



HOTTE FRITEUSE

FRYER HOOD



2 Versions : Hotte friteuse statique

Hotte friteuse avec jet de captation périphériques réalisés à l'aide de ventilateurs intégrés.

2 Versions: Static fryer hood

Fryer hood with peripheral capture jet made using integrated fans.



**Avant d'installer ou d'utiliser le produit, lire attentivement cette notice.
Cette notice doit être fournie au client final.**

Please read this notice carefully before installation or usage
This note must be supplied to the final customer.

RECEPTION ET MANUTENTION

L'utilisation de protections corporelles est recommandée pour éviter les blessures dues aux risques électriques et mécaniques (bords coupants...).



- Vérifier l'état du colis et son contenu lors de la livraison. Si besoin, apporter des réserves auprès du transporteur dans les 48h.

Equipment reception and handling

Use necessary personal protective equipment to avoid injuries from mechanical hazards (i.e. cutting edges)

- Check the condition of the packaging and contents at the time of delivery. Any reservations should be reported to the distributor within 48 hours after delivery.

MISE EN PLACE

La hotte peut être suspendue ou fixée au plafond par l'intermédiaire des 3 points de fixation prévus de chaque côté de la hotte. Pour un équilibrage correct, elle doit être suspendue sur au moins quatre points de fixation à chaque extrémité de la hotte.

La hotte doit être à une hauteur de 1.80m minimum. Veiller à adapter votre type de fixation en fonction de la nature des murs supports.

L'accès aux points de fixation situés à l'arrière se fait par l'intérieur des capteurs, après avoir démonté les filtres et les plaques de la hotte. L'accès aux points de fixation situés à l'avant se fait en démontant les caches visseries.

Pour l'assemblage de la hotte :

- Démonter les filtres et les plaques du capteur.
- Elever la hotte à l'aide d'un système de levage (lève-gaine).
- Placer des protections entre la hotte et les élévateurs et la suspendre à l'aide de tiges supports (non fournies) dans les trous de la hotte.
- Régler et mettre la hotte de niveau de manière à assurer une bonne vidange par le bouchon de purge.
- Bloquer les tiges supports avec les écrous.
- Remonter les filtres et plaques.
- Retirer le film de protection.

Installation

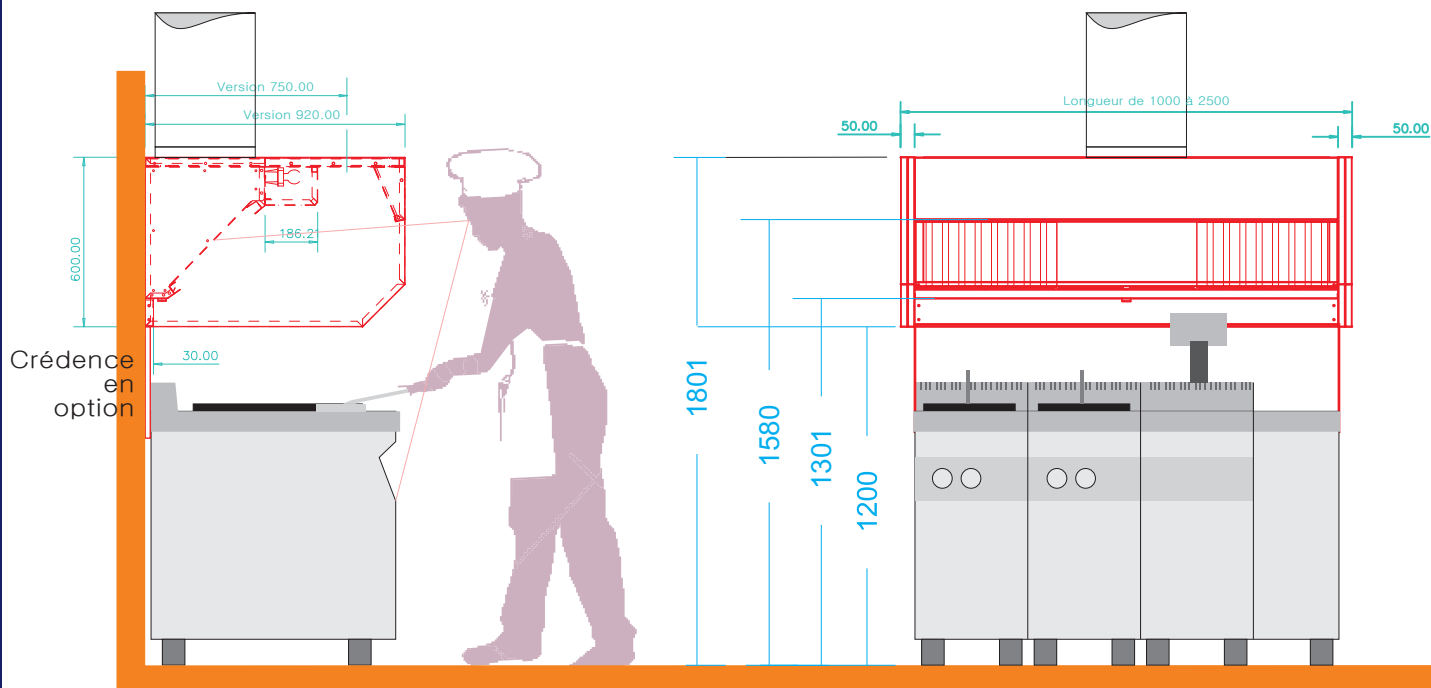
The hood can be suspended or fixed to the ceiling by means of the 3 fixing points provided on each side of the hood. For proper balancing, it must be suspended on at least four attachment points at each end of the hood.

The hood must be at a height of 1.80m minimum. Make sure to adapt your type of fixation according to the nature of the supporting walls.

Access to the attachment points at the back is through the sensors, after removing the filters and hood plates. Access to the attachment points at the front is done by dismantling the screw caps.

For the assembly of the hood:

- Remove the filters and the sensor plates.
- Lift the hood with a lifting device (lifter).
- Place guards between the hood and the risers and hang it with support rods (not supplied) in the holes of the hood.
- Adjust and level the range hood to ensure proper drainage through the drain plug.
- Block the support rods with the nuts.
- Refit the filters and plates.
- Remove the protective film.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Electrical components

Seule une personne habilitée devra effectuer tout branchement électrique.



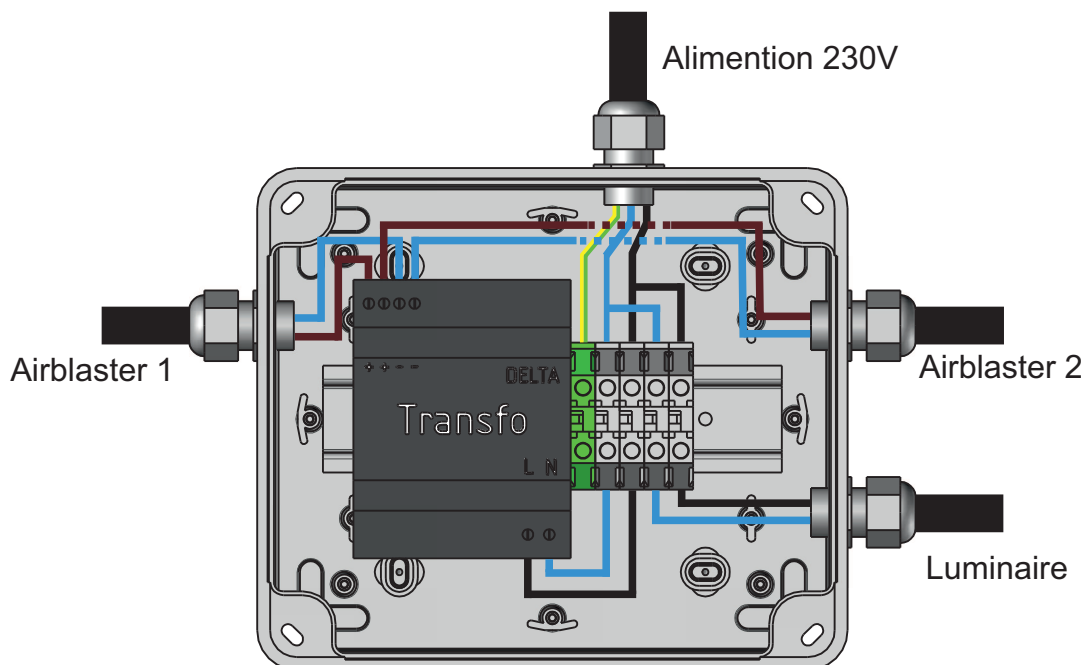
Only qualified technicians are allowed to carry out electrical connexion work.

Dans le cas d'une hotte friteuse avec jet de captation périphérique,

In the case of a fryer hood with a peripheral capture jet,

- Vérifier que le voltage, la fréquence ainsi que le nombre de phases, correspondent bien à l'alimentation électrique disponible sur site.
- Le branchement électrique se fait à l'intérieur de la boîte de dérivation si version dynamique.
- Le raccordement électrique des ventilateurs est déjà réalisé dans la boîte de dérivation située au dessus de la hotte. Prévoir simplement une alimentation en 220V pour le transformateur.
- Après avoir repositionné tous les filtres et plaques, vérifier que le débit d'extraction est correct à l'aide d'outils de mesure.

- Check that the voltage, the frequency and the number of phases correspond to the power supply available on site.
- The electrical connection is made inside the junction box if dynamic option.
- The electrical connection of the fans (optional) is already carried out in the junction box located above the hood. Simply provide a 220V supply for the transformer.
- After the installation of the filters and the plates, check that the flow of extraction is correct by means of tools of measure.



MAINTENANCE ET ENTRETIEN

La maintenance doit être réalisée par un personnel autorisé et techniquement qualifié.



Maintenance and servicing

Maintenance must be performed by authorized and technically qualified personnel.

En cas de panne, d'accident ou d'entretien, couper l'alimentation électrique et attendre l'arrêt complet de la turbine avant toute intervention (Option dynamique).

Utiliser des équipements de protection individuelle quel que soit la manutention (notamment des gants pour éviter tout risque de coupure ainsi que pour les graisses).

Les filtres doivent être nettoyés aussi souvent que nécessaire, au moins une fois par semaine (article GC 21 Règlement de Sécurité Contre l'Incendie). Le lavage des filtres peut se faire directement en machine. S'assurer qu'ils soient secs avant de les remonter.

Un nettoyage régulier des filtres évitera leur colmatage par la graisse et permettra de conserver les performances optimales du système d'extraction.

Nettoyer la hotte ainsi que la gaine d'extraction au minimum une fois par an (article GC 21 RSCI).

Utiliser un produit adapté à l'inox, des éponges ou brosse nylon. Rincer à l'eau et essuyer avec une raclette ou à l'aide d'un chiffon doux.

Eviter tout instruments abrasifs (brosses dures, tampons...) et tout produit agressif (javel, cire...).

In case of a breakdown, accident or maintenance issue, always condemn the power supply and wait for a complete shutdown of all moving components before continuing (Dynamic Option).

In case handling and maintenance use personal protective equipment (i-e gloves to avoid cuts and protect from greases).

Filters should be cleaned as often as necessary, at least once a week (article GC 21 RSI). Filter cleaning can be done directly in machine. Make sure they are dry before reassembly.

A regular cleaning of filters will avoid their sealing by the greases, and will allow keeping the optimal performances of the extraction system.

Clean at least, once a year (article GC 21) the whole hood and extraction tube.

Use a suitable product for stainless steel, nylon brush or sponge. Rinse with water and dry with a squeegee or a soft rag

Avoid abrasive instruments (hard brushes, pads ...) and any aggressive product (bleach, wax, polish...)

DECLARATION DE CONFORMITE

Produits concernés :

Hotte Friteuse – Option Dynamique

Les produits décrits ci-dessus sont développés, conçus et fabriqués conformément au Règlement (UE) N° 305/2011 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2011 établissant des conditions harmonisées de commercialisation pour les produits de construction (Règlement Produits de Construction – RPC) et abrogeant la directive 89/106/CEE du Conseil et conformément aux prescriptions des directives suivantes :

- Directive 2006/42/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 mai 2006 relative aux machines et modifiant la Directive 95/16/CE
- Directive 2006/95/CE du Parlement Européen et du Conseil du 12 décembre 2006 relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension
- Directive 2014/30/UE du Parlement Européen et du Conseil du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des Etats membres concernant la compatibilité électromagnétique et abrogeant la directive 2004/108/CE.

Déclaration formulée par le fabricant ou son représentant autorisé établi dans l'Espace Economique Européen (EEE)

Fabricant ou représentant autorisé établi dans l'EEE

Nous déclarons sous réserve d'installation, d'entretien et d'utilisation conformes à sa destination, aux normes d'installation applicables (NF EN 14134 et NF ISO 12499), que la gamme de produits est conforme aux directives mentionnées ci-dessus.

**Le Directeur d'Usine
M. REGNIER**



DECLARATION OF COMPLIANCE

Products concerned:

Fryer hood – Dynamic Option

Products mentioned are developed, conceived and made in accordance with the Regulation (EU) N° 305/2011 of the European Parliament and of the Council of 9 March 2011 laying down harmonized conditions for the marketing of construction products (Construction Product Regulation - CPR) and repealing Council Directive 89/106/EEC and in accordance to the prescriptions of the following directives :

- Directive 2006/42/EC of the European Parliament and of the Council of 17 May 2006 on machinery, and amending Directive 95/16/EC
- Directive 2006/95/EC of the European Parliament and of the Council of 12 December 2006 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits
- Directive 2014/30/UE of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electromagnetic compatibility and repealing Directive 2004/108/EC.

Declaration by the manufacturer or the representative authorized established by the European Economic Area (EEA).

Manufacturer or representative authorized in EEA

We declare to the standards of installation applicable (NF EN 14134 and NF ISO 12499) that subject to installation, maintenance and use corresponding to its destination, the range of products is in compliance with the directives mentioned above.

SAFTAIR VENTILATION

Siège social / Registered office :

15 Rue du Levant 76590 TORCY LE PETIT
Tél. : +33.(0)2.35.04.69.15 – Fax : +33.(0)2.35.04.69.18