



MOD: E65/F20-7T-N

Production code : F65/70FRESE/2V10/T

02/2025



FR

FRITEUSES
Installation-Emploi-Entretien



MOD.

_ 60/30 FRG

_ 60/60 FRG

_ 60/30 FRE...

_ 60/30 FRE/P...

_ 60/60 FRE...

_ 60/60 FRE/P...

_ 60/40 FRE10-D

_ 60/60 FRE10-D

_ 65/40 FRG

_ 65/70 FRG

_ 65/41 FRE...

_ 65/41 FRE/P...

_ 65/71 FRE...

_ 65/71 FRE/P...

_ 65/40 FRE10-D

_ 65/70 FRE10-D

_ 70/40 FRG 13

_ 70/40 FRGS13 PW

_ 70/70 FRG 13

_ 70/70 FRGS13 PW

_ 70/40 FRE 10...

_ 70/40 FRE/P 10...

_ 70/70 FRE 10...

_ 70/70 FRE/P 10...

Doc.n°

252.444.00

Edition

04

I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.



LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".



LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.



CET ÉQUIPEMENT EST DESTINÉ À L'USAGE DANS DES APPLICATIONS COMMERCIALES, COMME LES CUISINES DE RESTAURANTS, CANTINES, HÔPITAUX ET ENTREPRISES COMMERCIALES COMME POUR EXEMPLE BOULANGERIES, BOUCHERIES ETC. CES ÉQUIPEMENTS SONT DESTINÉS EXCLUSIVEMENT À LA FRITURE DE NOURRITURES ET À L'USAGE PROFESSIONNEL. AUTRES EMPLOIS SONT CONSIDÉRÉS INAPPROPRIÉ. NE PAS NETTOYER L'ÉQUIPEMENT AVEC DES JETS D'EAU DIRECTS, AVEC DE



L'HAUTE PRESSION OU AVEC NETTOYEURS VAPEUR RÉTABLIR LE NIVEAU D'HUILE CHAQUE FOIS QU'IL DESCEND AUDESSOUS DU NIVEAU MINIMUM INDIQUÉ PAR L'ENCOCHE DE RÉFÉRENCE. (DANGER D'INCENDIE). REMPLACER RÉGULIÈREMENT L'HUILE UTILISÉE POUR UN RENDEMENT OPTIMAL DE L'APPAREIL. UNE HUILE UTILISÉE TROP LONGTEMPS DIMINUE LA TEMPÉRATURE D'INFLAMMABILITÉ ET AUGMENTE SA TENDANCE À BOUILLIR DE FAÇON IMPROMPTUE. FAIRE ATTENTION AUX EFFETS QUE LA NOURRITURE EXCESSIVEMENT HUMIDE ET UNE CHARGE ÉLEVÉE PEUVENT PROVOQUER AU MOMENT DU BOUILLONNEMENT DE L'HUILE



Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil. L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel. L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".

1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

- L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont:
- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillets (en polypropylène - PP).

APPAREIL

- L'appareil est réalisé à plus de 90% dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).
- L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.
- Ne pas le jeter dans la nature.



LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L'APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS.

LA COLLECTE DIFFÉRENCIÉE DE CET APPAREIL AYANT ATTEINT LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE FABRICANT.

LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE SÉPARÉE DE L'APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE.

UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE À ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L'APPAREIL.

L'ÉLIMINATION ABUSIVE DU PRODUIT DE LA PART DU PROPRIÉTAIRE COMPORTE L'APPLICATION DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LES NORMES EN VIGUEUR.

2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non respect des consignes ci dessous.
- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.

POUR RÉTABLIR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, OUVRIR LA PORTE ET APPUYER SUR LE BOUTON DE RÉTABLISSEMENT DU THERMOSTAT. CETTE OPÉRATION PEUT ÊTRE EFFECTUÉE UNIQUEMENT PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ ET AGRÉÉ.



II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL
DONNE DES INFORMATIONS
IMPORTANTES POUR
L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET
L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN
TOUTE SÉCURITÉ.**



**LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE
QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT
COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE
L'ÉQUIPEMENT.**



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL
DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN
CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON
RESPECT DES CONSIGNES CI
DESSOUS.**

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est
indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique
de l'appareil.

- Installer l'appareil seulement dans des locaux
suffisamment aérés.
- L'installation et la conversion à un autre type de
gaz doivent être effectués par des installateurs
qualifiés et agréés par le fabricant, conformément
aux normes de sécurité en vigueur et aux
consignes données dans ce manuel.
- L'entretien et la conversion à un autre type de gaz
de l'appareil doivent être effectués par des
installateurs qualifiés et agréés par le fabricant,
conformément aux normes de sécurité en vigueur
et aux consignes données dans ce manuel.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et
d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

- Installer le appareils en conformité avec les
normes de sécurité en vigueur dans le pays.

5. DÉBALLAGE

- Contrôler l'état de l'emballage et demander au
transporteur d'inspecter la marchandise en cas de
dommages évidents.
- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule protégeant les panneaux
extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle
avec un solvant adapté.

6. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des
raccordements sont indiquées dans le schéma
d'installation figurant à la fin de ce manuel.

- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres
appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm
minimum des murs.
- Si l'équipement doit être mis près de murs,
séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci
doivent être faits en matériaux incombustibles

Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec
matériaux thermo-isolants incombustibles ;
Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds
réglables.

MONTAGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE EN PONT

Suivre les instructions données avec le type de
support utilisé.

SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées
conformément au " Type " d'appareil. Le " Type "
est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE " A1 "

Mettre les appareils de type "A1" sous une hotte
aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et
des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE " B21 "

Installer l'appareil de type "B21" sous une hotte
aspirante.

APPAREIL DE TYPE " B11 "

Monter le conduit de cheminée à demander au
fabricant sur l'appareil de type "B11". Suivre les
instructions de montage jointes au conduit de
cheminée.

Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un
diamètre de 150/155 mm, résistant à une
température de 300°C.

Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de
cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit
pas dépasser 3 mètres.

AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte. En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour chaque kW de débit nominal installé.

7. RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

- Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.
- Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".
- Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.
- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique placée sur l'appareil et placée à côté de la borne.
- Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-

F.

- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir tous risques.



LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.

MISE À LA TERRE ET NOUÉD EQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne. Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne portant le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

- Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.
- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.
Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.



8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau Tab1 indique:

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé.
- Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau TAB1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.
- Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau TAB1 et effectuer les opérations ci dessous:
- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil.
- Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

REEMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z).
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau avant.
- Ouvrez la porte.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
- Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

9. MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements " .

APPAREIL À GAZ

- Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier:
- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION! SI LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ NE RENTRE PAS DANS LES VALEURS LIMITES (MIN. - MAX) INDIQUÉES DANS LE TABLEAU TAB2, INTERROMPRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET CONTACTER LA SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION DE GAZ.



Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre "INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION" et vérifier: les valeurs du courant de chaque phase. la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.

Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien. Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.

L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.

Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".



NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la

durée de vie utile de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

11. UTILISATION DE LA FRITEUSE

Cet appareil devra être destiné seulement et uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la friture d'aliments dans de l'huile ou de la graisse solide. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Les aliments particulièrement volumineux et n'ayant pas été égouttés peuvent provoquer des jets d'huile chaude.

Rétablir le niveau d'huile chaque fois qu'il descend audessous du niveau minimum indiqué par l'encoche de référence.

Avant de verser de l'huile dans la cuve, s'assurer qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.

Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.

En cas d'utilisation de graisse solide, celle-ci devra être préalablement fondue séparément et versée ensuite dans la cuve. Ne pas laisser de graisse dans la cuve après la cuisson.

Plonger lentement le panier contenant les aliments à frire dans l'huile bouillante en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Le cas échéant, cesser de plonger le panier pendant quelques secondes.

Ne pas faire chauffer sans huile dans la cuve.

Éviter d'utiliser l'appareil vide de façon prolongée ou dans des conditions susceptibles de nuire à son rendement.

Rétablir le niveau d'huile chaque fois qu'il descend audessous du niveau minimum indiqué par l'encoche de référence. (danger d'incendie).

Remplacer régulièrement l'huile utilisée pour un rendement optimal de l'appareil. Une huile utilisée trop longtemps diminue la température d'inflammabilité et augmente sa tendance à bouillir de façon imprévisible.

Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil. Respecter le limite maximale de chargement de la nourriture indiqué dans la fiche technique.

REPLISSAGE ET VIDANGE CUVE ÉQUIPEMENT VERSION TOP

REPLISSAGE

Les équipements version top sont doté de déchargement frontale positionné sur le panel de control.

S'assurer que le déchargement soit fermé, levier tourné a droite.

Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.

VIDANGE

Éteindre les brûleurs.

Vidange des réservoirs doit être fait à l'huile froide.

Prévoir un récipient apte à contenir les aliments chauds.

Les équipements de la série 600 et 650 ont le déchargement frontale et sont dotés de tuyau d'écoulement avec culot à baïonnette.

Tourner le levier dans le sens des aiguilles d'une montre. Le déchargement sera totalement ouvert quand le poignée sera tournée totalement a gauche. Si est nécessaire vider la cuve plusieurs fois.

REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE EQUIPEMENT AU SOL.

REPLISSAGE

- Tourner la poignée de la valve de purge dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement fermé seulement lorsque la poignée est en position horizontale.
- Remplir la cuve jusqu'au repère maximum se trouvant sur la paroi de la cuve. Ne pas utiliser l'appareil avec un niveau d'eau supérieur au repère maximum.

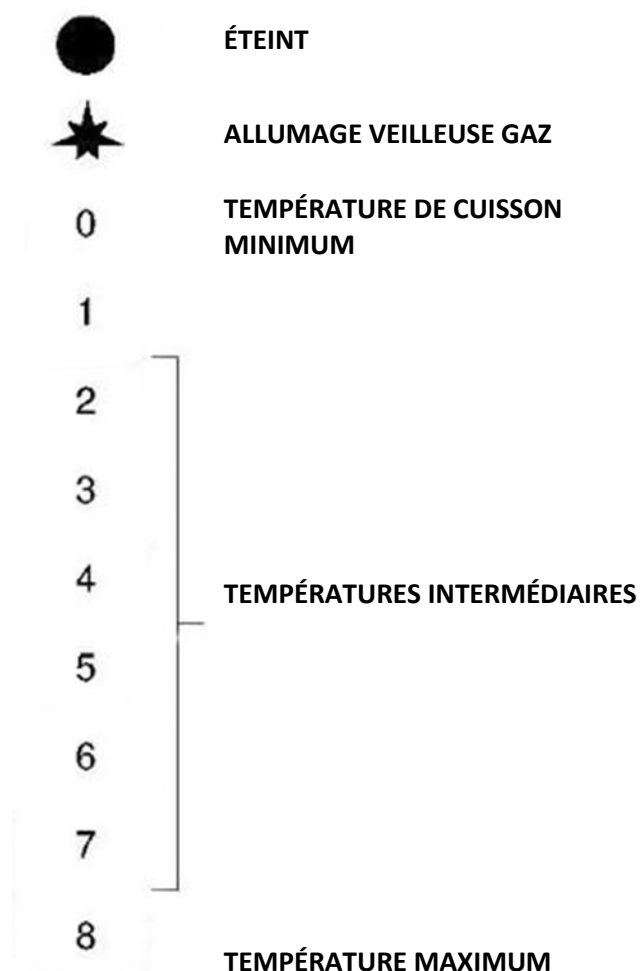
VIDANGE

- Éteindre les brûleurs.
- Vidange des réservoirs doit être fait à l'huile froide.
- Prévoir un récipient apte à contenir les aliments chauds.
- Tourner la poignée de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement ouvert seulement lorsque la poignée est en position verticale. Si vous avez besoin de vider le réservoir à plusieurs reprises.

FRITEUSES Á GAZ

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande de la valve de gaz a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

- Tourner la manette de commande dans la position "Allumage veilleuse gaz".
- Appuyer à fond sur le bouton " allumage veilleuse gaz " et tout en le maintenant enfoncé, pousser sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique. La flamme veilleuse s'allumera automatiquement.
- Vérifier l'allumage à travers la fente sur le tableau de commande de l'appareillage.
- Maintenir enfoncé le bouton de la soupape pendant 10-15 secondes afin de permettre le chauffage du thermocouple, et le relâcher.
- Si la veilleuse s'éteint, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

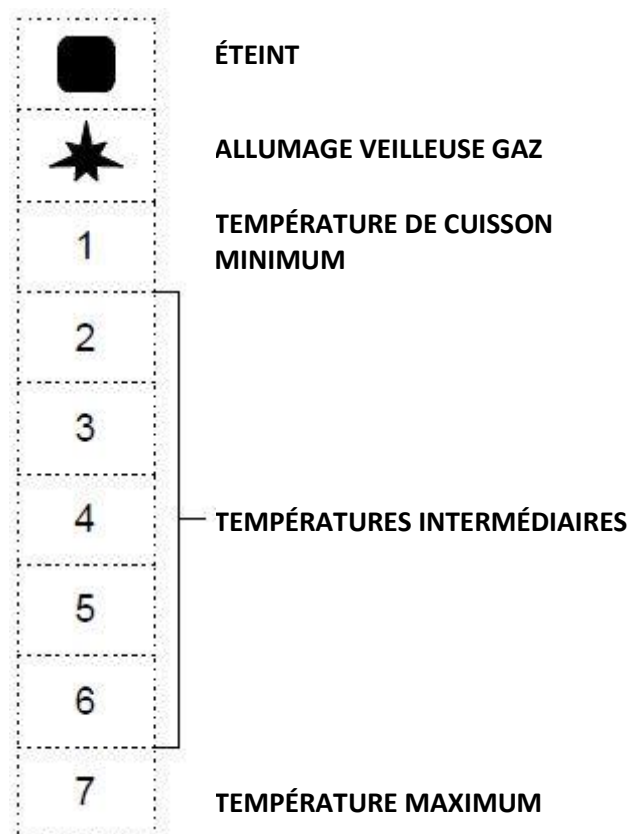
- Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

ARRÊT

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position " Allumage veilleuse gaz " .
- Pour éteindre la veilleuse presser à fond le bouton " éteint " , après relâchez-le.

FRITEUSES POWER

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS



ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

- Tourner la manette de commande dans la position "Allumage veilleuse gaz".
- Appuyer à fond sur le bouton " allumage veilleuse gaz " et tout en le maintenant enfoncé, pousser sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique. La flamme veilleuse s'allumera automatiquement.
- La veilleuse peut être observée en ouvrant la porte.
- Maintenir enfoncé le bouton de la soupape pendant 10-15 secondes afin de permettre le chauffage du thermocouple, et le relâcher.
- Si la veilleuse s'éteint, répéter l'opération.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

ARRÊT

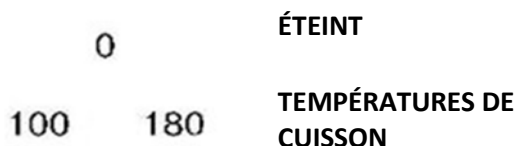
- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position " Allumage veilleuse gaz " .
- Pour éteindre la veilleuse presser à fond le bouton " éteint " , après relâchez-le.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

La manette de commande de la valve de gaz a les positions d'utilisation suivantes:

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes:



ALLUMAGE

Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

Le voyant vert s'allume.

Le témoin verte indique que l'équipement est sous tension

Le voyant jaune s'allume.

L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

ARRÊT

Tourner la manette de commande dans la position "0".

12. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit:

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit:

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

13. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE



LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS. COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant éventuellement des produits dégraissants.
- Enlever les éventuels dépôts de calcaire avec des produits adaptés.

v. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

14. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE
TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE
DOMMAGES DÙS AU NON RESPECT DES
CONSIGNES CI DESSOUS.**

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

15. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

16. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

17. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

FRITEUSES Á GAZ

LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.
- Thermostat de sécurité s'étant déclenché ou défectueux.

LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.
- Thermostat de sécurité s'étant déclenché ou défectueux.

LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le robinet de gaz est en panne.
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.

LE CHAUFFAGE NE SE RÉGLE PAS.

Causes possibles:

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

18. REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉACTIVER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.



APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.



COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.



APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.

FRITEUSES À GAZ

REPLACEMENT DE LA VALVE À GAZ ET DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.

- Vider complètement la cuve.
- Ouvrez la porte.
- Démonter le panneau de commandes.
- Sortir la boule de son logement fixé à la cuve.
- Retirer et remplacer le composant.
- Replacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.

- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z).
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DE LA VEILLEUSE ET DU THERMOCOUPLE.

- Ouvrez la porte.
- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

REEMPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE

- Lever la tige chauffante en position verticale
- Lever le panneau de protection inférieur
- Déconnecter la tige chauffante
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE

- Démonter le panneau de commandes.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

REEMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL.

- Démonter le panneau de commandes.

- Sortir la boule de son logement fixé à la cuve.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

19. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

20. PIÈCES PRINCIPALES

FRITEUSES À GAZ

- Valve de gaz
- BRÔLEUR PRINCIPAL
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Thermostat de sécurité

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Résistance
- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Voyant