



MOD : G9/F18A4-N

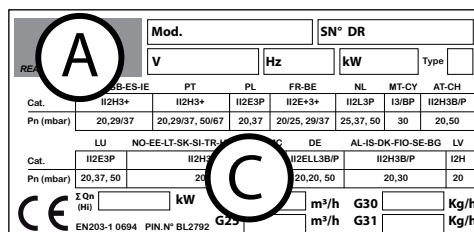
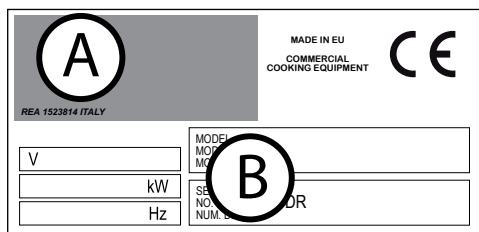
Production code : DIFRG94A

09/2023

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 177308
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA - KIADÁS:	Rev. 11 - 01/2019
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT - DOKUMENTUMTÍPUSA:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL - MODELL:	GAS / GÁZ
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR - GYÁRTÁS ÉVE:	2019
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОПМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE - MEGFELELŐSÉG:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt - Azonosító tábla.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkare Adress - Gyártó címe.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning - Elektromos készülék.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gasutrustning - Gázkészülék.



Reg. (EC) N. 1935/2004 (MOCA)	Regolamento 2016/426/CE Regulation 2016/426 / EC Règlement 2016/426 / CE Reglamento 2016/426 / CE Verordnung 2016/426 / EG Regulamento 2016/426 / CE Verordening 2016/426 / EG Правило 2016/426 / EC Rozporządzenie 2016/426 / WE Förordning 2016/426 / EG Forordning 2016/426 / EF 2016/426 / EK rendelet	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU по низковольтному оборудованию Lavspänningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU по электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrônicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GÁZ - GÁZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELECTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK VILLAMOS	EN 437 EN 203-1 EN 203-2 EN 203-3	EN 62233:2008; EN 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A11:2012 EN 60335-1	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE)

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

FRITEUSE

FR



01/2019 - Ed 11 - Cod. n° 177308

**GAS
GAZ
GÁS
GAZOWY**

ГАЗОВОЕ ИЗДЕЛИЕ



0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT**0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE****1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS**

Préface - Objectif du document - Comment lire le document
Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs
Prédispositions à charge du client - Contenu de la fourniture - Destination d'usage
Conditions limites de fonctionnement et environnementales autorisées
Contrôle et garantie

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface - Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
Indications sur les risques résiduels
Modalité opérationnelle pour l'odeur du gaz dans l'environnement

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Emplacement des principaux composants
Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux
Description des modes d'arrêt
 Arrêt pour anomalie de fonctionnement
 Arrêt d'urgence
 Arrêt pendant une phase d'usage
Mise en fonction pour le premier démarrage
 Nettoyage à la première mise en route
Mise en fonction quotidienne
Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps
Démarrage de la production
 Remplissage Huile/Graisse dans l'espace de cuisson
 Allumage
 Chargement-Déchargement du produit
 Mise en hors service
 Vidange huile de combustion

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
 Nettoyage quotidien
 Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps
Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence
Troubleshooting
Elimination

5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil
 Elimination des déchets

Préface

Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.

Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés sans autorisation écrite du fabricant. L'utilisation de: Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Objectif du document

Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

Destinataires

Ce document est structuré à usage exclusif de l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande. En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:

- Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé).
- Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé).
- Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

Prédispositions à la charge du client

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client:

- les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection à bulles parfaitement nivelée, antidérapantes sans aspérités ;
- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc..) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur ;
- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

Contenu de la fourniture

- Appareil
- Couvercle/Couvercles
- Panier métallique/Paniers métalliques
- Grille support panier
- Tuyaux et/ou câbles pour le raccordement aux sources d'énergie (uniquement dans les cas prévus indiqués dans l'ordre de travail).

Selon l'ordre de commande, le contenu de la fourniture peut varier.

Destination d'usage

Instructions originales. Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer "Usage Propre" si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer "Usage Impropre" et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants. **N'utiliser que des accessoires d'origine et des pièces de rechange d'origine fournis par le fabricant afin de respecter les réglementations en vigueur.**

Conditions autorisées pour le fonctionnement

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes.

L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur.

De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que:

- l'humidité relative maximum: 80% ;
- la température minimale de refroidissement > + 10 °C ;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les parois/surfaces immédiatement près/à contact de l'équipement doivent être ignifugeant et/ou isolées de possibles source de chaleur.

Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production.

Tous les certificats relatifs aux tests effectués seront livrés au client sur demande.

Garantie: la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, elle couvre les pièces défectueuses, à changer et transporter par soin de l'acheteur. Les parties électrique, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie.

Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvais installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie ne couvre que l'acheteur original.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

La garantie déchoit dans les cas où:

• Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de:

- Dommages provoqués par une installation erronée.
- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre.
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales.
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

Autorisation

Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil.

L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface

	Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).
	Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises.
	Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.
	L'opérateur "Hétérogène" destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixation des raccords électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).
	Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'aient pas subi de dommages durant le transport. En présence de dommages, les signaler en temps utile au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil. S'adresser au personnel qualifié et autorisé pour signaler le problème constaté. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
	Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. Bruit ≤ 70 dB
	Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil. Ne pas obstruer les ouvertures et/ou fentes d'aspiration ou de dissipation de la chaleur.
	Respecter les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: les surfaces, les plats, le matériel traité.
	Utiliser les conteneurs pour la cuisson qui soient visibles à l'opérateur pendant l'usinage du produit. Des conteneurs avec des liquides à l'intérieur, peuvent pendant la cuisson déborder et créer une situation de danger.
	Le manque d'hygiène pourrait détériorer l'appareil prématurément, ceci peut en conditionner le fonctionnement et créer des situations de danger.
	Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.
	Conserver avec soin ce manuel, afin qu'il soit toujours à portée de main de tous les utilisateurs de l'appareil qui pourront ainsi le consulter en cas de besoin.
	Les commandes de l'appareil peuvent être actionnées uniquement avec les mains. Les dommages provoqués par l'utilisation d'objets pointus, aiguisés ou similaires feront déchoir tout droit de garantie.
	Pour minimiser les dangers de décharges ou d'incendies, ne pas brancher ou débrancher l'unité avec les mains mouillées.
	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

Ayant adopté les règles de "bonne technique de construction" et les dispositions législatives qui réglementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des "risques résiduels" liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent:

	Risque résiduel de fulguration: Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure: Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel de brûlure pour sortie de matériel Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec la sortie de matériaux très chauds. Des conteneurs trop remplis de liquides et/ou de solides qui changent de morphologie en phase de chauffage (en passant d'un stade solide à un stade liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de façon incorrecte. En phase d'usinage, les conteneurs utilisés doivent être positionnés sur des niveaux facilement visibles.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec: • la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ; • utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation ; • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).

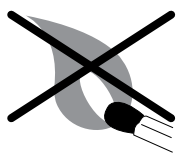
Modalité opérationnelle pour l'odeur du gaz dans l'environnement

	En présence d'odeur de gaz dans l'environnement, il faut effectuer avec urgence les procédures décrites ci-dessous.
---	--

- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet de réseau particulier A).
- Aérer immédiatement le local.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans l'environnement (Particulier B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Particulier B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieur à l'environnement où s'est vérifiée l'odeur de gaz afin d'avertir les organismes (entreprise électrique et/ou les pompiers).



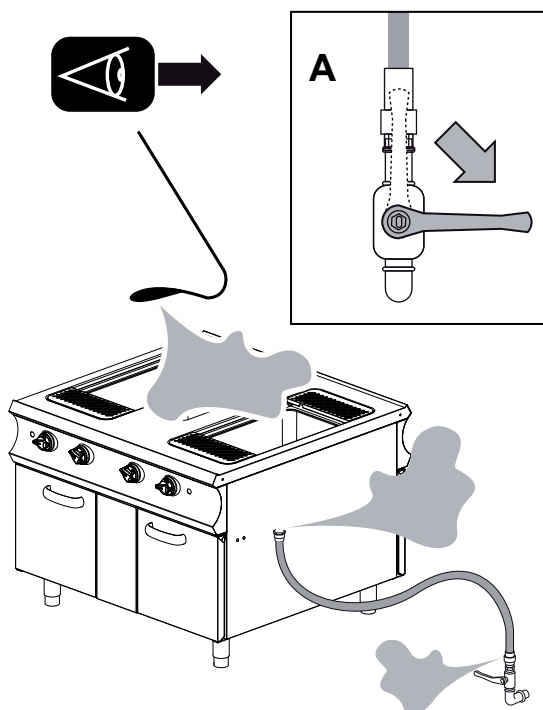
B



C



D

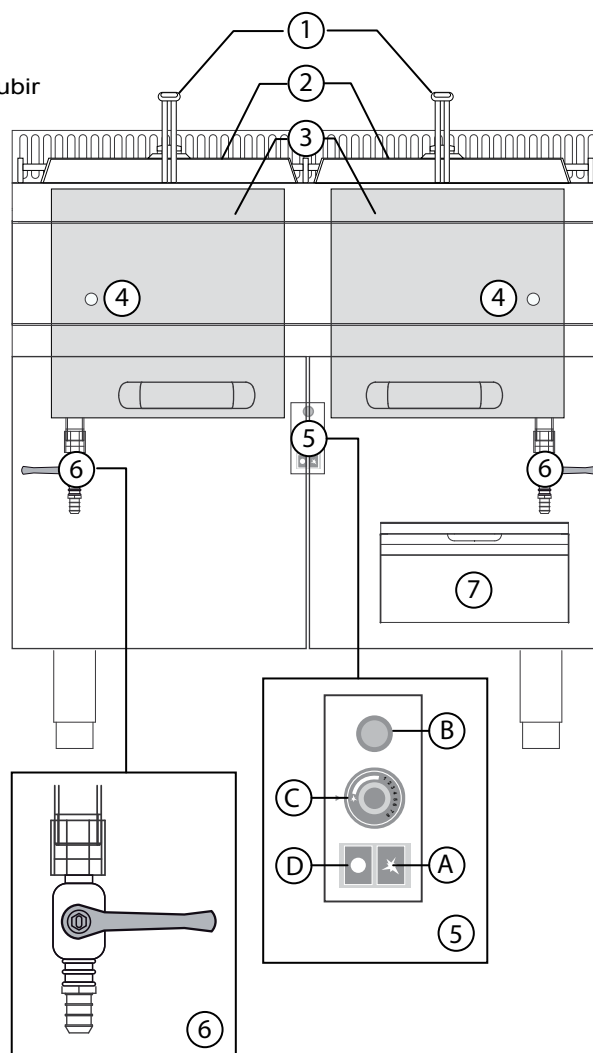


3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Emplacement des principaux composants

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

1. Couvercle.
2. Panier.
3. Espace cuisson.
4. Fissure pour le contrôle de la flamme pilote.
5. Groupe d'allumage (voir Modalités et fonction poignées touches et voyants lumineux).
6. Robinet-vanne d'évacuation huile de l'espace de cuisson.
7. Récipient de recueil huile de combustion.



Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

La disposition des touches sur les figures est purement indicative et peut subir des variations.

	Bouton piézoélectrique (GAZ). Exécute une seule fonction: 1. Appuyé, il produit l'étincelle d'allumage sur la flamme pilote.
	Poignée du thermostat (GAZ). Exécute trois fonctions diverses: 1. Envoie du gaz dans le circuit d'allumage du brûleur. 2. Réglage de la température.
	Touche d'arrêt général (GAZ). Appuyée, elle arrête l'afflux de gaz sur la flamme pilote. Touche d'émission de gaz flamme pilote. Appuyée, elle émet du gaz dans le circuit d'allumage pour la flamme pilote.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Description des modes d'arrêt

	Dans les conditions d'arrêt pour anomalie de fonctionnement et d'urgence, il est obligatoire en cas de danger imminent, de fermer tous les dispositifs de blocage des lignes d'alimentation en amont de l'appareil (Electrique-Hydrique-Gaz).
	Le dessin illustre les différentes positions des poignées lors de l'arrêt d'urgence (A1-B1-C1-D1-E1) et l'arrêt durant une phase d'usinage (A2-B2-C2-D2-E2).

Arrêt pour anomalie de fonctionnement

Thermostat de sécurité

Dotation en série sur les modèles suivants:

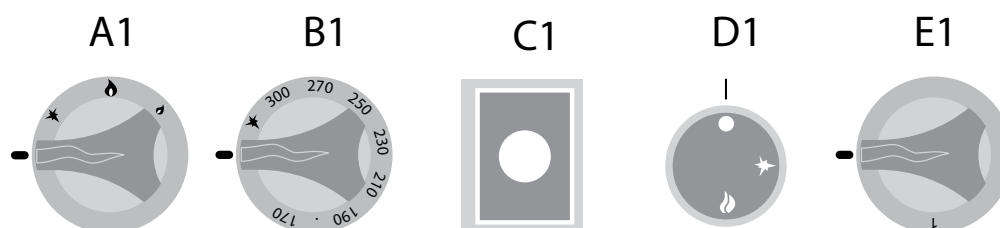
- Friteuse (présent sur tous les modèles)
- Sauteuse (présent sur tous les modèles)
- Marmite (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle Electrique)
- Cuisine (présent sur tous les modèles avec four électrique)
- Frytop présent sur tous les modèles électrique (uniquement pour 900-980)
- Pierre lavique (non présent)
- Bain marie (non présent)
- Coup de feu (uniquement pour 900-980 : présent sur tous les modèles avec four à gaz)

Arrêt: Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, le thermostat de sécurité arrête automatiquement la génération de chaleur. Le cycle de production est interrompu dans l'attente que la cause de l'anomalie soit éliminée.

Redémarrage: Après avoir résolu l'inconvénient qui a généré l'entrée en fonction du thermostat de sécurité, l'opérateur technicien autorisé peut redémarrer le fonctionnement de l'appareil avec les commandes appropriées.

Arrêt d'urgence

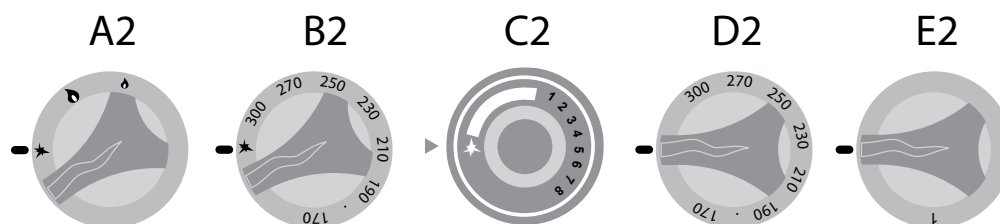
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.



Arrêt pendant une phase d'usinage

Dans des situations ou des circonstances qui nécessitent l'arrêt temporaire de la génération de chaleur, agir de la façon suivante:

- Appareil à Gaz: Tourner les poignées en position piézoélectrique (A-B-C-2), la flamme pilote reste en fonction alors que l'afflux de gaz dans le brûleur s'interrompt.
- Appareil Electrique: Tourner les poignées "D2-E2" en position "Zéro" pour arrêter la génération de chaleur. (Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux).



Mise en fonction pour le premier démarrage

	Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé dans le temps, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel (Voir Maintenance Ordinaire).
    	Nettoyage à la première mise en route Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil. Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder comme décrit au chapitre "Nettoyage Quotidien" (Voir Maintenance Ordinaire).

Mise en fonction quotidienne

Procédure:

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
5. Vérifier que l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
6. Procéder avec les opérations décrites au chapitre "Démarrage de la production".

	A l'intérieur du réseau d'alimentation de gaz (si elle n'a jamais été utilisée ou utilisée très sporadiquement) peuvent se former des bulles d'air, il est donc indispensable de prédisposer l'installation de façon à éliminer cet inconvénient.
	Pour libérer l'air à l'intérieur de la tuyauterie, il suffit d'ouvrir les fermetures de réseau, tourner en tenant appuyée la poignée de l'appareil en position piézoélectrique, positionner une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et attendre l'allumage.
	Dès que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée en position "maximum" pendant quelques secondes afin de stabiliser la flamme. A la fin de la procédure, remettre la poignée en position "Zéro" et fermer le robinet-vanne de réseau.

Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps

Procédure:

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.(Voir Maintenance Ordinaire).

	En cas d'inactivité prolongée dans le temps, protéger les parties plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre correspondant (Voir Maintenance Ordinaire).
---	--

Démarrage de la production

	Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: la table de cuisson - l'espace de cuisson - les récipients ou le matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Mettre en fonction l'appareil uniquement après le remplissage à niveau avec huile/graisse de l'espace de cuisson. Tout autre utilisation est considérée comme usage impropre et donc dangereux.
	Trop d'huile/graisse à l'intérieur de l'espace de cuisson peut être la cause de débordement et subsiste le risque résiduel de brûlure. Respecter lors du remplissage le niveau de Min. et de Max. Reporté dans l'espace de cuisson.
	L'absence d'huile à l'intérieur de l'espace de cuisson avec l'appareil en fonction peut être la cause de risque résiduel d'incendie. Pendant le fonctionnement, le niveau d'huile/graisse dans l'espace de cuisson doit rester dans les limites signalées.
	Durant l'utilisation il est conseillé de: • ne pas verser du sel ou des arômes ou autre à l'intérieur de l'espace de cuisson. • ne pas couvrir avec des couvercles ou autre l'espace de cuisson pour éviter le goutte à goutte de condensation à l'intérieur de l'espace de cuisson.
	Ne pas utiliser de graisse ou d'huile usagée (point d'éclair Danger et ébullition)

Remplissage Huile/Graisse dans l'espace de cuisson

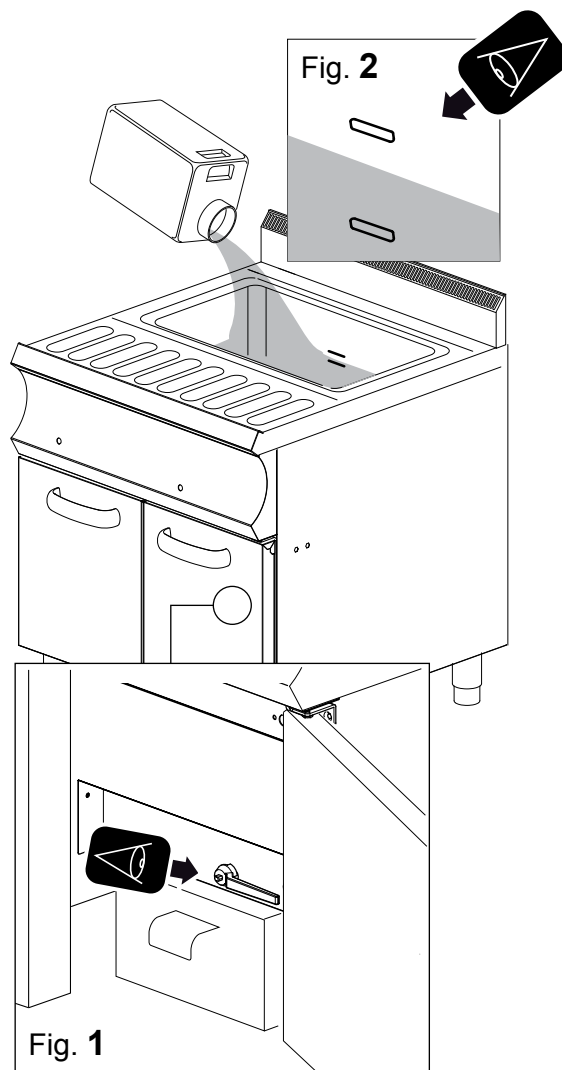
L'appareil peut avoir un ou deux robinets-vanne. Ouvrir la porte et contrôler que le robinet-vanne d'évacuation huile/graisse soit en position "Chiuso" (Fermé) (Fig. 1).

Verser le produit utilisé pour l'usinage (huile et/ou graisse) à l'intérieur de l'espace de cuisson en respectant le niveau minimum maximum reporté dans l'espace de cuisson (Fig. 2).

	Le niveau de l'huile à la température maximum augmente d'environ 1 cm par rapport au niveau à froid.
	En utilisant de la graisse (saindoux ou autre) à l'état solide, il est nécessaire de régler au minimum le thermostat pour permettre une dissolution lente et graduelle du produit à l'intérieur de l'espace de cuisson.
	La quantité maximale d'huile / graisse (saindoux ou similaire) à l'intérieur du récipient doit être: - par exemple GF777 environ 13 kg - par exemple GF9 ... (A / AN / TAN) environ 16,5 kg

Allumage/Arrêt

	L'appareil doit être allumé après avoir effectué le remplissage de l'huile/graisse à l'intérieur de l'espace de cuisson. Ne pas allumer à sec (avec l'espace cuisson vide). Ne pas remplir à ras-bords le niveau de l'huile/graisse lorsque l'appareil est en fonction.
	Au premier démarrage, attendre que la formation possible d'air à l'intérieur du circuit de gaz sorte complètement du conduit.



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Dès que les opérations décrites sur la page précédente sont terminées avec succès, il faut agir de la façon suivante pour commencer la procédure:

- tourner la poignée thermostat sur le symbole piézoélectrique (Fig. 3C).
- Appuyer à fond pendant 20" la touche d'émission gaz flamme pilote (Fig. 3A) et simultanément appuyer plusieurs fois la touche d'allumage piézoélectrique (Fig. 3B) jusqu'à l'allumage de la flamme pilote.



Si après 20" la flamme pilote s'éteint, répéter l'opération. Si la flamme pilote ne reste pas allumée, contacter le centre d'assistance technique.

- Dès que les opérations d'allumage de la flamme pilote sont terminées, tourner la poignée thermostat dans les positions de 1 à 8 pour configurer la température d'exercice souhaitée (Fig. 3C).

POSITION POIGNEE	TEMPERATURE
1	110 ± 8 °C
2	125 ± 8 °C
3	140 ± 8 °C
4	150 ± 8 °C
5	155 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	180 ± 8 °C
8	190 ± 8 °C

Chargement/Déchargement du produit



La quantité de produit à l'intérieur du conteneur ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité du récipient (Panier Fig. 4). Par exemple: frites (6x6 mm) 1,5 kg modèle 700 - 2,5 kg modèle 900-980



Attendre l'atteinte de la température souhaitée avant d'introduire le panier dans l'espace de cuisson.



Le produit en cuisson doit être immergé complètement dans l'huile à l'intérieur de l'espace de cuisson.



L'utilisation d'aliments trop humides et trop grands est interdite (Danger d'ébullition)

Les produits à cuire doivent être mis dans des conteneurs adaptés et positionnés correctement dans l'espace de cuisson. Dès que les opérations de remplissage du panier hors de l'espace de l'appareil sont terminées, introduire lentement le panier dans l'espace de cuisson en le positionnant à sa place (Fig. 5). A la fin du processus de cuisson, enlever le conteneur de l'espace de cuisson (Fig. 6) en le positionnant dans un lieu adapté où il pourra être posé.

Dès que les opérations de déchargement du produit sont terminées, procéder avec un nouveau chargement et avec les opérations décrites au chapitre "Mise en hors service".

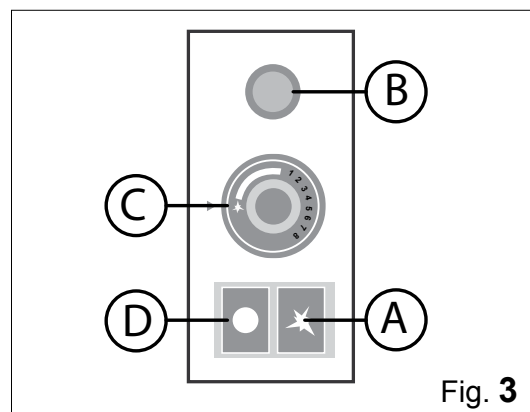


Fig. 3

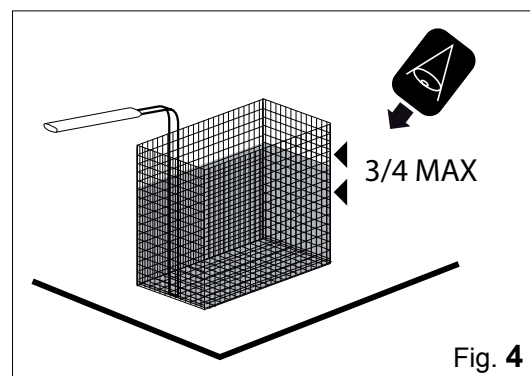
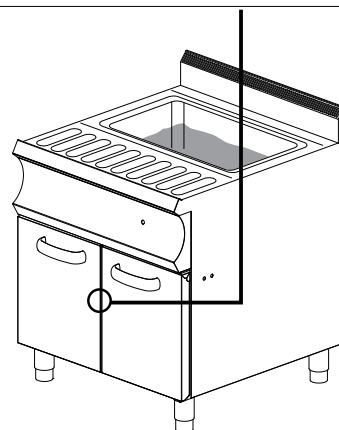


Fig. 4

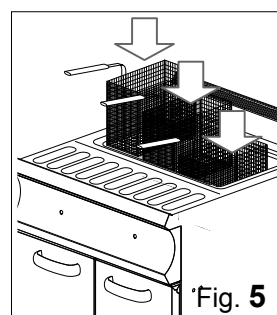


Fig. 5

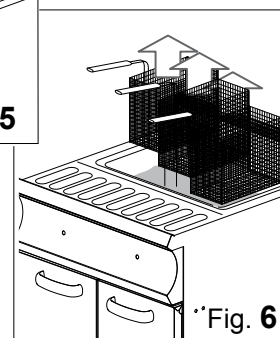


Fig. 6

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Mise en hors service

Au terme du cycle de travail, appuyer sur le bouton "D" (Fig.3) pour éteindre l'appareil.

Les voyants lumineux (si présents) doivent rester éteints.

	L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés, voir chapitre: "Maintenance".
	S'il y a des voyants lumineux, ils doivent être éteints à chaque fin de cycle.

Procéder à la fermeture de l'espace de cuisson avec les couvercles appropriés, en alternative procéder en séquence aux opérations de:

- Vidange des huiles de combustion.
- Maintenance ordinaire.

Vidange huile de combustion

	Lors de la vidange des huiles de combustion, le risque résiduel de brûlure persiste, il peut se produire avec le contact accidentel de l'huile traitée à des températures élevées.
	Avant de procéder aux opérations, attendre que la température de l'huile de l'espace de cuisson se refroidisse.
	Libérer l'espace de cuisson des conteneurs utilisés pour l'usinage du produit.
	La capacité du conteneur de recueil des huiles de combustion est limitée, lors de l'opération de vidange de l'huile de l'espace de cuisson il faut contrôler le remplissage du conteneur.
	Pour un déplacement en toute sécurité, remplir au maximum 3/4 de la contenance du récipient de recueil d'huile.

Ouvrir la porte de l'appareil et vérifier la présence du conteneur de recueil sous le robinet-vanne de vidange (Fig. 7).

Après avoir vérifié que le conteneur (Vide) est dans son logement, ouvrir le robinet-vanne de vidange (Fig. 8) et laisser s'écouler l'huile épuisée de l'espace de cuisson à l'intérieur du conteneur de recueil.

Ne pas remplir plus des 3/4 le conteneur pour un déplacement en toute sécurité. Fermer le robinet-vanne (Fig. 9).

Extraire de son logement le conteneur et le vider en suivant les procédures d'élimination en vigueur dans le pays d'utilisation (Fig.10). Au terme des opérations, repositionner le conteneur vidé dans le logement correspondant.

Répéter les opérations décrites ci-dessus jusqu'au complet vidage de l'espace de cuisson.

Fermer la porte de l'appareil

Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).

Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil et des conteneurs utilisés pour la cuisson voir "Maintenance".

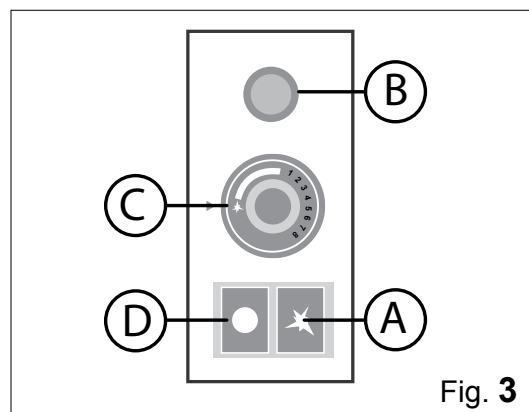


Fig. 3

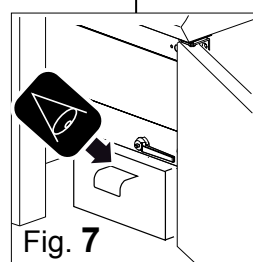
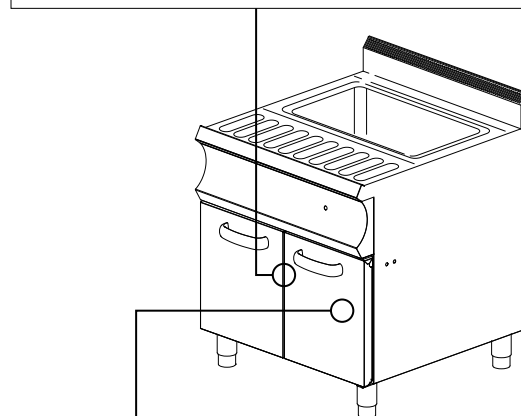


Fig. 7

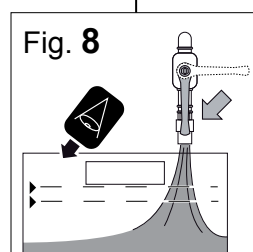


Fig. 8

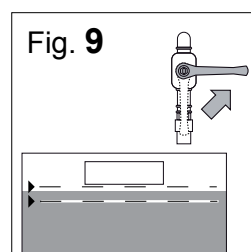


Fig. 9

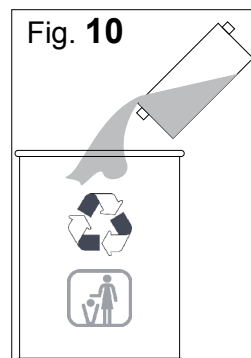


Fig. 10

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	Si l'appareil est relié à une cheminée, le tuyau d'évacuation doit être nettoyé comme prévu par les dispositions des normes spécifiques du pays (Pour des informations à ce sujet, contacter l'installateur).
	Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques parfaites, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance.
	Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites). Interdiction d'effectuer toute intervention sans avoir pris connaissance de toute la documentation.
 	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.
 	Couper l'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois que l'on doit opérer en conditions de sécurité pour effectuer des opérations ou des interventions de nettoyage et de maintenance.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.
	L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environnement. Le non respect des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.
	Les résidus de saleté accumulés à côté des sources de chaleur peuvent prendre feu durant l'utilisation de l'appareil et créer des situations de danger. L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.
	L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme durant la cuisson des phénomènes de corrosion à l'intérieur de la plaque de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment et séché avec soin.
	Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.
	Le liquide détergent pour le nettoyage de la plaque de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques: pH supérieur à 12, sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau. Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur et intérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier, du verre, des émaux).
	Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits utilisés, porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection reportés sur l'étiquette de l'emballage).
	Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abraser.
	En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.
	Avant d'effectuer toute opération de nettoyage décrite ci-après, l'opérateur doit prendre connaissance de tout le document.
   	Utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets.
	Attendre que la température de l'appareil et de toutes ses pièces se refroidisse, afin de ne pas provoquer de brûlures à l'opérateur

	Nettoyage quotidien Enlever tout objet de l'espace de cuisson. Vider l'huile de l'espace de cuisson (voir la procédure de vidange de l'huile de combustion). Appliquer avec un vaporisateur normal sur toute la surface (espace de cuisson, couvercle et toutes les surfaces exposées) le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement tout l'appareil. Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs). Faire s'écouler l'eau de l'espace de cuisson en utilisant le robinet-vanne de vidange (voir procédure de vidange huile de combustion). Dès que les opérations décrites sont terminées avec succès, fermer le robinet-vanne de vidange Sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.
	Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps En cas d'inactivité prolongée dans le temps, il est nécessaire d'effectuer toutes les procédures décrites au chapitre nettoyage quotidien. Au terme des opérations, protéger les parties plus exposées à des phénomènes d'oxydation comme reporté ci-dessous. Donc: • Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ; • Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs ; • Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abraser ; • Passer un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'huile de vaseline destinée à un usage alimentaire sur toutes les surfaces en acier inox afin de créer un film protecteur sur la surface. Aérer périodiquement les appareils et les locaux.

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence

	Opérateur "Hétérogène" Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.
	Opérateur "Homogène" Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

	OPERATIONS A EFFECTUER	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage à la première mise en route	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage de l'appareil	Quotidien
	Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Quotidien
	Nettoyage cheminée	Annuel
	Contrôle thermostat	Annuel
	Contrôle microswitch	Annuel
	Graissage robinets du gaz	C'est nécessaire
	Nettoyage des récipients et des filtres	C'est nécessaire

	En cas de panne, l'opérateur générique, effectue une première recherche et s'il n'est pas habilité, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de l'appareil
	S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, en le débranchant du réseau électrique et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service clients autorisé
	Le manutentionnaire technicien autorisé intervient si l'opérateur générique n'a pas réussi à identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du correct fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution des opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Troubleshooting



Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Le gaz ne tourne pas	- Vanne de gaz fermé - Air dans le tuyau	- Ouvrez le robinet de gaz - Répéter l'opération d'allumage
Dans le compartiment de cuisson il y a des taches	- Qualité de l'eau - Détergent de mauvaise qualité - Mauvais rinçage	- Filtrez l'eau (voir adoucisseur) - Utiliser le détergent recommandé - Répéter le rinçage
Le pilote ne s'allume pas	- Contrôler le circuit de l'allumeur piézoélectrique - Le pilote est bouché - Robinet du gaz fermé - Robinet du gaz ou thermostat endommagé	- Remplacer le câble, la bougie ou le piezo - Remplacer/Nettoyer la buse pilote - Ouvrir le robinet du gaz - Remplacer le robinet ou le thermostat (voir chap. 7 Remplacement des composants)
Le pilote s'allume mais la flamme ne reste pas allumée	- Thermocouple endommagé - Intervention du thermostat de sécurité - Vanne gaz endommagée	- Remplacer le thermocouple - Réarmer le thermostat de sécurité - Remplacer la vanne gaz
La friteuse ne cuit pas correctement	- Problèmes de pression du gaz - Positionnement du bulbe du thermostat vanne gaz - Vanne gaz	- Vérifier la pression du gaz à la buse - Placer le bulbe dans la bonne position - À l'aide d'un thermomètre extérieur, vérifier la température de l'huile dans la cuve ; si elle n'est pas correcte, remplacer la vanne
La flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement	- Problèmes de pression du gaz - Air primaire inadéquat - Buses erronées	- Vérifier la pression du gaz dynamique (toutes les machines allumées) - Régler l'air primaire - Remplacer les buses



S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service autorisé d'assistance technique



5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE.

Aux SENS des Directives (voir le section n. 0.1), relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.

La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels 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 par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Elimination des déchets



En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.

