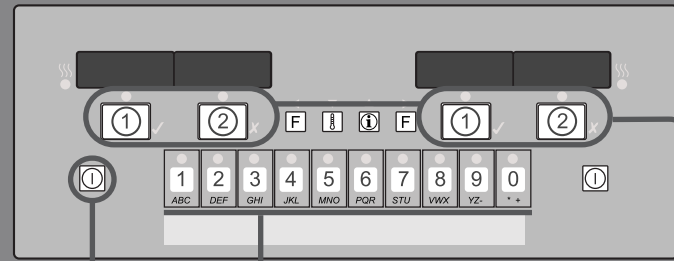


Généralités

Panneau de commande



Cuve On/Off Boutons des produits Minuteur Marche/ Arrêt

i Appuyer 1x pour voir la temp. actuelle de l'huile. Appuyer 2x pour voir la temp. de la consigne.

F (Bouton Filtrage) – Appuyer pour voir le nombre de cycles de cuisson restant jusqu'au prochain filtrage. Appuyer et maintenir enfoncé pour ouvrir le menu Filtrage.

Démarrage quotidien

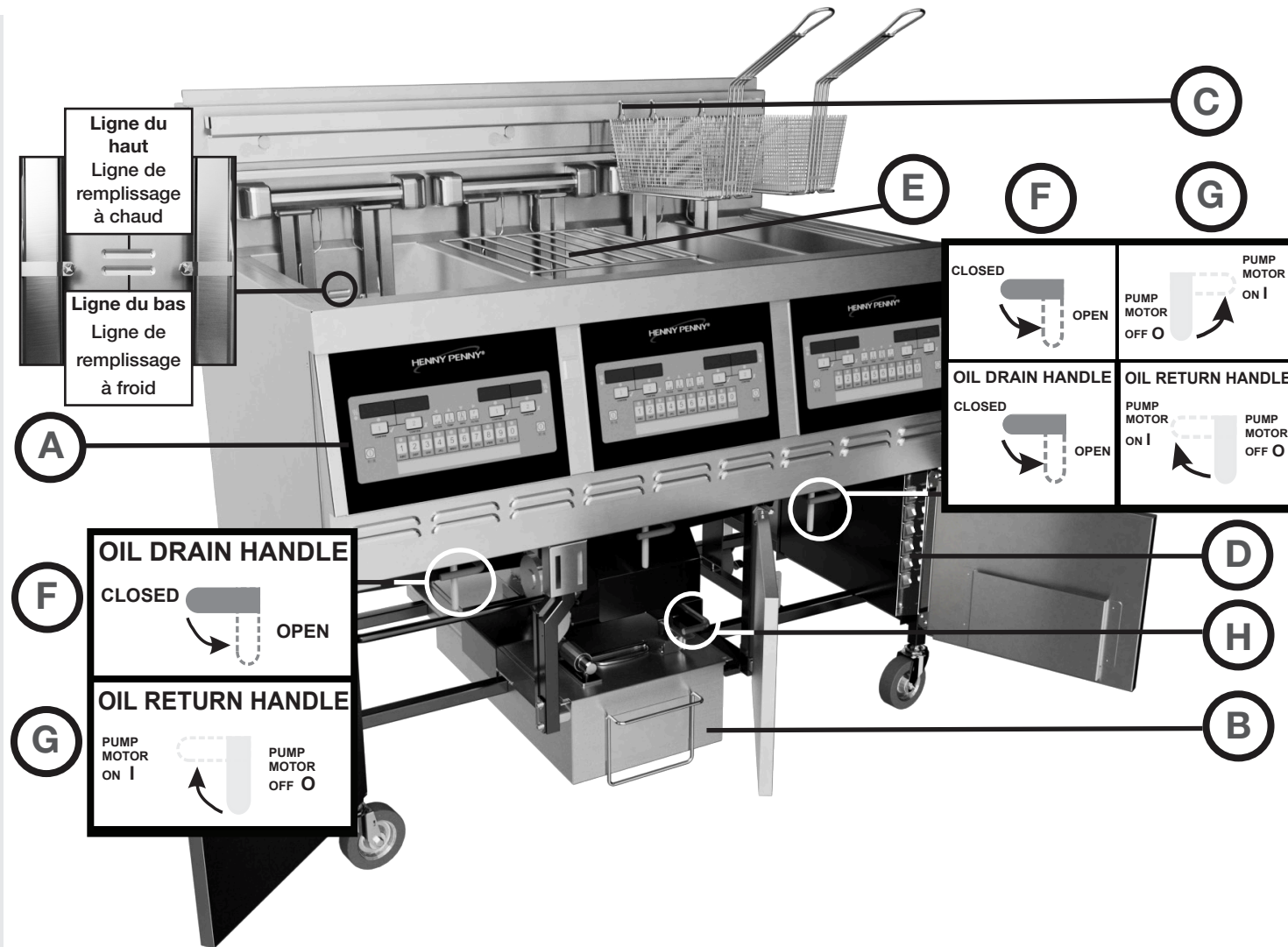
1. Vérifier que les pose-paniers et les paniers sont propres et en place. **E**
2. Vérifier que l'huile est remplie jusqu'à l'indicateur de niveau bas.
3. Remplir la cuve manuellement si nécessaire.
4. Allumer l'interrupteur principal.

Filtrage et nettoyage quotidiens

1. Effectuer la maintenance quotidienne sur chaque filtre de cuve.
2. Appuyer et maintenir enfoncé. Bouton Filtrage > Menu Filtrage > Filtrage quotidien.
3. Retirer et nettoyer le porte-panier, les pose-paniers et les paniers. **C**
4. Effectuer la maintenance quotidienne du bac du filtre et installer le porte-panier. **B**
5. Nettoyer l'extérieur de la friteuse. **C**

Arrêt

1. Taper sur le bouton On/Off pour arrêter le panneau de commande. **A**
2. Placer l'interrupteur principal en position Off pour arrêter la friteuse.



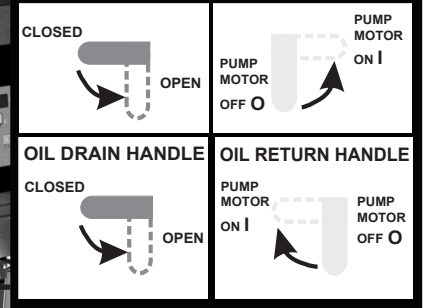
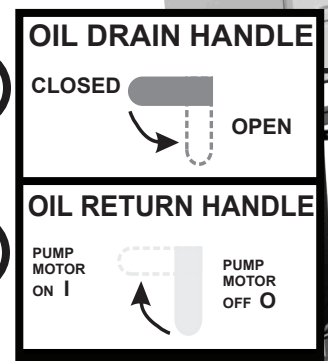
Ligne du haut
Ligne de remplissage à chaud

Ligne du bas
Ligne de remplissage à froid

A

F

G



ATTENTION !

ATTENTION ! Risque de brûlure ! L'huile et les surfaces de la friteuse et du filtre sont brûlantes. Porter un EPI pendant le nettoyage et la maintenance.

Avant d'utiliser la friteuse, lire et comprendre l'intégralité du manuel d'utilisation fourni avec la friteuse en faisant particulièrement attention à tous les messages de sécurité.

Cuisson

1. Taper sur le bouton On/Off pour démarrer le panneau de commande.
2. Quand le message « CUVE PLEINE ? » s'affiche sur le panneau de commande, vérifier le niveau d'huile de la cuve.
3. Taper sur le bouton « Confirmer » pour préchauffer la cuve. Attendre qu'elle ait complètement chauffé.
4. Plonger le panier avec le produit dans l'huile.
5. Taper sur le bouton du produit, puis appuyer sur le bouton de minuteur correspondant pour lancer la cuisson.
6. Sortir le panier lorsque le panneau de commande affiche « Terminé ».
7. Taper sur « Confirmer » pour arrêter la sonnerie.

Filtrage express

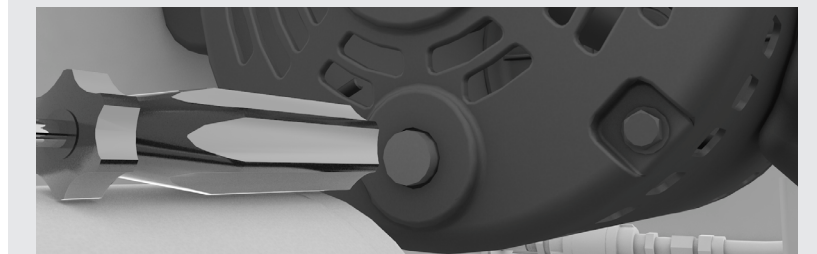
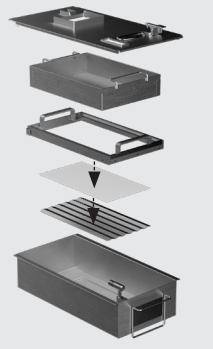
1. Taper sur le bouton On/Off pour arrêter le panneau de commande.
2. Appuyer et maintenir enfoncé. Bouton Filtrage > Menu Filtrage > Filtrage express.
3. Tourner les poignées de purge d'huile (poignée rouge) pour ouvrir le robinet de purge. **F**
4. Tourner les poignées de retour d'huile (poignée jaune) pour ouvrir le robinet de retour et pomper l'huile. **G**
5. Laver la cuve avec l'huile.
6. Fermer les poignées de purge d'huile pour remplir la cuve. **F**
7. Fermer les poignées de retour d'huile quand la cuve est pleine. **G**

A	PANNEAU DE COMMANDE	E	POSE-PANIER
B	BAC DU FILTRE	F	POIGNÉE DE PURGE D'HUILE
C	PORTE-PANIER	G	POIGNÉE DE RETOUR D'HUILE
D	INTERRUPTEURS DE LIMITE HAUTE	H	POIGNÉE DE PURGE

Maintenance

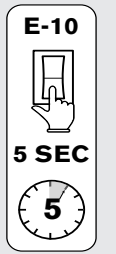
Maintenance du bac du filtre

- En continu :**
- Vider les miettes du panier dès que nécessaire.
- Une fois par jour :**
1. Nettoyer et sécher le bac du filtre. **B**
 2. Remplacer le papier du filtre.
 3. Lubrifier les joints toriques.
- Tous les 90 jours :**
- Remplacer les joints toriques du bac du filtre (3). **B**
 - Pièce réf. 86349



Dépannage

- Moteur du filtre en marche**
- Le bouton de surcharge est situé à l'avant de la friteuse.
 1. Laisser le moteur refroidir pendant 20 minutes.
 2. Appuyer sur le bouton de réinitialisation.
- Réinitialisation de la limite haute E-10**
- L'interrupteur de limite haute est à l'intérieur de la porte droite. **D**
 1. Laisser l'huile refroidir 20 minutes.
 2. Appuyer sur le bouton de réinitialisation et le maintenir enfoncé 5 secondes pour réinitialiser la limite haute.



- Tous les 90 jours :**
- Remplacer les joints toriques (3).
 - Pièce réf. 86349