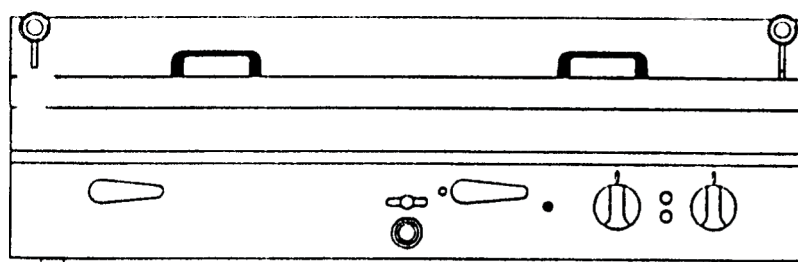
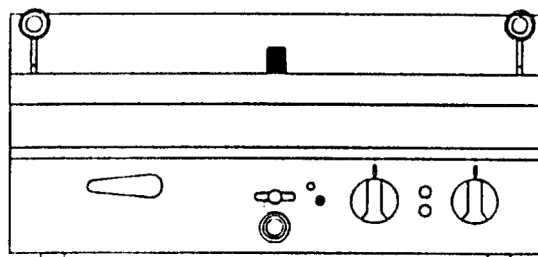




MANUEL D'UTILISATION



EUROFRED

INDEX

MISES EN GARDE GENERALES	4
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	4
INFORMATIONS TECHNIQUES	4
INSTALLATION	5
RACCORDEMENT AU RESEAU	5
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	5
PREAMBULE	5
UTILISATION	6
MISE EN FONCTION	6
DÉBRANCHEMENT	6
NETTOYAGE DE LA FRITEUSE	6
ENTRETIEN	7
DISPOSITIF DE SECURITE	7
NETTOYAGE DU BAC	8
INFORMATIONS TECHNIQUES APPAREILS	8
REPLACEMENT RESISTANCE TOURNANTE	9
LÉGENDE	11

MISES EN GARDE

1. Lire attentivement les avertissements sur la sécurité de fonctionnement, sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil, reportés dans cet opuscule.
Conserver le mode d'emploi pour une éventuelle consultation ultérieure de la part d'autres personnes adeptes.
2. L'installation de l'appareil doit être effectuée par des techniciens qualifiés, en conformité avec les indications du constructeur.
3. L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage prévu, c'est-à-dire la friture d'aliments dans l'huile. Toute autre utilisation est considérée non conforme.

IMPORTANT !

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux Dommages causés par une mauvaise installation, dommages de l'appareil, mauvais entretien et/ou manipulation inadaptée.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, les branchements électriques et la commutation éventuelle de l'appareil à une autre tension d'exercice, doivent être effectués par des techniciens qualifiés en conformité avec les normes et prescriptions en vigueur.

Observation

La plaque des informations techniques se trouve sur la partie arrière de l'appareil.

INFORMATIONS TECHNIQUES

FP 18S (FIG. 1)

Tension d'exercice	400V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance Max absorbée	6,8 Kw
Capacité du bac	21 l

FP 27S (FIG. 2)

Tension d'exercice	400V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance Max absorbée	10 Kw
Capacité du bac	35 l

INSTALLATION

- L'appareil doit être installé sous une hotte aspirante dans le but de garantir une expiration totale des vapeurs qui se forment durant la cuisson.
- Enlever avec précautions la pellicule protectrice du revêtement externe de l'appareil.. Faire attention à ce qu'il ne reste pas d'adhésif sur les surfaces.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU

Le branchement au réseau doit être conforme aux normes en vigueur.

Les appareils sont calibrés pour l'exercice en usine avec la tension d'alimentation suivante : 3N AC 400V 50/60Hz (voir plaque informations techniques).

Pour le branchement il suffit de relier une prise unifiée adaptée à la puissance maximum absorbée, à une prise dotée d'un contact de terre adéquat, en conformité avec les normes en vigueur.

- Si l'appareil est relié directement au réseau, il faut installer, entre l'appareil et la ligne d'alimentation, un interrupteur principal omnipolaire, dimensionné selon la charge totale de l'appareil, où les contacts doivent s'ouvrir à au moins 3 mm de distance l'un de l'autre. L'interrupteur ne doit pas agir sur le conducteur de terre jaune/vert.
- Le câble électrique doit toujours être posé de façon à ne jamais dépasser d'aucun point les 50o: Même en cas d'une éventuelle hausse de la température ambiante. Il doit être au moins du type H07RN-F.
- Avant de terminer le branchement, il est nécessaire de contrôler que la prise et l'interrupteur principal soient facilement accessibles, même après l'installation définitive de l'appareil.

Contrôler la tension d'alimentation avec un appareil d'alimentation avec l'appareil en fonction. Elle ne doit pas présenter d'écart supérieur à 10% par rapport à la valeur nominale. L'appareil est en outre intégré dans un système de stabilisation du potentiel, dont l'efficacité doit être contrôlée selon les normes en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non observation de ces règles de sécurité.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

L'installation et le branchement électrique doivent être confiés à un technicien qualifié.

PRÉAMBULE

Il est recommandé de garder la friteuse sous contrôle durant le fonctionnement, car certaines anomalies de fonctionnement des dispositifs de sécurité pourraient impliquer la surchauffe de l'huile contenue dans le bac, qui pourrait s'enflammer à hautes températures.

Avant de mettre en fonction l'appareil, il est nécessaire d'enlever avec soin la couche protectrice de graisse industrielle, appliquée sur les bacs et les paniers. Cette opération doit être effectuée de la façon suivante :

- Remplir le bac d'eau jusqu'au bord et ajouter un détergent neutre. Activer les éléments chauffants et faire bouillir l'eau; laisser bouillir durant quelques minutes.
- Vider l'eau depuis le robinet prévu à cet effet et rincer abondamment le bac avec de l'eau propre.
- Filtrer régulièrement l'huile utilisée pour la friture; de cette façon les aliments auront plus de goût et l'huile pourra servir plus longtemps.
- Si l'huile devait descendre en dessous du niveau minimum, il faudrait en remettre jusqu'à ras bord (risque d'incendie).

UTILISATION

MISE EN FONCTION (FIG. 1 ET 2)

- Remplir le bac avec de l'huile alimentaire jusqu'à la marque inférieure, appliquée sur les parois latérales.
- Insérer l'appareil en activant l'interrupteur automatique principal, placé devant l'appareil.
- Tourner le bouton "A" et le mettre sur la position correspondant à la température désirée (140-200oC).

Le voyant vert "B" allumé signale que l'appareil est prêt à l'usage, en revanche le voyant orange "C" reste allumé durant le fonctionnement des éléments chauffants. Dès que l'huile atteint la température souhaitée, les éléments chauffants se désactivent et le bouton "C" s'éteint. Lorsque la température tombe sous les valeurs réglées, les éléments chauffants se réactivent automatiquement.

DÉBRANCHEMENT (FIG. 1 ET 2)

- Faire tourner le bouton "A" jusqu'au zéro.
- Eteindre l'interrupteur automatique principal sur le devant l'appareil

Attention :

Attention , la vieille huile a un point d'allumage plus bas et sa mousse a tendance à déborder. Nous attirons également votre attention sur le fait que l'introduction d'aliments trop humides et en quantités excessives contribue également à la formation d'une mousse qui pourrait déborder.

Vider le bac d'huile (Fig. 1 et 2)

Mettre l'interrupteur principal sur la position zéro.

Ouvrir le robinet d'évacuation et faire couler l'huile ou la graisse (min. 60oC) dans un seau en métal. Pour éviter d'éventuels débordements, il est nécessaire de prêter attention au positionnement correct et sûr du récipient.

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE

Après avoir vider complètement l'huile, ôter la grille de protection placée sur le corps chauffant. Nettoyer le bac avec eau et détergent. Rincer avec soin.

Fermer de nouveau le robinet d'évacuation.

Maintenant l'huile peut être de nouveau versée dans le bac. Verser éventuellement jusqu'à la marque de niveau.

ATTENTION :

Pour une évacuation correcte et sûre de l'huile, toujours utiliser la courbe avec monture à baïonnette fournie avec l'appareil.

ENTRETIEN

Avant de commencer les travaux d'entretien, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique et attendre que l'huile se soit refroidie.

- L'huile doit être évacuée dans le récipient de récupération (voir "vider le bac d'huile").
- Rincer abondamment tous les jours avec de l'eau les parois d'acier inox et les sécher avec soin.
- Les surfaces d'acier inox ne doivent jamais être nettoyées avec des grattoirs en acier, spatules ou ustensiles similaires en acier, car le dépôt de particules de fer peut provoquer la formation de rouille.
- Si l'appareil est inutilisé durant une longue période, il est nécessaire d'appliquer sur toutes les parois d'acier inox une fine couche protectrice avec un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline; il est également nécessaire d'aérer régulièrement la pièce où est situé l'appareil.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Les friteuses sont dotées d'un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation électrique des éléments chauffants si la température de l'huile dans le bac dépasse la valeur maximum réglée. L'intervention de ce dispositif de sécurité est signalée par l'extinction du voyant de contrôle durant le fonctionnement normal.

Pour remettre l'appareil en marche, appuyer avec force sur le bouton rouge sur la panneau de contrôle. Si l'interruption devait se répéter, il serait nécessaire de demander l'intervention d'un technicien.

Attention :

Il est absolument interdit de vaporiser l'appareil avec un jet d'eau direct et avec des dispositifs à haute pression, car l'éventuelle pénétration d'eau dans les composants électriques pourrait porter préjudice à la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

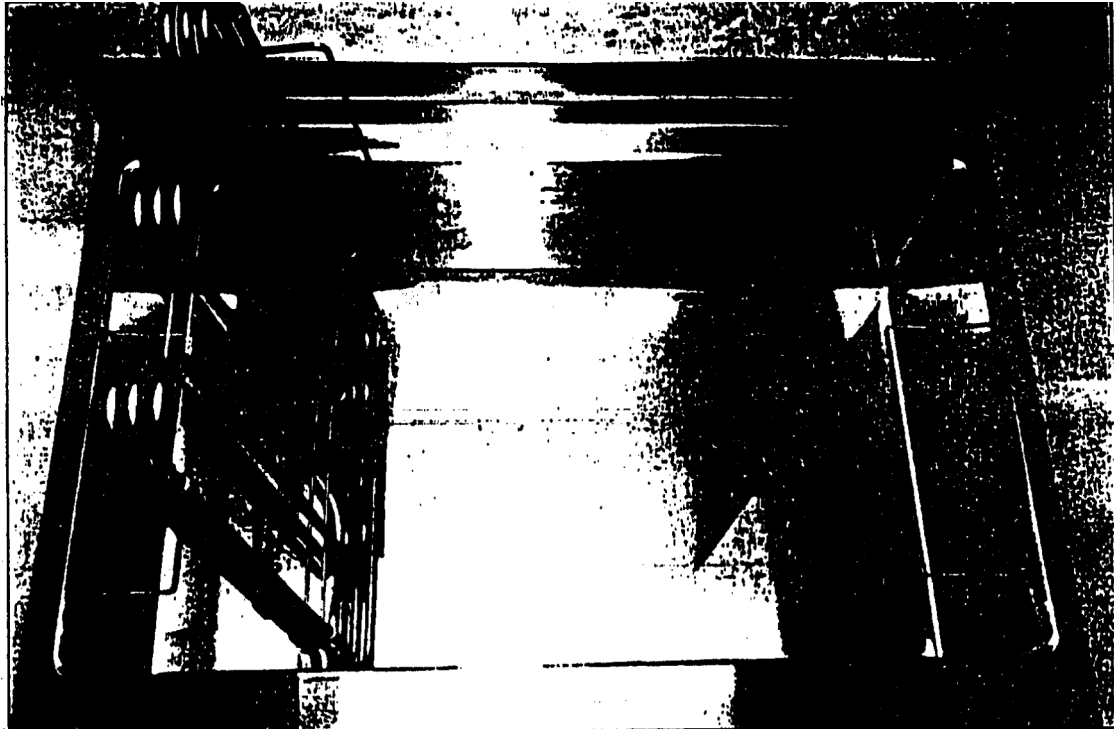
ATTENTION :

Avant de tourner les résistances en position verticale pour le nettoyage, évacuer complètement l'huile du bac.

Avant de verser l'huile dans le bac, tourner les résistances dans le sens horizontal de travail.

NETTOYAGE DU BAC : (VOIR FIG. 3)

La rotation des résistances à l'intérieur du bac, permet de nettoyer mieux et plus facilement, grâce à son intégration au bloc de l'appareil et donc de son impossible exportation, mais est également conforme aux normes anti-accidents et de sécurité en vigueur. Les angles arrondis et le support du panier amovible permettent de nettoyer le bac totalement sans difficulté.



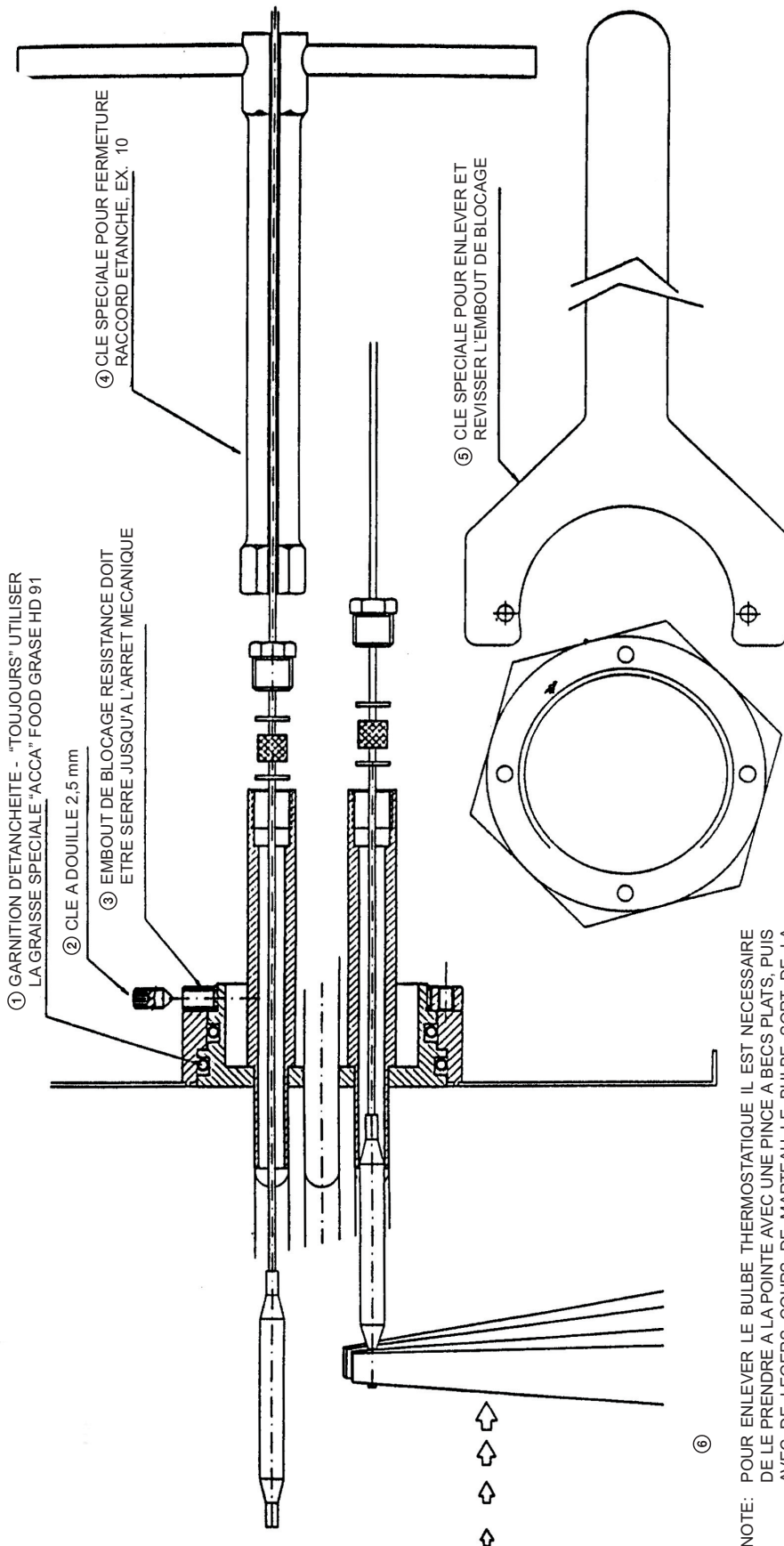
INFORMATIONS TECHNIQUES APPAREILS

MODÈLE	DIMENSIONS BAC	CONTENANCE BAC	DIMENSIONS PANIERS	PUISSANCE	TENSION	FREQUENCE
	mm LxPxH	Litres	mm LxPxH	Kw	VOLT	Hz
FP 18S	650 x 390 x 200	25	630 x 360 x 75	6,8	230-400	50/60
FP 27S	11 000 x 390 x 200	35	970 x 360 x 75	10,0	230-400	50/60

REPLACEMENT RESISTANCE TOURNANTE

- 1) Débrancher l'alimentation électrique et attendre jusqu'à ce que l'huile se soit refroidie.
- 2) Evacuer l'huile dans le bac prévu à cet effet situé à l'intérieur de la friteuse. Lire le chapitre entretien dans le manuel d'utilisation.
- 3) Retirer le manche noir pour la rotation de la résistance.
- 4) Retirer les boutons et démonter le fronton des commandes.
- 5) Dévisser les vis de fixation de la protection de l'installation électrique et la faire glisser vers le bas.
- 6) Débrancher l'encoche de résistance.
- 7) Dévisser le presse-garniture des thermostats à capillaires et défiler les bulbes comme indiqué sur le dessin. Attention à ne pas écraser les capillaires.
- 8) Dévisser les vis à grain avec une clé de 2,5 mm. montée sur un dé hexagonal.
- 9) Enlever le levier de rotation de la résistance.
- 10) Dévisser avec la clé adéquate le dé de fixation en tournant dans le sens anti-horaire.
- 11) Défiler la résistance à l'intérieur du bac.
- 12) Prendre une nouvelle résistance, vérifier que les encoches de logement des garnitions toniques soient propres, monter les nouvelles garnitions et huiler avec la graisse spéciale HD 91 fournie par le constructeur. Nettoyer l'anneau soudé sur le bac, insérer avec précaution la nouvelle résistance.
- 13) Mettre l'embout de blocage et serrer dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt mécanique. Bien visser les vis à grain avec la clé de 2,5 mm., et faire l'essai de rotation de la résistance à l'intérieur du bac.
- 14) Mettre le levier de mouvement, insérer les bulbes et serrer les capillaires, brancher la résistance électriquement, monter toutes les pièces précédemment enlevées, fermer le robinet d'évacuation de l'huile, remplir le bac d'huile jusqu'au niveau min.

La friteuse est prête pour l'emploi.



NOTE: POUR ENLEVER LE BULBE THERMOSTATIQUE IL EST NECESSAIRE DE LE PRENDRE A LA POINTE AVEC UNE PINCE A BECS PLATS, PUIS AVEC DE LEGERS COUPS DE MARTEAU LE BULBE SORT DE LA DOUILLE DE TENUE.

MATERIALE													
FINITURA													
SCALA										1:1			
TOLLENTE GENERALE										FINE			
ANGOLI: 30													
RACCORDI: 40°													
GK													
MONTAGGIO BULBI A CAPILLARE										DESSINO N. S2706			
SOSTITUISCE IL DIS.										SOSTITUISCE IL DIS.			
SOSTITUITO DAL DIS.													
REV. DESCRIZIONE										DATA		FINE	
Sviluppo													
Modello													
FN COO.													
PRODOTTO										COTIZ.		15.02.95	
REVISIONI													
AUT.													
CONFEZ.													
MATERIALE													

© Eurofred S.p.A. - tutti i diritti sono riservati. È vietata espressamente la ristampa o l'uso non autorizzato senza permesso scritto dalla Eurofred S.p.A.

LÉGENDE

- 1 Voyants de contrôle c/d
- 2 Levier
- 3 Robinet d'évacuation de l'huile
- 4 Thermostat général
- 5 Interrupteur général
- 6 Thermostat de travail
- 7 Courbe d'évacuation d'eau

FIG. 1

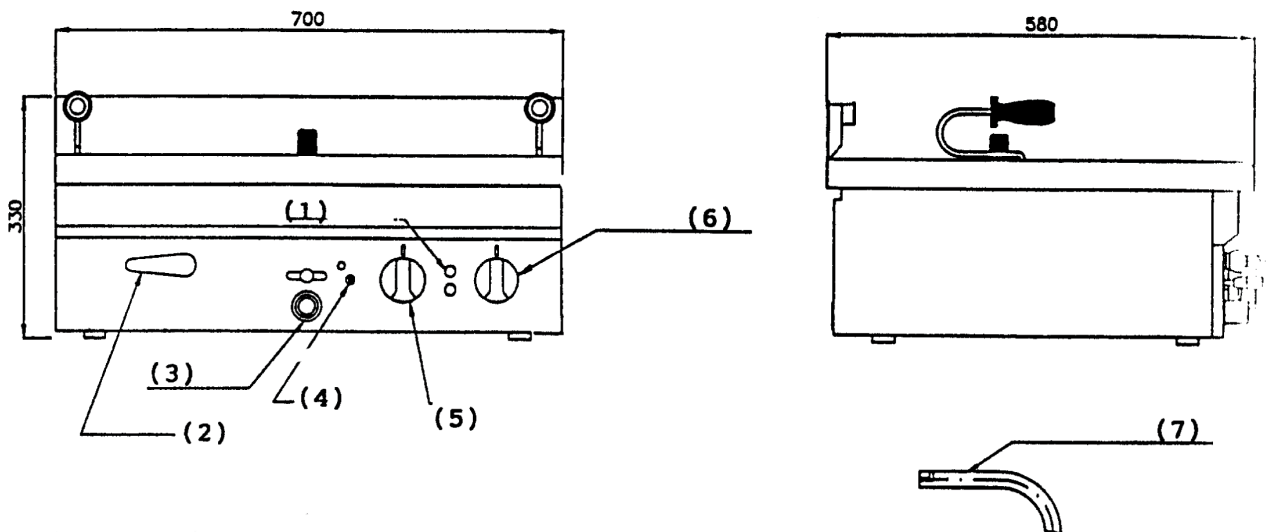
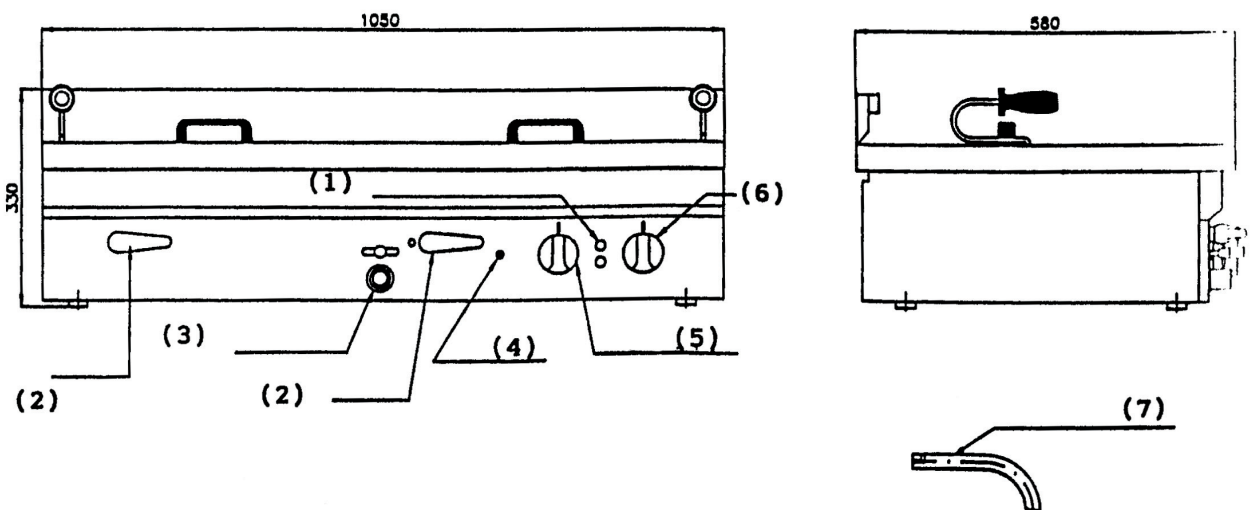


FIG. 2





FRANCE
EUROFRED GROUPE S.A.S.
2 Rue Saint Exupéry
ZI de la Lauze
34430 Saint Jean de Vedas
Tel. 04 67 14 64 96
www.eurofred.com