Friteuse à Haut Rendement à Gaz
Manuel d’utilisation
(Protection anti-incendie)

Avant de commencer à utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel, afin d’utiliser le produit correctement tout en assurant un fonctionnement optimal et en évitant tout risque inutile.

Modèles : ATFS-40 / ATFS-50/ ATFS-75

À nos clients et utilisateurs :

Merci d'avoir acheté notre produit. Dans le but d'utiliser votre appareil dans les meilleures conditions, avant toute opération, veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation et suivre le guide du produit, afin d'éviter tout désagrément durant son utilisation.

Veuillez vous assurer que vous conservez ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr afin d'être libre de le consulter facilement.

Ce manuel d'utilisation est susceptible de changer sans autre préavis et le constructeur détient le droit d'interprétation finale.

Cet appareil a été prévu à des fins commerciales et non pour un usage domestique.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé uniquement par un personnel qualifié.

Déclaration indiquant à l'acheteur qu'il doit afficher dans un endroit clairement visible les instructions à suivre au cas où l'utilisateur sentirait une odeur de gaz.

Ces informations pourront être obtenues auprès du fournisseur local de gaz.

POUR VOTRE SECURITE

Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou autres vapeurs inflammables dans la zone d'utilisation de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une altération, un service ou une maintenance non-conforme peut causer des dommages matériels, corporels ou même la mort. Veuillez lire minutieusement les instructions d'installation, de fonctionnement et de maintenance avant d'installer ou de mettre en service cet équipement.

Friteuse à Haut Rendement à Gaz

Guide d'Installation, d'Utilisation et de Maintenance

Sommaire

1. Protection & Sécurité ..... - 4 -

2. Introduction ..... - 5 -

3. Autorité et Responsabilité du Constructeur ..... - 5 -

4. Spécifications des Paramètres ..... - 7 -

5. Transport et Stockage ..... - 11 -

6. Installation et Rodage ..... - 11 -

7. Consignes de Sécurité et Précautions d'emploi ..... - 14 -

8. Instructions d'utilisation ..... - 17 -

9. Entretien et Maintenance ..... - 20 -

10. Service technique (techniciens agrées uniquement) ..... - 22 -

11. Dépannage ..... - 26 -

12. Pièces de Rechange ..... - 28 -

13. Liste des Accessoires ..... - 35 -

1. Protection & Sécurité

⚠ **Veuillez vous assurer que l'opérateur est un(e) technicien(ne) habilité(e) et agrée avant de le/la laisser installer et mettre en marche vos produits.**

Assurez-vous de suivre ce guide d'instructions strictement durant tout le processus d'installation et d'utilisation. Le constructeur ne peut être tenu responsable pour tout danger ou accident causé par une utilisation ou maintenance non-conforme.

⚠ **Ne stockez pas d'objets explosifs ou inflammables près de ce produit. Afin d'assurer une utilisation normale, veuillez garder tout objet explosif ou inflammable à une distance de sécurité suffisante du produit.**

⚠ **Veuillez placer le produit dans un endroit approprié. Concernant les questions liées au gaz, le client doit appliquer les conditions du secteur local d'approvisionnement en gaz.**

⚠ **Si jamais vous sentez une fuite de gaz, fermez immédiatement les vannes de gaz et appelez vote fournisseur de gaz ;**

⚠ **Ce produit ne doit pas être utilisé par les mineurs ou les personnes présentant des maladies physiques ou mentales ou des handicaps, car ils pourraient se révéler être la cause d'un manque de connaissance ou d'expérience, à moins de leur fournir des instructions appropriées et une sécurité suffisante.**

2. Introduction

Notre produit est une friteuse à haut rendement à gaz. Produite par notre entreprise, elle a été élaborée récemment et structurée de façon appropriée. Elle est facile à faire fonctionner, utilisable dans la durée et pratique à entretenir. Elle est équipée d'un brûleur en fonte à haut rendement et d'une flamme pilote qui rend le brûleur principal facile à allumer. Cet appareil est l'équipement idéal pour les hôtels, les supermarchés, les restaurants, la restauration rapide et tout type d'industrie agro-alimentaire.

3. Autorité & Responsabilité du Constructeur

Interdiction de toute transformation partielle ou totale des produits sans l'autorisation explicite du constructeur.

Le constructeur refuse de prendre en charge la responsabilité des tiers dans les cas suivants :

⚠ **Ne pas avoir suivi ce manuel d'instructions et les avertissements lors des phases d'utilisation et de test de l'appareil ;**

⚠ **Ne pas être en accord avec les conditions de paramétrage technique lors de l'utilisation de ce produit ;**

⚠ **L'utilisation incorrecte ou irrationnelle de ce produit par un personnel non-qualifié ;**

⚠ **Ne s'être pas conformé à la réglementation locale en utilisant ce produit ;**

⚠ **Avoir fait réparer ou modifier le produit par des techniciens non-agrées ;**

⚠ **Avoir utilisé des pièces de rechange ou des accessoires non-fournis par le constructeur ;**

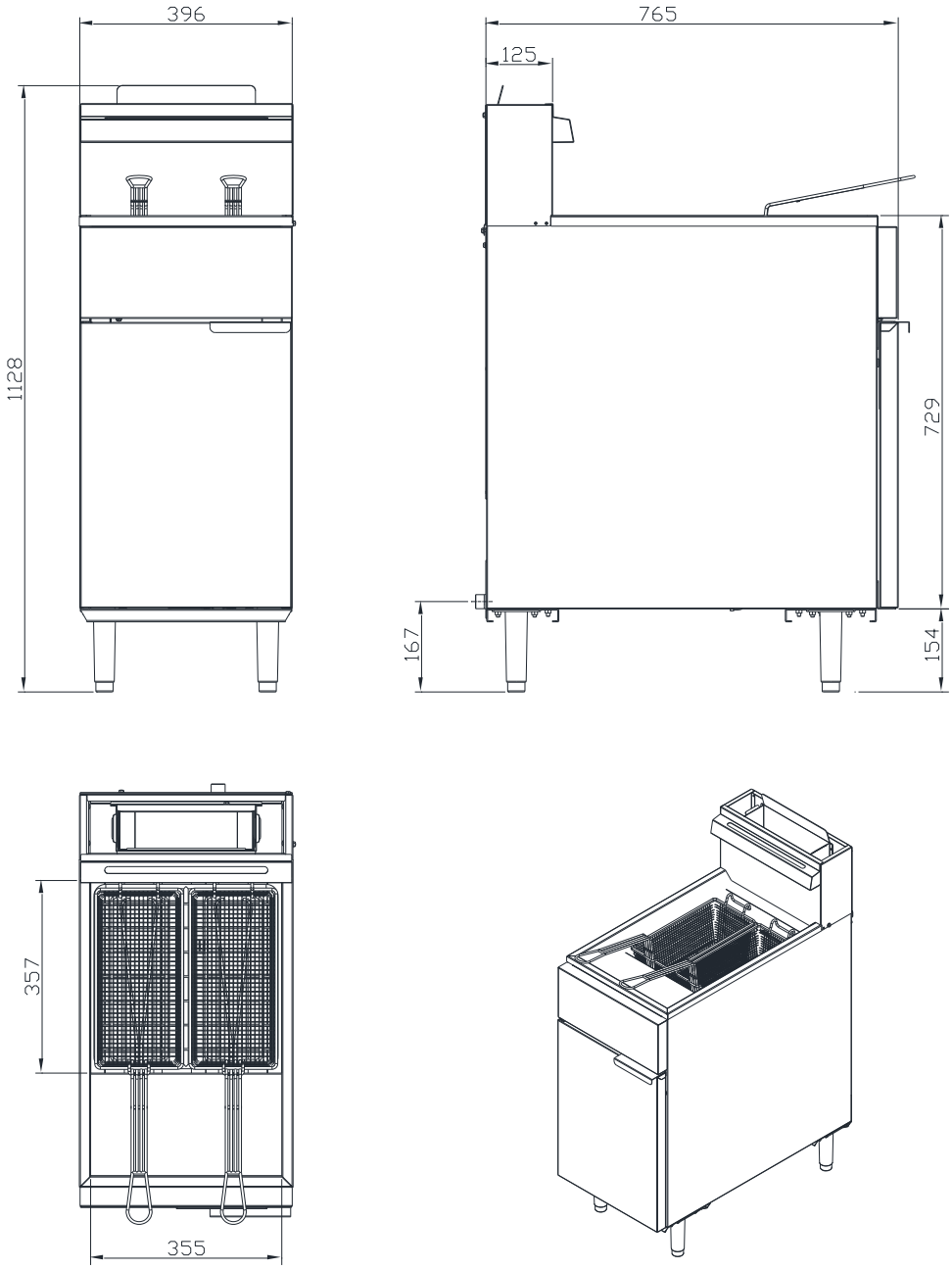
⚠ **Les accidents causés par force majeure ;**

⚠ **Ne pas avoir respecté strictement ce guide pour quelque raison que ce soit.**

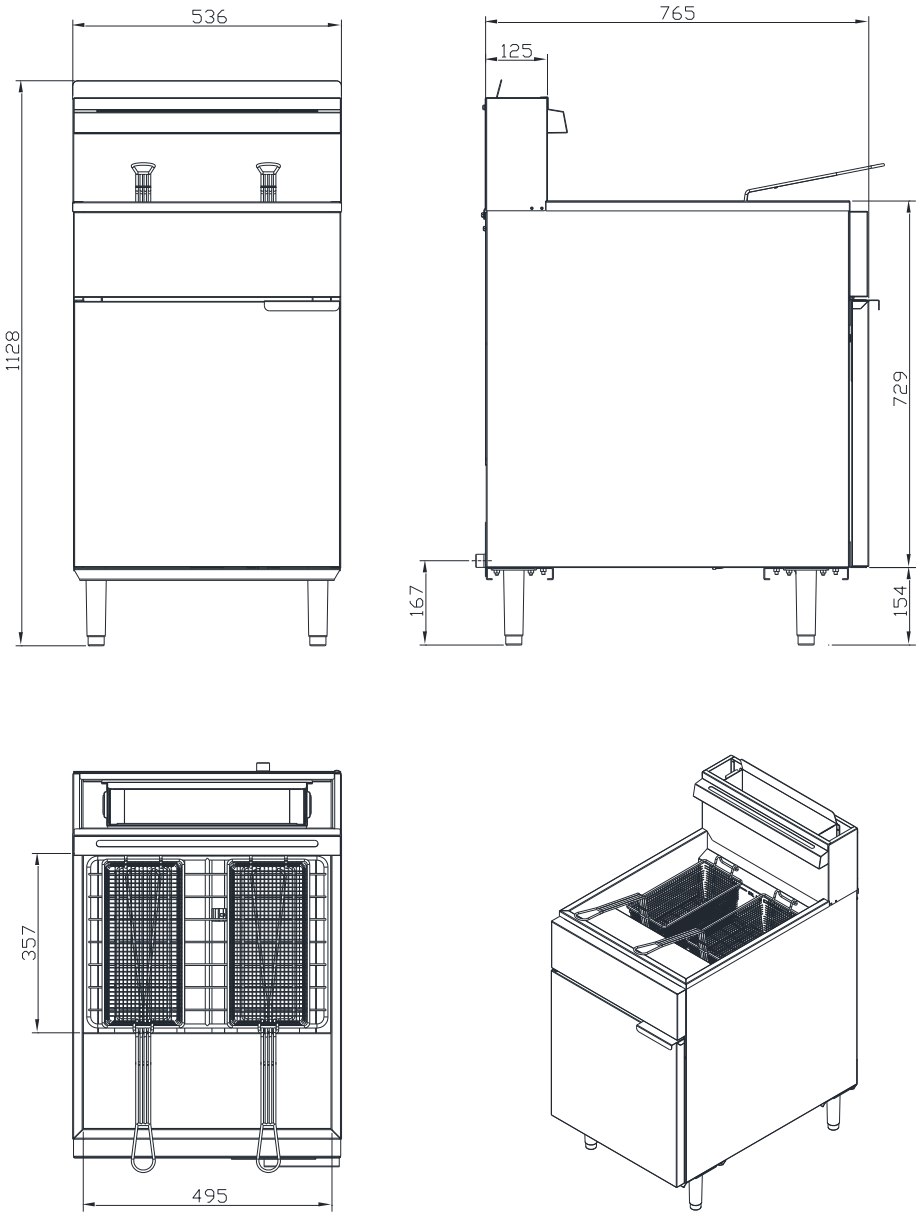
4. Spécifications des paramètres

4.1、Dimensionnement (mm)

ATFS-40/ATFS-50



ATFS-75



4.2、Informations portant sur l'approvisionnement en gaz et le brûleur

Le filetage extérieur du tube d'admission du produit a un diamètre de 190 mm.

<Tableau 1>

Nom de l'équipement	Friteuse			
Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pression d'alimentation (mbar)	Pression du collecteur (mbar)
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	$I_{3+(28-30/37)}$	G30/ G31	28-30 /37	25
BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT	$I_{3B/P(30)}$	G30	30	25
PL	$I_{3B/P(37)}$	G30	37	25
AT, CH, DE, SK	$I_{3B/P(50)}$	G30	50	25
AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB	I_{2H}	G20	20	10
DE, LU, PL, RO	I_{2E}	G20	20	10
BE, FR	I_{2E+}	G20	20	10

<Tableau 2>

Modèle	**# de brûleurs et mode de contrôle**	**Type de gaz**	**Taux nominal**	**Taux d'allumage**	**Taux total**	**Buse d'injection (mm)**
ATFS-40	3 éléments Contrôle intégré	Gaz naturel	7.0kW (0.74m³/h)	0.50kW	21kW (2.22m³/h)	2.40
		G.P.L.	7.0kW (552g/h)		21kW (1656g/h)	1.35
ATFS-50	4 éléments Contrôle intégré	Gaz naturel	7.0kW (0.74m³/h)		28kW (2.96m³/h)	2.40
		G.P.L.	7.0kW (552g/h)		28kW (2208g/h)	1.35
ATFS-75	5 éléments Contrôle intégré	Gaz naturel	7.0kW (0.74m³/h)		35kW (3.70m³/h)	2.40
		G.P.L.	7.0kW (552g/h)		35kW (2760g/h)	1.35

5. Transport et Stockage

Durant le transport, manipuler le produit avec précaution et le maintenir à la verticale de façon à éviter d'endommager l'emballage. L'équipement emballé ne doit pas être exposé à l'air libre pendant une longue période et doit être placé dans un entrepôt qui soit bien ventilé et qui ne contient pas de gaz corrosifs. Lorsque l'équipement est stocké de façon temporaire, des mesures de protection anti-pluie doivent être prises.

6. Installation et Rodage

⚠ **Toute installation, réglage, rééquipement, révision ou maintenance erroné(e) peut causer des dommages matériels ou corporels. La tâche doit être effectuée par des techniciens habilités et agrées, faute de quoi le constructeur est en droit de refuser d'appliquer la garantie.**

⚠ **Doit être installé en accord avec les codes et les normes locaux en matière de gaz, électricité, etc.**

⚠ **Faire appel à un installateur qualifié pour installer l'appareil. Les appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante afin d'empêcher la concentration de substances dangereuses pour la santé dans la pièce où ils sont installés.**

⚠ **Le tube ou le tuyau d'approvisionnement en gaz doit se conformer aux normes en vigueur dans le pays, doit régulièrement être examiné et remplacé si nécessaire.**

6.1、Déballage et Installation

⚠ Après avoir déballé le produit, veillez à jeter tous les emballages et résidus ;

⚠ Inspectez l'équipement. Si jamais il est endommagé, veuillez conserver tout emballage ou reçu, qui doit avoir été signé par le représentant du transporteur (chauffeur) et veuillez contacter le transporteur afin de faire une demande de réclamation dans les 15 jours après réception.

⚠ Vérifiez que tous les accessoires sont présents. Se référer à la page 16 tableau 4 ;

⚠ Assurez-vous d'avoir installé les pieds de support avant toute utilisation et ne déchirez aucune étiquette ni aucun logo avant d'avoir effectué une utilisation normale ;

⚠ Veillez à lire les instructions attentivement avant toute utilisation ou opération. N'hésitez pas à contacter votre représentant local si vous avez des questions ;

⚠ L'équipement doit être installé sur une surface plane, solide, antidérapante et incombustible et situé dans un espace de travail bien éclairé, étanche et à l'écart des clients et des enfants ;

⚠ Le lieu d'installation doit être correctement ventilé, en accord avec les réglementations locales ;

⚠ L'équipement doit être installé sous la hotte aspirante appropriée en accord avec les réglementations locales ;

⚠ **Important : Les codes et réglementations d'installation et de ventilation sont variés, vous devez vous conformer à toutes les réglementations des autorités locales compétentes, lorsqu'il s'agit des conditions d'installation d'un équipement ;**

⚠ Veuillez visser fermement les quatre vis avec les écrous correspondants, voir Fig. 1 ;

⚠ Ajustez les pieds réglables en inox pour régler le niveau de l'appareil et ajustez son niveau avec celui des autres appareils identiques ; Veillez à soulever l'équipement plutôt que le traîner lorsque vous avez besoin de le déplacer ;

⚠ Glissez la cheminée supérieure interne, puis vissez-la avec une vis auto-taraudeuse ; Glissez la cheminée supérieure externe, puis vissez-là avec une vis auto-taraudeuse ; Pour connaître les étapes et méthodes spécifiques d'installation, veuillez lire Fig.2, Fig.3 ;

⚠ Le réglage d'usine du régulateur de pression du gaz est 1kPa pour la gaz naturel et 2,5kPa pour le G.P.L. ;

⚠ Veillez à conserver une distance d'au moins 152 mm de chaque côté de l'équipement et à l'arrière ainsi qu'une distance d'au moins 102 mm en bas.

⚠ Veillez à ne pas mettre quoique ce soit à côté de l'équipement ou contre le haut et le bas de l'appareil, afin d'éviter de gêner la combustion et la circulation de l'air ;

⚠ La colle à filetage doit être résistante à l'action du G.P.L.

⚠ **Avertissement ! Avant toute utilisation, utilisez de l'eau savonneuse ou un instrument de test pour tester si le joint du tuyau fuit ou non, et n'utilisez surtout pas une flamme nue pour procéder au test !**

Fig.1

Fig.2

Fig.3

6.2、Rodage

Il est très important de procéder au rodage de la nouvelle friteuse. C'est grâce à un test complet de l'équipement, que nous pouvons assurer le fonctionnement et la sûreté des performances de nos produits. Découvrir tout problème avant utilisation (comme l'emplacement du produit, la ventilation, le bon fonctionnement, etc.) permet d'éviter des pertes coûteuses.

7. Consignes de Sécurité et Précautions d'emploi

⚠ **Avertissement ! Pour votre sécurité, ne placez pas d'essence ou d'autres matières inflammables. Veillez à garder l'appareil propre et à distance de tout environnement inflammable.**

⚠ **Avertissement ! Toute installation, réglage ou modification erronée peut causer des dommages matériels ou corporels et des problèmes de maintenance. Veuillez lire les instructions attentivement avant toute installation ou utilisation.**

⚠ **Avertissement ! Les instructions d'utilisation doivent être placées dans un endroit clairement visible. Si jamais le client sent une odeur de gaz au cours de l'utilisation, des précautions de sécurité doivent être prises sans délai. Vous devez immédiatement fermer la vanne de gaz et éteindre toute flamme ou trace de chaleur. Des instructions de sécurité peuvent être obtenues de la part de votre fournisseur de gaz.**

NE DIFFUSEZ PAS D'AEROSOLS A PROXIMITE DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTIONNEMENT.

Lorsque vous utilisez cet appareil, les précautions de sécurité suivantes doivent être prises :

⚠ Afin d'éviter les brûlures, ne jamais toucher les plaques de cheminée à haute-température lors de l'utilisation ou juste après l'utilisation ;

⚠ Ne jamais couvrir la cheminée d'évacuation des gaz avec quoique ce soit durant l'utilisation afin de ne pas affecter l'effet de combustion, cela peut causer des accidents graves ;

⚠ Toujours éteindre l'appareil lorsqu'il est n'est pas utilisé ou qu'aucun opérateur n'est présent ;

⚠ Eteindre l'appareil lorsqu'il est encours de réparation, maintenance ou

nettoyage ;

⚠ Si l'appareil est endommagé, s'il y a des fuites dans les tuyaux de gaz, si l'allumeur ou les vannes sont endommagés, ou si des certains accessoires sont manquants, n'intervenez pas vous-mêmes et contactez immédiatement le service technique ;

⚠ L'utilisation d'accessoires non-recommandés ou vendus par le constructeur peut causer des incendies, des dommages corporels ou même la mort ;

⚠ Ne jamais utiliser en extérieur ;

⚠ Cet appareil a été conçu pour frire les aliments, et non pour un quelconque autre usage ;

⚠ Cet appareil ne contient aucune pièce qui soit réparable par l'utilisateur. C'est aux vendeurs ou aux techniciens de les réparer. Ne retirez aucune pièce de l'appareil sans autorisation.

⚠ Ne changez jamais aucune autre pièce de cet appareil sans autorisation, cela pourrait en effet causer des risques et le constructeur se réserve le droit de refuser d'appliquer la garantie ;

⚠ Les éléments produits par notre fournisseur en acier ont parfois des bords tranchants. Le constructeur s'est occupé de ces bords tranchants durant la production, nous insistons cependant pour que l'opérateur soit prudent lorsqu'il est en contact avec ce type de pièces et qu'il utilise des gants de protection adapté à la manipulation de pièces tranchantes ;

⚠ Veuillez toujours garder vos mains, vos cheveux et vos vêtements éloignés des sources de chaleur ;

⚠ Attendez que l'unité ait complètement refroidi avant de la nettoyer. En effet, l'unité est trop chaude pour être manipulée après utilisation ;

⚠ Les pièces qui ont été protégées par le constructeur ou son représentant ne doivent pas être modifiées par l'installateur.

8. Instructions d'utilisation

⚠ Avant de faire fonctionner l'appareil, assurez-vous que l'unité est placée horizontalement en ajustant les pieds réglables.

8.1 Allumage de la flamme pilote

●Assurez-vous que le thermostat est sur « OFF » avant l'allumage ;

●Tournez le bouton de la vanne de sécurité sur « PILOT » (Fig.4), appuyez fortement et ne relâchez pas, allumez ensuite le feu d'amorçage (Fig.5), appuyez sur le bouton et maintenez pendant 30 à 45 secondes ; relâchez le bouton si le feu d'amorçage s'est allumé, dans le cas contraire rallumez et appuyez sur le bouton de manière continue ;

● Lorsque le feu d'amorçage brûle de manière continue, tournez le bouton sur « ON » (Fig.6), sans appuyer dessus.

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

8.2、Allumage du brûleur principal

●Après avoir allumé le feu d'amorçage, allumez le feu principal en tournant le bouton de contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre, vous allumerez le brûleur principal grâce à la flamme pilote et tournerez le bouton de contrôle de la température afin de l'adapter à la demande de l'utilisateur ;

⚠ Assurez-vous qu'il y a de l'huile comestible ou de la graisse végétale solide dans l'cuve de cuisson avant d'allumer le feu principal ;

Ne dépassez pas la limite du niveau d'huile ;

⚠ Allumer le feu principal sans huile dans l'cuve de cuisson peut endommager l'appareil voire causer des blessures sévères.

8.3、Fermer la vanne

●Tournez le bouton de contrôle de température sur « OFF » et éteignez ainsi la flamme du brûleur principal ;

●Tournez la vanne de sécurité sur « PILOT », l'appareil est en état de veille, la flame pilote brûle toujours ;

●Enfin, appuyez sur la vanne de sécurité et tournez-la sur « OFF ».

8.4、Cuisson

●Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez utiliser un détergent doux pour l'essuyer afin qu'il soit propre. Ne pas utiliser de détergent corrosif ou abrasif.

●Versez l'huile comestible ou la graisse végétale solide dans la cuve de cuisson sans dépasser la limite du niveau d'huile ;

●Si vous utilisez de la graisse végétale solide, réglez la température au plus bas pendant que la graisse fond afin d'éviter qu'elle brûle ou se carbonise ;

●Placez le panier à friture lorsque la température atteint la température prédéterminée ;

● Si jamais vous sentez une odeur inhabituelle pendant le processus de friture, à cause d'une température trop élevée ou d'une trop grande concentration d'impuretés dans l'huile, veuillez changer l'huile ou la filtrer afin de régler le problème ;

⚠ Veillez à installer une hotte aspirante appropriée en conformité avec la législation locale concernant les appareils de cuisson ;

⚠ Assurez-vous que l'air pourra circuler correctement dans la cuisine.

⚠ **À noter : Chaque buse de brûleur a été installée avant la livraison, veuillez utiliser l'appareil normalement sans effectuer de changement et uniquement avec un des deux gaz indiqués.**

9. Entretien et Maintenance

Cet appareil ayant été conçu avec un acier inoxydable de haute qualité, il doit être entretenu avec soin. Afin d'obtenir les meilleures performances, veuillez le nettoyer fréquemment. La fréquence de nettoyage dépend de l'intensité d'utilisation. Une maintenance quotidienne peut augmenter la durée de vie de la chaudière Les facteurs climatiques doivent également être pris en considération, seul un nettoyage régulier pouvant assurer l'efficacité de l'appareil.

- **Voici les instructions à suivre pour nettoyer l'appareil régulièrement avec si nécessaire les produits nettoyants recommandés.**
- **Nettoyez la partie intérieure de la cuve de cuisson, du panier à friture, de la grille et du tuyau de vidange de l'huile :**

1, Versez la quantité suffisante d'eau et de détergent dans la cuve de cuisson (ne pas dépasser la hauteur maximale du niveau d'huile) ;

2, Après avoir complètement mélangé, veuillez activer le brûleur principal, puis désactivez-le après avoir chauffé entre 5 ou 10 minutes ;

3, Veuillez tremper la cuve de cuisson, le panier à friture et du tuyau de vidange d'huile dans la solution quelques instants ;

4, Lorsque la température de l'eau à suffisamment refroidi pour être supportable pour le corps, essuyez les saletés restantes sur la paroi intérieure de la cuve de cuisson et la surface du tube de combustion avec un chiffon propre, faites de même avec le panier à friture, la grille et le tuyau de vidange

de l'huile, ne pas utiliser de brosse métallique ou d'objet rugueux pour essuyer la surface de la cuve de cuisson, essuyez-la en suivant le sens naturel des lignes de polissage du métal ;

5, Lorsque vous avez terminé d'essuyer, veuillez tourner la vanne de vidange de l'huile afin de vider les eaux usagées ;

6, Versez une nouvelle fois de l'eau propre dans la cuve de cuisson pour la rincer.

●Nettoyage de la surface de l'appareil :

Commencez par essuyer la poussière, la graisse et les autres résidus de la surface de l'appareil avec un chiffon propre imbibé de détergent dilué, séchez ensuite la surface avec un chiffon propre, ne pas utiliser de vinaigre ou de produit corrosif.

⚠ **Ne pas utiliser de détergent abrasif ou inflammable pour essuyer l'appareil ;**

⚠ **N'aspergez pas d'eau, n'immergez pas ou ne lavez pas avec un nettoyeur à pression aucune des pièces du cuiseur : risque de projection d'huile chaude ;**

⚠ **Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs pour laver le produit, pas même de détergent corrosif !**

●Nettoyage/maintenance de la cheminée intérieure : après 3 à 6 mois ou si nécessaire, le nettoyage/maintenance de la cheminée intérieure doit être effectuée par le constructeur, par son agent de service ou par une personne

également qualifiée afin que tout risque soit évité.

⚠ **Avertissement : Avant le nettoyage, toute vanne de contrôle doit être fermée. Veuillez suivre strictement les instructions d'allumage lorsque vous faites de nouveau fonctionner l'appareil après le nettoyage !**

⚠ **Avertissement : Attendez que l'appareil ait complètement refroidi après avoir éteint l'unité avant le nettoyage !**

⚠ **Coupez toute source de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;**

⚠ **Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, veuillez nettoyer la surface en l'essuyant avec un chiffon doux et la placer dans un endroit bien ventilé ;**

⚠ **Veuillez faire vérifier intégralement l'appareil au moins une fois par an par des techniciens habilités et agrées ;**

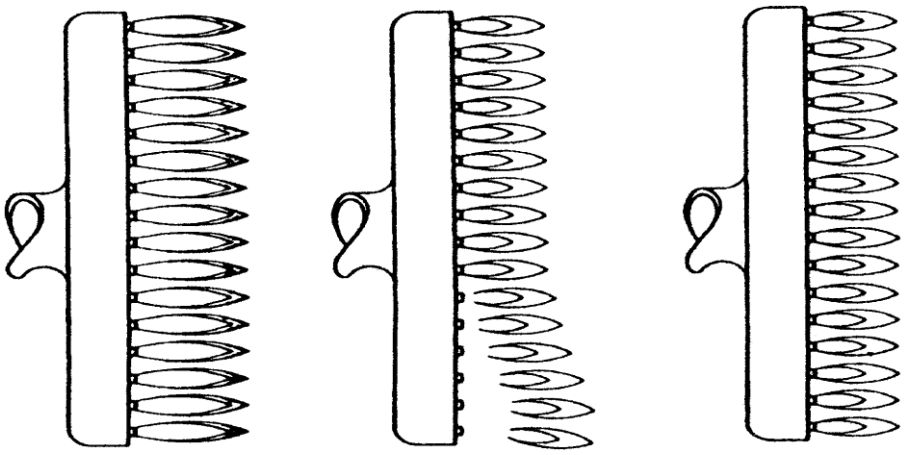
⚠ **Ce produit est constitué à 90% de métal et ne peut pas être jeté n'importe où. Veillez à agir en respectant les réglementations locales.**

10 . Service technique (techniciens agrées uniquement)

Tous les appareils ont été rodés avant la livraison. Si vous rencontrez les problèmes suivants : installation initiale, problèmes liés au gaz ou à la pression des tuyaux, veuillez vous référer à l'information correspondante sur l'étiquette ou sur les instructions de l'appareil.

●Vérification et réglage du brûleur principal

Vous obtiendrez une flamme bleue et stable lors du fonctionnement normal du brûleur principal, chaque port de flamme endocone mesure 190 mm de long.



Flamme jaune (air insuffisant) Souffle de flamme (trop d'air) Flamme normale

●Vérification et réglage du régulateur de pression

⚠ Le réglage d'usine du régulateur d'alimentation en gaz et de 1kPa pour le gaz naturel et de 2,5kPa pour le G.P.L. ;

⚠ Veuillez utiliser un manomètre liquide (comme un manomètre de type "U", valeur minimum de 0,1 mbar) ou bien un manomètre numérique pour procéder au test.

Vous devrez suivre les étapes suivantes :

1. Veuillez ouvrir la porte de l'armoire, retirer l'arbre à vis de du joint de pression à aiguille (Fig. 7), puis glisser le tube en caoutchouc du manomètre sur le joint de pression à aiguille ;

2. Démarrez l'appareil en suivant les instructions afin de mesurer la pression

de l'approvisionnement en gaz (pression dynamique) en état de marche ;

Fig. 7

3. Vous pourrez utiliser l'appareil si les données mesurées se situent dans les limites figurant dans le Tableau 1, sinon vous devrez régler la vanne de régulation de pression du gaz ou contacter votre fournisseur de gaz ;

4. Après avoir effectué le test de pression, vous pouvez déconnecter le manomètre et revisser l'arbre à vis du joint de pression à aiguille. **Important : L'arbre à vis du joint doit impérativement être vissé pour éviter toute fuite de gaz !**

●Vérification et réglage du calibrage du thermostat

Tous les thermostats ont été rodés avant la livraison, une grande variété de paramètres ayant été mis au point. Le rodage doit être effectué par des techniciens agrées du service après-vente uniquement.

1. Veuillez tester la température de l'appareil avec un thermomètre en insérant son thermocouple au milieu de la chaudière.

2. Veuillez régler les vannes de contrôle et lire la température lorsqu'elle se stabilise.

3. Si vous constatez une différence de plus de 6°C entre la température réglée et la température mesurée, veuillez mesurer de nouveau.

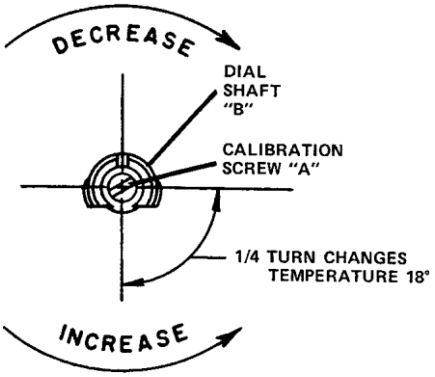
4. Effacez le chiffre sur le "B" puis assurez-vous que le lecteur s'est bien réinitialisé.

5. Tout en gardant le B stable, ajustez le A grâce à la vis de réglage, dans le sens

des aiguilles d'une montre pour baisser la température et dans le sens inverse des aiguille d'une montre pour l'augmenter.

6. Réinitialisez l'échelle de numérotation, puis confirmez la température lorsqu'elle a été complètement réglée.

7. Si la modification a été effectuée avec succès, veuillez remettre en position la vis de couverture.



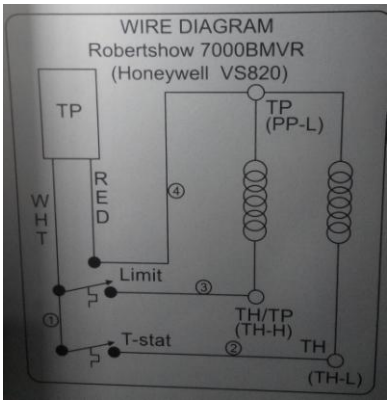
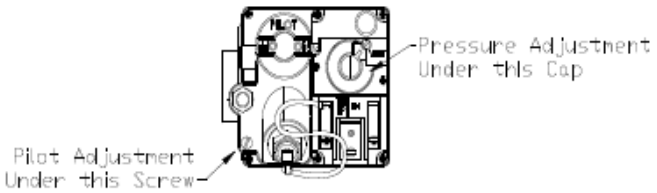


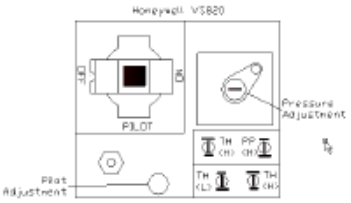
Schéma de la connexion

●Vérification et réglage du contrôleur automatique de sécurité

La flamme doit entourer le couple thermoélectrique sur 13 millimètres et la flamme doit être assez grande pour que le couple thermoélectrique reste rouge ou ne puisse pas garder la soupape de sécurité ouverte.

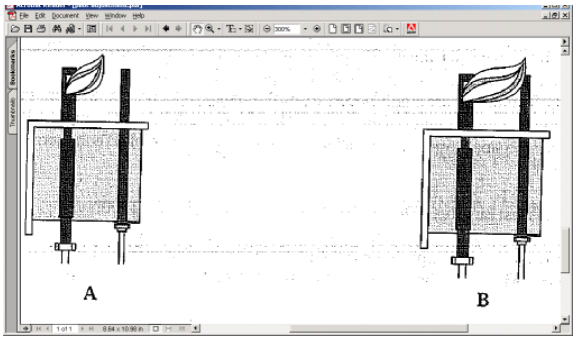
1. Retirez le capuchon de réglage cuivré du contrôleur ;





2. Réglez le bouton de contrôle, en vous assurant d'obtenir la flamme B.

A représente un réglage incorrect.



3. Réinitialisez le capuchon de réglage.

11. Dépannage

<Tableau 3>

Problème	Causes possibles	Résolution du problème
Pas de flamme	1. Pression du gaz insuffisante dans le tuyau	1. Veuillez contacter votre fournisseur local de gaz
	2. Occlusion des buses d'injection	2. Nettoyez les buses d'injection
La flamme pilote s'allume mais pas le feu principal	1. Pression du gaz insuffisante dans le tuyau	1. Veuillez contacter votre fournisseur local de gaz
	2. Occlusion de la buse d'injection principale	2. Nettoyez la buse d'injection

	3. Les vannes de contrôle du gaz sont défectueuses	3. Changez les vannes de contrôle du gaz
	4. La flamme pilote et le feu principal sont trop éloignés l'un de l'autre	4. Réglez la distance entre les deux
	5. La flamme est trop faible	5. Réglez la taille de la flamme pilote
Vous entendez un bruit de combustion alors que le gaz est fermé	1. Pression du gaz insuffisante dans le tuyau	1. Veuillez contacter votre fournisseur local de gaz
	2. L'ouverture de la buse ne correspond pas aux ressources en gaz	2. Réglez le diamètre de la buse
	3. Le débit du tuyau de raccordement est insuffisant	3. Augmentez le débit admissible du tuyau
	4. Le degré d'ouverture de l'étuve est trop important	4. Réglez l'étuve
Flamme jaune et	1. Utilisation de gaz de	1. Vous devez

fumée noire	fond	changer de gaz
	2. L'ouverture de la buse ne correspond pas aux ressources en gaz	2. Réglez le diamètre de la buse
	3. Il n'y a pas assez d'air pour allumer	3. Augmentez le degré d'ouverture de l'étuve
	4. Lors du pic de consommation de gaz, les sources de gaz fournissent un débit trop élevé	4. Baissez le débit des vannes Réaugmentez le après la fin du pic

Les problèmes mentionnés ci-dessus sont uniquement présents à titre indicatif. En cas de problème, cessez d'utiliser l'appareil et contactez les techniciens afin que le produit soit vérifié et réparé. Pour plus de sécurité, veuillez couper l'alimentation en électricité et en gaz avant toute opération de maintenance.

12. Pièces de Rechange

⚠ **En cas d'utilisation de pièces provenant d'autres entreprises, notre entreprise est en droit de refuser d'appliquer la garantie ;**

⚠ **Veuillez commander les pièces de rechange auprès de représentants agrées et d'une agence de service après-vente.**

⚠ **Lorsque vous commandez des pièces, veuillez indiquer le numéro de modèle, le numéro de série ainsi que la description du produit.**

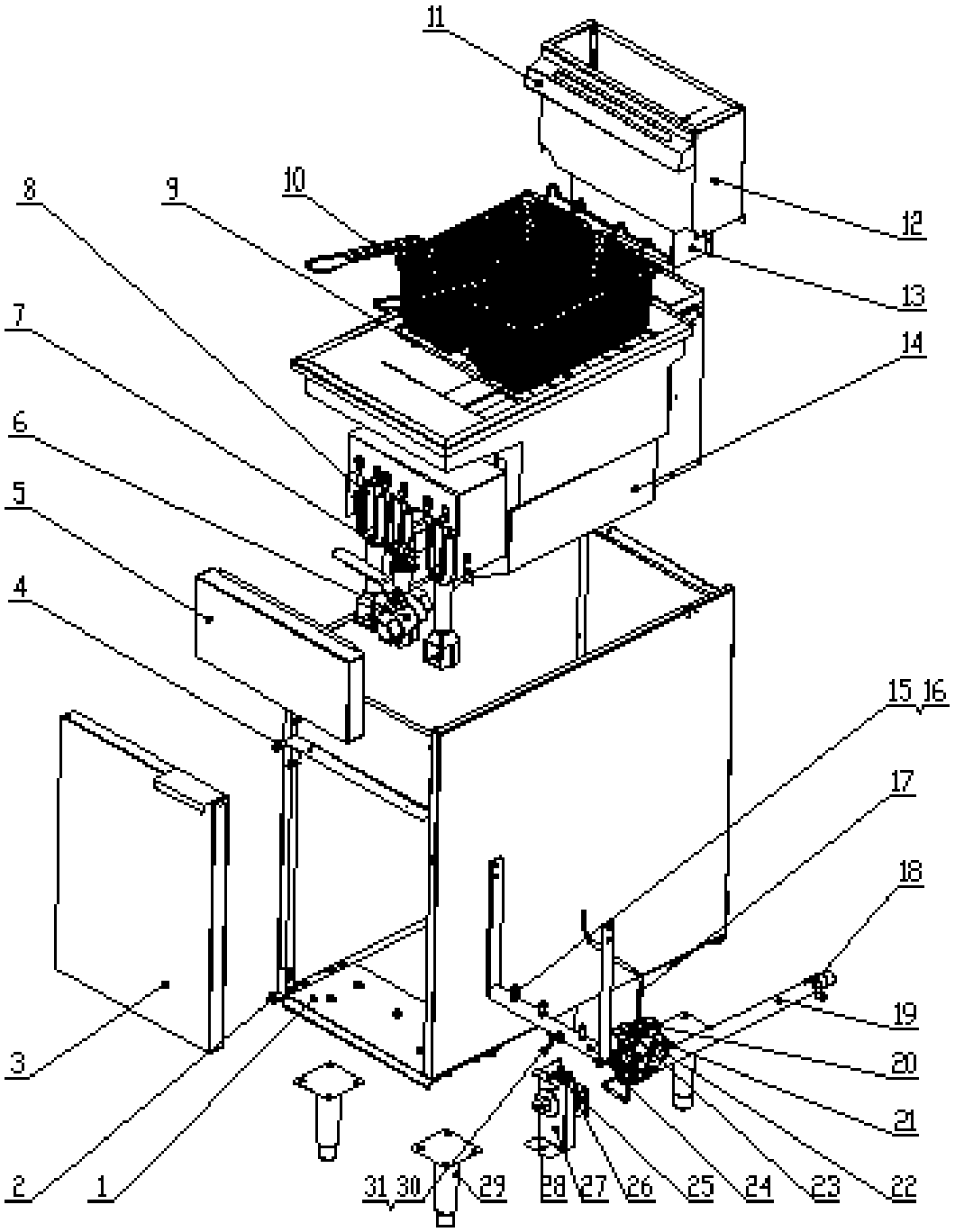

11
12
13
14
10
9
8
7
6
5
4
15 16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
31 30
1
2
3

Fig. 8

<Tableau 4>

N°	Code de la pièce	Nom du composant	Qté	Dimensions (mm) / Référence	Modèle
1	21201001001	Assemblage du corps	1	394*746*751	ATFS-40\50
	21201003001			534*746*751	ATFS-75
2	21201001009	Charnière inférieure	1		ATFS-40\50\75
3	21201001007	Assemblage de la porte	1	392*34*529	ATFS-40\50
	21201003007			532*34*529	ATFS-75
4	21201001008	Charnière supérieure			ATFS-40\50\75
5	21101001032	Panneau avant	1		ATFS-40\50
	21101003032				ATFS-75
6	301050011	Vanne d'évacuation de l'huile	1		ATFS-40\50\75
7	301030027 (NG) 301030028 (LP)	Brûleur pilote-NG Brûleur pilote-LP	1 set	Z95369 Z95370	ATFS-40\50\75
8	301010004	Brûleur	3	ATOSA-0006	ATFS-40

			4		ATFS-50
			5		ATFS-75
9	301100003	Ecran plat	1	342*342*φ8	ATFS-40\50
	301100004			482*342*φ8	ATFS-75
10	301100001	Panier à friture	2	337*165*178	ATFS-40\50
	301100002			337*235*178	ATFS-75
11	21101001036	Plaque suspendue	1	392*161*1.2	ATFS-40\50
	21101003034			532*161*1.2	ATFS-75
12	21201001005	Cheminée supérieure externe	1	396*240*158	ATFS-40\50
	21201003005			536*240*158	ATFS-75
13	21201001006	Cheminée supérieure interne	1	278*268*98	ATFS-40
	21201002006			348*268*98	ATFS-50
	21201003006			418*268*98	ATFS-75
14	21201001002	Assemblage de la cuve à friture	1	397*706*438	ATFS-40
	21201002002			397*706*438	ATFS-50
	21201003002			537*706*438	ATFS-75
15	301060011	Raccord d'orifice	3		ATFS-40
			4		ATFS-50
			5		ATFS-75
16	301040021 (NG) 301040025 (LP)	Orifice (NG) Orifice (LP)	3	NG240(NG) NG135(LP)	ATFS-40
			4		ATFS-50
			5		ATFS-75

17	301050006	Ligne pilote de gaz	1	soufflet\φ6.35 *580	ATFS-40\50\75
18	21101001034	Vanne de combinaison du tube d'admission	1		ATFS-40\50\75
19	301070010	Sangle du tube d'admission	1	3/4	ATFS-40\50\75
20	301050008	Coude réducteur	2	3/4	ATFS-40\50\75
21	301050010	Raccord de tuyauterie	1	3/4	ATFS-40\50\75
22	301030026 (NG) 301030025 (LP)	Soupape de sécurité combinaison	1	4K7721498 (NG) 4K77224A4 (LP)	ATFS-40\50\75
23	301050007	Raccord de tuyauterie	1	3/4	ATFS-40\50\75
24	301070016	Assemblage du collecteur de gaz	1		ATFS-40
	301070017				ATFS-50
	301070018				ATFS-75

25	301030005	Limitateur de température	1	LCCM200300000	ATFS-40\50\75
26	301030024	Thermostat	1	RX-17-30 199℃/390F	ATFS-40\50\75
27	21101001033	Support du contrôle de température	1		ATFS-40\50\75
28	301140006	Bouton de contrôle de température	1		ATFS-40\50\75
29	301110002	Pied réglable en inox	4		ATFS-40\50\75
30	301060001	Robinet de pression à aiguille	1		ATFS-40\50\75
31	301060002	Robinet de pression à aiguille			ATFS-40\50\75

13. Liste des accessoires

<Tableau 5>

Modèle / Qté. / Nom	ATFS-40	ATFS-50	ATFS-75
Pied réglable en acier	4 pièces	4 pièces	4 pièces
Panier à friture	1 pièce	1 pièce	1 pièce
Ecran plat	1 pièce	1 pièce	1 pièce
Tuyau de vidange d'huile	1 pièce	1 pièce	1 pièce
Cheminée supérieure externe	1 pièce	1 pièce	1 pièce
Cheminée inférieure interne	1 pièce	1 pièce	1 pièce
Vis auto-taraudeuse hexagonale creuse à collerette crantée	2 pièces	2 pièces	2 pièces

Vis auto-taraudeuse hexagonale creuse	2 pièces	2 pièces	2 pièces
Manuel d'instructions	1 pièce	1 pièce	1 pièce
Plaque suspendue	1 pièce	1 pièce	1 pièce

CE **0359-16**

Code PIN : 0359CQ00667

BSEN 203-1 : 2014 / BSEN 203-2-1 : 2014

Equipement de restauration à gaz (Type A)

Nos produits possèdent le double avantage d'avoir une bonne durabilité et une faible charge de maintenance. Cependant, mettre à jour certains composants et effectuer la maintenance nécessaire peut prolonger la durée de vie des produits. N'hésitez pas à contacter le vendeur pour obtenir de l'assistance. Afin d'éviter toute confusion, veillez à bien suivre le format de la Figure 8 et du tableau 4.