

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

FRITEUSE GAZ RFG 16 C

GAS FRYER RFG 16 C



Fabrication française

Made in France

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
50045	1	CONTRE PORTE RFE 16 C/RFG 16 C	INNER DOOR RFE 16 C/RFG 16 C
50047	1	PORTE FRITEUSE RFE 16 C/RFG 16 C	DOOR RFE 16 C/RFG 16 C
51045	1	COUVERCLE MF 160/RFE 16 C	LID MF 160/RFE 16 C
69031	1	SUPPORT COMPOSANTS RFG 16 C/RFG 12 B	COMPONENT HOLDER RFG 16 C/RFG 12 B
69033	1	CHEMINEE INT RFG 16 C	INSIDE FIREPLACE RFG 16 C
69034SE	1	CHEMINEE EXT FRITEUSE RFG 16 C	OUTSIDE FIREPLACE RFG 16 C
69036	1	SUPPORT PORTE RFG 16 C	DOOR HOLDER RFG 16 C
69036SE	1	S/E SUPPORT PORTE RFG 16 C	DOOR HOLDER ASSEMBLY RFG 16 C
69038	1	CACHE BULBE RFG 16 C	BULB COVER RFG 16 C
69039	1	BRIDE TUBE VIDANGE RFG 16 C	DRAIN PIPE STRAP RFG 16 C
69040SE	1	SUPPORT BRULEUR RFG 16 C	BURNER HOLDER RFG 16 C
69041SE	1	CUVE COMPLETE RFG 16 C	TANK ASSEMBLY RFG 16 C
69042SE	1	SOCLE RFG 16 C	BASE RFG 16 C
69059SE	1	S/E BANDEAU FRITEUSE RFG 16 C	PANEL RFG 16C
69060	1	COTE GAUCHE RFG 16 C	LEFT SIDE RFG 16 C
69061	1	ARRIERE RFG 16 C	BACK RFG 16 C
69062	1	COTE DROIT RFG 16 C	RIGHT SIDE RFG 16 C
69065	2	ECARTEUR 5 CM RFG 16 C	SPACER 5CM RFG 16C
69075SE	1	CACHE ARRIERE EVAPORATEUR RFG 12 B	EVAPORATOR BACK COVER RFG 12 B
69087	1	SUPPORT VILLEUSE RFG 12 B/RFG 16 C	PILOT LIGHT HOLDER RFG 12 B/RFG 16 C
69091	1	CHAPEAU VILLEUSE RFG 12 B/RFG 16 C	PILOT LIGHT COVER RFG 12 B/RFG 16 C
69092	1	FIXATION THERMOSTAT SECURITE RFG 12 B/RFG 16 C	SAFETY THERMOSTAT HOLDER RFG 12 B/RFG 16 C
69093	2	RONDELLE THERMO SECURITE RFG 8/RFG 12 B/RFG 16 C	SAFETY THERMOSTAT WASHER RFG 8/12B/16C
69094	1	RENFORT NOURRICE GAZ	GAS MAIN SUPPLY REINFORCEMENT
A06066	1	THERMOSTAT SECURITE FRITEUSE GAZ	SAFETY THERMOSTAT
A06069	1	ECROU (THERMOSTAT SECURITE FRITEUSE GAZ)	NUT RFG
A13019	4	PIED INOX RFE 16 C-RFE 20 C	STAINLESS STEEL FOOT
A14075	1	BOUTON GAZ 12 H GRG-PSG	GAS KNOB 12 H
A15016	2	POIGNEE	HANDLE
B04097	2	ENTRETOISE ROBINET FRITEUSE GAZ	SPACER TAP GAS FRYER
B04117	1	TUBE VIDANGE RFG 16 G	DRAIN PIPE RFG 16 C
B06009	2	TETON + ECROU	STUD + NUT
B06054	1	BILLE ACIER FRITEUSE GAZ	STEEL BALL GAS FRYER
B09003	1	LOQUETEAU	MAGNET
B10013	1	COUDE 90° 1/2 FRITEUSE GAZ	ELBOW 90° GAS FRYER
B10017	1	VANNE 1/2 RFE 16 C/RFE 20 C	TAP
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
E01021	3	BRULEUR RFG 8-12-16-20	BURNER
E02003	3	BAGUE 8/10	RING 8/10
E02004	3	ECROU POUR BAGUE	NUT FOR RING
E02045	2	COLLIER DIAM 16 SGM 60	CLAMP DIAM 16 SGM 60
E02093	2	ACCESSOIRE GAZ	GAS ACCESSORY
E02189	1	VILLEUSE FRITEUSE GAZ	PILOT LIGHT GAS FRYER
E02257	1	PIEZO ELECTRONIQUE COMPLET	ELECTRONIC PIEZO ASSEMBLY
E02258	1	NOURRICE RFG 12 B	MAIN SUPPLY RFG 12 B
E02285	1	TUBE ALU ROBINET-VILLEUSE RFG 16 C	PILOT LIGHT/TAP PIPE RFG 16 C
E02286	1	TUBE ALU ROBINET/NOURRICE RFG 16 C	MAIN SUPPLY/TAP PIPE RFG 16 C
E02287	1	TUBE ALU RACCORDB/BRULEUR N°1 RFG 16 C	BURNER N°1/LINK PIPE RFG 16 C
E02288	1	TUBE ALU RACCORDB/BRULEUR N°2 RFG 16 C	BURNER N°2/LINK PIPE RFG 16 C
E02289	1	TUBE ALU RACCORDB/BRULEUR N°3 RFG 16 C	BURNER N°3/LINK PIPE RFG 16 C
E02290	1	TUBE ALU ROBINET/RACCORDB RFG 16 C	LINK/TAP PIPE RFG 16 C
E02291	3	PORTE INJECTEUR RFG 12 B	INJECTOR HOLDER
E02292	3	BAGUE BICONIQUE 8x10 RFG 12 B	RING 8x10
E02293	3	ECROU BAGUE BICONIQUE 8x10 RFG 12 B	NUT FOR RING
E02294	3	INJECTEUR BP Diam 1.10 RFG 12 B	INJECTOR BP Diam 1.10
E02295	3	INJECTEUR GN Diam 1.55 RFG 12 B	INJECTOR GN Diam 1.55
E02296	1	RACCORDB RFG 16 C	LINK RFG 16 C
E02298	1	ROBINET THERMOSTATIQUE FRITEUSE GAZ	THERMOSTATIC TAP GAS FRYER
E02323	1	THERMOCOUPLE A DERIVATION RFG	THERMOCOUPLE RFG
F04028	1	PASSOIRE RF 14	SIEVE
F04051	1	PANIER RFG 12 B/RFG 16 C	BASKET RFG 12 B/RFG 16 C
F04053	1	FILTRE SUPPORT PANIER RFG 16 C	FILTER
F05084	1	SEAU INCOLORE 15 L RF 14	BUCKET 15 L
I16005	2	ECROU FRITEUSE GAZ	NUT GAS FRYER

FRITEUSE RFG 16 C

Nomenclature

DT178

Date :
10/02/2017

Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
23/02/2022

Indice
E

SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	5-6
2. Contenu du carton d'emballage	7
3. Conformité d'utilisation	7
4. Mode de fonctionnement	8
5. Fonctionnement / Manipulation	8-9-10
6. Nettoyage et maintenance	11
7. Caractéristiques techniques	12
Annexes : Nomenclature et vue éclatée	22-23

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	RFG 16 C
Power	12 kW
Outside dimensions	400 x 660 x980 mm
Volume	16 L
Nb of burner	3
Weight	40 kg
Maximum charges	4 Kg

The maximum size for the gas containers is of 143x30cm, that's to say a 35kg bottle. It has always to be used vertically, on a stable position and in a well ventilated area.

For gas alimentation, it is recommended to use :

- For inside use: stainless steel flexible pipes or copper or steel rigid pipes
- For outdoor use: rubber flexible pipes or stainless steel flexible pipes

8. WARRANTY

Conditions of guarantee

The warranty that is applicable to any device is the commercial warranty of the distributor or retailer. Please contact the store where you purchased your appliance for the exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provisions are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and hidden defects.

Exclusion clauses of the warranty

Poor installation and maintenance, especially if they do not comply with regulations in force or the instructions in this user manual.

The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operations, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as those resulting from faulty installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risks ; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservation to the carrier upon delivery of the appliance.

The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

FRITEUSE GAZ RFG 16 C

- Never turn on your fryer on without any oil in the container.
- Press and turn the thermostatic tap (n°3 on picture) in front of star position.
- Keep pressed and turn on the pilot light thanks to the piezo (n°1 on picture) to light the burner.
- Keep the control knob pressed for about 30 seconds. And turn the knob (n°3 on picture) on position 8 to turn on the burner.
- Turn the power control knob (n°3 on picture) to the desired position.
- Fill the basket in and plunge it slowly into the oil.
- When cooking is finished, lift the basket and set it on its stand.

Temperature setting

Once the burner is lit; set the appliance to the desired power by turning the control knob (n°3 on picture).

Stopping the appliance

- To turn off the burner and keep the pilot light on, press and set the knob in front of star position.
- To turn off completely the fryer, press and set the knob on ●.
- Close the butane or propane cartridge
- Let the appliance cool down
- Clean the appliance. (See 6. Cleaning)

d) Breakdown / repair:

In the event of a breakdown or damaged part, please call your after-sales service and entrust all technical operation to qualified person.

When you contact the service department of your distributor or shop, give them complete reference of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate visible on the back of the appliance.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off the gas supply.

Let the machine completely cool down before any technical intervention or cleaning work.

Regularly clean the external walls of your appliance with hot water and washing-up liquid: avoid abrasive sponge. Rinse your appliance with a damp sponge. Never clean your appliance under a water jet, as infiltrations could damage it irreparably.

If not used a long period of time, we strongly recommend you to keep the appliance away from moisture.

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1 CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance lors de l'utilisation et après, l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Cet appareil est seulement à usage professionnel, veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. La température des surfaces chaudes peut-être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les poignées et les boutons.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.

- Ne pas laisser le tuyau ou flexible (acheté séparément en magasin spécialisé) au contact de surfaces chaudes.
- Ne pas plier ou pincer le tuyau ou flexible.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Ne pas dépasser la charge maxi de votre friteuse qui est de 4 Kg.
- Ne jamais placer le couvercle sur la friteuse pendant l'utilisation.
- Ne plonger pas d'aliments contenant une humidité trop importante, vous risquez un débordement de l'huile, il en est de même si les aliments sont trop volumineux.
- Prenez garde à la vapeur pendant l'utilisation.
- A froid comme à chaud, le niveau d'huile doit toujours être entre les niveaux mini et maxi situé sur la jauge.
- L'utilisation d'huile usagée peut entraîner un risque important de fortes ébullition, d'éclaboussures ou d'incendie. Il est conseillé de la changer dès que la couleur devient brune.
- Ne jamais mettre d'eau sur de l'huile enflammée, mais couvrir à l'aide du couvercle.
- Toujours conserver le couvercle à proximité.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de couper l'arrivée du gaz.

Gas category table, according to the country of destination of the appliance.

Country of destination	Category	Gas	Pressures	Diameter of injector
FR/BE	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	155 110
LU/DE	II2E3B/P	G20 G30/G31	20 50	155 110
LU	II2E3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	155 110
AT/CH/CY/DK/EE/FI/HR/LT/LV/NO/RO/SE/SI/SK/TR	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 30	155 110
PL	II2E3P	G20 G31	20 37	155 110
HR/HO	II2H3P	G20 G31	20 37	155 110
CH/CY/CZ/ES/GB/GR/IE/IT/PT/SI/SK/TR	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	155 110
NL	II2L3B/P	G25 G30/G31	25 30/50	155 110
HU	I3B/P	G30/G31	30/30	110

Air adjustment

The injectors have been designed to avoid any air adjustments whatever the type of gas used. During the change of regulation gas the supplied label indicating the new regulation must be placed instead of the previous one to avoid any ambiguities concerning the regulation of the device.

c) How to use the machine :**Elements of command and display**

Command/Display	Function
Piezo (n°1 on picture)	Switches on the appliance (simultaneously with the set knob)
Set knob (n°3 on picture)	Switches on the appliance (knob pressed simultaneously with piezo) Controls power

Ignition

- Make sure that the draining tap is closed.
- Pour oil into the container. The oil level must be between the MIN and MAX marks inside the container.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cette friteuse gaz de forte puissance modulaire a une capacité de 16L d'huile pour 4 Kg de frites fraîches ou surgelées, beignets, poissons panés etc...

Elle est équipée de pieds réglables en inox, d'une cuve en acier inoxydable à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Vidange dans le coffre de la friteuse par un robinet.

Pour allumer votre friteuse, il suffit d'appuyer et de tourner dans le sens inverse des aiguilles sur le robinet thermostatique (n°3 sur la photo) jusqu'à la position étoile. Maintenir appuyé et allumer la veilleuse à l'aide du bouton piezo (n°1 sur la photo). Maintenir environ 30 secondes et tourner le bouton (n°3 sur la photo) sur la position 8 pour allumer le brûleur. Tourner ensuite le bouton (n°3 sur la photo) sur la position désirée.

1	2	3	4	5	6	7	8
100°C	113°C	126°C	139°C	152°C	165°C	178°C	190°C

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Retirer les films de protection.
- Visser la poignée sur le couvercle.
- Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm avec la cloison ou le mur est jugée suffisante.
- Positionner les accessoires.
- Conserver le couvercle à proximité pour vous permettre de couvrir votre friteuse après usage ou en cas d'incendie.

b) Première mise en service :

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf.6 nettoyage).

Raccordement gaz

La friteuse fonctionne aux gaz suivants : Butane G30, Propane G31, Gaz naturel G20/G25. Cette friteuse est livrée d'origine avec un injecteur Butane/Propane correspondant à la catégorie II2E+3+. Le raccordement se fait par un filetage 1/2.

4. OPERATING MODE

These modular high power gas fryer has a capacity of 16L for 4 Kgs fresh or frozen French fries, doughnuts, fish etc...

It is fitted with adjustable stainless steel feet, with a drawn and lightly tilted tank especially made for the direct flow of the oil without any cooking residues. The draining is made inside the bottom cupboard thanks to a draining tap.

To turn on the fryer, just press on set the thermostatic knob (n°3 on picture) anti-clockwise opposite the star position.

Keep pressed and turn on the pilot light thanks to the piezo (n°1 on picture)

Press for about 30 seconds and turn the knob (n°3 on picture) on position 8 to turn on the burner.

Turn the power control knob (n°3 on picture) to the desired position.

1	2	3	4	5	6	7	8
100°C	113°C	126°C	139°C	152°C	165°C	178°C	190°C

5. OPERATION / HANDLING

a) Installation/Assembly:

- Carefully unpack the machine from its carton.
- Remove the protective film around the machine.
- Screw up the handle on the lid.
- Place the fryer on a flat, heat-resistant surface in a well-ventilated room.
- Never place the machine near a wall or partition made of combustible materials, even if it is very well insulated.
- A distance of least 10 cm from the wall or partition is required.
- Place all the accessories
- Keep the lid near the fryer to enable you covering it after use or in case of fire.

b) First starting:

Before the first use, wash the machine and all accessories with hot soapy water and dry them with a soft cloth (see 6. Cleaning and maintenance).

Gas connection

The appliances operate on the following gases: Butane G30, Propane G31, Natural gas G20/G25. The appliances are originally delivered with a Butane/Propane injector corresponding to the category II2E+3+. The connection is made thanks to a thread 1/2.

2. CONTENTS OF PACCKAGING CARTON

Device: a gas fryer

Accessories: - A basket

- A sieve

- A bucket

- A lid with handle

- A set of natural gas injectors

- The present note



1 Piezzo lighting knob
(AA battery not supplied)

2 Draining tap (inside)

3 Thermostatic tap, power setting .

See the exploded of the RFG 16 C at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the machine only to cook some food.

Le débit calorifique de l'appareil est de : RFG 16 C 12 kW au G30/G31
12 kW au G20/G25

La consommation en gaz est de : 1268 l/h en G20 et 1598 l/h en G25
946 g/h en G30 et 1086 g/h en G31

Pour une utilisation en Gaz naturel, changer les injecteurs des brûleurs ils sont livrés dans une pochette plastique dans l'emballage.

Pour accéder aux injecteurs des brûleurs, dévisser les deux vis du bandeau façade et retirer le bouton. Pour régler l'injecteur veilleuse en Gaz naturel, dévisser l'injecteur d'un demi tour.

Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

Vérifier la pression d'alimentation, lorsque tous les brûleurs sont allumés, à l'aide d'un manomètre. Celle-ci doit être égale aux indications de la plaque signalétique.

Cet appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations de substances nocives.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de :
- RFG 16 C 24.45 m3/h

Conditions générales d'installation

Nous vous rappelons qu'il est conseillé de faire appel à un installateur qualifié pour mettre en place ce type d'appareil et le cas échéant pour l'adapter à l'usage du gaz naturel.

Les pièces scellées en usine ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

Prescriptions générales

Pour tous les appareils :

Article GZ Installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage :

Article CH Chauffage, ventilation, réfrigération

Conditionnement d'air et production de vapeur d'eau chaude sanitaire.

Article GC Installation d'appareils destinés à la restauration

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public.

Important : Ne pas modifier le diamètre des injecteurs.

Tableau de catégorie de gaz, selon le pays de destination de l'appareil.

Pays de destination	Catégorie	Gaz	Pressions	Repère d'in- jecteur
FR/BE	II2E+3+	G20/G25 G30/G31	20/25 28-30/37	155 110
LU/DE	II2E3B/P	G20 G30/G31	20 50	155 110
LU	II2E3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	155 110
AT/CH/CY/DK/EE/FI/ HR/LT/LV/NO/RO/SE/ SI/SK/TR	II2H3B/P	G20 G30/G31	20 30	155 110
PL	II2E3P	G20 G31	20 37	155 110
HR/HO	II2H3P	G20 G31	20 37	155 110
CH/CY/CZ/ES/GB/GR/ IE/IT/PT/SI/SK/TR	II2H3+	G20 G30/G31	20 28-30/37	155 110
NL	II2L3B/P	G25 G30/G31	25 30/50	155 110
HU	I3B/P	G30/G31	30/30	110

Réglage d'air

Les injecteurs ont été conçus afin d'éviter tous réglages d'air et ce quelque soit le type de gaz de pétrole liquéfié utilisé. Lors du changement de réglage gaz, l'étiquette fournie indiquant le nouveau réglage doit être apposée en lieu et place de la précédente afin d'éviter toutes ambiguïtés concernant le réglage de l'appareil.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Piezo (n°1 sur la photo)	Allume l'appareil (simultanément avec le bouton de réglage)
Bouton de réglage (n°3 sur la photo)	Allume l'appareil (bouton appuyé simultanément avec le piezo) Règle la puissance.

Mise en marche

- Assurez-vous que le robinet de la cuve soit bien fermé.
- Verser l'huile dans la cuve, son niveau doit se situer entre les 2 repères de niveau mini et maxi réalisés sur la cuve.

- Do not leave the hose or flexible tube (purchased separately in a shop) in contact with hot surfaces.
- Do not bend or pinch the hose or flexible tube.
- The appliance must not be used close combustible materials.
- During use, make sure not to obstruct the air vents of the appliance.
- Never exceed the maximum capacity of your fryer which is of 4 kg.
- Never place the lid on the deep fryer while it is in use.
- Do not plunge foods made with an important humidity, you risk a boiling over; the same for bigger foods.
- Watch out for steam during use.
- Whatever the fryer is cold or hot, the oil level has to be always between the minimum and maximum levels placed in the container.
- The use of old oil may cause an important risk of strong boiling, of spatters or fire. It is recommended to change it as soon as it becomes brown.
- Never put water on some ardent oil, but cover the fryer with the lid.
- Always keep the lid near the fryer.
- Repairs should only be carried out by qualified person.
- Use only original spare parts.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to cut off the gas supply.

GAS FRYER RFG 16 C

Congratulations for the purchase of this upmarket equipment made in France. You have chosen an appliance that combine the best technical qualities with a great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, burn or other injuries and damage. When using this unit, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance running unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 from the wall or partition is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision during or after use; the oil remains hot for a long time.
- This appliance is only for professional use, ensure that only trained personnel operates the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or when the cooking fire are still hot.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance: always use the control knobs.
- Do not use the unit for other functions than the intended use.

- Ne jamais allumer votre friteuse sans huile.
- Appuyer et tourner sur le robinet thermostatique (n°3 sur la photo) jusqu'à la position étoile.
- Maintenir appuyé et allumer la veilleuse à l'aide du bouton piezo (n°1 sur la photo).
- Maintenir environ 30 secondes et tourner le bouton (n°3 sur la photo) sur la position 8 pour allumer le brûleur.
- Tourner ensuite le bouton (n°3 sur la photo) sur la position désirée.
- Remplir le panier et le plonger doucement dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et poser le sur son support.

Réglage de la température

Une fois le brûleur allumé, régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant le bouton de commande (n°3 sur la photo).

Arrêt de l'appareil

- Pour éteindre le brûleur et maintenir la veilleuse allumée, appuyer et revenir sur la position étoile.
- Pour éteindre complètement la friteuse, appuyer et revenir sur la position ●.
- Fermer la bouteille de butane ou propane
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée. Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Couper l'alimentation en gaz.

Laisser refroidir complètement l'appareil et l'huile avant toute intervention technique ou de nettoyage.

Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle: éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.

Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.

Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	RFG 16 C
Puissance	12 kW
Dimensions externes	400 x 660 x 980 mm
Volume	16 L
Nbre de brûleurs	3
Poids	38 kg
Charges maxi	4 Kg

La taille maximum des récipients de gaz utilisables est de 143x30 cm, soit une bouteille de 35 kg. Elle doit toujours être utilisée verticalement, en position stable et dans un endroit bien ventilé.

Pour l'alimentation en gaz, il est recommandé d'utiliser :

Pour les usages intérieurs : tuyaux flexibles en inox ou tuyaux rigides en cuivre ou en acier.

Pour les usages extérieurs : tubes flexibles en caoutchouc ou tuyaux flexibles en inox.

8. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur à la livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

SUMMARY

1. Security instructions	14-15
2. Contents of cardboard packaging	16
3. Conformity of use	16
4. Way of functioning	17
5. Functioning / Manipulation	17-18-19-20
6. Cleaning and maintenance	20
7. Technical specifications	21
Appendix: part list and exploded view	22-23