

MOD : WR-GF30-G2

Production code : B-GF15+15S_

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

F

FRITEUSE AU GAZ

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

WR-GF15-G1 WR-GF30-G2



SOMMAIRE

<i>CHAPITRE</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGE</i>
	Regles generales	29
1.	Donnees techniques	30
1.1	Fiteuse au gaz, cat. II (gaz méthane et G.P.L.)	30
1.2	Caracteristiques techniques	30
2.	Conseil d'installation	31
2.1	Plaquette d'identification des friteuses au gaz	31
2.2	Legislation a respecter	31
2.3	Lieu d'installation	31
2.4	Mise en place	31
2.5	Tableau II: donnees techniques gaz, pression, gicleurs bruleurs, flamme pilote et vis du minimum. Appareil modele: WR-GF15-G1 avec n° 1 bac de 15 litres. WR-GF30-G2 avec n° 2 bacs de 15 litres.	32
2.6	Raccordement a l'installation du gaz	32
2.7	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration	32
2.7.1	Appareil de type A	32
2.8.1	Controle de la pression en amont (Pe)	32
2.8.2	Controle de la pression au gicleur (Pi)	32
2.8.3	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	33
2.9	Controle du fonctionnement	33
2.10	Informations de l'usager	33
3.	Adaptation pour fonctionner a un autre type de gaz	34
3.1	Changement du gicleur du bruleur principal	34
3.2	Changement injecteur brûleur pilote	34
3.3	Reglage de l'air primaire du bruleur principal	34
4.	Changement des composants plus importants	35
5.	Instructions pour l'utilisateur	36
5.1	Allumage du bruleur pilote	36
5.1.1	Allumage du bruleur principal et reglage de la temperature	36
5.2	Extinction	36
5.3	Nettoyage et precautions a adopter	36
5.4	Exemples de cuisson	37
5.5	Vidange du bac d'huile	37
5.6	Limiteur de temperature	37
6.	Entretien et nettoyage	38
	SCHEMAS D'INSTALLATION	67

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉGÂTS À DES PERSONNES OU À DES BIENS PROVOQUÉS PAR LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, AUSSI BIEN DE LA PART DE L'USAGER QUE DE L'INSTALLATEUR.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SUR LES CONSÉQUENCES IMPUTABLES À D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES DUES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RÉSERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NÉCESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES.

1.1 FRITEUSE AU GAZ, CAT. II (GAZ MÉTHANE ET G.P.L.)

MODELE		WR-GF15-G1	WR-GF30-G2
Dimensions	Type	A	A
Largeur	mm	375	750
Profondeur	mm	650	650
Hauteur	mm	845	845
Hauteur totale	mm	1140	1140
Poids net	kg	44	81
Dimensions bac		1	2
Largeur	mm	250	250
Profondeur	mm	330	330
Hauteur	mm	350	350
Capacité bac	l	15	15+15
Dimensions panier		1	2
Largeur	mm	235	235
Profondeur	mm	275	275
Hauteur	mm	105	105
Temps de préchauffage (180K)	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Raccordement gaz	"A"	1/2"	1/2"
Débit thermique nominal	(1) kW	13	26(13+13)
Air pour la combustion	m ³ /h	21	42
Consommation gaz	(15°C)		
G.P.L. G30/G31	g/h	1025/1010	2050/2020
Méthane G 20	m ³ /h	1,37	2,75
Méthane G 25	m ³ /h	1,60	3,20

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse : 200 W environ ; 2x200W pour les modèles avec 2 brûleurs/bacs.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La structure portante est en acier Inox AISI 304, montée sur des pieds en acier Inox 18/10, réglables en hauteur et tampon d'appui en caoutchouc.

- le **BAC** est en acier Inox AISI 304.

- le **FONCTIONNEMENT** est au GAZ à travers des brûleurs à flamme autostabilisante en acier Inox AISI 304 qui garantissent la grande uniformité de chauffage. La température se règle par un thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote. Allumage piézo-électrique de la flamme pilote.

- les modèles GF15+155 et GF25+255 sont équipés de **COMMANDES INDEPENDANTES** pour chaque bac.

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1 et 2.5-2.6.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible, ou que l'appareil soit installé à une distance de 10 cm.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité, spécialement pour les modèles WR-GF15-G1

NOTE : Il est absolument interdit d'installer les friteuses sur une base en ciment après en avoir éliminé les pieds.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES FRITEUSES AU GAZ

Cette notice concerne les Friteuses du type A Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.).

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1 et 2.5-2.6.

Conformément à la norme EN 203 1ère partie, la plaquette d'identification se trouve :

a) sur la porte interne

Exemple de la plaquette italienne :

Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont

Pi = pression au gicleur

V		Hz		kW		Type
						tipo
IT-GR-GB-ES-IE		PT		FR-BE		NL
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P		mbar
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50		mbar
LU		IS-DK-FI-SE		AT-CH		DE
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P		I3P
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50		30
$\sum Q_n$		G20		G30		Kg/h
(Hi)		G25		G31		Kg/h

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes d'hygiène

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$ Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

2.4 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.5 TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS BRULEURS, FLAMME PILOTE ET VIS DU MINIMUM, APPAREIL MODELE: WR-GF15-G1 AVEC N° 1 BAC DE 15 LITRES. WR-GF30-G2 AVEC N° 2 BACS DE 15 LITRES

PAYS	CATEGORIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			BRULEUR POUR CHAQUE BAC N° 1		BY-PASS	VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GICLEUR AVEC ELETTRISIT 710		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSUMMATION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm.Type MARQUE	R.d.A. Xmm.			Ømm. MARQUE	Ømm. MARQUE	Max.	Min.	100%	P.T.Min. ca.50%
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H	G 20	20	17	25	185K	9,5	-	51	17,3	-	13	-	1376	-
PAIS BAS	2L	G 25	25	20	30	200 L	18,5	-	51	21,4	-	13	-	1600	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G 20 G 25	20 25	17 17	25 30	185 K	9,5	-	51	17,3 23,9	-	13	-	1376 1464	-
FRANCE BELGIQUE	3+	G 30* G 31	29 37	20 25	35 45	125 K	13	-	30	28,3 36,7	-	13	-	404 532	1025 1010
LUXEMBOURG	3P	G 31*	37	25	45	125 K	13	-	30	36,1	-	13	-	532	1010
LUXEMBOURG PAIS BAS	3P	G 31*	50	42,5	57,5	115 K	10	-	30	49,1	-	13	-	532	1010

R.d.A. = Réglage de l'air primaire (1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: WR-GF15-G1: 1x200W; WR-GF30-G2: 2x200W
Marquage gicleur Ø 1/100 mm *Régulateur de pression exclu F = Fixe R = Réglable K = Gicleur court l = 15 mm L = Gicleur long

2.6 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1) et art. 2.9.1.
- L'appareil a été testé et préparé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur la plaquette externe adhésive

N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

2.7 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableau 1.1 des données techniques) :

2.7.1 APPAREIL DE TYPE A

Ils ne sont pas prévus pour être reliés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique. Le local où il est installé doit être suffisamment aéré.

2.8.1 CONTROLE DE LA PRESSION ENAMONT (PE)

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins). Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B).

Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur et relevez la pression "dynamique" en amont.

Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz (C) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

2.8.2 CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (PI)

Le raccordement pour la pression se trouve au-dessus du porte-gicleur. Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

2.8.3 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

- Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.
- Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.
- Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.
- Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L."

2.9 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi Chap. 5.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage et l'inter-allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

2.10 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi de la Friteuse à l'utilisateur en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Laissez un exemplaire de cette notice à l'utilisateur.

3. ADAPTATION POUR FONCTIONNER A UN AUTRE TYPE DE GAZ

Fermez le robinet du gaz en amont de l'appareil.

3.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR PRINCIPAL (FIG. 5)

- Ouvrez la porte du meuble et enlevez les conteneurs d'huile.
- Dévissez la vis (D) et poussez le régulateur de l'air primaire (C) dans le tuyau Venturi.
- A l'aide d'une clé de 12 mm, dévissez le gicleur (B) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

3.2 CHANGEMENT INJECTEUR BRÛLEUR PILOTE (FIG. 6)

- A l'aide d'une clé de 10 mm (Fig. 6 rep. 2), dévisser l'écrou de fixation du tuyau de gaz en faisant attention à ne pas briser la bougie.
- Retirez l'injecteur pilote (Fig. 6 rep. 7) et remplacez-le par un adapté au type de gaz.
- Remontez l'écrou et vissez-le.
- Vérifiez s'il n'y a pas de fuites de gaz.

IMPORTANT: après avoir transformé le type de gaz, il est obligatoire de signaler la conversion sur la plaquette d'identification en y appliquant l'adhésif, fourni en dotation, avec le sigle correspondant au nouveau type de gaz.

3.3 REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Mettez l'appareil en route en suivant les instructions pour l'utilisateur.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez la flamme pilote en suivant les instructions et contrôlez-la. La flamme doit pénétrer dans le thermocouple. Si ce n'est pas le cas, vérifiez l'injecteur pilote (Fig. 6 rep. 7).
- Pour le contrôle du réglage de l'air primaire des brûleurs principaux, la distance "X" doit être réglée exactement (cfr. tableau des injecteurs II paragraphe 2.5-2.6 et fig. 5 poste C). L'air primaire est bien réglé lorsque la flamme ne se détache pas lorsque le brûleur est froid et ne retourne pas lorsqu'il est chaud.
- Contrôlez l'allumage et la régularité de la flamme maximale.

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum ainsi que l'entrée de l'air.

Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces d'origine.

Avant d'effectuer toute opération de réparation, fermez le robinet du gaz.

Ouvrez la porte et démontez le panneau frontal.

Retirez le lèche-frites, vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

A) Allumeur piézo-électrique

- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez la vis située sous le bouton d'allumage avec un tournevis cruciforme (Fig. 9).
- Montez un nouvel allumeur.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

B) Bougie de la flamme pilote "Rampe d'allumage" (fig. 6 poste 5)

- Enlevez le fil de la haute tension.
- Dévissez les deux vis (Fig.6 poste 8) avec une clé de 8mm.
- Montez une nouvelle bougie.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

C) Thermocouple (fig. 6 poste 4)

- Dévissez l'écrou (Fig. 6 rep. 9) à l'aide d'une clé de 10 mm et démontez le thermocouple.
- A l'aide d'une clé de 9 mm, dévissez le thermocouple de la soupape de sécurité (fig. 9).
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

D) Brûleur flamme pilote "Rampe d'allumage" (fig. 6 poste 3)

- Dévissez le raccord du gaz, avec une clé de 10mm (fig. 6 poste 6)
- Débranchez le fil de haute tension.
- Dévissez les deux vis (fig. 6 poste 1) avec un tournevis cruciforme.
- Démontez la bougie (fig. 6 poste 1) et le thermocouple (fig. 6 poste 4).
- Remplacez le brûleur pilote (Fig. 6 poste 6) par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

E) Soupape thermostatique (Fig. 9)

- Retirez le réservoir de la douille (Fig. 8 rep. 1)
 - Détachez le tuyau de gaz de la sortie de la soupape.
 - Dévissez les 4 vis de la bride supérieure de l'arrivée de gaz.
- ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans l'O.R.
- Démontez le thermocouple, avec une clé de 9mm.
 - A l'aide d'une clé de 10 mm, démontez le tuyau d'alimentation de gaz au brûleur de la flamme pilote.
 - Remplacez la soupape thermostatique par une nouvelle.

ATTENTION ! Les boutons doivent être comme illustré sur la Fig. 9, n'oubliez pas l'interruption du thermocouple !

- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.
- Réglez la vis du minimum by-pass (100% ouvert !).
- Remontez le réservoir de la soupape et le réservoir du thermostat de sécurité.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

Contrôlez que la température de l'huile arrive à 195°C avec le thermostat sur la position 8.

F) Brûleur (fig. 5)

- Dévisser l'écrou (Fig. 5 rep. E)
- Dévissez l'écrou au-dessus de la plaque, avec une clé de 13mm.
- Dévissez la vis sur la plaque, avec une clé de 10mm.
- Remplacez le brûleur par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

G) Thermostat de sécurité (fig. 10)

- Contrôlez le fonctionnement et recherchez la cause du déclenchement du thermostat de sécurité.

Son changement est très simple.

ATTENTION ! Le thermostat interrompt le circuit du thermocouple.

AVANT - PROPOS

Avant de mettre en route l'appareil, lavez soigneusement le bac et les paniers en opérant de la façon suivante :

- Remplissez le bac d'eau et de détergent. Mettez en route l'appareil portez à ébullition et laissez bouillir pendant quelques minutes. Vidangez l'eau à travers le robinet de vidange et rincez abondamment le bac avec de l'eau propre.
- La graisse de friture ne doit être utilisée que lorsqu'elle est liquide.
- Pendant l'utilisation, ne couvrez pas le bac et ne versez pas de sel ou d'arômes.
- **Ne mettez jamais en route la friteuse avant d'avoir rempli le bac d'huile. Le non respect de cette règle provoquerait des dégâts irréversibles au bac.**


REPLISSAGE DU BAC (fig. 8)

Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé. Versez l'huile de friture jusqu'à l'encoche MIN. mais jamais au-dessus de l'encoche MAX. Reportez-vous au tableau des données techniques (paragraphe 1.1) pour connaître la capacité du bac.

REPLISSAGE DU PANIER

La quantité d'aliments à introduire dans le panier dépend de leur mode de cuisson. L'important est d'éviter une trop grande baisse de température au moment de l'immersion. La température de l'huile ne doit jamais descendre en-dessous de 160°C. La cuisson de petites quantités dans leur juste temps est meilleure qu'une grosse quantité qui doit cuire pendant plus longtemps.

5.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PILOTE (FIG. 9)

- Ouvrez le robinet du gaz installé en amont de la friteuse.
- Tournez la manette du réglage de la température sur la position  et ouvrez la porte de la friteuse.
- Appuyez sans lâcher sur le bouton d'allumage du brûleur pilote et simultanément sur le bouton d'allumage pendant 20 secondes au moins jusqu'à ce que tout l'air contenu dans la tuyauterie se soit évacué et que la flamme pilote se soit allumée (vérifiable avec la porte de la friteuse ouverte).


5.1.1 ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL ET REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Après avoir allumé la flamme pilote, le brûleur s'allume en positionnant la manette sur la position 8. Le réglage de la température de l'huile s'obtient en tournant la manette de 1 à 8, en fonction des besoins.

POSITION DE LA MANETTE	TEMPERATURE DE L'HUILE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 EXTINCTION

L'extinction du brûleur principal s'obtient en tournant la manette dans la position allumage pilote .

Pour éteindre le brûleur pilote, appuyez sur le bouton .

N.B. Le bouton reste automatiquement en position pendant 90 secondes environ. Pendant cette durée, l'appareil reste éteint.

5.3 NETTOYAGE ET PRECAUTIONS A ADOPTER

Pour une bonne utilisation de la friteuse, adoptez les précautions suivantes :

- N'utilisez pas d'objets métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage.
- L'huile ou la graisse de friture doivent toujours être de bonne qualité et sans impuretés, en cas de besoin, filtrez-les.
- Avant de verser de l'huile fraîche ou filtrée, vérifiez que le fond du bac est propre.
- Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.

5.4 EXEMPLES DE CUISSON

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON (minutes)	THERMOSTAT °C
Croûtons	1	180
Crevettes et calmars	2 - 5	180
Filets de poisson panés	2 - 4	190
Friture de poissons mixte	3 - 5	190
Saucisses	2 - 4	170 - 180
Poulets	10 - 15	170 - 180
Coquelets	5 - 8	180
Rôtis divers (de 1 à 2 kg)	20 - 25	170
Frites	3 - 5	190
Dorure des pommes de terre	1 - 2	190
Fonds d'artichauts, aubergines, choux-fleurs, courgettes	2 - 4	190
Beignets	2 - 4	180
Croquettes de riz	3 - 5	160 - 180

5.5 VIDANGE DU BAC D'HUILE (FIG.4)

Pour vider le bac d'huile, ouvrez le robinet de vidange et l'huile s'écoulera automatiquement à travers un filtre dans le lèche-frites.

Videz périodiquement le lèche-frites et contrôlez la propreté du filtre .

Une poignée escamotable placée sur le bord supérieur du lèche-frites facilite son utilisation.

5.6 LIMITEUR DE TEMPERATURE

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité (fig. 10) qui se déclenche en cas de surchauffe de l'huile en arrêtant le fonctionnement de l'appareil. Pour le faire repartir, il faut réenclencher le thermostat (fig. 10). Cette opération doit être confiée à un personnel qualifié qui contrôlera aussi la cause du déclenchement.

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

BACS DE CUISSON

- Videz les bacs d'huile en vidageant l'huile à travers le robinet de vidange jusque dans le lèchefrite. Nettoyez-les ensuite en utilisant un détergent adapté en évitant de racler ou d'érafler le fond. Rincez ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux. La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

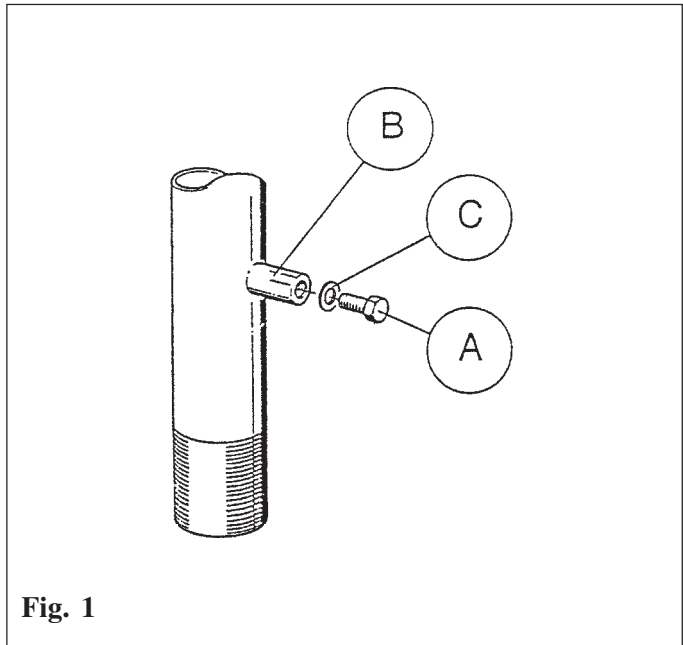


Fig. 1

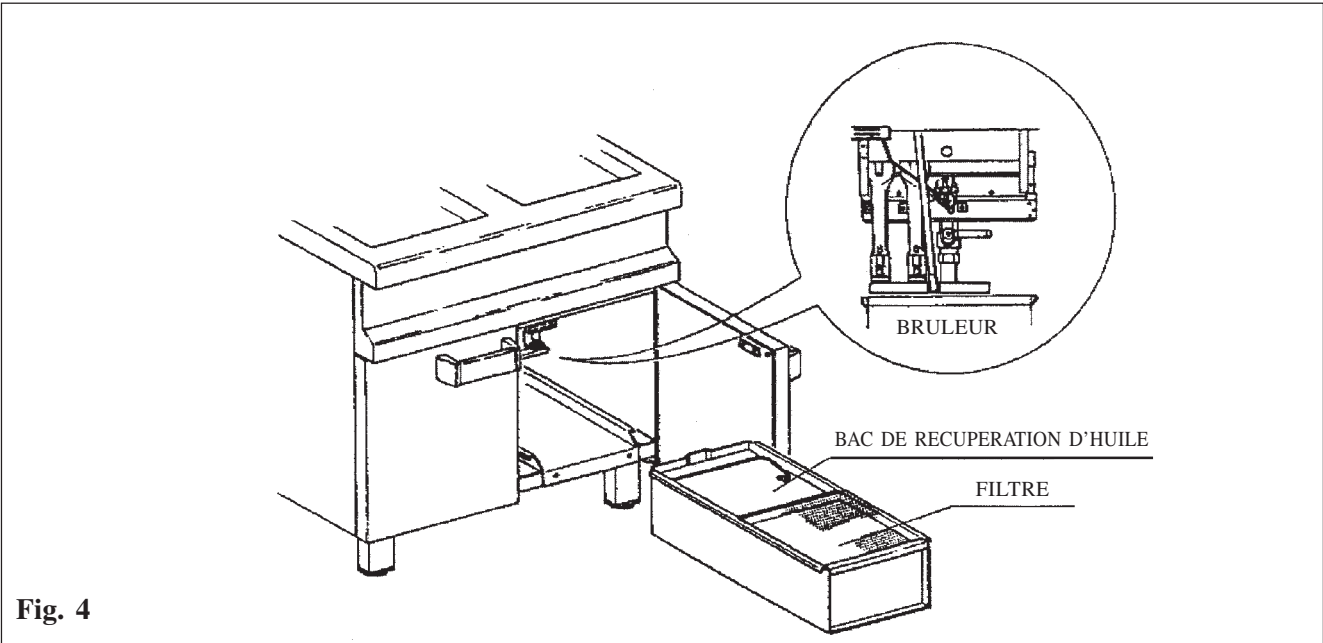


Fig. 4

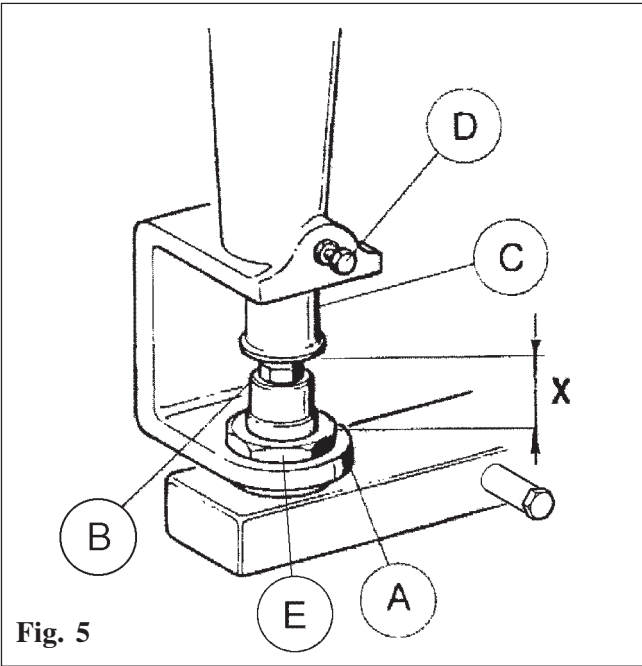


Fig. 5

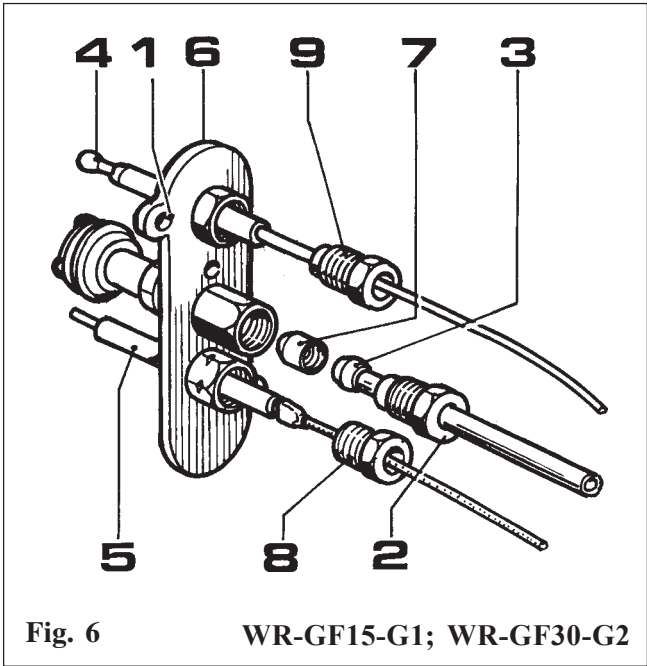


Fig. 6

WR-GF15-G1; WR-GF30-G2

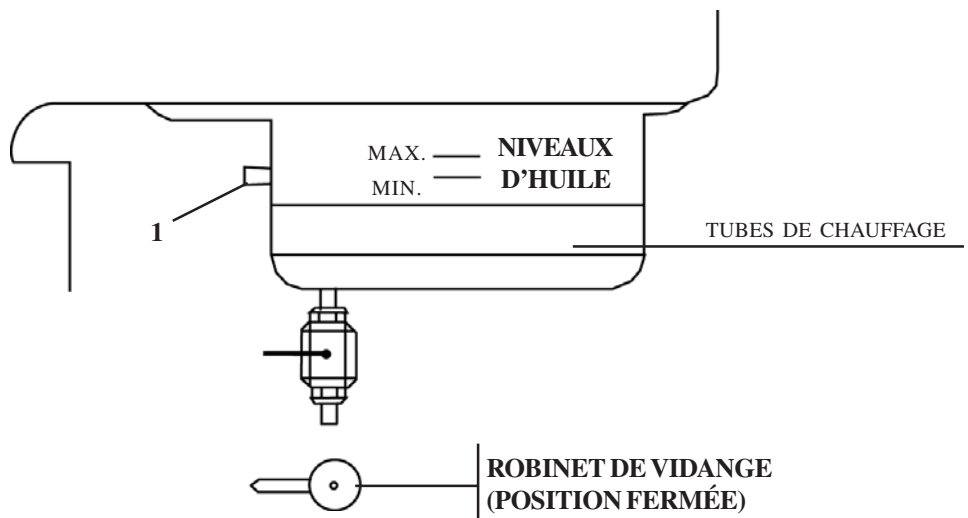


Fig. 8

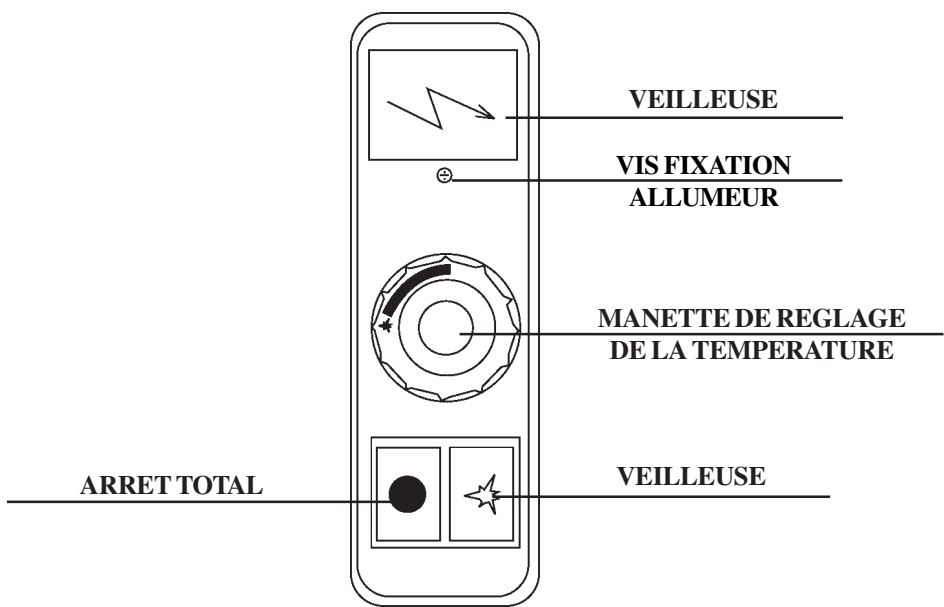


Fig. 9

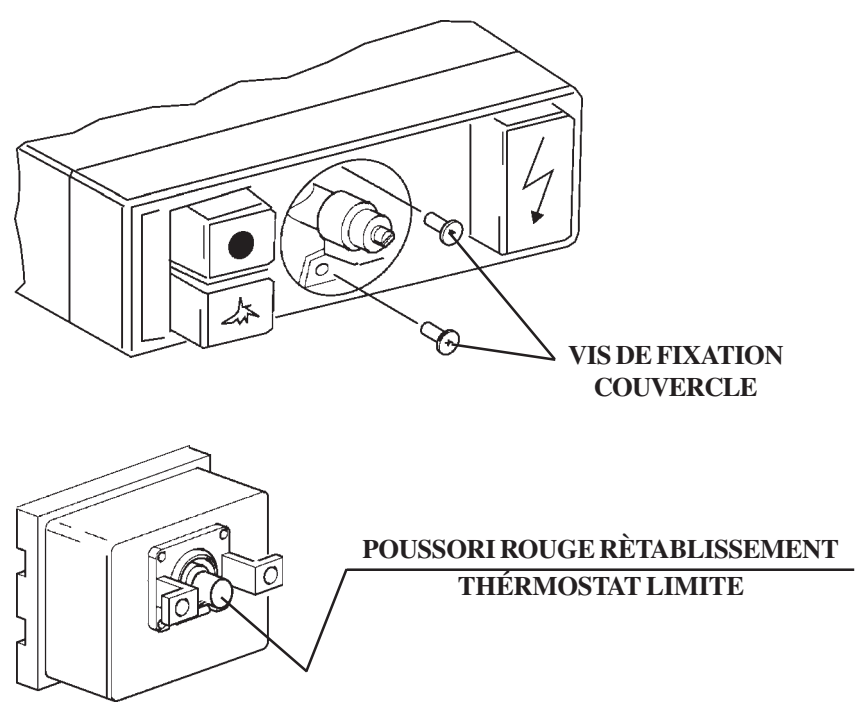


Fig. 10