MANUELS DES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

FRITEUSE A GAZ

FR BE

CE 0705

Modèle: FORAINE 10 L

Type d'installation: A_1

FLAM GAS LABORATORIES S.r.l. CE 0705

405/1307/0733
16 Luglio 2007

Produit par:

SOFRACA®

Veiller à lire attentivement le présent manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

REV01_2007

SOMMAIRE

Chapitre I Introduction et considérations générales page 3

Chapitre II Instructions d'installation et d'entretien exceptionnel page 4
2.1 Lieu d'installation
2.2 Raccordement à l'alimentation de gaz
2.3 Contrôle de la pression d'alimentation et du débit thermique nominal
2.4 Adaptation à un autre type de gaz
2.5 Remplacement des principaux composants
2.6 Causes des éventuelles anomalies de fonctionnement
2.7 Composants de sécurité

Chapitre III Instructions d'utilisation page 7
3.1 Recommandations avant utilisation
3.2 Allumage et extinction de la friteuse
3.3 Nettoyage et entretien courant

Chapitre IV Données techniques et schémas page 8

Chapitre I Introductions et considérations générales

L'appareil est sous garantie pendant une durée de deux ans à compter de la date de facturation.
Toute tentative de démontage, de modification de l'appareil ainsi que toute opération non prévue effectuée sur celui-ci entraînent l'annulation de la garantie.
L'utilisation impropre de la friteuse de même que toute tentative de démontage ou de modification peuvent provoquer des accidents. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels et/ou physiques. En cas d'anomalie, de quelque nature que ce soit, prendre contact avec le centre d'assistance agréé le plus proche ou directement avec le fabricant.
Le fabricant est déchargé de toute responsabilité dans les cas suivants:

- Utilisation impropre de l'appareil et/ou utilisation par un personnel incompétent.
- Modification des caractéristiques techniques et fonctionnelles de l'appareil.
- Non-respect des normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
- Non-respect des interventions d'entretien prévues voire entretien non effectué correctement.
- Utilisation de pièces détachées non d'origine.
- Non-respect total ou partiel des instructions.
- Non-expédition du certificat de garantie.

Les appareils sont conformes à la directive européenne applicable aux appareils à gaz 90/396/CEE et aux normes EN 203 - EN 437 et leurs modifications successives. Aussi est apposé sur les appareils le label de certification CE délivrée par un organisme agréé à l'issue de tests techniques et du contrôle de fonctionnement dans le respect des standards de la norme susmentionnée.
Pour garantir une installation et une utilisation sûre, veiller à respecter les recommandations indiquées ci-après.
Veiller à lire attentivement le présent manuel dans lequel figurent les indications relatives à la sécurité de l'appareil durant son utilisation ainsi qu'à l'occasion des interventions d'entretien. La fonction du présent manuel est de permettre aux utilisateurs de disposer de toutes les informations permettant de garantir la sécurité de la friteuse, de garantir son bon fonctionnement et d'assurer sa durée de vie maximum. Il doit être lu par toutes les personnes autorisées à utiliser l'appareil avant que ce dernier ne soit installé et mis en service.
En cas de vente ou de transfert de l'appareil, s'assurer que le manuel soit bien remis au nouvel utilisateur de telle sorte que ce dernier dispose de tous les informations et de toutes les recommandations relatives à son fonctionnement. Le manuel doit être conservé à l'abri de l'humidité, à un endroit permettant sa consultation rapide en cas de besoin. En cas de perte ou de détérioration du manuel, en demander un nouvel exemplaire au fabricant.
Au moindre doute concernant l'appareil, prendre contact avec le centre d'assistance le plus proche ou bien directement avec le fabricant ou le revendeur.
Les présentes instructions s'appliquent exclusivement à la friteuse du présent manuel (appartenant à la catégorie II2E+3+). Dans le cas où l'appareil serait destiné à un pays dans lequel catégorie, pression de raccordement et type de gaz seraient différents (voir les données figurant sur la plaque d'identification), le manuel devra être traduit dans la langue officielle et accompagné des références relatives au pays de destination (type de gaz et normes d'installation en vigueur).
Sur la friteuse est apposée une plaque des données techniques (Fig. 1) avec les pays de destination après adaptation aux conditions de distribution du gaz dans le respect des normes nationales pour les appareils à gaz.
Sur une seconde plaque figurent les recommandations et prescriptions essentielles pour l'usage sûr (Fig. 2).
Sur une troisième plaque apposée près du robinet il y a une recommandation pour le vidage sûr (Fig. 3).
A l'extérieur sur l'emballage se trouve une plaquette avec l'avvertissement d'installation et le réglage gaz courant.
Veiller à ce que l'appareil soit mis en service dans le respect des normes en vigueur dans le pays où il est installé. Veiller à ce que le local dans lequel l'appareil est utilisé dispose d'une ventilation suffisante.
Cette friteuse est adaptée à la friture des aliments par l'huile contenue dans la cuve. En aucun cas la friteuse ne doit être utilisée pour un usage différent; toute utilisation autre que celle prévue doit être considérée comme impropre. L'appareil est destiné à une utilisation collective et professionnelle, son utilisation devant être confiée exclusivement à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet.
L'installation et l'entretien exceptionnel (changement de pièces, interventions en cas d'anomalie, adaptation à un autre type de gaz) constituent des opérations qui doivent être confiées à un personnel qualifié à cet effet et agréé par le fabricant. Lors de changements de pièces, veiller à exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine. Incombent uniquement à l'utilisateur et/ou au propriétaire les opérations de nettoyage quotidien et les interventions d'entretien courant permettant de garantir la durée de vie maximum de l'appareil et son bon fonctionnement. En cas d'anomalie, l'appareil doit être mis hors service et il est ensuite nécessaire de prendre contact avec un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. En aucun cas n'est autorisé la modification, de quelque nature que ce soit, de la structure de l'appareil afin d'en améliorer les performances. Il est en outre rigoureusement interdit de manipuler les dispositifs de sécurité et les composants scellés.

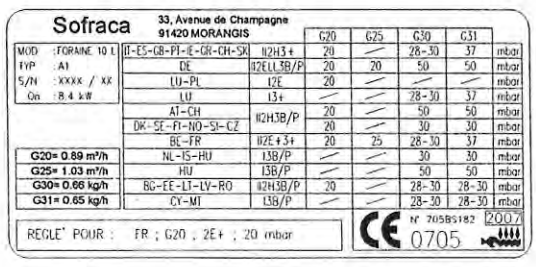


Figure 1. Plaque des données techniques

FR	Cet appareil doit être installè conformement aux règlements en vigueur et il doit être utilisè seulement dans locaux bien aérés. Consulter les instructions avant de l'installation et de l'utilisation de cette appareil.

Figure 2. Plaque d'avertissement

FR	Attention ! Vider l'huile de la cuve après le refroidissement.

Figura 3. Plaque d'avertissement vidage huile

Chapitre II Instructions d'installation et d'entretien exceptionnel

2.1 Lieu d'installation

L'installateur est tenu de veiller au respect des dispositions nationales en vigueur applicables aux installations à gaz. Toutes les opérations d'entretien exceptionnel (adaptation pour l'utilisation d'un autre type de gaz ou changement de composants) doivent être confiées à un personnel qualifié agréé par le fabricant. Les appareils doivent être installés dans le respect des normes de sécurité et d'installations francaises.
La friteuse doit être installée dans un local bien ventilé pourvu d'ouvertures de ventilation permettant de garantir le débit de combustion nécessaire et la salubrité du lieu de travail; pour les sections minimum de ventilation, faire référence aux normes susmentionnées en veillant à bien tenir compte de la présence éventuelle d'autres appareils à gaz.
La friteuse est classée comme appareil de type A_1; le type A_1 indique qu'il n'est prévu aucun raccordement direct à un conduit de cheminée ou autre dispositif d'évacuation des produits de combustion à l'extérieur du local dans lequel l'appareil est installé; pour les appareils appartenant à cette catégorie, le prélèvement de l'air de combustion et l'évacuation des produits de combustion peuvent s'effectuer directement dans le local où l'appareil est installé. De toute façon, il est conseillable d'installer les friteuses sous des hottes d'aspiration permettant d'évacuer les gaz de combustion et les vapeurs de cuisson pour prévenir la formation de substances nocives pour la santé.
Veiller à ce que le volume d'air nécessaire à la combustion ne soit pas limité par des objets situés autour ou sous les friteuses.
Positionner la friteuse sur un plan d'appui parfaitement nivelé et veiller à ce que l'appareil soit stable. Contrôler l'absence d'objets inflammables à proximité de la friteuse (rideaux, étagère en bois, liquides explosifs, et cetera) (Fig. 4).
Il est recommandé de maintenir une distance minimum de 10 cm par rapport aux parois latérales et postérieure, et dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, de revêtir ces mêmes parois de feuilles réfractaires ou de matériaux ignifuges.

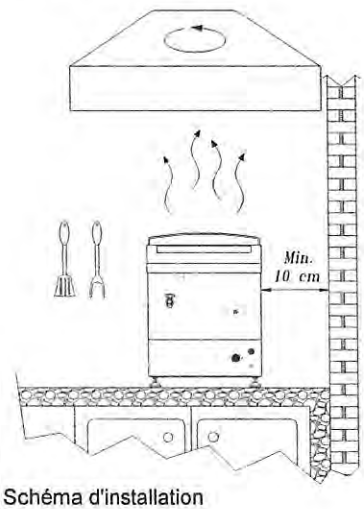


Figure 3. Schéma d'installation

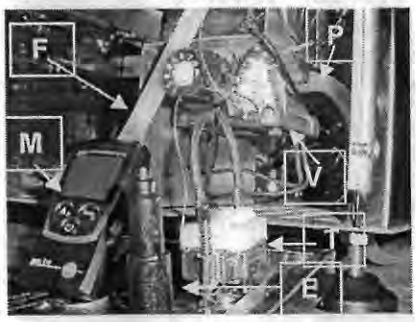
2.2 Raccordement à l'alimentation de gaz

Avant de raccorder la friteuse à l'alimentation du gaz, s'assurer que la partie fixe du réseau d'alimentation est conforme aux normes mentionnées plus haut. S'assurer en particulier que la section des tuyaux d'alimentation permet de garantir un débit de gaz suffisant pour tous les appareils au gaz présents dans le local d'installation pour prévenir les pertes de charge excessives. Les tuyaux doivent être en acier (les jonctions devant être réalisées en fonte blanche, acier zingué ou par soudage autogène) ou en cuivre (avec jonctions et accouplements mécaniques sans garnitures ni mastic ou bien jonctions obtenues par brasage).
S'assurer que l'éventuelle bonbonne d'alimentation est correctement positionnée et protégée, et que les tuyaux non enfouis peuvent être facilement contrôlés; dans le cas des installations ou autres tuyaux enfouis dans sol ou les parois, s'assurer qu'ils sont mis en œuvre de manière conforme et que sont présentes des références permettant de les localiser. Avant de procéder à l'installation, s'assurer que l'appareil est prévu pour le type de gaz présent. Différemment, se reporter au chapitre "Adaptation à un autre type de gaz" ou prendre contact avec les services techniques du fabricant.
Le raccordement doit être effectué avec des raccords rigides ou tuyaux flexibles en acier qui ne doivent en aucun cas exercer de sollicitations sur la friteuse. Leur longueur doit être la plus réduite possible et dans tous les cas non supérieure à 1 m.
S'assurer que le tuyau de raccordement ne passe pas à proximité de zones chaudes, qu'il n'est soumis à aucun effort de torsion ou de traction et qu'il ne se trouve au contact d'aucune partie coupante et d'aucun angle vif.
Entre le réseau de distribution du gaz et chaque appareil, doit être installé un robinet dans une position facile d'accès pour ouvrir et couper l'alimentation de gaz.
Une fois la friteuse installée, procéder à un test d'étanchéité du circuit d'alimentation de gaz en utilisant à cet effet un spray de détection des fuites ou autres substances moussantes non corrosives (en aucun cas n'approcher une flamme du circuit pour procéder à ce contrôle d'étanchéité).

2.3 Contrôle de la pression d'alimentation et du débit thermique nominal

La pression d'alimentation doit être mesurée alors que la friteuse est allumée en utilisant un manomètre (digital ou à liquide à précision minimum de 0,1 mbar). Raccorder le manomètre "**M**" à la prise de pression "**P**" en arrivée présente sur la soupape gaz "**V**" après avoir retiré le bouchon à vis (Fig. 5) ; pour trouver la soupape gaz il faut enlever le bandeau inférieur après avoir enlevé les quatre vis de fixation. Ensuite il est possible de mesurer la pression; dans le cas où cette pression ne serait pas comprise entre les valeurs minimum et maximum figurant dans le tableau 3 pour chacqu pays, la friteuse ne doit en aucun cas être mise en service. Dans ce cas, prendre contact avec la société assurant la distribution de gaz pour la recherche et résolution des problèmes.

Avant de procéder à une mesure de la puissance thermique nominale, s'assurer que sont installés les injecteurs correspondants au type de gaz distribué et que la pression est comprise entre les valeurs minimum et maximum du tableau 3. Le contrôle de la puissance thermique nominale doit s'effectuer à l'aide d'un compteur et d'un chronomètre. Il est nécessaire de mesurer avec précision le débit de gaz s'écoulant par unité de temps, consommé par l'appareil à la puissance maximum. Le résultat obtenu doit être comparé à celle figurant dans le tableau 2. Pour cette valeur de débit est admise une tolérance de ±5%. En cas d'écart supérieur, il est nécessaire de contrôler soigneusement les diamètres, les injecteurs (ceux-ci ne doivent présenter aucune ébarbure) et la pression d'alimentation du gaz.



V = Soupape gaz
F = Tuyau flexible
M = Manomètre
P = Prise de pression
T = Thermostat securitè
E = Bouton allumeur

Figure 5. Mesure de la pression

2.4 Adaptation à un autre type de gaz

Les composants nécessaires à cette opération sont fournis avec l'appareil.

L'adaptation à un autre type de gaz doit être confiée à un personnel qualifié. Effectuer l'opération après avoir fermé le robinet de gaz situé en amont et après le refroidissement de la friteuse.

Pour adapter la friteuse à un autre type de gaz, il est nécessaire de changer l'injecteur principal, l'injecteur de la veilleuse et de régler l'aire primaire.

a) Changement de l'injecteur principal et réglage de l'air primaire

Effectuer dans l'ordre indiqué les opérations ci-dessous en faisant référence au tableau 4 et à la figure 6:

- Débrancher la friteuse du tuyau d'arrivée du gaz, renverser la friteuse sur un côté et enlever le panneau inférieur. De cette façon il est possible d'accéder à la chambre de mélange du brûleur principal.
- Desserrer la vis **V** de fixation de la boucle, extraire vers l'intérieur la boucle **B**, dévisser l'injecteur **I** avec une clé # 13 et le remplacer par celui adapté au type de gaz à utiliser.
-
- Régler l'afflux d'air primaire en positionnant la boucle **B** à la bonne distance **H** (**H** =14 mm).

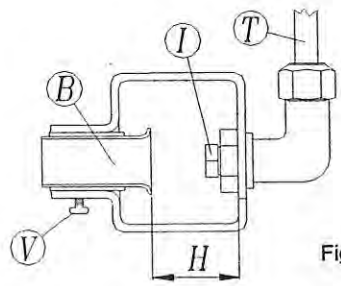
b) Changement de l'injecteur de la veilleuse

Accéder au groupe de la veilleuse et opérer en faisant référence au tableau 4 et à la figure 7:

- Dévisser le bouchon à vis **A** à l'aide d'un tournevis.
- Dévisser l'injecteur de veilleuse **B** et le remplacer par celui adapté au type de gaz à utiliser en faisant attention à ne pas perdre le petit ressort.
- Revisser le bouchon à vis **A** et régler l'afflux d'air primaire veilleuse en tournant la bague **C** (trou complètement ouvert pour le gaz liquide et trous ouvert par moitié pour le gaz naturel).

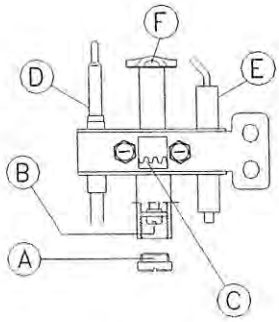
A l'issue de ces opérations d'adaptation, veiller:

- A appliquer sur la plaque des données un adhésif indélébile indiquant les nouvelles données d'installation.
- Rétablir les sceaux de peinture sur les parties réglées (injecteurs et boucle de l'air).
- Contrôler l'étanchéité du circuit de gaz.



B = Boucle de l'air
I = Injecteur principal
T = Tuyau du gaz
V = Vis de fixation

Figure 6. Injecteur principal



A = Bouchon à vis
B = Injecteur veilleuse
C = Bague de l'air
D = Thermocouple
E = Bougie d'allumage
F = Brûleur veilleuse

Figure 7. Groupe veilleuse

2.5 Remplacement des principaux composants

Une anomalie peut rendre nécessaire le remplacement d'un composant. Tous les composants sont accessibles après avoir enlevé le panneau inférieur et les panneaux antérieurs.

a) Soupape thermostatique du gaz

- Débrancher le tuyau en cuivre d'arrivée du gaz à la soupape.
- Débrancher de la soupape le tuyau en cuivre d'alimentation du gaz au brûleur principal.
- Débrancher de la soupape le tuyau en cuivre d'alimentation du gaz au brûleur de la veilleuse.
- Débrancher de la soupape le tuyau de connexion du thermocouple de sécurité.
- Dévisser les deux vis et enlever le déflecteur de protection des composants.
- Extraire délicatement le bulbe du thermostat de la soupape qui est positionné dans le petit tube soudé à la cuve de la friteuse.
- Dévisser les deux vis qui fixent la soupape au support et enfin enlever la soupape en panne.
- Remplacer la soupape du gaz et rétablir les raccordements de gaz en procédant dans l'ordre inverse.

b) Composants du groupe veilleuse (thermocouple, bougie d'allumage et brûleur de veilleuse)

- Dévisser les deux vis qui fixent le groupe veilleuse au support soudé au brûleur principal.
- Dévisser les deux vis qui fixent les deux parties de la bride du groupe veilleuse.
- Débrancher le composant en panne du groupe veilleuse (thermocouple, bougie d'allumage ou brûleur de la veilleuse) et le remplacer.
- Enfin rétablir les raccordements de gaz en procédant dans l'ordre inverse.

c) Brûleur principal

- Débrancher le tuyau en cuivre qui alimente le brûleur principal.
- Dévisser les quatre vis autotaraudeuses qui fixent le brûleur principal à la chambre de combustion.
- Extraire et changer le brûleur principal.
- Rétablir tous les raccordements en procédant dans l'ordre inverse.

d) Allumeur piézoélectrique

- Débrancher le câble électrique de l'allumeur.
- Dévisser la bague de fixation de l'allumeur au panneau antérieur.
- Remplacer l'allumeur piézoélectrique.
- Rétablir tous les raccordements en procédant dans l'ordre inverse.

e) Thermostat de sécurité

- Débrancher les deux fils électriques qui sont branchés aux fixations terminales du thermostat de sécurité et au thermocouple.
- Extraire délicatement le bulbe du thermostat de sécurité qui est positionné dans le petit tube soudé à la cuve de la friteuse.
- Enlever le bouchon en plastique et dévisser l'écrou de fixation au panneau frontal.
- Remplacer le thermostat de sécurité.
- Rétablir les raccordements en procédant dans l'ordre inverse.

2.6 Causes des éventuelles anomalies de fonctionnement

Anomalie	Cause possible
Le brûleur veilleuse ne s'allume pas.	- Pression de gaz insuffisante. - Électrode défectueux ou mal positionné. - Câble débranché. - Injecteur veilleuse ou brûleur bouché. - Soupape du gaz défectueuse.
La flamme du brûleur veilleuse s'éteint.	- Le thermocouple est défectueux ou mal positionné, aussi n'est-il pas chauffé suffisamment par la flamme. - Le thermostat de sécurité a agi.
Le brûleur principal ne s'allume pas.	- Pression de gaz insuffisante. - Injecteur principal ou brûleur bouché. - Soupape du gaz défectueuse. - Manette de réglage température mal positionnée.

2.7 Composants de sécurité

Cette friteuse est équipée des suivants dispositifs de sécurité:

- Thermocouple de sécurité: si la flamme de la veilleuse s'eteint, l'arrivée du gaz aux brûleurs se bloque.
- Thermostat de sécurité: en cas de surchauffage de l'huile a cause d'une panne de fonctionnement, le thermostat de sécurité agit et interrompt l'arrivée du gaz aux brûleurs. Pour la remise en marche de l'appareil attendre le refroidissement de l'huile et ensuite appuyer sur le bouton qui se trouve sur le panneau frontal de la friteuse.

Tableau 1. Liste des composants

Composant	Producteur	Modèle Code
Brûleur principal	FLAM GAS	96.621.00.1
Brûleur veilleuse	SIT	G1.809.335
Thermocouple	FLAM GAS	8753500300
Allumeur piezo	SIT	0.730.960
Thermostat de sécurité	EGO	5510542853
Bougie d'allumage	SIT	0.915.036
Soupape du gaz	SIT	0.630.337

Chapitre III Instructions d'utilisation



- Le friteuse est prévue pour un usage professionnel et doit être utilisée exclusivement par un personnel qualifié.
- L'utilisateur doit se limiter aux opérations d'utilisation et au nettoyage de la friteuse.
- Toutes les opérations d'installation et d'entretien exceptionnel (remplacement de composants et réparations) doivent être confiées à des techniciens qualifiés. Il est recommandé d'établir un contrat d'entretien annuel.

3.1 Recommandations avant utilisation

Avant d'allumer la friteuse, il est recommandé de respecter les précautions suivantes et de prendre bonne note des recommandations prévues.

- S'assurer que la friteuse soit solidement fixée au plan d'appui et que le tuyau d'alimentation du gaz soit correctement installé. S'assurer qu'aucun objet n'entrave l'arrivée d'air à la friteuse et que les systèmes d'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson fonctionnent correctement; contrôler également la ventilation du local. Éloigner de la friteuse les éventuels objets inflammables (couverts en plastique, papier, bouteilles contenant des liquides inflammables).
- En cas d'odeur de gaz, ne pas allumer la friteuse ; si cela est nécessaire s'adresser à un centre d'assistance agréé.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyer les surfaces afin d'éliminer les traces d'huile industrielle; eliminer le film protecteur extèrieur.
- La friteuse est destinée qu'à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est à dire pour frier des aliments dans de l'huile ou de la graisse solide. Toute autre utilisation est considérée comme incorrecte et dangereuse. Surveiller l'appareil lorsque il est en marche.
- Ne pas utiliser la friteuse à sec ou sans l'huile dans la cuve. Vérifier que le niveau d'huile soit toujours entre les niveaux de maximum et minimum (marqués par des repères sur la surface de la cuve). Ajouter de l'huile chaque fois qu'elle descend au-dessous du repère minimum. Quand l'huile est consommée (sa couleur est sombre), il faut la remplacer. L'usage d'huile consommée peut déterminer risques d'incendie.
- Pour mettre les aliments a frire, employer le panier qui est fourni avec la friteuse. Ne pas surcharger le panier.
- Avant de plonger le panier dans l'huile chaude, il est bien de laisser égoutter les aliments à frire pour éviter l'émulsion de l'huile et de l'eau et le débordement d'écume.
- Si l'huile prend feu, couper l'alimentation du gaz, mettre un couvercle sur la cuve et suffoquer les flammes avec un extincteur approprié.
- Vider l'huile de la cuve seulement après son complet refroidissement. Voir les positions du robinet à la figure 12.
- Il est recommandé de filtrer l'huile tous les jours pour séparer les particules ou incrustations qui restent en suspension.
- Ne pas oublier de fermer le robinet de gaz situé en amont une fois la friteuse est éteinte.
- La friteuse est dotée d'un thermocouple qui coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction imprévue de la flamme et d'un thermostat de sécurité en cas d'irrégulier surchauffage de l'huile dans la cuve.

3.2 Allumage et extinction de la friteuse

a) Allumage de la friteuse

- Ouvrir le robinet de gaz situé en amont.
- Allumer le brûleur veilleuse en tournant la commande du gaz pour l'amener de la position éteint (●) à la position d'allumage de la veilleuse (☆). Dans le même temps, à l'aide de l'autre main, appuyer à plusieurs reprises sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique jusqu'à ce que le brûleur veilleuse s'allume. Maintenir la commande enfoncée pendant quelques secondes de telle sorte que la flamme puisse chauffer le thermocouple permettant le passage du gaz puis la relâcher après s'être assuré que la flamme reste allumée. L'allumage peur être vérifié à travers le trou d'inspection sur le panneau frontal. Dans le cas où la flamme s'éteindrait, répéter l'opération depuis le début.
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la commande du gaz pour l'amener de la position veilleuse (☆) à la position de température programmée (1, 2, 3, ..., 7); La température est comprise de 110 °C à 190 °C. Le brûleur principal s'allume et s'éteint cycliquement. Voir Fig. 11.

b) Extinction de la friteuse

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la commande du gaz sur la position de veilleuse allumée (☆).
- Pour éteindre le brûleur veilleuse, tourner la commande du gaz sur la position de friteuse éteinte (●).
- Une fois ces opérations effectuées, ne pas oublier de fermer le robinet de gaz en amont.

3.3 Nettoyage et entretien courant

La friteuse doit être régulièrement nettoyée pour assurer son bon fonctionnement et pour garantir le rendement prévu. En cas d'anomalie, ne tenter aucune intervention mais prendre contact avec un centre d'assistance technique. Ne pas tenter le démontage de la friteuse; toute intervention d'entretien exceptionnel doit être confiée à un personnel qualifié. Pour le nettoyage procéder comme suit en veillant à respect les recommandations indiquées:

- Avant de procéder au nettoyage de la friteuse s'assurer que le robinet de gaz en amont est bien

fermé et que tous les brûleurs sont éteints. Attendre que la friteuse refroidisse.

- Procéder au nettoyage des parties en acier à l'aide d'eau tiède savonneuse, ensuite rincer et bien essuyer. Ne pas faire usage de détergents contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) et ne nettoyer en aucun cas les parties en acier à l'aide de paille de fer, brosse, spatule ou racloir pour prévenir la formation de rouille.
- Après avoir vidé la cuve de l'huile, nettoyer le surfaces internes à l'aide d'eau et détergent non abrasif ; veiller à ne pas endommager les petits tubes qui renferment les bulbes des thermostats. Retirer délicatement les incrustations et enfin rincer et essuyer bien la cuve.
- Ne jamais laver l'appareil à l'aide de jets d'eau directs à haute pression qui peuvent endommager les composants internes.
- Ne pas faire usage de substances corrosives (telle que l'acide muriatique par exemple) pour nettoyer le plan d'appui de la friteuse.
- Dans le cas où la friteuse ne serait pas utilisée pendant une longue période veiller à aérer régulièrement le local.

Chapitre IV Données techniques et schémas

Tableau 2. Données techniques

Modèle	FORAINE 10 L			
Dimensions hors tout	490 x 595 x 672			
Nombre de brûleurs	1			
Débit thermique nominal	8,4 kW			
Raccord entrée gaz	ISO 7/1 R de 1/2 " (*)			
Type appareil	A_1			
Consommation (calculée avec le pouvoir calorifique inférieur H_i à 15° et 1013 mbar).	G20 **0.89** m^3/h	G25 **1.03** m^3/h	G30 **0.66** kg/h	G31 **0.65** kg/h
Capacité de la cuve	10 litres			
Poids maximale sur le panier	3.0 kg			
(*) Pour les pays ou il est prevue, un adaptateur avec filetage cylindrique ISO 228/1 G 1/2 " est fourni avec l'appareil.				

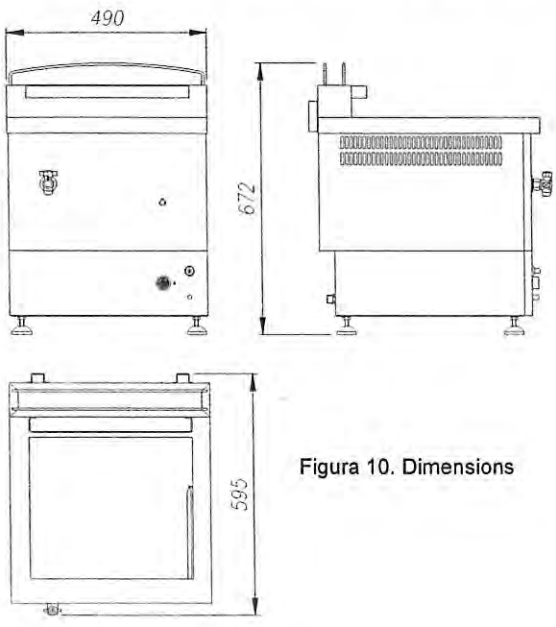
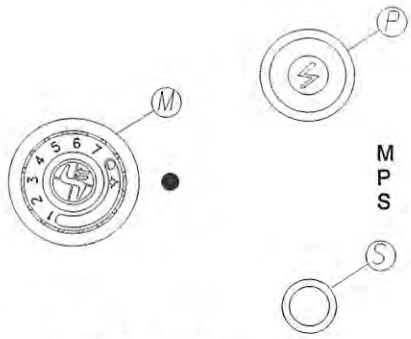


Figura 10. Dimensions



M = Manette du gaz
P = Bouton allumage
S = Bouton de reprise

Figure 11. Manettes

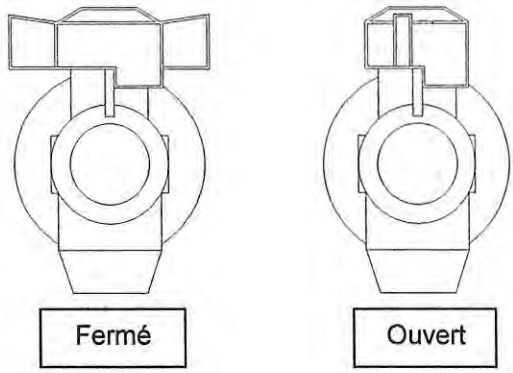


Figure 12. Positions robinet de l'huile

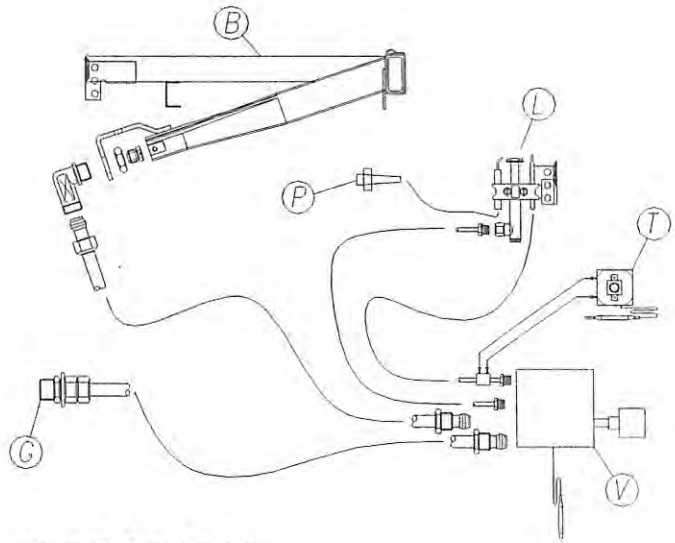


Figure 13. Circuit du gaz

B = Brûleur principal
G = Raccord entrée du gaz
L = Groupe de la veilleuse
P = Bouton allumage
T = Thermostat ei securité
V = Soupape du gaz

Tableau 3

Sigle Pays	Catégorie	Type de gaz et pressions d'alimentation			
		G20	G25	G30	G31
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK	II2H3+	$P_{min.}$ 17 mbar $P_{nom.}$ 20 mbar $P_{max.}$ 25 mbar	-	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 28-30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 37 mbar $P_{max.}$ 45 mbar
DE	II2ELL3B/P	$P_{min.}$ 17 mbar $P_{nom.}$ 20 mbar $P_{max.}$ 25 mbar	$P_{min.}$ 18 mbar $P_{nom.}$ 20 mbar $P_{max.}$ 25 mbar	$P_{min.}$ 42.5 mbar $P_{nom.}$ 50 mbar $P_{max.}$ 57.5 mbar	$P_{min.}$ 42.5 mbar $P_{nom.}$ 50 mbar $P_{max.}$ 57.5 mbar
LU-PL	I2E	$P_{min.}$ 17 mbar $P_{nom.}$ 20 mbar $P_{max.}$ 25 mbar	-	-	-
LU	I3+	-	-	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 28-30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 37 mbar $P_{max.}$ 45 mbar
AT-CH	II2H3B/P	$P_{min.}$ 17 mbar $P_{nom.}$ 20 mbar $P_{max.}$ 25 mbar	-	$P_{min.}$ 42.5 mbar $P_{nom.}$ 50 mbar $P_{max.}$ 57.5 mbar	$P_{min.}$ 42.5 mbar $P_{nom.}$ 50 mbar $P_{max.}$ 57.5 mbar
DK-SE-FI-NO-SI-CZ	II2H3B/P	$P_{min.}$ 17 mbar $P_{nom.}$ 20 mbar $P_{max.}$ 25 mbar	-	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar
BE-FR	II2E+3+	$P_{min.}$ 17 mbar $P_{nom.}$ 20 mbar $P_{max.}$ 25 mbar	$P_{min.}$ 20 mbar $P_{nom.}$ 25 mbar $P_{max.}$ 30 mbar	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 28-30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 37 mbar $P_{max.}$ 45 mbar
NL-IS-HU	I3B/P	-	-	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar
HU	I3B/P	-	-	$P_{min.}$ 42.5 mbar $P_{nom.}$ 50 mbar $P_{max.}$ 57.5 mbar	$P_{min.}$ 42.5 mbar $P_{nom.}$ 50 mbar $P_{max.}$ 57.5 mbar
BG-EE-LT-LV-RO	II2H3B/P	$P_{min.}$ 17 mbar $P_{nom.}$ 20 mbar $P_{max.}$ 25 mbar	-	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 28-30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 28-30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar
CY-MT	I3B/P	-	-	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 28-30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar	$P_{min.}$ 25 mbar $P_{nom.}$ 28-30 mbar $P_{max.}$ 35 mbar

Légende: $P_{min.}$ = pression minimale; $P_{nom.}$ = pression nominale; $P_{max.}$ = pressione maximale.

Tableau 4

Sigle Pays	Catégorie	Type de gaz, diamètres des injecteurs principal et veilleuse et réglage air			
		G20	G25	G30	G31
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK	II2H3+	I.P. = 215 1/100 mm I.V. = 35 1/100 mm Distance H =14 mm	-	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm
DE	II2ELL3B/P	I.P. = 215 1/100 mm I.V. = 35 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 240 1/100 mm I.V. = 35 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 135 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 135 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm
LU-PL	I2E	I.P. = 215 1/100 mm I.V. = 35 1/100 mm Distance H =14 mm	-	-	-
LU	I3+	-	-	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm
AT-CH	II2H3B/P	I.P. = 215 1/100 mm I.V. = 35 1/100 mm Distance H =14 mm	-	I.P. = 135 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 135 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm
DK-SE-FI-NO-SI-CZ	II2H3B/P	I.P. = 215 1/100 mm I.V. = 35 1/100 mm Distance H =14 mm	-	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm
BE-FR	II2E+3+	I.P. = 215 1/100 mm I.V. = 35 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 215 1/100 mm I.V. = 35 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm
NL-IS-HU	I3B/P	-	-	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm
HU	I3B/P	-	-	I.P. = 135 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 135 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm
BG-EE-LT-LV-RO	II2H3B/P	I.P. = 215 1/100 mm I.V. = 35 1/100 mm Distance H =14 mm	-	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm
CY-MT	I3B/P	-	-	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm	I.P. = 155 1/100 mm I.V. = 25 1/100 mm Distance H =14 mm

Légende: I.P. = Injecteur brûleur principal; I.V. = Injecteur brûleur de la veilleuse; Distance H = Réglage de l'air primair du brûleur