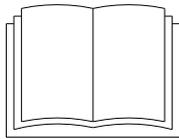


# MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, MAINTENANCE ET UTILISATION



**ATTENTION:**  
Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil



---

FRITEUSE A' HAUTE EFFICACITE  
AVEC SONDES AUTOMATIQUES  
ET FILTRE A HUILE INTEGRE

Mod. 80FRE21HPA  
Mod. 80FRG25HPA

---



---

## 1.1 RÉSUMÉ

---

1.1	SOMMAIRE.....	2
1.1.1	AVERTISSEMENTS ET NOUVELLES GÉNÉRALES.....	4
1.2	CONTEXTE.....	4
1.3	SYMBOLES ET PICTOGRAMMES.....	4
1.4	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	5
1.5	AVERTISSEMENTS ET INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR.....	7
2	DESCRIPTION DE LA MACHINE.....	8
2.1	DESCRIPTION GÉNÉRALE.....	8
2.2	FICHE TECHNIQUE FRITEUSES À GAZ PRÉ-MÉLANGÉES.....	9
2.3	INSTALLATION DE RACCORDEMENT 8FRE21HPA.....	10
2.4	INSTALLATION DE RACCORDEMENT 8FRG25HPA.....	11
2.5	COMPOSANTS FONCTIONNELS.....	12
2.6	PANNEAU DE COMMANDE.....	13
3	TRANSPORT, STOCKAGE ET DEBALLAGE.....	14
3.1	TRASPORT.....	14
3.2	STOCKAGE.....	14
3.3	RÉCEPTION ET DÉBALLAGE.....	14
4	POSITIONNEMENT, INSTALLATION ET TEST.....	15
4.1	EXIGENCES DE DROIT, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES.....	15
4.2	EXIGENCES SPÉCIFIQUES POUR LA SALLE D'INSTALLATION.....	15
4.3	POSITIONNEMENT.....	15
4.4	INSTALLATION.....	16
4.5	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL.....	16
4.6	CONNEXION AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION DE GAZ.....	16
4.6.1	VERIFICATIONS DE FONCTIONNEMENT DU SYSTEME DE GAZ.....	17
4.6.2	VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE GAZ À L'ENTRÉE.....	17
4.7	TEST ET MISE EN SERVICE.....	19
4.8	RÉGLAGE DES PARAMÈTRES (MENU SERVICE).....	20
4.9	TRANSFORMATION AUX AUTRES TYPES DE GAZ.....	23
4.10	DONNÉES TECHNIQUES GAS.....	24
4.11	CATÉGORIES; PRESSIONS D'ENTREE.....	25
4.12	SYSTÈME DE PRÉMÉLANGE (CONFIGURATION).....	26
5	UTILISATION.....	27
5.1	AVERTISSEMENTS ET INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR.....	27
5.2	MODE D'EMPLOI.....	28
5.3	ALLUMER L'APPAREIL.....	29
5.4	REGLAGE DES PARAMETRES (UTILISATEUR).....	30
5.5	CYCLE DE CUISSON (MANUEL).....	34
5.6	CYCLE DE CUISSON (AUTOMATIQUE).....	37
5.7	RECETTES.....	40

5.8	FILTRAGE:.....	42
5.9	CYCLE DE NETTOYAGE.....	47
5.10	ETEINDRE.....	49
6	NETTOYAGE ET SOIN.....	49
6.1	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL.....	49
6.1.1	NETTOYAGE QUOTIDIEN.....	50
6.2	PRÉCAUTIONS EN CAS D'INACTIVITÉ PROLONGÉE.....	50
6.3	PRÉCAUTIONS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT.....	51
7	ENTRETIEN DE L'APPAREIL.....	52
7.1	ENTRETIEN PÉRIODIQUE.....	52
8	LES PROBLÈMES POSSIBLES ET LEUR ÉLIMINATION.....	54
8.1	PRÉCAUTIONS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT.....	54
9	ÉLIMINATION DE L'ÉQUIPEMENT.....	56

---

## 1.1.1 AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS GÉNÉRALES

---

## 1.2 CONTEXTE

---



Les responsables des services de l'entreprise, où cette machine sera installée, ont l'obligation, conformément à la réglementation en vigueur, de lire attentivement le contenu de ce manuel et de le faire lire aux opérateurs et au personnel de maintenance pour les pièces qui leur font concurrence



Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour que notre équipement puisse être utilisé correctement et en toute sécurité.  
Conservez ce manuel avec soin, afin qu'il soit toujours disponible pour tous les utilisateurs de la machine!



Le fabricant n'assume aucune responsabilité et ne garantit aucun engagement en cas de blessures ou de dommages dus au non-respect des prescriptions ou d'une installation ou d'une maintenance non conforme aux normes de sécurité.  
Le même en cas d'utilisation impropre de l'appareil par l'opérateur..

---

## 1.3 SYMBOLES ET PICTOGRAMMES

---



### NOTE !

Report a recommendation or information deemed to be particularly important.



### REMARQUE !

Signaler une recommandation ou une information jugée particulièrement importante.



### REMARQUE !

Signaler une ordonnance ou une obligation.



### REMARQUE !

Signaler l'interdiction d'effectuer une opération.

## 1.4 AVERTISSEMENTS GENERAUX

- Lisez attentivement les avertissements contenus dans ce manuel car ils fournissent des informations importantes concernant l'installation, la maintenance et l'utilisation en toute sécurité.
- Conservez ce manuel d'instructions avec soin.
- Ces appareils ne doivent être utilisés que par du personnel formé pour l'utilisation. L'équipement doit être utilisé avec surveillance.
- L'utilisation de l'appareil est prévue dans le champ d'application de la Norme générale pour la sécurité des
- Appareils à gaz **EN203-1** et de la norme **EN203-2-4** pour les **friteuses** à gaz à usage collectif. L'utilisation de l'appareil est prévue dans le domaine d'application de la Norme générale pour la sécurité électrique
- **EN60335-1** et de la norme **EN60335-2-37** pour les **friteuses** électriques à usage collectif.
- L'équipement doit être utilisé uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu explicitement, d'autres utilisations sont impropres et donc dangereuses.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces externes de l'appareil peuvent également devenir très chaudes, faites particulièrement attention! Désactivez l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement. En cas de réparation ou d'entretien, contactez uniquement un centre de service qualifié.
- Toutes les informations importantes sur l'appareil pour l'assistance technique peuvent être trouvées sur la plaque technique (voir la figure "Vue de l'équipement").
- Lorsque l'assistance technique est demandée, il est conseillé d'indiquer le défaut en détail, afin de

	<b>Un respect plus strict des règles de protection contre l'incendie doit être garanti.</b>
	<b>The omnipolar switch and shut-off cocks must be near the device and in a position easily accessible by the user.</b>
	<b>Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'installation, la maintenance et la mise en service de l'appareil.</b>
	<b>Avant de commencer tout travail de raccordement, vérifiez, en comparant la correspondance entre les indications sur la plaque technique et les caractéristiques des fournitures présentes, si l'appareil est configuré pour ces alimentations.</b>
	<b>Tous les travaux de maintenance doivent uniquement être effectués par un service d'assistance technique qualifié!</b>
	<b>En cas de besoin, appuyez sur l'INTERRUPTEUR PRINCIPAL.</b>
	<b>ATTENTION:</b> Chargez l'huile froide jusqu'au repère de niveau minimum. Données affichées dans le tableau de données techniques

	Ne faites pas fonctionner l'appareil tant que le réservoir n'a pas été rempli d'huile jusqu'au repère de niveau minimum. Le non-respect de cette règle entraînerait de graves dommages à la surchauffe du réservoir!
	ATTENTION: Risque d'incendie si le niveau d'huile est inférieur au niveau minimum indiqué!
	ATTENTION: Respectez la charge maximale (kg) de l'aliment à cuire, qui peut être introduit dans la friteuse. Données affichées dans le tableau de données techniques
	ATTENTION: Une attention particulière doit être portée à l'ancienne huile car elle a un point d'éclair plus faible et augmente la tendance à l'ébullition avec une formation de mousse qui a tendance à déborder.
	ATTENTION: L'introduction de quantités excessivement humides et excessives contribue à l'ébullition soudaine de l'huile avec formation de mousse qui a tendance à déborder
	N'insérez pas vos mains ou d'autres objets dans le réservoir de cuisson! Le mouvement des paniers doit être supervisé par un seul opérateur: cela évite les blessures accidentelles à d'autres personnes.
	Dans les modèles avec un pied avant: Portez la plus grande attention pour insérer les paniers correctement!
	ATTENTION: Attendez que l'huile soit froide avant de vider le réservoir!
	ATTENTION: En cas d'incendie, couvrir le bac de cuisson avec le couvercle fourni avec la machine, intercepter immédiatement toutes les fournitures (gaz et électricité)
	ATTENTION: Possibilité de sol glissant dans les zones adjacentes à l'appareil
	N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu.
	ATTENTION: L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique pendant le nettoyage, la maintenance et le remplacement des composants internes
	ATTENTION: Avant le nettoyage, éteignez et laissez l'appareil refroidir.
	ATTENTION: Lors du nettoyage de l'appareil, ne jamais utiliser de jets d'eau directs pour ne pas provoquer d'infiltration et d'endommagement des composants



**ATTENTION:**  
Possibilité de sol glissant dans les zones adjacentes à l'appareil



**ATTENTION:**  
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou par une personne de qualification similaire, afin de prévenir tout risque

---

## 1.5 AVERTISSEMENTS ET INDICATIONS POUR

---

- Cet appareil est destiné à un usage collectif et doit donc être utilisé par du personnel qualifié et dûment formé.
- Il est essentiel de surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- Certaines anomalies de fonctionnement peuvent également être causées par une utilisation incorrecte, donc former le personnel bien. Tous les travaux d'installation et de maintenance doivent être effectués exclusivement par une entreprise dûment enregistrée auprès du registre compétent.
- Respectez les intervalles d'entretien prescrits. Nous recommandons donc la stipulation d'un contrat de maintenance avec l'assistance technique de confiance.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, intercepter immédiatement toutes les fournitures (électricité et eau). Les anomalies récurrentes nécessitent l'intervention du service d'assistance technique.

## 2 DESCRIPTION DE LA MACHINE

### 2.1 DESCRIPTION GENERALE

#### Caractéristiques de construction:

- Structure portante en acier, équipée de pieds réglables en hauteur.
- Panneaux et dessus en acier inoxydable avec trop-plein moulé.
- Baignoire imprimée en AISI 304.
- Chauffage par des brûleurs prémélangés ou des éléments chauffants blindés dans le réservoir Paniers chromés avec soulèvement automatique
- Bac de récupération d'huile avec filtre à maille fine et tube d'aspiration
- Baignoire de vidange 1 "
- Couverture

#### Caractéristiques fonctionnelles:

- - Commutateur
  - Écran tactile 7 "
  - Contrôler la sécurité de l'allumage
  - Gestion de l'alimentation
  - Régulation de la température
  - La gestion et la détection des temps d'utilisation du pétrole pour toujours garantir une efficacité maximale.
  - Activation du programme de nettoyage de la cuve.
  - Minuterie (pour chaque panier) pour le réglage du temps de cuisson (panier d'immersion)
  - Gestion des recettes

#### Sécurité:

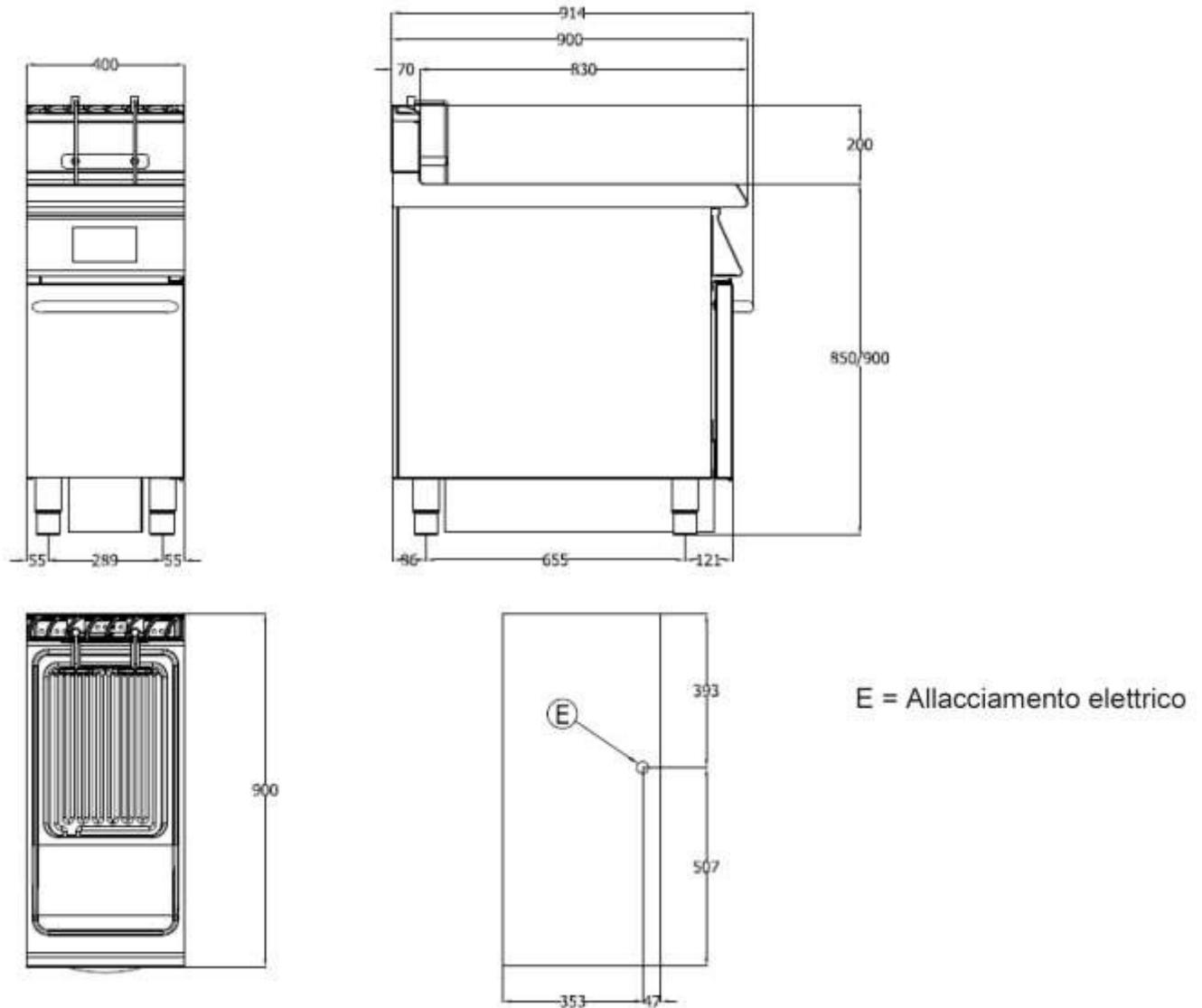
- Thermostat de sécurité 230 ° C qui interrompt automatiquement le fonctionnement en cas de panne.

## 2.2 DONNEES TECHNIQUES SUPERFRY GAS

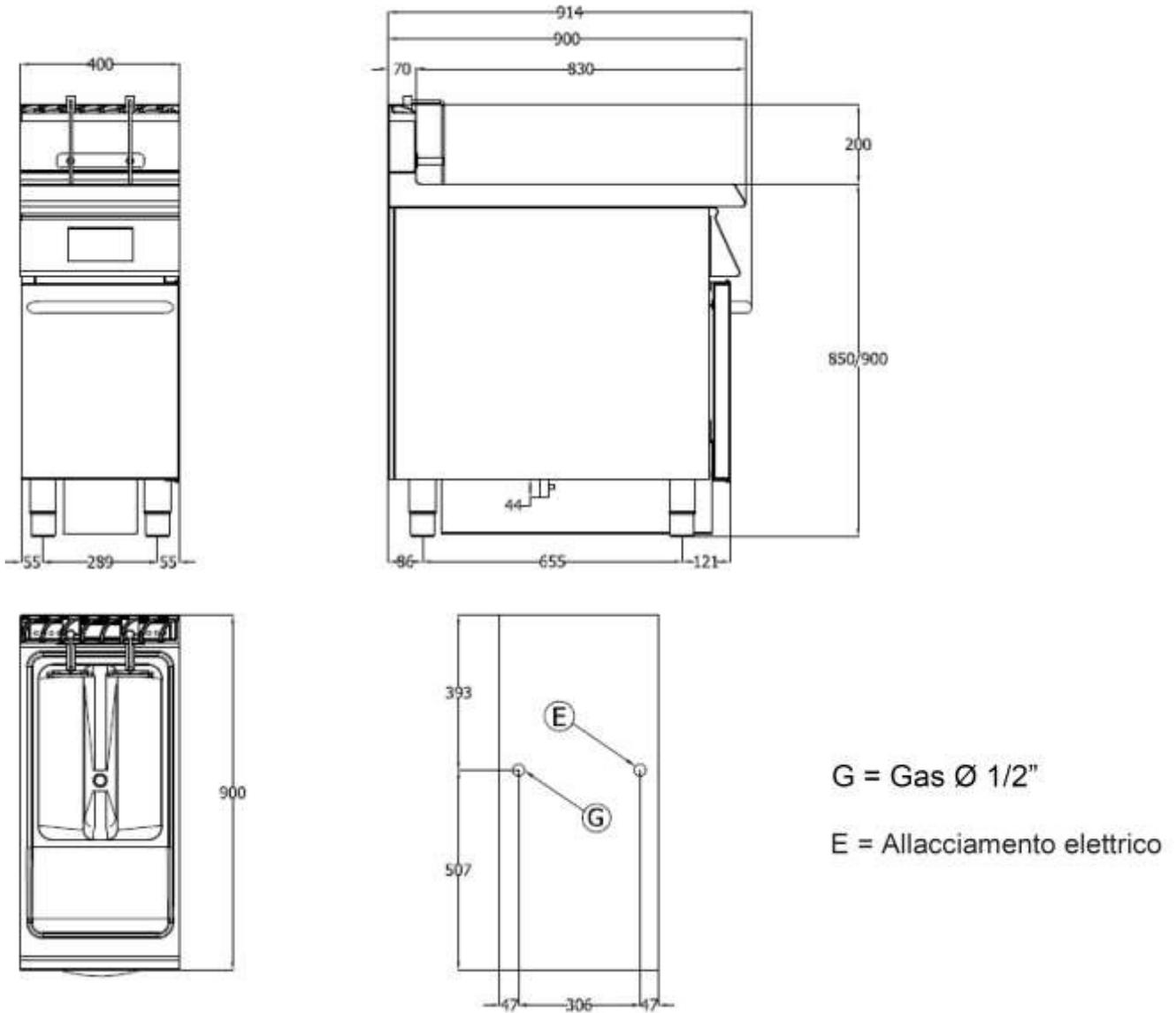
DONNEES TECHNIQUES				
Mod. 8FRE21HPA	mm	Largeur	Profondeur 900	Hauteur du plan de travail 900
Mod. 8FRG25HPA	mm	Largeur	Profondeur 900	Hauteur du plan de travail 900
DONNEES FONCTIONNELLES		8FRE21HPA	8FRG25HPA	
Cuves	nr.	1	1	
Capacité VAT	lt	21	25	
Oil min.(pour VAT)	lt	18	22	
Oil MAX (pour VAT)	lt	21	25	
Charge MAX (per VAT)	kg	2,8	2,8	
Ecart de température	°C	110÷185	110÷185	
DONNEES D'INSTALLATION				
GAZ puissance	kW		25	
Puissance électrique	W	20 300	300	
Tension (standard)**	V	380-415 V 3N 50/60Hz	220-240 V 1N 50/60Hz	
IPX	IPX	4	4	
Cable d'alimentation ***	mm <sup>2</sup>	5 X 4	3 X 1,5	
Niveau sonore	dbA	< 70	< 70	
STOCKAGE - DONNÉES DE MANIPULATION				
Dim.Stockage A	mm	430		
Dim.Stockage B	mm	960		
Dim.Stockage H	mm	1250		
Volume	m <sup>3</sup>	0,52		
Poids net	kg	80	95	
Poids brut	kg	90	105	

\*\* Contrôler sur la plaque technique - \*\*\* Câble de courant et d'alimentation pour tension standard

## 2.3 INSTALLATION DES CONNEXIONS 8FRE21HPA

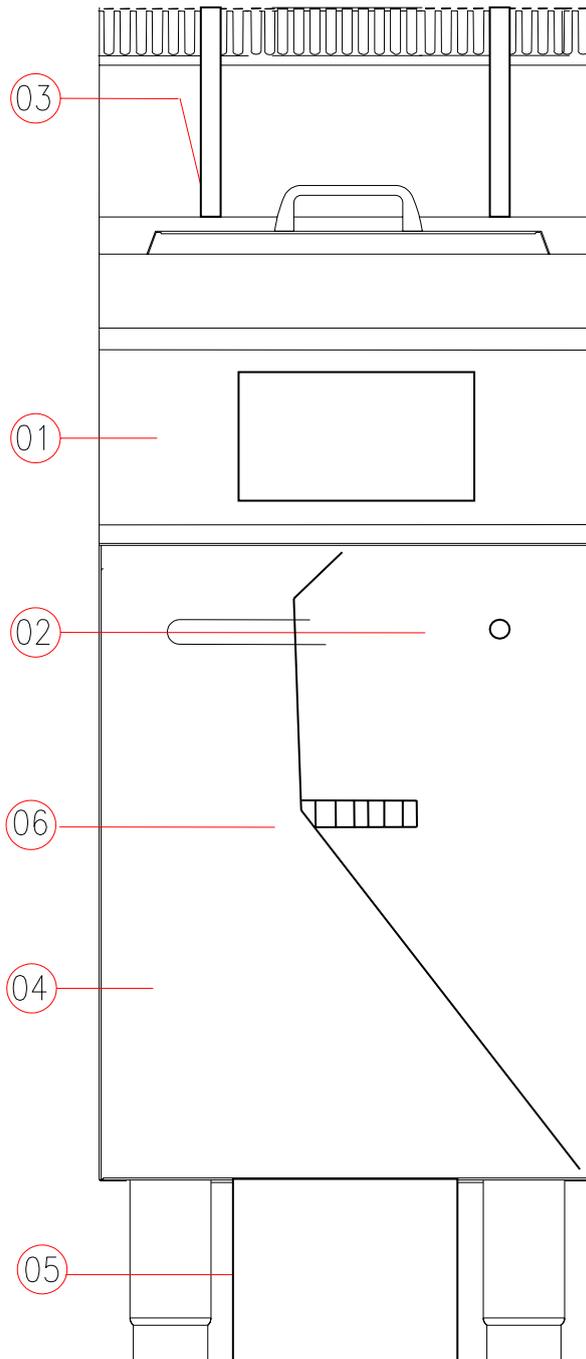


## 2.4 INSTALLATION DES CONNEXIONS 8FRG25HPA

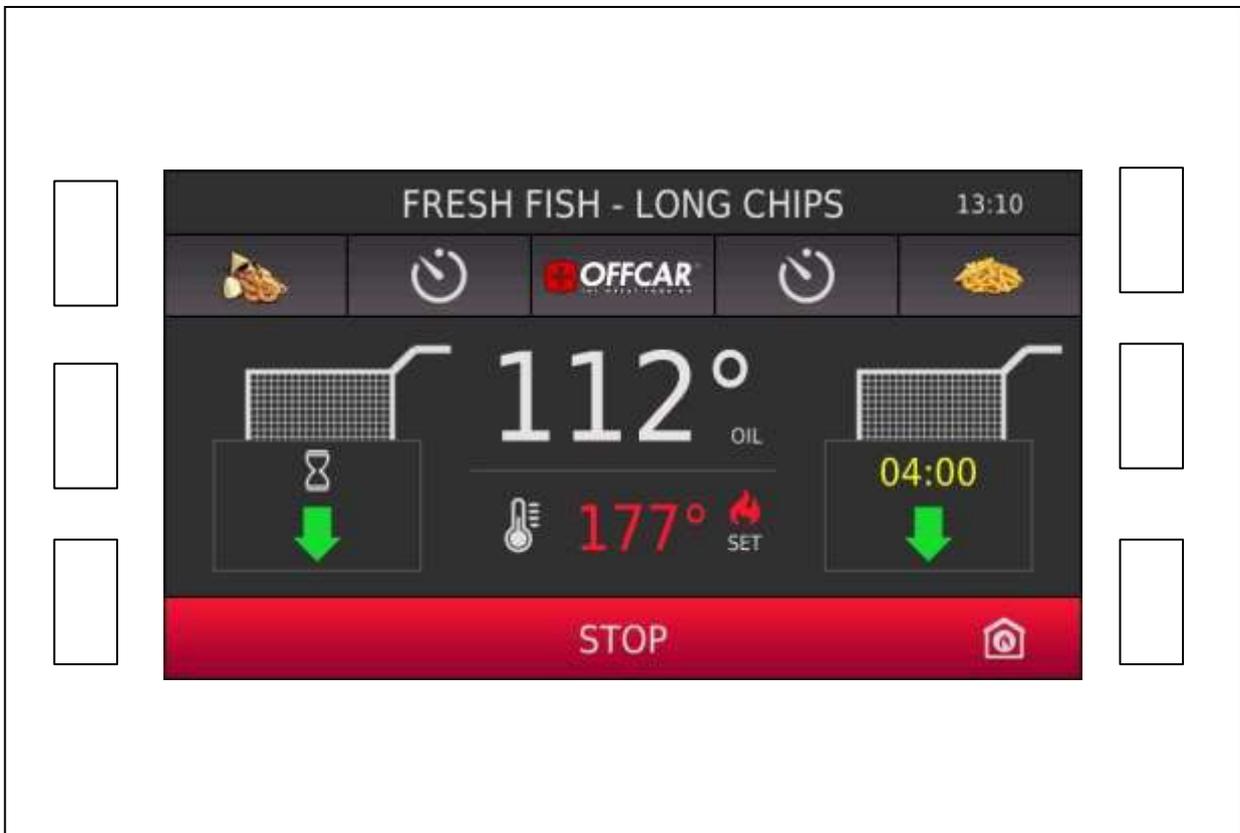


## 2.5 COMPOSANTS FONCTIONNELS

LEGEND:	
01 Control panel	04 Door
02 Main switch	05 Tank collecting oil
03 Lifters	06 Air intake slot



## 2.6 PANNEAU CONTRÔLE



## 3 TRANSPORT, STOCKAGE ET DEBALLAGE

### 3.1 TRANSPORT



La machine doit être déplacée par un opérateur autorisé à utiliser les équipements de levage et de transport conformément aux lois en vigueur dans le pays de l'utilisateur de la machine.



Toujours vérifier le bon équilibre de poids de la machine, pour éviter des mouvements inattendus ou des chutes sur le sol de la machine avec des dommages aux personnes ou aux objets autour.

### 3.2 STOCKAGE



Store the machine in a closed environment protected from atmospheric agents. Protect the machine from humidity and high temperature ranges.



Protégez la machine des impacts et du stress.



Empêcher la machine d'entrer en contact avec des substances corrosives.

### 3.3 RECEPTION ET DEBALLAGE



À la réception de la machine, vérifiez que l'emballage est intact. Si non, retirer les marchandises avec réserve en produisant des preuves photographiques de tout dommage apparent.



Après avoir enlevé tous les emballages, vérifiez que l'appareil est intact. En cas de dommages visibles, ne connectez pas l'appareil, mais avertissez immédiatement le point de vente.



Vérifiez la présence des composants individuels avec les listes de colisage.



Retirer le film de protection en PVC des panneaux de la machine.



Avant de jeter les composants de l'emballage, assurez-vous qu'ils ne contiennent aucun élément de la machine (accessoires, outils, documentation, etc.).



Éliminer les composants de l'emballage conformément à la réglementation sur l'élimination des déchets

## 4 POSITIONNEMENT, INSTALLATION ET TEST

### 4.1 EXIGENCES DE DROIT, RÈGLES TECHNIQUES ET DIRECTIVES

Pendant les travaux d'installation ci-dessus, les instructions suivantes doivent être respectées:

- les lois en vigueur en vigueur;
- les règles d'hygiène et d'hygiène pour les environnements de cuisine;
- règlements de construction municipaux et / ou territoriaux et règlements de prévention des incendies; les règlements actuels en matière de prévention des accidents;
- les dispositions du comité électrotechnique relatives à la sécurité électrique;
- les exigences de l'entité qui fournit l'électricité;
- toutes autres réglementations locales.

### 4.2 EXIGENCES SPÉCIFIQUES POUR LA CHAMBRE D'INSTALLATION

- L'environnement dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé.
- Il est conseillé de placer l'appareil sous une hotte d'aspiration pour permettre une évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.
- Pour une connexion directe au réseau, il est nécessaire de prévoir un dispositif assurant la déconnexion au réseau, avec une ouverture à distance des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation
- Cet appareil nécessite deux entrées d'eau, une dans l'eau chaude et l'autre dans l'eau froide. Chaque ligne doit être équipée d'un robinet d'interception.



L'interrupteur omnipolaire et les robinets d'arrêt doivent être à proximité de l'appareil et dans une position facilement accessible par l'utilisateur.

### 4.3 POSITIONNEMENT

- Après avoir enlevé tous les emballages, vérifiez que l'appareil est intact. En cas de dommages visibles, ne connectez pas l'appareil, mais informez immédiatement le point de vente. Retirez le film protecteur en PVC des panneaux.
- Les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux prescriptions. En règle générale, le matériel est subdivisé en fonction de sa composition et est livré à la collecte des ordures. Il n'y a pas d'exigences spécifiques concernant les distances par rapport aux autres équipements ou murs. Il est conseillé de laisser un espace suffisant (60 cm) pour les éventuelles opérations d'entretien et / ou de réparation. Dans le cas d'un positionnement en contact direct avec des parois inflammables, il est conseillé d'appliquer une isolation thermique appropriée.
- L'appareil doit être nivelé. Les petites irrégularités peuvent être éliminées en agissant sur les pieds réglables (visser ou dévisser). Des différences de hauteur inégales peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil.

## 4.4 INSTALLATION



Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'installation, la maintenance et la mise en service de l'appareil.



Avant de commencer tout travail de raccordement, vérifiez, en comparant la correspondance entre les indications sur la plaque technique et les caractéristiques des fournitures présentes, si l'appareil est configuré pour ces alimentations.

## 4.5 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL

**Attention!** L'appareil est livré pour la tension indiquée sur la plaque technique.

- Comme indiqué précédemment, entre l'appareil et la ligne électrique, il doit y avoir un interrupteur différentiel avec des caractéristiques appropriées à la puissance nominale de l'appareil (1mA par kW de puissance). Vérifiez l'efficacité du système de mise à la terre.
- Cet appareil appartient au type X (fourni avec un câble = 2 mètres et sans prise), par conséquent les accessoires nécessaires au raccordement doivent être payés par l'installateur.
- Le câble de raccordement à la ligne d'alimentation doit correspondre aux caractéristiques indiquées au paragraphe "Caractéristiques techniques" et être de type résistant à l'huile (type H05RN-F ou H07RN-F).
- L'appareil doit également être inclus dans un système équipotentiel.
- La connexion est faite avec le jeu de pinces en bas du côté gauche et marqué avec le symbole international et un conducteur ayant une section nominale de <math><10\text{ mm}^2</math>. Cette connexion est faite entre tous les équipements installés et le système de mise à la terre du bâtiment.

## 4.6 CONNEXION AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION DE GAZ

Le choix de la conduite de gaz dépend du diamètre prévu pour le type de gaz et d'appareil, et l'installation doit également être effectuée conformément à la réglementation en vigueur.



Avant de faire la connexion, nettoyez soigneusement le tuyau de gaz. Toute impureté pourrait compromettre le fonctionnement de la machine

Le diamètre des connexions est indiqué dans "DONNÉES TECHNIQUES"

Le point de connexion est indiqué dans la "CONNEXION DE L'USINE"

L'installation d'alimentation en gaz peut être de type fixe ou déconnectable; s on utilise des tuyaux souples, ils doivent être en acier inoxydable et ne pas être sujets à la corrosion et être approuvés et approuvés à cette fin.

Si des matériaux d'étanchéité sont utilisés lors de la connexion, ils doivent être approuvés et approuvés à cette fin.

À la fin de la connexion de l'équipement, il est essentiel d'effectuer un test d'étanchéité sur toutes les connexions effectuées avec le système. A cet effet, il est conseillé d'utiliser un spray détecteur de fuite, ou de traiter les pièces avec des

substances moussantes corrosives (la présence de bulles indique une étanchéité imparfaite). L'essai d'étanchéité doit également être effectué sur le robinet d'interception rapide



Les flammes sont strictement interdites pour le test d'étanchéité!

#### 4.6.1 VÉRIFICATIONS DE FONCTIONNEMENT DU SYSTEME DE GAZ



Vérifiez que l'installation de l'appareil (catégorie et type de gaz) correspond à la famille de gaz disponible sur le site.  
Sinon, il faut d'abord transformer l'appareil en fonction de ce qui est disponible. Voir le paragraphe "Transformation en d'autres types de gaz".

Le fonctionnement de l'appareil avec sa capacité thermique attendue dépend de la pression d'entrée et du pouvoir calorifique du gaz.

Le pouvoir calorifique du gaz ( $H_i$ ) peut être demandé auprès du fournisseur et doit correspondre aux valeurs suivantes

GAS	$H_i$
G20	34,02 (Mj/m <sup>3</sup> )
G25	29,25 (Mj/m <sup>3</sup> )
G30	45,65 (Mj/kg)

#### 4.6.2 VÉRIFICATION DE LA PRESSION DE GAZ À L'ENTRÉE

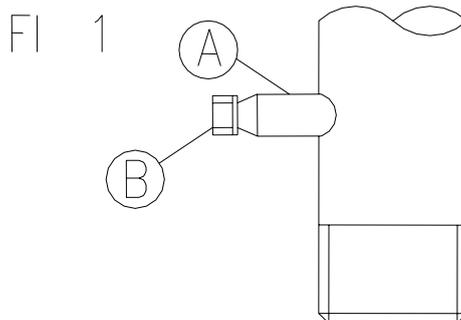
La plage de pression (pression d'entrée) pour laquelle l'appareil est autorisé à fonctionner est indiquée dans l'onglet. " CATÉGORIES, PRESSION D'ENTRÉE "



En dehors de ces plages de pression, la mise en service de l'appareil n'est pas autorisée. S'il y a des pressions qui diffèrent de ce qui est rapporté, il est conseillé d'informer le fournisseur ou l'entreprise qui a effectué le système.

La pression d'alimentation est mesurée avec un manomètre à liquide (par exemple un manomètre en U, une définition minimale

0,1 mbar), directement à partir de la sortie de pression vers l'amont (FIG.1 "A") sur la rampe d'entrée de gaz (V. CONNEXION DE L'INSTALLATION)



Retirer la vis d'étanchéité du robinet de pression d'entrée (FIG.1 "B") avant de raccorder le manomètre.

Connectez le manomètre en forme de U et, avec l'appareil en marche, mesurez la pression.

La valeur mesurée par le manomètre doit être comprise dans la plage de pression admissible indiquée dans l'onglet. "

**CATÉGORIES, PRESSIONS D'ENTRÉE "**

Si la valeur ne correspond pas, demandez l'intervention du fournisseur ou de l'entreprise qui a réalisé l'usine.

A la fin, revisser la vis d'étanchéité de la prise de pression.

---

## 4.7 ESSAIS ET MISE EN SERVICE

---

Une fois les travaux de raccordement terminés, assurez-vous que l'installation est correctement effectuée et que l'appareil fonctionne conformément aux instructions.

### VÉRIFIER AVEC ATTENTION:

- Que les panneaux ont été enlevés à travers le film de protection des surfaces externes;
- Que les panneaux de la machine sont correctement fermés;
- que les connexions ont été effectuées conformément aux instructions de ce manuel;
- que toutes les normes de sécurité applicables et les règlements, lois et directives ont été respectés;
- que le dispositif installé par câble n'est pas soumis à la traction et n'est pas en contact avec des surfaces chaudes;
- Les raccords d'eau, de gaz et de vapeur sont serrés et ne sont pas soumis à la traction.
- Quel gaz modèles, vérifiez que la sortie des gaz d'échappement n'est pas bloquée et que la décharge de la combustion se fait librement.

Procéder au démarrage selon les instructions d'utilisation.

Vérifier que la tension d'alimentation de l'appareil de commande ne s'écarte pas de +/- 10% de la valeur nominale.



**Remplissez le rapport d'essai dans toutes ses parties et soumettez-le à la signature du client pour acceptation. La signature du rapport susmentionné commence la période de garantie de l'appareil.**

## 4.8 PARAMETER SETTINGS (SERVICE MENU)



Le menu Service ne peut être utilisé que par le fabricant et par un personnel technique qualifié.



L'accès au menu de service implique l'arrêt du chauffage et toutes les fonctions précédemment activées. Les modifications apportées aux paramètres ne sont actives qu'après que l'affichage a été éteint et rallumé.

### 1. Accès au menu de service:

Depuis l'écran principal, appuyez sur le bouton de menu, puis sélectionnez l'icône SERVICE. À ce stade, il vous sera demandé de taper le mot de passe.



Faites défiler la liste des paramètres avec les flèches + et -, sélectionnez le paramètre désiré en appuyant sur sa valeur, (colonne de droite), à ce stade, modifiez le paramètre. Pour modifier un autre paramètre, appuyez sur la boule pour faire défiler jusqu'à ce que vous atteigniez le paramètre suivant. Pour quitter, appuyez sur la flèche arrière, tous les paramètres seront sauvegardés et seront actifs après la prochaine mise sous tension de l'écran suivant.

Les paramètres pouvant être modifiés dans ce menu sont dans l'ordre d'affichage:

<u>Paramètre</u>	<u>Description</u>	<u>Défaut</u>	<u>Max</u>	<u>Min</u>
Unité de mesure	Vous permet de travailler en ° Celsius ou ° Fahrenheit	C	F	
Limite maximale setpoint utilisateur	La température maximale peut être réglée par l'utilisateur	185	200	180
Limite minimum setpoint utilisateur	La température minimale peut être réglée par l'utilisateur	130	130	180
Limite maximale setpoint ECO	Température maximale en modalité ECO	110	129	110
Limite minimum setpoint ECO	Température minimale en modalité ECO	110	110	100
Température de préchauffage final	Cycle de fusion chauffage température finale	90	50	99
Temps de fusion	À l'heure pendant le cycle de fusion	20	60	5
Temps de repos	Arrêt du temps d'arrêt pendant le cycle de fusion	40	60	5
Décalage de sonde 1	Décalage d'étalonnage de la sonde 1	0	30	-30
Temps de chauffage pendant le cycle de nettoyage	À l'heure pendant le cycle de nettoyage	10	1	20
Setpoint pendant le cycle de nettoyage	Réglage température pendant le cycle de nettoyage	100	100	50
Activer mode ECO après	Temps d'inactivité pour l'activation du mode ECO	15	1	99
Modèle de machine	Indique si la machine est GAZ ou électrique		GAS	ELE
Type de GAS	Si la machine est à gaz cela permet de changer le type de GAZ pour alimenter la machine	Tab.		
Litres	Indique la litration de la machine		25	21
Pompe de filtration	Activer ou désactiver la pompe de filtrage	ON	ON	OFF
Zone simple ou double	Il vous permet d'activer le mode deux paniers ou un grand panier unique	Double	Double	Unique
Barre de levage électrique	Permet d'activer ou de désactiver les actionneurs pour le relevage automatique des paniers	ON	ON	OFF
Temps refroidissement d'huile	Temps de refroidissement pour protéger le réservoir	100	10	200
Temps d'attente pour vider le réservoir	Temps nécessaire pour vider le réservoir	40	10	200
Temps att. rempl. TVA	Temps nécessaire pour remplir réservoir avec pompe	200	10	200
KP	Coefficient proportionnel PID	70	0	100
KI	Coefficient intégral PID	0	0	100
KD	Coefficient dérivé PID	800	0	1000
PT100 2	Sonde de température auxiliaire	0	1(ON)	0(OFF)
Durée ventilateur Pre-Vent	Durée de pré-ventilation du brûleur	1	1	1
Durée ventilateur Post-Vent	Durée du brûleur après ventilation	3	3	3
Vitesse ventilateur en Pre-Vent	Vitesse de la soufflante en pré ventilation	Tab.		
Vitesse de la soufflante	Vitesse de la soufflante en allumage	Tab.		

En ignition				
Vitesse du souffleur en Post-VentVent	Vitesse du ventilateur en post-ventilation	Tab.		
Vitesse du ventilateur pleine puissance	Pleine vitesse de soufflante	Tab.		
Vitesse du ventilateur puissance réduite	Vitesse du ventilateur puissance réduite	Tab.		
Offset temp. réduction puissance de chauffage	Offset temp. réduction de la puissance de chauffage	12		
Offset temp. Arrêt du GAZ	Offset temp. arrêt du GAZ	2		
Offset temp. réallumage GAZ	Offset temp. re-allumage GAZ	2		
DEMO	Activer ou désactiver le mode DEMO	OFF	ON	OFF
SERVICE	Définir le mot de passe du menu Service			
UPDATE	Vous permet d'entrer dans l'écran de mise à jour du logiciel			
TEST	Vous permet d'accéder à l'écran de test Entrées-Sorties			
Exportation paramètres	Permet d'exporter les paramètres de configuration du tableau			
Paramètres d'importation	Permet d'importer l'ensemble de paramètres			
Réinitialiser les paramètres	Réinitialiser la carte aux paramètres d'usine			
Constructeur	Autoriser l'accès à la configuration initiale et au menu de test			

## 4.9 TRANSFORMATION AUX AUTRES TYPES DE GAZ

### TRANSFORMATION À UN AUTRE TYPE D'ALIMENTATION EN GAZ

- Saisie de nouveaux paramètres sur la carte électronique (voir le paramètre "PARAMETRES" du menu "PARAMETRES" du menu "Type de gaz" et "TABLEAU DE DONNÉES TECHNIQUES")
- La configuration du prémélange (voir "TABLE TECHNIQUE DES GAZ" et "PREMIX SYSTEM (CONFIGURATION)")



En cours de transformation vers un autre type de gaz:

- Identifier le type de gaz disponible sur le site
- Portez la plus grande attention à l'insertion des paramètres ("Modèle de machine", "Type de GAZ") selon le modèle d'équipement et le type de gaz
- Portez la plus grande attention à la configuration du système Premix selon le type de gaz

#### Configuration du système de prémélange:



L'équipement sera livré avec les paramètres et le système de prémélange configuré en fonction du gaz d'essai indiqué sur la plaque technique!

Pour la transformation entre le gaz de la 2ème famille (méthane) et le gaz de la 3ème famille (gpl), il suffit de déconnecter le tuyau d'alimentation en gaz du prémélange et d'insérer (si du méthane à gpl) ou retirer (si gpl au méthane) le diaphragme avec joint (fourni avec la machine).

Si, d'autre part, une transformation de gaz de la famille (gaz de ville) doit être effectuée, en plus de retirer le diaphragme avec joint (présent si gpl essais), il est nécessaire de remplacer le prémélange 380 intégré buse, avec le prémix avec buse 600 (non fourni - contactez le fabricant).

#### Une fois les opérations de conversion du type de gaz terminées:

- Vérifier l'étanchéité des pièces retirées avec le test de bulles de savon ou avec les substances moussantes indiquées: l'utilisation de flammes nues est interdite pour vérifier les fuites de gaz.
- Vérifiez les pressions d'entrée comme indiqué au chapitre "VERIFICATION DE LA PRESSION DE GAZ".
- Appliquez l'étiquette adhésive sur l'appareil indiquant le nouveau type de gaz



Les étiquettes adhésives sont fournies avec l'équipement.

## 4.10 DONNÉES TECHNIQUES GAZ

### mod.8FRG25HPA 25 Kw (per VAT)

PARAMÈTRE DE LA CARTE					
Gas-Gaz	Pa (mbar)	Machine Type	Type de GAZ	Mélangeur avec ajutage Ø 1/100mm	Diaphragm Ø mm
G20	10* 20 20/25	GAS	G20	380	No
G25/G25.1	20/25	GAS	G25		Si Ø 4,6mm
G30/G31	26.5*	GAS	G30		
G30/G31	29-30/37-50	GAS	G30		
G110	8**	GAS	G110	600	No
G120	8**	GAS	G120		

**Pa:** Connection pressure - Supply pressure - Pression de raccordement - Anschlussdruck - Pression de connexion

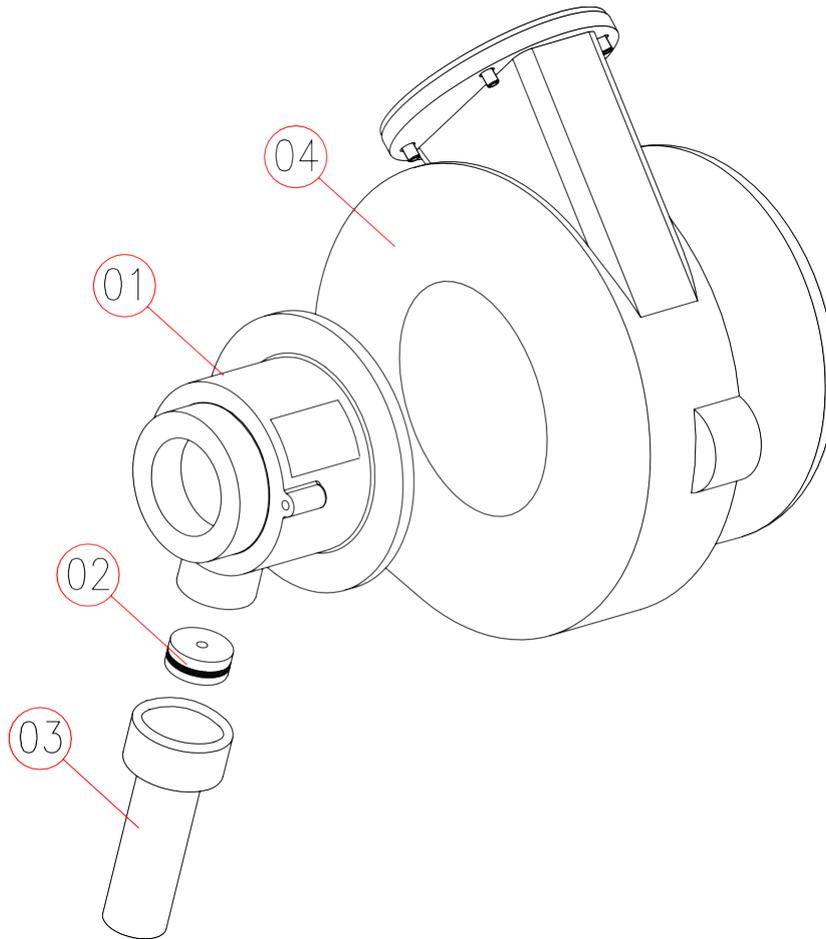
\* (= Australie) \*\* (= G110 G120 Sud Est Asie)

## 4.11 CATÉGORIES; PRESSION D'ENTREE

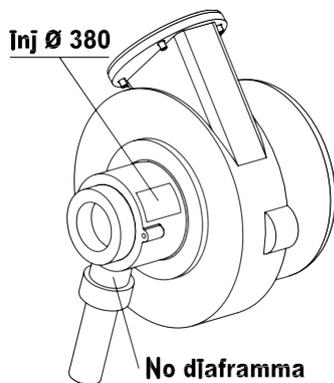
Categorie e pressioni - Categories and pressures - Catégories et pressions - Kategorien e Cruck -Las categorias y las presiones					
Categoría Category Catégorie Kategorie Categoria	Paese Country Pays Land Pais	Gas Gas Gaz Gas Gas	Pressione di allacciamento Supply pressure Pression de raccordement Anschlussdruck Pression de connexion (mbar)		
			Nominale-Nominal- Nominale-Nennstrom- Nominal	min.	Max.
II2H3+	CH-CY-CZ-ES-GR-GB-IE-IT-LT-PT- SK-PT-TR	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
II2H3B/P	CY-BG-DK-EE-HR-FI-GR-HR-LT- LV-NO-RO-SK-SI-SE-TR	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	20	35
II2H3B/P	AT-SK-CH	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
II2E+3+	FR-BE	G20/G25	20/25	17/17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
II2L3B/P	NL	G25	25	20	30
		G30/G31	28-30	20	35
II2L3B/P	RO	G25	20	17	25
		G30/G31	28-30	20	35
II2E3B/P	RO	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	20	35
II2ELL3B/P	DE	G20	20	17	25
		G25	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
II2HS3B/P	HU	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	20	35
II2E3B/P	PL	G20	20	17	25
		G30/G31	37	25	45
I2E	LU	G20	20	17	25
I3+	LU	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
I3B/P	IS-MT	G30/G31	28-30	20	35

## 4.12 SYSTÈME DE PRÉMÉLANGE (CONFIGURATION)

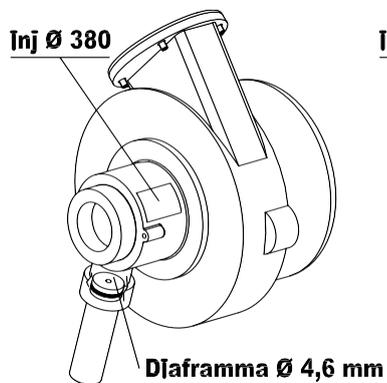
LEGEND:			
01	Mixer with built-in nozzle	03	Premix gas supply pipe
02	Diaphragm with gasket (for gas 3à family only)	04	Blower



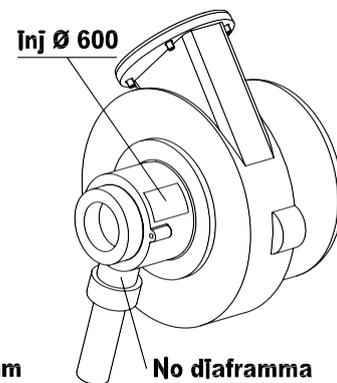
**GAS 2à FAMILY (G20 – G25)**



**GAS 3à FAMILY (G30 – G31)**



**GAS 1à FAMILY (G110 – G120)**



## 5 USE

### 5.1 AVERTISSEMENTS ET INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR

- Avant de mettre l'appareil en service pour la première cuisson, il est essentiel de bien nettoyer l'intérieur du réservoir et la cuve collectrice d'huile.
- Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour que notre équipement puisse être utilisé correctement et en toute sécurité.
- Conservez ce manuel avec attention pour une consultation ultérieure!
- Cet appareil est destiné à un usage collectif et doit donc être utilisé par du personnel qualifié et dûment formé.
- Il est essentiel de surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- Attention! : Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les blessures ou les dommages dus au non-respect des consignes de sécurité ou à une mauvaise utilisation de l'équipement par l'opérateur.
- Certaines anomalies de fonctionnement peuvent également être causées par des erreurs de manipulation, alors entraînez-vous bien le personnel. Tous les travaux d'installation et de maintenance doivent être effectués exclusivement par une entreprise dûment enregistrée auprès du registre compétent.
- Respectez les intervalles d'entretien prescrits. Nous recommandons donc la stipulation d'un contrat de maintenance avec l'assistance technique de confiance.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, intercepter immédiatement toutes les fournitures (électricité et eau). Les anomalies récurrentes nécessitent l'intervention du service d'assistance technique.



**ATTENTION:**  
Possibilité de sol glissant dans les zones adjacentes à l'appareil

## 5.2 MODE D'EMPLOI

- Avant de démarrer l'appareil pour la première fois, il est nécessaire de nettoyer soigneusement le réservoir, la cuve collectrice d'huile, les supports de levage et les paniers des graisses de protection industrielles en suivant la procédure suivante:
- Remplissez le réservoir au niveau minimum avec de l'eau et un détergent normal, mettez le chauffage en marche et amenez à ébullition pendant quelques minutes.
- Égoutter l'eau à travers le robinet de vidange et rincer la cuve à fond avec de l'eau propre, vider le réservoir de récupération et réinsérer dans l'espace dédié une fois complètement sec.



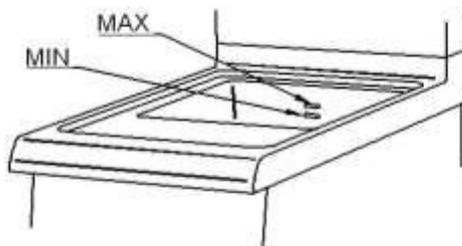
**ATTENTION:**

Toujours vérifier que le robinet de vidange est fermé avant de remplir le réservoir.



**ATTENTION:**

Chargez l'huile froide jusqu'au repère de niveau minimum.  
Données affichées dans le tableau de données techniques



Ne faites pas fonctionner l'appareil tant que le réservoir n'a pas été rempli d'huile jusqu'au repère de niveau minimum.

Le non-respect de cette règle entraînerait de graves dommages dus à la surchauffe du réservoir et des éléments chauffants!



**ATTENTION:**

Risque d'incendie si le niveau d'huile est inférieur au niveau minimum indiqué!



**ATTENTION:**

Une attention particulière doit être accordée à l'ancienne huile car elle a un point d'éclair plus bas et augmentera la tendance à bouillir soudainement avec une formation de mousse qui a tendance à déborder.



**ATTENTION:**

Si le saindoux est utilisé comme un moyen de friture, il doit être dissous progressivement, pour éviter les situations dangereuses dues à la surchauffe du saindoux et du réservoir. Voir "REGLAGES PARAMETRES UTILISATEUR", Milieu de cuisson ("liquide" ou "solide").

## 5.3 ALLUMER L'APPAREIL

1. **Allumez l'appareil:**  
Activer l'interrupteur principal situé en amont de l'appareil
2. **Allumez l'appareil:**  
Allumez l'interrupteur principal situé derrière la porte.



L'alimentation électrique fera apparaître les écrans du logo de la société sur l'écran, puis le logo de mise sous tension de l'écran. À ce stade, après une légère pression sur l'écran, vous entrez dans l'écran de travail principal:



La barre en bas permet d'activer ou de désactiver le chauffage jusqu'au POINT DE CONSIGNE sélectionné (indication "SET").

La valeur à blanc "OIL" indique la température réelle de l'huile dans le réservoir

Les deux paniers sur les côtés de l'écran activent le cycle de cuisson manuel ou automatique avec les temps indiqués sous chaque panier.

Le bouton en bas à droite de la barre rouge active ou désactive le mode ECO.

## 5.4 PARAMÈTRE RÉGLAGE (UTILISATEUR)

1. Accéder au menu utilisateur, à partir de l'écran principal, appuyer sur le bouton menu puis appuyer légèrement sur l'icône SETTINGS:



Faites défiler la liste des paramètres avec les flèches + et -, sélectionnez le paramètre souhaité en appuyant sur sa valeur, (colonne de droite), à ce stade, modifiez le paramètre. Pour modifier un autre paramètre, appuyez sur la touche de défilement jusqu'à ce que le paramètre suivant soit atteint. Pour quitter, appuyez sur la flèche arrière, tous les paramètres seront sauvegardés

Parameters displayed that can be modified in this menu are in the following order:

### Friture MEDIUM:

Avec ce paramètre, vous pouvez choisir le type de support de friture avec lequel vous faites frire entre SOLID et LIQUID.

L'appareil gère le chauffage dans différents modes en fonction du jeu de paramètres.

En mode SOLID, le chauffage, en particulier dans la phase de fusion, est ralenti afin de ne pas endommager les parties solides en contact avec les éléments chauffants.

En mode LIQUIDE, le chauffage est effectué plus rapidement tout en maintenant une phase plus douce à basse température.

## **2. Delta T autorisé à frire**

Grâce à ce paramètre, il est possible de choisir la plage de température dans laquelle il est possible de démarrer un cycle de cuisson automatique.

En pratique, grâce à cette valeur, je peux commencer à cuisiner à l'avance, à des températures plus basses, pour augmenter la productivité de la machine.

En augmentant cette valeur, la machine nous donne plus de possibilité de faire frire même si elle est à des températures très éloignées du Setpoint, par exemple en raison d'une autre cuisson en cours.

Dans tous les cas, si la valeur en question est inférieure à la consigne moins DELTA T, le cycle attend d'atteindre la température limite avant d'abaisser automatiquement le panier.

Il est cependant possible de forcer cette fonction en appuyant de nouveau sur la touche logicielle "**BIN BUTTON**".

En réglant la valeur sur 0, la cuisson ne sera possible que si nous avons atteint le point de consigne indiqué.

## **3. Nombre de cycles de filtrage:**

Grâce à ce paramètre, il est possible de sélectionner le nombre de cycles de filtrage à effectuer avant de remplacer l'huile.

Une fois tous les cycles pré-réglés terminés, la machine signale, au moyen d'un écran approprié, la nécessité de remplacer le milieu de cuisson.

**Vous pouvez continuer à travailler même si cet écran apparaît.**

**Il est possible de vérifier le nombre de cycles effectués dans le menu de filtrage**

**La valeur est purement indicative et ne garantit pas que, avant l'expiration de l'huile, il est encore dans des conditions optimales d'utilisation.**

#### **4. Vie d'huile:**

Ce réglage nous permet de choisir la durée de notre moyen de friture.

Par conséquent, la machine prend en compte le moment où le chauffage a été actif pour signaler l'utilisation excessive de l'huile et donc la probabilité de travailler avec de l'huile dégradée ne permettant pas une excellente qualité de friture.

**À l'expiration du délai fixé, un écran nous indiquera qu'il est temps de remplacer l'huile.**

**Vous pouvez continuer à travailler même si cet écran apparaît. Vous pouvez vérifier la durée de vie de l'huile à partir du menu Filtre.**

**La valeur est purement indicative et ne garantit pas que, avant l'expiration de l'huile, il est encore dans des conditions optimales d'utilisation.**

#### **5. Heures moyennes travaillées:**

Il est possible de régler à cette valeur après combien d'heures de travail, temps pendant lequel le produit a été effectivement cuit, il est nécessaire de filtrer l'huile pour maintenir sa haute qualité et préserver sa dégradation.

La machine prend en compte le nombre et la durée des cycles de cuisson effectués pour ensuite indiquer, à travers un écran approprié, le besoin de filtrer l'huile.

**Vous pouvez continuer à travailler même si cet écran apparaît. Vous pouvez vérifier le temps de travail de l'huile à partir du menu de filtre.**

**La valeur est purement indicative et ne garantit pas que, avant l'expiration de l'huile, il est encore dans des conditions optimales d'utilisation.**

#### **6. ECO setpoint:**

Réglage de la température en mode ECO.

Pour garantir un rendement énergétique élevé, après 15 minutes d'inactivité, la machine coupe le chauffage jusqu'à ce que la consigne ci-dessus soit atteinte.

Si une cuisson se produit, la température de l'huile revient automatiquement au point de consigne de cuisson.

### **7 . Reconnaissance du niveau d'huile:**

Paramètre permettant d'activer ou de désactiver la reconnaissance du niveau d'huile.

Cette aide réduit la possibilité d'endommager l'appareil s'il est mis en service par inadvertance sans le moyen de cuisson.

**Cette option n'élimine pas les risques de surchauffe du système de chauffage et du bac de cuisson. Il est nécessaire de prêter la plus grande attention au niveau d'huile, surtout lorsque le contact est mis.**

### **8 . Buzzer Time:**

Grâce à cette valeur, il est possible de faire varier la longueur du son émis par le buzzer pour signaler la fin d'un cycle de cuisson ou d'éventuelles erreurs et alarmes.

En réglant la valeur sur 0, le buzzer est désactivé.

### **9 . Langue :**

Grâce à ce paramètre, il est possible de changer la langue des libellés d'affichage.

### **10. Temps et Heure :**

Grâce à ce paramètre, il est possible de changer le temps et l'heure de la machine.

### **11. Info Machine:**

Avec ce paramètre, il est possible d'afficher les données de la machine.

En cas d'assistance, noter ces valeurs à communiquer au service technique.

### **12. EXPORT log:**

Une fois qu'une clé USB est insérée dans le port approprié, elle permet d'exporter le fichier LOG de la machine pour reconnaître les anomalies à distance.

### **13 . DELETE log:**

Une fois qu'une clé USB est insérée dans le port approprié, elle permet de supprimer le fichier LOG de la machine.

## 5.5 CYCLE DE CUISSON (MANUEL)



### 1. Bouton ECO:

Activer et désactiver le mode ECO.

Ce mode force le point de consigne de la machine à une température plus basse pour réduire la dégradation de l'huile et la consommation d'énergie. Cette fonction est automatiquement désactivée si un nouveau cycle de cuisson est démarré.

Le mode ECO démarre automatiquement après 15 minutes d'inactivité de l'appareil.

Lorsqu'elle est activée, en appuyant sur ECO, la machine effectue le cycle de fusion et atteint la consigne de température ECO.

### 2. Barre d'affichage du mode de fonctionnement:

Montré à l'utilisateur si nous travaillons en mode manuel ou automatique.

Dans le second cas, montrez quelles recettes sont actives pour les deux paniers.

### 3. Bouton TIMER:

En appuyant sur la touche indiquée, et le correspondant sur le côté opposé, il est possible de changer les temps de cuisson de chaque panier.

Une fois la valeur sélectionnée atteinte, appuyez sur Entrée pour confirmer et enregistrer la valeur.

En mode manuel, lorsque vous réglez la valeur 0, apparaît "MANUAL", cela indique que le démarrage du cycle, au lieu du compte à rebours, commence un compte qui nous indique la durée de cuisson du produit dans le panier correspondant. Par conséquent, il est à la discrétion de l'utilisateur de remonter le panier pour terminer le cycle de cuisson.

Si vous maintenez une valeur supérieure à 0, vous définissez une temporisation qui sera activée une fois le cycle démarré en appuyant sur le bouton **BIN**.

### 4. Bouton de début / fin de cycle:

En appuyant sur la touche indiquée, le cycle de cuisson commence.

Dans le mode actuel, il est possible de démarrer le compte à rebours à partir de la valeur indiquée sur la même touche si vous avez préalablement défini une valeur, sinon si la valeur est "MANUEL", un comptage commence à nous indiquer la cuisson du produit.

Dans le cas où la température du milieu de friture n'est pas au point de consigne pour démarrer le cycle, un sablier apparaît à la place du temps de cuisson. À ce stade, la machine attendra d'avoir atteint la température correcte pour abaisser le panier puis l'augmenter ensuite à la fin de l'heure programmée.

Il est cependant possible de forcer cette fonction en appuyant à nouveau sur le panier, à ce stade le cycle commencera même si la température dans le réservoir n'est pas dans la plage attendue.

À la fin de l'heure programmée, le panier s'élèvera et un signal sonore et lumineux indiquera à l'utilisateur la fin de la cuisson.

Il est possible à tout moment de terminer le cycle en appuyant sur le bouton Start / End. À ce stade, la machine demandera confirmation avant de lever le panier avant le temps de cuisson.

Dans le cas où la friteuse est en mode STOP, appuyer sur le panier démarre le cycle, allumer le chauffage automatiquement, une fois que la température désirée a été atteinte, le cycle démarre.

Cette fonction peut également être activée lorsque la machine est allumée sans START, dans ce cas, la machine effectuera le cycle de fusion, elle ira à la température attendue et ensuite elle commencera à cuire automatiquement.

### 5. Bouton START-STOP:

En appuyant sur la touche indiquée, il active ou désactive le chauffage du milieu de cuisson.

Au démarrage, en appuyant sur START, la machine effectue le cycle de fusion et atteint la température de consigne attendue.

En cas d'arrêt, le chauffage est interrompu.

En cas de cuisson en cours, après un écran de confirmation, ils seront interrompus et les paniers seront levés.

## 6. Bouton SETPOINT:

En appuyant sur la touche indiquée, il est possible de régler la température de fonctionnement de la machine de consigne.

Une fois la touche enfoncée, la valeur réglée commence à clignoter et les touches + et - peuvent être utilisées pour modifier la température réglée. Pour confirmer la sélection, appuyez sur la touche Entrée

La valeur choisie apparaîtra fixe à côté du mot SET.



### ATTENTION:

Respectez la charge maximale (kg) de l'aliment à cuire pouvant être introduit dans la friteuse.

Données affichées dans le tableau de données techniques.



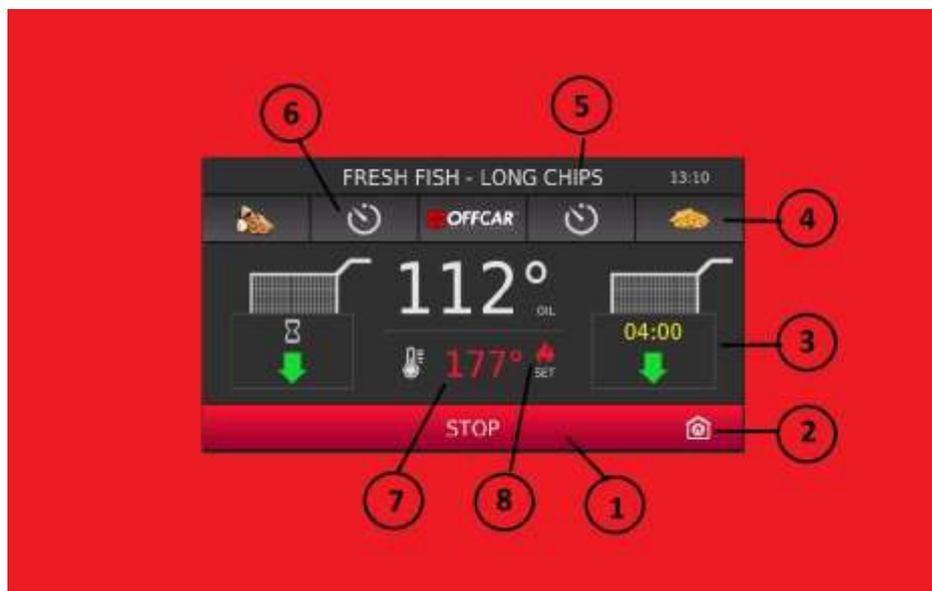
### ATTENTION:

L'introduction de quantités excessivement humides et excessives contribue à l'ébullition soudaine de l'huile avec formation de mousse qui a tendance à déborder.



Insérez les paniers correctement dans le siège!

## 5.6 CYCLE DE CUISSON (AUTOMATIQUE)



### 1. Bouton START-STOP:

En appuyant sur la touche, il active ou désactive le chauffage du milieu de cuisson.

Au démarrage à froid, en appuyant sur START, la machine effectue le cycle de fusion, puis atteint la température de consigne attendue.

En cas d'arrêt, le chauffage est interrompu. Au cas où il y aurait du programme en cours, après un écran de confirmation, ils seront interrompus et les paniers seront levés.

### 2. Bouton ECO:

Activer et désactiver le mode ECO.

Ce mode force la machine au point de consigne inférieur pour réduire la dégradation de l'huile et la consommation d'énergie. Cette fonction est automatiquement désactivée si un nouveau cycle de cuisson est demandé.

Le mode ECO démarre automatiquement après 15 minutes d'inactivité de l'appareil.

A la mise sous tension, en appuyant sur ECO, la machine effectue le cycle de fusion et atteint la température ECO de consigne attendue.

### 3. Bouton de démarrage / fin de cycle:

En appuyant sur la touche indiquée, le cycle de cuisson démarre.

Dans le mode actuel, une fois la recette désirée sélectionnée, une pression sur le bouton lance le cycle de cuisson automatique. A la fin de l'heure programmée, le panier s'élèvera et un signal sonore et lumineux indiquera à l'utilisateur la fin de la cuisson.

Dans le cas où la température du milieu de friture n'est pas réglée ou n'atteint pas le seuil pour démarrer le cycle, un sablier apparaît à la place du temps de cuisson. À ce stade, la machine attendra pour atteindre la température correcte, alors commencez le cycle en abaissant le panier puis en le soulevant à la fin de l'heure programmée.

Il est cependant possible de forcer cette fonction en appuyant à nouveau sur le panier, à ce stade le cycle commencera même si la température dans le réservoir n'est pas dans la plage attendue.

Dans le cas où la friteuse est en mode STOP, la pression sur le panier pour démarrer le cycle provoque le démarrage automatique du chauffage, une fois que la température désirée a été atteinte, le cycle démarre.

Cette fonction peut également être activée lorsque la machine est allumée sans START, dans ce cas, la machine effectuera le cycle de fusion, elle ira à la température attendue et ensuite elle commencera à cuire automatiquement.

### 4. Bouton de recette:

Avec ce bouton, vous pouvez sélectionner la recette temps / température pour le panier correspondant. Une fois la touche enfoncée, la liste des recettes enregistrées est affichée, à ce moment-là, une pression sur la recette désirée sera automatiquement définie pour le panier correspondant.

Une fois la recette réglée, la minuterie de la touche de cycle Début / Fin indique le temps de cuisson du produit indiqué. La température SET POINT est automatiquement mise à jour à la valeur de la recette.

- Si la recette sélectionnée a un POINT DE CONSIGNE différent de la recette définie dans l'autre panier, l'appareil indique qu'il n'est pas possible de cuire des recettes à différentes températures, il est donc nécessaire d'adapter la température de cuisson de la dernière recette à celle du précédemment défini. En confirmant ce choix, la valeur SETPOINT reste celle définie précédemment et notre recette est mise à jour avec la nouvelle température de friture. La valeur est mise à jour uniquement pour cette cuisson, mais la recette reste stockée avec la température d'origine. Dans le cas où il n'est pas possible de faire cuire la recette à une température différente, la machine nous demandera de choisir une autre recette ou de changer celle du panier suivant.

### 5. Barre supérieure:

Notez l'utilisateur si nous travaillons en mode manuel ou automatique.

Dans le second cas, montrez quelles recettes sont actives pour les deux paniers, en indiquant leurs noms.

## 6. Bouton TIMER:

En appuyant sur la touche indiquée, et le correspondant sur le côté opposé, il est possible de changer les temps de cuisson de chaque panier.

Si le temps de cuisson de la recette sélectionnée n'est pas correct ou s'il est nécessaire de le changer pendant les travaux, il suffit d'appuyer sur le bouton Timer (6), dans ce cas le logiciel ouvre l'écran de modification du timer permettant d'agir sur la cuisson temps et si nécessaire de le changer. Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - ou en utilisant le curseur sur l'écran, une fois terminé, appuyez sur la touche Entrée. À ce stade, la friteuse nous demande si nous voulons enregistrer ou pas la recette, donc si la nouvelle heure est enregistrée, elle est stockée et sera valide même si nous rouvrons la recette à l'avenir, si elle n'est pas enregistrée, la valeur sera Rester valide seulement jusqu'à ce que nous allions choisir une autre recette.

## 7. Bouton SETPOINT:

En mode automatique, la valeur de consigne est déterminée par les recettes sélectionnées. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de changer la valeur. Dans le cas où nous sommes allés faire varier cette valeur, nous passerons automatiquement en mode manuel et les recettes chargées seront supprimées du menu.

## 8. Signal de chauffage actif:

Le symbole indique l'activation du chauffage, il indique la présence des brûleurs allumés dans la version GAZ ou l'alimentation électrique de l'élément chauffant dans la version ÉLECTRIQUE.



### ATTENTION:

Respectez la charge maximale (kg) de l'aliment à cuire, qui peut être introduit dans la friteuse.

Données affichées dans le tableau de données techniques



### ATTENTION:

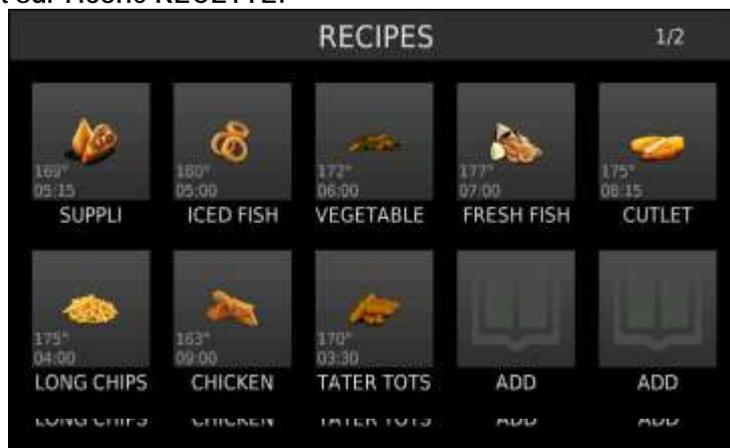
L'introduction de quantités excessivement humides et excessives contribue à l'ébullition soudaine de l'huile avec formation de mousse qui a tendance à déborder.



Insérez les paniers correctement dans le siège!

## 5.7 RECETTES

1. Entrez dans le menu RECETTES, à partir de l'écran principal, appuyez sur le bouton menu, puis appuyez légèrement sur l'icône RECETTE:



Vous pouvez modifier ou définir de nouvelles recettes uniquement à partir de ce menu dédié.

A partir de l'écran de travail principal, il est seulement possible de sélectionner les recettes et de changer les temps de cuisson. Il est possible de configurer jusqu'à 20 recettes différentes, dont 5 sont pré-réglées en usine mais peuvent également être modifiées ou supprimées.

Dans les premiers écrans les 10 premiers sont visibles, en utilisant les touches + et - les autres sont affichées.

2. Définir une nouvelle recette:

Une fois que Vous avez entré dans le menu, pour créer une nouvelle recette, appuyez sur l'une des icônes avec la chaîne ADD, à ce stade, vous entrez dans la configuration de la recette:



À ce stade, vous pouvez modifier la température de cuisson, le temps de cuisson, le nom de la recette et l'icône de la recette.

3. Changer la température de cuisson:

Pour changer la température de cuisson, appuyer sur la case indiquant la température et changer la valeur en appuyant sur les touches + et - ou en agissant sur la barre en dessous de la valeur numérique.

**4. Changer le temps de cuisson:**

Pour changer la durée de cuisson, appuyez sur la case indiquant la minuterie et modifiez la valeur en appuyant sur + et - ou en agissant sur la barre en dessous de la valeur numérique.

**5. Changer le nom de la recette:**

Pour changer le temps de cuisson, appuyez sur la case indiquant le nom et changez sa valeur à l'aide du clavier QWERTY sur l'écran.

**6. Changer l'icône de la recette:**

Pour changer l'icône de la recette, appuyez sur la case indiquant l'icône et sélectionnez dans l'écran qui apparaît.

**7. Sauver la recette:**

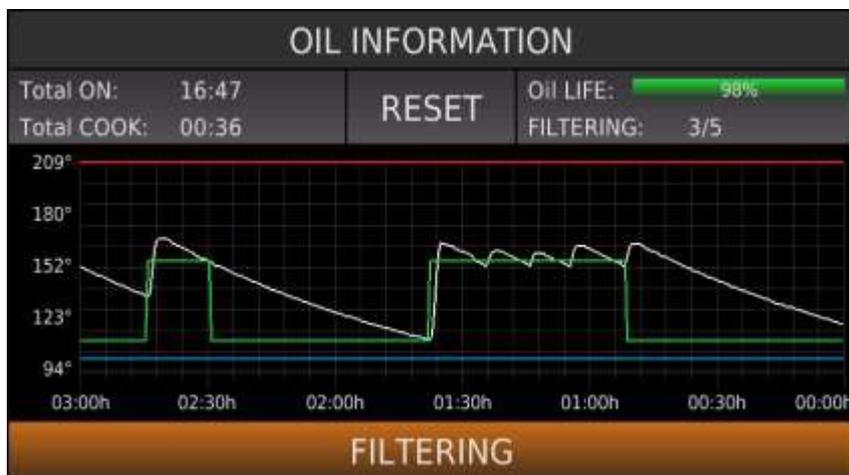
Une fois que vous avez terminé toutes les options éditables des recettes, vous pouvez l'enregistrer en appuyant sur le bouton SAVE en bas à droite ou le supprimer s'il y a eu une erreur en appuyant sur le panier rouge en bas à gauche.

**8. Supprimer une recette:**

Pour supprimer une recette, accédez à la recette en appuyant sur le bouton correspondant, puis appuyez sur le panier rouge en bas à gauche.

## 5.8 FILTRATION:

1. Accéder au menu INFORMATIONS HUILES, à partir de l'écran principal, appuyer sur la touche "F"



Dans cet écran, il est possible de vérifier le niveau de dégradation de l'huile et le temps de travail de l'huile. De plus, la filtration d'huile peut être activée à l'aide du bouton dédié.

2. Lire les valeurs de l'écran:

Dans cet écran, il est possible de lire et d'évaluer les temps de travail du milieu de cuisson.

- Total ON: indique l'heure à laquelle le chauffage a été actif, heures et minutes
- Total COOK; indique l'heure à laquelle le produit a été cuit efficacement en heures et minutes
- Huile LIFE: donne une indication de la dégradation du milieu de cuisson en tenant compte du temps de cuisson, du temps de travail et du nombre de filtrations d'huile. La valeur est exprimée en pourcentage avec le maximum de 100% lorsque le milieu de cuisson est neuf et diminue au fur et à mesure de son utilisation. Cet indicateur aide à remplacer l'huile avec le bon timing afin de réduire les coûts tout en gardant toujours la qualité de la friture. Dans tous les cas, la valeur ne garantit pas que le milieu de cuisson est encore adapté à la cuisson des aliments.
- RÉINITIALISER. Permet de restaurer les valeurs précédemment décrites une fois le milieu de cuisson remplacé
- Le graphique au milieu de l'écran montre à la place la tendance des températures dans le réservoir au cours des 3 dernières heures, en blanc la température réelle dans le réservoir est affichée alors qu'en vert la température réglée. Cette tendance nous aide donc à comprendre comment la machine a fonctionné dans la dernière période afin de réaliser combien d'huile peut avoir dégradé. Un outil de plus pour améliorer la performance de l'équipement.

### 3. Réglage des valeurs correctes pour la filtration et le changement d'huile:

As Comme décrit dans le point précédent, la machine à travers l'écran de 7 "aide l'utilisateur à améliorer les performances de l'huile et à prolonger sa durée de vie. Pour ce faire, l'opérateur doit régler la machine de telle sorte que la dégradation de l'huile puisse être prise en compte. aux besoins de cuisson.

En particulier, à partir du menu utilisateur, il est possible d'établir le moment du changement d'huile, du fonctionnement de l'huile et donc du nombre de filtrages possibles avant de devoir remplacer le milieu de friture.

Il est donc important de définir les paramètres suivants de la meilleure façon possible afin que la machine puisse interpréter correctement cette information.

Les paramètres à entrer, décrits précédemment au chapitre 5.4 "Paramètres utilisateur", sont les suivants:

Nombre de cycles de filtrage: cette valeur détermine combien de fois nous voulons filtrer l'huile avant qu'il ne soit signalé qu'il est temps de la remplacer.

Vie d'huile. Cette valeur détermine le nombre d'heures durant lesquelles l'huile a été chauffée. Cela implique que pendant ce temps l'huile a frit ou il peut avoir été simplement gardé au chaud. En effet, la dégradation de la friture moyenne se fait non seulement sur la base de ce qui a été efficacement cuit, mais aussi au moment où l'huile est maintenue à des températures élevées.

Heures de travail à la friture: Cette valeur détermine l'intervalle de temps pendant lequel les cycles de cuisson sont intervenus entre un cycle de filtrage et le suivant. Ainsi, il fixe le temps de travail réel entre un filtrage et l'autre pour garder l'huile aussi propre que possible et ainsi prolonger sa durée de vie.

**Il est donc important de régler correctement le temps indiqué ci-dessus pour obtenir le bon fonctionnement de la machine et donc les avantages relatifs en termes de durée de vie de l'huile.**

**4.** Pour aider à la saisie correcte des données, voici un exemple d'application:

Supposons qu'en ce qui concerne le produit de friture, il est nécessaire de filtrer l'huile toutes les 4 heures de travail, vraisemblablement après chaque séance de travail. À ce stade, nous allons entrer la valeur 4 dans le paramètre heures de travail moyen de friture.

- Supposons maintenant qu'une fois que l'huile a été filtrée 5 fois, elle ne soit plus en mesure de garantir un résultat de cuisson satisfaisant, nous allons donc régler la valeur 5 dans le paramètre Nombre de cycles de filtration. A ce stade, après 5 cycles de filtration, soit après 30 heures de cuisson du fait que toutes les 4 heures nous allons filtrer l'huile 5 fois plus 1, la machine signale la nécessité de remplacer l'huile.

- A ce stade, il suffit de régler le paramètre Durée de vie de l'huile, il est directement connecté aux deux paramètres précédemment définis. En pratique cette valeur doit être supérieure à 30 heures, soit le nombre de cycles de filtrage plus un multiplié par les heures de travail, résultats de la somme des différents temps de travail avec les cycles de filtrage relatifs. Ainsi, dans notre exemple, une valeur qui pourrait garantir une utilisation correcte de la machine à frire pourrait être 40. En fait, cela serait considéré comme le temps de travail parsemé de périodes où l'huile restait chaude mais ne cuisinait pas réellement. Cette valeur permet donc de prendre en compte la dégradation du milieu de friture non seulement lorsqu'il frit mais aussi lorsque le milieu est maintenu à des températures élevées. Dans le cas extrême, il peut arriver que la durée de vie de la machine à frire soit atteinte car elle n'a accumulé aucun cycle de filtration et n'a donc jamais frit.

- Dans tous les cas, la barre de pourcentage du menu Informations sur l'huile nous permet d'évaluer à tout moment la dégradation de l'huile.

**Les paramètres indiqués ci-dessus ne sont cependant qu'indicatifs et ne garantissent pas qu'avant l'expiration de l'huile soit encore dans les meilleures conditions d'utilisation.**

## 5. Démarrage du cycle de filtrage:

Les paramètres décrits précédemment, combinés à l'évaluation faite par le cerveau électronique de la machine, nous permettent de gérer l'huile de la manière la plus efficace possible. Par conséquent, lorsque les temps réglés sont atteints **Frying heures** de travail, la machine nous signale la nécessité d'effectuer la filtration du milieu de cuisson.

**Vous pouvez continuer à travailler même si cet écran apparaît.**

**Vous pouvez effectuer un cycle de filtrage manuellement à chaque fois que nous souhaitons appuyer sur la touche FILTER dans le menu INFORMATION HUILE.**

**Dans ce cas, gardez à l'esprit qu'il n'est possible de démarrer le cycle que si la température ambiante est supérieure à 20 ° C et la température de l'huile supérieure à 110 ° C (au cas où elle est inférieure, la machine commencera le chauffage à amène-toi à la température)**

À ce stade, la machine nous indiquera une série d'actions à effectuer pour que le cycle soit correctement et en toute sécurité effectué par l'opérateur et la machine.

Les étapes que la machine gère en nous aidant à exécuter le cycle sont les suivantes:

- **- Initialisation du cycle:** étape nécessaire pour réduire la température de la chambre de combustion ou de l'élément chauffant afin d'éviter tout danger pour l'opérateur et d'endommager la machine une fois l'huile retirée et réinsérée.
- **Vérifier l'insertion correcte du réservoir collecteur d'huile: IMPORTANT,** vérifier la présence du réservoir collecteur d'huile fourni avec la machine, l'insérer correctement, en s'assurant que le tuyau d'aspiration d'huile est correctement inséré dans le circuit d'entrée machine.

	<b><u>Vérifier que le réservoir est vide et propre avant de vider l'huile</u></b>
	<b><u>Danger de contamination du milieu de cuisson avec des agents externes</u></b>
	<b><u>Danger d'éclatement en cas d'eau présente dans le collecteur d'huile</u></b>
	<b><u>Vérifiez chaque fois que les joints toriques sont en bon état et remplacez-les si nécessaire.</u></b>
	<b><u>Vérifiez que le filtre à huile est propre, danger de débordement d'huile du réservoir</u></b>

**Skip / Filter:** at this point we are asked if we want to reinsert the oil in the tank if we were mistakenly exited the procedure previously or we had inadvertently opened the drain.

Pressing **Skip** the machine will start the oil pump to reinsert the oil in the tank, **pressingFilter** will continue with the actual filtration cycle.

- **Open the Drain:** Ouvrez le drain pour retirer l'huile du réservoir.
- **Open drain:** l'appareil indique que le drain est ouvert et nous vidons le bac de cuisson. Après un temps prédéfini (indicatif nous pourrions le fermer pour prévoir le nouveau remplissage du réservoir.

	<b><u>Ouvrir lentement le drain pour éviter que des éclaboussures d'huile chaude n'entrent en contact avec le personnel et n'endommagent la machine</u></b>
---	---

**Fermez le drain et nettoyez le réservoir:** Après le temps préréglé, la machine signale que l'huile a été complètement vidée dans le réservoir de collecte et de filtrage. À ce stade, il est possible d'enlever le filtre à l'intérieur du réservoir pour le nettoyer.



**ATTENTION: le bac de cuisson pourrait créer de graves brûlures, ne pas toucher le réservoir.**  
**Utilisez l'EPI requis.**

- **Continuer:** À ce stade, appuyer sur la touche activera la pompe pour réinsérer l'huile dans le réservoir. La pompe est active pendant le temps nécessaire pour remplir le réservoir.



**Pendant la phase de chargement de l'huile dans le réservoir, n'effectuez aucune opération à proximité du réservoir.**  
**Risque de brûlures graves si vous entrez en contact avec de l'huile chaude.**

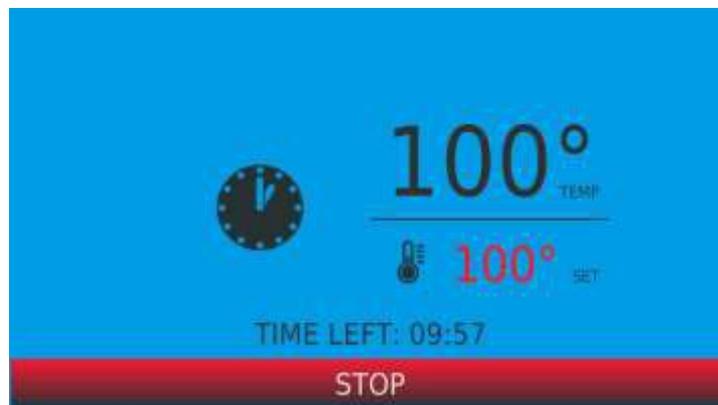
- **Niveau d'huile atteint:** une fois le temps de remplissage écoulé, le réservoir demande à vérifier que le niveau du milieu de cuisson est sur la marque maximale. Si cela est vérifié, appuyez sur OK pour continuer le cycle sinon dans le cas où cela n'a pas été vérifié, il est possible de maintenir la touche CHARGE enfoncée pour continuer à remplir le réservoir.
  - o **L'apparition de cette situation indique une détérioration des joints toriques d'étanchéité dans le tuyau d'aspiration d'huile ou éventuellement le colmatage du tuyau lui-même. Nettoyer soigneusement le réservoir de récupération d'huile.**
  - o **Le niveau d'huile est toujours légèrement inférieur au niveau précédent car la pièce reste au fond du réservoir collecteur d'huile pour décanter les résidus de cuisson.**
- **Nettoyer le filtre à huile:** A chaque cycle de filtration, il est nécessaire de retirer le réservoir collecteur d'huile et de nettoyer le micro-filtre à huile pour éviter tout débordement lors du prochain cycle de cuisson. Le filtre en acier inoxydable est lavable dans les lave-vaisselle.



**AVERTISSEMENT: le réservoir de récupération d'huile et le microfiltre peuvent causer de graves brûlures.**  
**Utilisez l'EPI requis.**

## 5.9 CYCLE DE NETTOYAGE

### 1. Démarrage du cycle de NETTOYAGE du bac de cuisson:



Afin que les performances de la machine restent inchangées dans le temps et que le résultat de la cuisson soit toujours optimal, il est fortement recommandé d'effectuer le cycle de nettoyage du réservoir à chaque changement d'huile.

Le cycle permet de dégraisser le bac de cuisson et le bac de récupération d'huile de manière efficace et sûre.



**ATTENTION: Effectuez cette opération uniquement avec de l'huile froide.**  
**Danger de brûlures graves.**

- **Pour activer le cycle, à partir de l'écran principal, appuyez sur le bouton de menu, puis sélectionnez le bouton CLEAN.** À ce stade, le logiciel de l'équipement vous guidera à travers une série d'étapes pour nettoyer la machine.
- **Vérifier l'insertion correcte du réservoir de récupération d'huile: IMPORTANT,** check the presence of the oil collecting tank supplied with the machine, insert it correctly, making sure that the oil suction pipe is correctly inserted in the machine input circuit.



**CheckVérifier que le réservoir est vide et propre avant de vider l'huile**  
**Danger de contamination du milieu de cuisson avec des agents externes**  
**Risque d'éclatement en cas de présence d'eau dans le collecteur d'huile**  
**Ouvrez le Drain: La machine signale qu'il est possible d'ouvrir le drain pour retirer l'huile du**  
**Vérifiez que le filtre à huile est propre, danger de débordement d'huile du réservoir**

- **Ouverture drain** l'appareil indique que le drain est ouvert et nous vidons le bac de cuisson. Après un temps prédéterminé (indicatif), nous pourrions le refermer pour continuer le cycle.



**Ouvrir lentement le drain pour éviter que des éclaboussures d'huile chaude n'entrent en contact avec le personnel et n'endommagent la machine**

- **Vider le réservoir de collecte d'huile:** Vider le réservoir de récupération d'huile afin d'enlever l'huile usagée et permettre au réservoir d'être nettoyé.



**Retirez le réservoir lentement en utilisant les poignées appropriées.**

**Ne bougez qu'avec de l'huile complètement froide**  
**Danger de brûlures graves**

- **Ajoutez de l'eau et du détergent dans le réservoir, jusqu'au niveau minimum:** Insérer l'eau et le détergent dans le réservoir à un niveau minimum pour éliminer les impuretés et les résidus de cuisson du réservoir
- **Continuez:** A ce stade, le cycle de chauffage commence, la machine atteindra la température d'ébullition et restera à cette valeur pendant 10 minutes.
- **Évacuation de l'eau:** Lorsque le cycle est terminé, la machine signale qu'il est nécessaire de vider le bac de cuisson de l'eau pour terminer le cycle.
- **Vérifiez l'insertion correcte du réservoir de récupération d'huile. VIDE: IMPORTANT,** vérifier la présence du réservoir collecteur d'huile fourni avec la machine, l'insérer correctement, en veillant à ce que le tuyau d'aspiration d'huile soit correctement inséré dans le circuit d'entrée de la machine.



**Assurez-vous que la baignoire est vide et propre avant de vider l'eau**  
**Danger de contamination du milieu de cuisson avec des agents externes**  
**Danger d'explosion en cas de présence d'huile dans le réservoir**  
**Vérifiez chaque fois que les joints toriques sont en bon état et remplacez-les si nécessaire.**  
**Vérifiez que le filtre à huile est propre, danger de débordement d'huile du réservoir**

- **Ouvrez le drain:** La machine signale qu'il est possible d'ouvrir le drain pour retirer l'eau du réservoir.
- **Ouvrez le drain:** the appliance indicates that the drain is open and we are emptying the cooking tank. After a predetermined time (indicative) we could close it again to continue the cycle.



**Ouvrir lentement le drain pour éviter que des éclaboussures d'huile chaude n'entrent en contact avec le personnel et n'endommagent la machine**

- **Enlever le réservoir collecteur d'huile et le réinsérer après le nettoyage et le séchage:** Enlevez l'eau de nettoyage (à FROID) du réservoir et nettoyez et séchez le réservoir de récupération d'huile. Insérez-le dans la machine.



**Remove Retirez le réservoir lentement en utilisant les poignées appropriées. Déplacer avec précaution, faire bouillir l'eau. Danger de brûlures graves.**

- **Séchez le réservoir de cuisson et remplissez l'huile:** Séchez le réservoir de cuisson avec un chiffon doux et remplissez le réservoir d'huile neuve.
- **Réinitialisez le temps d'huile en appuyant sur la touche RESET dans le menu OIL INFORMATION.**

## 5.10 ÉTEINDRE

Éteignez l'appareil:

- Vérifiez qu'il n'y a pas de phase de cuisson en cours
- Appuyez sur le bouton de démarrage Start / s
- Appuyez sur le bouton de menu, puis sur le bouton
- STAND-BY.



## NETTOYER ET ENTRETENIR

### 6.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL



**ATTENTION:**

Avant le nettoyage, éteignez et laissez refroidir l'appareil.



**ATTENTION:**

Possibilité de sol glissant dans les zones adjacentes à l'appareil.

- Ne pas utiliser de substances agressives ou de nettoyeurs abrasifs lors du nettoyage de pièces en acier inoxydable. L'utilisation de patins de fer sur les pièces en acier doit être évitée car une formation de rouille peut se produire. Pour la même raison, les contacts avec des matériaux ferreux devraient être évités.
- Aucun papier de verre ou papier abrasif ne doit être utilisé pendant le nettoyage; dans des cas particuliers, la pierre ponce peut être utilisée sous forme de poudre.
- Dans le cas d'une saleté particulièrement résistante, nous recommandons l'utilisation d'éponges abrasives (par ex. Scotch-Brite).

---

## 6.1.1 NETTOYAGE QUOTIDIEN

---



L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique pendant le nettoyage.



Lors du nettoyage de l'appareil, ne jamais utiliser de jets d'eau directs pour ne pas provoquer d'infiltration et d'endommagement des composants.

- Les surfaces externes doivent être nettoyées avec une éponge humidifiée avec de l'eau chaude et un détergent approprié couramment disponible sur le marché.
- Rincez toujours bien et séchez avec un chiffon doux.
- Pour nettoyer le réservoir, procédez comme suit:
- Mode manuel:
- Videz la (les) cuve (s) de l'huile comme décrit dans "VIDANGE DU RÉSERVOIR DE CUISSON".
- Retirez les paniers, les porte-paniers et le filet.
- Nettoyez le bac de cuisson avec de l'eau et du détergent, puis rincez abondamment et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Mode automatique:
- Voir le paragraphe "CYCLE DE NETTOYAGE"

---

## 6.2 PRÉCAUTIONS EN CAS D'INACTIVITÉ PROLONGÉE

---

- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il doit être nettoyé à fond, éliminant tout résidu et le séchage complet. Des revêtements protecteurs couramment disponibles sur le marché pour les pièces en acier peuvent être utilisés.
- Laissez le couvercle ouvert afin que l'air puisse circuler dans le récipient de cuisson.
- Éteignez l'appareil avec l'interrupteur principal situé en amont de l'appareil.
- La pièce doit être suffisamment ventilée.

## 6.3 PRÉCAUTIONS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

- Si des dysfonctionnements surviennent pendant l'utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et fermez ou arrêtez toutes les fournitures (électricité, gaz, etc.).
- Faites intervenir le service d'assistance technique ou un technicien qualifié.



**ATTENTION:**

En cas d'incendie, couvrir le bac de cuisson avec le couvercle fourni avec la machine, intercepter immédiatement toutes les alimentations (gaz et électricité).



N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu.



Le fabricant n'assume aucune responsabilité et ne garantit aucun engagement en cas de blessures ou de dommages dus au non-respect des prescriptions ou d'une installation ou d'une maintenance non conforme aux normes de sécurité.

Il en va de même en cas d'utilisation impropre de l'appareil par l'opérateur.

## 7 MAINTENANCE DE L'APPAREIL



Tous les travaux de maintenance doivent uniquement être effectués par un service d'assistance technique qualifié!

- Afin de maintenir l'efficacité de l'appareil, une maintenance doit être effectuée une fois par an, y compris la vérification de l'état des composants, des tuyaux d'alimentation, des composants électriques, etc.
- □ Il est conseillé de remplacer les pièces usées lors de la maintenance, afin d'éviter d'autres appels et des pannes inattendues sur l'appareil.
- □ Nous recommandons donc la stipulation d'un contrat de maintenance.

---

### 7.1 MAINTENANCE PÉRIODIQUE

---

L'inspection périodique réduira au minimum les périodes d'arrêt de la machine et augmentera l'efficacité du fonctionnement.

Les points suivants doivent être vérifiés:

#### **POUR L'OPÉRATEUR**

##### **VÉRIFIER QUOTIDIENNEMENT / CHAQUE CHANGEMENT D'HUILE DANS LA CUVE**

1. Effectuer un nettoyage complet de la machine (réservoir, filtres, panneaux externes).

##### **CONTROLES SEMESTRALES**

2. Vérifier l'intégrité:
  - Switches Commutateurs, indicateurs et

En cas de dommage, contacter le centre d'assistance technique.

## **POUR LE SERVICE TECHNIQUE**

### **À chaque intervention:**

- Fermez tous les panneaux avec soin.
- Gardez l'intérieur des côtés, où les composants sont présents, propre et sec.
- Maintenez le câblage et les connexions électriques en bon état. Keep the inside

## **VERIFICATIONS / INTERVENTIONS ANNUELLES**

1. Nettoyer soigneusement le système de ventilation / refroidissement de la carte.
2. Vérification de l'étanchéité du système de gaz.
3. Vérification du filtrage d'huile
4. Vérifier les actionneurs des éléments coulissants
5. Vérification des bornes de fermeture des connexions de pièces électriques. Nettoyage des pièces électriques

## 8 TROUBLES POSSIBLES ET LEUR ÉLIMINATION

### 8.1 PRÉCAUTIONS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

- Si des dysfonctionnements se produisent pendant l'utilisation, éteignez immédiatement l'appareil et fermez ou arrêtez toute distribution (eau, électricité et gaz).
- ☐ Faites intervenir le service d'assistance technique ou un technicien qualifié.



The Le fabricant n'assume aucune responsabilité ou garantie d'engagement pour les dommages dus au non-respect des prescriptions ou à une mauvaise installation  
Il en va de même en cas d'utilisation impropre de l'appareil par l'opérateur.

<b>ALARME</b>	Vérification à effectuer
<b>affichage / alarme de communication de carte de puissance</b>	Vérifiez la bonne insertion de la communication du cordon CAN entre l'écran et la carte d'alimentation
<b>Alarme sonde PT100 1 cassée / dysfonctionnement</b>	Vérifiez l'insertion correcte du connecteur. Si nécessaire, remplacez la sonde
<b>Alarme sonde PT100 2 cassée / dysfonctionnement</b>	Vérifiez l'insertion correcte du connecteur. Si nécessaire, remplacez la sonde
<b>alarme de sonde de compartiment cassé / dysfonctionnement</b>	Vérifiez l'insertion correcte du connecteur. Si nécessaire, remplacez la sonde
<b>alarme de capteur de carte d'alimentation cassée / défectueuse</b>	Contactez le service d'assistance
<b>alarme haute température PT100 sonde 1</b>	Contactez le service d'assistance
<b>alarme haute température PT100 sonde 2</b>	Contactez le service d'assistance
<b>Compartiment de sonde d'alarme haute température</b>	Vérifiez le nettoyage du circuit de refroidissement. Vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Vérifiez la présence de l'équipement rayonnant trop de chaleur à côté de la machine. Vérifier que la température ambiante ne dépasse pas 40 ° C Contacter le service d'assistance
<b>alarme de haute température fiche</b>	Vérifiez le nettoyage du circuit de refroidissement. Vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement Vérifiez la présence de l'équipement rayonnant trop de chaleur à côté de la machine.
<b>Alarme de panne de chauffage &lt;-&gt; vérifier la présence du milieu de cuisson</b>	Vérifiez la présence d'huile dans le réservoir

<b>système de levage de panier zone d'alarme A (DX)</b>	Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstacles qui empêchent la levée des paniers. Vérifiez les impuretés dans les barres de levage. Vérification visuelle des actionneurs Contacter le service d'assistance
<b>système de levage du panier zone d'alarme B (SX)</b>	Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstacles qui empêchent la levée des paniers. Vérifiez les impuretés dans les barres de levage. Vérification visuelle des actionneurs Contacter le service d'assistance
<b>alarme de thermostat de sécurité</b>	Vérifier la présence d'huile dans le réservoir Ouvrir le compartiment et réinitialiser la sécurité
<b>soupape de vidange d'huile ouverte ou élément de chauffage surélevé</b>	Fermez le robinet de vidange correctement. Vérifier les connexions du micro-interrupteur de fin de cours Remplacer le micro-interrupteur t heures
<b>alarme de pompe de filtre (relais en bref)</b>	Contactez le service clientèle
<b>alarme de pompe de filtre (fusible brûlé)</b>	Remplacer le fusible (5A) Si le problème se reproduit, vérifiez la bonne rotation de la pompe
<b>alarme de filtrage lorsque le niveau d'huile dans le réservoir n'est pas atteint</b>	Vérifiez que le tuyau d'aspiration d'huile est nettoyé. Vérifiez les joints et l'état du joint torique. Vérifiez le nettoyage du filtre d'aspiration devant la machine
<b>affichage / panneau de gaz alarme de communication</b>	Vérifiez l'insertion correcte du câble de communication CAN entre l'écran et la carte d'essence
<b>capteur de gaz cassé / défectueux</b>	Vérifiez le nettoyage du circuit de refroidissement. Vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement Vérifiez la présence de l'équipement rayonnant trop de chaleur à côté de la machine. Vérifier que la température ambiante ne dépasse pas 40 ° C
<b>panneau d'alarme haute température</b>	Vérifiez le nettoyage du circuit de refroidissement. Vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement Vérifiez la présence de l'équipement rayonnant trop de chaleur à côté de la machine. Vérifier que la température ambiante ne dépasse pas 40 ° C
<b>1 unité de contrôle de gaz en alarme</b>	Vérifier les connexions du contact d'allumage Vérifier le fusible de l'unité de commande 1
<b>unité de contrôle de gaz 2 en alarme</b>	Vérifier les connexions du contact d'allumage Vérifier le fusible de l'unité de commande 2

	Contactez le service clientèle
<b>alarme de délai d'allumage de la flamme</b>	Contactez le service clientèle
<b>alarme de présence de flamme parasite (gaz)</b>	Contactez le service clientèle
<b>pré-mélange ventilateur (gaz)</b>	Contactez le service clientèle
<b>alarme de présence de gaz</b>	Vérifiez l'ouverture de la soupape GAZ en amont de l'appareil. Vérifier que la pression du GAZ est dans la plage prévue pour le gaz en question Vérifier la fonction du pressostat GAZ

## 9 ÉLIMINATION D'ÉQUIPEMENT

Directives 2002/95 / EC, 2002/96 / EC et 2003 / 108CE



Le symbole sur la plaque signalétique indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets à la fin de sa vie utile.

Pour la collecte séparée de cet équipement en fin de vie, contactez le fournisseur de l'équipement.