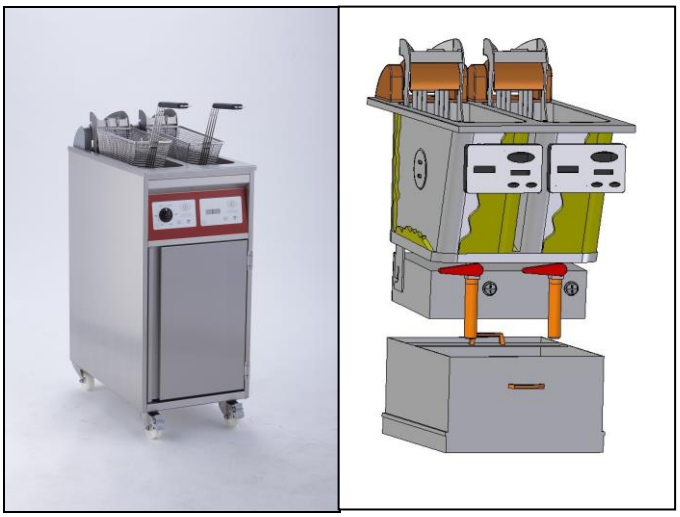
Frittier- und Pasta-Technology

Made in Germany



Friteuses sur pieds
Friteuses encastrables

VX 21-Sirius	VXE 21S
VX 31-Sirius	VXE 31S
VX 41-Sirius	VXE 41S
VX 42-Sirius	VXE 42S
VX 62-Sirius	VXE 62S
VX 21-Primus	VXE 21P
VX 31-Primus	VXE 31P
VX 41-Primus	VXE 41P
VX 41-Primus Twin	VXE 41T
VX 42-Primus	VXE 42P
VX 62-Primus	VXE 62P

Notice d'installation et d'utilisation

Janvier 2022

KIENLE GmbH
Frittier- und Pasta-Technology
Nelkenstraße 3
D-72469 Meßstetten-Hartheim
Téléphone: +49 (0)7579/92 00
Télécopie: +49 (0)7579/9 20-20
E-mail: info@kienle-fritteusen.de
www.kienle-fritteusen.de

Non-responsabilité du fait du produit

Les installations ou réparations qui ne sont pas effectuées par des professionnels autorisés avec des pièces de rechange d'origine ainsi que les modifications techniques apportées à la friteuse sans l'autorisation du fabricant annulent la garantie et la responsabilité du fait du produit du fabricant.

KIENLE se réserve le droit de modifier ou d'améliorer les produits sans préavis.

Sommaire

1. Description ... 3
1.1 Extérieur ... 3
1.2 Intérieur ... 3
1.3 Installation d'une friteuse sur pieds ... 4
1.4 Installation d'une friteuse encastrable ... 4
2. Accessoires ... 4
3. Fonctionnement ... 5
4. Données techniques ... 5
4.1 Identification de l'appareil ... 5
4.2 Dimensions ... 5
4.3 Poids et capacités ... 5
5. Raccordement électrique ... 6
5.1 Tension et types de raccordement ... 6
5.2 Câble d'alimentation ... 6
5.3 Sécurisation du réseau ... 6
5.4 Conditions environnementales ... 6
5.5 Raccordement d'optimisation énergétique selon DIN 18875 (option) ... 6
6. Consignes élémentaires de sécurité ... 6
6.1 Risques et instructions spécifiques ... 7
6.2 Sécurité des personnes ... 7
7. Dispositifs de sécurité ... 8
7.1 Interrupteur principal ... 8
7.2 Sonde de sécurité ... 8
8. Personnes autorisées ... 8
8.1 Domaines d'intervention du personnel ... 8
9. Instructions avant la mise en service ... 8
10. Mise en service ... 9
10.1 Mise en service du dispositif de levage ... 9
11. Friture ... 9
11.1 Vidange de l'huile (filtration) ... 11
11.2 Vidange de l'huile (nettoyage) ... 11
12. Filtration de l'huile au moyen du système de pompage/filtration (option) 12
12.1 Pompage de l'huile ... 13
13. Service clientèle ... 13
14. Maintenance ... 14
15. Messages d'erreur ... 15
16. Consignes d'élimination ... 15
17. Instructions de commande Sirius ... 15
18. Instructions de commande Primus ... 16
19. Sirius- Fonction / Indicateur / Programme / Légende-panneau Info ... 17
20. Nettoyage des graisses avec huile refroidie et brûlante ... 19
21. Programmation de la date et de l'heure Primus ... 20
22. Primus-Fonction / Indicateur / Programme / Légende-panneau Info ... 21

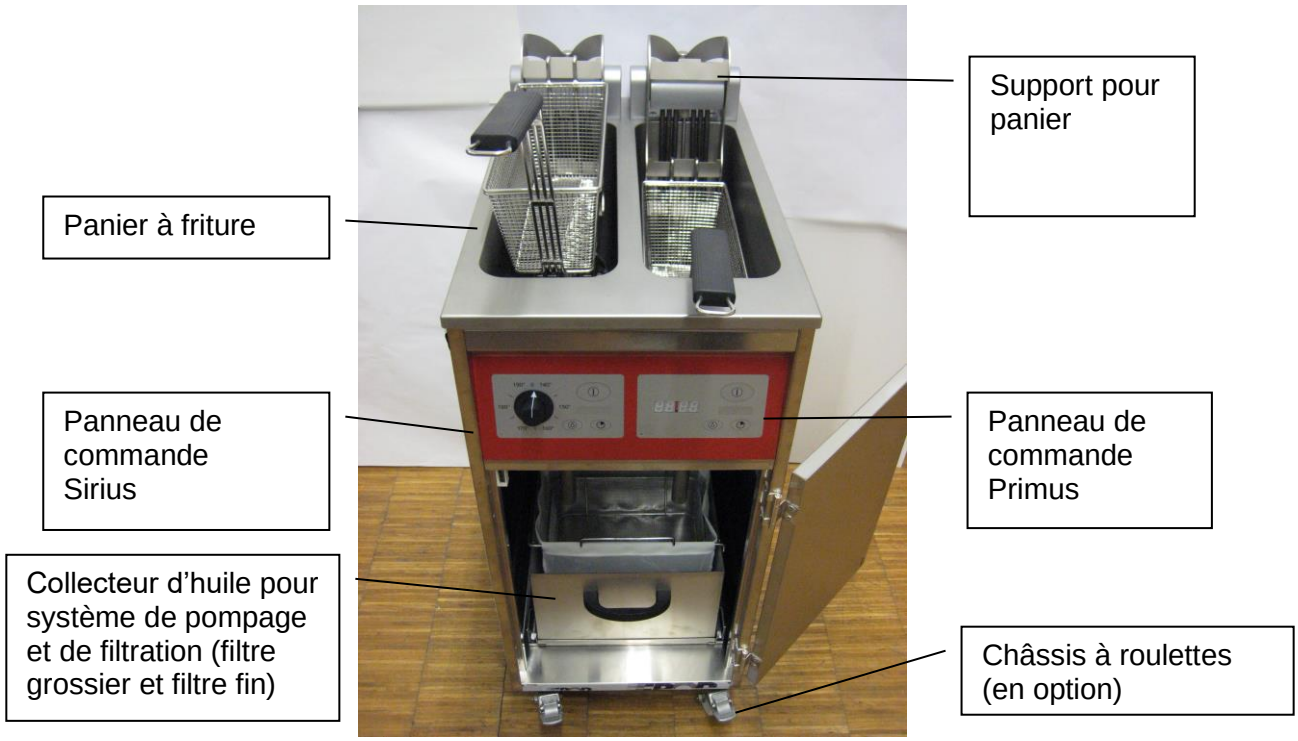
Consignes de sécurité:

Les personnes amenées à utiliser l'appareil doivent impérativement avoir lu la présente notice.
Elles doivent par ailleurs connaître et respecter les consignes de sécurité, lesquelles doivent être disponibles à tout moment sur le lieu de travail.

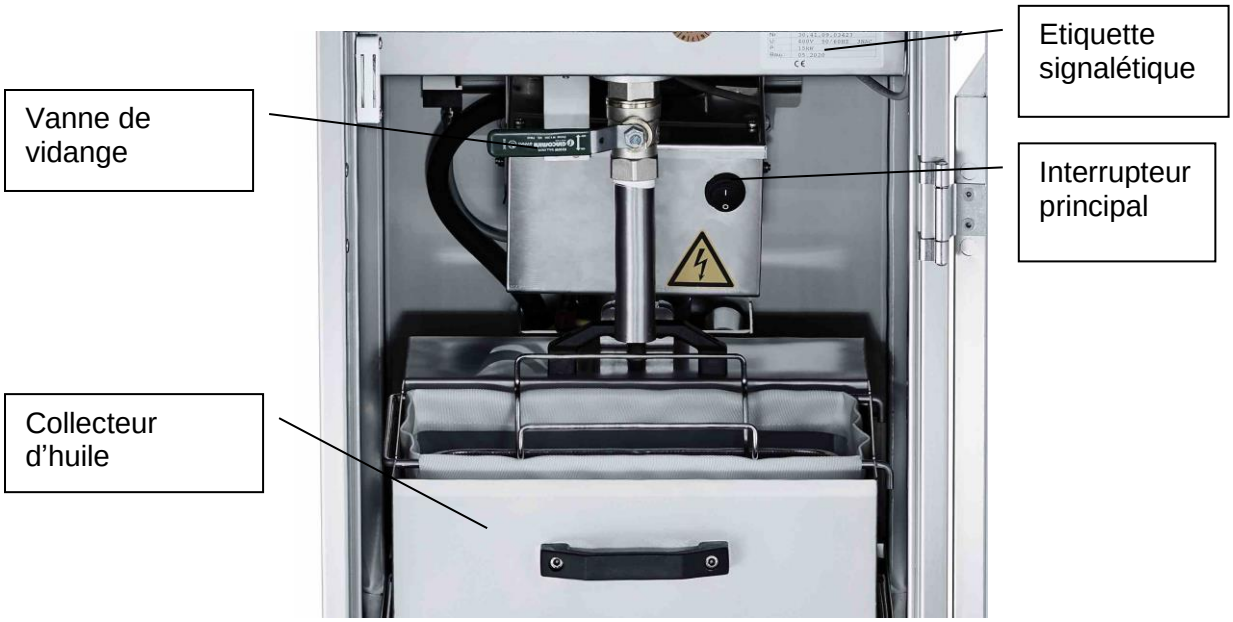
Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien professionnel.
L'appareil ne doit jamais être utilisé sans surveillance.
Ne pas nettoyer les friteuses au jet d'eau.
Risque d'inflammation si le niveau d'huile se situe en-deçà du minimum indiqué.

1. Description

1.1 Extérieur



1.2 Intérieur



1.3 Installation d'une friteuse sur pieds

Lors de la mise en place de la friteuse, respecter les points suivants:

a) Positionner la friteuse de niveau à l'endroit souhaité en réglant la hauteur des pieds.
b) Laisser un espace d'au moins 30 mm entre la friteuse et le mur ou les autres appareils.
c) Ne pas placer l'appareil sur une surface inflammable. Respecter les consignes de sécurité locales ainsi que la règlementation du bâtiment.
d) La friteuse est un appareil fixe. Si elle est munie de 4 roulettes (2 fixes et 2 directionnelles, comme sur les modèles 41 et 42 et 62), bloquer les deux roulettes avant au moyen du frein.
e) Ne pas obstruer les grilles d'aération (situées sur les faces inférieure, avant et arrière), ni en partie ni totalement.

Attention:

Conformément aux prescriptions internationales, les friteuses VX 21 et ne doivent pas être installées de manière mobile et doivent être fixées avec une patte de fixation.

1.4 Installation d'une friteuse encastrable

Des spécifications et des schémas séparés sont disponibles pour l'installation d'une friteuse encastrable. Veillez à ce qu'une aération et une ventilation suffisantes du corps intérieur de la friteuse soient garanties et à ce que la température intérieure de la base de la friteuse n'excède pas 60 °C.

2. Accessoires

Panier à friture

Support pour panier à friture

Couvercle du bac d'huile

Collecteur d'huile avec filtre fin et grossier

Filtre grossier

Collecteur d'huile avec filtre fin et grossier (système de filtration et de pompage en option

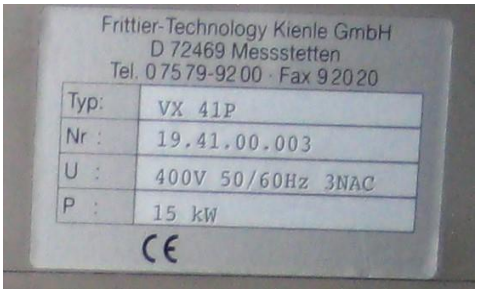
3. Fonctionnement

La friteuse de la société Kienle GmbH Frittier-Technology est disponible dans les versions indiquées sur la page de couverture.
La friteuse se compose pour l'essentiel d'un bac à frire dans lequel l'huile de friture est chauffée et maintenue à la température souhaitée au moyen d'un corps de chauffe électrique immergé. Le panier accueillant les produits à frire est plongé manuellement dans l'huile de friture. Si l'appareil dispose d'un système de levage (option), le panier est plongé automatiquement selon le programme sélectionné. La taille du bac à frire, la performance du corps de chauffe électrique immergé et la commande (Sirius ou Primus) varient en fonction de la version.

4. Données techniques

4.1 Identification de l'appareil

Chaque friteuse porte un numéro d'identification qui lui est propre. L'étiquette signalétique se trouve derrière la porte, sur la paroi du tableau de connexion. Vous devez avoir ce numéro à disposition lorsque vous contactez le service clientèle.



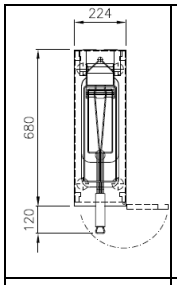
4.2 Dimensions

<u>Friteuse sur pieds:</u>

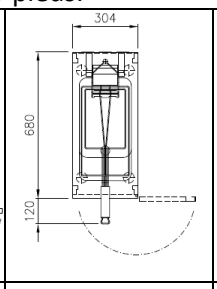
Hauteur:	900 mm
Pieds réglables en hauteur:	+20 / -3 mm
Avec châssis pour roulettes:	904 mm

<u>Friteuse encastrable:</u>
Voir spécifications séparées

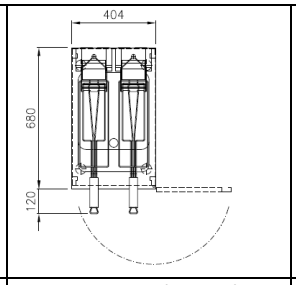
Friteuses sur pieds:



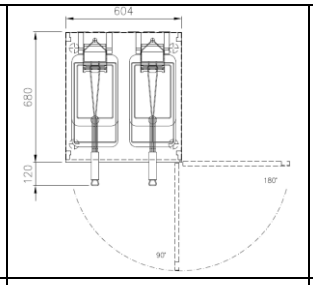
Modèle 21



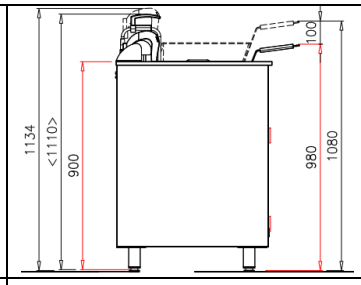
Modèle 31



Modèle 41 / 41T / 42



Modèle 62



Tous les modèles sur pieds

4.3 Poids et capacités

Type	Poids net	Capacité du bac à huile en l		Capacité du panier à friture	Quantité Recomman-dée	Nombre de paniers	Production horaire	
		Min.	Max.				Frites surg.	Frites fraîches
VX 21	kg	7	9	1,25 kg	1,00 kg	1	17 – 22 kg	20 – 25 kg
VX 31	kg	13	16	1,50 kg	1,25 kg	1	27 – 32 kg	30 – 35 kg
VX 41	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 1,00 kg	2 (1)	2x17 – 22 kg	2x20 – 25 kg
VX 41 T	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 1,00 kg	2	2x17 – 22 kg	2x20 – 25 kg
VX 42	kg	2 x 7	2 x 9	2 x 1,25 kg	2 x 1,00 kg	2	2x17 – 22 kg	2x20 – 25 kg
VX 62	kg	2 x 13	2x 16	2 x 1,50 kg	2 x 1,25 kg	2	2x27 – 32 kg	2x30 – 35 kg

5. Raccordement électrique

Le raccordement électrique de l'appareil doit être confié à une entreprise spécialisée uniquement. Il doit s'effectuer comme suit:

a) Vérifier que les caractéristiques du réseau électrique (tension, fréquence) correspondent à celles figurant sur l'étiquette signalétique (voir derrière la porte, sur la paroi du tableau de connexion).

b) Tous les appareils sont livrés avec un câble de raccordement (sans fiche murale). Le raccordement au réseau électrique du bâtiment doit s'effectuer selon la norme EN 60335-1, dans le respect des prescriptions locales.

5.1 Tension et types de raccordement

Standard: 3 NAC 400 V, 50/60 Hz, 3L+N+PE

5.2 Câble d'alimentation

Modèles 21, 31, 41, 41T et 42: 1 câble, longueur 1,5 m, sans fiche.
Modèles 62: 2 câbles, longueur 1,5 m chacun, sans fiche.

5.3 Sécurisation du réseau

Type	**VX 21**	**VX 31**	**VX 41**	**VX 41T**	**VX 42**	**VX 62**
Puissance	7,5 kW 5W/cm²	11 kW 4,7W/cm²	15 kW 5W/cm²	15 kW 5W/cm²	15 kW (2 x 7,5) 5W/cm²	2 x 11 kW 4,7W/cm²
Tension	3N AC400V 50/60 Hz	3N AC400V 50/60 Hz	3N AC400V 50/60 Hz	3N AC400V 50/60 Hz	3N AC400V 50/60 Hz	2 x 3NAC400V 50/60 Hz
Fusibles	3 x 16A	3 x 16A	3 x 25A	3 x 25A	3 x 25A	2 x 3 x 16A
Câblage	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	2 x 3L+N+PE

5.4 Conditions environnementales

Fritteuse	Température min. en °C	Température max. en °C	Humidité max. en %
Tous les modèles	+5	+60	60

5.5 Raccordement d'optimisation énergétique selon DIN 18875 (option)

L'appareil est équipé en usine des composants nécessaires.
L'optimisation énergétique doit impérativement être raccordée par le personnel technique.

6. Consignes élémentaires de sécurité

- Die La friteuse doit être utilisée exclusivement pour frire des aliments frais ou surgelés qui ne sont pas susceptibles de constituer un danger pour les personnes, pour les choses ou pour l'environnement pendant le processus de friture.
- La friteuse ne doit jamais être utilisée sans surveillance.
- Toute autre utilisation de la friteuse est exclue.
- Le respect de la notice d'utilisation ainsi que des consignes d'entretien et de maintenance du fabricant garantit également l'utilisation de la friteuse aux fins prévues.

6.1 Risques et instructions spécifiques

ATTENTION

- Si le collecteur d'huile contient de l'huile de friture chaude, porter impérativement des vêtements, des gants et des lunettes de protection lors de sa manipulation.
- Ne jamais projeter d'eau sur la friteuse, ne pas la nettoyer au jet ni à l'aide d'un nettoyeur haute pression.
- Si le bac à huile ne contient pas d'huile de friture ni de graisse, il existe un risque d'inflammation. Le thermostat de sécurité met alors automatiquement la friteuse hors tension.
- Si, pendant l'exploitation de l'appareil, le niveau d'huile passe sous la marque indiquant le niveau minimum, il existe un risque d'inflammation. Le thermostat de sécurité met automatiquement la friteuse hors tension.
- Si, pendant l'exploitation de l'appareil, le niveau d'huile dépasse la marque indiquant le niveau maximum, l'huile risque de déborder lorsqu'un aliment y sera plongé.
- L'huile usagée encombrée d'impuretés s'enflamme plus facilement et tend à mousser davantage que l'huile neuve.
- En cas d'inflammation provoquée par de l'huile de friture, ne jamais tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur spécial et prévenir immédiatement les pompiers!

!

ATTENTION

Si elle est utilisée de façon inappropriée, la friteuse peut causer de graves blessures corporelles. Les personnes utilisant ou entretenant la friteuse doivent avoir été formées au préalable à l'utilisation ou à l'entretien de l'appareil, et avoir lu et compris les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

6.2 Sécurité des personnes

ATTENTION

- Le fait de plonger dans l'huile de friture des aliments trop gelés ou trop humides fait saturer l'huile (mousse), ce qui est préjudiciable à la qualité des produits frits.
- Ne jamais déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude, au risque de la faire déborder.
- Avant de vidanger l'huile, attendre qu'elle ait considérablement refroidi (risque de brûlure).
- Ne pas nettoyer le corps de chauffe immergé au moyen d'une brosse métallique. Toute garantie sera exclue en cas de nettoyage manifestement inapproprié.
- Ne jamais modifier ni retirer les dispositifs de sécurité.
- Ne pas désactiver de dispositif de sécurité pour procéder à des modifications sur la friteuse.
- Ne pas utiliser la friteuse si elle est en mauvais état.
    - Informer le supérieur de toute irrégularité, notamment de tout défaut de sécurité.

7. Dispositifs de sécurité

La friteuse est équipée des dispositifs de sécurité suivants: bouton marche/arrêt, circuit de sécurité, sonde de sécurité.

7.1 Interrupteur principal

L'interrupteur principal permet de déconnecter le panneau de commande de la friteuse du réseau électrique.
Le bouton marche/arrêt se trouve derrière la porte, sur la paroi du tableau de connexion.
En dehors des heures de service, l'interrupteur marche/arrêt doit être mis sur « O » (coupé).

7.2 Sonde de sécurité

L'appareil est équipé d'une sonde de sécurité répondant aux prescriptions de sécurité les plus récentes. Si la sonde ne fonctionne pas correctement et que l'huile est en état de surchauffe (212 °C et au-delà) ou que le niveau d'huile est trop bas, le circuit de sécurité est activé automatiquement et la friteuse est mise hors tension. Pour remettre la friteuse sous tension, placer l'interrupteur principal sur la position «O», puis sur la position «I» (= reset)
Remarque: le circuit de sécurité n'est réenclenché que lorsque la température de l'huile est descendue en dessous de 180 °C. Si le circuit de sécurité se désactive plusieurs fois de suite, contacter le service après-vente.

8. Personnes autorisées

Seules les personnes autorisées sont habilitées à utiliser la friteuse.
Les personnes sont considérées comme autorisées si elles répondent aux conditions de formation et de connaissances énumérées dans ce chapitre.

8.1 Domaines d'intervention du personnel

Exploitant
L'exploitant de l'établissement est la personne physique responsable de l'utilisation appropriée de la friteuse ainsi que de la formation et de l'affectation des personnes autorisées.
C'est lui qui définit, au sein de son établissement, les compétences et les autorisations d'instruction des personnes autorisées.
Utilisateurs de la friteuse
Personnes ayant été formées à l'utilisation de la friteuse et informées des risques possibles.
Les utilisateurs de la friteuse ont pour tâches:

- le réglage de la friteuse en fonction des aliments à frire,
- le remplissage du panier de friture avec les produits à frire,
- l'activation et la surveillance des cycles de friture,
- l'identification et la résolution des problèmes,
- le contrôle de la qualité de l'huile (ajout d'huile, nettoyage et filtration de l'huile usagée).

9. Instructions avant la mise en service

Eliminer tous les restes d'emballages éventuellement présents.
Nettoyer soigneusement le bac à huile et les accessoires, et mettre en place le support du panier à friture.

10. Mise en service

- Retirer le couvercle du bac à huile et le panier, **fermer la vanne de vidange!**
- Remplir le bac d'huile de friture jusqu'à un niveau compris entre le niveau MIN et le niveau MAX. L'indication du niveau MIN/MAX figure sur le côté du bac.

  MIN: si le niveau se situe au minimum (MIN), ajouter de l'huile/de la graisse.
  MAX: ne pas dépasser le niveau maximum (MAX).

ATTENTION: Utiliser exclusivement de la graisse liquide ou de l'huile adaptée pour la friture! Dans le cas de blocs de graisse, les liquéfier en externe (sur une cuisinière, p. ex.) avant de les placer dans le bac de la friteuse. La graisse doit être en contact direct avec le corps de chauffe.

Remplissage de l'huile

	VX 21	VX 31	VX 41	VX 41 Twin	VX 42	VX 62
Nombre min. de l	7	13	18	18	2 x 7	2 x 13
Nombre max. de l	9	16	23	23	2 x 9	2 x 16

10.1 Mise en service du dispositif de levage

Pour la manutention, le dispositif de levage est en position de friture (en bas). Dès qu'une place de programme est présélectionnée, le dispositif de levage monte automatiquement jusqu'à la position de veille. En présélection de programme 0, le dispositif de levage descend automatiquement et reste en position de friture afin qu'il soit possible d'accrocher manuellement le panier à friture. Si un seul bac à huile est utilisé sur les modèles à deux bacs (VX42 et VXE42), choisir le bac de gauche pour pouvoir activer le dispositif de levage.

11. Friture

→ Voir également les chapitres 17 et 18 pour l'utilisation de la commande !

Sélectionner la température de friture au moyen du sélecteur (dans l'idéal : 170°C).
Le témoin lumineux vert s'allume. Lorsque la température choisie est atteinte, placer l'aliment à frire dans le panier (ne pas trop le remplir, voir le tableau page 5). Bien secouer les produits surgelés avant de les frire et plonger le panier dans le bac à huile.
Lorsque l'aliment est suffisamment doré, relever le panier et le laisser suspendu à son support pour égoutter l'excédent d'huile.

ATTENTION:

la friteuse ne doit jamais être utilisée sans surveillance..

Si un ajout d'huile s'avère nécessaire pendant l'utilisation de la friteuse, procéder progressivement et délicatement. Porter des vêtements et des lunettes de protection pour éviter tout risque de projection et de brûlure.

Le fait d'ajouter de trop grandes quantités d'huile ou de plonger des aliments trop humides (produits surgelés parsemés de cristaux de glace, p. ex.) fait mousser l'huile, ce qui est préjudiciable à la qualité du produit frit! L'huile usagée ou comportant des impuretés s'enflamme par ailleurs plus facilement et a tendance à saturer (mousse).
En cas d'inflammation de la graisse ou de l'huile, utiliser le couvercle du bac à huile pour étouffer la flamme et débrancher l'appareil du réseau électrique!

NE JAMAIS LUTTER CONTRE L'INFLAMMATION DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE AVEC DE L'EAU! APPELER IMMEDIATEMENT LES POMPIERS!
Des dispositifs appropriés doivent être à disposition pour combattre l'inflammation de l'huile (extincteur ou dispositifs d'extinction locaux).

11.1 Vidange de l'huile (filtration)

→ **Plus d'informations à la page 19**

NOUS RECOMMANDONS DE VIDER OU DE FILTRER L'HUILE UNIQUEMENT LORSQU'ELLE EST À BASSE TEMPÉRATURE (HUILE REFROIDIE) AFIN D'ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURE DUS À L'HUILE CHAUDE !

ATTENTION:

Porter des gants, des lunettes et des vêtements de protection adaptés lors de l'opération de filtration de l'huile. Ouvrir la vanne de vidange pour laisser l'huile s'écouler dans le collecteur. La température de l'huile doit être de 70 °C min. Les impuretés sont retenues par le filtre grossier et le filtre fin.

Ne pas oublier de refermer la vanne de vidange!

Nettoyer le bac à huile à l'aide d'un chiffon. Reverser l'huile dans le bac, compléter le cas échéant par de l'huile neuve (jusqu'à un niveau compris entre le niveau MIN et le niveau MAX). Placer le couvercle sur le bac.

Remarque: ne jamais mélanger de l'huile/de la graisse neuve avec de l'huile/de la graisse usagée!
Ne jamais garder l'huile chaude dans le bac de vidange – Danger d'encrassement et de dommage du circuit électrique !

11.2 Vidange de l'huile (nettoyage)

Procéder comme suit:

1. Mettre la friteuse hors tension.
2. Mettre les corps de chauffe en position égouttage.
3. Vidanger entièrement l'huile de friture et retirer le collecteur d'huile de la friteuse.
4. Mettre les corps de chauffe en position nettoyage.
5. Nettoyer le bac et les corps de chauffe avec des produits nettoyants recommandés et de l'eau, sécher.
6. L'articulation du corps de chauffe et les paliers latéraux sont en aluminium massif et doivent être nettoyés uniquement avec des produits adéquats (ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs).
7. Refermer la vanne de vidange. Remplir le bac avec de l'huile/de la graisse (neuve), éliminer l'huile/la graisse usagée de façon appropriée.

Les corps de chauffe ne doivent pas être nettoyés par pyrolyse (marche à sec), faute de quoi toute garantie sera refusée. Les parois du bac sont en acier inoxydable et peuvent être nettoyées au moyen de détergents usuels.
Ne pas nettoyer la friteuse au jet d'eau ni au nettoyeur haute pression.

Attention !

Un nettoyage adéquat et régulier de la friteuse et,
en particulier, des corps de chauffe est nécessaire pour éviter un encrassement du chauffage.
La non-observation de cette consigne annule le droit à la garantie.

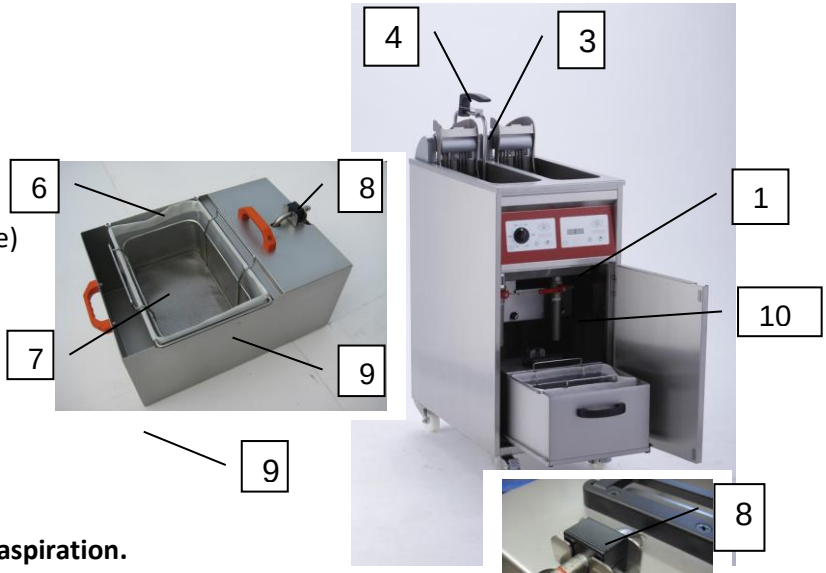
12. Filtration de l'huile au moyen du système de pompage/filtration (option)

→ **Plus d'informations à la page 19**

ATTENTION: divers éléments pouvant être brûlants, il existe un risque de brûlure!
Porter impérativement des vêtements, des gants et des lunettes de protection!

Le système comprend les éléments suivants:

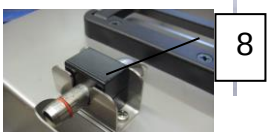
1) Vanne de vidange
2) Bouton de démarrage de la pompe à huile
3) Raccord rapide avec valve de sécurité
4) Tuyau de refoulement avec poignée
5) Tuyau d'évacuation (voir aussi page suivante)
6) Filtre fin avec cadre
7) Filtre grossier
8) Tuyau d'aspiration
9) Collecteur d'huile
10) Pompe à huile



AVANT UTILISATION:

Vérifier la position du collecteur et du tuyau d'aspiration.

Contrôler la position du filtre fin et du filtre grossier.

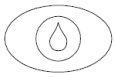


- Ouvrir la vanne de vidange: l'huile (température min. de 15 °C) s'écoule à travers le filtre grossier et le filtre fin dans le collecteur.
- Mettre les corps de chauffe en position égouttage ou nettoyage.
- Nettoyer le bac à huile.
- Positionner le tuyau de refoulement (4) au moyen de la poignée sur le raccord rapide (3) derrière le palier de pivotement.

Attention: la manipulation du raccord rapide doit s'effectuer pompe éteinte uniquement risque de projection)!

Remplacement de l'huile: vidanger l'huile et l'éliminer conformément aux prescriptions locales.

- Démarrer la pompe:

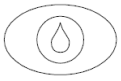


Une fois la friteuse éteinte, appuyer longuement sur le bouton de la pompe jusqu'à ce que la pompe démarre.
→ «Pu» s'affiche dans la zone d'information
(«Err» = message d'erreur : l'huile est probablement trop chaud ou trop froid)

(Remarque pour les modèles 41T et 42P avec 2 panneaux de commande: La pompe peut uniquement être démarrée avec le panneau de commande gauche)

- La pompe se met en marche et aspire l'huile filtrée pour la reverser dans le bac à huile. Laisser la vanne de vidange ouverte encore quelques instants pour retenir le cas échéant les dernières impuretés dans le filtre.
- Refermer la vanne de vidange (1).

- Si plus aucune goutte d'huile ne coule du tuyau de refoulement (4), éteindre la pompe en appuyant brièvement sur le bouton .



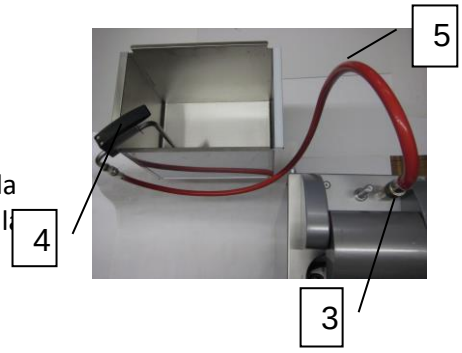
- Sur le modèle VX 42, renouveler l'opération sur le deuxième bac.
- Une fois l'opération terminée, retirer le collecteur, le filtre grossier et le filtre fin, ainsi que le tuyau de refoulement. Rincer les filtres et les tuyaux de refoulement et d'aspiration à l'eau chaude (douchette). Le collecteur d'huile peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Si la pompe est mise en marche avec de la graisse refroidie en bloc, elle risque de se boucher.

Attention! Les détergents agressifs risquent d'endommager le système!

12.1 Pompage de l'huile

Le système de pompage permet de pomper l'huile usagée pour la placer dans un fût de récupération, en vue de son transport ou de son élimination.
Procéder comme suit:



1) Relier le raccord rapide (3) et le tuyau de refoulement (4) muni de sa poignée au moyen du tuyau de récupération rouge (5).
2) Maintenir le tuyau de refoulement dans le fût de récupération. Activer la pompe comme décrit ci-dessus. Une fois le pompage terminé, éteindre la pompe.
3) Retirer le tuyau de récupération (5).
4) Nettoyer tous les éléments comme décrit ci-dessus.
5) Refermer la vanne de vidange. Remplir le bac avec de l'huile neuve.

Contrôler si le tuyau d'évacuation rouge présente des dommages mécaniques et faire fonctionner uniquement lorsque le tuyau de refoulement est en place (fonctionnement sans pression).

13. Service clientèle

En cas de problème de fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente le plus proche. Pour éviter de faire intervenir un technicien pour rien, vérifiez si:

1.) les fusibles sont intacts, 2.) la fiche murale est bien en place, 3.) l'appareil a bien été mis sous tension, 4.) le niveau d'huile ne se situe pas en-deçà du niveau MIN.

Lorsque vous contactez le service après-vente, n'oubliez pas de communiquer le type d'appareil et le numéro de l'appareil. Vous les trouverez sur l'étiquette apposée derrière la porte, sur la paroi du tableau de connexion.

Nous vous recommandons de noter ces informations ci-dessous.

Type _____
Numéro de l'appareil _____
Tension _____
Mise en service _____
Service après-vente _____
Numéro de téléphone _____

14. Maintenance

L'exploitant est tenu de nettoyer et de faire entretenir régulièrement la friteuse.
La friteuse ne doit être utilisée que si elle est dans un état de fonctionnement irréprochable.
Seules des pièces de rechange originales peuvent être utilisées, faute de quoi les contrôles effectués et les autorisations octroyées seront invalidés. Avant tout changement de composants électriques ou mécaniques, déconnecter la friteuse du réseau électrique. Nous recommandons de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins une fois par an (ou deux fois par an en cas d'utilisation intensive, p. ex. restauration rapide).

	Liste des contrôles de maintenance	***Vérifié***	***o.k.***
1	Recherche de dommages sur l'extérieur de l'appareil et le bac à huile		
2	Recherche de dommages sur le câble et la fiche de raccordement		
3	Recherche de zones brûlées sur la fiche et la prise de raccordement		
4	Contrôle/serrage des connexions du contacteur de puissance sur le tableau de connexion		
5	Recherche de zones brûlées sur les connexions du contacteur		
6	Contrôle de l'interrupteur marche/arrêt		
7	Contrôle des températures		
8	Mesure de la puissance de chauffage - consommation de courant		
9	Recherche de dommages sur le câble de données reliant la commande à l'élément de commande		
10	Contrôle de la coupure de l'interrupteur magnétique par relevage du chauffage		
11	Positionnement de la sonde (18 mm entre la sonde et la borne)		
12	Contrôle des touches et des segments d'affichage de l'élément de commande		
13	Rechercher de dommages, trous ou fissures sur l'élément de commande/la membrane		
14	Recherche de dommages sur les presse-étoupes et serrage		
15	Serrage de toutes les vis (pieds, poignées, porte, etc.)		
16	Contrôle des zones d'égouttage et de nettoyage sur le volet du corps de chauffe		
17	Contrôle des vis du support à panier		
18	Contrôle de la vanne de vidange		
19	Contrôle du collecteur d'huile et du tiroir		
20	Contrôle du filtre grossier et du filtre fin (option)		
21	Contrôle du bon fonctionnement de la pompe (option) du système de filtration		
22	Contrôle des raccords rapides (option)		
23	Contrôle du tuyau de retour (option)		
24	Contrôle du bon fonctionnement du dispositif de levage (option) (montée et descente sans à-coups)		
25	Lubrification du palier de la tige du dispositif de levage (option) (utilisation de graisses autorisées pour le domaine alimentaire)		
26	Contrôle technique de sécurité selon DGUV réussi		
27	Contrôle du bon fonctionnement de l'appareil (mesurer la température)		

Affichage de maintenance «SEr»

Le rappel de maintenance annuelle de l'appareil s'affiche en temps opportun.
Réinitialisation de l'affichage :

1. Mettre la friteuse en marche.
Le modèle Sirius(bouton) doit être réglé sur 150°.

2. Double-cliquer (comme avec une souris d'ordinateur) sur l'interrupteur marche/arrêt.

3. Appuyer simultanément sur les trois touches pendant au moins 6 secondes.

4. Appuyer ensuite 1 x brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt.

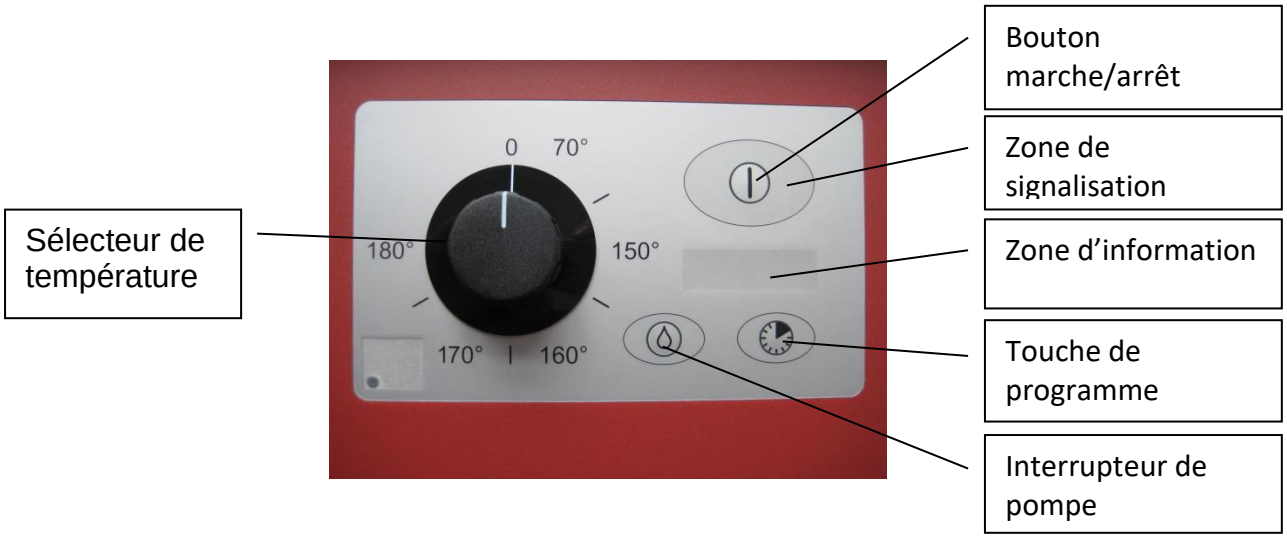
15. Messages d'erreur

Message dans la zone d'information		Action à entreprendre
E 01	Test du système courant – sonde – unité de commande	Manque-t-il une phase ? Y a-t-il une coupure ou un court-circuit sur la sonde ou l'unité de commande ? Alimentation électrique sur la platine ?
E 02	Courant - sonde - commande	Y a-t-il des zones brûlées sur l'arrivée de courant ? Contrôler la sonde
E 03	Augmentation trop rapide de la température	Contrôler le niveau d'huile Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (réinitialisation)
E 05	Interrupteur fin de course du chauffage	Contrôler la position du corps de chauffe (il doit reposer au fond du bac), contrôler l'aimant
E 06	Interrupteur fin de course de délestage	Attendre que l'optimisation se réenclenche
E 07	Interrupteur fin de course du chauffage	Contrôler la position du corps de chauffe (il doit reposer au fond du bac), contrôler l'aimant
E 08	Température supérieure à 212 °C	Laisser refroidir l'appareil Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (réinitialisation)
E 10	Température (T+ T- entrée) supérieure à 250 °C	Contrôler le niveau d'huile Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (réinitialisation)
E 11	Température (S+ S- entrée) supérieure à 250 °C	Contrôler le niveau d'huile Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (réinitialisation)
E 12	Température de la platine supérieure à 100 °C	Contrôler l'encastrement : ventilation insuffisante, température trop haute dans la partie inférieure
E 15	Contacteur de sécurité (test du système)	Contrôler l'alimentation électrique (1 phase manque)
E 16	Test du système (erreur de température)	Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (réinitialisation)
E 17	Test du système (erreur de différence de température)	Contrôler le niveau d'huile et le chauffage Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (réinitialisation)
E 20	Crédit GRAISSE épuisé	Changer la graisse, réinitialiser le crédit, voir affichage pages 17/21
E 30	Température de la sonde	Défaut, interruption éventuelle, contrôler les connexions de la sonde sur la platine de commande
E 31	Sonde de sécurité	Défaut, interruption éventuelle, contrôler les connexions de la sonde sur la platine de commande

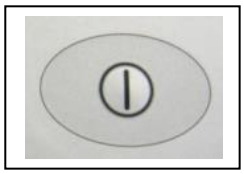
16. Consignes d'élimination

Avant le démontage, mettre l'appareil hors tension et prendre les mesures nécessaires pour empêcher toute remise sous tension. Il est interdit d'éliminer les appareils électriques à usage commercial via la collecte de déchets communale ou les ordures ménagères. Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une élimination respec-tueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

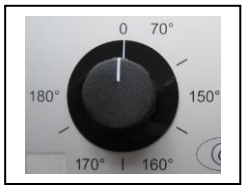
17. Instructions de commande Sirius



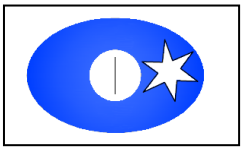
a) Après avoir vérifié que le niveau d'huile ou de graisse est correct dans la friteuse, activer (I) l'interrupteur marche/arrêt (derrière la porte du boîtier du tableau de connexion).
Un signal est émis et tous les segments s'allument brièvement (test automatique de la commande et du dispositif de sécurité). En dehors des heures de service, l'interrupteur marche/arrêt doit être mis sur « O » (coupé).



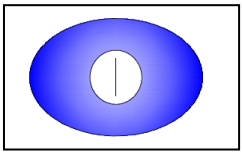
b) Activer le bouton marche/arrêt en l'effleurant.



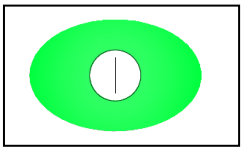
c) Tourner le sélecteur de température sur la température de friture souhaitée.



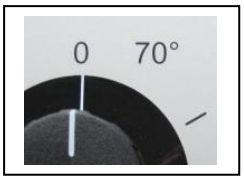
d) La commande passe immédiatement au cycle de fonte.
La zone de signalisation clignote en bleu.



e) Lorsque la température atteint 120 °C, le chauffage passe du mode intermittent au chauffage continu. La zone de signalisation est éclairée en bleu.

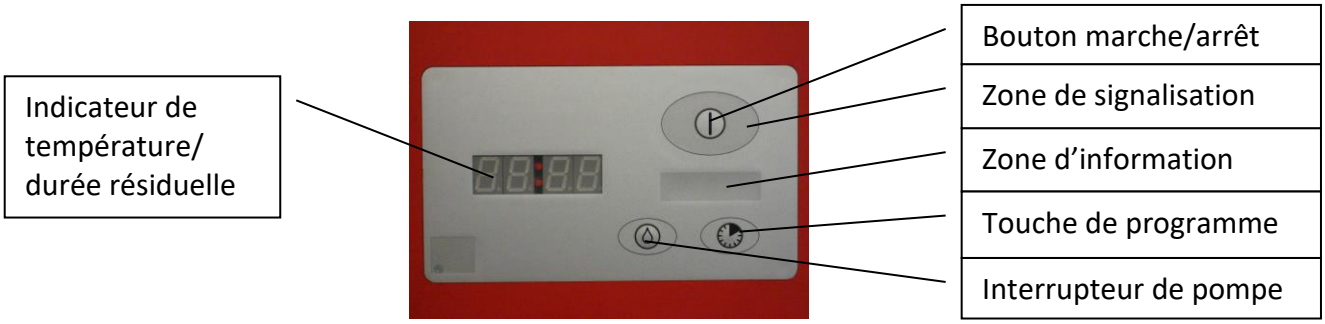


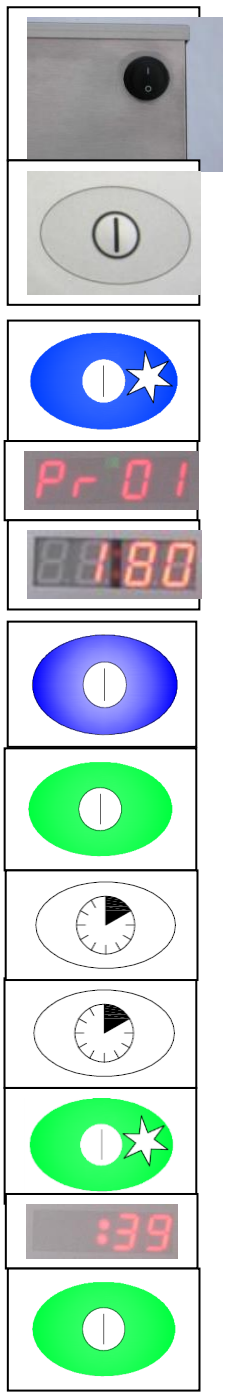
f) Lorsque la température de friture souhaitée est atteinte (par exemple 170 °C), la zone de signalisation est éclairée en vert. La friteuse est prête.



g) Le réglage 70° correspond au programme de nettoyage.

18. Instructions de commande Primus





a) Après avoir vérifié que le niveau d'huile ou de graisse est correct dans la friteuse, activer (I) l'interrupteur marche/arrêt (derrière la porte du boîtier du tableau de connexion).
Un signal est émis et tous les segments s'allument brièvement (test automatique de la commande et du dispositif de sécurité). En dehors des heures de service, l'interrupteur marche/arrêt doit être mis sur « O » (coupé).

b) Activer le bouton marche/arrêt en l'effleurant.

c) L'appareil se met en cycle de fonte de la graisse: le témoin lumineux clignote en bleu.

Le dernier programme utilisé s'affiche dans la zone d'information.
Programme 10 = programme de nettoyage, température de 20 à 95 °C.

La température définie dans le programme apparaît au niveau de l'indicateur de température/durée résiduelle.

d) Lorsque la température a atteint 120 °C, l'appareil passe en mode chauffe durable: le témoin lumineux passe au bleu.

e) Lorsque la température de friture souhaitée est atteinte (170°C, p. ex.), le témoin lumineux passe au vert. La friteuse est alors prête à être utilisée.

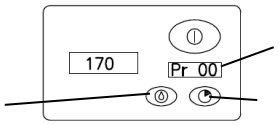
f) Appuyer brièvement sur le bouton Programme pour lancer le programme.
Si l'appareil est doté d'un système de levage du panier, celui-ci s'abaisse (retentissement d'un signal sonore).

g) **Pour sélectionner un autre programme, maintenir le bouton Programme enfoncé jusqu'à ce que le sélecteur apparaisse dans la zone d'information (1-10). Relâcher le bouton lorsque le programme souhaité s'affiche.** Si le programme n'est pas le bon, avancer jusqu'au programme souhaité.

h) Pendant la durée du programme, le témoin lumineux clignote en vert.
La durée résiduelle s'affiche au niveau de l'indicateur de tempéra-ture/durée résiduelle.

i) A la fin du programme, le témoin lumineux reste fixe (vert).
Si l'appareil est doté d'un système de levage du panier, celui-ci se relève (retentissement d'un signal sonore).

Réglage manuel de la température dans le programme 0 (pas de programme):



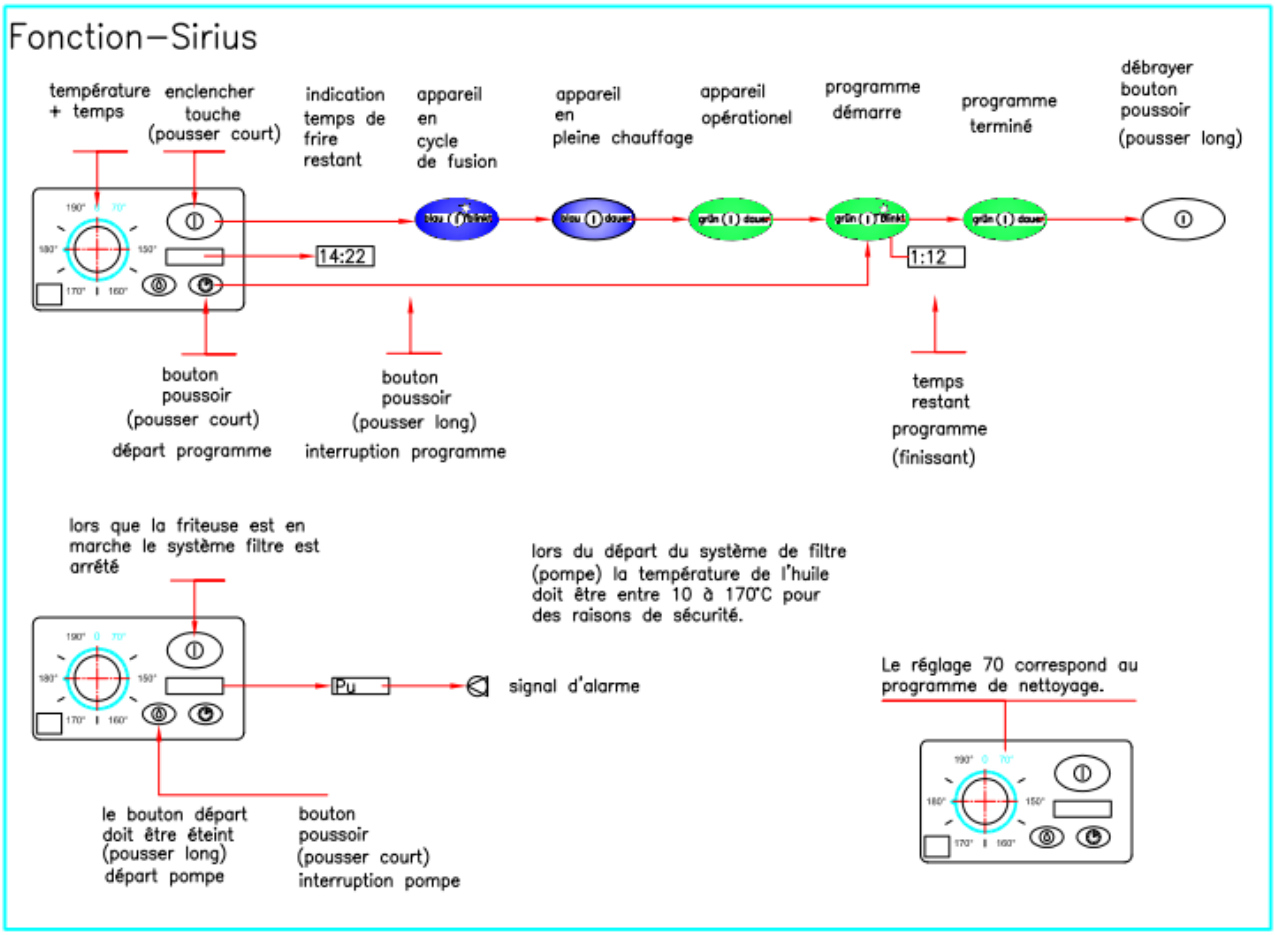
mise en programme no. 0

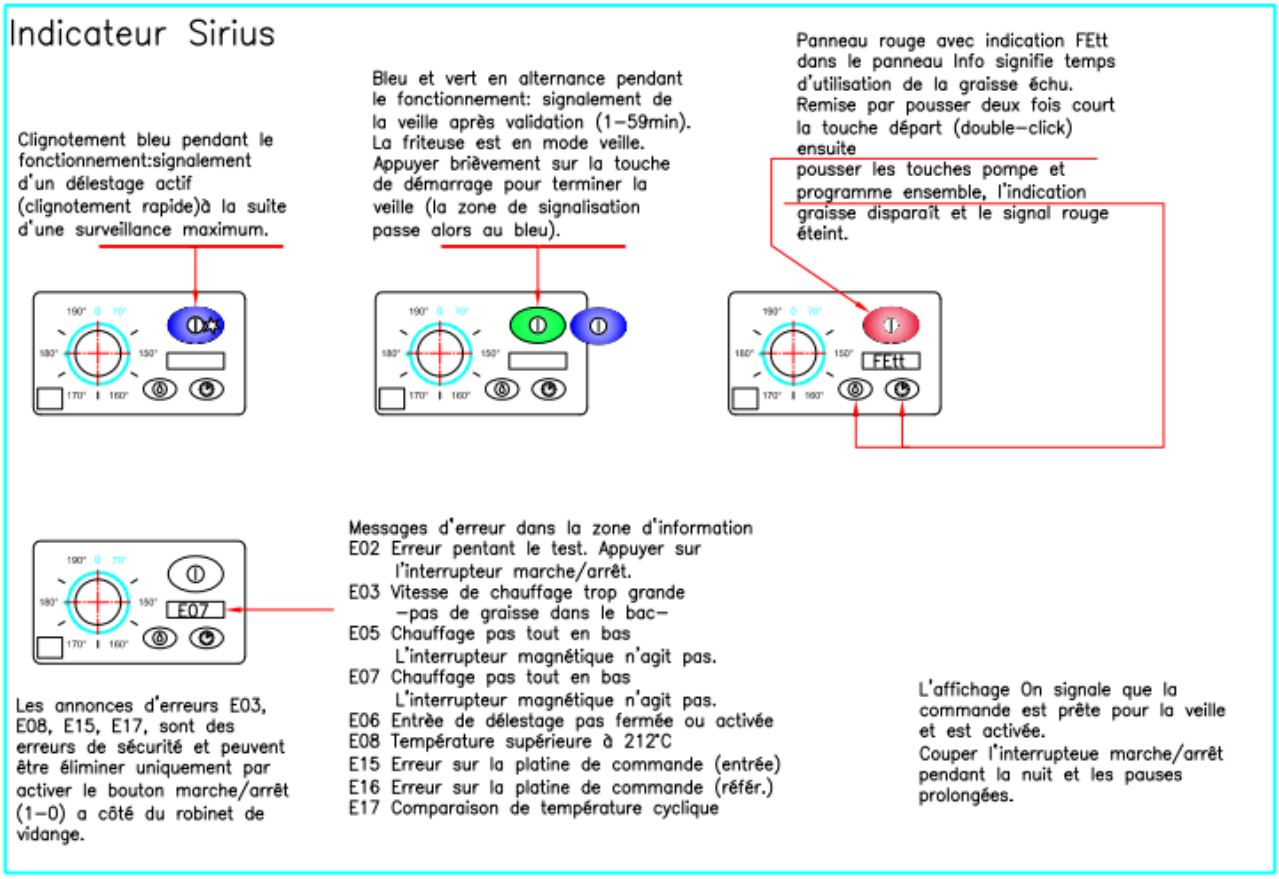
baissé la température

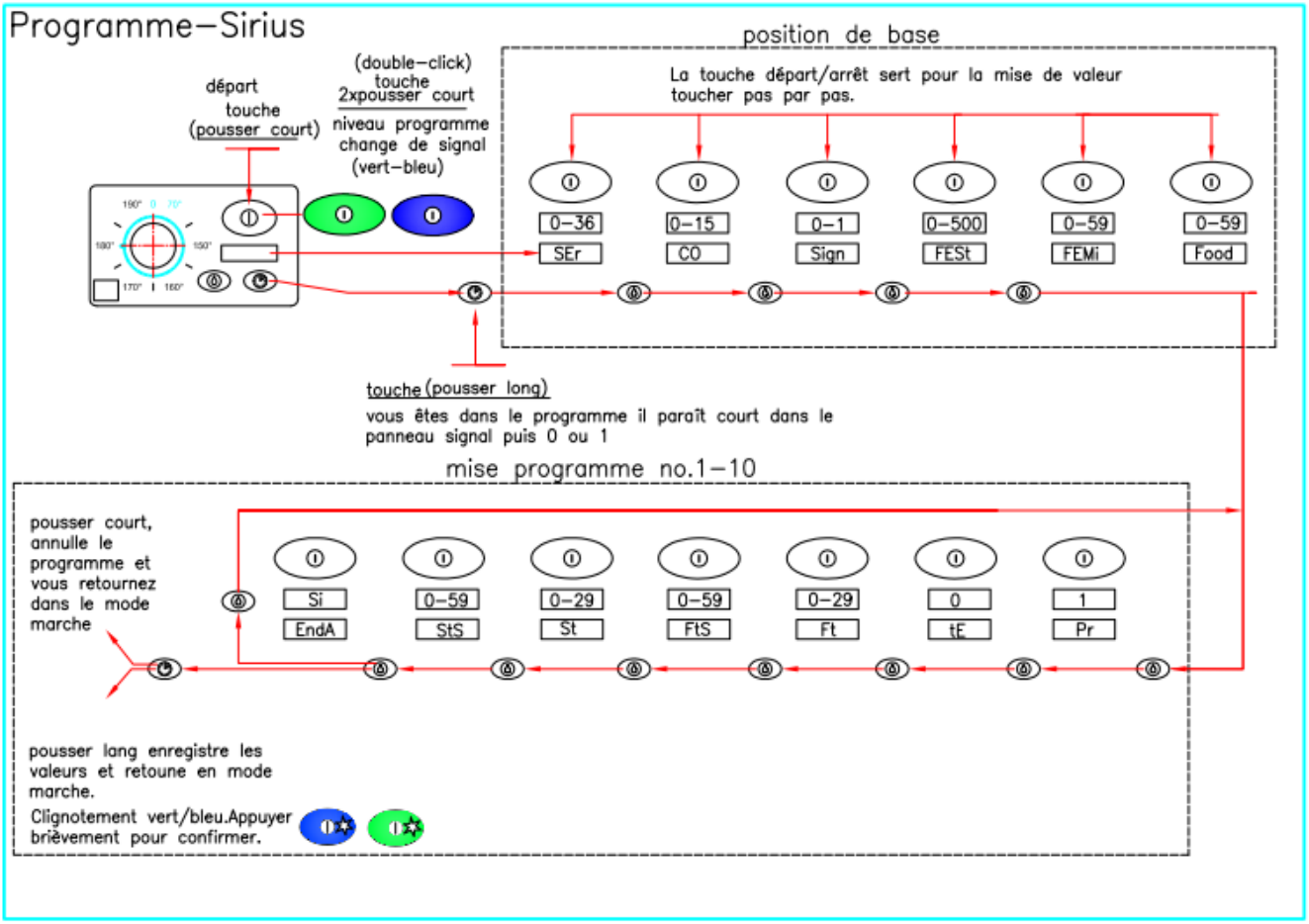
monté la température

changement en poussant court

19. Sirius- Fonction / Indicateur / Programme / Légende-panneau Info







Légende de la zone d'information	
Ser périodicité de maintenance en mois (0-36) **CO** entrée du code uniquement pour le service **Sign** signaux acoustiques de l'installation de base marche (1) ou arrêt (2) **FESt** entrée du temps d'utilisation de la graisse en heure (0-100) **FEMi** entrée du temps d'utilisation de la graisse en minutes (0-59) **Food** entrée de temps pour la jonction en „standby" (0-59) **Pr** choix du numéro de programme (pour Sirius pas possible) **tE** réglage de la temperature (pour Sirius avec le bouton ratatif) **Ft** temps de friture en minutes (0-29) **FtS** temps de friture en secondes (0-59) **St** temps de secouer en minutes (0-29) **StS** temps de secouer en secondes (0-59) **EndA** action de fin après la procedure de frire (Si – Signal) En entrant la valeur 0, l'action n'est pas choisie et n'a pas de fonction.	Le temps d'utilisation de la graisse est une valeure établie et n'est pas un indicateur de la qualitée de la graisse de cuisson. Nous recommandons d'évaluer cela por des moyens auxiliaires tels que: appareils pour tester la graisse ou par des bandes de test.

20. Nettoyage des graisses avec huile refroidie (recommandé)

1. Ouvrir la porte, la sous-structure doit rester ouverte

2. Choix de la température: programme 10 ou

70° avec le type Sirius (température de filtre idéale).

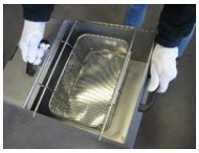
3. Éteindre l'appareil.

4. Vider l'huile.

5. Nettoyer le bassin.

Au plus tard, après 10 minutes:
6. repomper l'huile à l'aide de la pompe de filtration.

7. En l'absence de pompe de filtration, retirer le bac avec précaution et le vider dans le bassin.



8. Laisser refroidir les bacs de récupération brûlants **à l'extérieur** de la friteuse et nettoyer.

Nettoyage des graisses avec huile brûlante (déconseillé - risque de brûlure important)

1. Ouvrir la porte, la sous-structure doit rester ouverte

2. Éteindre l'appareil.

3. Vider l'huile.

4. Nettoyer le bassin.

Au plus tard, après 10 minutes:
5. repomper l'huile à l'aide de la pompe filtrante.

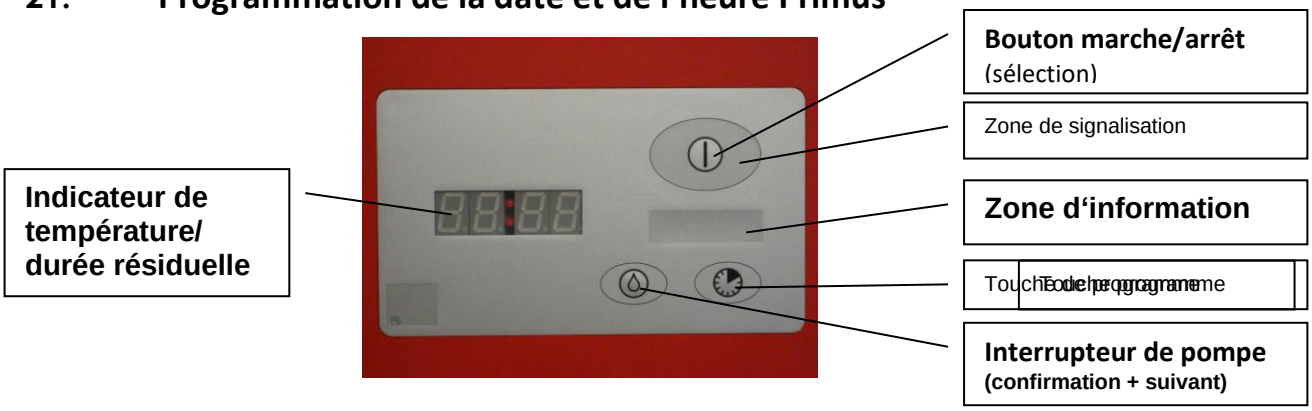
6. En l'absence de pompe de filtration, retirer le bac avec précaution et le vider dans le bassin.

7. Laisser refroidir les bacs de récupération brûlants **à l'extérieur** de la friteuse et nettoyer.

Pour refroidir, l'huile ne doit pas reposer au fond de la friteuse, sans quoi elle peut endommager l'électronique!

ATTENTION: exécuter les travaux en portant toujours des gants, des lunettes de protection et des vêtements de protection!

21. Programmation de la date et de l'heure Primus



Démarrage: Appuyer brièvement sur la touche marche/arrêt

Passe au niveau de programmation: Appuyer 2 fois brièvement sur la touche marche/arrêt (le champ signalétique clignote vert/bleu)
Appuyer longuement sur la touche programme

Saisie de l'année:

par ex. «14» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (0 à 99). Confirmer et suivant à l'aide du interrupteur de pompe

Saisie de la date, mois:

par ex. «12» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (1 à 12). Confirmer et suivant à l'aide du interrupeur de pompe.

Saisie de la date, jour:

par ex. «21» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (1 à 31). Confirmer et suivant à l'aide du interrupteur de pompe.

Saisie de l'heure:

par ex. «15» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (00 à 23). Confirmer et suivant à l'aide du interrupteur de pompe.

Saisie de l'heure, minutes:

par ex. «08» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (1 à 60). Confirmer et suivant à l'aide du interrupteur de pompe.

Poursuivez avec les réglages par défaut, signal acoustique…

22. Primus-Fonction / Indicateur / Programme / Légende-panneau Info

Fonction–Primus

température + temps

enclencher touche (pousser court)

indication temps de frire restant

appareil en cycle de fusion

appareil en plein chauffage

appareil opérationel

programme démarre

programme terminé

arrêter bouton poussoir (pousser long)

170 | On | 14:22 | 1:12

bouton poussoir (pousser court) départ programme

bouton poussoir (pousser long) interruption programme

temps restant programme (finissant)

Enclanchement de la pompe de vidange possible uniquement lorsque la friteuse est arrêtée

lors du départ du système de filtre (pompe) la température de l'huile doit être entre 20 à 170°C pour des raisons de sécurité. A partir de septembre 17 10 à 170°C

170 | Pu | Err

signal d'alarme

Température au delà du niveau maximum autorisé

le bouton marche doit être éteint (pousser long) départ pompe

bouton poussoir (pousser court) interruption pompe

L'affichage On signale que la commande est prête pour la veille et est activée. Couper l'interrupteur marche/arrêt pendant la nuit et les pauses prolongées.

Indicateur–Primus

Si aucun programme est mis en marche annonce de la température dû lors du démarrage du programme paraît le temps de friture avec le temps restant jusqu' à 0.

Clignotant bleu pendant la marche, signale quand l'installation de surveillance, la charge active (clignote vite).

Bleu–vert changeant pendant le fonctionnement, signale déblocage de standby (1–59 min.) la friteuse se trouve en attente "standby". Pour terminé le standby, pousser court sur le bouton d'arrêt. (Le panneau signal devient bleu.)

Panneau rouge avec indication FEtt dans le panneau Info signifie temps d'utilisation de la graisse échu. Remise en poussant deux fois court la touche d'arrêt (double–click) ensuite pousser les touches pompe et programme ensemble, l'indication graisse disparaît et le signal rouge s'éteint.

2:40 | FEtt

Annonce erreurs dans le panneau Info

E07

E02 Erreur marche d'essai – mettre en action marche/arrêt

E03,E15,E17 Défaut chauffage ou pas de graisse — annonce

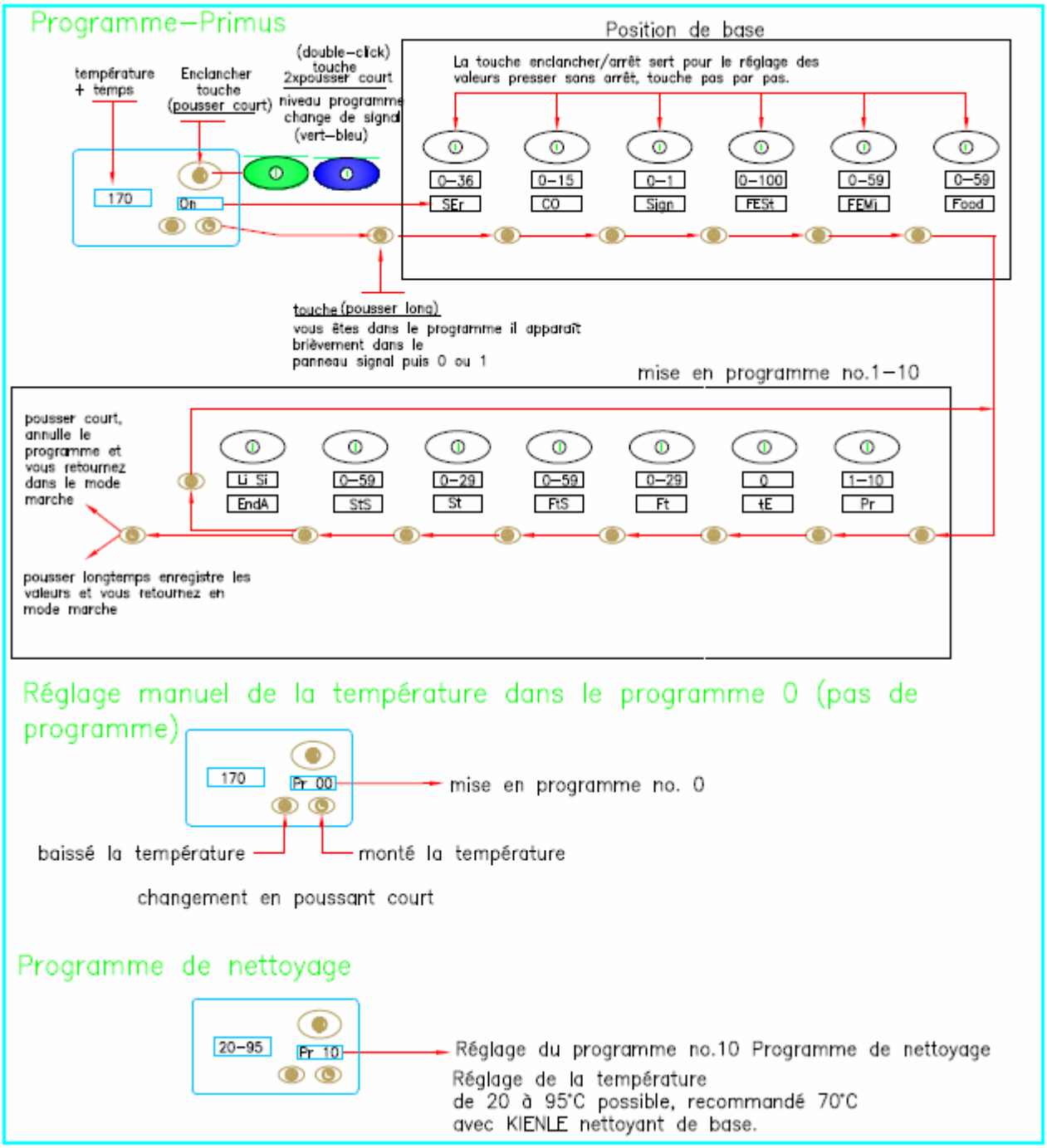
E05 Ecoulement pas fermé (option)

E06 Ouverture charge pas fermée ou active

E07 Chauffage pas installer correctement

E08 Température de plus de 212°C — annonce

Les annonces d'erreurs E03, E 08, E15, E17, sont des erreurs de sécurité et peuvent être éliminer uniquement par activation du bouton marche/arrêt (1–0) a côté du robinet de vidange.



Légende de la zone d'information	
Ser périodicité de maintenance en mois (0-36) **CO** entrée du code uniquement pour le service **Sign** signaux acoustiques de l'installation de base marche (1) ou arrêt (2) **FESt** entrée du temps d'utilisation de la graisse en heure (0-100) **FEMi** entrée du temps d'utilisation de la graisse en minutes (0-59) **Food** entrée de temps pour la jonction en „standby" (0-59) **Pr** choix du numéro de programme (pour Sirius pas possible) **tE** réglage de la temperature (pour Sirius avec le bouton ratatif) **Ft** temps de friture en minutes (0-29) **FtS** temps de friture en secondes (0-59) **St** temps de secouer en minutes (0-29) **StS** temps de secouer en secondes (0-59) **EndA** action de fin après la procedure de frire (Si – Signal) En entrant la valeur 0, l'action n'est pas choisie et n'a pas de fonction.	Le temps d'utilisation de la graisse est une valeure établie et n'est pas un indicateur de la qualitée de la graisse de cuisson. Nous recommandons d'évaluer cela por des moyens auxiliaires tels que: appareils pour tester la graisse ou par des bandes de test.