

## FRANÇAIS

Cher client,  
Merci d'avoir acheté cet appareil HENDI. Lisez attentivement ce manuel d'utilisation, en accordant une attention particulière aux réglementations de sécurité décrites ci-dessous, avant d'installer et d'utiliser cet appareil pour la première fois.

### Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu pour lequel il a été conçu, comme décrit dans ce manuel.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation incorrecte.
-  **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE!** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL ENDOMMAGÉ !** Vérifiez régulièrement que les connexions électriques et le cordon ne sont pas endommagés. Lorsqu'il est endommagé, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Toute réparation



ne doit être effectuée que par un fournisseur ou une personne qualifiée pour éviter tout danger ou blessure.

- AVERTISSEMENT!** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez le câble d'alimentation en toute sécurité si nécessaire pour éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de trébuchement.

- AVERTISSEMENT!** Tant que la prise est branchée, l'appareil est branché sur l'alimentation.

- AVERTISSEMENT! TOUJOURS** éteindre l'appareil avant de le débrancher de l'alimentation électrique, du nettoyage, de l'entretien ou du stockage.

- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.

- Ne touchez pas la prise/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.

- Tenez l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, retirez immédiatement les connexions de l'alimentation électrique. N'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions entraînera des risques mettant en jeu le pronostic vital.

- Branchez l'alimentation sur une prise électrique facilement accessible afin de pouvoir débrancher immédiatement l'appareil en cas d'urgence.

- Assurez-vous que le cordon n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le à l'écart du feu. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise, tirez toujours sur la prise à la place.

- Ne portez jamais l'appareil par son cordon.

- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.

- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.

- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances.

- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.

- Gardez l'appareil et ses connexions électriques hors de portée des enfants.

- N'utilisez jamais d'accessoires ou d'autres dispositifs que ceux fournis avec l'appareil ou recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne peut présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.

- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.

- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).

- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.

- Ne placez aucun objet sur l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes nues, de matériaux explosifs ou inflammables. Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.

- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.

- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.

- AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

## Instructions de sécurité spéciales

- Cet appareil est destiné à un usage commercial.

-  **ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACES CHAUDES !** La température des surfaces accessibles est très élevée pendant l'utilisation. Touchez uniquement le panneau de commande, les poignées, les commutateurs, les boutons de commande du minuteur ou les boutons de contrôle de la température.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

- AVERTISSEMENT !** Les graisses et l'huile deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Méfiez-vous de cela.

- AVERTISSEMENT !** Il existe un risque d'incendie si le niveau d'huile est inférieur au repère « L » [Min] ou s'il n'y a pas d'huile dans le réservoir d'huile. Toujours utiliser beaucoup d'huile dans le réservoir d'huile.

- AVERTISSEMENT !** Faire frire des aliments humides ou de grandes quantités en même temps a une influence négative sur le point d'ébullition de l'huile. Une mousse excessive se produira et de l'huile s'écoulera. La charge maximale du lot est d'environ 1 kg.

- DANGER !** N'utilisez jamais d'huile ancienne car elle a un point d'éclair bas et est plus sujette à l'ébullition. Elle augmente le risque d'incendie et de situations dangereuses.

- AVERTISSEMENT !** N'ouvrez pas les robinets de vidange ou d'autres dispositifs de vidange tant que la pression n'a pas été réduite à environ la pression atmosphérique.

- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse appropriée pour la friture. Remplacez l'huile ou la graisse trop cuite ou sale peut s'enflammer si elle est surchauffée.

- Ne pas remplir d'huile en dessous du niveau MIN -ni au-delà du niveau MAX -dans le réservoir d'huile.

- Le réservoir et l'élément de la friteuse doivent être placés dans une position sûre dans la cuisine avant utilisation en raison du contenu chaud.

- L'appareil doit être installé et utilisé de manière à ce que l'eau ne puisse pas entrer en contact avec la graisse ou l'huile.

- Changer régulièrement l'ancienne huile pour réduire la libération de dioxydes cancérogènes.

## Utilisation prévue

- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments.

- L'appareil est conçu uniquement pour faire frire les aliments appropriés, comme les frites, etc. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.

- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.



## Installation de mise à la terre

Cet appareil est classé en classe de **protection I** et doit être raccordé à une terre de protection. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'évacuation pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fiche de mise à la terre ou de connexions électriques avec fil de mise à la terre. Les connexions doivent être correctement installées et mises à la terre.

FR

## Panneau de commande

[Fig. 1 à la page 3]

1. Voyant de chauffage
2. Contrôle de la température
3. Interrupteur MARCHE/ARRÊT

## Préparation avant utilisation

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
- Vérifier que l'appareil est en bon état et avec tous les accessoires. En cas de livraison incomplète ou endommagée, veuillez contacter immédiatement le fournisseur. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.
- Nettoyez les accessoires et l'appareil avant utilisation (voir => Nettoyage et entretien).
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et résistante à la chaleur, sans risque d'éclaboussures d'eau.
- Conservez l'emballage si vous avez l'intention de ranger votre appareil à l'avenir.
- Conservez le manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.

**REMARQUE !** En raison des résidus de fabrication, l'appareil peut émettre une légère odeur lors des premières utilisations. Cela est normal et n'indique aucun défaut ou danger. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.

## Mode d'emploi

**ATTENTION ! Branchez l'appareil sur un groupe séparé de 16 ampères. Pour une double friteuse, vous avez besoin de 2 groupes distincts.**

- Retirez la fiche de la prise.
- Remplissez le récipient d'huile ou d'huile hydrogénée jusqu'à la ligne MAX.
- Remarque ! Les graisses solides doivent être préchauffées avant le remplissage, ce qui évite les graisses brûlées et les surcharges [voir « Graisses solides »].
- Branchez la fiche mise à la terre dans une prise mise à la terre.
- Allumez l'appareil à l'aide de la touche verte marche/arrêt du panneau de commande. Le voyant vert de l'interrupteur s'allume.
- Réglez le thermostat à la température souhaitée. La lampe orange s'allume.
- Lorsque la température réglée est atteinte, la lampe orange s'éteint.
- Pendant la friture, la lampe de température s'éteint et s'allume pour indiquer que la résistance maintient la température indiquée.
- Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

## Après utilisation

- Éteignez l'appareil en éteignant l'interrupteur et en retirant la fiche de la prise.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi et que son contenu n'a pas refroidi.
- Placez le couvercle sur l'appareil pour éviter que la graisse ne vieillisse.

## Conseils d'utilisation

- Cet appareil est conçu avec une zone froide unique qui permet aux miettes et aux résidus d'aller directement vers le fond. Cela permet également de prolonger considérablement la durée de vie des graisses/huiles.
- Vérifiez régulièrement s'il y a suffisamment d'huile ou de graisse dans le récipient. Le niveau ne doit jamais être inférieur à la ligne MIN.
- Utilisez de préférence uniquement de l'huile ou de la graisse liquide pour faire frire.
- La température recommandée pour les frites et les en-cas est de 175 °C maximum.
- Retirez la glace et les restes d'aliments congelés.
- Ne faites pas trop frire en une seule fois. Cela peut faire refroidir trop l'huile ou la graisse et faire absorber plus de graisse/huile par les aliments. En cas d'utilisation intensive, l'huile doit être filtrée pour éviter les traces de miettes et autres résidus. S'assurer que l'huile est prête à l'emploi.
- Utilisez régulièrement des bandelettes réactives ou du matériau pour savoir quand remplacer l'huile/les graisses.
- Avant que l'huile ne commence à mousser, à fumer ou à devenir trop collante, vous devez la remplacer. Remplacez également l'huile/la matière grasse lorsqu'elle a une forte odeur ou un fort goût.
- Ne mélangez pas l'huile neuve avec l'huile usagée.

## Matières grasses solides

- Si vous décidez d'utiliser de la graisse solide, même si elle n'est pas conseillée, chauffez lentement l'huile sur le réglage le plus bas jusqu'à ce qu'elle fonde. Lorsque la graisse a fondu, vous pouvez régler la température de friture appropriée.
- Lorsque vous utilisez de la graisse solide, laissez les blocs de graisse fondre lentement à feu moyen dans une poêle normale. Versez soigneusement la graisse fondue dans l'appareil.
- Retirez le panier de la friteuse. Cela empêche le panier de se coincer dans la graisse solidifiée.

## RÉINITIALISER le disjoncteur de sécurité (Hi-limiteur ou disjoncteur thermique)

[Fig. 2 à la page 3]

- Veuillez noter que le bouton RESET est équipé d'un capuchon de protection pour éviter la surchauffe.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Dévissez le capuchon de protection du bouton RESET.
- Appuyez sur le bouton RESET du limiteur Hi (coupe thermique). Vous devriez entendre un clic.
- Revissez le capuchon de protection sur le bouton RESET.
- Connectez-le à l'alimentation et vous pourrez le réutiliser.



## Nettoyage et entretien

- ATTENTION !** Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation et refroidissez-le avant de le ranger, de le nettoyer et de l'entretenir.
- N'utilisez pas de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne poussez pas l'appareil sous l'eau, car les pièces risquent d'être mouillées et une décharge électrique pourrait en résulter.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, cela peut nuire à sa durée de vie et entraîner une situation dangereuse.
- Les résidus alimentaires doivent être régulièrement nettoyés et retirés de l'appareil. Si l'appareil n'est pas nettoyé correctement, il réduira sa durée de vie et peut entraîner une situation dangereuse pendant l'utilisation.

## Nettoyage

- Nettoyez la surface extérieure refroidie avec un chiffon ou une éponge légèrement humidifiée avec une solution de savon doux.
- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après utilisation.
- Évitez tout contact avec l'eau des composants électriques.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'éponges abrasives ou d'agents nettoyants contenant du chlore. N'utilisez pas de laine d'acier, d'ustensiles métalliques ou d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage. N'utilisez pas d'essence ou de solvants !
- Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.

## Maintenance

- Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'appareil pour éviter les accidents graves.
- Si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il y a un problème, arrêtez de l'utiliser, éteignez-le et contactez le fournisseur.
- Tous les travaux d'entretien, d'installation et de réparation doivent être effectués par des techniciens spécialisés et autorisés, ou recommandés par le fabricant.

## Transport et stockage

- Avant le stockage, assurez-vous toujours que l'appareil a été débranché de l'alimentation et complètement refroidi.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, propre et sec.
- Ne placez jamais d'objets lourds sur l'appareil, car cela pourrait l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous le déplacez et maintenez-le en bas.

## Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, consultez le tableau ci-dessous pour connaître la solution. Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, veuillez contacter le fournisseur/prestataire de services.

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas du tout (voyant vert non allumé et voyant orange de chauffage non allumé)	Le panneau de commande n'est pas correctement installé sur le support	Installez correctement le panneau de commande sur le support
	Pas d'alimentation secteur	Vérifier l'installation électrique
	L'appareil est éteint	Allumez l'appareil
	Microrupteur défectueux	Contacter le fournisseur
L'appareil ne chauffe pas (le voyant vert de l'interrupteur est allumé et le voyant orange de chauffage n'est pas allumé)	Thermostat réglé sur une température basse	Réglez le thermostat sur une température plus élevée
	Limiteur haute (coupe thermique) déclenché.	Réinitialisez le limiteur haut (coupe thermique) [Voir ==> RÉINITIALISER le disjoncteur de sécurité (limiteur haut ou disjoncteur thermique)].
	Limiteur haut (coupe thermique) défectueux.	Contacter le fournisseur
Thermostat défectueux	Thermostat défectueux	Contacter le fournisseur
L'appareil n'atteint pas la température réglée (le voyant vert de l'interrupteur est allumé et le voyant de chauffage orange est allumé, mais la durée ou la température de friture est excessive)	Thermostat défectueux	Contacter le fournisseur

## Garantie

Tout défaut affectant le fonctionnement de l'appareil qui devient apparent dans l'année suivant l'achat sera réparé ou remplacé gratuitement à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été utilisé de manière abusive ou incorrecte de quelque manière que ce soit. Vos droits statutaires ne sont pas affectés. Si l'appareil est revendiqué sous garantie, indiquez où et quand il a été acheté et incluez une preuve d'achat (par ex., reçu).

Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.



## Mise au rebut et environnement

 Lors de la mise hors service de l'appareil, le produit ne doit pas être mis au rebut avec d'autres déchets ménagers. Au lieu de cela, il est de votre responsabilité de jeter vos déchets en les remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle peut être sanctionné conformément aux réglementations applicables en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement.

IT Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs ne sont pas responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination écologique, que ce soit directement ou par le biais d'un système public.

