



## SNACK

### FRIGGITRICI

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

**Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!**

IT – CH

### FRITTEUSEN

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

**Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!**

DE – AT – IT  
BE – LU – CH

### FRYERS

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

**Read the general information before installing and commissioning this appliance!**

GB – IE – MT

### FRITEUSES

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

**Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement**

FR – BE – LU  
CH

### FREIDORAS

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

**Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!**

ES

### FRITEUSES

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

**Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!**

NL – BE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies



DOC.NO **CR0930051**  
EDITION **001 1820**

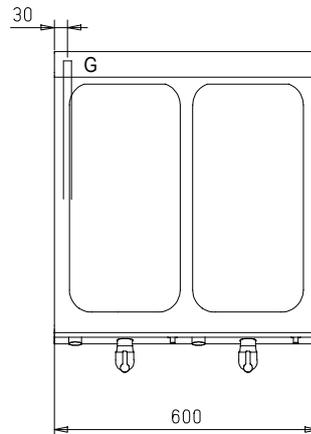
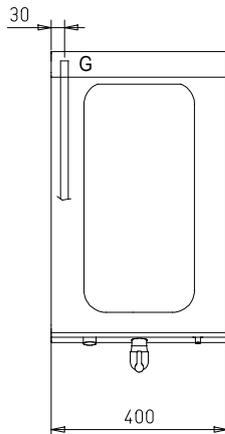
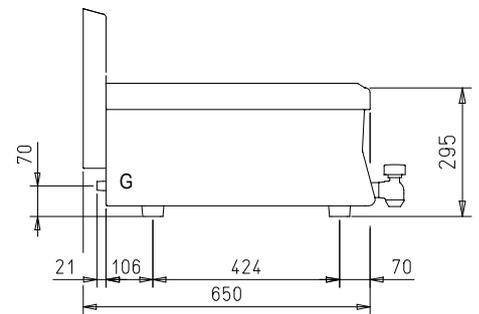
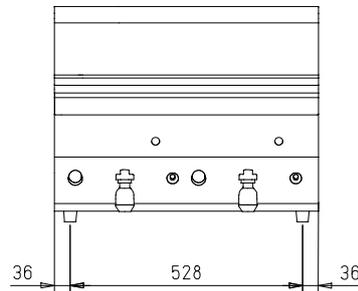
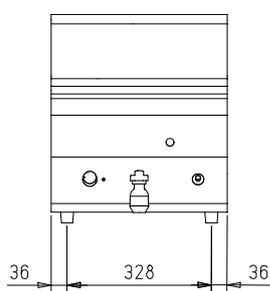
LEGENDE.....	1
DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELS.....	2
RISQUES RESIDUELS.....	3
INFORMATIONS GENERALES.....	4
1 CARACTERISTIQUES DE L'APPAREIL.....	4
2 AVERTISSEMENTS GENERAUX.....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	4
AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE.....	4
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE.....	5
3 DISPOSITIFS DE SECURITE ET DE CONTRÔLE.....	5
4 ELIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....	5
5 RISQUES LIÉS AU BRUIT.....	5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	5
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE.....	5
7 MANUTENTION.....	5
8 DÉBALLAGE.....	5
9 MISE EN PLACE.....	5
UNION DE PLUSIEURS APPAREILS.....	5
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES.....	5
11 RACCORDEMENTS.....	6
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	6
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ.....	6
13 MISE EN SERVICE.....	6
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	6
UTILISATION DE LA FRITEUSE.....	7
REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE.....	8
ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS.....	8
FRITEUSES ÉLECTRIQUES.....	8
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	8
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	8
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.....	9
ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ.....	9
VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ.....	9
15 RÉOLUTION DES PANNES.....	9
FRITEUSES ÀU GAZ.....	9
FRITEUSES ÉLECTRIQUES.....	9
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	9
FRITEUSES ÀU GAZ.....	10
FRITEUSES ÉLECTRIQUES.....	10
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES.....	10
18 PIÈCES PRINCIPALES.....	10
FRITEUSES ÀU GAZ.....	10
FRITEUSES ÉLECTRIQUES.....	10

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR**

**MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm**

F64G8	OF64G8
6NFR/G400	EFG62108T

F66G8	OF66G8
6NFR/G600	EFG63208T

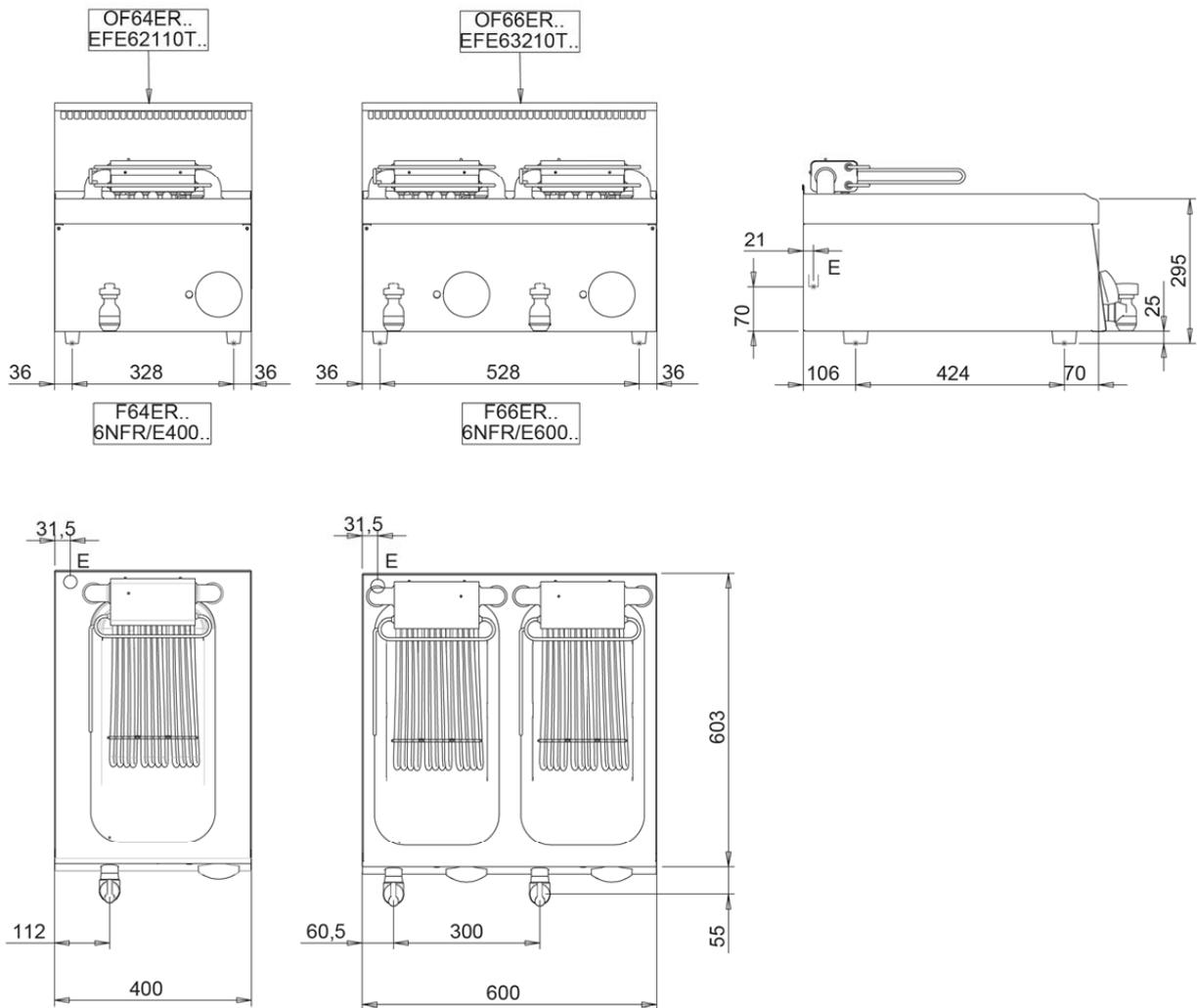


**Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda**

**G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection  
Arriveè gaz - Union da gas - Gasaansluiting -  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR**

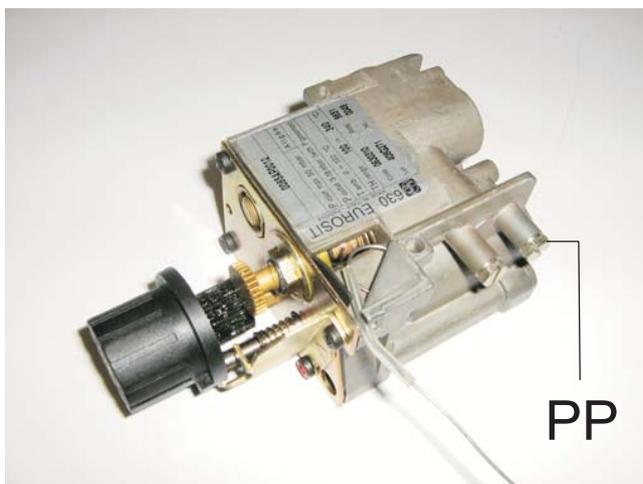
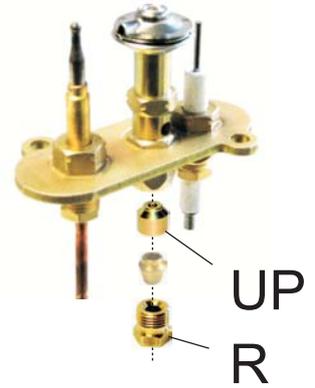
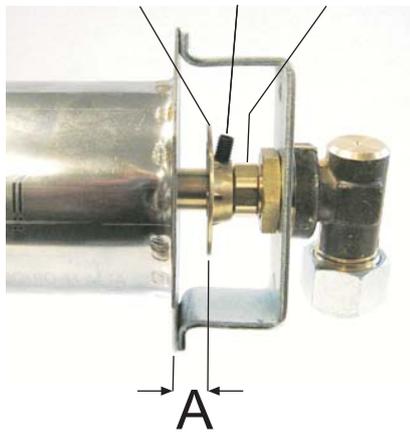
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm  
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



**LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA**

**E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupe de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

FIGURE - ABB. - FIG.



**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T1</b>							
<b>Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings</b>							
<b>Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen</b>							
<b>Paese - Land Country - Pays - País</b>	<b>Gas - Gaz</b>	<b>Pa (mbar)</b>		F64G8	EFG62108T	OF64G8	6NFR/G400
				F66G8	EFG63208T	OF66G8	6NFR/G600
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	<b>UM</b>	145	145	145	145
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
DE	G25	20	<b>UM</b>	160	160	160	160
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
NL	G25.3	25	<b>UM</b>	145	145	145	145
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
HU	G20	25	<b>UM</b>	135	135	135	135
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
HU	G25.1	25	<b>UM</b>	150	150	150	150
			<b>UP</b>	41	41	41	41
			<b>A (mm)</b>	0 <sup>(1)</sup>	0 <sup>(1)</sup>	0 <sup>(1)</sup>	0 <sup>(1)</sup>
			<b>Um</b>	-	-	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	<b>UM</b>	95	95	95	95
			<b>UP</b>	25	25	25	25
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	<b>UM</b>	90	90	90	90
			<b>UP</b>	25	25	25	25
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	<b>UM</b>	83	83	83	83
			<b>UP</b>	20	20	20	20
			<b>A (mm)</b>	0	0	0	0
			<b>Um</b>	-	-	-	-
<b>UM</b> : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX							
<b>Um</b> : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN							
<b>UP</b> : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam							
<b>A</b> : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter							
<b>Pa</b> : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk							
<b>(1)</b> : Aereatore con 8 fori diametro 4,2mm - Luftblech mit 8 Löcher d. 4,2mm - Aerator with 8 holes d. 4,2 mm Aérateur avec 8 trous d. 4,2mm - Regulador de aire con 8 agujeros d. 4,2 mm - Beluchter met 8 gaten d. 4,2 mm							

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T2</b>					
<b>Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk</b>					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS

T3														
Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten														
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	$\sum Q_n$ kW	$\sum Q_n$ kW	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consummation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik							
							G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
F64G8	EFG62108T	OF64G8	6NFR/G400	400	7	6,65	0,74	0,80	0,86	0,74	0,86	0,55	0,55	0,55
F66G8	EFG63208T	OF66G8	6NFR/G600	600	14	13,3	1,48	1,60	1,72	1,48	1,72	1,10	1,10	1,10

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning		Fasi Phasen Phases Fases Fasen Nr. No. Nbre N. A ant.	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Hz	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen kW	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
					V					
F64ER	EFE62110T	OF64ER	6NFR/E400R	400	380-415		3+N	50-60	6,00	5 G 1,5
F64ERP	EFE62110TP	OF64ERP	6NFR/E400PR	400	380-415		3+N	50-60	9,00	5 G 1,5
F66ER	EFE63210T	OF66ER	6NFR/E600R	600	380-415		3+N	50-60	12,00	5 G 2,5
F66ERP	EFE63210TP	OF66ERP	6NFR/E600PR	600	380-415		3+N	50-60	18,00	5 G 4

**DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS**

<b>T5</b>					
<b>Carico max. - Max. fassungsvermögen - MAX. storage capacity - Capacité de charge maxi - Carga máx. - MAX. vulling</b>					
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen <b>A</b>	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen <b>B</b>	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen <b>C</b>	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen <b>D</b>	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	Carico max. Max. fassungsvermögen MAX. storage capacity Capacité de charge maxi Carga máx. MAX. vulling
				l	kg
F64G8	EFG62108T	OF64G8	6NFR/G400	8	0,8
F66G8	EFG63208T	OF66G8	6NFR/G600	8+8	0,8+0,8
F64ER	EFE62110T	OF64ER	6NFR/E400R	10	1
F64ERP	EFE62110TP	OF64ERP	6NFR/E400PR	10	1
F66ER	EFE63210T	OF66ER	6NFR/E600R	10+10	1+1
F66ERP	EFE63210TP	OF66ERP	6NFR/E600PR	10+10	1+1

## DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

X (\*) DPI PRÉVU

DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

DPI NON PRÉVU

(\*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

## RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grim pant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (INSTRUCTIONS POUR .... " ).

### 1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

### 2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

#### AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.
- S'assurer que la cuve ne contient pas d'eau avant d'y verser de l'huile.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vi-

gueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.

#### AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### **AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE**

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la frieuse.

### **3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE**

#### **THERMOSTAT DE SÉCURITÉ**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur le bouton de réarmement du thermostat. Cette opération ne peut être exécutée que par un technicien qualifié et agréé.

### **4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL**

#### **EMBALLAGE**

L'emballage est réalisé avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillards (en polypropylène – PP).

#### **APPAREIL**

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc. etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

### **5 RISQUES LIÉS AU BRUIT**

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

### **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

#### **AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR**

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### **6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE**

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

### **7 MANUTENTION**

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. Si on utilise des moyens de levage, par exemple, des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

### **8 DÉBALLAGE**

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

### **9 MISE EN PLACE**

- Les dimensions générales de l'appareil et la position des branchements sont précisées sur le schéma d'installation au début de ce Manuel.
- L'appareil peut être installé soit individuellement, soit en combinaison avec d'autres appareils de la même gamme de produits.
- L'appareil n'est pas conçu pour une installation intégrée.
- Placer l'appareil à au moins 10 cm des murs adjacents. Cette distance peut être réduite en présence de murs non combustibles ou calorifugés.

### **MONTAGE DE L'APPAREIL SANS SOCLE**

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

### **UNION DE PLUSIEURS APPAREILS**

- Placer les appareils côte à côte et ajuster les bords supérieurs à la même hauteur.
- Réunir les appareils à l'aide d'un raccord-union disponible sur demande.

### **10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES**

Prévoir un système d'évacuation des fumées selon le « Type » d'appareil. Le « Type » est précisé sur la plaque signalétique de l'appareil.

### APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

### APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

### APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée adapté à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

## 11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.

### RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Le cas échéant, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz ».

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite aux points de raccordement.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est étudié pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

Le symbole  signifie :

**ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.**

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

### MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  à l'extérieur du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré à un système équipotentiel conforme aux normes en vigueur.

## 12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages des gaz pouvant être utilisés. Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 et effectuer les opérations suivantes :

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil. Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

### REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z) et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM (assemblé avec l'aérateur Z).
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

### REMPACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond le raccord R.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

## 13 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

### AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des applications commerciales, en particulier dans les cuisines de restaurant, les cantines, les hôpitaux et les commerces, boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la production de masse continue d'aliments.

#### **UTILISATION DE LA FRITEUSE**

##### **AVERTISSEMENTS D'UTILISATION**

- L'appareil est destiné à frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse solide.
- Éviter d'introduire dans la cuve des aliments volumineux ou n'étant pas égouttés, car ils peuvent provoquer des jets d'huile bouillante et faire déborder l'huile de la cuve.
- Rajouter de l'huile chaque fois que le niveau minimum indiqué par le repère de référence est atteint (risque d'incendie). S'assurer que la cuve ne contient pas d'eau avant d'y verser de l'huile.
- Verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau max. indiqué par le repère situé sur la paroi arrière/latérale de la cuve.
- En cas d'utilisation de graisse solide, il faudra la faire fondre au préalable et la verser ensuite dans la cuve. Ne pas laisser la graisse dans la cuve après la cuisson.
- Abaisser lentement le panier avec les aliments à frire en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Si cela se produit, attendre quelques secondes avant de plonger le panier dans la cuve.
- Ne pas faire chauffer la cuve sans huile.
- Lorsque le chauffage est en marche, le niveau d'huile doit être égal ou supérieur au repère minimum se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage quand la température de fonctionnement dépasse le maximum autorisé.
- Se souvenir que la graisse ou l'huile usées ou sales ont une température d'inflammabilité réduite ; elles auront donc tendance à bouillir à l'improviste et l'écume qu'elles produisent peut déborder.

## REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

### Remplissage

- Tourner la poignée de la valve de purge.
- Remplir la cuve jusqu'à ce que le niveau d'huile soit égal ou supérieur au repère minimum (celui du bas) se trouvant sur la paroi arrière de la cuve.

### Vidange

- Éteindre le chauffage.
- Attendre que l'huile ait refroidi.
- Raccordez l'extension (si présent) à la vanne de vidange.
- Prévoir un bac de collecte de l'huile usée.
- Tourner lentement la poignée du robinet de vidange. Effectuer cette manœuvre en faisant extrêmement attention. DANGER : risque de contact avec de l'huile chaude.

## FRITEUSES AU GAZ

La manette de commande de la vanne thermostatique offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

1...6 Températures intermédiaires de cuisson

7 Température maximum de cuisson

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

### Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position ★.

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée en ouvrant la porte.
- La veilleuse peut être allumée en approchant une flamme.

### Allumage du brûleur principal

- Tourner la manette dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.

### Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ●.

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position ●.

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

90 Température minimum de cuisson

120-150 Températures intermédiaires

180 Température maximum de cuisson

### Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.

- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

### Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Le voyant jaune s'éteint.

## 14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

## INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct, un appareil à haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de produits inflammables pour nettoyer la friteuse.

### SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus qui pourraient rayer ou abîmer la surface.

### CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant des produits dégraissants.
- Enlever les dépôts de calcaire avec des produits adaptés.

### FILTRES

Les filtres de l'huile prolongent la durée d'utilisation de cette dernière afin d'assurer une meilleure cuisson. Pour les nettoyer, dégager les filtres de leur logement : si les filtres sont gras, les laver avec un savon dégraissant, les rincer puis les

essuyer. En fin d'opération, remettre le filtre en place. Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

## INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### AVERTISSEMENTS POUR L'AGENT DE MAINTENANCE

**Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.**

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

### ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

### MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

### APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

### VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

**ATTENTION !** Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min - Max ) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

### APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant à chaque phase
- que l'activation des résistances chauffantes est régulière.

## 15 RÉOLUTION DES PANNES

### FRITEUSES AU GAZ

#### La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

#### La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.

#### Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

#### Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- La valve de gaz est en panne.

### FRITEUSES ÉLECTRIQUES

#### L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

#### Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

## 16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

### **Remplacement du robinet de vidange de l'huile**

- Démonter le panneau de commande.
- Retirer le socle de l'appareil.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### **FRITEUSES AU GAZ**

#### **Remplacement de la valve à gaz et du thermostat de sécurité.**

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Démonter le panneau de commande.
- Retirer le socle de l'appareil.
- Dévisser l'écrou de blocage dans la cuve.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remplacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### **Remplacement du brûleur principal, de la veilleuse, du thermocouple, de l'allumeur piézoélectrique et de la bougie d'allumage.**

- Démonter le panneau de commande.
- Retirer le socle de l'appareil.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### **FRITEUSES ÉLECTRIQUES**

#### **Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité.**

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Démonter le panneau de commande.
- Dévisser l'écrou de blocage sur la bride de la résistance.
- Libérer le bulbe du thermostat à remplacer fixé avec un blocage élastique entre les résistances.
- Détacher les connexions électriques avec les autres dispositifs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remplacer le joint d'étanchéité de la sonde/bulbe dans la cuve.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

#### **Remplacement de la résistance.**

- Vider toute l'huile se trouvant dans la cuve.
- Enlever le panneau de commandes et le couvercle supérieur qui protège le câblage des résistances.
- Libérer les bulbes des thermostats fixés entre les résistances.
- Détacher les connexions électriques avec les autres dispositifs.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

### **17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES**

- Contrôler l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

### **18 PIÈCES PRINCIPALES**

#### **FRITEUSES AU GAZ**

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Thermostat de sécurité

#### **FRITEUSES ÉLECTRIQUES**

- Thermostat de sécurité
- Thermostat de service
- Résistance