

"OPTION FRITEUSE"

LAE 413 FR



Sommaire

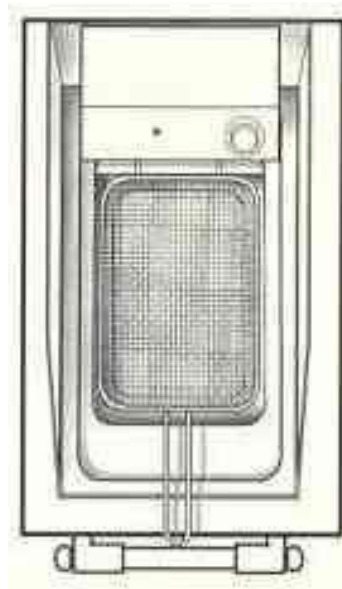
FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS	3
MANUEL D'INSTALLATION	5
IMPLANTATION	7
RACCORDEMENT ELECTRIQUE	8
INTERVENTION	9
SCHEMAS ELECTRIQUES	10
MANUEL D'UTILISATION	11
NETTOYAGE & ENTRETIEN	15

Friteuse : Option friteuse 6 litres située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

► Cuve acier inoxydable Z7CN18.09 à zone froide, capacité nominale de 6 litres.

► Bloc résistance 3.3 kW débrochable.

Thermostat de régulation 0°C-200°C, thermostat à sécurité positive, interrupteur lumineux en façade, minuterie manuelle 0-15 mn.



Raccordement électrique, sur bornier au dos de l'appareil

Référence	P	U	I
LAE 413 FR	3.3 kW	230 V1N~ 50 Hz + T	14,3

Accessoires :

- Un grand panier.
- Une enveloppe de protection avec couvercle décor.

Directives :

Baja tensión : 2006/95/CEE.

CEM : 2004/108/CEE.

Option de table

"LAE 413 FR"

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.



Avertissements :

L'acquéreur s'engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l'art, réglementation et normes en vigueur.

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doivent être effectués par un intervenant qualifié.

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Expédition-colisage :

Emballage bois à claire voie sur socle bois.

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.

Recommandations :


→ 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. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Avant raccordement, vérifier :

- ✓ Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.
- ✓ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

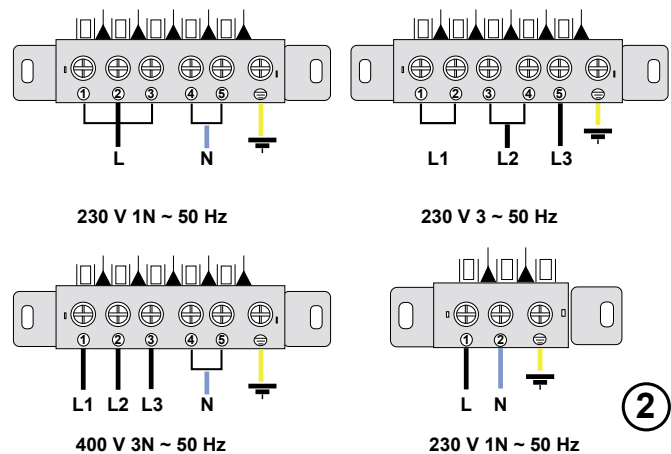
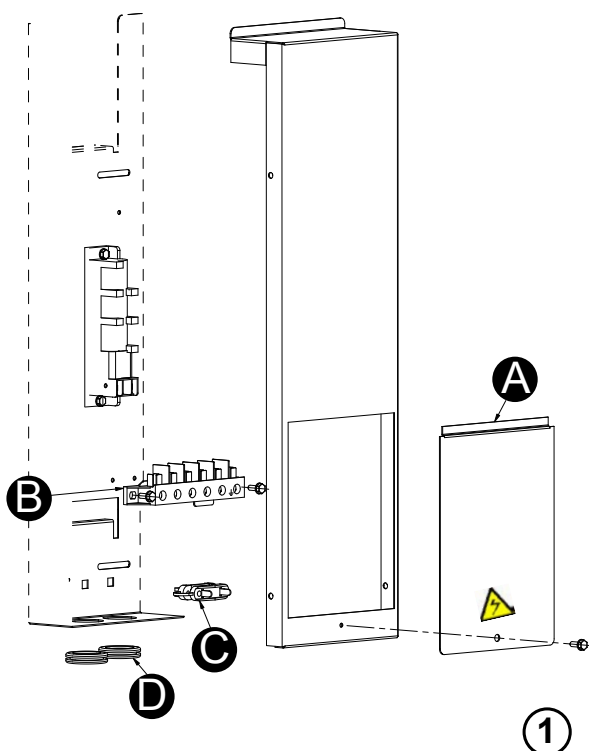
Raccordement : ATTENTION :

- Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- La longueur des conducteurs du câble d'alimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.
- Déposez le (ou les) trappe(s) **A** / figure **1** à l'arrière de l'appareil repéré par .
- Procédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier **B** / figures **1** & **2**
- Fixez le câble au moyen du serre câble **C** / figure **2** selon votre alimentation électrique, figures **1** & **2**.
- Passer le câble dans les passes fil **D** / figure **1**.



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.



L'alimentation en tri 400 sans neutre n'est pas possible

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

Thermostat limiteur :

Le thermostat limiteur est, conformément aux règles de construction, destiné à protéger l'appareil de toute surchauffe excessive.

En cas de surchauffe le thermostat limiteur se déclenche et coupe les fonctions fours de l'appareil.

De plus le limiteur, de part sa technologie, est très sensible aux chocs et aux vibrations qui peuvent se produire durant les transports et les manipulations.

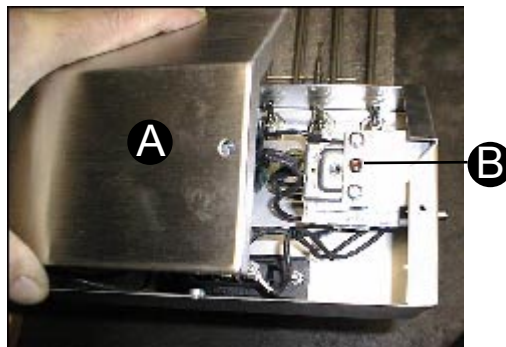
Le déclenchement intempestif du limiteur peut alors survenir lors de la première mise en chauffe de la friteuse et couper ainsi le fonctionnement de cette dernière.

Pour réarmer le thermostat limiteur :

1- Ouvrir le capot **A**.

2- Appuyer sur le poussoir rep. **B**.

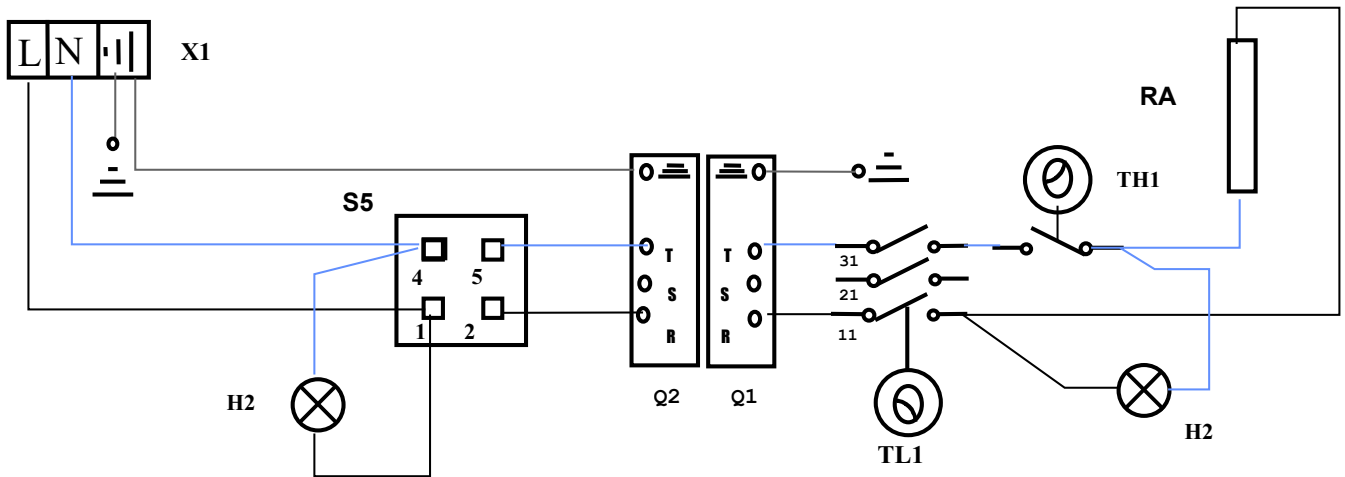
Nota: RECHERCHER TOUJOURS la cause du déclenchement de ce thermostat:



SCHEMAS ELECTRIQUES



Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 0



Option de table

"LAE 413 FR"

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

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.



Avant la première utilisation, enlevez les protections plastiques, nettoyez soigneusement la cuve à l'eau additionnée d'un produit lessiviel non agressif.

IMPORTANT Le couvercle de la friteuse étant un élément de sécurité, celui-ci devra être posé à proximité pendant l'utilisation de la friteuse. Ce couvercle pouvant être reposé en cas d'incendie.

Mise en service :

→ Remplissage de la cuve

- Enlevez le panier.
- Remplir d'une huile de friture de bonne qualité jusqu'à se situer entre les deux repères **A**.

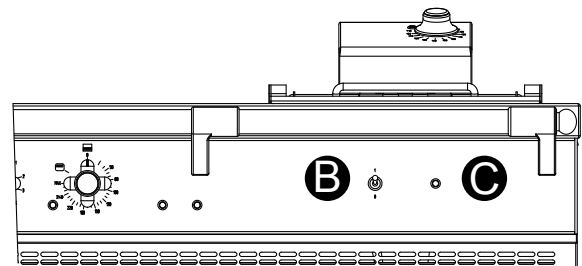
Dans le cas d'utilisation d'huile végétale solide (pains), ne pas faire fondre les pains sur la résistance, mais dans un récipient sur feux doux, remplir ensuite la cuve avec le produit liquéfié.



Le niveau d'huile se situera impérativement entre les 2 repères.

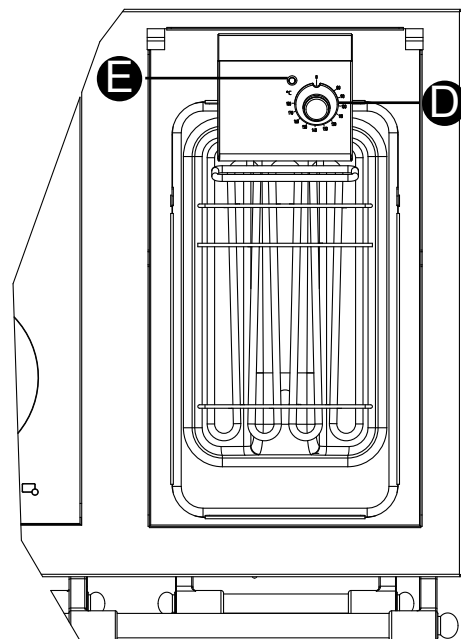
→ Utilisation

- Basculer l'interrupteur **B**, le voyant de mise en fonction **C** s'allume.
- Tourner la manette **D** sur la position choisie.
- Le voyant **E** s'allume et s'éteint dès que la température affichée est atteinte.
- Plongez alors vos fritures.
- Retirer le panier à la fin de la cuisson.



→ Recommandations

- Changer l'huile périodiquement, l'huile usagée possède un point d'inflammation moindre.
- D'autre part, le danger de foisonnement existe lorsque les paniers sont surchargés ou que les produits à frire ne sont pas égouttés.
- Afin de conserver à votre huile toutes ses qualités organoleptiques, **EVITER** de la laisser chauffer longtemps à vide, ne saler **JAMAIS** votre friture au dessus de ce bain.



IMPORTANT

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

Tenir les enfants éloignés de la friteuse lors de son fonctionnement.

Aucun foyer en fonctionnement ne doit se trouver à proximité de la friteuse lorsque l'huile est chaude.

Capacité de production :

LAE 413 FR					
FRITES SURGELEES*			FRITES FRAICHES*		
Temps de cuisson en mn	Production horaire en kg	Nombre de rations	Temps de cuisson en mn	Production horaire en kg	Nombre de rations
5'00"	5,0	30	4'30"	5,9	36
Charge du panier : 600 gr					

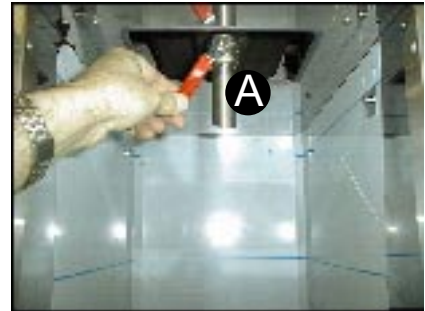
* blanchies puis dorées en continu, valeurs données à titre indicatif

Avant tous nettoyages, fermer l'alimentation électrique

Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil
Attendez le refroidissement de l'appareil avant toutes interventions.

Décantation :

Après chaque service, il est conseillé de décanter la zone froide de l'eau quelle contient, en ouvrant légèrement la vanne **A**, jusqu'à écoulement de l'huile, après avoir pris soin de positionner un récipient sous celle-ci.



Nettoyage journalier :

Enlever de suite, les écoulements à l'aide d'un chiffon.

La carrosserie acier se nettoie à l'eau savonneuse suivi d'un rinçage et d'un essuyage. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage périodique :

- ▶ Vidangez l'huile dans un bac récupérateur.
- ▶ Retirez le panier et le bloc résistance **B**.
- ▶ Retirez la partie filtre, enlever les débris alimentaires.
- ▶ Fermez la vanne, remplir la cuve (2 cm. au dessus du repère MAX.) avec un détergent ou produit lessiviel spécial friteuse.
- ▶ Maintenir en ébullition 15 mn (thermostat à 100-110°C).
- ▶ Vidangez, rincez et séchez soigneusement avant renouvellement de l'huile.



Le nettoyage des paniers peut se faire en lave-vaisselle, ainsi que la partie filtre de cuve.

ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Carrosserie / Body panels :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX®, JONHSON INOXYDABLE®, PPZ INOXYDABLE®), jamais de produits abrasifs.