

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Fiesta Queen. 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.
- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- 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.
- **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettre pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.
- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- Avertissement ! Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.


FR



- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- 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.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

---

## Consignes importantes de sécurité

- L'appareil est uniquement conçu à la friture de certains types de produits alimentaires (ex. beignets, frites, etc.) à des fins commerciales. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut causer son endommagement ou des blessures corporelles.
- L'appareil est conçu à un usage commercial par exemple dans les restaurants, les cantines, les cuisines d'hôpital et dans des entreprises telles que les boulangeries, les boucheries, etc. mais il n'est pas conçu à la production alimentaire de masse. L'appareil doit être utilisé uniquement par un personnel qualifié.
-  **Attention! Surface chaude!** La température des surfaces disponibles de l'appareil pendant l'utilisation est très élevée. Touchez uniquement les boutons d'arrêt et les boutons tournants.
- Si l'appareil doit être placé à proximité de murs, cloisons de séparation, meubles de cuisine, finitions décoratives, etc. il est recommandé de les recouvrir d'un matériau non inflammable ; si cela n'est pas possible, il faut recouvrir ces surfaces avec un isolant thermique non inflammable approprié et procéder conformément aux consignes d'incendie.
- Ne placez pas d'appareil sur un objet émettant de la chaleur (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, gril, etc.). Gardez l'appareil à l'écart des surfaces chaudes ou des flammes nues. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche, résistante aux températures élevées.
- N'utilisez pas d'appareil à proximité de produits explosifs ou inflammables, de cartes de paiement, de disques magnétiques ou de récepteurs radio.



- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système individuel de commande à distance.
- **ATTENTION:** Assurez-vous que le niveau d'huile dans la cuve est compris entre les repères MAX et MIN. Si le niveau d'huile dans la cuve est inférieur au repère MIN, il y a un risque d'incendie.
- **ATTENTION:** Ne faites pas frire des produits alimentaires contenant beaucoup d'eau pour éviter la formation de la mousse et la projection d'huile. Dans la chambre de friture, on peut mettre 1 kg des produits alimentaires au maximum.
- Gardez un espacement au minimum de 20 cm autour de l'appareil (avec le support de grille attaché) pour assurer la ventilation pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse conçues pour la friture. Changez régulièrement de l'huile ou de la graisse dans la cuve. L'huile ancienne ou impropre peut s'enflammer lorsqu'elle est échauffée à une température trop élevée.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en plastique.
- Danger ! N'utilisez jamais d'huile ancienne parce qu'elle a un point d'inflammation plus bas et elle est plus susceptible de bouillir brusquement, ce qui augmente le risque d'incendie ou de situation dangereuse.
- Il est nécessaire de nettoyer l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation (--> Nettoyage et maintenance)
- Ne nettoyez pas d'appareil avec un jet d'eau sous pression, ni à l'aide d'un nettoyeur à la vapeur, ne rincez pas d'appareil à l'eau parce que cela risque d'humidifier ou de mouiller les parties internes de l'appareil, ce qui pourrait provoquer une électrocution.
- Attention ! Dirigez et fixez correctement le cordon d'alimentation pour éviter toute traction involontaire ou tout contact avec la surface chauffée.
- Ne nettoyez pas d'appareil avec de l'eau. Le nettoyage de l'appareil peut faire pénétrer de l'eau dans les pièces électriques et provoquer une électrocution.
- Ne nettoyez pas et ne placez pas d'appareil dans un lieu de stockage avant qu'il ne soit pas complètement refroidi.
- Avant de nettoyer ou de remplir l'appareil, retirez la fiche de la prise.
- L'installation électrique doit répondre aux exigences nationales et locales pertinentes.
- En raison de la température élevée de l'appareil pendant le fonctionnement, assurez-vous que la cuve d'huile et l'élément chauffant sont placés dans un endroit sûr de la cuisine.
- Les pièces de l'appareil ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.

FR

### Destination de l'appareil

- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- L'appareil est destiné à un usage commercial et est utilisé pour la friture de certains types de produits alimentaires (ex. beignets, frites, etc. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.



---

## Mise à la terre

Le distributeur est un appareil de la 1ère classe de protection et doit être obligatoirement mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un conduit évacuant le courant

électrique. L'appareil est équipé d'un conduit avec la mise à la terre et la prise de terre. N'insérez pas la fiche à la prise murale si l'appareil n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

---

## Avant la première utilisation

- Vérifiez si l'appareil n'est pas endommagé. En cas de livraison incomplète (l'appareil est muni de 2 grilles à friture et de 1 grille inférieure) ou de défaillance, N'utilisez Pas d'appareil et contactez le fournisseur.
  - Retirez l'emballage et le film de protection (le cas échéant).
  - Essuyez l'appareil avec un chiffon doux trempé d'eau tiède.
  - Placez l'appareil sur une surface plane et stable (sauf indication contraire).
  - Assurez-vous qu'un espace suffisant autour de l'appareil est préservé pour assurer une ventilation adéquate. En particulier, assurez un espace convenable pour placer le support de grille (8).
  - Placez l'appareil dans un endroit où l'accès à la fiche va être facile.
- 

## Montage

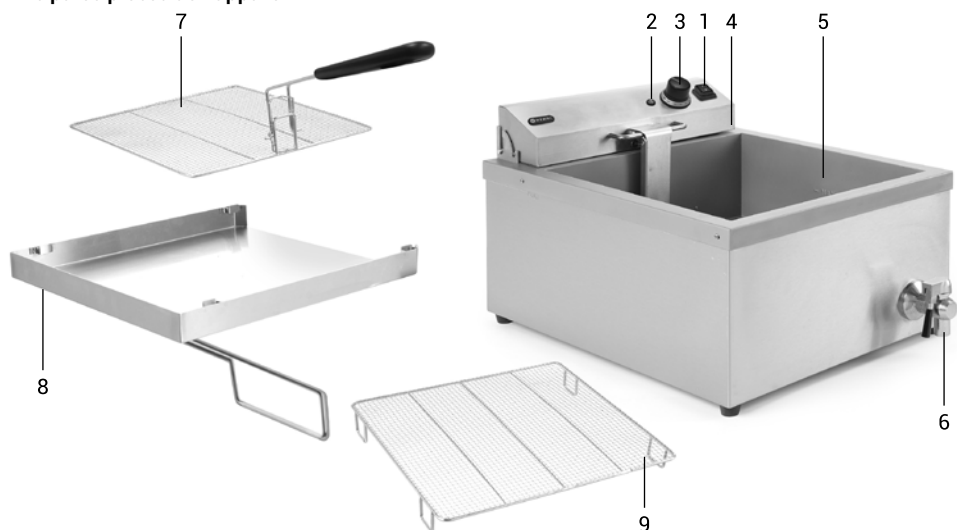
- La machine à beignets est munie de pieds en caoutchouc. L'appareil doit être placé sur une surface plane, stable, propre et sèche, résistante aux températures élevées.
  - Fixez précautionneusement l'élément arrière de la commande avec le thermoplongeur à l'arrière de la cuve d'huile.
  - Placez la grille inférieure (9) au bas de la cuve d'huile (5).
  - Placez le support de grille (8) à gauche ou à droite de la cuve d'huile (5).
2. En raison de la température élevée de l'appareil pendant l'exploitation, avant le début du fonctionnement assurez-vous si la cuve d'huile et l'élément chauffant sont placés dans un endroit sûr de la cuisine.

Attention:

1. Assurez-vous que l'élément arrière de la commande de l'appareil se trouve en bonne position et s'il était correctement placé dans les deux trous de deux côtés de la cuve d'huile (5).



## Principales pièces de l'appareil



1. Interrupteur principal (vert) [ON (I)/OFF(O)]
2. Voyant lumineux de la température (orange)
3. Régulation de la température
4. Élément de la commande amovible de l'appareil avec thermoplongeur
5. Cuve d'huile (400x400x(H)160 mm)
6. Robinet de vidange d'huile
7. Grille avec poignée (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Plateau d'égouttage (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Grille à friture inférieure (1x 390x365x(H)40 mm)

### Exploitation

- Assurez-vous si le robinet de vidange d'huile est fermé.
- Retirez la fiche de la prise.
- Assurez-vous si la cuve d'huile est propre et s'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.
- Remplissez la cuve d'huile avec précaution – le niveau d'huile doit être compris entre les repères MIN (minimum) et MAX (maximum).
- Insérez la fiche mise à la terre dans une prise de courant mise à la terre.
- Vous pouvez passer à la friture.

### Exploitation

- Remplissez la cuve [5] avec de l'huile et assurez-vous si le niveau d'huile est compris entre les repères MIN et MAX.  
Attention: Retenez que le placement des produits alimentaires dans l'huile augmentera son niveau. Évitez de mettre dans la cuve des produits alimentaires humides ou en grande quantité en une seule fois.
- Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur principal (1) – régulation en position « I ». L'interrupteur s'allumera en vert. Tournez le bouton tournant de la régulation de la température [3] dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température prescrite. Le voyant lumineux orange [2] s'allumera. [Plage de la température: 50°C ~ MAX (190°C)].
- Lorsque la valeur de la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux orange [2] s'éteint. Vous pouvez passer à la friture.  
Attention: Le plateau d'égouttage [8] sert à régler temporairement la grille à friture durant la vidange de l'huile de la cuve. Ne tenez pas l'étagère trop longtemps et ne la placez pas sur un autre objet pour ne pas la laisser tomber.

## RESET du fusible thermique (protection contre la surchauffe)

Retenez que le bouton RESET, constituant la protection contre la surchauffe est placé à l'arrière du support arrière amovible (4) et qu'il est protégé par un capuchon (voir figure).

- Tout d'abord mettez l'appareil hors tension en retirant la fiche.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Dévissez le capuchon de protection noire du bouton RESET.
- Appuyez sur le bouton RESET du fusible thermique [protection contre la surchauffe]. Vous entendrez un clic.

- Revissez le capuchon de protection noire du bouton RESET.



## Conseils concernant la friture

- Pour la friture, utilisez uniquement de l'huile liquide (recommandée) ou de la graisse.
- La température recommandée pour faire frire les frites et les snacks est de 175°C.
- Faites chauffer l'huile lentement. Il est préférable de chauffer la graisse en trois étapes, d'abord à 100°C, puis de 100 à 140°C et ensuite de 140 à 175°C avec 15 minutes de pause entre chaque étape.
- Enlevez la glace et les miettes des aliments congelés.
- Ne faites pas frire de portions trop grosses. Cela peut entraîner une chute de la température de l'huile ou de la graisse. L'huile / graisse refroidie ne friera pas correctement la surface, entraînant une absorption accrue de la graisse. La portion idéale du volume des produits surgelés au volume de l'huile /de la graisse pour la friture c'est au maximum de 1:10.

- En cas d'utilisation intensive, il est nécessaire de filtrer les miettes et les ordures de l'huile / de la graisse.
- Changez d'huile ou de graisse dans l'appareil dans un moment opportun. Pour vérifier le moment où faudrait changer d'huile /de graisse, utilisez régulièrement des bandelettes réactives ou l'appareil de test.
- Si l'huile ou la graisse commence à mousser, à fumer ou devient trop visqueuse, il est nécessaire de changer d'huile ou de graisse. Changez d'huile / de graisse lorsqu'elle a une odeur ou un goût fort.

FR

## Après utilisation

- Arrêtez l'appareil en mettant l'interrupteur principal (1) en position « 0 » et débranchez la fiche de la prise.
- Retirez la grille à friture (7) de la cuve à huile (5). Ainsi, la grille (7) ne refroidit pas dans une graisse concentrée.
- Tournez le support de la grille (8), placez-le au-dessus de la cuve d'huile (5) et fixez-le à l'aide des 4 verrous (voir figure) en le réglant à la position convenable.

