

thermaline S90

**ELECTRIC DEEP FAT FRYERS
FRITEUSEN ÉLECTRIQUES**

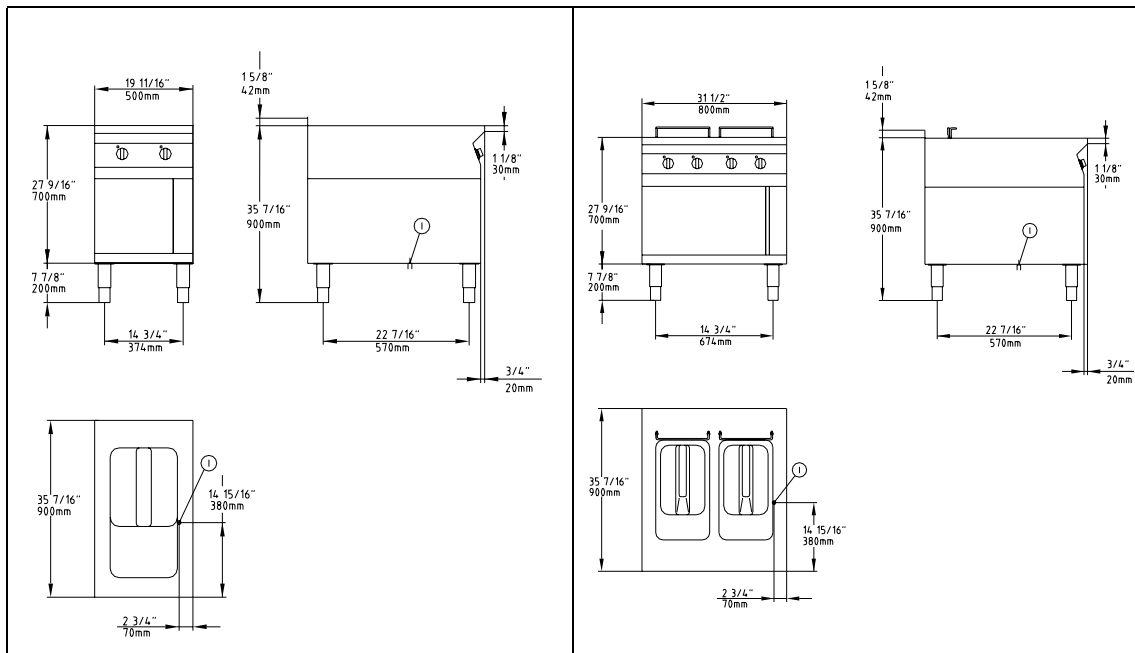


**US
FR**

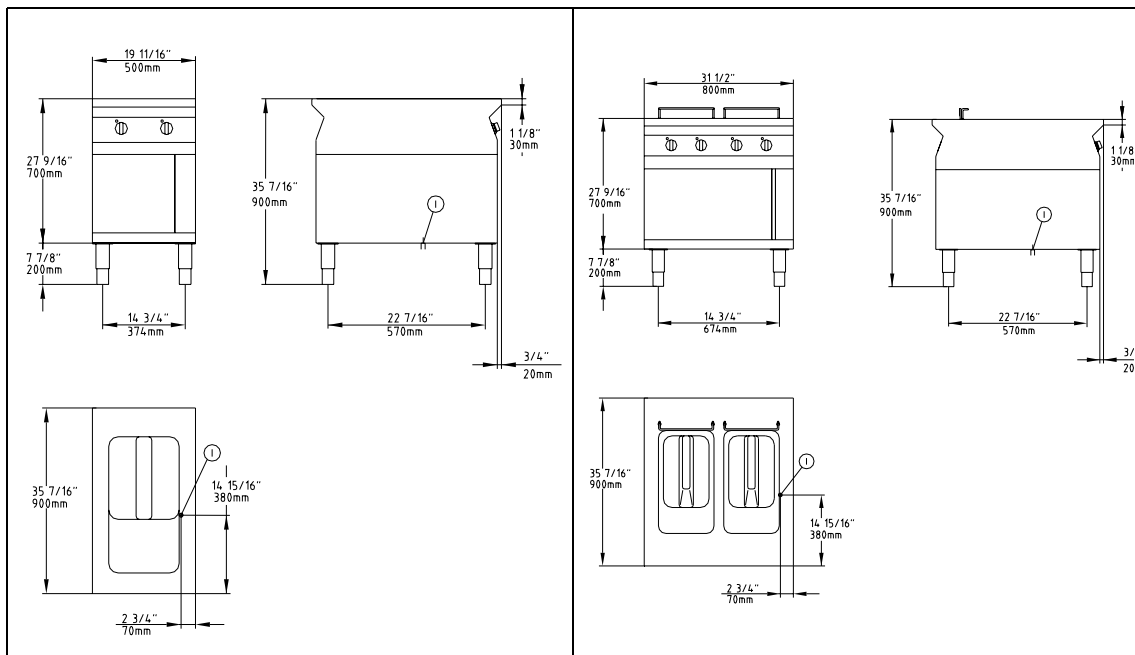
**INSTALLATION- AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI**

**page 3
page 11**

**Doc. 62.9585.01_UL
Edition 1
01.2006**



Against wall - contre une paroi



Free standing - isolé

Connections - Raccordement

① Electricity - Electricité

Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION

CONTENTS

I. GENERAL INFORMATION.....	3
II. INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	4
III. OPERATING INSTRUCTIONS.....	8


SOMMAIRE

IV. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES.....	11
V. INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION.....	12
VI. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	16


I. GENERAL INFORMATION

1. INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND USE


1.1 INSTALLATION AND INITIAL OPERATION

- ▲ The installation, adjustment and initial operation of the appliance must be properly carried out in accordance with the manufacturer's instructions and may only be done by an authorised specialist. 
- ▲ Installations for the supply of electricity must be carried out by qualified installers in accordance with the specific national and local regulations. They bear the responsibility.
- ▲ The appliance must not be placed in operation until the user has become familiar with its operation. The operating instructions and the related safety precautions must be followed precisely. Follow strictly the attention and warning label indications on the appliances.


1.2 OWNER'S OBLIGATIONS


- ▲ The manager is responsible for ensuring that all components relevant for safety are in perfect working order at all times. The operating condition of these components must be examined by an authorized technician at least once a year and any defects remedied if required. 
- ▲ The operator of this appliance is responsible for total observation of the national regulations concerning operating safety.
- ▲ Remain the manual for future reference.

1.3 USE AS PRESCRIBED


- ▲ Closed containers (jars, cans, bottles, tubes, etc.) must not be heated owing to the danger of bursting and injuries. 

1.4 SAFETY-CONSCIOUS WORKING

- ▲ Spraying the appliance or its parts with a **high-pressure cleaning device** may cause malfunctions and is not to be done. 
- ▲ **The trough heating must not be switched on if there is no oil in the trough or the oil level has fallen below the minimum. Operating the fryer with too low oil level is a fire risk.**
- ▲ Food must be placed slowly in the heated trough, to prevent the oil from bubbling over.
- ▲ Mounting a mixer tap near a fryer is prohibited, since there is a great danger of explosions.
- ▲ When the oil trough temperature is high and food with a high water content is to be fried, the hot oil may froth up and spit out. **Danger of injury!**
- ▲ Used oil has a lower ignition point and tends to bubble up - **Danger of injury!**
- ▲ **Oil must not be allowed to drain into the discharge vessel or transported before it is cooled down fully.**
- ▲ For appliances with a downpipe, the hose should lead into a drain opening which is covered by a grating such that it cannot be kicked or tipped, or a drain gutter should run underneath the appliance.

- ▲ Devices on wheels set up in block configuration must be checked before each start-up whether the potential equalization is connected with the neighbour equipment. The connection may be done only by authorized technical personnel. 
- ▲ Appliances on wheels must be fastened to the building.

1.5 AFTER-SALES SERVICE AND REPAIR

- ▲ In the event of a permanent fault which interferes with operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. 
- ▲ To perform maintenance and repairs contact the factory, the factory representative or a local service company.
- ▲ Repair, maintenance work and other adjustments are only to be carried out by an authorized specialist. The valid local and national regulations must be observed. This applies especially to safety and control elements. Parts requiring replacement are only to be replaced by original spare parts. A service contract is recommended.
- ▲ Cleaning and maintenance must be done only when the heating surfaces are cold. Do not use inflammable liquids to clean the appliance.
- ▲ **An obligatory service check is required annually.**

2. TECHNICAL DATA

PNC Appliances	Appliance type	Voltage	Width Depth Height		Trough contents	Power
		V	inch	mm		in kW
9CHG584093	WFWROFO000	208			6.1 gal 1 x 23 l	12.2
9CHG584094	WFXROFO000	240	19.7	500		13
9CHG584095	WFWROAO000	208	35.4	900		12.2
9CHG584096	WFXROAO000	240	35.4	900		13
9CHG584097	WFWUOFO000	208			3.7 gal 2 x 14 l	18.4
9CHG584098	WFXUOFO000	240	31.5	800		20.8
9CHG584099	WFWUOAO000	208	35.4	900		18.4
9CHG584100	WFXUOAO000	240	35.4	900		20.8

3. PACKAGING

All the packaging materials used are environmentally friendly. They may be burnt at an incineration plant or sent for recycling.

4. TESTS / CERTIFICATES

All electrical appliances are UL 197 tested.

5. SPECIFICATION PLATE

The specification plate (E) is located in each case inside and outside on the right of the operator panel (C) (Page 5 Fig. 5).

The serial number is marked on the type plate. The 8 digits give following information:

Y last digit of the year of production
 WW week of production
 XXXXX running number

II . INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. INSTALLATION

The appliance is designed for connection to fixed lines. The appliances are suitable for setting up as single appliances or as a group of appliances. They can be set up freely in the room, side by side, at the side and/or at the back against a wall.

Gaps between two appliances or appliance and sidewall should be filled with a FDA approved silicone such as Samco RTV103.

1.1 DISTANCES

If an appliance is set up next to or against temperature-sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 6" (15 mm) should be maintained or some form of heat insulation fitted.

The walls must be made up of non-combustible material like tiles or steel.

1.2 HEIGHT ADJUSTMENT

Appliance on feet: Alignment is carried out by screwing the lower foot parts in or out.

Appliance on steel plinth: Irregularities or differences in height can be equalized by inserting one or several strips of chrome nickel steel.

Appliance on feet.

⇒ Turn the lower part of the feed to adjust the appliance high. The feet are adjustable from 4" to 8" (100 to 200 mm). A high of 8" (200 mm) can be recommended and results in an appliance high of 35,4" (900 mm).

Note:

Adjustment of the legs shall provide an unobstructed clearance of minimal 6" (150 mm) and maximal 8" (200 mm) beneath the unit due to sanitary and stability aspects.

The lower part of the foot must not be unscrewed too far. The exposure of threads is prohibited.

1.3 ASSEMBLING TWO APPLIANCES

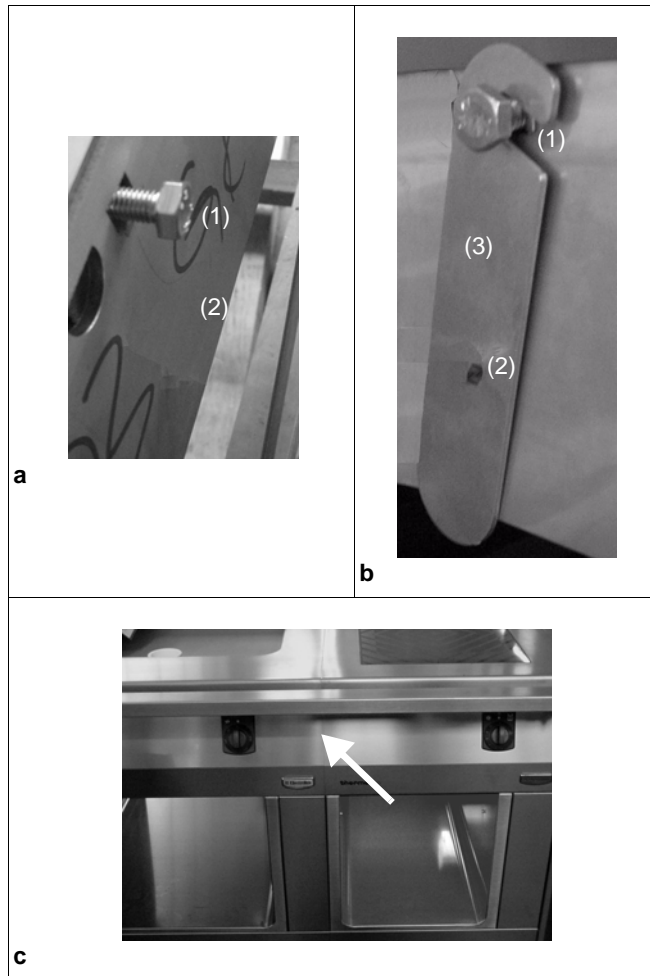


Fig.1 Lateral connection

The assembly kit contains three of each of the following: caged nuts (1 / Fig.1) pre-assembled on the right-hand side of the appliance, hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1) and mounting links (3 / Fig.1)

- ⇒ Remove the control panels from both appliances as in 2.2
- ⇒ Remove the front panels from both appliances as in 2.1
- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1) from outside into the guide in the right-hand connecting plate.
- ⇒ Keeping the screw (3 / Fig.1) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the caged nut.

Positioning the appliances:

- ⇒ Place the appliances next to one other.
- ⇒ Align for position and height.

Connect the appliances:

- ⇒ Push the appliances together so that the bolts (1 / Fig.1) engage in the guides of the appliance to be attached.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1) into the inside of the second appliance's left connecting plate.
- ⇒ Tighten the screws.

Note

If required, the caged nuts can also be fitted on the other side of the appliance.

The connection of two appliances (Fig 1c, arrow) must correspond to the hygienic regulations respective the standard NSF/ANSI 4. All resulting joints and seams in a splash zone shall be sealed and smooth.

1.4 SIDEWALL (D)

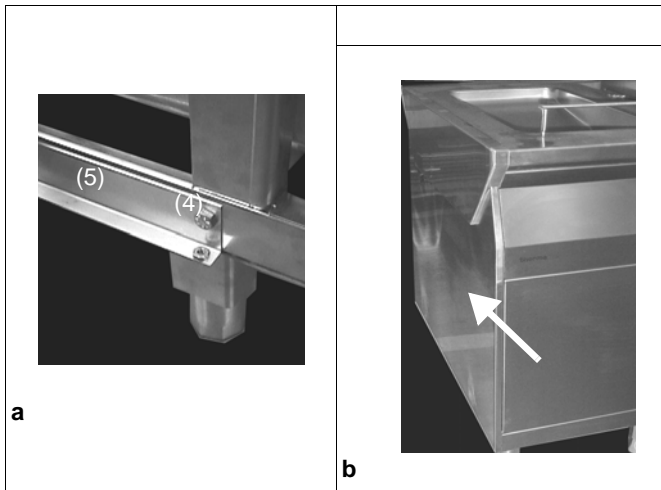


Fig.2 Assemblage of sidewall

The assembly kit contains two of each of the following: hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1), mounting links (3 / Fig.1), hexagonal screws M8x16 with serrated washers and hexagonal nuts M8, hexagonal screws M5 with serrated washers (4 / Fig.2) and a fastening angle (5 / Fig.2).

- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1a) from outside into the guide in the sidewall.
- ⇒ Keeping the screw (1 / Fig.1a) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the pre-assembled caged nuts in the sidewall.
- ⇒ Attach the fastening angle (5 / Fig.2b) to the bottom of the frame using the screws, serrated washers and nuts.
- ⇒ (4 / Fig.2).
- ⇒ Position the sidewall and screw it on from below using two hexagonal screws and the serrated washers.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1b) into the inside of the appliance's connecting plate.
- ⇒ Align the sidewall and firmly tighten all screws.

1.5 STEEL PLINTH

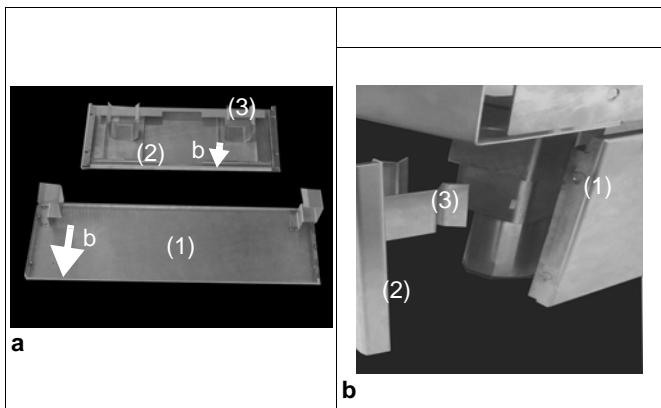


Fig.3 Plinth assembly

- To assemble the plinth you will need:
- Right and left side plinth (1 / Fig.3).
 - Plinth for the front and, for free-standing appliances, for the rear also (2 / Fig.3).
- ⇒ Push the side plinth (1 / Fig.3) onto the legs from front to rear using the fastener. The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
 - ⇒ Affix the fasteners (3 / Fig.3) to the plinth (2 / Fig.3).
 - ⇒ The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
 - ⇒ Attach the plinth with the fasteners (3 / Fig.3) onto the feet.

1.6 ASSEMBLING ON CASTORS

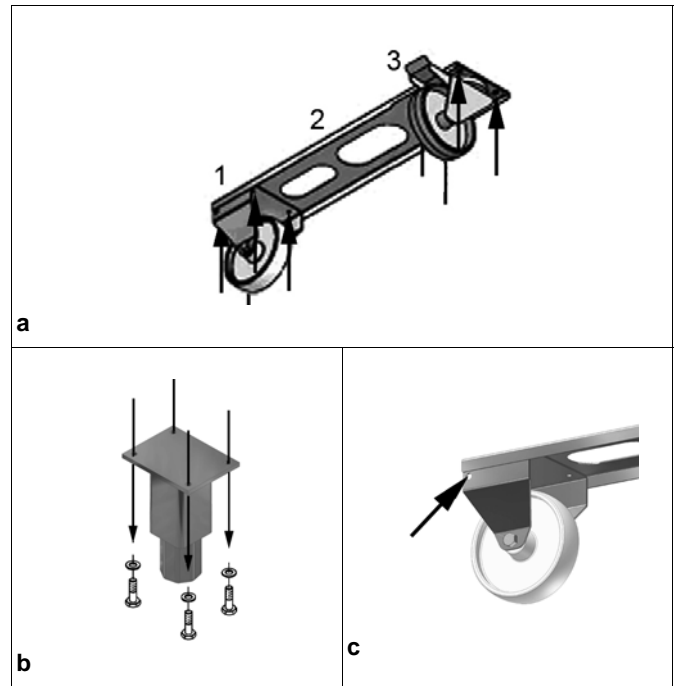


Fig.4 Assemblage on castors

The assembly kit for mounting on castors contains two cross bars (2/Fig.4a) each with a fixed rear wheel (1/Fig.4a) and a turnable front wheel (3/Fig.4a).

Mounting the castors:

- ⇒ Put the appliance on supports.
- ⇒ Remove the feet; each is tightened with four screws (Fig.4b).
- ⇒ Bring the two cross bars into the correct position below the appliance and fasten it with 8 screws arrows (Fig.4a).
- ⇒ Remove the supports.
- ⇒ Fasten the appliance to the building. Use the hole to attach a chain descending from the wall (arrow/Fig.4c). Making sure the chain is shorter than the gas and electric connections.

Note:

Appliances on wheels must be secured by fasten it to the building.

2. ACCESS TO INTERIOR

Note:

Only authorized technicians may access the interior.

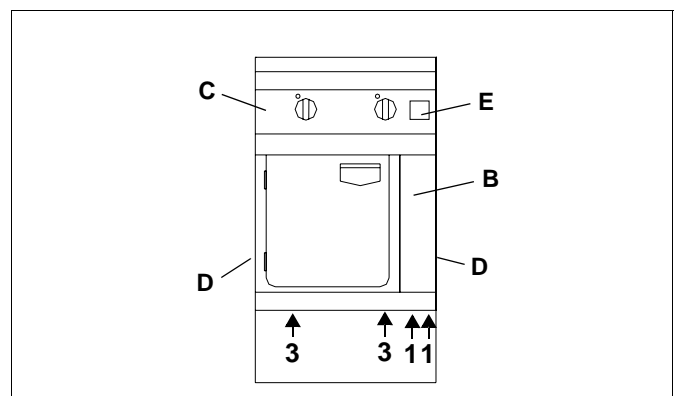


Fig.5 General view

2.1 FRONT PANELS (A) and (B)

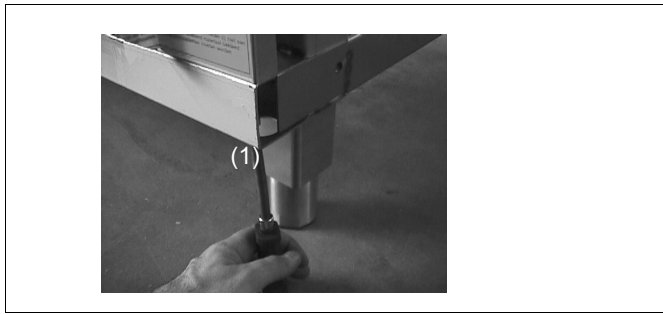


Fig.6 Front panel

- ⇒ Unscrew screws (1 or 3). Also, in the case of a built-in oven, unscrew screws (2 and/or 4) on the inside of the oven.
- ⇒ Pull the panel away forwards and downwards.

2.2 CONTROL PANEL (C)

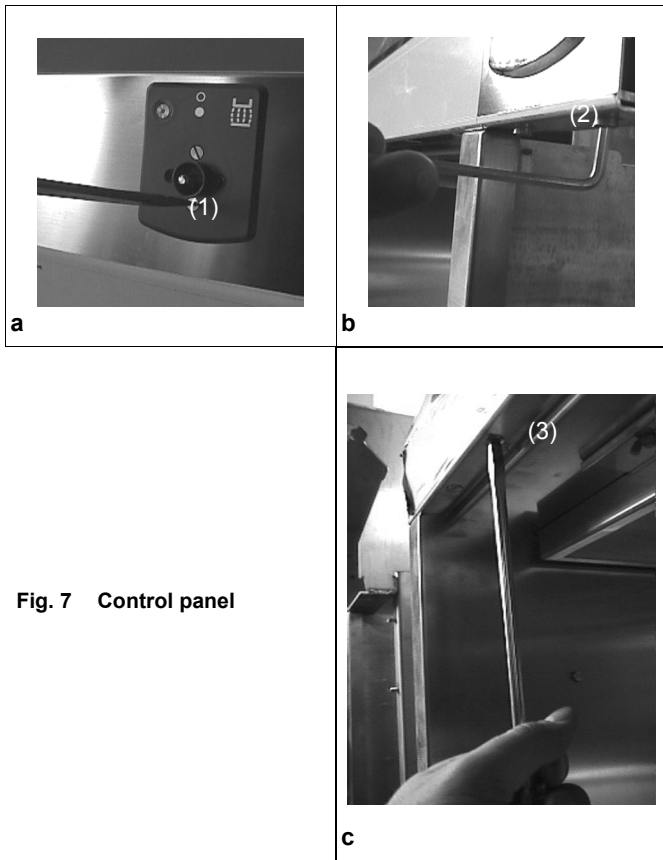


Fig. 7 Control panel

- ⇒ Remove the knob.
- ⇒ Loosen the screws underneath (1 / Fig.7a) and remove the base plate.
- ⇒ Loosen the screws (2 / Fig.7b) and 3 / Fig.7c)
- ⇒ Remove the panel.

2.3 OVEN, STORAGE SPACE, HOT CABINET

- ⇒ Remove panels A, B and C.
- ⇒ Undo screws (5).
- ⇒ Pull out element.

⇒

4. ELECTRICAL CONNECTION

Each appliance is accompanied by a complete connection and wiring diagram enclosed. This contains full details of the technical specifications (electrical rating, voltage, amperage etc.)

Check and ensure that the mains voltage agrees with the voltage given on the specification plate.

N.B.:

- The corresponding arrangements must be made on-site for the earthing connection and fuse protection for the appliances.
- The appliance must be connected to a potential equalization system with a minimum conductor cross-section of 10 mm². The correspondingly marked connection terminal must be used for this purpose. When set up in block configuration, all appliances must be interconnected as potential equalization.
- The appliance is designed for connection to fixed lines. If the appliance is fitted directly to a masonry plinth without an appliance plinth, the supply must be located at the prescribed place. In this case, the protecting tube may not protrude from the plinth. If a CNS base is used, the protecting tube may not protrude more than 10 cm from the floor.
- After installation, the shock-hazard protection for live and functionally insulated parts must be secured.
- An isolating device working on all poles and with a minimum contact opening of 3 mm must be provided on site.
- When faulty-current circuit breakers are used, ones for a rated tripping current of 30 mA should be used.
- When using a faulty current-operated circuit-breaker (in the case of an existing circuit-breaker and for new installations) only a one pulse-current sensitive faulty current-operated circuit-breaker may be connected in series in conjunction with these appliances.

4.1 CONNECTION TERMINALS

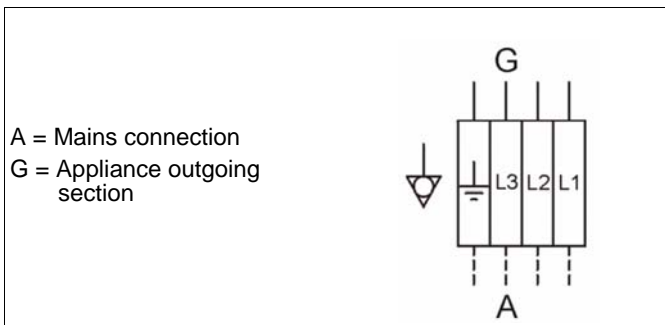


Fig.9 Connection terminals

Power is taken from a ready-installed electric cable which protrudes 1.5 m from the floor or the wall.

The connection terminals for the appliance are located behind the front right-hand cover (B). In order to connect the appliance, the front panel must be removed (see Chapter 2.1 on page 6).

Power cable connection as per the electrical diagram.

The terminal screws on the range frame are marked as follows:

Earth wire Potential equalization

Additional terminals for power optimizing systems (EO/SI) or potential-free contacts (PK) for the external monitoring of the appliance are available as options. The connections are made as per the electrical diagram.

4.2 CONNECTION TO THE POTENTIAL EQUALIZATION SYSTEM

The appliance is to be connected to a potential equalization system with a minimum conductor cross-section of 10 mm². Use the appropriately marked terminal studs for this purpose (EN 60 335). The connection consists of an M6 threaded bolt and is located on the frame of the appliance.

Connection as per sketch.

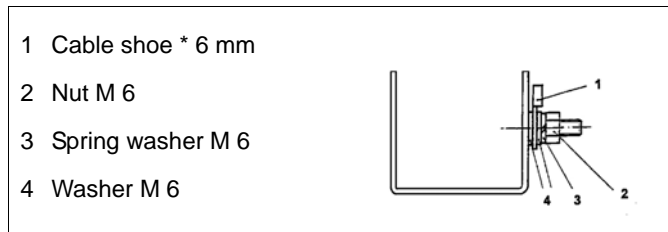


Fig.10 Connection to the potential equalization system

III . OPERATING INSTRUCTIONS

1. GENERAL

The appliance is used for deep frying. In operation the basket is suspended.

The oil trough temperature is thermostatically controlled according to the preset working temperature. An additional safety thermostat (STB) prevents unacceptably high temperatures from being reached.

In the case of appliances with two troughs, these can be used independently.

- Accessories supplied:
- frying baskets,
 - basket rest grid,
 - cover,
 - outlet pipe.

Additional equipment:

- GN container,
- oil strainer

ndependently.

2. OPERATION

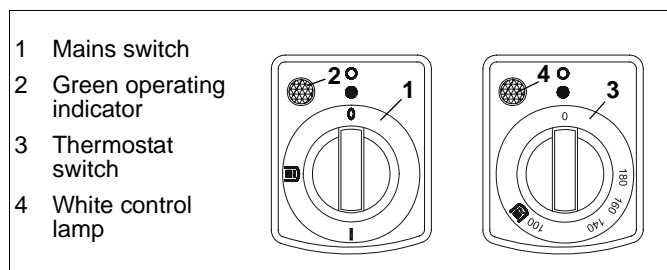


Fig.11 Switch and operating indicator

2.1 MAINS SWITCH (1/Fig.11)

ON / OFF switch for the relevant fryer part.



Position to melt solid fat with reduced power rating.



Position for deep frying with full power.



Position for power off.

When the appliance is switched on, the green operation lamp (2) lights up. The fryer in question is switched off when the rotary switch is at 0.

0 = Off

2.2 TEMPERATURE SELECTION

The temperature can be adjusted steplessly between 212°F and 356°F (100 and 180°C) via a thermostatic switch (3).

The white control lamp (4) goes out when the preset temperature is reached. The lamp lights up as long as the heating is switched on. The fryer is ready for operation when the lamp has switched off at least once.

2.3 PREPARATION



- ⇒ Raise fryer cover.
- ⇒ Remove basket from the oil.
- ⇒ Suspend it in the slots behind the hanger.
- ⇒ Fill with frying oil up to the (max. and min.) oil level mark.

Note


- **Observe max. and min. marking.**
- The oil filling capacity is 3.7 gal or 6.1 gal (14 or 23 litres) per container.
- Animal or vegetable fats which are solid in the cold state are less suitable for the fryer.
- The oil used must be replaced after each use.
- If the oil level is too low, fryer performance drops and the oil gets overheated.

2.4 WORKING PROCESS

2.4.1 PREHEATING

- ⇒ Turn the mains switch (1) to position .
- ⇒ The green control lamp (2) lights up.
- ⇒ Turn the thermostat switch (3) to position .
- ⇒ Wait until the green control lamp (2) extinguishes.

2.4.2 DEEP FRYING

- ⇒ Turn the mains switch (1) to position .
- ⇒ The green control lamp (2) lights up.
- ⇒ Set the desired temperature on the thermostat switch (3).
- ⇒ The white operating light (4) lights up.

2.4.3 STANDBY

As soon as the white operating light (4) extinguishes (the thermostat switches the heating off), the fryer is ready to load. If no food is placed in the oil, the heating switches on and off intermittently. The white operating light (4) lights up periodically and extinguishes again.

3. DEEP FRYING PROCEDURE

- ⇒ Submerge the food in the oil, i.e. place it on the supporting grid.
- ⇒ Shake the food to and fro.

After the deep frying process:

- ⇒ Lift the basket out.
- ⇒ Shake it.
- ⇒ Hang it in the suspension bracket to drain.

3.1 WORKING RULES

A large amount of food in the basket causes excessive cooling of the oil. At low temperatures the food absorbs fat and becomes unusable.

The maximum amount of food (pommes frites) to be fried is:

- for the 3.7 gal (14 lt.) trough 1.5 kg
- for the 6.1 gal (23 lt.) trough 3 kg

3.1.1 TEMPERATURES

- When pre-frying at 300°F (150°C) fill the basket to 2/3 at most.
- For final frying at 356°F (180°C) fill the basket to 1/3 at most.

Food for deep frying	Temperature setting	
	°F	°C
Fish	338	170
Chicken thighs, frozen	338	170
Breaded cutlets	338	170
Pommes frites, frozen	556	180
Raw, preliminary frying	320	160
Ready fry	356	180

4. OIL CARE

Filter oil after use:

- ⇒ Turn the mains switch (1) to 0. Wait until the oil has cooled.
- ⇒ Attach the extension piece for draining the oil to the drain cock.
- ⇒ Place the collecting basin with the strainer in it under the drain hole.
- ⇒ Slowly open the drain cock by pushing up the locking device on the lever and simultaneously loosening the drain cock lever by 1/4 turn anti-clockwise.
- ⇒ Drain about 1/3 of the oil through the strainer into the collecting basin.
- ⇒ Clean the strainer and pour the oil back into the oil bath. In the event of strong contamination, drain and filter all the oil.
- ⇒ After use, cover the oil trough with the cover.

5. CHANGING THE FRYING OIL

The oil must be changed as soon as it becomes dark brown with use. To do so, proceed as follows:

- ⇒ Turn the mains switch (1) to 0. Allow the oil in the oil trough to cool down fully.
- ⇒ Open the door in the base unit.
- ⇒ Attach the extension piece for draining the oil to the drain cock.
- ⇒ Place the collecting basin under the drain opening without the strainer.
- ⇒ Open the drain cock and drain all the oil **carefully**.
- ⇒ Used frying oil must be regularly disposed of.

6. CLEANING

The appliance should be cooled before every cleaning operation.

- ⇒ Turn off the drain cock and pour boiling water with a degreasing agent (soda) into the oil trough (about 2" (5 cm) above the oil level mark).
- ⇒ Allow to stand for 30 minutes.
- ⇒ Clean the grid insert, baskets, strainer, cover and collecting basin outside the appliance.
- ⇒ Clean the oil troughs with a stiff brush (not a steel brush).
- ⇒ Drain the water.
- ⇒ The residues of the degreasing agent disintegrate the frying fat. After cleaning rinse thoroughly with clean, luke-warm water and rub dry with a clean cloth.
- ⇒ **Close the drain cock with the handle.**
- ⇒ Fill with clean oil.
- ⇒ Never wash the control panel with water, just wipe it clean with a dry cloth.
- ⇒ Wash rust-resistant chrome nickel steel panels with hot soapy water to which a fat-dissolving agent has been added and rub them dry.

Note

- ⇒ The appliance must not be sprayed with a water jet or high-pressure cleaner.
- ⇒ The floor directly in front of, near and behind the appliance must be cleaned normally without a high-pressure cleaner.
- ⇒ Never **use steel wool, spatulas or ordinary steel** wire brushes for cleaning the surfaces, since the deposition of steel particles can lead to rust formation. Stainless steel wool can possibly be used, but only in the grinding direction.
- ⇒ Never use chloric products (bleaching dye, hydrogen chloride etc.) for cleaning chrome nickel steel, even if they are diluted.
- ⇒ Never use corrosive substances for cleaning the floor under the appliance (e.g. hydrochloric acid). Clean the appliance with commercial cleaning agents.

7. SHUTTING DOWN

The following should be observed when shutting down for a long period:

- ⇒ Never store the fryer where the temperature can drop below 32°F (0 C°).
- ⇒ Do not leave the troughs full of water, since this prevents the normal passivation of the steel and the surfaces are thus less resistant to corrosion.
- ⇒ Rub all chrome nickel steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil, to lay down a thin protective coating.
- ⇒ Air the installation site regularly.


8. MALFUNCTION

Malfunction	Possible cause	Remedy
Fryer does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> • The STB limiter has tripped. • Defective thermostat. • The oil temperature has exceeded 230°C. • The capillary tube sensor is damaged. • The heating is operating in the trough without oil. • Oil level is too low. • No power. • Defective ON-OFF switch. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact the nearest service station by telephone. - Inform After-Sales Service. - Inform After-Sales Service. - Inform After-Sales Service. - Fill with oil. - Top up with oil. - Check fuses, plug, socket. - Inform After-Sales Service.
Fryer does not heat up but lamps go on.	<ul style="list-style-type: none"> • Defective heating element. • Fryer 23 lt.: If the control contactor is faulty, the fryer only has half power. • Fryer 2x14 lt.: The STB has triggered (operating lamp is on. Control lamp does not light.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Inform After-Sales Service. - Inform After-Sales Service. - Inform After-Sales Service.
Fryer overheats; the oil smokes; the power is too weak.	<ul style="list-style-type: none"> • Oil level too low. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fill with oil up to the max. mark.
Fryer does not heat up quickly enough (12 minutes instead of 6).	<ul style="list-style-type: none"> • One phase of the electric supply has no current. • Faulty heating element. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check fuses, plug, socket. - Inform After-Sales Service.
Fuses blow when switching on.	<ul style="list-style-type: none"> • Short-circuit in the appliance. 	<ul style="list-style-type: none"> - Inform After-Sales Service.
Residual current circuit breaker in fuse box switches off.	<ul style="list-style-type: none"> • Damp or poor insulation in electric circuit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Inform After-Sales Service.


I. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION


1.1 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

- ▲ Le montage, le réglage et la première mise en service de l'appareil doivent s'effectuer conformément aux instructions du fabricant et être confiés exclusivement à un technicien agréé. 
- ▲ Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un installateur agréé, dans le respect des dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Celui-ci sera tenu pour responsable en cas d'installation incorrecte.
- ▲ L'utilisateur ne doit pas mettre l'appareil en marche avant de s'être familiarisé avec son fonctionnement. Il est impératif de suivre les instructions et les consignes de sécurité indiquées dans la Notice d'emploi. Respecter rigoureusement les signaux d'avertissement et de mise en garde appliqués sur les appareils.


1.2 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR


- ▲ Il incombe à l'utilisateur de garantir l'efficacité permanente de toutes les pièces importantes pour la sécurité de l'appareil. Il convient de faire contrôler le bon fonctionnement de ces pièces au moins une fois par an par un technicien agréé et de les remettre à neuf, si nécessaire. 
- ▲ Le four ne doit en aucun cas être actionné, même pas à la puissance minimum, lorsque la porte est légèrement entrouverte, car les températures élevées pourraient endommager les boutons de commande et la valve d'arrivée du gaz.
- ▲ L'appareil ne doit être actionné que sous le contrôle de personnes responsables, formées à son utilisation.

1.3 UTILISATION CORRECTE

- ▲ Les récipients hermétiques ne doivent pas être chauffés sous peine de les faire exploser et d'engendrer des blessures. 

1.4 TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ

- ▲ L'aspersion de l'appareil ou de ses éléments à l'aide d'un **appareil de nettoyage sous pression** est à proscrire, car celui-ci peut engendrer des défauts de fonctionnement. 
- ▲ **N'activez jamais la résistance de la cuve lorsque celle-ci ne contient pas d'huile ou lorsque que le niveau d'huile à travers le regard se situe en deçà du repère minimum. Si vous faites fonctionner l'appareil avec un niveau d'huile trop bas, il y a un risque d'incendie.**
- ▲ Introduisez lentement les aliments dans la cuve contenant l'huile chaude, afin d'éviter que l'huile ne mousse de façon excessive.
- ▲ L'installation d'une batterie à proximité de la friteuse est à proscrire, car le risque d'explosion est important.
- ▲ Lorsque la température de l'huile est élevée et que les aliments à frire ont une forte teneur en eau, l'huile peut mousser et provoquer des éclaboussures - **Danger de brûlures !**

- ▲ L'huile usagée a un point d'allumage bas et par conséquent mousse plus facilement - **Danger de brûlures !** 


- ▲ **Laissez l'huile refroidir complètement dans le récipient de recueillement avant de la transporter.**

- ▲ Sur les appareils équipés d'une sortie, il convient soit de raccorder le flexible à l'orifice de sortie muni d'une grille résistante avec couvercle anti-usure et anti-basculement ou de disposer une rigole de déversement au-dessous de l'appareil.

- ▲ Les appareils sur roues installés dans une configuration multiple doivent être contrôlés avant chaque démarrage si le conducteur d'équipotentialité est reliée à l'installation du voisin. La connexion doit exclusivement être confiée à des techniciens agréés.

- ▲ Les appareils sur roues doivent être fixés au mur.

1.5 SERVICE-APRÈS-VENTE ET RÉPARATION

- ▲ Si un problème persistant empêche le fonctionnement correct de l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez-le. 

- ▲ Toute opération de réparation, d'entretien et de réglage doit être effectuée par un technicien agréé, en respectant les dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Ceci concerne en particulier les dispositifs de sécurité et de réglage. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine. Par conséquent, il est recommandé de stipuler un contrat d'entretien pour votre appareil.

- ▲ **L'appareil doit faire l'objet d'une révision générale à une fréquence annuelle.**

2. DONNÉES TECHNIQUES

Appareil PNC	Modèle de l'appareil	Voltage		Largeur Profondeur Hauteur		Contenu de la cuve	Puissance
		V	inch	mm	in kW		
9CHG584093	WFWROFOOOO	208				6.1 gal 1 x 23 l	12.2
9CHG584094	WFXROFOOOO	240	19.7	500			13
9CHG584095	WFWROAOOOO	208	35.4	900			12.2
9CHG584096	WFXROAOOOO	240	35.4	900			13
9CHG584097	WFWUOFOOOO	208				3.7 gal 2 x 14 l	18.4
9CHG584098	WFXUOFOOOO	240	31.5	800			20.8
9CHG584099	WFWUOAOOOO	208	35.4	900			18.4
9CHG584100	WFXUOAOOOO	240	35.4	900			20.8

3. EMBALLAGE

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont non polluants. Ils peuvent être brûlés dans une installation d'incinération ou recyclés.

4. TESTS / CERTIFICATS

Tous les appareils à gaz sont testés conformément aux standards UL197.

5. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique (E) figure à l'intérieur et à l'extérieur du panneau de commandes (C), à droite (Fig.5).

Le numéro à 8 chiffres de la plaque signalétique est composé comme suit:

- Y dernier chiffre de l'année de fabrication
- WW semaine de fabrication
- XXXXX numéro d'ordre

II . INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION

1. MISE EN PLACE

Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Les appareils peuvent être montés individuellement ou en groupe. Ils peuvent être installés de façon indépendante, côte à côte, avec un côté et/ou la partie arrière de l'appareil reposant contre une paroi.

Les interstices entre deux appareils ou entre un appareil et le mur latéral doivent être comblés avec du silicone homologué par le FDA tel que Samco RTV103.

1.1 DISTANCES

Si l'appareil doit être monté au-dessus ou à côté de meubles sensibles à la température, il convient de prévoir un espace de 6" (150 mm) environ entre l'appareil et le meuble ou d'appliquer un panneau d'isolation thermique.

Les parois doivent être fabriquées en un matériau non combustible, tel que carreaux ou revêtement en acier.

1.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

Appareil muni de pieds : Le réglage s'effectue en vissant ou en dévissant la partie inférieure des pieds.

Appareil installé sur un socle en acier : Si le sol présente des irrégularités ou des dénivellations, corrigez celles-ci en plaçant une ou plusieurs tôles en nichrome en dessous de l'appareil.

Appareil sur des pieds.

⇒ Tournez la partie plus inférieure de l'alimentation pour ajuster la haute d'appareils.

L'alimentation sont réglable de 4" à 8" (100 à 200 mm). Une haute de 8" (200 mm) peut être recommandée et des résultats dans une haute d'appareils de 35,4" (900 mm).

Note :

L'ajustement des pieds fournira un dégagement dégagé des 6" (150 mm) minimaux et des 8" (200 mm) maximaux sous l'unité due aux aspects sanitaires et de stabilité.

La partie plus inférieure du pied ne doit pas être dévissée trop loin. L'exposition des fils est interdite.

1.3 ASSEMBLAGE DE DEUX APPAREILS

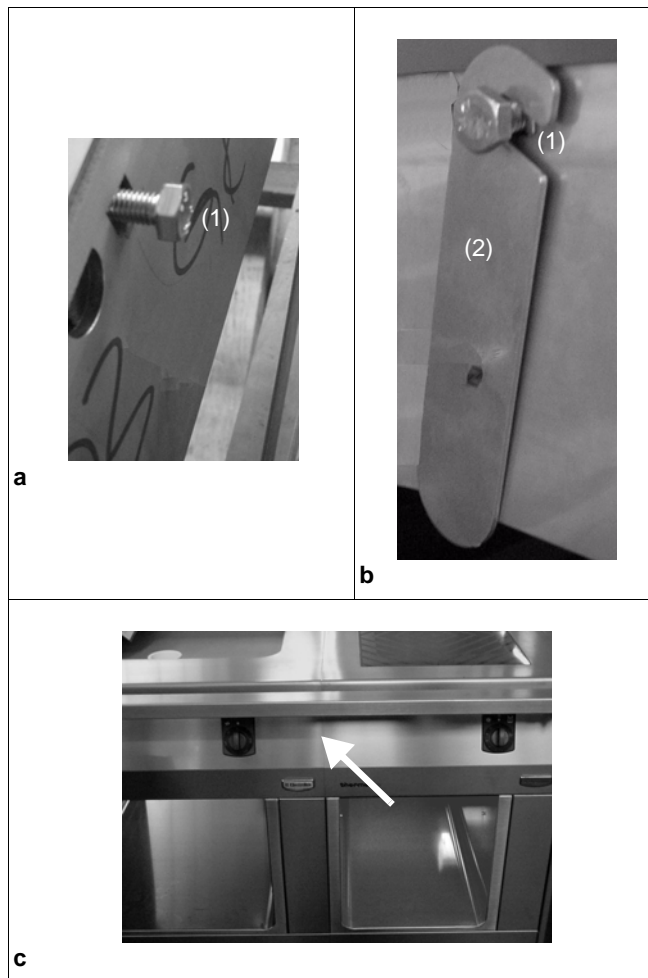


Fig.1 Raccordement latéral

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux écrous en cage (1 / Fig.1) pré-montés à l'avant droit de l'appareil et des éclisses (2 / fig 1),

⇒ Retirez les panneaux de commande des deux appareils comme indiqué en 2.2

⇒ Retirez les panneaux avant des deux appareils comme indiqué en 2.1

⇒ Vissez la vis (1 /fig. 1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage.

Positionnement des appareils :

⇒ Placez les deux appareils l'un à côté de l'autre.

⇒ Ajustez la position et la hauteur :

Assemblage des appareils :

⇒ Insérez l'éclisse (2 / fig. 1) à l'intérieur sur la plaque d'assemblage droite du deuxième appareil.

⇒ Serrez fermement les vis.

N.B. :

Au besoin, les écrous en cage peuvent également être appliqués sur l'autre côté de l'appareil.

Le raccordement de deux appareils (fig. 1c, flèche) doit correspondre aux règlements hygiéniques respectifs le standard NSF/ANSI 4. Tout le résulter joint et des coutures dans une zone exposée aux projections seront scellées et lissier.

1.4 PAROI LATÉRALE (D)

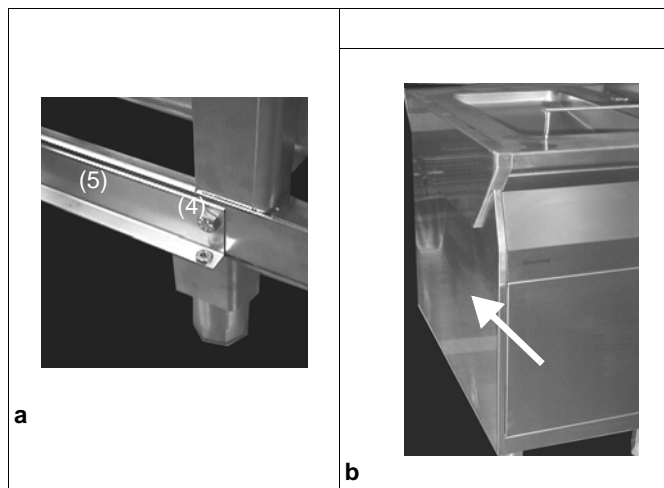


Fig.2 Montage du paroi latérale

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux vis hexagonales M8 x 25 (1 / Fig.1), des boulons avec circlip (2 / Fig.1), des éclisses (3 / Fig.1), des vis hexagonales M8 x 16 avec rondelles à denture intérieure et des vis hexagonales M8, des vis hexagonales M5 avec rondelles à denture intérieure (4 / Fig.1)

et une équerre de fixation (5 / Fig.2).

- ⇒ Insérez les boulons avec circlip (2 / Fig.1a) depuis l'extérieur dans l'orifice prévu à cet effet dans la paroi latérale.
- ⇒ Vissez la vis (3 / Fig.1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage pré-monté dans la paroi latérale.
- ⇒ Fixez l'équerre de fixation (5 / Fig.2b) à l'aide des vis, des rondelles à denture intérieure et des écrous en bas du châssis. (4 / Fig.2)
- ⇒ Positionnez la paroi latérale et vissez le bas à l'aide des deux vis hexagonales et des rondelles à denture intérieure.
- ⇒ Insérez l'éclisse (3 / Fig.1a) à l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'assemblage.
- ⇒ Ajustez la paroi latérale et serrez toutes les vis.

1.5 SOCLE EN ACIER

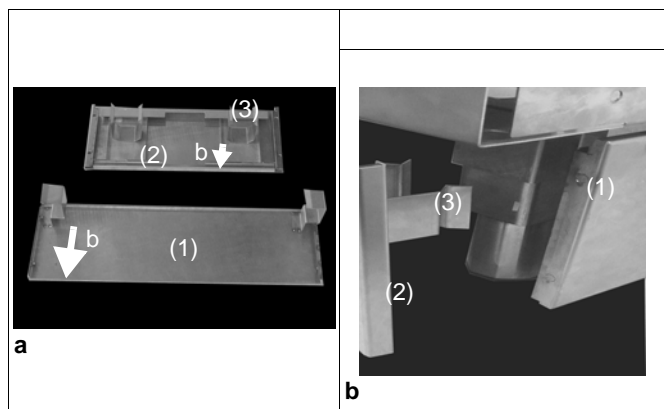


Fig.3 montage du socle

Éléments requis pour le montage du socle :

- Socles latéraux droit et gauche (1 / Fig.3).
- Socle pour panneau avant et, pour les appareils autonomes, pour panneau arrière également (2 / Fig.3).
- ⇒ Poussez les pieds du socle latéral (1 / Fig.3) d'avant en arrière à l'aide de l'attache. L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / fig. 3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez les attaches (3 / fig. 3) sur le socle (2 / Fig.3).
- ⇒ L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / Fig.3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez le socle sur les pieds à l'aide des attaches (3 / Fig.3).

1.6 ASSEMBLAGE SUR ROULETTES

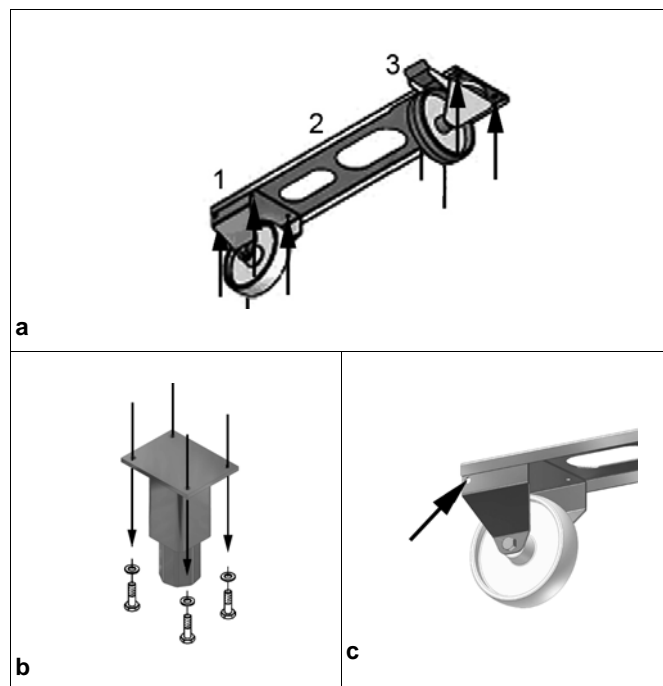


Fig.4 Assemblage sur roulettes

Le kit de montage sur roulettes contient deux barres transversales (2/Fig.4a) respectivement fixées sur une roue arrière fixe (1/Fig.4a) et une roue avant pivotante (3/Fig.4a).

Montage des roulettes :

- ⇒ Mettre l'appareil sur des supports.
- ⇒ Enlever les pieds respectivement fixés avec quatre vis (Fig.4b).
- ⇒ Mettre les deux barres transversales dans la bonne position au-dessous de l'appareil et le fixer avec 8 vis repérées par les flèches (Fig.4a).
- ⇒ Enlever les supports.
- ⇒ Fixer l'appareil au bâtiment. Utiliser le trou pour fixer une chaîne descendant du mur (flèche Fig.4c). S'assurer que la chaîne est plus courte que les raccordements de gaz et d'électricité.

N.B. :

Les appareils sur roulettes doivent être bloqués en les fixant au bâtiment.

2. ACCÈS À L'INTÉRIEUR

N.B.:

Seulement les techniciens autorisés peuvent accéder à l'intérieur.

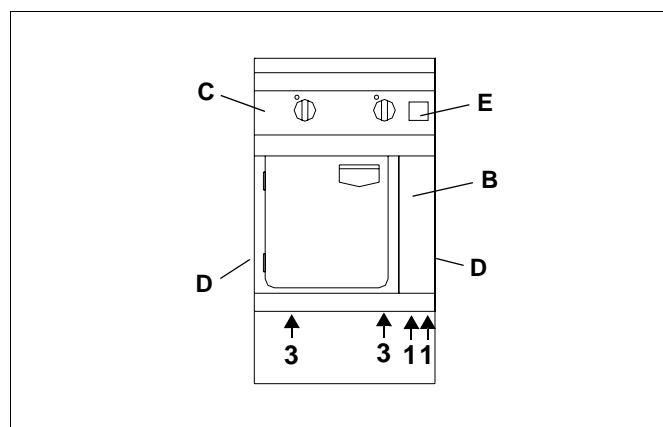


Fig.5 Vue d'ensemble

2.1 PANNEAU AVANT (A) et (B)

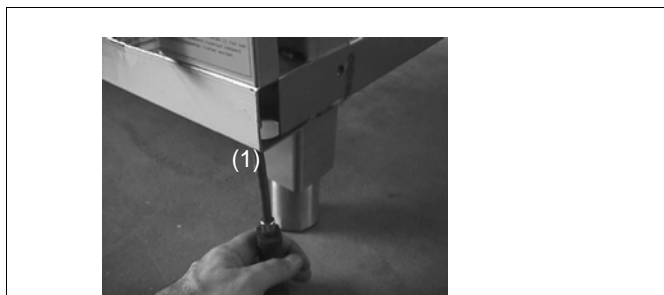


Fig.6 Panneau avant

⇒ Desserrez les vis (1 et 3 Fig.5, Fig.6). Si le four est encastré, desserrez

⇒ Extrayez le panneau vers l'avant et le bas.

2.2 PANNEAU DE COMMANDE (C)

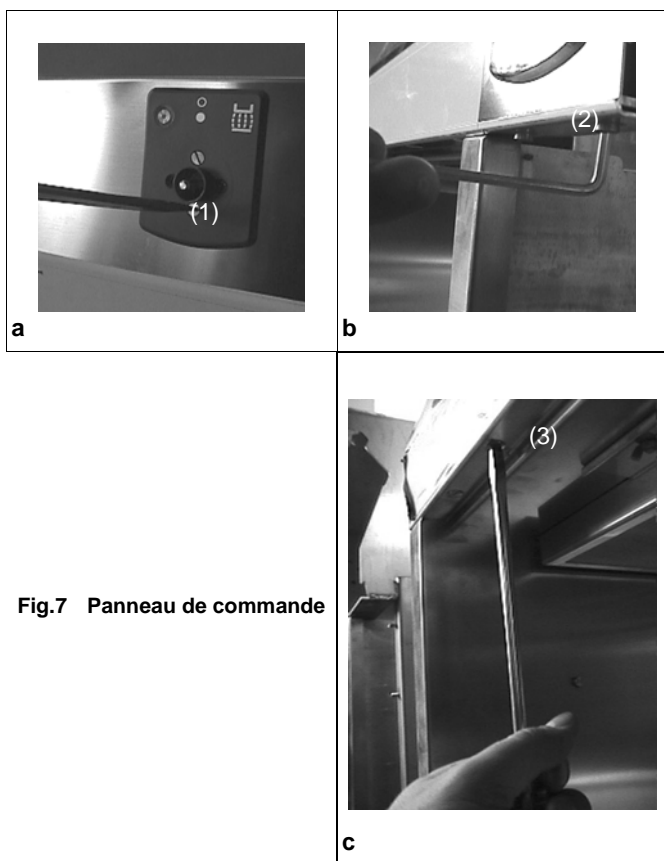


Fig.7 Panneau de commande

⇒ Enlever l'interrupteur rotatif.

⇒ Dévissez les vis placées au-dessous (1 / fig. 7a) et enlevez la plaque support.

⇒ Dévissez les vis (2 / fig. 7b) et 3 / fig. 7c)

⇒ Enlevez le panneau de commande.

2.3 FOUR À CUIRE, ESPACE DE RANGEMENT, ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

⇒ Retirez les panneaux A, B et C.

⇒ Desserrez les vis (5 / Fig.5).

⇒ Extrayez l'élément.

⇒

4. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Chaque appareil est accompagné d'un schéma complet des connexions et du câblage reprenant les données techniques (puissance électrique, tension, intensité de courant, etc.).

Il est nécessaire de contrôler que la tension d'alimentation correspond aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

Observez ce qui suit :

- Il incombe à l'installateur de prendre les dispositions nécessaires pour le branchement du câble de mise à la terre et pour la protection de l'appareil.
- L'appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Si l'appareil est monté directement sans base sur un socle en béton, il faut que le câble d'alimentation sorte du socle à l'endroit prévu. Le tuyau de protection ne doit pas dépasser du socle. En cas d'utilisation d'un socle en nichrome, le tuyau de protection ne doit pas dépasser de plus de 10 cm du sol.
- Après l'installation, la protection contre le contact accidentel des éléments sous tension et des composants isolés doit être garantie.
- Un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts doit être prévu par l'installateur.
- S'il est prévu d'installer des disjoncteurs contre les dispersions de courant, il convient d'utiliser ceux supportant un courant de déclenchement de ≤ 30 mA.
- S'il est prévu d'installer des disjoncteurs contre les dispersions de courant, il convient d'utiliser ceux supportant un courant de déclenchement de 30 mA.

4.1 BORNES DE CONNEXION

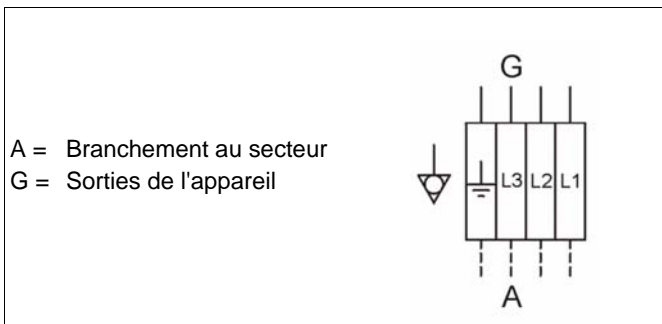


Fig.9 Bornes de connexion

Le branchement au réseau électrique s'effectue au moyen d'un câble monté par l'installateur, qui dépasse de 1,5 m du sol ou du mur.

Les bornes de connexion de l'appareil sont situées derrière le panneau avant droit (A). Pour brancher l'appareil, il est nécessaire de démonter le panneau avant (2.1).

Branchement du câble électrique conformément au schéma électrique.

Des bornes de connexion supplémentaires pour des systèmes d'optimisation des contacts à puissance zéro (PK) sont disponibles en option pour la surveillance externe de l'appareil. Les branchements doivent être réalisés conformément au schéma électrique.

4.2 BRANCHEMENT AU SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur est d'au moins 10 mm². Pour ce faire, utilisez les boulons d'assemblage identifiés à cet effet (EN 60 335). Le raccordement se compose d'un boulon fileté M6 et est réalisé sur le châssis de l'appareil.

Branchement conformément au schéma.

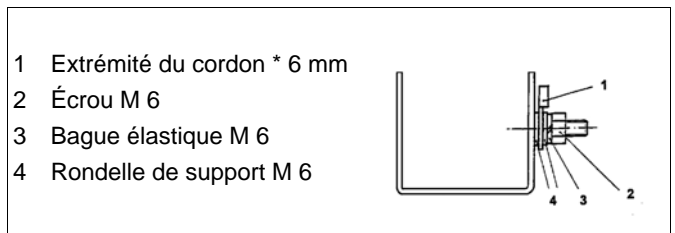


Fig.10 Connexion au système équipotentiel

III . INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. GÉNÉRALITÉS

L'appareil est employé pour la cuisson à la friteuse. Au cours du fonctionnement, le panier est suspendu.

La température du bain d'huile est réglée au moyen du thermostat sur base de la température de travail sélectionnée. Un thermostat de sécurité supplémentaire (STB) empêche que des températures trop élevées soient atteintes.

Sur les appareils dotés de deux cuves, celles-ci peuvent être utilisées séparément.

L'appareil est équipé de :

- corbeille à friture
- tamis collecteur de saleté
- couvercle
- pipe de sortie

Équipement auxiliaire :

- récipient GN
- tamis d'huile

2. COMMANDE

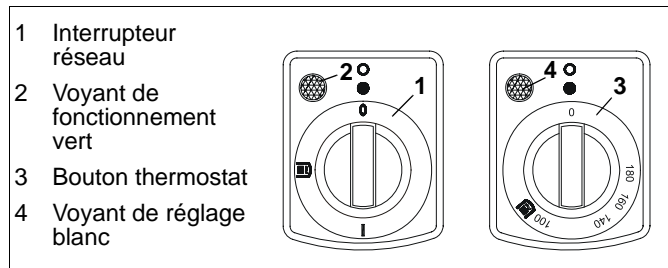
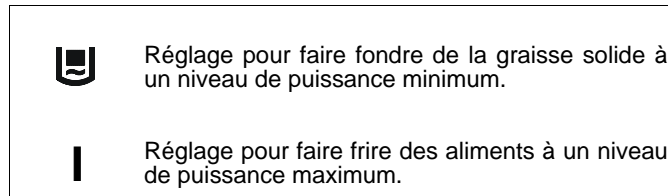


Fig.11 Interrupteurs et indicateurs de fonctionnement

2.1 INTERRUPTEUR RÉSEAU

Interrupteur de MARCHÉ / ARRÊT pour chaque partie de la friteuse.



Lorsque l'appareil est en service, le voyant de fonctionnement vert (2) est allumé. La friteuse est éteinte lorsque le bouton de commande est positionné sur 0.

0 = Off

2.2 SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE

La température peut être réglée graduellement à l'aide du thermostat (3) pour des valeurs comprises entre 212°F et 356°F (100 et 180°C.)

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant de réglage blanc (4) s'éteint. Le voyant clignote tant que la résistance est activée. La friteuse est prête à l'emploi lorsque le voyant s'est éteint au moins une fois.

2.3 PRÉPARATION

- ⇒ Soulevez le couvercle de la friteuse.
- ⇒ Extrayez le panier de l'huile.
- ⇒ Suspendez-le dans les fentes situées derrière l'étrier de suspension.
- ⇒ Remplissez d'huile à frire jusqu'au repère de niveau (max. et min.).

N.B. :

- **Respectez les repères max. et min.**
- Pour chaque cuve, la quantité d'huile nécessaire est de 3.7

gal ou 6.1 gal (4 ou 23 litres).

- Les graisses animales ou les graisses végétales à l'état solide sont peu indiquées pour la friture.
- Remplacez l'huile après chaque utilisation.
- Si le niveau d'huile est trop bas, les prestations de la friteuse sont réduites et l'huile se surchauffe.

2.4 MISE EN SERVICE

2.4.1 PRÉCHAUFFAGE

- ⇒ Tournez l'interrupteur réseau (1) sur la position .
- ⇒ Le voyant de réglage vert (2) s'allume.
- ⇒ Positionnez le thermostat (3) sur .
- ⇒ Attendez que le voyant de réglage vert (2) soit éteint.

2.4.2 FRITURE

- ⇒ Tournez l'interrupteur réseau (1) sur la position .
- ⇒ Le voyant de réglage vert (2) s'allume.
- ⇒ Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- ⇒ L'indicateur de fonctionnement blanc (4) s'allume.

2.4.3 PRÉPARATION

Dès que l'indicateur de fonctionnement blanc (4) s'éteint (le thermostat désactive la résistance), la friteuse peut être remplie. Si aucun aliment n'est déposé dans l'huile, la résistance s'éteindra et se rallumera par intermittence. L'indicateur de fonctionnement blanc (4) s'allume et s'éteint à intervalles réguliers.

3. PROCESSUS DE FRITURE

- ⇒ Immergez le panier contenant l'aliment à frire dans l'huile, à savoir sur la grille d'appui.
- ⇒ Secouez l'aliment de temps à autre.

Après la friture :

- ⇒ extrayez le panier.
- ⇒ Secouez-le.
- ⇒ Accrochez-le dans l'étrier de suspension pour le faire égoutter.

3.1 RÈGLES DE TRAVAIL

Si vous déposez une trop grande quantité d'aliment dans le panier, cela provoquera un refroidissement excessif de l'huile. Si la température est trop basse, les aliments absorbent l'huile et deviennent inutilisables.

La quantité maximum à frire (pommes de terre frites) est de :

- pour la cuve de 3.7 gal (14 l.) 1,5 kg
- pour la cuve de 6.1 gal (23 l.) 3 kg

3.1.1 TEMPÉRATURES

- Pour frire des aliments à 300°F (150°C), remplissez au maximum 2/3 du panier.
- Pour frire des aliments à 356°F (180°C), remplissez au maximum 1/3 du panier.

Aliments à frire	Réglage de la température	
	°F	°C
Poisson	338	170
Cuisses de poulet surgelées	338	170
Escalopes	338	170
Pommes Frites surgelées	556	180
Aliments crus, à préfrirer	320	160
Friture complète	356	180

4. TRAITEMENT DE L'HUILE DE FRITURE

Filtrez l'huile après chaque utilisation :

- ⇒ Tournez l'interrupteur réseau (1) sur 0. Attendez que l'huile soit refroidie.
- ⇒ Installez la rallonge destinée à effectuer la vidange de l'huile sur le robinet de vidange.
- ⇒ Placez le récipient de recueillement équipé du filtre sous l'ouverture de vidange.
- ⇒ Ouvrez lentement le robinet de vidange en soulevant le dispositif de blocage du levier et en tournant simultanément d'1/4 de tour le levier du robinet de vidange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ⇒ Versez environ 1/3 de l'huile à travers le filtre, dans le récipient de recueillement.
- ⇒ Nettoyez le filtre et reversez l'huile dans la cuve. Si l'huile est très sale, versez toute l'huile et filtrez-la.
- ⇒ Fermez le couvercle après utilisation.

5. REMPLACEMENT DE L'HUILE DE FRITURE

Lorsque l'huile est devenue brun foncé, le moment est venu de la remplacer. Pour ce faire, procédez comme suit :

- ⇒ Tournez l'interrupteur réseau (1) sur 32°F (0°C). Laissez refroidir complètement l'huile dans la cuve.
- ⇒ Ouvrez la porte située dans la partie inférieure de l'appareil.
- ⇒ Installez la rallonge destinée à la vidange de l'huile sur le robinet de vidange.
- ⇒ Placez le récipient de recueillement sans le filtre sous l'ouverture de vidange.
- ⇒ Ouvrez le robinet de vidange et faites couler toute l'huile dans le récipient **avec précaution**.
- ⇒ Les huiles de friture usagées doivent être éliminées dans le respect de l'environnement.

6. NETTOYAGE

- ⇒ Fermez le robinet de vidange et versez de l'eau bouillante additionnée d'un agent dégraissant (soude) dans la cuve de l'huile (env. 2" (5 cm) au-dessus du repère de niveau d'huile).
- ⇒ Laissez agir pendant 30 minutes environ.
- ⇒ Nettoyez la grille d'appui, le panier, la filtre, le couvercle et le récipient de recueillement de l'huile séparément de l'appareil.
- ⇒ Nettoyez la cuve de l'huile à l'aide d'une brosse munie d'un manche (n'utilisez pas de brosses métalliques).
- ⇒ Laissez l'eau s'écouler.
- ⇒ Les résidus de l'agent dégraissant décompose le gras de la friture. Après avoir nettoyé à l'eau claire et tiède, rincez soigneusement et essuyez à l'aide d'un chiffon propre.
- ⇒ **Fermez le robinet de vidange à l'aide du levier.**
- ⇒ Remplissez la cuve avec de la nouvelle huile.
- ⇒ Ne nettoyez jamais le panneau de commandes à l'eau mais essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- ⇒ Nettoyez chaque jour les parties en nichrome de l'appareil à l'aide d'une solution savonneuse, ensuite rincez abondamment à l'eau claire et essuyez soigneusement.
- ⇒ N'utilisez en aucun cas de la **laine de fer**, de **spatules** ou de **brosses** en acier normal pour le nettoyage des surfaces, car les dépôts de particules ferreuses pourraient entraîner la formation de rouille. Vous pouvez éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable que vous passerez sur les surfaces uniquement dans le sens du satinage.
- ⇒ Pour le nettoyage des parties en nichrome, n'utilisez jamais de produit à base de chlore (agents de blanchiment, acide chlorhydrique, etc.), même pas après les avoir dilués.
- ⇒ Pour le nettoyage du sol sur lequel repose l'appareil, n'utilisez jamais de substances corrosives (acide muriatique, par ex.).

7. MISE HORS SERVICE

Lorsque l'appareil reste inutilisé pendant de longues périodes, veillez à prendre les précautions suivantes :

- ⇒ Ne rangez pas la friteuse dans des endroits où la température peut descendre en dessous de zéro.
- ⇒ Ne laissez jamais de l'eau dans la cuve, car cela empêcherait la passivation normale de l'acier et, par conséquent, les surfaces deviendraient moins résistantes à la corrosion.
- ⇒ Passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en nichrome pour former un voile de protection.
- ⇒ Aérez régulièrement la pièce dans laquelle l'appareil est installé.

8. PROBLÈMES

Problèmes	Cause	Remède
La friteuse ne chauffe plus.	<ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif de limitation STB a été activé. • Le thermostat est défectueux. • La température de l'huile a dépassé 230°C. • Le capteur du tuyau capillaire est endommagé. • La résistance est enclenchée sans que la cuve n'ait été remplie. • Le niveau d'huile est trop bas. • Le courant est coupé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Adressez-vous à votre Service Après-vente. - Informez votre Service Après-vente. - Informez votre Service Après-vente. - Informez votre Service Après-vente. - Ajoutez de l'huile. - Ajoutez de l'huile. - Contrôlez les dispositifs de sécurité, la fiche et la prise. - Informez votre Service Après-vente.
La friteuse ne chauffe plus mais les voyants sont allumés.	<ul style="list-style-type: none"> • L'élément chauffant est défectueux. • Friteuse de 23 l. : le contacteur de réglage est défectueux, la puissance de chauffage de la friteuse a été réduite de moitié. • Friteuse de 2x14 l. : Le dispositif STB a été activé (le voyant de fonctionnement est allumé, le voyant de réglage est éteint.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Informez votre Service Après-vente. - Informez votre Service Après-vente. - Informez votre Service Après-vente.
La friteuse chauffe trop fort ; l'huile fume ; la puissance est trop faible.	<ul style="list-style-type: none"> • Le niveau d'huile est trop bas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ajoutez de l'huile jusqu'au repère max.
La friteuse chauffe trop lentement (12 minutes au lieu de 6).	<ul style="list-style-type: none"> • Une phase de l'alimentation électrique ne reçoit pas de courant. • L'élément chauffant est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôlez les dispositifs de sécurité, la fiche et la prise. - Informez votre Service Après-vente.
Au moment de l'allumage, les dispositifs de sécurité sautent.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a un court-circuit dans l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informez votre Service Après-vente.
Les disjoncteurs présents dans la boîte des dispositifs de sécurité sont désactivés.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a de l'humidité dans le circuit électrique ou celui-ci est mal isolé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informez votre Service Après-vente.