

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- L'appareil est conçu à un usage commercial, par exemple dans les restaurants, les cantines, les cuisines des hôpitaux et dans les entreprises telles que les boulangeries, les boucheries etc. mais il n'est pas destiné à la production de masse de nourriture.
- L'appareil est conçu pour la cuisson en friture.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- Contrôlez régulièrement la prise électrique et le cordon pour détecter toute éventuelle détérioration. Si la prise ou le cordon est endommagé, confiez la réparation à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Cela présente un risque d'accident mortel.
- Veillez à tenir le cordon électrique éloigné de tout objet coupant ou chaud et à l'écart des flammes. Pour débrancher la prise électrique, saisissez toujours la prise et ne tirez jamais directement sur le cordon.
- Veillez à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance.
- Débranchez toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- Danger ! Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil demeure sous tension.
- Arrêtez l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon électrique.

FR



- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Branchez l'appareil seulement sur une prise de courant avec la tension et la fréquence indiqués sur la plaque indiquant le type.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.

Consignes particulières de sécurité

- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Si le niveau d'huile descend sous le niveau minimum, cela peut créer un risque d'incendie. Assurez-vous en conséquence que le bac contient suffisamment d'huile.
- N'utilisez pas d'huile âgée, cela augmente les risques d'incendie.
- Ne laissez jamais dépasser le niveau d'huile au-dessus l'indication Max dans la cuve à l'huile.
- L'appareil et les accessoires de l'appareil doivent être lavés après chaque utilisation (--> Nettoyage et entretien).
- Le danger dû à l'utilisation de l'huile usagée ! L'huile aura une température d'inflammation réduite et sera plus sensible à une ébullition soudaine.
- Attention ! L'utilisation de la nourriture de teneur en eau trop élevée ou de la quantité de nourriture excessive influencera la rapidité d'atteindre de la température d'ébullition de l'huile.
- Pour des raisons de sécurité chaque fois pendant la friture ne mettez pas trop de nourriture (la quantité maximale est d'environ 2 kg).

FR

Préparation avant la première utilisation

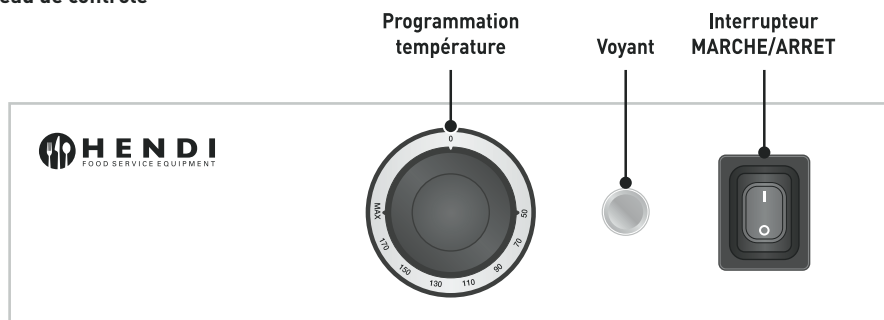
- Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et N'UTILISEZ PAS l'appareil.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Mettez l'appareil dans une position horizontale et sur un fondement stable à moins qu'il ne soit indiqué autrement.
- Veillez à ce qu'il reste assez d'espace autour de l'appareil pour l'évacuation de la chaleur.
- Installez l'appareil en veillant à ce que la prise de courant demeure accessible à tout moment.

Installation

- Vissez le bouton sur le couvercle avec la vis M6.
 - Introduisez les quatre pieds en caoutchouc dessous dans le châssis.
 - Placez le châssis sur les pieds en caoutchouc.
 - Placez le récipient à graisse dans le châssis.
 - Placez le porte-élément sur le support.
- ATTENTION ! La cheville qui se trouve sur le support doit pénétrer dans le porte-élément.



Tableau de contrôle



Utilisation

Attention : Mettez l'applicateur dans un group différent de 16 ampères

Cette Friteuse est un Friteuse double, vous-prenez deux groupe différente.

- Retirez la fiche de la prise de courant.
- Remplissez le récipient avec de l'huile ou de la graisse jusqu'à l'indication MAX. ATTENTION! Si vous utilisez une graisse consistante, préchauffez-la avant d'en remplir l'appareil. Vous éviterez ainsi qu'elle ne brûle et aussi la surcharge de l'appareil (Voir 'conseils graisse consistante').
- Introduisez la fiche à ergot de terre dans une prise à la terre.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt vert du panneau de commande. Le voyant vert du bouton marche/arrêt s'allume.
- Mettez le thermostat à la température désirée. Le voyant orange s'allume.
- Quand l'huile/graisse est à la température désirée, le voyant orange s'éteint
- Pendant la friture le thermostat s'éteindra et s'allumera pour indiquer que l'élément chauffant maintient la température indiquée.
- Vous pouvez faire frire.

Friture

La friteuse comporte une zone froide unique pour que les miettes et le résidu coulent au fond et pour préserver la qualité de l'huile.

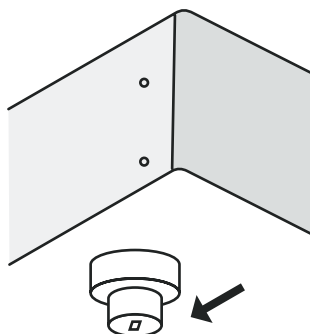
Contrôlez régulièrement s'il y a assez d'huile ou de graisse dans le récipient. Le niveau ne doit jamais se trouver au-dessous de l'indication MIN.

REMISE A ZERO (RESET) du dispositif de protection thermique

Veuillez noter que le bouton de REINITIALISATION est situé sous l'ensemble de l'élément chauffant amovible et est protégé par un capuchon (voir la figure).

- D'abord débranchez la friteuse de la prise électrique.
- Laissez refroidir la friteuse complètement.
- Retirez l'élément chauffant de la friteuse de l'appareil.
- Retirez le capuchon noir de protection du bouton de REINITIALISATION.
- Appuyez sur le bouton de REINITIALISATION du dispositif de protection thermique. Vous allez entendre un clic.

- Revissez le capuchon noir de protection du bouton de REINITIALISATION.
- Installez l'élément chauffant dans l'appareil.



Conseils de friture

- Utilisez préférentiellement uniquement de graisse liquide ou d'huile.
- La température recommandée pour les frites et les collations est de 175°C maximum.
- Retirez de la glace et des miettes des aliments congelés.
- Ne mettez jamais trop de produits à frire dans la friteuse, car cela refroidit l'huile/la graisse rapidement et les produits à frire ne seront pas assez vite grillés et seront plus intégrés avec de matières grasses. Avec un usage intensif vous devriez toujours enlever les restes de cuisson de la graisse/huile.
- Remplacez l'huile/la graisse à temps. Utilisez des bandes d'essai ou un appareil de mesure pour suivre quand il faut remplacer la graisse.
- Si la graisse ou d'huile a de la mousse, la fumée ou devient liqueureux, vous devez le remplacer. Aussi quand une forte odeur ou un goût fort se développe.
- Ne mélangez jamais de l'huile neuve avec de l'huile usagée.

Graisse consistante

- Si vous utilisez, contre nos conseils, quand même de graisse consistante : faire chauffer la graisse lentement, dans la position la plus basse jusqu'à ça fonde. Lorsque la graisse a fondu, vous pouvez régler la température de friture adéquate.
- Lorsque vous utilisez de graisse consistante, laissez fondre le bloc de graisse lentement sur un feu modéré dans une poêle à frire normale. Versez délicatement la graisse fondue dans la friteuse. Branchez la fiche principale et allumez la friteuse.
- Retirez le panier de friture après utilisation de la graisse. Cela empêche que le panier devient coincé dans la graisse solidifiée.

Après utilisation

- Débranchez l'appareil, éteignez l'interrupteur et retirez la fiche de la prise de courant.
- Retirez le panier avant qu'il ne se fige dans la graisse refroidie.
- Laissez la friteuse à sa place, jusqu'à ce que l'appareil et son contenu aient refroidi.
- Placez le couvercle sur la friteuse pour mieux conserver la graisse.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise électrique.
- Attention : Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (imbibé d'eau mélangée à un détergent doux).
- N'utilisez jamais de détergent agressif, de la poudre à récurer ou des nettoyeurs chlorés. N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu. N'utilisez jamais d'essence ou de solvant ! Nettoyez avec un chiffon humide et éventuellement du liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de produit abrasif.

