

01/2019

Mod: FCT/G25

Production code: IBERICA/CG-80



Diamond
catering equipment

**FRITEUSE A GAZ / CHURRERA
MODEL : CG-80**



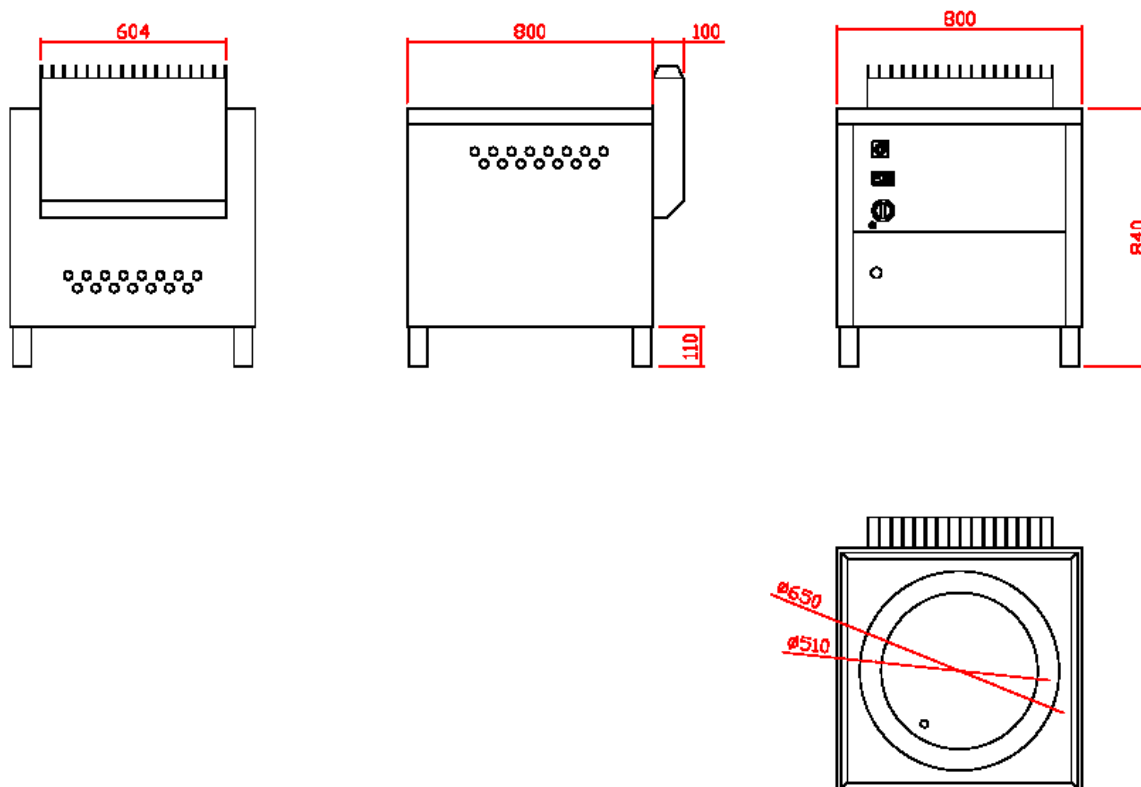
CE 0370

INDICE

1	CARACTÉRISTIQUES TÉCNIQUES	3
1.1	DIMENSIONS PRINCIPAUX	3
2	DONNEES TECHNIQUES	3
2.1	TABLEAU DE CARACTERÍSTIQUES	3
2.2	TABLEAU D' INJECTEURS, CONSOMMATION GAS.	4
2.3	CATEGORIES, GAZ Y PRESIONS D'UTILISATION	4
3	INSTALLATION	5
3.1	LIEU D' INSTALLATION	5
3.2	EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION	5
3.3	CONNECTION GAZ	6
3.4	MISE EN MARCHA	7
4	MAINTIEN TECHNIQUE	
5	INSTRUCTIONS POUR LA SUSTITUTION DE COMPOSANTS	8
6	INSTRUCTIONS POUR LE CHANGE DE GAZ	11
6.1	SUSTITUTION DE L'INJECTEUR DU BRULEUR PRINCIPAL	11
6.2	SUSTITUTION DE L'INJECTEUR DE LA FLAMME VEILLEUSE	12
7	PROBLEMES ET SOLUTIONS	13
8	INSTRUCTIONS D' USAGE ET MAINTIEN	15
8.1	ADVIS DE SECURITE ET MISE EN MARCHÉ	15
8.2	ÉTIENT	17
8.3	VIDAGE DU RECIPIENT	18
8.4	MANTIEN ET NETTOYAGE	18
8.5	MANTIEN TECHNIQUE	18
8.6	SCHEMA ELECTRIQUE	19

1. CARACTERÍSTIQUES TECHNIQUES.

1.1. DIMENSIONS PRINCIPALES Model: CG-80



2. DONNEES TECHNIQUES

2.1. Tableau de Caractéristiques

MODEL		CG-80
Dimensions Externes	Longueur (mm)	800
	Profondeur (mm)	900
	Hauteur (mm)	850
Consommation caloríf. nominale (Kw.)		25.3
Consummation calorífique brûleur (Kw)		25
Consummation caloríf. veilleuse (Kw)		0.3
Conetion gaz ISO 7-IRK		½"
Genre de Fabrication		A ₁
Niveau Nominal du récipient (l)		22
Charge max. de produit a frire (Kg)		5

2.2. Tableau d'Injecteurs, Consommation gaz.

MODEL	CG-80 Diametre1/100 mm
Brûleur principal Gaz liquide GLP G30/29 mbar	250
Brûleur principal Gaz liquide GLP G31/30mbar	265
Brûleur veilleuse Gaz liquide GLP G30/G31 (3ieme Famille)	30
Brûleur principal Gaz metane G20 20mbar	415
Brûleur principal Gaz metane G25/25mbar	435
Brûleur veilleuse Gaz metane G20/G25 (2ieme Famille)	51
CONSOMMATION GAZ ⁽¹⁾	CG-80
G30	1.99 Kg/h
G31	1.96 Kg/h
G20	2.53 Nm ³ /h
G25	2.96 Nm ³ /h

(1): Tous les consommations incluent le brûleur d'allumage et veilleuse.

2.3. Catégories, gazes et presions d'utilisation.

PAYS		CATEGORIE	FAMILLE							
			SEGONDE				TROISIÈME			
			GROUPE H		GROUPE E+		GROUPE B/P		GROUPE 3+	
			GAZ	Pression mbar	GAZ	Pression mbar	GAZ	Pression mbar	GAZ	Presion mbar
ESPAGNE	ES	II _{2H3+}	G 20	20	-	-	-	-	G 30 + G31	28/37
AUTRICHE	AT	I _{2H}	G 20	20	-	-	-	-	-	-
BÉLGIQUE	BE	II _{2E+3+}	-	-	G20+G25	20/25	-	-	G 30 + G31	28/37
SUISSE	CH	II _{2H3+}	G 20	20	-	-	-	-	G 30 + G31	30/37
PORTUGAL	PT	II _{2H3+}	G 20	20	-	-	-	-	G 30 + G31	30/37
ALEMAGNE	DE	I _{2E}	-	-	G20	20	-	-	-	-
LUXEMBOUR	LU	II _{2E+3+}	-	-	G20+G25	20/25	-	-	G 30 + G31	28/37
DANEMARK	DK	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	-	G30/ G31	30	-	-
FINLANDE	FI	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	-	G30/ G31	30	-	-
SUEDE	SE	II _{2H3B/P}	G 20	20	-	-	G30/ G31	30	-	-
FRANCE	FR	II _{2E+3+}	-	-	G20+G25	20/25	-	-	G 30 + G31	28/37
ROYAUME UNI	GB	II _{2H3+}	G 20	20	-	-	-	-	G 30 + G31	28/37
IRLANDE	IE	II _{2H3+}	G 20	20	-	-	-	-	G 30 + G31	28/37
GRECE	GR	II _{2H3+}	G 20	20	-	-	-	-	G 30 + G31	28/37
ITALIE	IT	II _{2H3+}	G 20	20	-	-	-	-	G 30 + G31	30/37

(1): Ce sumistre avec injecteur selon ISO 228-1.

3. INSTALLATION

L'installation de la friteuse doit être réalisée par personnel qualifié et expert; soit de l'entreprise fabricant, d'un installateur autorisé ou personnel de la compagnie fournisseur de gaz.

Avant d'installer et mettre en marche la friteuse, il est nécessaire lire avec attention les instructions du présent manuel, et en particulier, les normes relatives à la sécurité.

UN AVERTISSEMENT : "Nous vous rappelons que les pièces qui ont été protégées par le fabricant et son mandataire, ne doivent pas être manipulés par l'installateur et l'utilisateur"

La friteuse est destinée à l'usage professionnel et doit être utilisée par personnel dressé pour son usage. Avant de connecter l'appareil veuillez vérifier :

- a) Que tous les éléments démontables soient dans la position correcte. Si par le transport tout élément a été désajusté, il faut le reajuster.
- b) Que la friteuse soit bien nivelée, en réglant les pattes de la même.

3.1. LIEU D'INSTALLATION

La friteuse doit être installée dans un local suffisamment aéré, en étant nécessaire tenir en compte les normes en vigueur dans cette matière, dans chaque pays, et en particulier il faut considérer que l'air nécessaire pour la combustion est égal à peu près à 2 m³ par chaque Kcal./h. de puissance installée.

C'est possible de placer l'appareil isolément, ou dans l'ensemble d'autres appareils de notre gamme.

Il ne faut jamais placer la friteuse à moins de 150 mm. de tout matériel combustible.

AVERTISSEMENT : C'est absolument nécessaire installer l'appareil dans un lieu bien ventilé sinon on peut créer une formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local où est installé l'appareil, pouvant causer la mort.

3.2. ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Type A1 : en cette friteuses d'un seule récipient, l'évacuation des produits de combustion est directement réalisée, grâce à la sortie rectangulaire située dans la partie supérieure, et en direction du local où la friteuse a été installée.

La friteuse ne doit pas être connectée nécessairement à un tube d'aspiration vers l'extérieur.

Quand s'installe la friteuse, il est nécessaire de prêter une attention spéciale pour que la sortie des produits de combustion ne se trouvent pas obstruées par un mur ou un autre obstacle.

Nous conseillons placer la friteuse sous une hotte d'aspiration de fumées pour extraire le gaz de combustion.

Pour une combustion correcte et évacuation des produits de combustion, LE DÉBIT D'AIR NÉCESSAIRE pour cet appareil sera de 395 m³/h.

3.3. CONNEXION DE GAZ

Avant de connecter l'appareil consultez avec la compagnie fournisseuse de gaz, pour vérifier que le réseau du gaz fournie dispose de la pression et du débit nécessaire pour le correcte fonctionnement de la friteuse.

L'appareil est préparé avec une prise de gaz spirale ½ " du gaz qui correspond au diamètre selon ISO 7-JRK, avec l'extrémité préparé pour pouvoir intercaler un ensemble d'isolement.

À côté de la connexion se situe une plaque qui indique le genre de gaz pour lequel la friteuse a été réglé.



Fig. 1

Il faut contrôler la pression de gaz à l'entrée de l'appareil, tenant en compte la perte du réseau de distribution, et si c'est nécessaire placer un régulateur ou stabilisateur de la pression de gaz pour éviter que la pression d'entrée à l'appareil n'est pas supérieure à l'indiquée sur la "Plaque de caractéristiques" de la friteuse. (Voir Cap. 2.-Données Techniques).

L'installation générale de gaz à l'appareil doit être faite toujours par un technicien autorisé et peut être réalisée avec tuyauterie rigide ó flexible. Si l'installation est effectuée avec une tuyauterie rigide, sera nécessaire que la clef de fermeture de gaz soie le plus près possible à la connexion à de la friteuse. Si l'installation est effectuée avec tuyauterie flexible, celle-ci devra être du genre réglementé dûment homologuée.

Connecter la friteuse au réseau de gaz suivant les normes en vigueur. Quand l'installation a été effectuée, vérifier avec une solution d'eau savonneuse ou un manomètre qu'il n'existent pas des fuites de gaz aux points de connexion.

Ne jamais rapprocher une flamme à la friteuse pour effectuer cette vérification.

3.4. MISE EN MARCHÉ

❖ Contrôle de la puissance thermique nominale

Si l'installation est nouvelle ou quand on doit adapter l'appareil pour utiliser un autre genre de gaz que l'actuel, ainsi que après chaque opération de maintenance, il est précis de vérifier la puissance thermique de l'appareil, selon les indications décrites dans ce manuel et dirigées à l'installateur autorisé ou à la compagnie fournisseuse de gaz.

La puissance thermique nominale est l'indiquée sur le tableau de données pour chacun des modèles (voir Cap.2. - les Données Techniques)

❖ Contrôle de la pression d'entrée.

Vérifier que l'appareil est réglé pour le genre de gaz avec lequel il sera nourri, en vérifiant les données de la plaque de caractéristiques de l'appareil ou du tableau 2 de ces instructions. Si le gaz est différent, procéder à le changer ou adapter suivant les indications du chapitre 7.

La pression se mesure à la connexion d'entrée de gaz à l'appareil avec un manomètre "U", avec une résolution minimale de 0,1 mbar. Si celle-ci n'est pas comprise entre les prévues (tableau 5), l'appareil ne fonctionnera pas, soyant nécessaire informer à la compagnie fournisseuse de gaz.

❖ Régulation de l'air primaire.

Soyant ce brûleur d'air forcé, la régulation d'entrée d'air vient pre-réglée d'usine sur la turbine du moteur et il n'est pas possible de la modifier.



FIG.2

❖ Contrôle de fonctionnement

La mise en marche de la friteuse doit s'effectuer suivant les instructions d'usage :

- a) Vérifier l'isolement du circuit de gaz.
- b) Vérifier le fonctionnement de la clef de vidage.
- c) Vérifier l'allumage et la qualité de la flamme.

4. MAINTIEN TECHNIQUE

Le maintenance doit être réalisé par un installateur autorisé, par l'entreprise fabricant ou par la compagnie de gaz.

On conseille d'effectuer une révision générale de la friteuse au moins deux fois par an (stipulant un contrat de maintenance), vérifiant :

- L'isolation du circuit de gaz, substituant les éléments d'union si nécessaire.
- Le fonctionnement du système d'allumage, veilleuse et du thermocouple de contrôle de flamme.
- Le fonctionnement du thermostat de régulation et du thermostat de sécurité.
- La date limite de caducité du tube flexible, le substituant si nécessaire.

5. INSTRUCTIONS POUR LA SUBSTITUTION DES COMPOSANTS

Cette opération doit uniquement être fait par un installateur autorisé ou par personnel de l'entreprise.

Une révision générale est recommandée au moins deux fois par an.

On accède aux commandements en ouvrant le panneau frontal de l'appareil.

❖ Valve de gaz

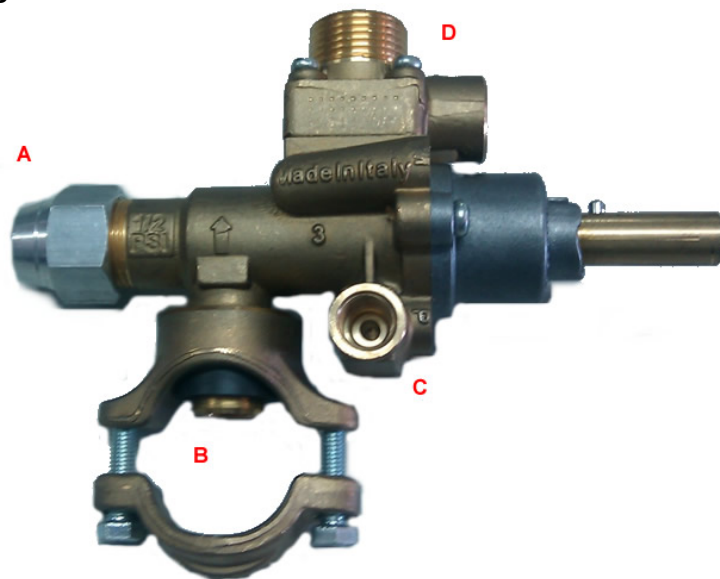


Fig.3

Pour substituer la valve de gaz, lâcher toutes les connexions visées de la valve (thermocouple (A), batterie (B), brûleur Pilote (C) et sortie du gaz (D)).

Pour mettre la nouvelle valve de gaz, assurez-vous de mettre l'élément d'union adéquat dans la prise de la batterie (B) et de serrer les autres connexions de telle manière que il ne se produisent pas des fuites.

TRÈS IMPORTANT : LE FABRICANT REMARQUE DE NE PAS MANIPULER, NI GRAISSER LES VALVES DE GAZ. EN CAS D'UNE AVARIE OU RAIDISSEMENT DE L'AXE, UN TECHNICIEN AUTORISÉ DEVRA SUBSTITUER LA VALVE COMPLÈTE. (SERVICE TECHNIQUE).

Procéder comme indiqué ensuite :

- a. Enlever le couvercle protecteur frontal d'acier inoxydable, déviser les vis et lâcher les commandements.
- b. Lâcher l'écrou d'union du thermocouple au robinet.
- c. Lâcher l'écrou d'union du pilote au robinet.
- d. Déviser l'écrou du tube du gaz et suite le coude qui unit le tube du gaz avec le robinet.
- e. En ce moment déviser avec une clef les vis de la bride et se détachera le robinet de la batterie d'alimentation, jusqu'à le libérer.
- f. Monter le nouveau robinet de telle manière que la paire de serrage des vis du même avec la batterie, ne surpassent pas de 2,5 kp/m.
- g. Procéder à monter sur le robinet le thermocouple, le pilote et le coude qui les unit avec la tuyauterie de gaz.
- h. Assurer l'isolement de l'appareil avant la mise en marche de la friteuse.

❖ **Termocouple.**

Procéder comme indiqué ensuite :

- a. Enlever le couvercle protecteur frontal d'acier inoxydable, dévisant les vis et lâchant les commandements.
- b. Lâcher l'écrou d'union du thermocouple, à l'ensemble du pilote.
- c. Lâcher l'écrou d'union du thermocouple au robinet de sécurité thermo-électrique.
- d. Monter le nouveau thermocouple de telle manière que la paire de serrage du même avec le robinet, ne dépasse pas de 0,4 kp/m.

❖ **Moteur.**

Pour accéder au moteur, démontez le panneau frontal de la friteuse :

- a. Enlever la connexion électrique.
- b. Enlever l'ensemble brûleur pilote en dévissant les vis de fixation. Substituer le moteur et recommencer à installer les composants.

❖ **Presostate.**

Pour accéder au presostate, démontez le panneau frontal de la friteuse :

- a. Enlever la connexion électrique.
- b. Dévisser le presostate, enlevant les écrous de fixation et le tube d'alimentation de silice.
- c. Substituer le presostate et recommencer à installer les composants.

❖ **Brûleur principal**

Pour accéder au Brûleur principal, démontez le panneau frontal de la friteuse :

- a. Dévisser la connexion de gaz "G" du porte-injecteur.
- b. Enlevez l'ensemble brûleur pilote dévissant les vis de fixation. Substituer le brûleur et recommencer à installer les composants.

❖ Thermostat de sécurité.

Pour accéder au Thermostat de sécurité, démontez le panneau frontal de la friteuse relâchant les vis qui le tiennent.

- Enlever le bulbe détecteur de son logement et annuler la connexion électrique depuis le pilote.
- Recommencer à monter le nouveau thermostat et à unir la connexion électrique au pilote.

❖ Thermostat électronique de régulation

TRÈS IMPORTANT : LE FABRICANT REMARQUE QU'IL NE FAUT PAS MANIPULER LE THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE QUI VIENT AJUSTÉ D' USINE, PROTÉGÉ PAR UN CODE DE SÉCURITÉ.

- Enlever les cils de fixation du thermostat au frontal.
- Enlever les câbles branchés sur le thermostat.
- Installer le nouveau thermostat au même endroit.

❖ Sonde du thermostat électronique de régulation

Avant de réaliser cette opération, vider l'huile de la cuve à température atmosphérique, et effectuer les pas suivants:

- Enlever la sonde de son endroit dans la cuve, dévisant l'écrou de fixation.
- Enlever la connexion des câbles de la sonde sur le thermostat et installer la nouvelle sonde dans son endroit, en tenant en compte la polarité de la même.

❖ Ensemble brûleur pilote, termopar, bougie d'allumage (Fig.5)



Fig. 5

Si on doit substituer un élément de l'ensemble brûleur pilote, il faut réaliser les suivantes actions :

- a. Pour la substitution du thermocouple il est nécessaire de relâcher l'écrou de fixation qui se trouve derrière le châssis pour l'extraire, suite relâchez l'écrou qui uni le thermocouple au robinet.
- b. Pour substituer la bougie d'allumage il est nécessaire de relâcher l'écrou de fixation qui se trouve derrière le châssis pour l'extraire. Une fois en dehors de son lieu de travail nous pourrons relâcher l'écrou qui connecte le câble avec la bougie pour procéder à sa substitution.
- c. Pour réaliser le changement du brûleur pilote, il est nécessaire de relâcher les écrous qui tiennent le châssis de l'ensemble de tous les éléments et l'écrou du tube qui se tient par la part de derrière du brûleur pilote. En plus antérieurement vous devez avoir relâché tous les écrous de fixation du thermocouple et de la bougie.
- d. Pour substituer l'injecteur pilote, il faut changer en sa totalité le châssis de l'ensemble brûleur.

6. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DE GAZ

Les opérations nécessaires pour le changement ou l'adaptation de la friteuse à un autre genre de gaz doivent toujours être effectuées par un installateur qualifié, par personnel de l'entreprise fabricant, ou par la compagnie fournisseuse de gaz.

Pour le changement de gaz et pour les réparations, il faut utiliser toujours les pièces originaux du fabricant.

6.1. SUBSTITUTION DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL. (Fig. 6)

Pour réaliser la substitution de l'injecteur de la friteuse il faut suivre les pas suivants :

- a. S'assurer que la machine est correctement débranchée.
- b. Déviser l'écrou de la prise de gaz qui se tient au coude qui s'introduit au corps du brûleur (A).
- c. Suite extraire le coude (B) avec le relié où se trouve l'injecteur
- d. Déviser et substituer l'injecteur (C) adéquat selon le tableau d'injecteurs 2.2, qui s'indiqué en centièmes de millimètres sur l'injecteur même.
- e. Viser le coude dans son orifice et recommencer à connecter la prise de gaz

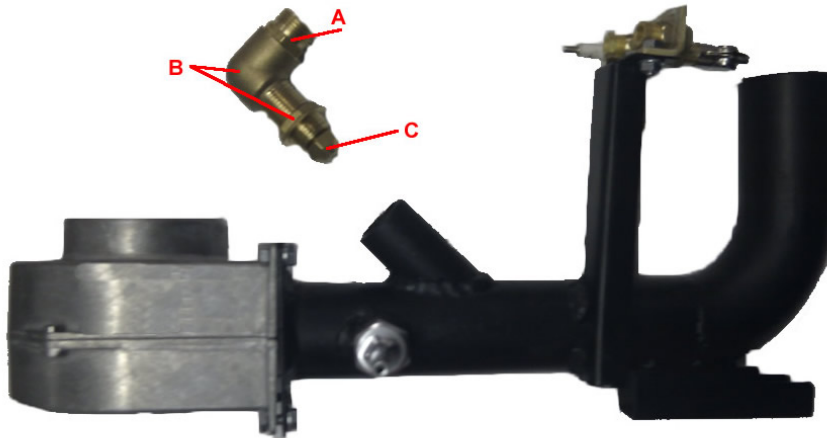


Fig. 6

6.2. SUBSTITUTION DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PILOTE. (Fig. 7)

Pour substituer l'injecteur du brûleur pilote il faut suivre les pas suivants :

- a. Assurez-vous que la prise de gaz est fermée.
- b. Dévisser la visse du tube de cuivre du pilote.
- c. Enlever l'injecteur servi de série.
- d. Vérifier que le nouveau injecteur à mettre est l'adéquat pour le genre de gaz que nous allons utiliser Le nombre d'identification de l'injecteur est indiqué sur le même et sur le tableau 2.2 d'injecteurs, pour chaque famille de gaz.
- e. Monter le nouveau injecteur.
- f. Visser le tube de cuivre du brûleur pilote au châssis de l'ensemble.
- g. Vérifier s'il y a une fuite en utilisant de l'eau et savon.

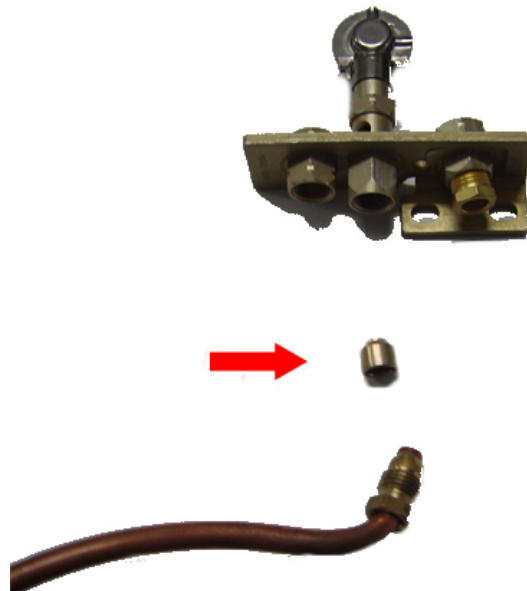


Fig. 7

Si vous avez fini avec la transformation, il **EST OBLIGATOIRE de changer l'étiquette du genre de gaz** pour la nouvelle. Cette étiquette se sert de série avec les injecteurs pour la transformation.

7. PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Pendant le fonctionnement normal de la friteuse, ils peuvent apparaître quelques problèmes qui s'exposent suite, avec les causes et les solutions possibles.

❖ intervention du thermostat de sécurité. (Fig. 8)

Pendant un fonctionnement normal la température augmente, provoquant l'intervention du thermostat de sécurité qui interrompt le pas du gaz jusqu'au brûleur pilote. Pour réarmer de nouveau le thermostat il faut suivre les pas suivants :

- a. Enlever le couvercle de protection du thermostat de sécurité.
- b. Réarmer manuellement le bouton du thermostat, en pressant le bouton qui se trouve au-dessous du couvercle.

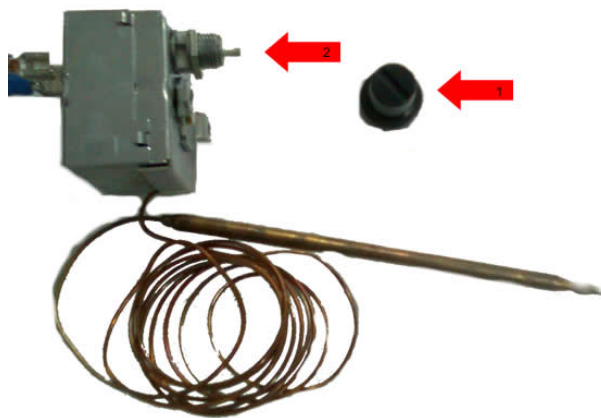


Fig. 8

Si l'anomalie se répète, il sera nécessaire que le personnel de l'entreprise fabricant responsable de la maintenance, ou un installateur dûment qualifié, contrôlent la valve de gaz, substituant, si nécessaire, la sonde de température, la valve, le thermostat ou la centrale de contrôle de température.

❖ Le pilote ne s'allume pas.

Cela peut être à cause de :

1. La bougie n'est pas bien fixée ou elle est mal branchée.
2. L'allumage piezoélectrique ó le câble sont désajustés.
3. La pression de gaz est trop basse.
4. L'injecteur est obstrué.
5. La valve de gaz est désajustée.

Substituer les pièces nécessaires, modifier le réglage de la pression de gaz, ou nettoyer l'injecteur.

❖ Nettoyage des injecteurs

Cette opération se réalise toujours en soufflant de l'air sous pression dans l'injecteur, jamais utiliser des fils de fer ou des objets pointus qui peuvent varier le diamètre des injecteurs.

❖ Le pilote s'éteint après avoir lâché le bouton d'allumage

Les causes possibles sont :

1. Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé par le brûleur pilote.
2. Le bouton de la valve de gaz ne se pousse pas suffisamment (au moins pendant 15 secondes).
3. Il n'y a pas assez de pression de gaz.
4. Le thermocouple ou le groupe magnétique de la valve sont avariés.

Substituer les pièces nécessaires, modifier le réglage de la pression de gaz.

❖ Le pilote reste encore allumé, mais le brûleur principal ne s'allume pas.

Les causes possibles sont :

1. Pertes de pression dans le tube de gaz.
2. L'injecteur est obstrué.
3. La valve du gaz est avariée.

Substituer les pièces nécessaires, modifier le réglage de la pression de gaz.

8. INSTRUCTIONS D'USAGE ET DE MAINTENANCE

Cet appareil doit seulement être utilisé pour un usage professionnel et par personnel qualifié pour son usage.

Il s'agit d'une friteuse et uniquement doit être utilisé avec ce but, en remplissant son récipient avec de l'huile destinée à frire des aliments, et suite les recueillir avec une écumoire.

La friteuse ne doit pas être utilisé pour cuire de l'eau, ni pour tout autre usage différent à frire aliments.

L'emplacement de la friteuse et sa possible adaptation à un différent genre de gaz, doit uniquement être réalisé par un installateur autorisé.

Avant d'utiliser la friteuse il est nécessaire de nettoyer le récipient de la graisse industrielle de protection, en réalisant les mêmes opérations de nettoyage indiquées dans le "paraphe 4" de ces instructions d'usage.

Quand le nettoyage a été effectuée, vérifier que le support corbeille est dans sa position correcte.

8.1 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET DE MISE EN MARCHE.

Ayez précaution en utilisant cette friteuse, en cas d'usage incorrect, la friteuse CG80 peut causer des lésions graves ou mortelles. Le personnel responsable de la manipulation et la maintenance de la friteuse CG80 doivent être habilités pour son usage correct et doivent préalablement avoir lu les instructions de sécurité du présent manuel avant de commencer à l'utiliser ou avant de réaliser toute opération de maintenance sur la même.

❖ AVERTISSEMENTS TRÈS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR :

1er CETTE MACHINE PEUT CHAUFFER L'HUILE JUSQU'À 200°C ET DISPOSE DES ÉLÉMENTS DE SÉCURITÉ POUR SON BLOCAGE, SI LA FRITEUSE OBSERVE UNE SURCHAUFFE DE L'HUILE, ÉTEIGNEZ-LA IMMÉDIATEMENT ET PRÉVEZ AU SERVICE TECHNIQUE.

2e CETTE FRITEUSE EST DESTINÉE À UTILISER SEULEMENT DES HUILES COMESTIBLES OU UNE GRAISSE COMESTIBLE, NE PAS UTILISER D'AUTRES PRODUITS.

3e AYEZ PRÉCAUTION À REMPLIRE LA FRITEUSE QUAND L'HUILE EST CHAUD, POUR POSSIBLES ÉCLABOUSSURES.

4e IL EST TOTALEMENT INTERDIT D'UTILISER DES SOLVANTS INFLAMMABLES, NI PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

5e AYEZ PRÉCAUTION DE REMPLIRE LA FRITEUSE ENTRE LES NIVEAUX MINIMAUX ET MAXIMAUX, INDIQUÉS DANS LE RÉCIPENT ET LA MAINTENIR TOUJOURS ENTRE CES NIVEAUX.

6e NE PAS INTRODUIRE D'ALIMENTS MOUILLÉS OU AVEC DE L'EAU DANS L'HUILE OU LA GRAISSE CHAUDE, PUISQU'IL PROVOQUERAIT DES ÉCLABOUSSURES À UNE HAUTE TEMPÉRATURE.

7e ASSUREZ-VOUS QUE QUAND VOUS ALLEZ REMPLIRE D'HUILE LE RÉCIPIENT, QUE TOUT L'AIR DU TROU DE L'ÉCOULEMENT A SORTI. FAIRE CETTE VÉRIFICATION EN EXTRAYANT LE GRILLAGE DE PROTECTION.

8e L'INTRODUCTION D'ALIMENTS VOLUMINEUX DANS LE RÉCIPIENT OU PAS ÉGOUTTÉS, PEUT PROVOQUER UNE ÉBULLITION IMPROVISÉE.

9e NE PAS MODIFIER OU RETIRER LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.

10ième NE COUPEZ PAS LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ NI RÉALISÉS DE MODIFICATIONS DANS LA FRITEUSE.

11ième NE DÉCOLLEZ JAMAIS LES SYMBOLES D'AVERTISSEMENT PLACÉS SUR LA FRITEUSE (SELON PAYS). SUBSTITUEZ IMMÉDIATEMENT LES SYMBOLES D'AVERTISSEMENT QUAND ILS SONT ILLIGIBLES, DOMMAGÉS OU S'ILS MANQUENT.

❖ MISE EN MARCHÉ:

Remplir le récipient avec de l'huile, jusqu'au niveau compris entre les signes de minimum et maximum indiqués d'une forme indélébile dans la part intérieure du récipient. (Fig. 9) ne jamais dépasser le signe de maximum, ajouter de l'huile si le niveau est inférieur au signe de minimum. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans remplir préalablement la cuve avec de l'huile.

Capacité nominale de la cuve = 22 litres.



Fig. 9

❖ Allumage du brûleur pilote.

Tournez le commandement à la position brûleur de pilote et maintenir pressé pendant 15 secondes à peu près ou jusqu'à purger l'air de la tuyauterie, simultanément puisser 2 ó 3 fois le bouton d'allumage piezoélectrique pour générer l'étincelle d'allumage de la flamme du pilote.

Après avoir lâché le bouton "V", la flamme du pilote doit rester allumée. Si l'allumage ne se produisait pas, répéter l'opération.

❖ Allumage du brûleur principal.

Les pas d'allumage correct à réaliser sont les suivants :

1. Vérifier que toutes les connexions de gaz et de courant électrique ont été correctement installées et qu'il y a approvisionnement.
2. Mettre le sélecteur à la position 1 de REPOSO pour que le système électrique de sécurité s'active. Quand le thermostat électronique a été activé nous marquerons la température désirée.
3. Après avoir réalisé les pas précédents et le récipient est plein d'huile par-dessus du niveau minimum (jamais par dessous) et presque jusqu'au niveau maximum, et après nous avoir assuré que tout correct, nous procéderons à allumer le brûleur.
4. Nous tournerons à peu près 10° le commandement en réalisant pression sur le même. Entre temps que nous effectuons cette pression sur le commandement, nous presserons le bouton d'allumage pour que se produise une étincelle jusqu'à ce que s'allume le pilote. (REMARQUE : En la première mise en marche de la friteuse, ce proces peut être un peu plus long, à cause qu'il faut évacuer tout l'air qui se trouve dans l'installation du tube du gaz du pilote).
5. Une fois que nous ayons la valve à la position de maximum et voulons commencer à chauffer l'huile, nous procéderons a mettre le sélecteur interrupteur à la position 2 de MARCHA et nous tournerons en exerçant une pression sur le commandement jusqu'à apparaitre le feu.

❖ Adapter la température.

Pour ajuster la température de cuisson jusqu'à un niveau désiré nous réaliserons l'ajustage suivant sur le thermostat électronique et maximal jusqu'à 190°C, tenant en compte que la friteuse a une inertie d'à peu près 10 °C quand la température désirée a été atteinte.



Pour atteindre la température désirée on procédera à régler le thermostat de la forme suivante :

- a. En appuyant et lâchant le bouton "set" il est possible d'accéder au menu "État demachine". Dans des conditions normales, le menu contient les étiquettes correspondantes aux deux valeurs du point d'intervention. Une fois visualisée l'étiquette 'SP1', pour visualiser la valeur du point d'intervention, il faut appuyer le bouton "set".



- b. La valeur du point d'intervention apparaît sur le display. Pour modifier la valeur du point d'intervention il faut appuyer les boutons "UP" et "DOWN" dans un délai de 15 des secondes. Si on recommence à appuyer le bouton « set » ou le bouton "fnc", ou les 15 secondes ont passé, la dernière valeur visualisée reste mémorisée et sur le display.
- c. apparaît « SP1 ». Une fois on a obtenu la température désirée, le brûleur relaiera automatiquement son fonctionnement, maintenant ainsi une température constante.

8.2 ÉTEINT

Pour procéder à réaliser le correct éteint nous réaliserons les pas suivants :

- a. Nous tournerons le sélecteur interrupteur à la position 1 de repos pour que le brûleur soit désamorcé.
- b. Nous tournerons jusqu'à la position "C" du commandement pour couper le gaz.
- c. Quand le gaz a été coupé nous tournerons le sélecteur à la position 0, pour désamorcer le courant électrique.
- d. Fermez après avoir terminé de travailler avec la friteuse, la clef de fermeture générale de gaz placée avant la friteuse.

8.3 MOULAGE DU RÉCIPIENT

Pour l'extraction de l'huile ou du fluide que nous avons dans le récipient, la friteuse dispose d'un robinet dans la part intérieure, à laquelle on accède à travers de la porte de devant. Pour éviter le déchet de fluide, il faut situer une cuvette pour ramasser le fluide (CUVETTE NON INCLUSE).

Cette opération doit être effectuée toujours avec l'appareil éteint, et quand l'huile est à température atmosphère.

8.4. MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Nettoyer quotidiennement les parts d'acier inoxydable avec de l'eau tempérante savonneuse, et après éclaircir abondamment.

Eventuellement on peut nettoyer avec laine en acier inoxydable en la passant dans le sens satiné. **Ne jamais nettoyer** l'acier inoxydable avec flanelles, lavettes ou des brosses en acier commun, puisque des particules ou des restes d'acier peuvent se déposer et peuvent provoquer des points d'oxydation.

Pour la nettoyage de la friteuse ne jamais utiliser des produits chimiques corrosifs, ni abrasifs, et ne pas utiliser de produits inflammables.

Quand la friteuse ne s'utilisera pas pendant une longue période, passer énergiquement, sur toute la surface en acier une étoffe humidifiée dans huile de vaselina, pour étendre une cape protectrice. Périodiquement effectuer le nettoyage de la cuve en laissant fonctionner la friteuse pendant quelques minutes avec de l'eau savonneuse en ébullition, après s'éclaircir avec de l'eau abondante froide.

IMPORTANT : Le nettoyage extérieur de la friteuse doit être réalisé uniquement avec une étoffe humide, sans utiliser de jets directs d'eau à haute pression, puisque ça pourrait produire eventuelles filtrations dans les composants qui peuvent nuire au fonctionnement régulier des systèmes de sécurité.

8.5. MAINTIEN TECHNIQUE

Il est nécessaire de réaliser des révisions périodiques de la friteuse, au moins une fois par an, pour la maintenir toujours dans des conditions parfaites de sécurité et d'utilisation.

Les révisions doivent les réaliser un installateur qualifié et autorisé par le fabricant ó une entreprise autorisée.

Les opérations nécessaires de maintenance s'exposent dans le "chapitre 4" des Instructions Techniques d'Installation.

8.6. SCHÉMA ÉLECTRIQUE

