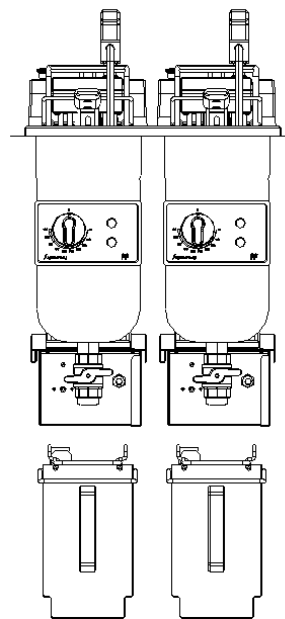
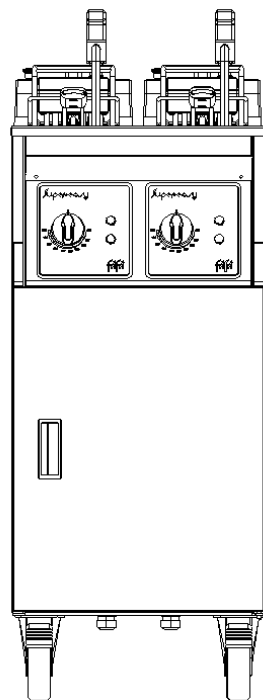




Compact Frying Solutions

Modèles Super Easy sur pieds et à poser

Manuel de l'utilisateur



Veuillez prendre note des détails concernant votre produit à titre d'utilisation future :

Date d'achat : _____

Numéro du modèle : _____

Numéro de série : _____



Lincat Ltd
Whisby Road
Lincoln
LN6 3QZ

Export Tél +44 (0) 1522 503250
Royaume-Uni Tél +44 (0) 1522 875500
care@lincat.co.uk



2 Règles de sécurité

Les symboles d'avertissement suivants sont apposés sur l'appareil selon le cas.

Haute tension



Choc électrique

Avertissement de tension électrique dangereuse

Seul le personnel spécialisé autorisé peut effectuer des travaux sur les installations électriques

Suivez les instructions techniques de sécurité spécifiques

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer des travaux sur l'installation électrique, un entretien ou un nettoyage

Surfaces chaudes/composants internes chauds



En cours d'utilisation, les pièces peuvent devenir chaudes. Évitez tout contact accidentel.

Huile de friture chaude



L'huile de friture chaude peut provoquer des blessures. Laissez toujours refroidir l'huile chaude avant d'effectuer des travaux de nettoyage ou d'entretien.



Avant la livraison, le fabricant a apposé des symboles d'avertissement (autocollants) à tous les endroits appropriés de l'appareil. Si pendant le fonctionnement ou le nettoyage, l'un de ces symboles d'avertissement se détache, l'utilisateur de l'appareil est tenu de le remettre immédiatement en place.

3. Utilisation spécifiée de l'appareil

L'appareil est exclusivement destiné à la friture d'aliments frais et surgelés et ne doit pas être laissé sans surveillance pendant son fonctionnement. Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme non spécifique. Le respect du manuel d'utilisation et le suivi des instructions de maintenance et de réparation du fabricant font également partie de l'utilisation spécifique.

4. Avertissements et instructions spécifiques

Avertissement



Ne pas essayer de déplacer l'appareil quand la cuve contient de l'huile chaude.

N'utiliser ni jet d'eau ni nettoyeur à vapeur, et ne pas immerger cet appareil.

Ne pas le faire fonctionner sans l'avoir préalablement rempli de graisse ou d'huile de friture jusqu'au repère de niveau d'huile maximum.

Pendant le fonctionnement, maintenir le niveau d'huile entre les repères de niveau maximum et minimum. Une trop faible quantité d'huile entraînera le fonctionnement du coupe-circuit de sécurité ou un risque d'inflammation. Un remplissage excessif provoquera un débordement ou une formation de mousse.

L'huile de friture usagée et contaminée est de plus en plus susceptible de s'enflammer et a également tendance à mousser. Si l'huile de friture

s'enflamme, ne pas essayer de l'éteindre avec de l'eau, mais utiliser un extincteur avec un remplissage spécial (Halon) ou une couverture anti-feu.

Mise en garde



Si une quantité excessive de produits à frire congelés ou humides est mise dans l'huile chaude, l'huile risque de mousser.

Un remplissage excessif du panier réduit également la qualité des aliments frits.

Pour vidanger ou transférer l'huile de friture en toute sécurité, celle-ci doit avoir refroidi à une température inférieure à 50°C.

Ne jamais nettoyer les éléments avec une brosse en acier ou en les brûlant (fonctionnement à sec). Un nettoyage incorrect des éléments entraînera l'exclusion de la garantie.

Le bac de vidange d'huile a la capacité de vidanger une cuve à la fois. Ne pas vidanger les deux cuves en même temps.

5 Sécurité des personnes



Avertissement

Le personnel chargé de l'utilisation et de l'entretien de la friteuse doit être formé à l'utilisation et à la manipulation correctes de l'appareil et doit avoir lu et compris les règles de sécurité de ce manuel d'utilisation avant de commencer à travailler sur ou avec l'appareil.

Ne pas modifier ni retirer les dispositifs de sécurité. Ne pas retirer les symboles d'avertissement qui ont pu être apposés sur l'appareil. Remplacer les symboles d'avertissement manquants ou défectueux.

Ne pas utiliser la friteuse si elle est endommagée. Signaler immédiatement à vos responsables toute irrégularité, notamment en matière de sécurité.

Lors de l'entretien des composants, s'assurer que la friteuse est débranchée de l'alimentation électrique. Toujours vérifier toutes les fonctions de sécurité après avoir terminé les travaux d'entretien.

5.1 Équipement de sécurité

Outre les symboles d'avertissement apposés sur l'appareil, celui-ci est également équipé des dispositifs de sécurité suivants :

- Interrupteur principal
- Contacteur de sécurité
- Thermostat de sécurité

5.2 Personnel autorisé

Seul le personnel autorisé pour le travail concerné peut travailler sur et avec cet appareil.

Le personnel est considéré comme autorisé s'il satisfait aux exigences minimales de formation et de connaissances énumérées dans cette section et s'il s'est vu attribuer un domaine de responsabilité fixe.

5.3 Domaine de responsabilité du personnel

5.4 Propriétaire/Utilisateur

Le propriétaire/utilisateur est la personne responsable de l'utilisation spécifiée de l'appareil et de la formation, ainsi que des tâches du personnel autorisé, y compris l'émission de directives à tout le personnel concernant le fonctionnement de l'appareil.

5.5 Utilisateur de l'appareil

Les responsabilités de l'utilisateur comprennent :
Le maintien des niveaux d'huile dans l'appareil.
Le chargement du produit et le contrôle de la qualité de la friture.
Nettoyage et filtration.
L'identification et la signalisation des problèmes.

5.6 Personnel de maintenance

Effectue la maintenance et la réparation de l'appareil conformément aux travaux décrits dans les sections « Nettoyage et maintenance ».
Est chargé du démontage, du rangement et de la mise au rebut de l'appareil.

5.7 Formation et qualifications minimales du personnel autorisé

5.7.1 Propriétaire/Utilisateur

Doit avoir une expérience pertinente dans l'évaluation des dangers et dans la gestion du personnel.
Doit comprendre les règles de sécurité.

5.7.2 Utilisateur

Doit connaître le fonctionnement de la friteuse et être informé des règles de sécurité.

5.7.3 Personnel d'entretien

Doit avoir suivi avec succès la formation correspondante et être familiarisé avec l'entretien de l'appareil. Les travaux d'entretien sur l'équipement électrique de l'appareil ne peuvent être effectués que par un personnel qualifié.

5.7.4 Obligation de maintenance

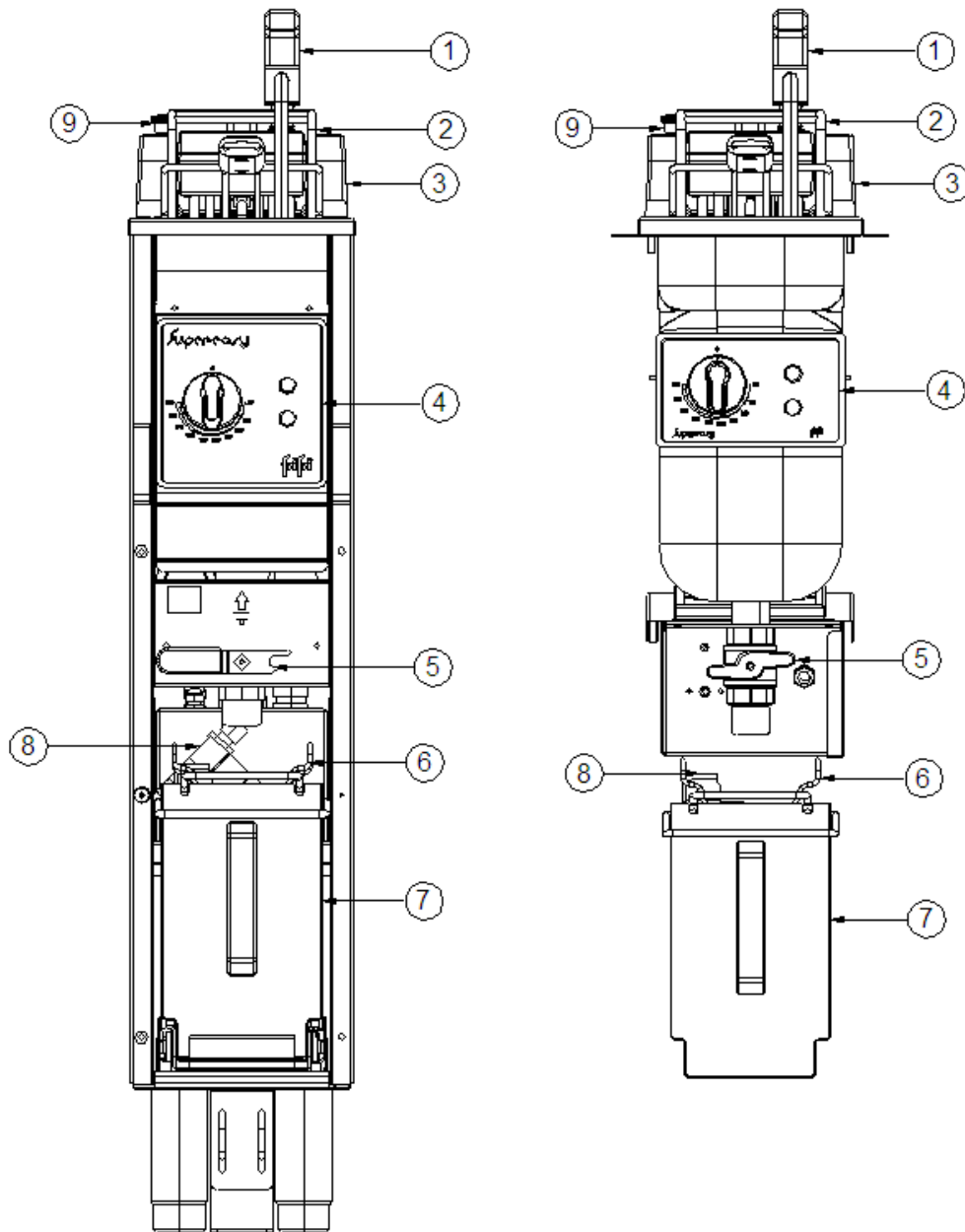
L'appareil ne doit être utilisé que s'il n'est pas endommagé. Utiliser des consommables d'origine et des pièces détachées d'origine pour les remplacer chaque fois que cela est nécessaire. Toujours vérifier la sécurité de l'équipement après des travaux de maintenance et de réparation.

5.7.5 Disponibilité du manuel d'utilisation

Une copie de ce manuel d'utilisation doit être disponible à tout moment pour le personnel sur le lieu d'installation.

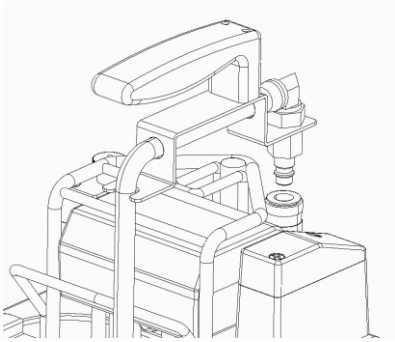
6 Utilisation de la friteuse

6.1 Disposition de la friteuse

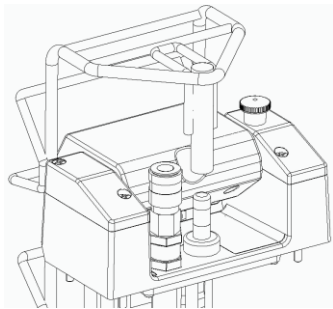


1. Lance de retour d'huile - il s'agit d'un simple montage par pression sur le raccord rapide adjacent à la tête de relevage. Si vous utilisez la lance pour renvoyer de l'huile chaude, respectez les précautions d'EPI mentionnées précédemment, car le corps de la lance peut être chaud.
2. Support de panier
3. Tête de relevage des éléments
4. Panneau de commande
5. Levier de vidange d'huile
6. Support de filtre et filtre
7. Bac de vidange
8. Pompe (le cas échéant)
9. Bouton de déverrouillage de la tête de relevage des éléments

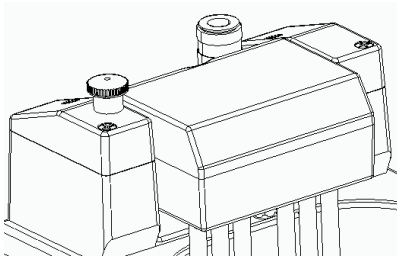
1. Lance de retour d'huile (en cas de pompage) - il s'agit d'un simple montage par pression sur le raccord rapide adjacent à la tête de relevage.



2. Support de panier – s'emboîte sur le bossage à l'arrière de la tête de relevage.

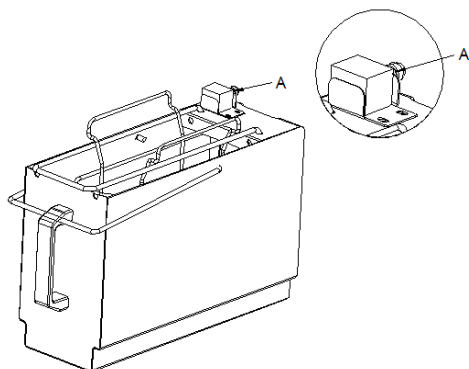


3. Tête de relevage des éléments – les éléments peuvent pivoter vers le haut et se verrouiller en position haute pour permettre l'accès au nettoyage des cuves. Utilisez la molette de relevage des éléments (10) pour déverrouiller et soulever les éléments. Lorsque la cuve est nettoyée, abaissez les éléments avec précaution jusqu'à ce qu'ils soient verrouillés.



4. Panneau de commande tactile – effectue toutes les fonctions de cuisson.
5. Levier de vidange d'huile – vidange les cuves. Faites glisser le levier de sécurité de côté pour ouvrir le robinet.

6. Support de filtre et filtre (selon l'équipement) – Les positionner comme illustré, en s'assurant que le filtre en acier inoxydable est dans le filtre en tissu fin. Le raccordement du tuyau d'aspiration « A » à la pompe (selon l'équipement) doit être orienté vers l'arrière de l'appareil pour que la pompe s'enclenche.



7. Bac de vidange
8. Pompe
9. Bouton de déverrouillage de la tête de relevage des éléments

7. Poids et capacités

Type	211	311	411/412	422	622	633
Poids net sans options (Kg)	47	56	69	79	98,5	98,5
Nombre de paniers	1	1	2	2	2	3
Quantité de remplissage par panier (Kg)	0,9	1,5	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 1,5	3 x 0,9
Quantité d'huile au minimum (l)	7,5	12,5	17	2 x 7,5	2 x 12,5	3 x 7,5
Quantité d'huile au maximum (l)	9	14,5	20,5	2 x 9	2 x 14,5	3 x 9
Production de frites surgelées par heure (Kg)	17-22	27-32	34-44	34-44	54-64	51-66
Production de frites réfrigérées par heure (Kg)	20-25	30-35	40-50	40-50	60-70	60-75

8. Identification des modèles

Chaque friteuse possède une plaque d'identification technique. Gardez toujours cette plaque d'identification à disposition pour adresser des demandes à notre service clientèle.

9 Conditions ambiantes

Type	211 – 311 – 411 – 412 – 422 – 622 - 633
Température minimale (°C)	+5
Température maximale (°C)	+60
Humidité maximale (%)	60

10. Préparation

Avant la première utilisation de la friteuse, assurez-vous que les étapes de nettoyage ci-dessous sont suivies et que l'utilisateur est familiarisé avec les commandes et la disposition de l'appareil. Une fois établi, avant de commencer l'utilisation quotidienne, il est conseillé de développer une routine de pré-cuisson et de prendre un moment pour effectuer une série de contrôles : les bacs et les filtres sont-ils en place, le tuyau d'aspiration d'huile est-il correctement placé, les robinets de vidange sont-ils fermés ? Le respect de règles quotidiennes spécifiques à votre établissement vous permettra de garantir un fonctionnement sans problème et d'éviter tout accident fâcheux.

Retirez tous les restes d'emballage. Retirez le revêtement plastique et nettoyez l'appareil avant la première utilisation. Retirez le couvercle de la cuve. Sortez le panier de la cuve. Nettoyez la cuve et tous les accessoires avec un produit de nettoyage non caustique adapté à une utilisation dans une zone alimentaire. Après nettoyage, nettoyez la cuve à l'eau claire. Fermez le robinet de vidange. Éliminez tout résidu d'eau avec une serviette en papier. Remplissez la cuve d'huile de friture jusqu'au niveau « Max » ou placez la graisse à frire sur les éléments chauffants. Le niveau « Min/Max » est visible à l'intérieur de la cuve.



Avertissement

Cet appareil est conçu pour être utilisé avec de l'huile et des matières grasses sous forme liquide. Les huiles et les graisses qui se solidifient à des températures plus basses doivent être liquéfiées avant la cuisson. Cette instruction concerne aussi bien le remplissage que l'appoint en cours d'utilisation.

Cet appareil n'est pas équipé d'un dispositif pour fondre les graisses. Pour faire fondre de la graisse, la plaque grillagée doit être retirée pour que la graisse soit directement en contact avec l'élément chauffant. Pour la première utilisation de graisse, la faire fondre à la main dans une casserole séparée. Lors de la prochaine utilisation de la friteuse, procédez comme suit :

1. Assurez-vous que la plaque grillagée est retirée. Faites quelques trous dans la graisse solide jusqu'au niveau des éléments chauffants.
2. Tournez le bouton du thermostat sur 100°C au maximum pendant 1 minute. Ramenez ensuite le bouton sur 0. Répétez cette opération jusqu'à ce que les matières grasses deviennent liquides.

10.1 Aménagement de votre poste de travail

Assurez-vous d'avoir vérifié la friteuse avant de l'allumer, est-elle remplie d'huile ?

Avez-vous besoin d'ajuster le niveau d'huile en remplissant jusqu'à la ligne ?

Êtes-vous satisfait de la qualité de l'huile ? Une huile plus vieille donnera des résultats plus sombres.

Avez-vous tous les ustensiles nécessaires pour retirer les aliments cuits ?

Avez-vous suffisamment d'espace pour travailler en toute sécurité ?

10.2 Obtention de résultats de qualité

Préchauffez votre friteuse à la bonne température pour la tâche.

Si elle est trop chaude, les aliments seront trop cuits à l'extérieur avant qu'ils ne soient cuits à cœur.

Si la température est trop basse, les aliments deviendront gras et vous consommerez plus d'huile.

Assurez-vous que vos aliments sont secs et égouttés - les aliments humides provoquent des projections et la mousse et l'eau endommagent l'huile.

Retirez régulièrement les débris de la surface de l'huile entre deux lots, car les débris commencent à dégrader la qualité de l'huile.

Ne faites frire qu'avec la charge recommandée pour le panier ; une surcharge réduit la température de l'huile et favorise l'absorption de l'huile par les aliments.

Testez la qualité de l'huile : une huile plus ancienne devient plus volatile à la formation de mousse et le point d'éclair diminue. Le risque d'inflammation augmente.

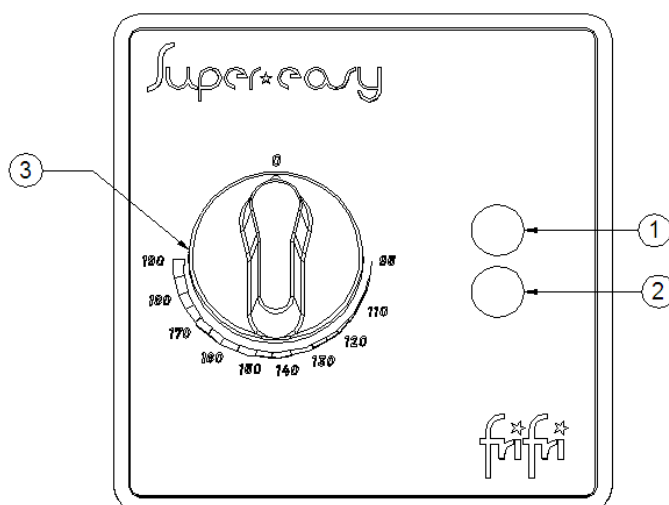
Une filtration et un rinçage réguliers de la cuve constituent une bonne pratique de travail.

Un nettoyage en profondeur de la friteuse et du bac de vidange permet de préserver la durée de vie de l'huile.

Couvrez l'huile lorsqu'elle n'est pas utilisée, cela prolongera sa durée de vie.

11 Utilisation de la friteuse

11.1 Panneau de commande



1. Néon ambre
2. Néon vert
3. Bouton de commande

11.2 Fonctionnement

Branchez l'appareil à la prise électrique et allumez-le. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire – le néon vert s'allume.

Réglez le bouton de commande à la température de friture requise. Le néon ambre s'allume pour indiquer que les éléments chauffants fonctionnent.

Lorsque la température est atteinte, le néon ambre s'éteint et l'appareil est prêt à recevoir le produit à cuire.

Le néon ambré s'allume et s'éteint pendant la cuisson, car les éléments chauffants fonctionnent et s'arrêtent en fonction de la température de l'huile.

11.3 Pour éteindre

Éteignez la friteuse en mettant le bouton de commande sur la position « 0 ».

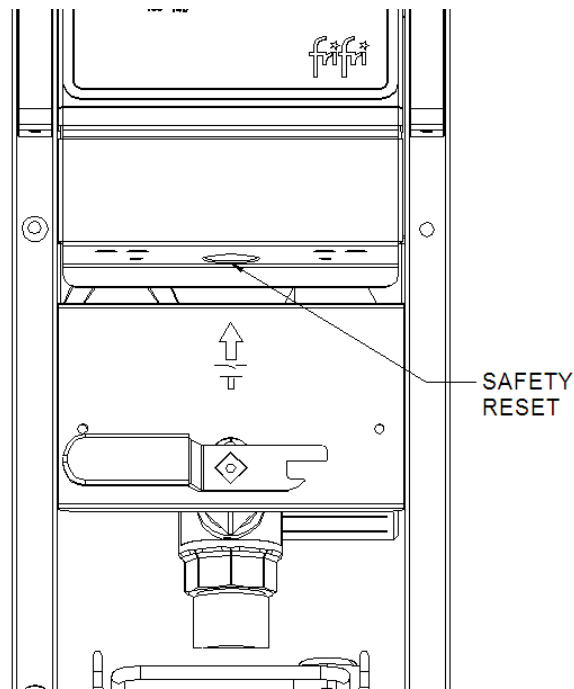
Mettez l'appareil hors tension au niveau du secteur.

11.4 Thermostat de sécurité

Sur pieds

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe le courant en cas de panne. Si les éléments ne chauffent pas, il sera peut-être nécessaire de réinitialiser le thermostat de sécurité.

Ouvrez la porte et trouvez le trou d'accès, indiqué par la flèche gravée. Dans ce trou se trouve un bouton rouge ; appuyez sur ce bouton pour réinitialiser le thermostat de sécurité. **Notez qu'il faut laisser la friteuse refroidir avant que la réinitialisation fonctionne.**

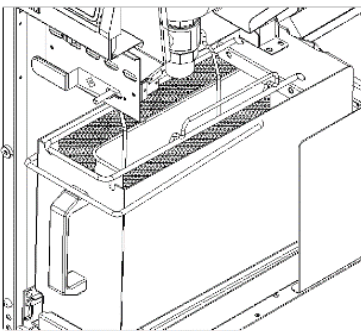


À poser

La réinitialisation de sécurité sur les appareils à poser sera positionnée à la discrétion de l'installateur. Veillez à vous informer sur l'emplacement et le fonctionnement du thermostat de sécurité.

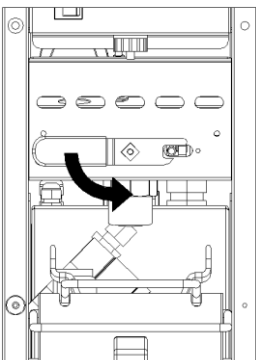
11.5 Pompage

Ce chapitre n'est pertinent que si vous avez acheté un modèle équipé d'une pompe à huile. Préparez-vous à vidanger, à filtrer et à renvoyer l'huile dans la cuve comme suit :

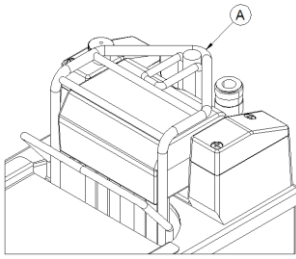


Placez le support de filtre en tissu fin complet avec le filtre en tissu fin dans les découpes d'emplacement du bac de vidange.

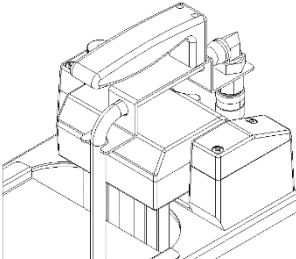
Placez le filtre en acier inoxydable à l'intérieur du filtre en tissu fin afin que l'huile passe d'abord par le filtre en acier inoxydable.



Faites glisser le cran de sûreté à ressort et ouvrez le robinet de vidange à l'aide du levier de vidange. Laissez l'huile couler dans le bac. Fermez le robinet de vidange.



Soulevez et retirez le support de panier (A) de la tête de la friteuse.



Installez l'ensemble de la lance d'huile en enfonçant le raccord rapide. (Pour le retirer après la vidange, maintenez le raccord abaissé tout en soulevant l'ensemble de lance d'huile).

Lorsque vous êtes prêt, activez la pompe en appuyant sur le bouton de pompage. Lorsque l'opération de pompage est terminée, appuyez sur le bouton de la pompe pour l'arrêter. La friteuse ne doit pas rester sans surveillance lorsque le pompage est en cours, car le fait de laisser la pompe fonctionner plus longtemps que nécessaire n'est pas bénéfique pour la durée de vie de la pompe.

12. Nettoyage et maintenance

12.1 Intervalles de nettoyage, tous les jours ou selon la durée d'utilisation de l'appareil.

La propreté générale est essentielle dans tous les environnements de cuisine. Nettoyez toujours l'équipement après utilisation et préparez soigneusement au régime de nettoyage avant de commencer, c'est-à-dire que vous devez avoir tout le matériel de nettoyage à portée de main et placer des panneaux « Sol mouillé ».



Mise en garde

Utilisez uniquement des produits de nettoyage non caustiques et non abrasifs.

Utilisez uniquement des chiffons de nettoyage non abrasifs.

N'utilisez que des nettoyeurs autorisés dans le domaine alimentaire

N'effectuez les travaux de nettoyage qu'après que l'huile et l'appareil aient refroidi à un niveau de température tel qu'aucune brûlure ne puisse se produire.

Zone de nettoyage	Travail de nettoyage
Surfaces extérieures et couvercles	Nettoyer avec un chiffon humide
Panneau de commande	Nettoyer avec un chiffon humide
Raccordement rapide (pompe en option)	Produit de nettoyage/eau chaude
Cuve de friture	Eau chaude
Panier de friture	Lave-vaisselle/eau chaude
Support de panier de friture	Lave-vaisselle/eau chaude
Couvercle de cuve d'huile de friture	Lave-vaisselle/eau chaude
Surfaces intérieures et couvercles	Nettoyer avec un chiffon humide
Câbles de connexion	Nettoyer avec un chiffon humide
Réceptacle de prise pour l'huile	Lave-vaisselle/eau chaude
Autour de la friteuse	Nettoyez avec des brosses dures et douces et des chiffons humides et suivez les instructions spéciales si nécessaire.

12.2 Changement de l'huile de friture

Filtration	Tous les jours ou selon l'intensité d'utilisation
Changement	Selon la saturation

12.3 Contrôles périodiques

Bac de vidange d'huile	Propreté, niveau de remplissage
Qualité de l'huile de friture	Selon les règles d'hygiène
Cuve de friture	Propreté, résidus de friture déposés
Tuyau de vidange et raccords rapides	Propreté, fonctionnement, étanchéité après l'installation
Éléments chauffants	Surface

13. Maintenance

Nous recommandons une maintenance régulière par une société de service après-vente, en fonction de l'intensité d'utilisation de l'équipement.

14. Service après-vente

Pour obtenir de l'aide concernant l'installation, la maintenance et l'utilisation de votre équipement FriFri, veuillez contacter notre service d'entretien :

☎Royaume-Uni : 01522 875520

Pour les clients hors du Royaume-Uni, veuillez contacter votre revendeur FriFri local

Tous les travaux d'entretien, autres que le nettoyage habituel, doivent être effectués par l'un de nos agents agréés en révision. Nous ne pouvons nous tenir responsable du travail effectué par d'autres personnes.

Pour que votre demande d'entretien soit traitée le plus efficacement possible, veuillez nous indiquer :

- Les détails du problème en bref
 - Code produit
 - Numéro de type
 - Numéro de série
- } Se trouvant tous sur la plaque du numéro de série

FriFri se réserve le droit d'effectuer tout travail sous garantie, s'il est possible d'accéder raisonnablement à l'appareil, pendant les heures normales de travail, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h.

GARANTIE

Cet appareil bénéficie d'une garantie complète de 2 ans sur les pièces et la main-d'œuvre au Royaume-Uni et de 2 ans sur les pièces uniquement à l'exportation. La garantie vient s'ajouter à vos droits statutaires ou légaux, sans les minimiser.

La garantie ne couvre pas :

- Tous dommages accidentels, toute mauvaise utilisation ou utilisation non conforme aux instructions du fabricant

- Les articles consommables (notamment les filtres, le verre, les ampoules, les éléments de grille-pain et les joints de porte).
- Les dégâts dus à une mauvaise installation, à une modification, à une révision non autorisée ou à des dommages dus à l'entartrage, à l'accumulation de débris alimentaires, etc.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts indirects ou consécutifs. Notre venue repose sur le fait que le technicien autorisé puisse accéder à l'appareil, afin d'entreprendre le travail sous garantie.

Les visites de révision d'un appareil sous garantie seront effectuées conformément aux conditions de vente.

15. Pièces détachées

Pour les pièces détachées, consulter le manuel de pièces détachées IS805.