

Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

Série : Pro 1000



- ✓ **V00695 : MODUL 1000 G1FR80** Friteuse à zone froide
- ✓ **V00948 : MODUL 1000 G1FR80TRG** Friteuse à zone froide
- ✓ **V00840 : MODUL 1000 G1FR80TRD** Friteuse à zone froide
- ✓ **V00841 : MODUL 1000 G2FR80TR** Friteuse à zone froide
- ✓ **V00694 : MODUL1000-1/2G1FR40**
- ✓ **V02981 : MODUL1000G1FR80TR-BAC-SEUL**

Notice d'installation



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. » **Exclusivement pour la France**

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➡ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➡ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

1. INSTALLATION

1.1. Généralités

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art, conformément aux règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation et aux instructions contenues dans cette notice

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

Le manuel d'utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.

1.2. Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3. Implantation

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné (voir réglementation E.R.P.)

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible.

En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm.

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail en zone cuisson près de la réservation Gaz nécessaire à son fonctionnement.

Avertissement



- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds ou les boulons de réglage (ceux-ci sont livrés dans un carton complémentaire.)
Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal.

- **Appareil mobile :**

Mettre Les roulettes (celles-ci sont livrées dans un carton complémentaire.)
Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

Ne pas installer cet élément à côté d'appareils à brûleur découvert ou insérer un élément neutre entre les appareils. (Risque d'incendie suite à des projections d'huile.)



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

Intervention :

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.

L'appareil sera isolé du réseau gaz par fermeture de la vanne gaz

Qualité de l'huile requise pour la friture

- En service l'huile atteint une température voisine de 180 °C.

- Par conséquent, l'huile à utiliser doit supporter une température minimum de 180°C.

L'installation étant terminée, assurer la formation des utilisateurs au bon usage de l'appareil. (voir notice d'utilisation)

Garantie : La garantie est portée sur le contrat de vente.

Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, Utilisation ou d'un mauvais entretien.

• Plaque signalétique

Chaque appareil comporte une plaque signalétique.
Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil sur la partie de la notice prévue à cet effet. (Voir la dernière page)

Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.



**Position de la plaque sur
GFR80/GFR80TR**

Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

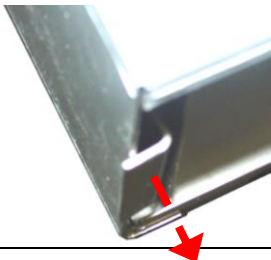
1.4. Montage de la mitre*

FIXATION MITRE BASSE

- Description :

Fixer la mitre d'évacuation des produits de combustion sur le dessus de l'appareil, s'assurer que rien n'obture le conduit (intérieur / extérieur).

***Ne concerne pas les modèles**

Deux vis de fixation sont accessibles par le dessus de la mitre, à droite et à gauche. (fig.1) et (fig.2)	Fig.1 
Dévisser les vis, afin de faire descendre les pattes de fixation situées sous la mitre du côté droit et gauche. (fig.3)	Fig.2 
Placer la mitre au-dessus de son logement, glisser les pattes de fixation sous le dessus, et repositionner les pattes en agissant sur les vis citées ci dessus. (fig.2)	Fig.3 

✓

PARTIE GAZ

Avertissements



• Appareil fixe :

Raccorder l'appareil (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

• Appareil mobile :

Raccorder l'appareil (tube ½ " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz à l'aide d'un flexible gaz autorisé, en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation. *(Mettre en place le système anti-arrachement.)*

2. Contrôles et vérifications avant raccordement gaz :

• Points de contrôles et de vérifications :

- La conformité de la pression d'alimentation et de la nature du gaz par rapport au réglage de l'appareil.
- Propreté de la canalisation



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

- La canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre est déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).
- Le débit d'air neuf

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m³/h/kW. (voir tableaux B)

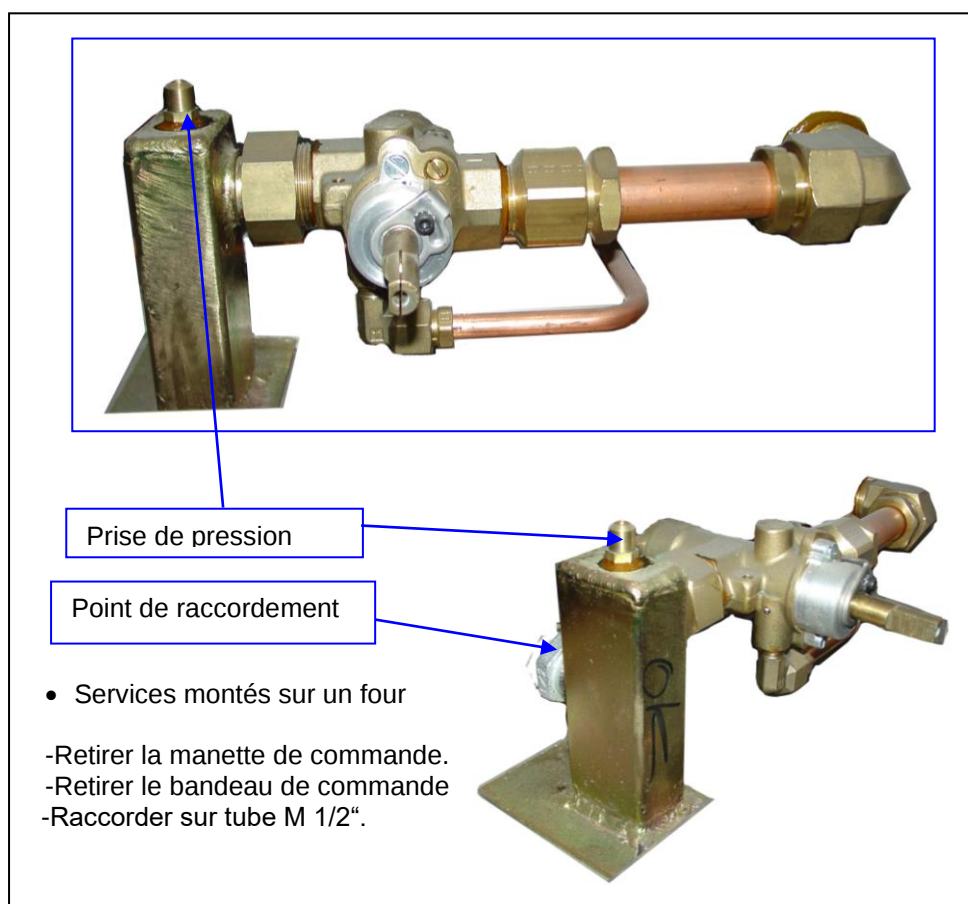
- Le type de gaz utilisé

Vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette à proximité du raccordement gaz.

Tableau B

Code	Type appareil	Puissance (kW)	Débit d'air neuf requis (m ³ /h/kW)
V00695	G1FR80	40	80
V00948	G1FR80TRG	40	80
V00840	G1FR80TRD	40	80
V00841	G2FR80TR	80	160

2.1. Raccordement gaz :



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

2.2. Contrôles et vérifications après raccordement gaz :

- **Points de contrôles et de vérifications :**

- Etanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- Pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement

Procédure de prise de pression.

- Retirer les manettes de commande.
- Retirer le bandeau de commande.
- Brancher le manomètre sur la prise de pression qui se situe sur la rampe. (voir §2.1.)
- Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.
- Vérifier vos mesures (voir tableau §3.2.)

Note : (Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement lors de ce contrôle)

- Aspect de la flamme
- Ralenti (voir § 3.3.)
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

3. Adaptation de l'appareil aux différents gaz

En cas de changement de gaz à l'installation : Après remplacement des injecteurs, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.

3.1. Changements d'injecteurs et Réglages d'air

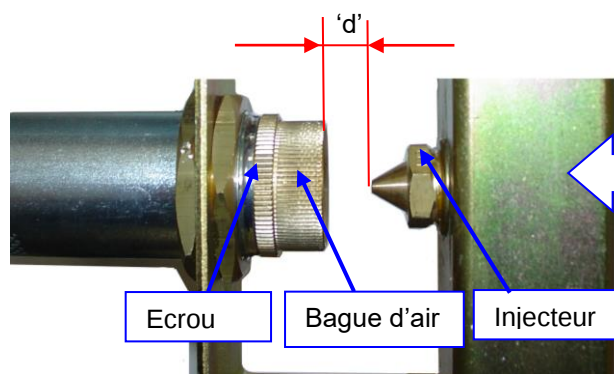
- Se reporter aux tableaux § 3.2. suivant le brûleur.
- Pour le choix du diamètre en fonction du gaz du réseau de raccordement.
- Pour visualiser la cote « d » de réglage d'air.



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

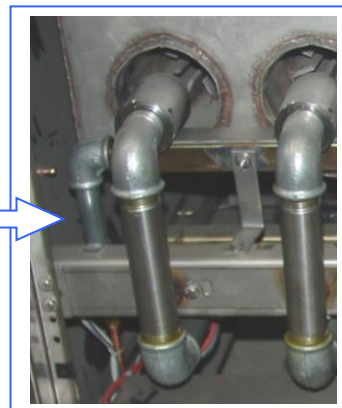
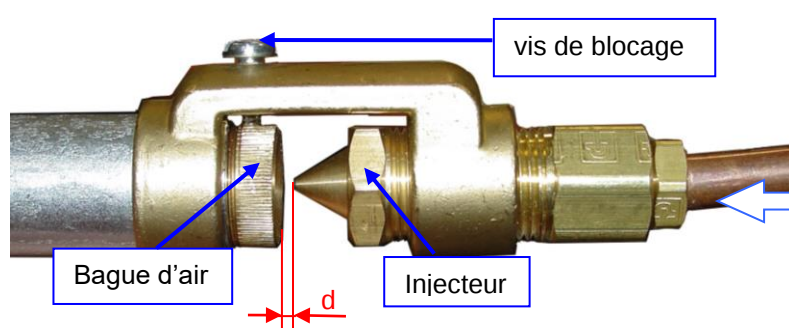
G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

• Changements d'injecteurs et réglage d'air



• Brûleurs Principaux :

- Retirer les 2 panneaux de faces, fixation par vis
- La bague d'air et l'injecteur sont accessibles
- Débloquer la bague d'air (écrou /bague)
- Changer l'injecteur (clé à œil de 17 mm)
- Voir tableau A § 3.2.
- Régler la distance « d », re bloquer (écrou /bague), scellé en position après réglage.



• Brûleur inter allumage :

- Retirer les 2 panneaux de faces, fixation par vis
- La bague d'air et l'injecteur sont accessibles
- Débloquer la bague d'air (vis /bague)
- Changer l'injecteur (clé à œil de 17 mm)
- Voir tableau A § 3.2.
- Régler la distance « d », re bloquer (écrou /bague), scellé en position après réglage.



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

3.2. Tableau réglage gaz

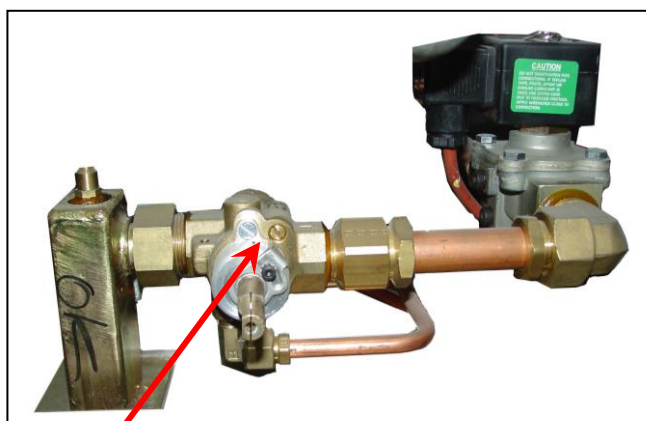
Brûleur Principale		Tableau A	
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) *2
1	G20 : Pn = 20 mbar	1.90	15
2	G 25 : Pn = 20 mbar		
3	G 25 : Pn = 25 mbar		
4	G 30 : Pn = 29 mbar		
5	G 30 : Pn = 50 mbar		
6	G 31 : Pn = 37 mbar	1.3	MAX
7	G 31 : Pn = 50 mbar		
8	G 110 : Pn = 8 mbar		
9	G 120 : Pn = 8 mbar		

- 1 Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI) pour 1 brûleur.
- 2 Réglage d'air primaire mesuré suivant figure 1

Brûleur inter allumage		Tableau C	
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d1/ d (mm) *2
1	G20 : Pn = 20 mbar	1.2	MAX
2	G 25 : Pn = 20 mbar		
3	G 25 : Pn = 25 mbar		
4	G 30 : Pn = 29 mbar		
5	G 30 : Pn = 50 mbar		
6	G 31 : Pn = 37 mbar	0.8	MAX
7	G 31 : Pn = 50 mbar		
8	G 110 : Pn = 8 mbar		
9	G 120 : Pn = 8 mbar		

- 1 Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI)
- 2 Réglage d'air primaire mesuré suivant figure 1

3.3. Réglage du ralenti



Cette vis est le réglage du ralenti du brûleur.
Ne pas modifier son réglage car cela entraînera de graves conséquences surtout si celle-ci est trop dévissée car cela supprimera le ralenti.

Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

✓ PARTIE ELECTRIQUE

Avertissements

L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



- **Appareil fixe et mobile :**
S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure onipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3.5mm et en conforme à la norme EN 60335-1 de mai 2003



- **Appareil mobile :**
L'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance, cette prise doit être accessible en permanence.

- **ATTENTION :**
Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66), ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.

4. Contrôles et vérifications avant raccordements électriques

Toutes les opérations de contrôles et de vérifications ci-dessous sont faites l'appareil étant hors fonctionnement et à froid.

- **Points de contrôles et de vérifications :**

Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance l'appareil (voir § 5.)
- de la bonne fixation du câble,
- du bon serrage des connexions de l'appareil,
- que la section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil.



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

4.1. Raccordement électrique

- Allumage électrique



- ALLUMAGE ELECTRIQUE :

-L'appareil est livré avec un câble souple haute température.

Le câble électrique est accessible en dessous de l'appareil derrière le capot de commande. Raccorder l'appareil au réseau électrique.

Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état du câble).

- 1) Coffret élect.(Thermostat,voyant rouge,contacteur)
- 2) Electrovanne
- 3) Brûleurs Principaux
- 4) Brûleur inter allumage
- 5) Bougie d'allumage
- 6) Thermocouple
- 7) Robinet gaz



4.2. Contrôles et vérifications après raccordements électriques

- Après raccordement vérifier :
 - La bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
 - L'isolement de l'équipement électrique,
 - Le bon fonctionnement de l'appareil (allumage, fonctionnement du thermostat...)

Mise en service : (Se reporter à la partie mise en service utilisateur)

Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

5. Adaptation de l'appareil aux différentes tensions des réseaux

Tableau des adaptations

Tension de transformation →	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
Tensions de L'appareil livré ↓				
Allumage	X	A	C	C
1~230V+T				

A → Couplage possible B → Nous consulter C → Impossibilité de couplage D → Tension indisponible

5.1. Schémas de câblage des appareils :

Tableau : Friteuse à zone froide gaz

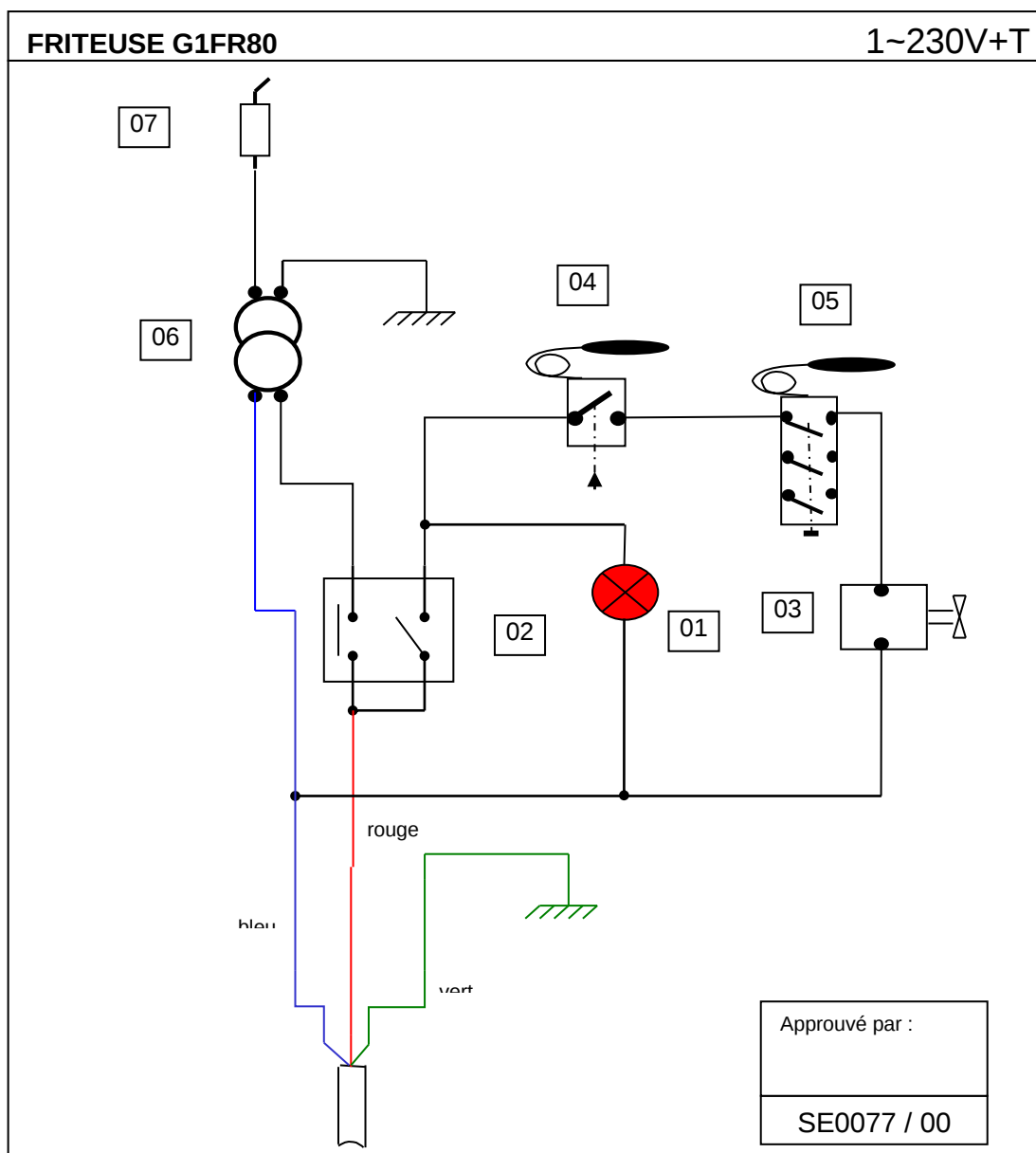
Les différents appareils →	G1FR80	G1FR80TRG	G1FR80TRD	G2FR80TR
Schéma élect.				
Allumage ↓	1	1	1	1
Tension	1~230V+T	1~230V+T	1~230V+T	1~230V+T
Schéma élect.	SE0077/00	SE0077/00	SE0077/00	SE0077/00

1 → Option possible 2 → Option non disponible 3 → Option nous consulter



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR



NOMENCLATURE : G1FR80 (Schéma SE0077 / 00)

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	173639	Ampoule 230 V ROUGE	1
02	00077A	Commutateur MAF	1
03	00516A	Electrovanne 220 V	1
04	01996A	Thermostat 180°C friteuse unipolaire	1
05	05996A	Limiteur de sécurité à réarmement manuel	1
06	02161A	Transformateur d'allumage	1
07	05315A	Bougie	1

7. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Injecteurs brûleur principal G20, G20 φ 1,90 Naturel G31, G37. φ 1.3 Propane	00203A 00197A		Bougie d'allumage	05315A	
Injecteurs brûleur d'inter allumage G20 G20 φ 1,2 Naturel G30, G37 φ 0.8 Propane	00195A 00264A		Câble de raccordement HT électrode - transformateur	174004	
Robinet gaz	05071A		Kit Thermostat Sécurité	172955	
Thermocouple	00290A		Kit Thermostat de régulation	172956	
Electrovanne	00516A		Commutateur	00077A	
Panier	04065A		Voyant 230v Orange Rouge vert	173640 173639 173642	
Robinet vidange 33-42	03915A		Allumeur	02161A	
Manette gaz	505690				

Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR



Série : Pro 1000



- ✓ **V00695 : MODUL 1000 G1FR80** Friteuse à zone froide
- ✓ **V00948 : MODUL 1000 G1FR80TRG** Friteuse à zone froide
- ✓ **V00840 : MODUL 1000 G1FR80TRD** Friteuse à zone froide
- ✓ **V00841 : MODUL 1000 G2FR80TR** Friteuse à zone froide
- ✓ **V00694 : MODUL1000-1/2G1FR40**
- ✓ **V02981 : MODUL1000G1FR80TR-BAC-SEUL**

Notice d'utilisation



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. » **Exclusivement pour la France**

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➔ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➔ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

INTRODUCTION :

- A) Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- B) Ceux-ci doivent être installés conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation, dans un local suffisamment aéré avec une hotte d'extraction.
- C) L'appareil peut être accolé à d'autres ou plaqué contre des parois non combustibles, mais ne doit en aucun cas se trouver à moins de 10 cm de tout élément combustible.
- D) Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.
- E) **GARANTIE** : La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

1. SECURITE

Risque incendie :

Le thermostat de sécurité permet d'éviter que l'huile n'atteigne une température excessive.

La zone de foisonnement largement dimensionnée évite les débordements d'huile à l'extérieur de la cuve.

IMPORTANT

En fonctionnement, la friteuse doit être impérativement tenue sous surveillance.

Recommandations

Changer l'huile périodiquement, l'huile usagée possède un point d'inflammation moindre. Attendre l'arrêt de la friteuse et le refroidissement de l'huile avant vidange

- **Eviter de la laisser chauffer longtemps à vide,**
- **Ne saler jamais votre friture au-dessus du bain d'huile**

Qualité de l'huile requise pour la friture

- En service l'huile atteint une température voisine de 180 °C.
- Par conséquent, l'huile à utiliser doit supporter une température minimum de 180°C.

1. PREMIERE MISE EN ROUTE :

- a) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- b) S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.
- c) Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer la cuve afin de retirer les poussières.
Pour cela :
 - Remplissez la cuve d'eau un peu savonneuse jusqu'à un niveau légèrement supérieur au niveau maxi indiqué sur la cuve.
 - Faites bouillir l'eau et maintenez-la à ébullition pendant quelques minutes.
 - Eteignez les brûleurs et vidangez après le refroidissement. Lorsque les parois sont à une température supportable, nettoyez en frottant à l'aide d'une éponge non abrasive et imbibée d'un produit lessiviel.
 - Rincez abondamment et séchez la cuve.

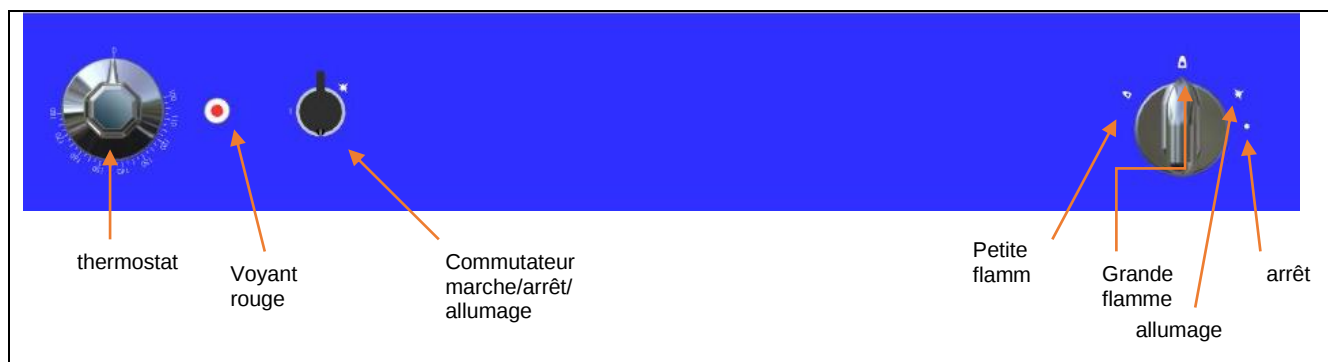


Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

d) S'assurer que la cuve est bien sèche avant le remplissage en huile

☞ Légende de la sérigraphie :



2. MISE EN SERVICE

2.1. Remplissage

Il est important de toujours utiliser une huile ou une graisse pour friteuse supportant des températures élevées.

Remplir la cuve jusqu'à la marque de niveau (figure 3).

La hauteur d'huile doit être comprise entre le mini et le maxi de l'indicateur.

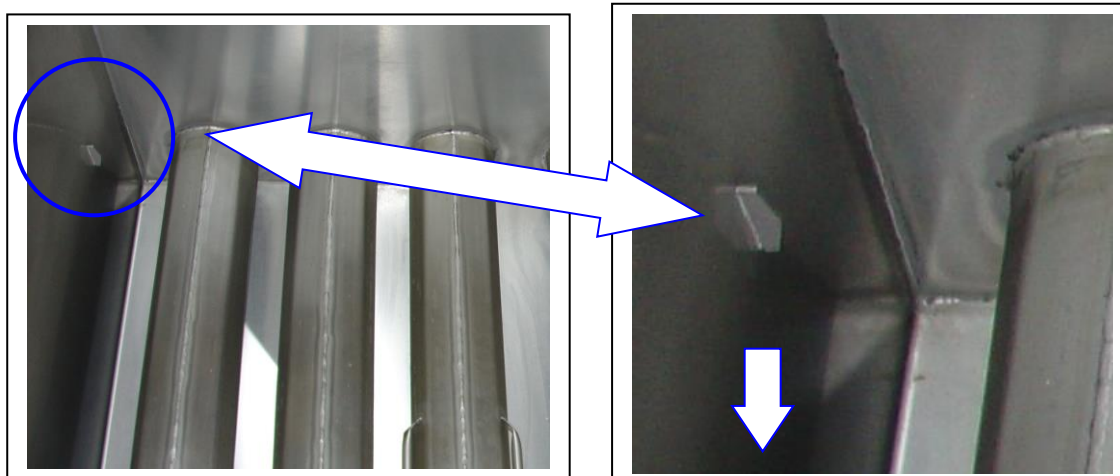
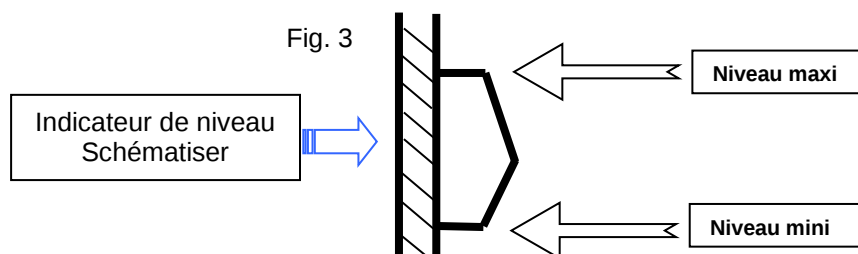


Fig. 3



Remarque :

Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

Si pour le premier remplissage de la cuve, il est décidé d'utiliser de l'huile à l'état solide, il convient au départ de faire fondre ces pains hors de la friteuse.

Par la suite, quand l'huile est en place, le programme de fonte des graisses solides est automatique à chaque mise en marche de la friteuse (jusqu'à 58°C).

2.2. Allumage

Ne pas allumer les brûleurs avant le remplissage d'huile ne soit effectué.

S'assurer de la mise à zéro de la manette du thermostat électrique, permettant de sélectionner par la suite la température.

Pousser et tourner vers la gauche jusqu'au cran le volant du robinet d'alimentation (position allumage).

A cette position, appuyer à fond sur le volant, et en même temps tourner le bouton d'allumage sur la position allumage.

Maintenir le volant appuyé pendant 15 à 20 secondes environ avant de relâcher la pression. Le brûleur d'inter allumage doit rester allumé.

Pour allumer le brûleur principal :

Placer le robinet sur la position pleine flamme

Mettre le commutateur sur marche

Régler le thermostat sur la température désirée.

1. MISE HORS SERVICE

Ramener le volant de commande du robinets sur la position, ● = Arrêt

En fin de journée, couper la vanne gaz, l'alimentation au réseau électrique.

2. ENTRETIEN

Attendre que la température des éléments proches des brûleurs soit à une température supportable.

2.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

a) Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé avant le nettoyage de fermer les vannes de barrage gaz et de mettre hors tension les appareils.

b) Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent *neutre*).

Proscrire l'eau de javel et tout produit acide même très dilué.

Pour les dessus, utiliser si nécessaire une éponge à récurer en prenant soin de toujours frotter **dans le sens du polissage**.

Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

Note : ne pas perdre la bonde, après chaque nettoyage la remettre en positions.

Décantation :



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

Après chaque service, il est conseillé de décanter la cuve de l'eau qu'elle contient, en ouvrant légèrement la vanne de vidange, jusqu'à écoulement de l'huile, après avoir pris soin de positionner le bac de vidange en dessous.

Entretien quotidien :

Enlever de suite, les écoulements dus aux projections d'huile à l'aide d'un chiffon. La carrosserie se nettoie à l'eau savonneuse suivi d'un rinçage et d'un essuyage.

Eteindre la friteuse, puis lorsque l'huile est tiède (environ 60°C), vider la totalité de l'huile dans un bac muni d'un filtre, ôter la grille inox retenant les gros résidus.

L'huile ainsi filtrée pourra être remise dans la cuve. Compléter, si nécessaire, le niveau d'huile.

Nettoyage de la cuve :

Vider intégralement la cuve de son huile.

Remplir la cuve d'eau légèrement savonneuse un peu au-dessus du niveau maxi indiqué sur la cuve.

Faire bouillir l'eau, maintenir à ébullition quelques minutes.

Eteindre le brûleur, vidanger. Lorsque les parois sont à une température supportable, nettoyer en frottant à l'aide d'une éponge non abrasive et imbibée d'un produit lessiviel.

Rincer abondamment et sécher la cuve.

Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau et de jets d'eau sous pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Tableau à titre indicatif :

Désignation	Poids pièce en Kg
Grille de rétention*	70Kg

*Note : Manipuler avec précaution ses pièces, pour votre sécurité.

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel selon l'intensité d'utilisation; et ce, par un installateur qualifié.

Attention : Certaines pièces de cet appareil, sont protégées par le fabricant, en cas de dysfonctionnement faire appel à un installateur qualifié.

5. Tableau de panne éventuel.



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'

G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

<u>Cas de panne</u>	<u>Causes probables</u>
Manque de chauffe	Obturation des sorties des brûleurs, des injecteurs
	Pression du réseau gaz non conforme.
	Injecteurs mal calibrés.
	Obturation des évacuations des gaz brûlés
Température du four non conforme	Thermostat défectueux.
Allumage défectueux	
	Encrassement des thermocouples (partie sensible)
	Poussée sur le bouton de commande insuffisante.
Allumeur électrique défectueux (Options)	Position de la bougie d'allumage.

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commandes défectueux en vue d'une prochaine utilisation.



Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage.

TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.

REPORTER ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de votre appareil.



Friteuse à zone froide énergie 'gaz'
G1FR80/G1FR80TG/G1FR80TRD/G2FR80TR

 CHARVET S.A. 38850 CHARAVINES	
Réf.	
Code:	Type:
N°FC:	
N°OF:	Rep.
Cat.	
Gaz	
P (mbar)	
ΣQ_n (kW)	
ΣV_n (m ³ /h)	
ΣM_n (kg/h)	
U	V Hz Ip
P	kW
	
MADE IN FRANCE	

Les renseignements faciliteront vos communications avec votre installateur pour la maintenance, des fournitures de pièces de rechange.

