



**FRITEUSES A GAZ
FRITEUSES ÉLECTRIQUE
SERIE 70**

286917	2859251
286925	2859171
286922	2859271

**INSTALLATION, UTILISATION
ET ENTRETIEN**

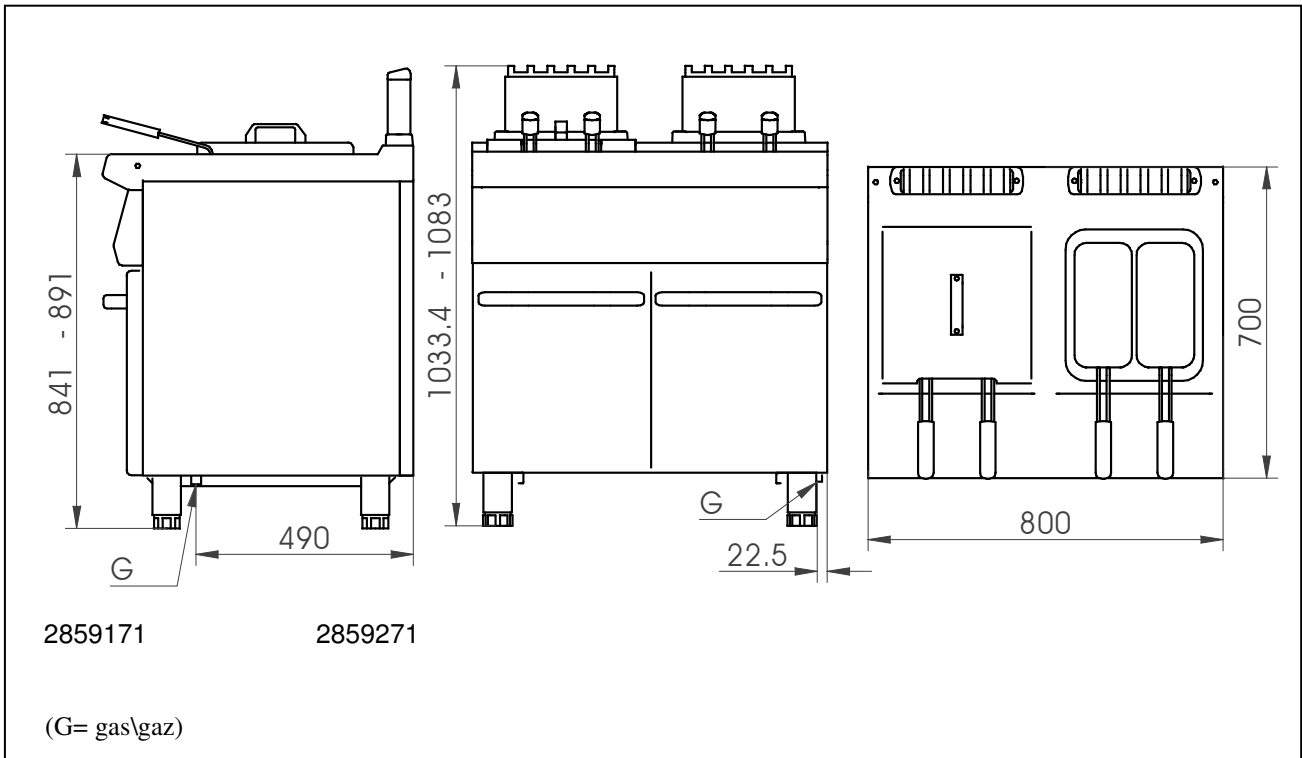


Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

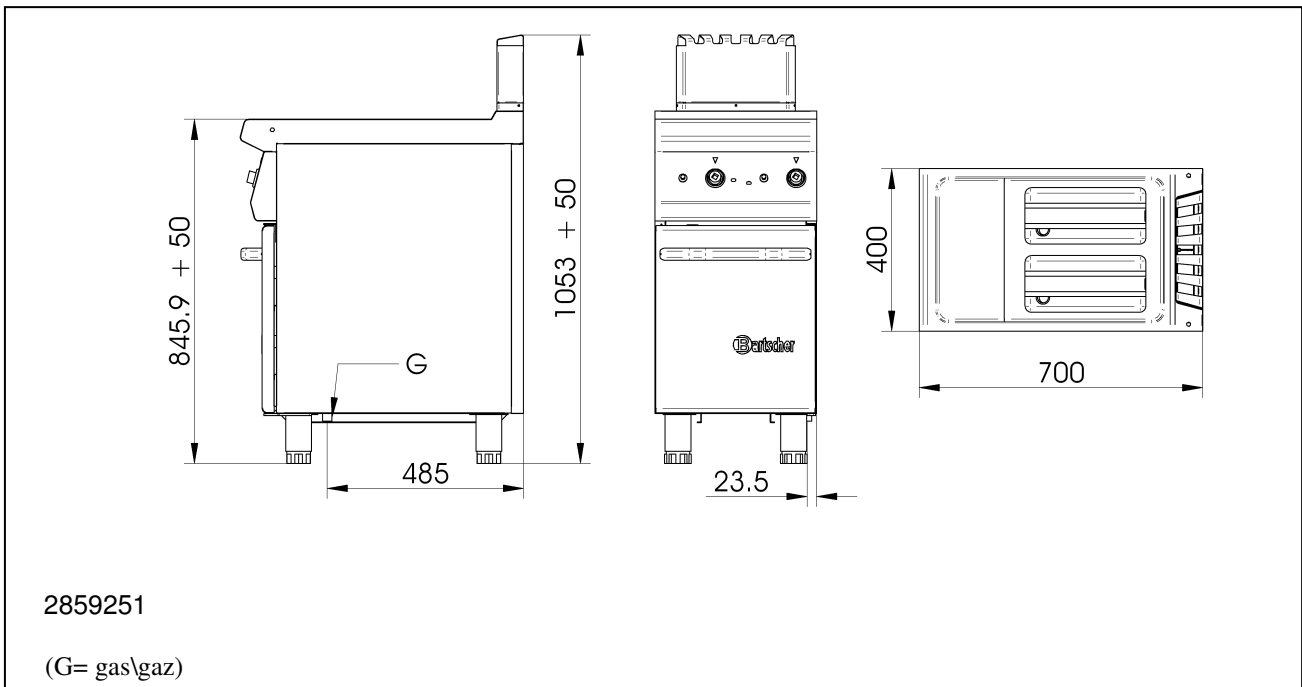


Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

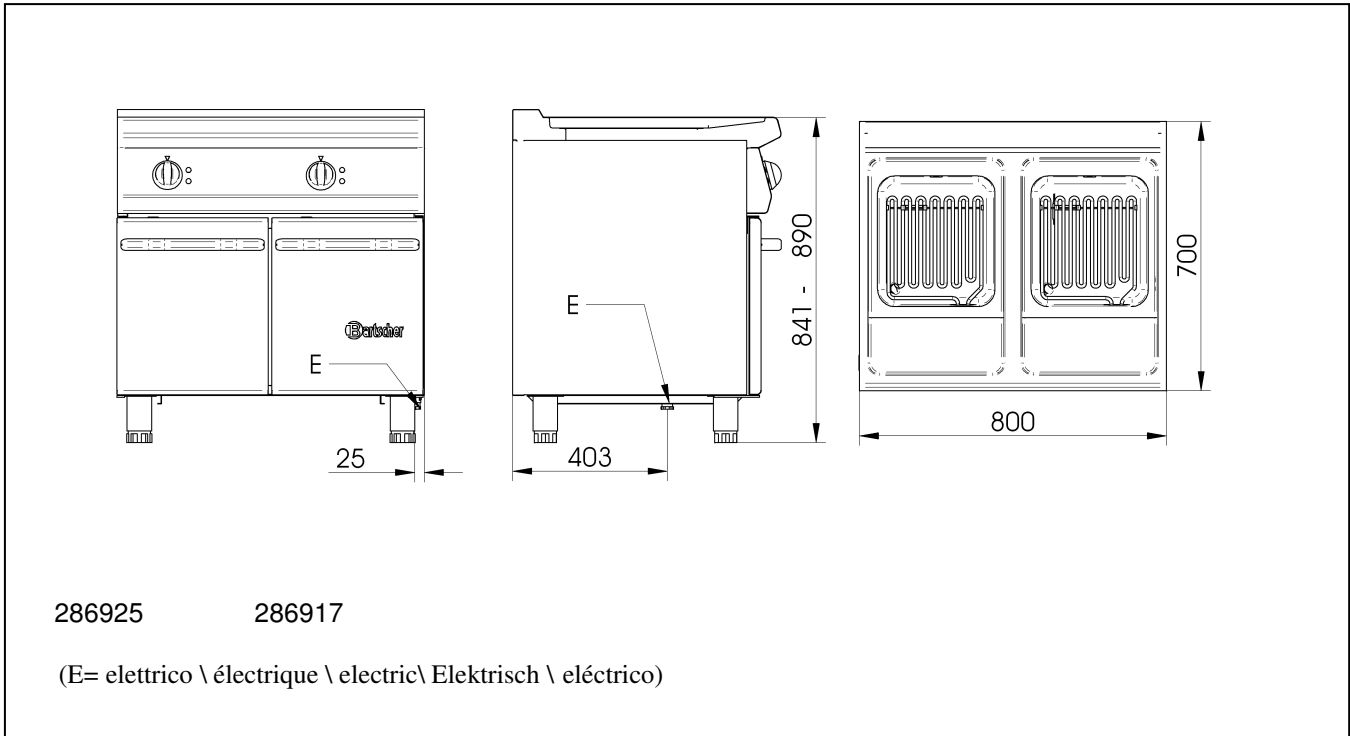


Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario

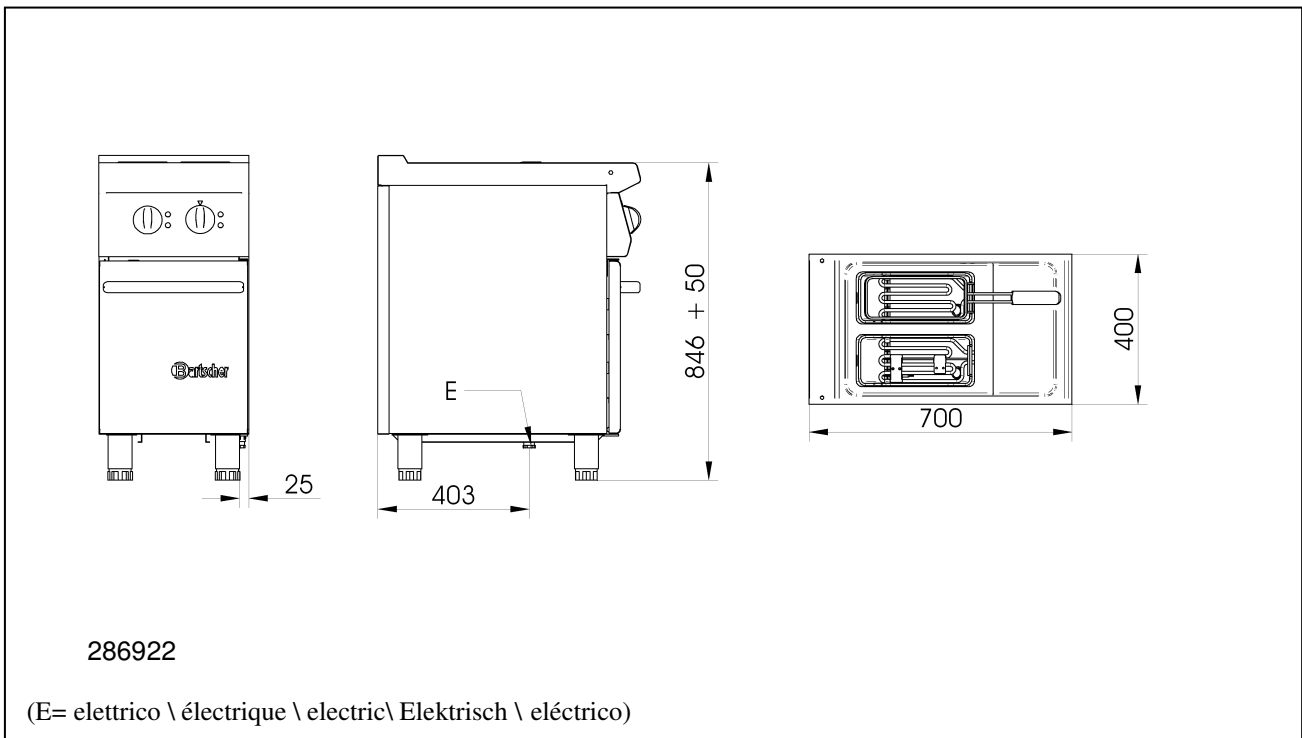


Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario


 CE XXXX Nr. TIPO/TYPE A MOD. ART. N°. ΣQn kW B m³/h C kg/h D kW E V ~ F Hz G	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.							
		I ₂ H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV	<input type="checkbox"/>					
	I ₃ P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS	<input type="checkbox"/>						
	I ₃ B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>				
	II ₂ E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU	<input type="checkbox"/>						
	II ₂ E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>				
	II ₂ H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>	GR	<input type="checkbox"/>	GB	<input type="checkbox"/>
	II ₂ H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	<input type="checkbox"/>	IE	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>		
	II ₂ E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	PL	<input type="checkbox"/>						
	II ₂ ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	<input type="checkbox"/>						
	II ₂ H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>	CZ	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>
	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	FI	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>	BG	<input type="checkbox"/>		
	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>	RO	<input type="checkbox"/>		
	II ₂ H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	EE	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	HR	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
	II ₂ HS3B/P	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	HU	<input type="checkbox"/>						
	II ₂ L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL	<input type="checkbox"/>						
	III ₁ ab2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE	<input type="checkbox"/>						
	III ₁ a2H3B/P	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK	<input type="checkbox"/>						
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített - Sagatavota darbam ar gáz - Przygotowane na gas - Numatyta dumjos - Nastavený na plyn - Pripravljeno za plin										G20 20mbar (H)							

Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características

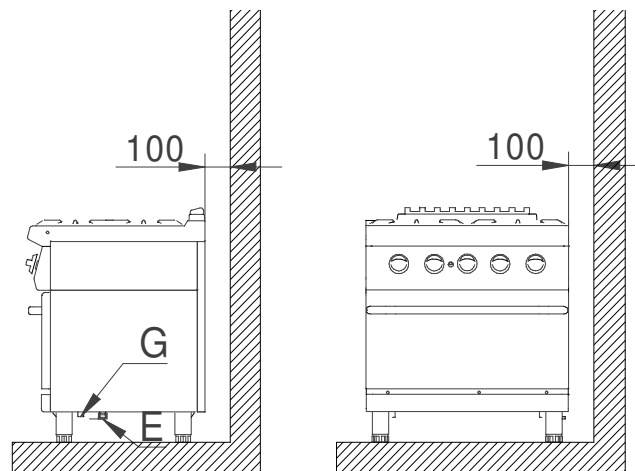
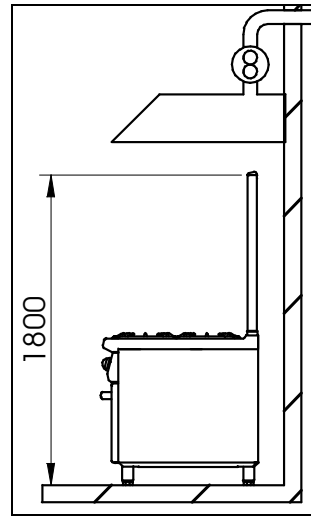
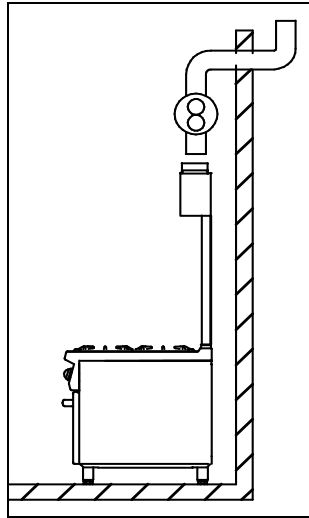
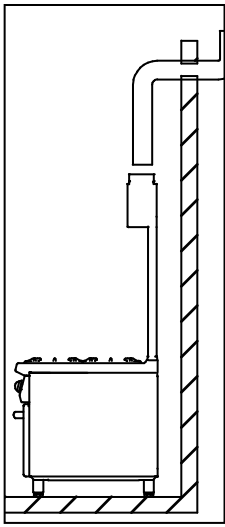


Fig. – Abb. 6: installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar



Figg. – Abb. 7, 8, 9 : Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug \ Descarga de humos

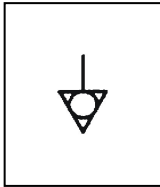


Fig. – Abb. 10: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

Fig. – Abb. 11: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación

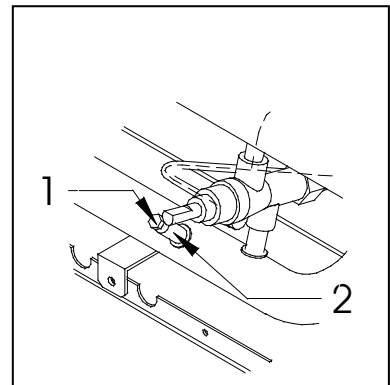
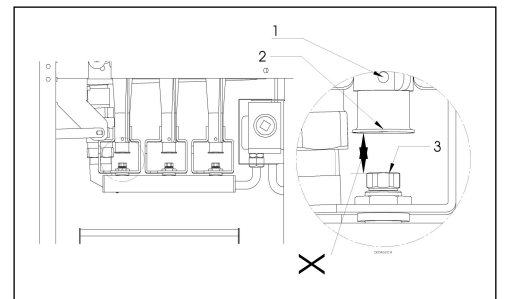


Fig.. – Abb. 12: Sostituzione ugello bruciatore – regolazione dell'aria primaria \ Changement du gicleur du brûleur - réglage de l'air primaire \ Substituting the burner nozzle - regulating the primary air \ Austausch der Hauptbrennerdüse - Primärluftregelung \ Cambio boquilla quemador - regulación del aire primario.



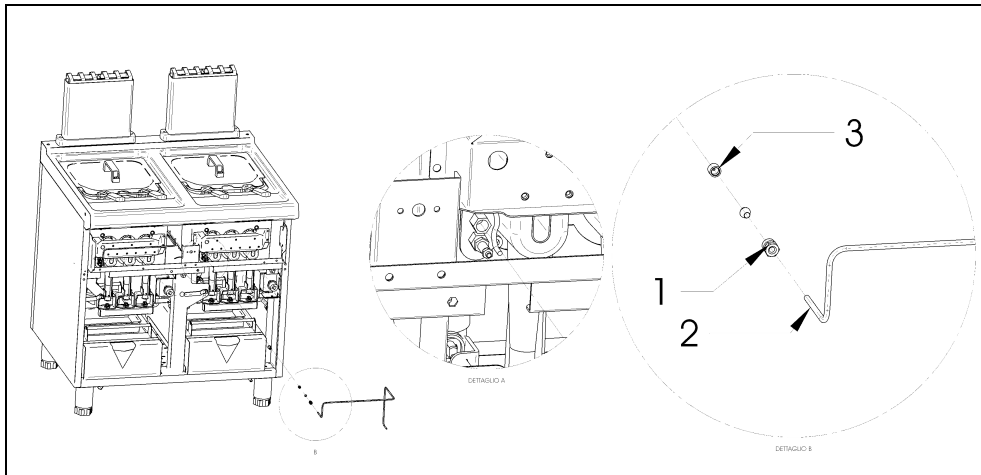
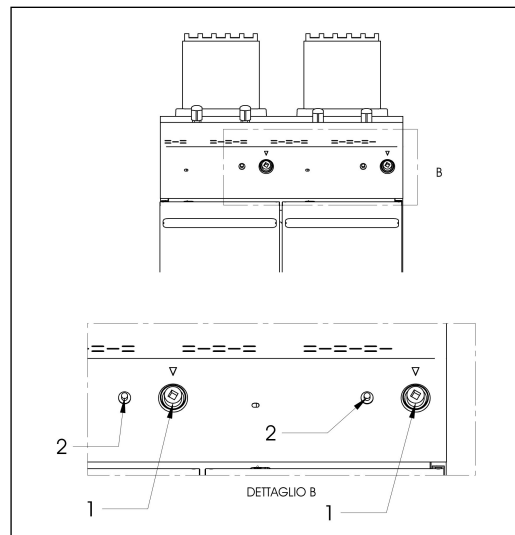
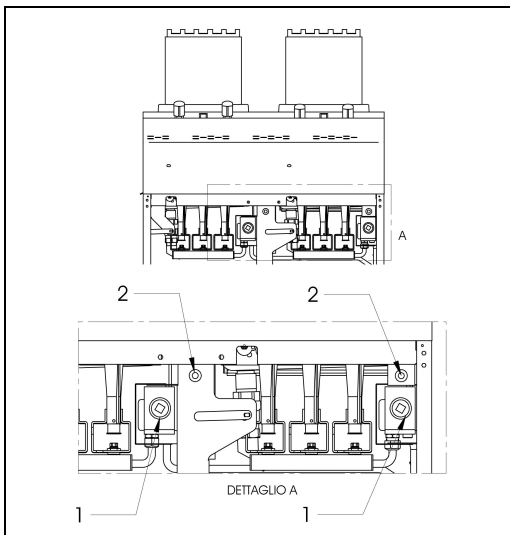


Fig. – Abb. 13: Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur de veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto



Figg. – Abb. 14, 15 : Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use \ Bedienungsanleitungen \ Instrucciones de uso

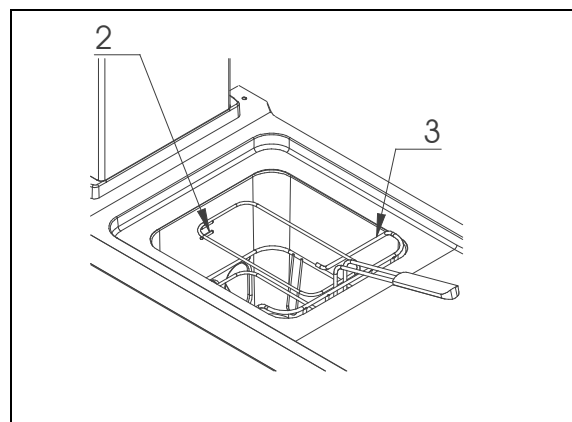
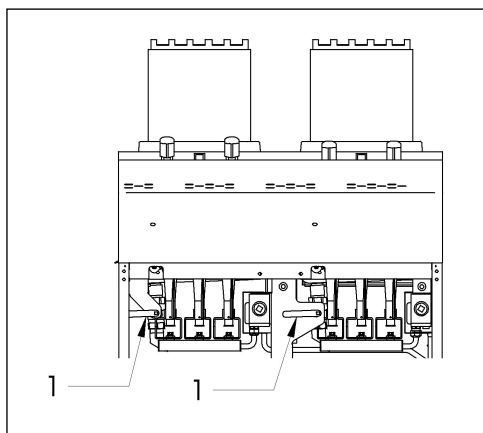


Fig. – Abb. 16, 17 : Preparazione alla cottura \ Préparation pour la cuisson \ Preparation for cooking \ Vorbereitung des Frittiervorgangs \ Preparación para la cocción

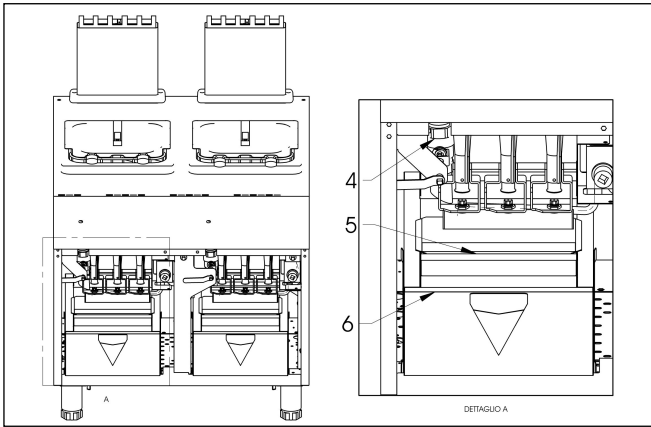


Fig. – Abb. 18 : Filtrazione periodica dell'olio \ Filtrage régulier de l'huile \ Periodic oil filtration \ Regelmäßige Filterung des Öls \ Filtración periódica del aceite

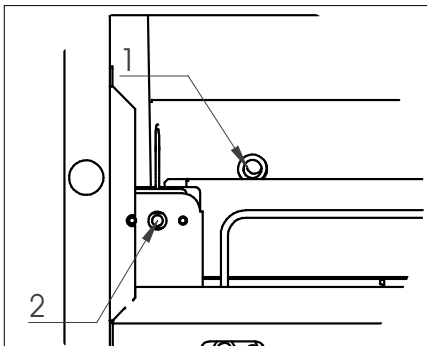


Fig. – Abb. 19: Sostituzione del termostato di sicurezza \ Changement du thermostat de sécurité \ Substituting the safety thermostat \ Austausch von Sicherheits Thermostat \ Cambio de los termostado de seguridad

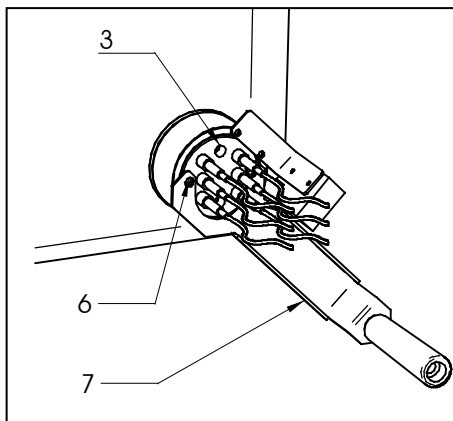
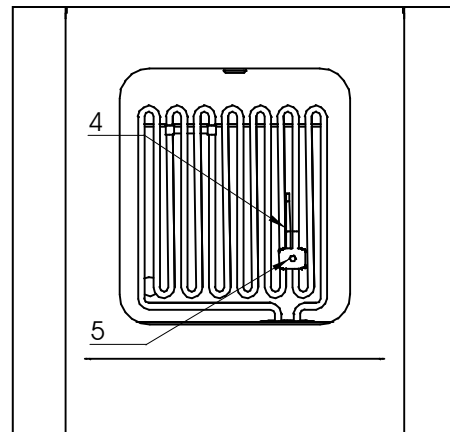
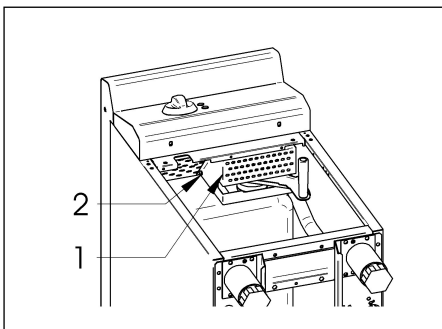


Fig. – Abb. 20, 21, 22: Sostituzione delle resistenze \ Remplacement des résistances \ Heating element replacement \ Heizungsersatz \ Sustitución resistencias

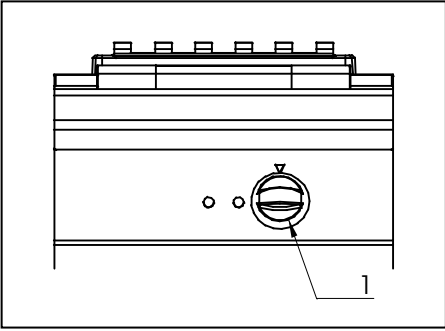


Abb. 23 : Istruzioni uso \ Instructions d'utilisation \ Instruction for use \ Bedienungsanleitungen \ Instrucciones de uso

(Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR, BE, LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consom. GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consom METHANE (G20) (C) [m3/h]	Air de comb. [m3/h]	Racc. gaz	Puiss. élect. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Type câble H07 RN-F [mm2]	Remplissage huile bac [l]	Remplissage bac maxi [kg]	Production horaire max. [kgh]
2859171	Friteuse gaz ½ module	400x700x850	15	A 1/ B11	1.182	1.544	30	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	23	2	20
2859251	Friteuse gaz ½ module comandi alti	400x700x850	11	A1	0,867	1,164	22	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	7+7	1 + 1	18
2859271	Friteuse gaz 1 module comandi alti	800x700x850	30	A 1/ B11	2.365	3.089	60	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	23 + 23	2 + 2	40
286917	Friteuse électrique ½ module	400x700x850	-	-	-	-	-	-	15	400 – 3+N	50	5 x 4	23	2	22
286922	Friteuse électrique 1 module	800x700x850	-	-	-	-	-	-	30	400 – 3+N	50	5 x 10	23 + 23	2 + 2	44
286925	Friteuse électrique ½ module	400x700x850	-	-	-	-	-	-	15	400 – 3+N	50	5 x 4	9+9	1,25 + 1,25	25

(Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU – CAT. I_{2E})

Type gaz	Portée Nominale [kW]	Portée Réduite [kW]	Diam. Injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Injecteurs pilote [N°]	Reglage air "x" [mm]
BRÛLEUR - FRITEUSE ½ module (7 litres)						
Gaz naturels Méthane (G20)	5,5 x 2	-	170	-	51 x 2	Ouvert
BRÛLEUR - FRITEUSE ½ module						
Gaz naturels Méthane (G20)	15,00	-	170	-	51	Ouvert
BRÛLEUR - FRITEUSE 1 module						
Gaz naturels Méthane (G20)	15,00 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Ouvert

(Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE – CAT. II_{2E+3+})

Type gaz	Portée Nominale [kW]	Portée Réduite [kW]	Diam. Injecteurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Injecteurs pilote [N°]	Reglage air "x" [mm]
BRÛLEUR - FRITEUSE ½ module (7 litres)						
Gaz liquides GPL (G30)	5,5 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G20)	5,5 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G25)	5,5 x 2	-	180 x 2	-	51 x 2	Ouvert
BRÛLEUR - FRITEUSE ½ module						
Gaz liquides GPL (G30)	15,00	-	115	-	30	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G20)	15,00	-	170	-	51	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G25)	15,00	-	175	-	51	Ouvert
BRÛLEUR - FRITEUSE 1 module						
Gaz liquides GPL (G30)	15,00 x 2	-	115 x 2	-	30 x 2	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G20)	15,00 x 2	-	170 x 2	-	51 x 2	Ouvert
Gaz naturels Méthane (G25)	15,00 x 2	-	175 x 2	-	51 x 2	Ouvert

AVERTISSEMENT

Recommandations générales

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.

- *En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.*
- *Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.*
- *L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.*

ATTENTION! Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

A l'attention de l'installateur

- *Le fonctionnement de l'appareil doit être expliqué et montré à l'utilisateur et après s'être assuré de la conformité de l'installation, le manuel des instructions doit être remis à l'utilisateur.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II_{2E+3+} (I_{2E} pur LU), et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 5 – pag. 4) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

2006/95/CE	- Basse tension (LVD)
CEE 2004/108	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
90/396/CEE	- Appareils à gaz
98/37/CE	- Réglementation machines

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

Déclaration de conformité

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

DESCRIPTION DES APPAREILS

Friteuses à gaz

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque bac est doté d'un robinet de gaz thermostatique à fonction de sécurité permettant le réglage de la température de 100°C à 190°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu activé par le flamme du brûleur pilote.

Le bac est entièrement réalisé en acier inox.

Le chauffage est assuré par un brûleur en acier inox prévu pour fonctionner en résistant aux hautes températures.

Friteuses électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque bac est doté d'un thermostat permettant le réglage de la température de 100°C à 190°C. La sécurité est assurée par un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Le bac est entièrement réalisé en acier inox.

Le chauffage est obtenu par des résistances blindées immergées dans l'huile.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Lieu d'installation (fig. 6 - pag. 4)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 100 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

(FR) Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:
Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.
- Articles CH:

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

- Articles GC:
 - Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

Évacuation des fumées

Les appareils sont subdivisés en deux catégories (voir Tableau 1 – pag. 23):

Appareils à gaz de type “A1”

Ces appareils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1. Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m³/h par kW de puissance de gaz installée).

Appareils à gaz de type “B11”

Ces appareils prévoient un des raccordements suivants:

- *Évacuation naturelle (fig. 7 – pag 5)*
Raccordement à une conduite à tirage naturel de portée suffisante pourvue d'un interrupteur du tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur).
- *Évacuation forcée (fig. 8 –pag. 5)*
Raccordement à une conduite de tirage forcé pourvue d'un interrupteur de tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur). L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.
- *Évacuation forcée sous hotte (fig. 9 – pag. 5)*
Pour ce type d'installation, l'évacuation des fumées de l'appareil doit se trouver à 1,8 m du sol et la section finale des conduits d'évacuation des produits de combustion doit se trouver à l'intérieur du périmètre de base de la hotte. L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du

système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.

INSTALLATION

Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et en contrôler l'état. En cas de doute quant au bon état de l'appareil ne pas l'utiliser et faire appel à un personnel qualifié. Une fois ce contrôle effectué procéder au retrait de la pellicule protectrice. Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). Dans le cas où seraient présents des résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). En aucun cas ne doivent être utilisées des substances abrasives. Une fois le positionnement de l'appareil effectué, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "*Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu*". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de 1/2 pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être en un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve derrière le tableau de commande. Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F). **Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques – pag. 24).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette marquée du symbole (voir figure 10 – pag. 5)

Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 11 – pag. 5).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée.

La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne respecterait pas les limites figurant dans le tableau, en établir la cause et une fois l'intervention nécessaire effectuée, procéder à nouveau au contrôle.

Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minutes (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz (pag. 24); cette dernière valeur figurent dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir calorifique}}$$

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

Contrôle du réglage air primaire

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne de réglage d'air du tableau des caractéristiques techniques (pag. 24). Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.

RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans le tableau 2, 3 (pag.24). Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

Changement du gicleur du brûleur (fig.12 - pag.5)

Pour changer le gicleur du brûleur il est nécessaire d'ouvrir la porte du logement puis à l'aide d'un tournevis de desserrer la vis de blocage de la bague de réglage de l'air primaire (1); ouvrir ensuite ce réglage (2) au maximum, dévisser le gicleur (3) à l'aide d'une clé et le remplacer par un gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2, 3 – pag. 24). Bien serrer le gicleur et procéder ensuite au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant.

Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 12 – pag.5)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (1) de fixation de la bague de réglage (2), amener la cote x à hauteur de la valeur de référence indiquée dans le tableau 2,3 (pag.24), resserrer la vis et contrôler la cote x.

Changement du gicleur du brûleur veilleuse (fig. 13 – pag.6)

Pour changer le gicleur du brûleur il est nécessaire d'ouvrir la porte du logement; ensuite dévisser le raccord (1) de fixation du tuyau d'alimentation de gaz de la veilleuse (2) et retirer le gicleur (3). Le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2,3 – pag.24). Une fois le gicleur installé, remonter le tuyau et serrer à fond le raccord.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Friteuses à gaz (fig. 14, 15 – page 6)

Pour allumer les brûleurs de la friteuse, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★ ;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2)★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée; il est possible de contrôler la veilleuse à travers l'ouverture présente sur la chambre de combustion;
- allumer le brûleur principal en plaçant la commande sur une des huit positions en fonction du type de cuisson à obtenir; selon les positions les températures sont approximativement les suivantes:

Position [N°]	1	2	3	4	5	6	7
Température [°C]	100	115	130	145	160	175	190

Pour éteindre le brûleur principal il est nécessaire de ramener la commande vers la droite dans la position d'allumage ★ ; pour éteindre également la veilleuse amener la commande dans la position de fermeture ●.

Friteuses électriques (Fig. 23 page 8)

Pour allumer le brûleur de la friteuse, procéder comme suit:

- Amener la commande du thermostat (1) dans la position correspondant à la température voulue; les deux témoins doivent s'allumer: le témoin vert reste constamment allumé pour indiquer la présence de tension tandis que le témoin orange s'éteint une fois que l'huile a atteint la température programmée.

Pour éteindre la friteuse, ramener la commande sur la position 0.

Préparation pour la cuisson (Fig. 16,17 – page 6)

Il est avant tout nécessaire de bien nettoyer le bac au niveau des zones de contact avec l'huile en suivant à cet effet les indications du chapitre nettoyage; une fois cette opération effectuée s'assurer que le robinet de vidage (1) est bien fermé et remplir d'huile le bac jusqu'à ce que soit atteint un niveau compris entre le repère de niveau mini et le repère de niveau maxi (2); ce niveau doit ensuite être maintenu pendant toute la cuisson. Ensuite, il est possible d'allumer la friteuse en programmant la température voulue.

En cas d'utilisation de graisse solide, faire fondre celle-ci progressivement pour prévenir la surchauffe au niveau des zones de contact avec l'élément chauffant et éviter ainsi les situations dangereuses. Il est avant tout nécessaire de retirer les paniers et la grille de fond (3), introduire ensuite la graisse solide et faire fonctionner la friteuse en alternant phase de fonctionnement de 1 minute et phases de pause de 3 minutes jusqu'à ce que la graisse soit complètement liquéfiée. Une fois que toute la graisse a fondu et après s'être assuré que sa quantité est suffisante, il est possible de programmer la température de fonctionnement de la friteuse.

Modalité de fonctionnement

L'huile doit être régulièrement changée pour éviter qu'elle ne devienne dangereuse. Ne pas prolonger son utilisation lorsque sa couleur tend à foncer et lorsque sa viscosité tend à augmenter. Ne jamais remplir le panier à plus de 50% de sa capacité, ceci afin de garantir une cuisson rapide et une faible absorption d'huile par les aliments.

Veiller à bien égoutter les aliments à frire avant de les plonger dans l'huile; mal égouttés, ils ont pour effet de faire bouillir subitement l'huile et de provoquer la formation d'une grande quantité de mousse due à l'émulsion de l'huile et de l'eau présente dans les aliments; si tel devait être le cas, soulever le panier et le réintroduire pour permettre à la mousse de condenser.

Filtrage régulier de l'huile (Fig. 18 page 7)

Durant la cuisson des aliments, se détachent des particules de différentes dimensions; les plus grosses sont retenues par la grille de fond (3), tandis que les autres atteignent la zone froide au fond du bac. Pour éviter que ces résidus ne brûlent et ne compromettent la qualité de l'huile et conséquemment celle des aliments, il est nécessaire de les éliminer à intervalles réguliers. Pour cela, une fois que l'huile a refroidi retirer la grille du fond en la soulevant lentement de façon à ne pas diffuser dans l'huile les résidus les plus volumineux déposés sur celle-ci. Une fois cette opération effectuée, ouvrir le robinet de vidage (4) en veillant à ce que la grille (5) sur la bassine (6) soit bien positionnée sous le tuyau d'évacuation, et laisser toute l'huile s'écouler; dans le cas où au terme de l'opération l'huile ne serait pas suffisamment propre, la filtrer à nouveau. Ensuite, nettoyer le bac, fermer le robinet d'évacuation et procéder au remplissage d'huile.

ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais faire fonctionner la friteuse à vide. Veiller en outre à bien avoir éteint les brûleurs avant de vider la friteuse.

Anomalies de fonctionnement

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage

ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Si le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

Entretien

ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.
- Nettoyage des conduits d'évacuation pour les appareils de type "B" sur la base de la réglementation en vigueur dans le pays d'installation;

CHANGEMENT DE PIÈCES

ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.

Vanne de sécurité

Pour changer la vanne de sécurité, il est nécessaire de retirer les commandes et le panneau frontal. Il est ensuite nécessaire de dévisser successivement le raccord du tuyau allant au brûleur, celui du tuyau du brûleur de la veilleuse, le thermocouple et enfin celui de la rampe. Dévisser

ensuite les deux vis de fixation de la plaque de soutien: celle-ci doit être récupérée pour la fixation de la vanne neuve. Procéder ensuite au changement de la pièce. Dans les friteuses électroniques la vanne se trouve à l'intérieur d'un boîtier de protection situé au dessus de la cuve. Pour le remplacement il est nécessaire enlever de vis et la calotte supérieure, il faut faire attention aux câbles.

Thermocouple

Pour changer le thermocouple de la friteuse, il est nécessaire de retirer les commandes et le panneau frontal, et d'ouvrir la porte du logement. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder au changement du thermocouple.

Thermostat de sécurité (fig19 – page 7)

Pour remplacer le thermostat on doit enlever le panneau de commande, donc ouvrir les portes du cabinet. A ce point-là on peut retirer le bulbe du tuyau situé à gauche de la cuve et on doit dévisser la commande de la plaque de fixation. Donc on peut remplacer la pièce.

Résistances (fig. 20-21-22)

Pour le changement des résistances, il est nécessaire d'ouvrir la porte du logement. Ensuite, retirer la protection des résistances (1) en desserrant les vis de fixation (2). Dévisser les raccords de fixation des tubes des thermostats (3), retirer les ressorts (4) de fixation de ceux-ci à la résistance et démonter ensuite les supports du bulbe (5); retirer ensuite le tout. Une fois cette opération effectuée, dévisser les vis (6) de fixation de la poignée (7) de rotation des résistances et extraire celle-ci de l'intérieur du bac après l'avoir débranché.

SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.

ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.