

05/2012

Mod: FSM-14

Production code: RF 14 S



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation

Friteuse RF 14 S / RF 14 DS ï RF 25 S / RF 25 DS

Présentation de l'appareil

Les friteuses sur pieds existent en deux types de puissances et en version simple ou double. Les modèles de forte puissance vous permettent d'augmenter sensiblement votre production horaire de frites par rapport aux modèles de puissance normale. Les modèles doubles sont équipés de deux bains d'huile indépendants. Votre friteuse est équipée d'une cuve en acier inoxydable avec zone froide garantissant une plus longue durée d'utilisation de l'huile en absence de carbonisation de tous les déchets alimentaires. En effet, ceux-ci se déposent au fond de la cuve par gravité, là où l'huile est à sa température minimale.

Vous disposez comme équipement de :

- Un thermostat de régulation (200°C) Garantissant une cuisson rapide des aliments frais ou surgelés ;
- Un thermostat de sécurité (230°C) Coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe ;
- Un micro interrupteur Arrêtant le fonctionnement des résistances chauffantes lorsqu'elles sont placées hors de la cuve ;
- Un commutateur de puissance Permettant de sélectionner la puissance selon le type de cuisson choisi.

Cette friteuse est à usage professionnel et doit donc être utilisée par du personnel qualifié.

Caractéristiques techniques

Appareil	Dimensions	Volume utile de cuve	Poids	Puissance	Charges maxi
RF 14 S	400x655x970	14L	35 Kg	12 kw	5 Kg
RF 14 DS	805x655x970	2x14L	70 Kg	2x12kw	2x5 Kg
RF 25 S	400x655x970	25L	37Kg	18Kw	5 Kg
RF 25 DS	805x655x970	2x25L	74Kg	2x18Kw	2x5 Kg

Fonctionnement

L'huile doit être versée dans la cuve lorsque les résistances sont froides jusqu'au niveau minimum. Sélectionnez la puissance de chauffe :

- 4,8,12 Kw Modèles RF 14 S ou RF 14 DS)
- 6,12,18Kw Modèles RF 25 S ou RF 25 DS)

Le réglage de la température de l'huile se fait à l'aide du thermostat, pour le préchauffage de l'huile réglez le sur la position maximale jusqu'à l'extinction du voyant de contrôle thermostatique. Dès que l'huile devient sombre et moussante, il est impératif de la vidanger, de la changer en totalité. Ne jamais ajouter de l'huile fraîche à de l'huile usagée.

Précautions d'emploi

La charge maxi de votre friteuse est de 5 Kg par cuisson.

Ne plongez pas d'aliments contenant une humidité trop importante, vous risqueriez un débordement de l'huile, il en est de même si les aliments sont trop volumineux.

Ne fermez pas le couvercle sur une huile encore chaude.

Une huile usagée est facilement sujette à des brusques montées (foisonnement).

A froid comme à chaud le niveau d'huile doit toujours se situer entre les niveaux mini et maxi situés sur le bord de la cuve.

Ne faites jamais chauffer l'appareil si les résistances ne sont pas immergées dans l'huile, vous risqueriez de déclencher un incendie.

Lorsque le niveau d'huile ne correspond pas aux spécifications du produit le thermostat de sécurité risque de s'enclencher et donc de couper l'alimentation de l'appareil. Pour le réarmer il suffit d'appuyer sur le bouton situé en façade.

Dans le cas où celui-ci ne se réarme pas, reportez-vous aux conseils d'entretien.

Installation

Le branchement s'effectue sur le réseau 230-415 V, 3 phases plus neutre, plus terre.

Les modèles doubles sont équipés de 2 cordons d'alimentation permettant un raccordement indépendant des 2 parties. Le courant admissible par phase sur votre réseau doit être supérieure à :

- 18 A pour les RF 14 S et 2 x 18A pour les RF 14 DS
- 26 A pour les RF 25 S et 2 x 26A pour les RF 25 DS

Correspondance des couleurs de câbles :
Phases Marron ou Noir ou Gris
Neutre Bleu
Terre Jaune/Vert

Vérifiez le bon positionnement du micro interrupteur sur le support du boîtier, avant la mise en service de votre friteuse. Un mauvais positionnement empêchera la chauffe de votre friteuse.

Entretien

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil.

Ne nettoyer pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager. Le boîtier comportant les résistances chauffantes ne doit pas être immergé pour le nettoyage. Tous les composants électriques sont accessibles depuis la façade, celle-ci est pivotante après avoir ôté les deux vis de blocage situées sous la cuve. Toutes les opérations d'entretien électriques doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Using and installation manual

Fryer RF 14 S / RF 14 DS i RF 25 S / RF 25 DS

Presentation

The fryers high power exist in two kind of power in single or double versions. They enable you to increase your production of French fries per hour regarding to other models with normal power. Double models are equipped with 2 independent tanks. They are equipped with a stainless steel container, with a cold zone insuring a longer using of the oil, thanks to the absence of scraps carbonization. Indeed, by revolving these scraps are going to lay down the bottom of the container, where the oil temperature is at the minimum.

You have at your disposal the following equipment:

- A regulation thermostat (200°C) Ensuring a quick cooking of frozen or fresh goods.
- A safety thermostat (230°C) Cutting the electrical alimentation in case of superheating.
- A microswitch Avoiding the heating of the elements when they are out of container
- A commutator Enabling to select the power according to the wanted cooking.

This fryer is a professional one and has to be used by qualified people.

Technical description

Model	Dimensions	Volume of the container	Weight	Power	Maximal capacity
RF 14 S	400x655x970	14L	35 Kg	12 kw	5 Kg
RF 14 DS	805x655x970	2x14L	70 Kg	2x12kw	2x5 Kg
RF 25 S	400x655x970	25L	37Kg	18Kw	5 Kg
RF 25 DS	805x655x970	2x25L	74Kg	2x18Kw	2x5 Kg

Working order

You must put the oil into the container when the heating elements are cold. Select the heating power (4,8,12 KW)

- 4 KW To keep warm
- 8 KW To fry fresh food
- 12 KW To fry deep-frozen food

The setting oil temperature must be adjusted thanks to the thermostat, for the pre-heating put it on the maxi position till the extinction of the pilot light. When the oil becomes dark and foaming, you'll have to change it urgently.

Using precautions

Fry at the maximum 5 kg of french ships per cooking.

Don't cook also foods made with an important humidity, you risk a boiling over; the same for bigger foods. Not put the lid on the container when the oil remains hot.

Avoid absolutely a vegetable oil, if you don't have any alternative make several holes into the block oil to reduce the pulverisation risks.

An old oil can easily made a boiling over.

Cold or hot, the oil level must be situated between the minimum and the maximum levels indicated on the board of the container.

Don't connect the fryer if the heating elements are not lay under oil, you risk to make a fire.

When the oil level is not corresponding with the specifications, the safety thermostat is going to cut the electrical alimentation. To reload it, you must press on the knob which is on the front side. In case it doesn't reload, read the cleaning advices.

Installation

The electrical connection must be established by qualified people.

The plugging-in will be made on the network in 230/ 400 V 3 phase + neutral. Double models are equipped with two separated alimentation cables enabling a separated connection. The acceptable current on phase must be over::

- 18 A for fryers RF 14 S et 2 x 18A for fryers RF 14 DS
- 26 A for fryers RF 25 S et 2 x 26A for fryers RF 25 DS

Correspondance of the cable color : Phases : Black or Brown or Grey
Neutral : Blue
Earth : Yellow/Green

Check the good position of the microswitch on the control box support before starting your fryer. A bad position will prevent the fryer from working.

Cleaning

Before any maintenance, completely let cool the machine.

Clean regularly the outside with a hot water, washing liquid and a soft sponge. Rinse it with a humid sponge. Don't clean the item under a water jet, the infiltrations could damage it.

The heating element's box doesn't be lay under water during the cleaning.

All the electrical components can be reached from the front side. It can be pivoted after removing the two locking screws from the container bottom. All the cleaning operations for electrical components must be made by a competent.