Notice d'utilisation et d'installation
Friteuse RF 14S / RF 14DS – RF25S / RF 25DS

Présentation de l'appareil

Les friteuses sur pieds existent en deux types de puissances et en version simple ou double. Les modèles de forte puissance vous permettent d'augmenter sensiblement votre production horaire de frites par rapport aux modèles de puissance normale. Les modèles doubles sont équipés de deux bains d'huile indépendants. Votre friteuse est équipée d'une cuve en acier inoxydable avec zone froide garantissant une plus longue durée d'utilisation de l'huile en absence de carbonisation de tous les déchets alimentaires. En effet, ceux-ci se déposent au fond de la cuve par gravité, là ou l'huile est à sa température minimale.
Vous disposez comme équipement de :

- Un thermostat de régulation (200°C) — Garantissant une cuisson rapide des aliments frais ou surgelés ;
- Un thermostat de sécurité (230°C) — Coupant l'alimentation électrique en cas de surchauffe ;
- Un micro interrupteur — Arrêtant le fonctionnement des résistances chauffantes lorsqu'elles sont placées hors de la cuve ;
- Un commutateur de puissance — Permettant de sélectionner la puissance selon le type de cuisson choisi.

Cette friteuse est à usage professionnel et doit donc être utilisée par du personnel qualifié.

Caractéristiques techniques

Appareil	Dimensions	Volume utile de cuve	Poids	Puissance	Charges maxi
RF 14S	400x600x1050	14L	35 Kg	12 kW	5 Kg
RF 14DS	800x600x1050	2x14L	70 Kg	2x12kw	2x5 Kg
RF 25S	400x600x1050	25L	37Kg	18Kw	5 Kg
RF 25DS	800x600x1050	2x25L	74Kg	2x18Kw	2x5 Kg

Fonctionnement

L'huile doit être versée dans la cuve lorsque les résistances sont froides jusqu'au niveau minimum. Sélectionnez la puissance de chauffe :

- 4,8,12 Kw — Modèles RF14S ou RF14DS)
- 6,12,18Kw — Modèles RF25S ou RF25DS)

Le réglage de la température de l'huile se fait à l'aide du thermostat, pour le préchauffage de l'huile réglez le sur la position maximale jusqu'à l'extinction du voyant de contrôle thermostatique. Dés que l'huile devient sombre et moussante, il est impératif de la vidanger, de la changer en totalité. Ne jamais ajouter de l'huile fraîche à de l'huile usagée.

Précautions d'emploi

La charge maxi de votre friteuse est de 5 Kg par cuisson.
Ne plongez pas d'aliments contenant une humidité trop importante, vous risqueriez un débordement de l'huile, il en est de même si les aliments sont trop volumineux.
Ne fermez pas le couvercle sur une huile encore chaude.
Une huile usagée est facilement sujette à des brusques montées (foisonnement).
A froid comme à chaud le niveau d'huile doit toujours se situer entre les niveaux mini et maxi situés sur le bord de la cuve.
Ne faites jamais chauffer l'appareil si les résistances ne sont pas immergées dans l'huile, vous risqueriez de déclencher un incendie.
Lorsque le niveau d'huile ne correspond pas aux spécifications du produit le thermostat de sécurité risque de s'enclencher et donc de couper l'alimentation de l'appareil. Pour le réarmer il suffit d'appuyer sur le bouton situé en façade.
Dans le cas où celui-ci ne se réarme pas, reportez-vous aux conseils d'entretien.

Installation

Le branchement s'effectue sur le réseau 230-415 V, 3 phases plus neutre.
Les modèles doubles sont équipés de 2 cordons d'alimentation permettant un raccordement indépendant des 2 parties. Le courant admissible par phase sur votre réseau doit être supérieure à :

- 18 A pour les RF14S et 2 x 18A pour les RF14 DS
- 32 A pour les RF25S et 2 x 32A pour les RF25 DS

Correspondance des couleurs de câbles :

Phases	Marron ou Noir
Neutre	Bleu
Terre	Jaune/Vert

Vérifiez le bon positionnement du micro interrupteur sur le support du boîtier, avant la mise en service de votre friteuse. Un mauvais positionnement empêchera la chauffe de votre friteuse.

Entretien

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil.

Ne nettoyer pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager. Le boîtier comportant les résistances chauffantes ne doit pas être immergé pour le nettoyage. Tous les composants électriques sont accessibles depuis la façade, celle-ci est pivotante après avoir ôté les deux vis de blocage situées sous la cuve. Toutes les opérations d'entretien électriques doivent être effectuées par un technicien qualifié.