

Notice d'utilisation et d'installation

Friteuse RFG 12

Présentation de l'appareil

La friteuse gaz forte puissance modulaire a une capacité de 10 L d'huile pour 2.5Kg de frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés etc...

Votre friteuse est équipée d'une cuve inox emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.

Votre friteuse est équipée de :

- Un robinet thermostatique 190 °
- Un bouton d'allumage piezo par simple pression
- Deux brûleurs (très puissants)
- Un thermocouple + veilleuse
- Un accroche panier permettant de filtrer les résidus
- Un panier

Cette friteuse est à usage professionnel et doit donc être utilisée par du personnel qualifié. Elle doit être installée conformément aux réglementations en vigueur par un installateur qualifié.

Déballer soigneusement l'appareil de son emballage, le poser sur un support plat.

La plaque signalétique se situe au dos de l'appareil.

Caractéristiques techniques

Appareil	Dimensions	Poids	Nombre de brûleurs
RFG 12	400x660x565	25	2
RFG 12+ MS RFG12	400x660x108.5	31	2

Fonctionnement

Remplir la cuve d'huile.

Allumage : Ouvrir l'alimentation gaz

Appuyer et tourner dans le sens inverse des aiguilles jusqu'à la position étoile.

Maintenir appuyé et allumer la veilleuse à l'aide du bouton piezo.

Maintenir environ 15 minutes.

Tourner le bouton sur 8 pour allumer le brûleur.

Tourner ensuite sur la position désirée.

1	2	3	4	5	6	7	8
100°C	113°C	126°C	139°C	152°C	165°C	178°C	190°C

Pour éteindre le brûleur et maintenir la veilleuse allumée, appuyer et revenir sur la position étoile.

Pour éteindre complètement la friteuse appuyer et revenir sur la position ●.

Entretien

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil et fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz.

Votre appareil doit être régulièrement nettoyé à l'aide d'une éponge humide.

Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager.

Pour un meilleur service, nous vous conseillons un entretien périodique à faire effectuer par un installateur qualifié tous les ans.

Votre appareil peut fonctionner avec les gaz de pétrole liquéfiés ou au gaz naturel.

Pour effectuer l'adaptation d'un gaz à l'autre il est nécessaire d'avoir recours à un installateur qualifié.

Pour les appareils utilisés en Belgique et en Allemagne l'adaptation d'un gaz à un autre se fait sous l'entière responsabilité du fabricant ou de son mandataire local.

La vidange de l'huile usagée se fait à l'aide du robinet en façade. Il est équipé d'une sécurité contre les manipulations accidentelles. Attention lors de cette opération aux projections d'huile qui peuvent être chaude.

Installation

Votre friteuse est un appareil de type A et doit donc être installée dans un local bien aéré et la placer au-dessus d'une hotte aspirante pour éviter la concentration de fumées dangereuses pour la santé.

Note : les parois latérales de votre appareil ne doivent pas être situées près d'un mur ou d'une cloison constituée d'un matériau combustible, ou si ce n'est pas les cas, recouvert d'un matériau bon isolant thermique.

Une distance de 15 cm par rapport à la cloison est jugée suffisante.

Raccordement gaz

Cette friteuse fonctionne aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25 et pour toutes les pressions rencontrées sur le réseau de gaz. Le raccordement se fait par un filetage ½.

Cette friteuse est livrée d'origine, équipée pour le gaz Butane/Propane et appartient à la catégorie II2E+3+.

Le débit calorifique de l'appareil est de : RFG 12 7 Kw au G30/G31
6.5 Kw au G20/G25

La consommation en gaz est de : 687 l/h en G20 et 799 l/h en G25
552 g/h en G30 et 543 g/h en G31

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation. Vérifier que le tube ou tuyau d'alimentation en gaz est conforme aux exigences nationales en vigueur. Vérifier ou faite vérifier périodiquement votre installation et remplacer les pièces si nécessaire.

Vérifier que les réglages correspondent à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation.

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :

RFG 12 13 m³/h

Conditions générales d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installations d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (Hôpitaux, magasins, etc...)

Changement de gaz (voir tableau)

Important : Ne jamais repercer les injecteurs.

Tableau des catégories de gaz selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Diamètre de l'injecteur
FR/BE	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	140 90
LU/DE	II2E3B/P	G20 G30/G31	20 50	140 80
LU	II2E3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	140 80
AT/CH/CY/DK/EE/FI/HR/LT /LV/NO/RO/SE/SI/SK/TR	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 30	140 80
PL	II2E3P	G20 G31	20 37	140 90
HR/HO	II2H3P	G20 G31	20 37	140 90
CH/CY/CZ/ES/GB/GR/IE/IT/ PT/SI/SK/TR	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	140 90
NL	II2L3B/P	G25 G30/G31	25 30/50	140 90
HU	I3B/P	G30/G31	30/30	90

Dans le cas d'une utilisation au gaz G20 ou G25, changer les injecteurs des brûleurs et l'injecteur de la veilleuse.

Pour changer les injecteurs, démonter le fond de la friteuse et avec une clé de 7 démonter les injecteurs des brûleurs. L'injecteur de la veilleuse est accessible avec un tournevis plat.

Précautions d'utilisation

Changer régulièrement votre huile

Faire attention aux risques de surchauffe de l'huile.

Utiliser votre friteuse uniquement pour frire des aliments.

Attention aux projections lors du remplissage d'huile dans une friteuse chaude.

Attention au respect des niveaux mini et maxi d'huile.

Attention lors de l'introduction d'aliments humides au foisonnement de l'huile.

Ne pas utiliser de solvants inflammables pour l'entretien de votre friteuse.

Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire, ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur ou l'installateur.

Instructions for use and installation Gas fryer RFG 12

USE

Description of the appliance

Modular gas fryer with a capacity of 10L for 2,5 Kgs fresh or frozen French fries, doughnuts, fish etc.

The drawn and lightly tilted tank in only one piece is especially made for the direct flow of the oil without rest of oil in the tank.

Your fryer is equipped with:

- 1 thermostatic tap 190°C
- 1 easy press button for piezo lighting
- 2 very high power burners
- 1 thermocouple and pilot burner
- 1 Multi-use basket holder to filter some rests
- 1 basket

This fryer is a professional appliance and it must be installed in accordance with current regulations by a qualified installer.

Unpack the appliance carefully from its original packaging. Place it on a flat surface.

The identification plate is located on the back of the appliance.

Technical data

Appliance	Dimensions mm	Weight Kg	Number of burners
RFG 12	400x660x565	25	2
RFG12 + MSRFG 12	400x660x1085	31	2

Operation

Fill in the tank with oil.

Lighting Open the food gas
Push it and turn the button towards the left in position night light
Maintain pushed and switch on the pilot burner thanks to the Piezo button
Maintain the button for 15 seconds
Turn the button on the position 8 to switch on the burner

Turn to the position expected:

1	2	3	4	5	6	7	8
100°C	113°C	126°C	139°C	152°C	165°C	178°C	190°C

To switch off the burner and keep the pilot burner lighted, push and turn the button on the star.

To switch off the gas fryer, push and turn the button on point ●.

Care and maintenance

Before any care, let the fryer cool down and turn off the tap of food gas. Your appliance should be cleaned regularly with a damp sponge.

Do not clean your appliance under running water: water entering the system might damage it. For improved service, we advise that periodic maintenance checks are carried out every year by a qualified installer.

Your appliance can operate on liquid petroleum gas or natural gas. To change from one gas to another requires the intervention of a qualified installer.

For appliances used in Belgium and Germany, changing from one gas to another is the sole responsibility of the manufacturer or his local agent.

Used oil can be drained with the tap in the front of the fryer. This tap is equipped with a security system to avoid any accidental handling. Be careful with possible hot ejections of oil during this operation.

Installation

Your fryer is an appliance of category A and then it should be placed in a very good aired room and underneath a cooker hood to avoid any concentration of hazardous gas for health
NB: The side panels of your appliance must not be placed next to a wall or partition made from a combustible material; otherwise, they should be covered in an effective heat insulating material.

A distance of 15 cm from the partition is deemed sufficient.

