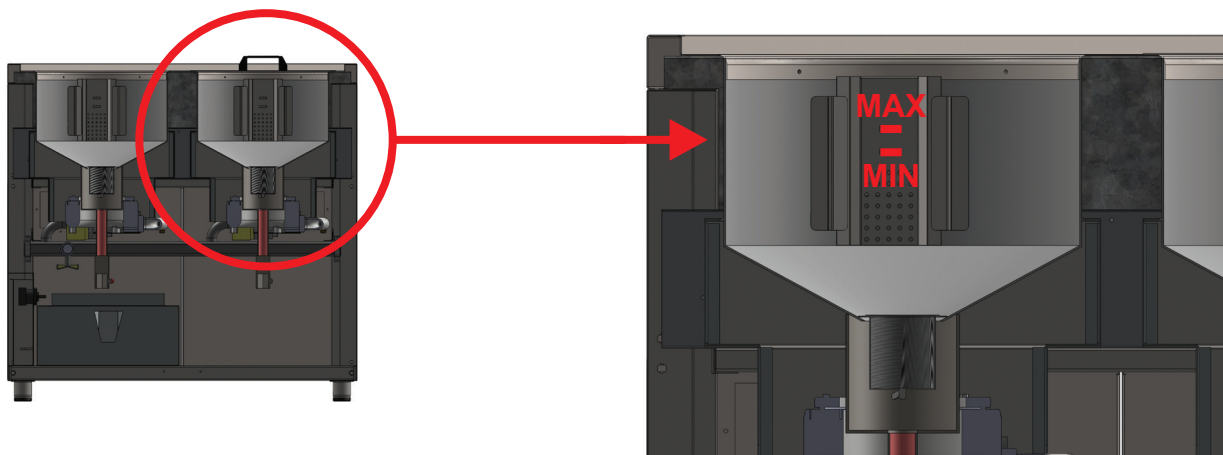
### Avant - propos

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.



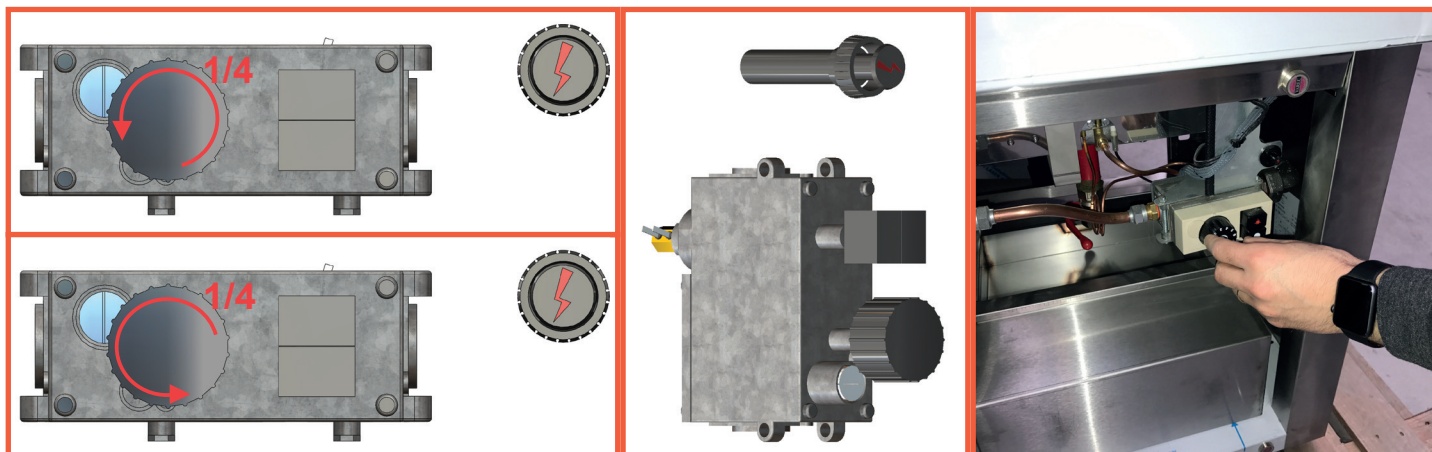
### REPLISSAGE DU PANIER

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.

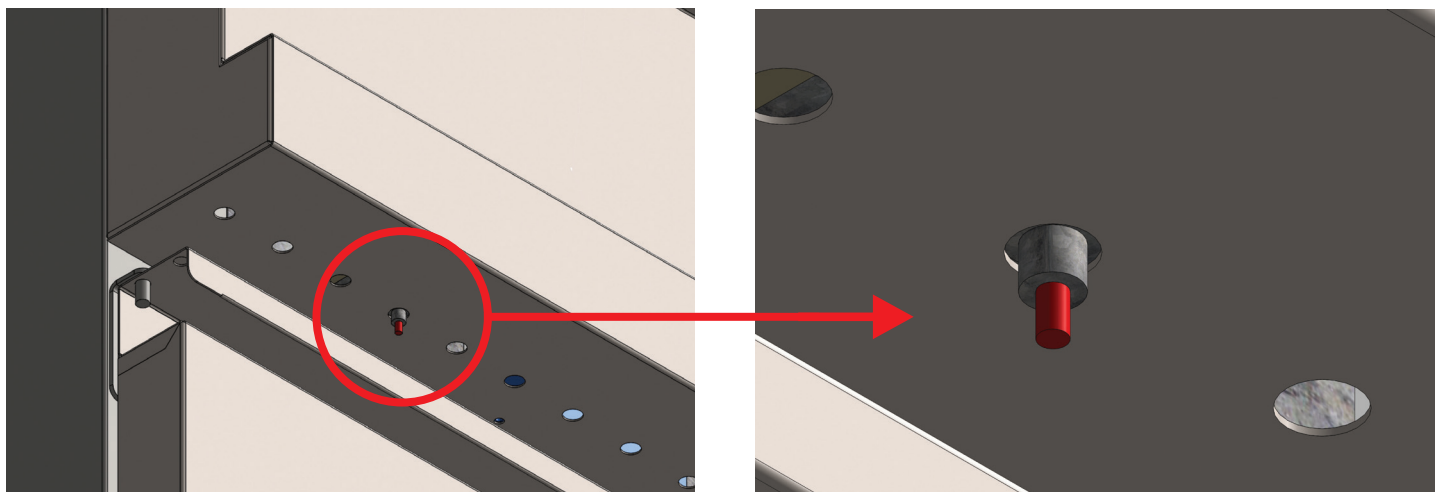
À cause de cela, votre cuve risque d'être corrodée et des taches de corrosion peuvent apparaître. Celle-ci peuvent provoquer de graves dégâts et il sera très difficile de remettre votre cuve en bon état.

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 !!!**



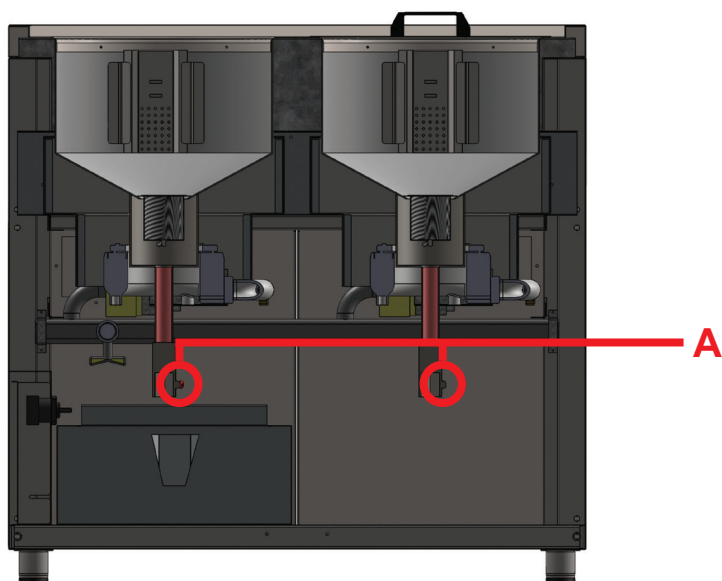
## — 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE —

- 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.

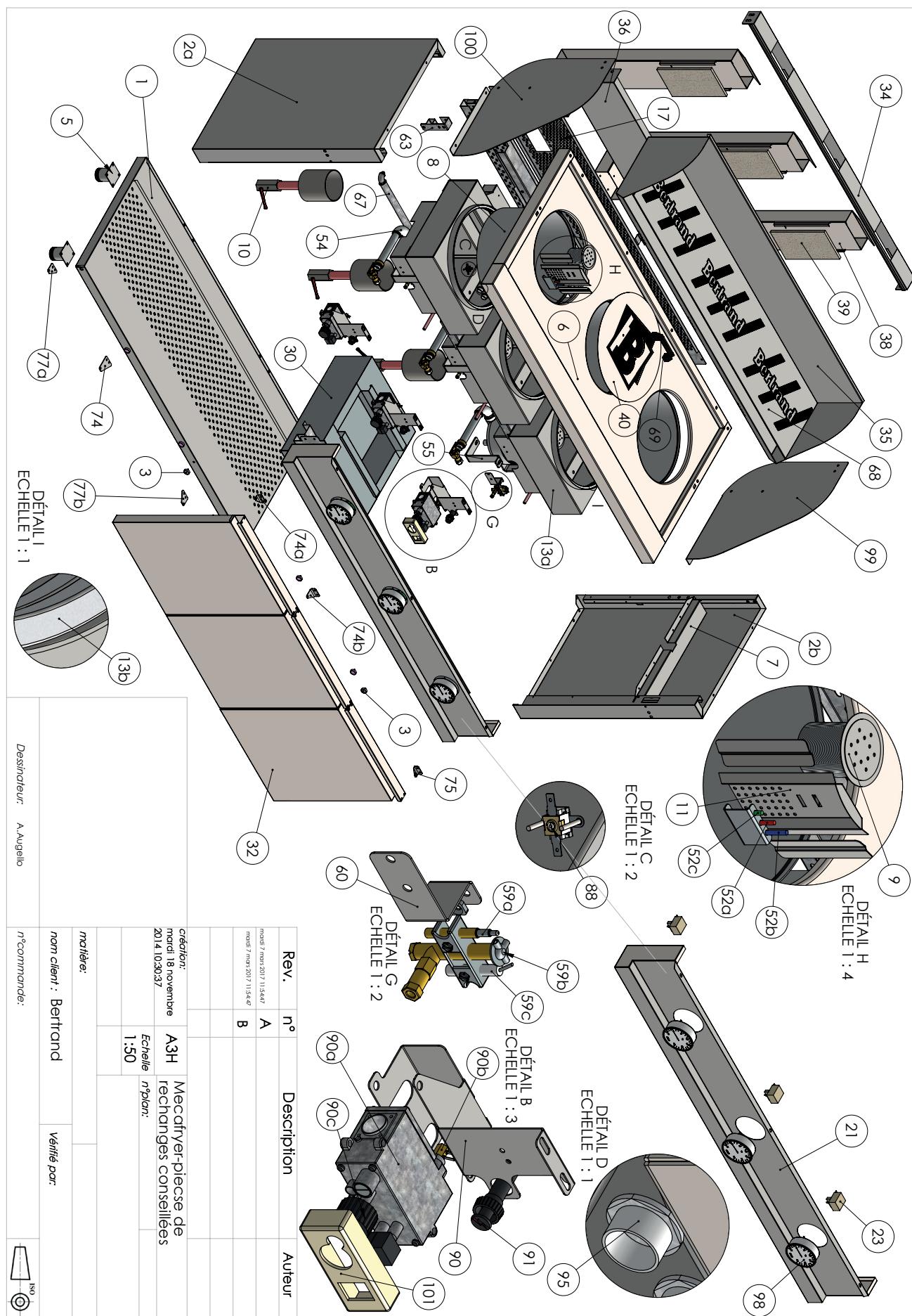


### ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- 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             |