

Instructions pour l'installation,
l'utilisation et l'entretien

FRITEUSES À GAZ

CT74GF

CT78GF

CARACTÉRISTIQUES

Fourni par :

Date :

Service Clients :



FAX :

email :

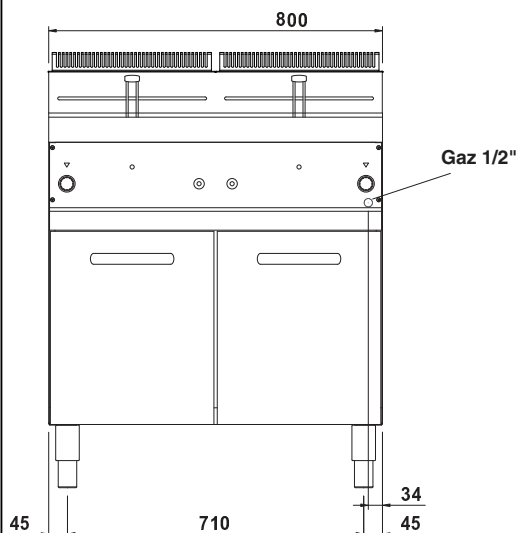
SOMMAIRE

1 Représentation schématique	4
2 Caractéristiques des appareils	5
3 Données techniques	5
4 Instructions pour la mise en service	6
4.1 Normes de sécurité	6
4.2 Structure, châssis et dispositifs de sécurité des appareils	6
4.3 Montage	6
4.3.1 Emplacement de l'appareil	6
4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques	6
4.3.3 Installation	6
4.3.4 Raccordement gaz	6
4.3.5 Equipotentiel	6
5 Prédiposition pour la mise en service	7
5.1 Opérations préliminaires à la mise en marche	7
5.1.1 Mise en marche	7
5.1.2 Contrôle de la puissance	7
5.1.3 Contrôle de la pression de raccordement	7
5.1.4 Contrôle de la puissance selon la méthode volumérique	7
5.1.5 Contrôle de la puissance pour fonctionnement au gaz liquide	7
5.1.6 Contrôle du fonctionnement	7
5.1.7 Contrôle de la flamme pilote	7
5.1.8 Contrôle de l'air primaire	7
5.1.9 Recommandations pour l'installateur	8
5.1.10 Conversion et adaptation	8
5.1.11 Remplacement des injecteurs du brûleur	8
5.1.12 Remplacement des injecteurs pilote du brûleur	8
5.2 Entretien	8
5.3 Remplacement des composants	8
5.3.1 Vanne gaz	8
5.3.2 Thermostat de sécurité	9
5.3.3 Thermocouple	9
5.3.4 Bougie	9
5.3.5 Brûleur	9
6 Mode d'emploi	9
6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, l'entretien et la réparation	9
6.2 Allumage	9
6.2.1 Allumage du brûleur pilote	10
6.2.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température	10
6.2.3 Vidange de la cuve	10
6.3 Nettoyage	10
6.4 Arrêt en cas de panne	10
6.4.1 Que faire en cas de panne	10
6.4.2 Que faire en cas de d'inactivité prolongée de l'appareil	10
6.5 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien	10
6.6 Recommandations concernant le traitement des cuisinières industrielles en "acier inoxydable"	10
6.6.1 Informations utiles sur l'"acier inoxydable"	10
6.6.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en "acier inoxydable"	11
6.6.3 Directive RAEE	11

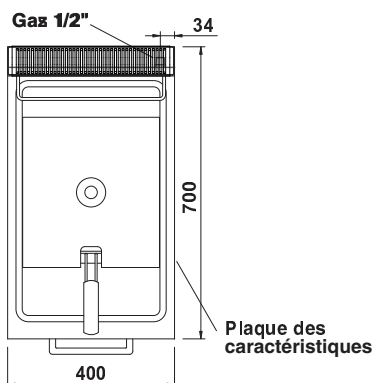
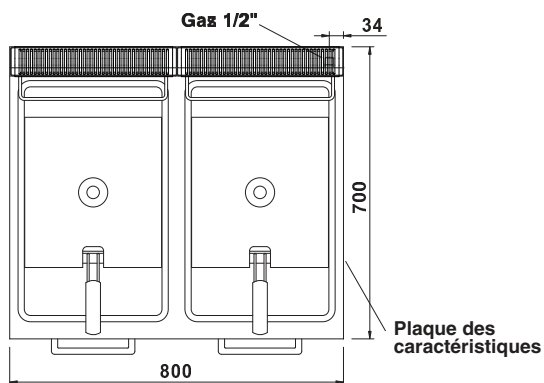
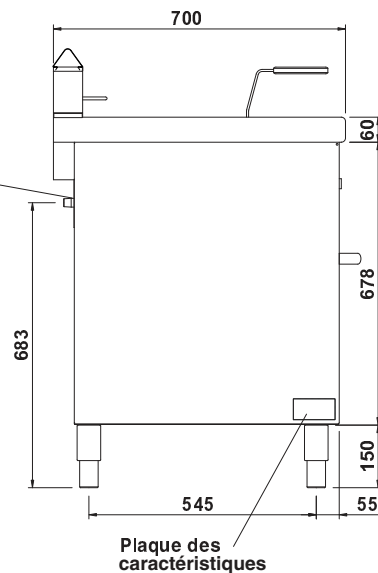
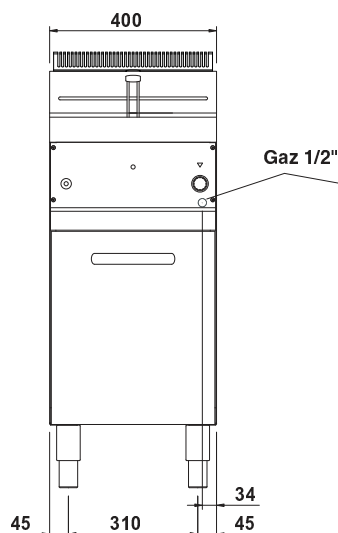


1 - REPRÉSENTATION SCHEMATIQUE

CT78GF



CT74GF



2 - CARACTÉRISTIQUES DES APPAREILS

Ces appareils sont conçus pour un usage professionnel.
L'installation, la réparation et l'emploi doivent être effectués par du personnel spécialisé.

Ces instructions pour la mise en service concernent les modèles friteuse à gaz prédisposés pour la catégorie reportée sur le tableau 1 pag. 5. La plaque signalétique du modèle est située sur l'appareil, voir représentation schématique. N'utiliser l'appareil que sous surveillance.

CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25													
I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE	<input type="checkbox"/>	FI	<input type="checkbox"/>	DK	<input type="checkbox"/>	CZ	<input type="checkbox"/>	SK	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/>	
I12H3+	P mbar	30	37	20	-	IT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>							
I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES	<input type="checkbox"/>	IE	<input type="checkbox"/>	GB	<input type="checkbox"/>	GR						
I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL	<input type="checkbox"/>											
I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	<input type="checkbox"/>											
I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>									
I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>									
I2E	P mbar	-	-	20	-	LU	<input type="checkbox"/>											
I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE	<input type="checkbox"/>	LX	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>							
I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE	<input type="checkbox"/>	LX	<input type="checkbox"/>	LT	<input type="checkbox"/>							
I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO	<input type="checkbox"/>	MT	<input type="checkbox"/>	CY	<input type="checkbox"/>	IS	<input type="checkbox"/>	HU	<input type="checkbox"/>			
I3+	P mbar	28	37	-	-	CY	<input type="checkbox"/>											
Predisposto a gas - Gas preset - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschuckt voor:																		
VAC	kW		Hz		MADE IN ITALY													
L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHE CONFORMEMENT AUX LOIS EN VIGUEUR ET INSTALLÉ DANS UN LOCAL BIEN AÉRÉ. LIRE LES MANUELS D'INSTRUCTION AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE L'APPAREIL. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ.															G30/G31		28-30/37 mbar	
															G20/G25		20/25 mbar	

3 - DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	Description	Dimensions en mm. (LxPxH)	N° Cuves	Capacité	N. CE
CT74GF	Friteuse à gaz - 1 cuve	400 x 700 x 900	1	10 l	51BS3548
CT78GF	Friteuse à gaz - 2 cuves	800 x 700 x 900	2	10 l + 10 l	51BS3548

TABLEAU 1

Modèle	CT74GF	CT78GF		
Catégorie	I12E+3+			
Type de construction	A			
Air comburant	m ³ /h	14	28	
Puissance thermique nominale	kW	6.9	6.9 + 6.9	
Puissance thermique minima	kW	-	-	
Puissance thermique				
Pression de raccordement				
Gaz méthane 2E+	G20/G25	20/25 mbar		
Gaz liquide 3+	G30/G31	28-30/37 mbar		
Paramètres raccordement du gaz				
Gaz méthane 2E+	(HuB = 9.45 kWh/m ³) in m ³ /h	0.730	1.460	
Gaz liquide 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.540	1.080	
Injecteurs Ø 1/100 mm				
Brûleur principal	G20/G25	Puissance thermique nominale	2 x 145	4 x 145
		Capacité calorifique minimale	-	-
	G30/G31	Puissance thermique nominale	2 x 95	4 x 95
		Capacité calorifique minimale	-	-
Nr. d'injecteurs brûleur pilote				
	G20/G25	Réglable	Réglable	
	G30/G31	20	2 x 20	
Air primaire distance "A" mm				
	Gaz méthane G20/G25	1	1	
	Gaz liquide G30/G31	2	2	

4 - INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN SERVICE

4.1 Normes de sécurité

- Mise en place, adaptation et entretien de l'outillage doivent être réalisés par des installateurs qualifiés et autorisés, conformément aux termes de sûreté en vigueur. Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où cet engagement ne serait pas respecté.
- La pose de dispositifs techniques concernant le système de ventilation doit être assurée uniquement par du personnel spécialisé.
- Si l'appareil est positionné directement contre un mur, une cloison, des meubles de cuisine, des revêtements décoratifs, etc., vérifier que ceux-ci ne soient pas réalisés avec des matériaux inflammables. Le cas échéant, les appareils devront être revêtus avec un matériau thermo-isolant ignifuge. Les normes anti-incendie doivent être scrupuleusement appliquées.

4.2 Structure, équipement et dispositifs de sécurité des appareils

Châssis robuste en acier, équipé de 4 pieds d'appui réglables en hauteur.
Revêtement extérieur en acier.

Le chauffage de l'huile est effectué au moyen de brûleurs en acier inox (n. 2 pour cuve), résistants aux contraintes d'origine thermique ou mécanique.

La chambre de combustion et les cheminées d'évacuation du gaz sont réalisées en tôle d'acier zingué par électrolyse.

Les friteuses sont pourvues d'un thermostat de sécurité; si la température de l'huile devait dépasser la valeur limite, la sortie du gaz serait automatiquement interrompue.

Le réglage de la température est effectuée à l'aide d'un thermostat qui règle l'allumage et l'extinction des brûleurs.

4.3 Montage

4.3.1 Emplacement de l'appareil

L'appareil est de type A1. Il doit être installé dans des locaux suffisamment aérés pour éviter la possibilité de concentrations inacceptables de substances nuisibles pour la santé dans la pièce où l'appareil est installé, conformément aux normes et réglementations nationales et locales en vigueur.

L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment aérés pour assurer la circulation d'air nécessaire à la combustion, conformément aux normes et réglementations nationales et locales en vigueur.

L'appareil peut être installé seul ou bien avec un autre appareil similaire.

En cas de murs réalisés en matériau inflammable, prévoir sur les côtés et derrière la cuisinière, une distance minima de 150 mm.

Dans le cas où les distances praticables s'avèreraient inférieures à celles prescrites, adopter des mesures de sécurité telles que, par exemple, la pose de carreaux en faïence sur les parois autour de la cuisinière ou l'application d'une protection contre les radiations thermiques.

Avant de raccorder l'appareil, contrôler sur la plaquette signalétique si la cuisinière est prédisposée et homologuée pour le type du gaz utilisé.

Si le type du gaz indiqué sur la plaquette signalétique de l'appareil ne coïncide pas avec celui de votre réseau, consulter le paragraphe 5.1.10 "Conversion et adaptation".

4.3.2 Dispositions légales, réglementation et normes techniques

Lors de la mise en service, observer scrupuleusement les normes suivantes :

- Dispositions légales en la matière;
- Décrets régionaux pour le secteur du bâtiment et décrets en matière de combustion;
- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz";

- Feuille de travail "Règles techniques concernant les installations à gaz liquide";
- Feuille de travail "Installation de dispositifs de consommation de gaz dans le secteur cuisinières industrielles";
- Réglementation en vigueur concernant les accidents du travail;
- Directives de la compagnie de distribution du gaz;
- Réglementation du secteur du bâtiment et dispositions locales anti-incendie.

4.3.3 Installation


Avant de procéder à la mise en oeuvre, au brachement du gaz, au contrôle de la puissance, à la conversion ou l'adaptation et la mise en marche, demander l'avis de l'entreprise de distribution du gaz.

4.3.4 Raccordement gaz

Le branchement au gaz peut être réalisé à l'aide d'un tuyau flexible à paroi continue en acier inoxydable d'une longueur maximale de 1,5 mètre, conformément aux normes et réglementations nationales et locales en vigueur. Ces tuyaux ne doivent pas passer à travers des compartiments qui peuvent être remplis d'objets et ne doivent pas entrer en contact avec des pièces mobiles telles que des tiroirs.

Une fois terminé le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité du raccord au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.

4.3.5 Équipotential

L'appareil doit être assemblé avec un dispositif équipotentiel. La borne prévue à cet effet se trouve près de l'entrée du câble alimentation et est indiquée par une plaquette portant le symbole .



Le constructeur ne peut être retenu responsable des dommages dus à des erreurs d'installation ou à un non respect des directives et ne les indemnise en aucun cas.

5 - PRÉDISPOSITION POUR LA MISE EN SERVICE

5.1 Opérations préliminaires à la mise en marche

Avant de procéder à la mise en service de l'appareil, enlever tous les films adhésifs qui le protègent.

Ensuite nettoyer soigneusement toutes les surfaces et les parties externes avec de l'eau tiède, un produit détergent et un chiffon humide pour éliminer toute trace de l'antirouille appliqué en usine. Essuyer avec un chiffon propre et doux.

5.1.1 Mise en marche

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est conseillé de bien nettoyer la cuve (voir le chapitre 6.3 "Nettoyage").

Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler si ses caractéristiques (catégorie et type du gaz employé) correspondent à la catégorie et au groupe du gaz distribué localement.

Le cas échéant, effectuer une conversion vers la catégorie du gaz approprié ou bien une adaptation au groupe du gaz disponible (voir paragraphe 5.1.10 "Conversion et adaptation").

Pour la mise en marche, suivre le livret d'instructions fourni avec l'appareil.

5.1.2 Contrôle de la puissance

Les appareils doivent être utilisés avec les injecteurs prévus pour la puissance nominale.

La puissance peut être :

- la puissance nominale indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil;
- la puissance au minimum.

Les injecteurs sont répertoriés dans le tableau 1.

La puissance nominale s'obtient également en respectant la pression d'alimentation:

- de 15 à 22,5 mbar pour gaz de classe 2 (G20/méthane)
- de 25 à 45 mbar pour gaz de classe 3 (G30/butane, G31/propane)

Il est interdit de faire fonctionner l'appareil avec des gammes de pression différentes de celles des gaz mentionnés ci-dessus.

Pour régler la puissance au minimum, se conformer aux indications du tableau 1.

Pour effectuer un contrôle supplémentaire de la puissance nominale, utiliser un contacteur gaz, en appliquant ce qu'on appelle la « méthode volumétrique »

Normalement il suffit de veiller à ce que les injecteurs soient utilisés correctement pour effectuer le contrôle.

5.1.3 Contrôle de la pression de raccordement

La pression de raccordement doit être contrôlée avec un appareil pour mesurer la pression des fluides (par ex : un tube en U, résolution min. 0,1 mbar).

Ôter la vis de fixation (pos. 19 fig. 1) du raccord prévu pour mesurer la pression de raccordement et relier le flexible du manomètre: après avoir mesuré la pression, remonter la vis et une fois terminé le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité du raccord au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.

5.1.4 Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

À l'aide d'un contacteur du gaz et d'un chronomètre, il est possible de déterminer le volume du gaz arrivant à l'appareil par unité de temps. Le volume correct correspond à la valeur de réglage "E" exprimée en litres par heure (l/h) ou bien en litres par minute (l/min).

Il est calculé selon la formule suivante:


$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Puissance thermique d'exercice}}$$

Il est important que le mesurage soit effectué lorsque l'appareil est éteint.

La valeur relative à la puissance thermique peut être demandée à la compagnie du gaz locale.

La puissance nominale et la puissance minima par rapport à la pression nominale s'obtiennent en consultant le tableau relatif au réglage du débit du gaz (tableau 1).

RECOMMANDATION

 **L'appareil n'est pas équipé de dispositif de pré-réglage de la puissance nominale.**

5.1.5 Contrôle de la puissance pour fonctionnement au gaz liquide

Vérifier si le type d'injecteur employé correspond aux paramètres du tableau 1.

Contrôler que le réducteur de pression installé ait une pression en sortie conforme aux indications du paragraphe 5.1.2 "Contrôle de la puissance" (vérifiable sur la plaque signalétique de l'appareil ou au tableau 1).

5.1.6 Contrôle du fonctionnement

- Mettre l'appareil en service suivant les instructions reportées dans le mode d'emploi.
- Vérifier l'absence de fuites du gaz au moyen d'un détecteur de fuite du gaz en aérosol.
- Contrôler l'allumage et la formation régulière de la flamme du brûleur principal, pour le minimum également.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

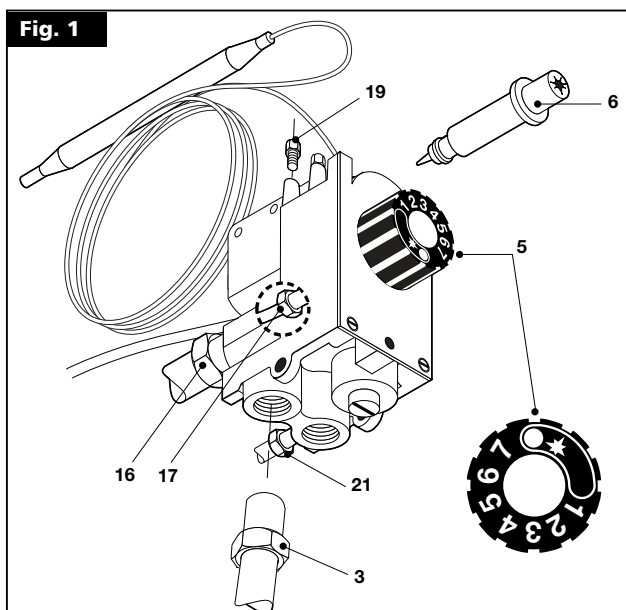
5.1.7 Contrôle de la flamme pilote

Pour un réglage correct, la flamme pilote doit entourer le thermocouple et présenter une forme parfaite; le cas échéant, contrôler la pression du gaz, que le injecteur aussi fauché et du diamètre juste pour le gaz présent, voir tableau 1.

5.1.8 Contrôle de l'air primaire

Le brûleur est équipée d'un réglage de l'air primaire. Distance "A" (fig. 2) voir tableau 1.

Le volume du débit d'air est correctement réglé s'il y a assez de protection contre le soulèvement de la flamme quand le brûleur est froid ou contre le retour de flamme quand le brûleur est chaud.



5 - PRÉDISPOSITION POUR LA MISE EN SERVICE

5.1.9 Recommandations pour l'installateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur final le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil en suivant les instructions ; lui remettre le manuel d'instructions en main propre.
- L'informer que toutes modifications ou travaux exécutés dans l'habitation et touchant l'alimentation d'air comburant entraînent la nécessité d'effectuer un nouveau contrôle du fonctionnement de l'appareil.

5.1.10 Conversion et adaptation

Pour passer à un autre type de gaz, par exemple du méthane au gaz liquide, ou bien à un autre groupe du gaz, se reporter au tableau 1 pour savoir quel est le modèle d'injecteurs approprié au nouveau gaz.

Les injecteurs des brûleurs principaux et pilote pour les autres types de gaz, reportant le diamètre relatif en centième de millimètre, se trouvent dans un sachet fourni avec l'appareil. Si les injecteurs ne sont pas disponibles demandez les à l'usine en donnant le modèle de l'appareil et le numéro de série que Vous trouvez sur la plaquette données techniques. Après avoir terminé la conversion ou l'adaptation au type du gaz, effectuer un contrôle des fonctions de l'appareil tel que décrit au paragraphe 5.1.6 "Contrôle du fonctionnement".

5.1.11 Remplacement de injecteur du brûleur

Pour remplacer le injecteur (pos. 30 fig. 2), dévisser les vis de fixation du tableau des commandes. Enlever le tableau. Déplacer le réglage de l'air en desserrant les vis de fixation, avec une clé de 11, dévisser l'injecteur du porte-injecteur et remplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis, voir tableau 1, remonter le tout en procédant de la façon inverse.

Une fois monté le nouveau injecteur, rétablir la distance de l'air primaire "A" (fig. 2) voir tableau 1, fixer le capuchon avec la vis prévue à cet effet.

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.1.12 Remplacement de injecteur pilote du brûleur

Pour remplacer le injecteur pilote (pos. 37 fig. 2), dévisser les vis de fixation du tableau des commandes. Enlever le tableau. Dévisser le bouchon (pos. 34 fig. 2) avec à l'aide d'un tournevis emplacer l'injecteur avec par le type adéquat au gaz utilis, voir tableau 1.

Revisser l'écrou en vérifiant que le joint est bien inséré.

Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.

5.2 Entretien

⚠ Attention! Avant d'effectuer tous travaux d'entretien ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Les opérations d'entretien suivantes doivent être effectuées au moins une fois par an par un personnel qualifié avec licence:

- Contrôle du fonctionnement des dispositifs de réglage et de sécurité ;
- Contrôle du comportement de combustion:
 - Comportement durant l'allumage,
 - Sûreté de la combustion;

Contrôle du fonctionnement selon les critères décrits au paragraphe 5.1.6 "Contrôle du fonctionnement".

5.3 Remplacement des composants

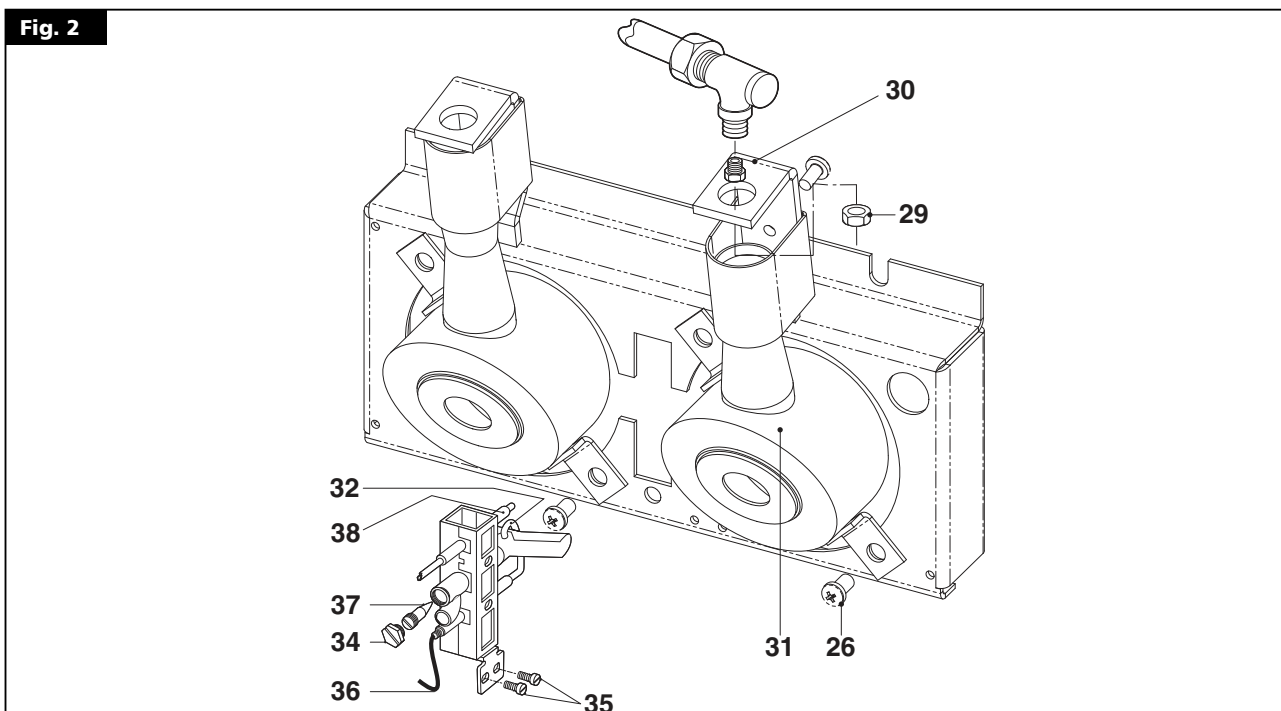
⚠ Seul un technicien agréé est autorisé à effectuer cette opération!

Pour remplacer les pièces énumérées ci-dessous, ôter d'abord les cle de commandes, le bandeau de commande (après avoir dévisser les vis de fixation) et débrancher le câble d'alimentation électrique.

5.3.1 Vanne gaz

Desserrer les raccords (pos. 3,16,17 et 21 fig. 1) servant au branchement du tuyau de gaz et du thermocouple, dévisser l'écrou qui presse les joints toriques et la vis qui fixe le bulbe à l'intérieur du cuve, retirer le capillaire et le bulbe du thermostat de leur logement. Monter la nouvelle pièce dans l'ordre inverse en faisant attention aux joints toriques d'étanchéité de l'huile (il est conseillé de les remplacer par de nouveaux). Une fois le remplacement effectué, vérifier l'étanchéité de l'huile en remplissant la cuve et en portant l'huile à température et l'étanchéité du gaz en utilisant un spray détecteur de fuites.

Fig. 2



5 - PRÉDISPOSITION POUR LA MISE EN SERVICE

5.3.2 Thermostat de sécurité

Dévisser l'écrou situé à l'intérieur du cuve, qui fixe le bulbe à bouton du thermostat, retirer le bulbe et le joint de la partie opposée. Déconnecter les branchements électriques et remplacer la pièce en la remontant dans l'ordre inverse et en faisant attention au joint d'étanchéité de l'huile.

5.3.3 Thermocouple

Desserrer le raccord (pos. 17 fig. 1) de fixation du thermocouple de la vanne, dévisser les deux vis du brûleur pilote et remplacer la thermocouple (pos. 38 fig. 2) assemblant dans la séquence inverse. Pour simplifier l'opération (et toutes celles qui concernent le brûleur pilote), il est possible de retirer les vis (pos. 35 fig. 2) et de positionner le brûleur pilote de façon à ce qu'il soit plus facile d'accès.

5.3.4 Bougie

Ôter le câble (pos. 36 fig. 2) du bougie, dévisser les deux vis du brûleur pilote et remplacer la bougie (pos. 32 fig. 2) rassemblant dans la séquence inverse. Pour simplifier l'opération (et toutes celles qui concernent le brûleur pilote), il est possible de retirer les vis (pos. 35 fig. 2) et de positionner le brûleur pilote de façon à ce qu'il soit plus facile d'accès.

5.3.5 Brûleur

Dévisser les vis (pos. 26 fig. 2) qui fixent le brûleur à la chambre de combustion, dévisser l'écrou porte-injecteur (pos. 29 fig. 2), déchoir le brûleur (pos. 31 fig. 2) pour le dégager du porte-injecteur, ôter le brûleur et remplacer la pièce en la rassemblant dans la séquence inverse. Une fois effectué le remplacement il faut vérifier l'étanchéité en utilisant un spray détecteur de fuites.



Après les opérations d'entretien ou de réparation, remonter le bandeau de commande et le panneau inférieur.

Après avoir remplacé les composants du système de conduite du gaz, il est nécessaire d'effectuer un contrôle d'étanchéité et de fonctionnement de l'installation.

6 - MODE D'EMPLOI

6.1 Normes de sécurité relatives à l'utilisation, à l'entretien et à la réparation



L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments à l'échelle industrielle. L'utilisation et le nettoyage ne peuvent être effectués par du personnel qualifié. L'entretien et la réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés.



Ces prescriptions doivent être communiquées aux collaborateurs directement intéressés et dans le cadre de la formation professionnelle interne.



Attention! N'utiliser l'appareil que sous surveillance!



Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer. N'utiliser l'appareil que sous contrôle constant. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse ou de l'huile enflammée!



Ne pas laisser les foyer fonctionner à vide.



Les parties de l'appareillage et les accessoires qui entrent en contact avec les aliments après avoir été nettoyés avec des produits détergents doivent être rincés abondamment à l'eau claire.



Ne pas projeter d'eau ou de vapeur à haute pression sur la cuisinière!



Éteindre l'appareil avant de nettoyer le local avec des dispositifs à jets d'eau ou de vapeur à haute pression!



Éteindre l'appareil avant et durant tout nettoyage.



Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil.



Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.



Pour les réparations, l'appareil doit être isolé par un dispositif omnipolaire de tension (interrupteur local, disjoncteur).



Le niveau d'émission sonore de l'appareil en marche est inférieur à 70dB (A). Des normes nationales de sécurité bien précises imposent impérativement ce paramètre.

RECOMMANDATION



Attention! Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes dues à des erreurs de traduction ou d'impression éventuellement contenues par ce livret d'instructions. Le fabricant se réserve en outre le droit d'apporter toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour améliorer le produit, sans varier pour autant les caractéristiques principales. Le fabricant décline toute responsabilité au cas où les directives prescrites dans ce manuel d'instructions ne seraient pas respectées.

6.2 Mise en marche



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est recommandé de nettoyer soigneusement la cuve avec de l'eau tiède et un détersif, en utilisant un chiffon doux pour éliminer toute trace d'anti-rouille appliqué à l'usine; essuyer avec un linge propre.

Ne pas mettre en marche l'appareil si la cuve est sans huile.

L'huile ou la graisse de friture vieilles et sales sont un grand danger d'incendie, il faut donc utiliser seulement de l'huile et de la graisse de friture fraîche.

Les ingrédients à frire doivent être toujours secs: en effet s'ils sont mouillés l'huile fait de la mousse et risque de déborder. La cuisson de grandes quantités augmente la formation d'écume; la quantité max. est d'1,0 Kg.


Éviter de mettre de la nourriture volumineuse ou non égouttée dans la cuve car l'huile bouillante pourrait gicler ou déborder.

S'assurer que le vidange de l'eau soit fermé.

La cuve a un niveau maximum et minimum. Remplissez la cuve d'huile jusqu'au niveau maximum. Lorsque l'huile est au niveau minimum, remplissez-la avec plus d'huile. Le remplissage ne doit avoir lieu que lorsque l'huile dans la cuve est complètement refroidie.

6 - MODE D'EMPLOI

6.2.1 Allumage du brûleur pilote


Appuyer sur la cle de commande (pos. 5 fig. 1) et la tourner vers la gauche jusqu'à la position .

Maintenir la cle de commande enfoncée et actionner le bouton-poussoir du piézoélectrique (pos. 6 fig. 1) simultanément et à répétition jusqu'à ce que la flamme pilote s'allume, elle est visible à travers l'ouverture sur le tableau des commandes. Maintenir la cle de commande enfoncée pendant 15-20 secondes environ. Au cas où la flamme pilote s'éteindrait au moment du relâchement de la cle de commande, répéter l'opération.

6.2.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température

Pour allumer le brûleur principal après avoir allumé le brûleur pilote, tourner encore la cle de commande vers la gauche jusqu'à la température choisie. Le thermostat est divisé en positions allant de 1 à 7. Les valeurs indicatives de la température relative à chaque position sont les suivantes:

Position	1	2	3	4	5	6	7
Degré °C	110	125	140	150	165	180	190

Tourner la cle de commande vers la droite jusqu'au symbole  pour éteindre le brûleur principal.

Pour éteindre la flamme pilote, porter la cle de commande sur la position "0".

6.2.3 Vidange de la cuve

L'usager doit avoir à sa disposition un récipient de la bonne grandeur.

Le récipient doit être résistant à la chaleur et construit de façon à empêcher que l'huile déborde pendant les opérations de vidange.

Un récipient avec de telles caractéristiques est compris dans notre programme de vente comme accessoire.

Avant de positionner le récipient de récupération des huiles sous le robinet et d'ouvrir celui-ci, s'assurer que l'huile se soit refroidie.

Actionner le levier de vidange au en direction de la flèche.

6.3 Nettoyage

- Éviter de laver l'appareil en dirigeant des jets d'eau ou de vapeur à haute pression directement sur l'appareil!
- Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.
- Essuyer la superficie à l'aide d'un chiffon doux pour éliminer toute trace de détergent.
- Tous les soirs, après utilisation, nettoyer l'appareil avec soin.
- Vider la cuve comme décrit au paragraphe 6.2.3, retirer tous les éventuels résidus du fond.
- Nettoyer les surfaces et toutes les parties en acier avec de l'eau chaude et un produit détergent délicat. Ne jamais employer de produits détergents agressifs ou corrosifs qui pourraient endommager l'acier.
- Laisser sécher l'intérieur de la cuve avant de remettre l'huile. L'huile de récupération doit être filtrée et décanter avant d'être remise dans la cuve. Une huile fraîche et propre améliore les prestations de l'appareil et le goût des aliments.
- Essuyer soigneusement l'appareil.
- Un nettoyage quotidien de l'appareil garantit un fonctionnement optimal et la longévité de l'appareil.

6.4 Arrêt en cas de panne

6.4.1 Que faire en cas de panne


En cas de mauvais fonctionnement ou de fonctionnement irrégulier,

fermer le robinet d'arrivée de gaz. Informer le service d'assistance après vente.

6.4.2 Que faire en cas d'inactivité prolongée de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, le nettoyer à fond que décrit au chapitre 6.5 "Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien", fermer le robinet d'arrivée de gaz.

6.5 Nettoyage de l'appareil et fréquence d'entretien

 **Attention! Ne pas utiliser d'appareil à jet d'eau ou à pression pour laver la cuisinière!**
Le nettoyage doit être effectué lorsque la cuisinière est froide.

Un nettoyage soigneux et quotidien lorsque l'appareil est froid garantit un parfait fonctionnement et la longévité de l'appareil. Les parties en "acier inoxydable" doivent être nettoyées avec un chiffon imprégné d'eau et de produit détergent ; ne pas utiliser de substances agressives ou abrasives.

Ne pas utiliser de laine d'acier qui risquerait de provoquer la formation de rouille.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des matériaux ferreux. Éviter l'emploi de papier de verre et de papier imprégné de gel lubrifiant lors du nettoyage.

Dans certains cas, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce. Si les salissures sont tenaces, utiliser des éponges synthétiques (ex. éponge Scotch).

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau claire et essuyer avec un chiffon doux.

Toute opération d'entretien et de réparation ne doit être effectuée que par un technicien qualifié agréé.

Faire contrôler la cuisinière au moins une fois par an ; il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.

6.6 Recommandations pour le traitement des cuisines industrielles en "acier inoxydable"

6.6.1 Renseignements utiles sur l'"acier inoxydable"

En général les cuisinières industrielles sont fabriquées avec les types d'"acier inoxydable" ayant les codes suivants:

- 1.4016 ou 1.4511 = acier chromé magnétisable
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571 = acier nickel-chrome non magnétisable

Les aciers chromés offrent des caractéristiques thermo-techniques favorables. En effet, ils présentent une tendance mineure à se déformer sous l'effet de la chaleur.

Les aciers au nickel-chrome en revanche, présentent de bonnes qualités de résistance à la corrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables dérive de la formation d'une patine passive sur la surface entrant en contact avec de l'oxygène.

L'oxygène contenu dans l'air suffit à former cette patine passive qui permet l'élimination automatique d'anomalies ou de détériorations causées par des actions mécaniques. La patine passive se forme ou se reforme plus rapidement si l'acier entre en contact avec de l'eau contenant de l'oxygène.

Un effet renforcé s'obtient avec des acides à action oxydante (acide nitrique, acide oxalique). Ces acides sont utilisés lorsque l'acier a été soumis à de fortes sollicitations chimiques et par conséquent, a perdu grande part de sa patine passive.

La couche passive peut être détériorée ou chimiquement compromise lorsque des agents de réduction (qui consomment de l'oxygène) ou des températures élevées entrent en contact avec l'acier. Parmi ces substances agressives, on relève par exemple:

6 - MODE D'EMPLOI

- les substances salines ou sulfureuses
- les chlorures (sels)
- les concentrés d'épices tels que la moutarde, l'essence de vinaigre, les bouillons cubes, les solutions avec du sel de cuisine, etc.

D'autres détériorations peuvent être causées par :

- la rouille extérieure (par ex. celle d'autres composants, ustensiles ou début de rouille)
- des particules de fer (par ex. limaille)
- le contact avec des métaux non ferreux (formation d'éléments)
- le manque d'oxygène (par ex. aucune prise d'air, eau pauvre en oxygène).

6.6.2 Recommandations et conseils pour l'entretien des appareillages en "acier inoxydable"

- La surface des appareils en "acier inoxydable" doit toujours être propre et en contact avec l'air. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, laisser les portes ouvertes de façon à garantir le passage de l'air.
- Enlever régulièrement les incrustations de calcaire, graisses, amidon et blanc d'œuf sous lesquelles la rouille pourrait se former au cas où l'air ne passerait pas. Ne pas utiliser de produits blanchissants ou contenant du chlore lors du nettoyage. Suivre les éventuelles indications du fabricant pour ce qui concerne les produits détergents spécifiques et les méthodes de nettoyage à adopter pour l'appareil. En absence de recommandation spécifique pour ce qui concerne le nettoyage, il sera cependant nécessaire d'utiliser des produits détergents à basse teneur en chlorure.

Après le nettoyage, éliminer les éventuels résidus de produit détergent en rinçant abondamment à l'eau claire puis essuyer soigneusement les surfaces.

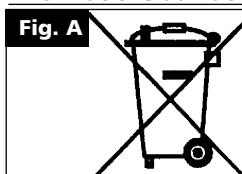
- Limiter le plus possible le contact de l'"acier inoxydable" avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. Même les vapeurs acides qui se forment en nettoyant le carrelage favorisent la corrosion de l'"acier inoxydable".
- Notamment pour les casseroles, les marmites et les différents accessoires, il est déconseillé de charger la chambre de cuisson seulement avec des aliments ayant une teneur élevée en sel.
Il est préférable de cuisiner ensemble des aliments de nature différente, par ex. des mets gras ou des légumes contenant des acides.
- Éviter d'endommager la surface en "acier inoxydable", notamment avec des métaux divers. Les résidus d'autres métaux provoquent la formation de micro-éléments chimiques qui peuvent favoriser la corrosion. Dans tous les cas, éviter le contact entre fer et acier qui provoquerait l'apparition de rouille. L'éventuel contact de l'"acier inoxydable" avec le fer (laine d'acier, limailles de tuyaux, eau ferrugineuse) peut provoquer des phénomènes de corrosion.

Pour le nettoyage mécanique, il est par conséquent conseillé d'utiliser exclusivement de la laine d'acier ou des brosses en soie naturelle, en plastique ou en acier. La laine d'acier ou les brosses avec acier inox éliminent la rouille par frottement. Des zones de rouille à peine formées peuvent être éliminées avec des produits détergents liquides légèrement abrasifs ou avec du papier de verre fin. Des tâches de rouille plus étendues peuvent être enlevées avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. Si ces produits pour le nettoyage ne sont pas suffisants, un traitement avec de l'acide nitrique à 10% sera nécessaire.



Attention! Ces traitements doivent être effectués uniquement par des techniciens qualifiés et dans le respect des normes en vigueur!

6.6.3 La Directive 2002/96/EC (RAEE): informations aux utilisateurs



Cette note informative est uniquement destinée aux possesseurs d'appareils qui portent le symbole représenté par la fig. A sur l'étiquette adhésive appliquée sur le produit (étiquette matriculaire) et reportant les données techniques.

Ce symbole indique que le produit est classé, selon les normes en vigueur, dans la catégorie des appareils électriques ou électroniques et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). Ainsi, à la fin de sa vie utile, il devra obligatoirement être traité séparément des déchets domestiques, en le remettant gratuitement à un centre de collecte différenciée pour les appareils électriques et électroniques ou bien en le restituant au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil à la fin de sa vie aux structures de collecte, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.

La collecte différenciée adaptée pour l'envoi successif de l'appareil qui n'est plus utilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination dans le respect l'environnement contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour plus d'informations concernant les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'achat a été effectué.

Les producteurs et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

AVERTISSEMENT

LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE
RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE LES
EVENTUELLES INEXACTITUDES CONTENUES DANS
CET OPUSCULE, IMPUTABLES A DES ERREURS DE
TRANSCRIPTION OU D'IMPRIMERIE.
ELLE SE RESERVE LE DROIT D'APPORTER A SES PRODUITS
LES MODIFICATIONS QU'ELLE RETIENDRA UTILES
OU NECESSAIRES, SANS TOUTEFOIS EN COMPROMETTRE
LES CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES.
**LA SOCIETE CONSTRUCTRICE DECLINE TOUTE
RESPONSABILITE EN CAS DE NON RESPECT DES
NORMES CONTENUES DANS CET OPUSCULE.**