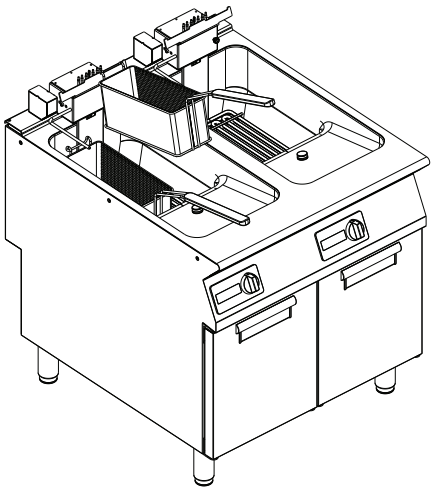
Friteuses

Optioil 400/800 mm



FR Instructions pour l'installation et l'utilisation

59589JH00- 2026.04

Préambule

Lire attentivement les instructions suivantes, y compris les conditions de garantie, avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Visiter notre site Web www.electroluxprofessional.com et ouvrir la section Support pour :

Enregistrer le produit

Recevoir des trucs et astuces sur le produit et des informations sur l'entretien et la réparation

Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé le « Manuel ») fournit à l'utilisateur des informations utiles pour utiliser correctement et en toute sécurité l'appareil.

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de l'appareil et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de l'appareil consultent et lisent attentivement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de l'appareil ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer régulièrement l'utilisateur sur les consignes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil au personnel autorisé à intervenir sur l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées en cours d'utilisation de l'appareil. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est démarré et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

IMPORTANT

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- Toute reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- Ce Manuel est disponible en format numérique. À cet effet :
  - contacter le concessionnaire ou le service clientèle ;
  - télécharger le dernier manuel actualisé sur le site Web www.electroluxprofessional.com ;
- Le Manuel doit être toujours conservé à côté de l'appareil, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs et le personnel préposées à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Table des matières

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ 5
A.1 Informations générales 5
A.2 Équipements de protection individuelle 5
A.3 Sécurité générale 6
A.4 Protections installées sur l'appareil 6
A.5 Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité 7
A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible 7
A.7 Risques résiduels 7
A.8 Transport, manutention et stockage 8
A.9 Installation et montage 8
A.10 Branchement électrique 8
A.11 Mise en place 8
A.12 Limites d'encombrement de l'appareil 9
A.13 Entretien de l'appareil 9
A.14 Entretien préventif 9
A.15 Pièces et accessoires 9
A.16 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien 9
A.17 Entretien de l'appareil 9
A.18 Élimination de l'appareil 9
B CONDITIONS DE GARANTIE ET EXCLUSIONS DE LA GARANTIE 9
C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 10
C.1 Emplacement de la plaque signalétique 10
C.2 Données d'identification de la machine et du fabricant 10
C.3 Modèles électriques 11
D INFORMATIONS GÉNÉRALES 11
D.1 Introduction 11
D.2 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation 11
D.3 Essai et inspection 11
D.4 Droits d'auteur 12
D.5 Conservation du Manuel 12
D.6 Destinataires du Manuel 12
D.7 Définitions 12
D.8 Responsabilités 12
D.9 Contrôles de l'emballage par le client 12
D.10 Stockage 13
E INSTALLATION ET MONTAGE 13
E.1 Introduction 13
E.2 Responsabilités du client 13
E.3 Instructions de déballage 13
E.4 Élimination de l'emballage 13
E.5 Solidarisation d'appareils 13
E.5.1 Installation sur pont, en porte-à-faux ou sur socle en ciment (selon l'appareil et/ou le modèle) 14
E.5.2 Jointures entre appareils 14
E.6 Fixation au sol (selon l'appareil et/ou le modèle) 14
E.7 Branchement électrique 14
E.7.1 Appareils électriques 14
E.8 Cordon d'alimentation 14
E.9 Coupe-circuit 14
E.10 Branchement à la terre et nœud équipotentiel 14
E.11 Thermostat de sécurité 15
E.12 Remplacement des fusibles 15
F UTILISATION NORMALE DE L'APPAREIL 15
F.1 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil 15
F.2 Consignes d'utilisation de base de l'appareil 15
G INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR 15
G.1 Utilisation de la friteuse 15
G.2 Capacité du panier 16
G.3 Afficheur 16
G.4 Réglage de la température 16
G.5 Première mise en service 17
G.6 Remplissage de la cuve 17
G.7 Modèles électriques 17
G.8 Filtrage de l'huile 17
G.9 Veille / Fonte 18
G.10 Détection du niveau d'huile 18
G.11 Vidange d'huile 18
H NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL 18
H.1 Informations concernant l'entretien 18
H.2 Introduction au nettoyage 19
H.3 Intervalles d'entretien 19
H.4 Périodes d'inutilisation 20
H.5 Extérieur 20

H.6 Autres surfaces 20
H.7 Filtres 20
H.8 Nettoyage de la cuve, des paniers et des ustensiles de l'appareil 21
H.9 Intérieur (tous les 6 mois) 21
I RECHERCHE DES PANNES 21
I.1 Introduction 21
I.2 Codification des signalisations 21
J ÉLIMINATION DE L'APPAREIL 22
J.1 Recyclage et élimination de l'appareil 22
J.1.1 Recyclabilité 22
J.1.2 Procédure d'élimination de l'appareil / valorisation des composants/matériaux 22

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

A.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :

AVERTISSEMENT
Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs

AVERTISSEMENT
Risque d'électrocution - tension dangereuse.

ATTENTION
Risque de détérioration de l'appareil ou du produit.

IMPORTANT
Instructions ou informations importantes concernant le produit

Équipotentialité

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil

Détails et explications

- Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications commerciales et collectives, comme des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux ou des entreprises commerciales, comme des boulangeries, des boucheries, etc., pas pour la production alimentaire de masse en continu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un milieu professionnel (par exemple, bar, cantine, etc.) par un opérateur familiarisé avec l'utilisation normale de machines.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de son fonctionnement.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
- Par mesure de sécurité, ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres matériaux inflammables, liquides ou gazeux, à côté de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans cet appareil.
- Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil pour tous contacts avec le fabricant (par exemple, demande de pièces détachées, etc.).
- Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage CE devra être détruit.
- Conserver cette notice en lieu sûr pour toute consultation future.

A.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de l'appareil.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Installation	—	●	●[1]	—	—
Emploi courant	●	●	●[2]	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage normal	○	●	●[1–3]	○	—

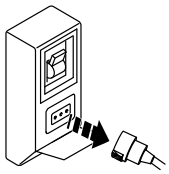
Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
Nettoyage exceptionnel	○	●	●[1–3]	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	**EPI PRÉVU**				
○	**EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE**				
—	**EPI NON PRÉVU**				

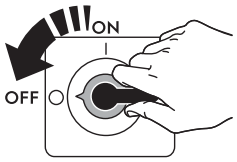
1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
2. Pendant ces opérations, porter des gants résistants à la chaleur pour protéger les mains contre tout contact avec des aliments chauds ou des pièces chaudes de l'appareil et/ou pour en retirer des éléments chauds. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
3. Pendant ces opérations, porter des gants adaptés au contact avec les substances chimiques utilisées (se référer à la fiche de données de sécurité des substances utilisées pour les informations concernant les EPI requis). À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à un risque chimique et à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).

A.3 Sécurité générale

- Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil.
- Il est interdit de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.
- Ne modifier en aucun cas les pièces fournies avec l'appareil.
- Plusieurs illustrations du présent manuel représentent l'appareil ou certaines de ses parties, sans protections ou avec des protections retirées. Ceci dans le seul but de simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser l'appareil sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.







Avant toute procédure d'installation, de montage, de nettoyage ou d'entretien, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les marquages CE, les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'instruction présents sur l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.
- Ne pas pulvériser des aérosols à proximité de cet appareil lorsqu'il est en marche.
- Installer l'appareil dans un endroit bien aéré, afin de garantir un renouvellement approprié de l'air toutes les heures. Vérifier que le système de ventilation, quel qu'il soit, reste toujours opérationnel et efficace pendant toute la durée d'utilisation de l'équipement.
- Les opérations suivantes doivent être confiées exclusivement au personnel spécialisé autorisé ou aux techniciens du SAV, munis de tous les équipements de protection individuelle (A.2 *Équipements de protection individuelle*), des outils, des matériels et des moyens auxiliaires appropriés et qui peuvent demander au fabricant un Manuel de service :
  - Installation et montage
  - Mise en place
  - Branchement électrique
  - Nettoyage, réparation et entretien exceptionnel de l'appareil
  - Élimination de l'appareil
  - Intervention sur les équipements électriques

A.4 Protections installées sur l'appareil

Protections

L'appareil est équipé :

- de protections fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à l'appareil et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'outils ; c'est pourquoi l'utilisateur ne peut pas retirer ou toucher à ces dispositifs. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.
- des protections mobiles verrouillées (porte) pour accéder à l'intérieur de l'appareil ;

- des panneaux ou portes d'accès à l'équipement électrique de l'appareil, réalisés à l'aide de panneaux à charnières, à ouvrir avec des outils. Il est interdit d'ouvrir le panneau ou la porte lorsque l'appareil est branché sur secteur.

A.5 Pictogrammes de sécurité à placer sur l'appareil ou à proximité

Interdiction	Signification
	Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité
	Il est interdit d'utiliser de l'eau pour éteindre les incendies (au niveau des pièces électriques)
	Veiller à ce que la zone autour de l'appareil soit dégagée, et sans matériaux combustibles à proximité. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil

Danger	Signification
	prudence, surface chaude
	Risque d'électrocution (au niveau des pièces électriques avec indication de la tension)

A.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de l'appareil, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner, en général, des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager l'appareil. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de l'appareil ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex., l'utilisation d'équipements ou d'échelles non adaptés) ;
- l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de l'appareil ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à l'appareil ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- l'utilisation de l'appareil pour se hisser plus haut ;
- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle l'appareil est conçu ;
- d'autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer.

A.7 Risques résiduels

L'appareil présente des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés par la conception ou l'installation de protections appropriées. Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur l'appareil. Pour réduire les risques, prévoir suffisamment d'espace pour installer l'unité.

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de l'appareil doivent toujours :

- être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
- être propres et sèches ;
- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels présentés par l'appareil sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et formellement interdits.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau, de liquide ou de saleté sur le sol
Brûlure/abrasions (par exemple, résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux du circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de l'appareil sans se munir de gants de protection.

Risque résiduel	Description d'une situation dangereuse
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées sans mettre préalablement le tableau électrique hors tension
Écrasement ou lésion	Il se peut que le personnel spécialisé n'ait pas fixé correctement la console de commande permettant d'accéder au compartiment technique. Celui-ci risque alors de se refermer subitement.
Basculement des charges	En cas de manutention de l'appareil ou de retrait de son emballage à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré
Chimique	Contact avec des substances chimiques (par ex., détergent, produit de rinçage, détartrant, etc.) sans recourir aux mesures de sécurité qui s'imposent. Veiller à toujours consulter les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés.
Fermeture brusque	L'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil pourrait fermer brusquement et délibérément le couvercle/la porte/la porte du four (selon l'équipement de d'appareil).

A.8 Transport, manutention et stockage

- Le transport (transfert de l'appareil d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.
- Pour les possibilités d'empilement lors du transport, de la manutention et du stockage, voir les indications figurant sur l'emballage.
- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de se tenir sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.
- Pour manipuler l'appareil, ne pas le lever ou l'arrimer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pour le déplacer, car il pourrait se renverser. Utiliser un outillage approprié pour soulever l'appareil.
- Pour les opérations de déchargement et de stockage de l'appareil, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention, du déplacement et du stockage de l'appareil doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation en toute sécurité des systèmes de levage et au port des équipements de protection individuelle appropriés au type d'opération à effectuer.
- Au moment de l'enlèvement des systèmes d'ancrage, vérifier que la stabilité des pièces qui composent l'appareil ne dépend pas de l'ancrage et que cette opération ne provoque donc pas la chute de la charge du véhicule. Avant de décharger les composants de l'appareil, s'assurer que tous les systèmes d'ancrage ont été retirés.

A.9 Installation et montage

- Les opérations décrites doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La fiche (le cas échéant) doit être facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil.
- Les appareils ne sont pas prévus pour être installés à l'extérieur et/ou dans des endroits exposés aux agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).

A.10 Branchement électrique

- Le système d'alimentation doit être adapté au courant nominal de l'appareil connecté ; le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les informations relatives à la tension et la fréquence d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.
- Entre le câble d'alimentation et la ligne électrique, prévoir un interrupteur différentiel magnétothermique correctement dimensionné en fonction de l'absorption spécifiée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conforme aux normes en vigueur.
- Tout câble d'alimentation détérioré ou trop court doit être remplacé par le SAV ou par le personnel spécialisé de façon à prévenir tout risque.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents dérivant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.
- Le cas échéant, brancher l'appareil à un circuit de compensation de potentiel ⏚.

A.11 Mise en place

- Installer les appareils en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.
- Veiller à ce que l'endroit où l'appareil doit être installé ne soit pas pollué par des substances corrosives (chlore, etc.). Le fabricant décline toute responsabilité en présence d'effets corrosifs dus à des causes extérieures.
- L'appareil peut être installé seul ou en combinaison uniquement avec d'autres appareils de la même gamme.

A.12 Limites d'encombrement de l'appareil

- Les appareils ne peuvent pas être encastrés. Laisser 100 minimum entre l'appareil et les parois latérales et 100 mm par rapport à la paroi arrière ou suffisamment d'espace pour permettre les opérations d'entretien et de maintenance.
- Veiller à maintenir une distance d'au moins 200 mm entre l'appareil et toutes les parois combustibles.

A.13 Entretien de l’appareil

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Avant de procéder au nettoyage, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique. Ne pas laisser se déposer de la saleté, de la graisse, des aliments ou toute autre substance sur l'appareil.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.
- Ne pas asperger d'eau ni utiliser de jets d'eau, des nettoyeurs haute pression ou des nettoyeurs vapeur.

A.14 Entretien préventif

Pour garantir la sécurité et la performance de l'équipement, il est recommandé de demander aux techniciens Electrolux agrées de procéder à son entretien tous les 12 mois, conformément aux manuels d'entretien Electrolux Professional SPA. Pour plus de détails, merci de contacter le SAV Electrolux Professional SPA local.

A.15 Pièces et accessoires

Utiliser exclusivement des accessoires et/ou des pièces détachées d'origine. L'utilisation d'accessoires et/ou de pièces non d'origine invalidera la garantie originale du fabricant outre le fait que l'appareil risque de ne plus être conforme à la norme de sécurité.

A.16 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
  - soit directement en adoptant des solutions appropriées ;
  - soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'affichage situé sur le bandeau de commande.
- Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- désactiver immédiatement l'appareil et débrancher toutes les arrivées (électricité, gaz, eau).

A.17 Entretien de l’appareil

- Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de l'appareil pour minimiser toutes interruptions de service.
- Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil en situation de sécurité.
- Afin de garantir les performances et un fonctionnement optimal de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes fournies dans le Manuel.

A.18 Élimination de l’appareil

- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.

B CONDITIONS DE GARANTIE ET EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement.

La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par Electrolux Professional.

Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional afin d'obtenir des résultats optimum et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;

- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;
  – capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
  – inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque appareil) ;
  – pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;
  – négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;
  – procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;
  – Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;
  – conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;
  – insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;
  – accidents ou force majeure ;
  – transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;
- produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;
- remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;
- accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

Toute modification du produit ou de son matériel/son logiciel/sa programmation entraînerait l'annulation de la garantie Electrolux Professional et le fabricant déclinerait toute responsabilité pour les dommages en résultant.

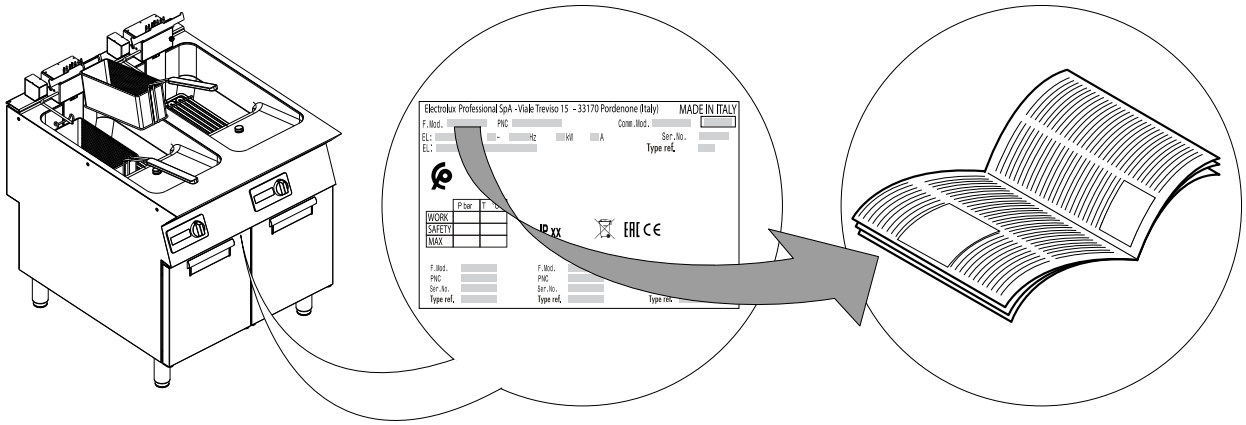
La garantie ne couvre aucune activité de maintenance programmée (y compris les pièces nécessaires à cet effet), ni la fourniture de détergents, sauf spécifications contraires prévues par un quelconque accord local, en vertu de conditions locales.

Pour la liste des SAV agréés, consulter le site Web Electrolux Professional.

C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

C.1 Emplacement de la plaque signalétique

IMPORTANT
Ce Manuel d'utilisation fournit des informations concernant plusieurs appareils ; identifier l'appareil acheté à l'aide de la plaque signalétique.

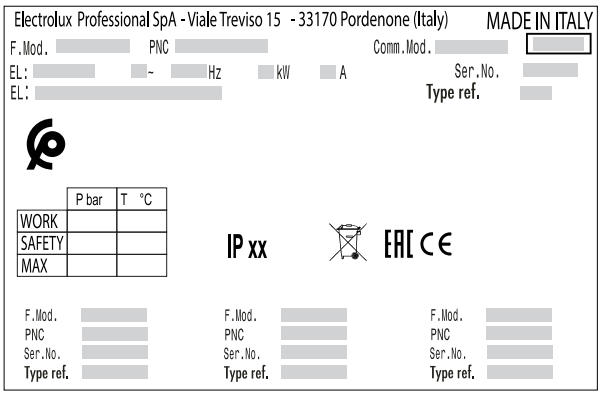


IMPORTANT
Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

C.2 Données d'identification de la machine et du fabricant

La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil.

Ci-dessous, exemple de marquage ou de plaque signalétique présents sur l'appareil :



La signification des différentes informations est énoncée ci-après :

F.Mod.	description de fabrication du produit
Comm.Mod.	description commerciale
PNC	code de production
Ser.No.	numéro de série
Type ref.	Groupe de certification de l'appareil
V	Tension d'alimentation
Hz	Fréquence d'alimentation
kW	Puissance absorbée
A	courant absorbé
CE	Marque CE
	Symbole WEEE
IPX4	Degré de protection à la poussière et à l'eau

C.3 Modèles électriques

TYPE	Capacité de la cuve	Puissance max.	Section du câble d'alimentation[1]
	l	kW	mm²
Gamme 700 400mm	5+5	12	2,5
Gamme 700 400mm	10	12	2,5
Gamme 700 800mm	10+10	24	6
Gamme 900 400mm	15	18	4
Gamme 900 800mm	15+15	36	10

1. minimale recommandée

D INFORMATIONS GÉNÉRALES

AVERTISSEMENT
Voir "*Avertissement et consignes de sécurité*".

D.1 Introduction

Ce Manuel fournit des informations concernant plusieurs appareils. Les images du produit ne sont fournies qu'à titre d'exemple.

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et les synthétisent. Ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de l'appareil.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

D.2 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Cet appareil a été conçu pour la cuisson de denrées alimentaires. Il est destiné à un usage collectif.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

NOTE!
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.

D.3 Essai et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours d'essais en laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai gaz/électrique - essai fonctionnel).

D.4 Droits d'auteur

Le présent Manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional SPA.

D.5 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de l'appareil, jusqu'à sa démolition. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel devra toujours accompagner l'appareil.

D.6 Destinataires du Manuel

Ce Manuel s'adresse :

- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- à l'employeur des utilisateurs de l'appareil et au responsable du lieu de travail ;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de l'appareil ;
- personnel spécialisé - SAV (voir Manuel de service).

D.7 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur	Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de l'appareil.
Fabricant	Electrolux Professional SPA ou tout autre centre de service agréé par Electrolux Professional SPA.
Opérateur chargé de l'utilisation courante de l'appareil	Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de l'appareil.
SAV ou personnel spécialisé	Opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique, de l'électronique, etc.
Danger	Source de lésions ou de nuisances potentielles pour la santé.
Situation de danger	Toute opération présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.
Risque	Probabilité de lésions ou de risques graves pour la santé en situation de danger.
Protections	Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre les dangers.
Écran de protection	Élément d'un appareil utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection par une barrière physique.
Dispositif de sécurité	Un dispositif (autre qu'un dispositif de protection) qui élimine ou réduit le risque, pouvant être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.
Client	Personne qui a acheté l'appareil et/ou qui le gère et l'utilise (par ex., société, chef d'entreprise, entreprise).
Électrocution	Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

D.8 Responsabilités

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- du non-respect des instructions contenues dans le présent Manuel ;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de l'appareil et faire échoir la garantie originale du fabricant).
- des opérations réalisées par des membres non spécialisés du personnel ;
- de modifications ou d'interventions non autorisées ;
- de l'absence de maintenance, ou d'une maintenance insuffisante ou inappropriée ;
- de l'utilisation impropre de l'appareil ;
- d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- de l'utilisation de l'appareil par du personnel qui n'a pas été informé et/ou formé ;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité pour :

- les dommages provoqués par des modifications et conversions arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client ;
- les inexactitudes éventuellement contenues dans le manuel, si elles sont imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.

La responsabilité de l'identification et de la sélection de équipements de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs relève de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

D.9 Contrôles de l'emballage par le client

- Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés.
- Si la marchandise est endommagée ou la livraison incomplète, le signaler sur le bon de livraison.
- Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- Dans un délai de 15 jours maximum après la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes visibles uniquement après le déballage.

Après les contrôles de l'emballage

1. Enlever l'emballage.
   En déballant et en manipulant l'appareil, veiller à ne provoquer aucun choc.

2. Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.

D.10 Stockage

L'appareil et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre 5°C et 50°C.

L'appareil doit être entreposé dans un endroit :

- capable de supporter le poids de l'appareil,
- comportant un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de l'appareil ou tout endommagement des pieds de soutien.

E INSTALLATION ET MONTAGE

E.1 Introduction

AVERTISSEMENT
Voir "*Avertissement et consignes de sécurité*".

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes fournies dans ce chapitre.

Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

ATTENTION
Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la force portante de l'équipement de levage utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

E.2 Responsabilités du client

Tâches et interventions incombant au Client :

- contrôle de la planéité de la surface d'appui de l'appareil ;
- installation d'une prise de courant avec contact de terre d'une capacité adaptée à l'intensité absorbée indiquée sur la plaque signalétique ;
- prévoir un disjoncteur magnétothermique à réenclenchement manuel haute sensibilité ;
- prévoir un dispositif pouvant être bloqué en position ouverte pour le branchement au réseau électrique.

NOTE!
Pour plus d'informations sur le branchement électrique, voir "A.10 *Branchement électrique*".

E.3 Instructions de déballage

Pour déballer l'appareil, procéder de la manière suivante :

- le cas échéant, couper les sangles et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou lames utilisés ;
- le cas échéant, retirer le couvercle en carton, les cornières en polystyrène et les protections verticales ;
- pour les appareils avec des surfaces en acier inox, enlever très lentement la pellicule de protection sans la déchirer pour éviter que de la colle ne reste dessus ;
- le cas échéant, enlever les résidus de colle avec un solvant non corrosif, puis rincer et sécher soigneusement ;
- il est conseillé de passer sur toutes les surfaces en acier inoxydable un chiffon enduit de vaseline pour former une pellicule de protection.

E.4 Élimination de l'emballage

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement.

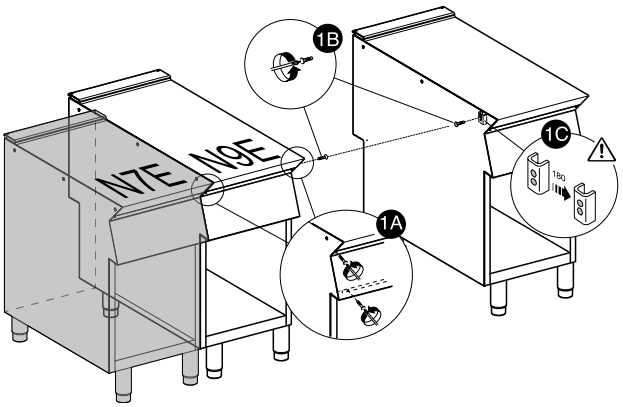
Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :

PE	**Polyéthylène** • Emballage extérieur • Sachet contenant les instructions
PP	**Polypropylène** • Sangles
PS	**Polystyrène expansé** • Cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

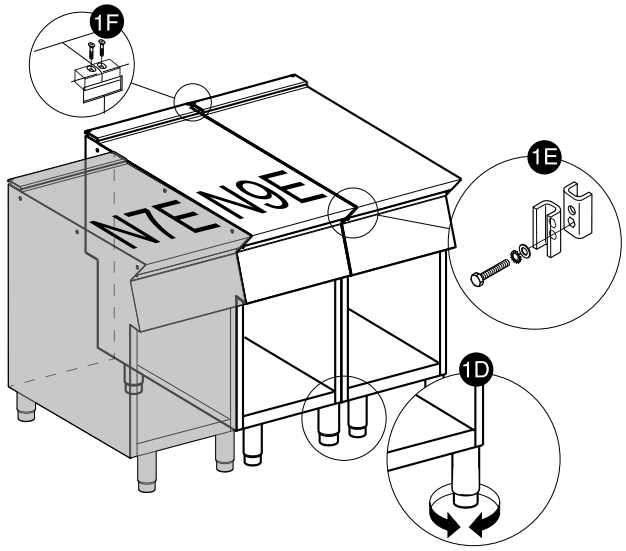
E.5 Solidarisation d'appareils

1. Démonter les bandeaux des appareils en dévissant les 4 vis de fixation (Fig.1A) ;
2. Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau, de chaque côté à solidariser (Fig.1B) ;
3. Solidariser les appareils et tourner les pieds jusqu'à ce que les plans soient au même niveau (Fig.1D) ;
4. Tourner de 180°C une des deux plaquettes se trouvant à l'intérieur des appareils (Fig.1C) ;



5. En procédant de l'intérieur du bandeau de commande de l'appareil, les solidariser à l'avant en vissant une vis TH M5x40 (fournie) sur la pièce d'insertion opposée (Fig.1E) ;
6. En procédant par l'arrière des appareils, introduire la plaque de liaison fournie dans les logements latéraux des panneaux arrière ;

7. Serrer la plaque avec deux vis M5 à tête plate fournies (Fig.1F).



E.5.1 Installation sur pont, en porte-à-faux ou sur socle en ciment (selon l'appareil et/ou le modèle)

Suivre attentivement les instructions jointes à chaque accessoire. Suivre les instructions accompagnant le produit optionnel choisi.

E.5.2 Jointures entre appareils

Suivre les instructions figurant sur l'emballage de la colle.

E.6 Fixation au sol (selon l'appareil et/ou le modèle)

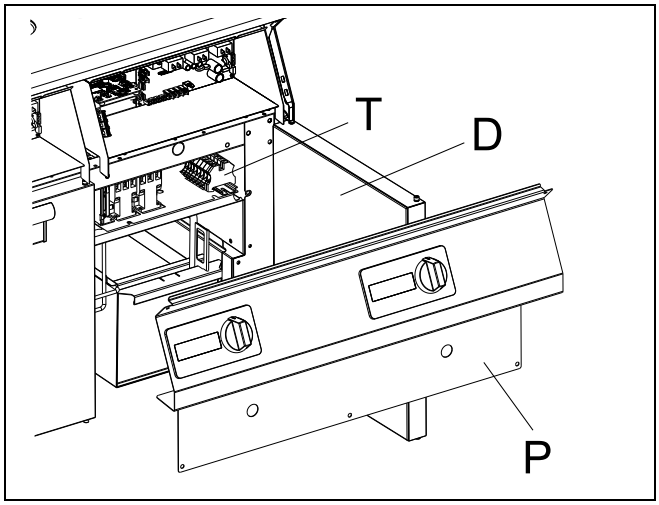
Fixer au sol les appareils monobloc d'un demi-module installés individuellement pour éviter qu'ils ne se renversent accidentellement.

Les instructions sont fournies avec l'accessoire correspondant (F206136).

E.7 Branchement électrique

AVERTISSEMENT
Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par le personnel spécialisé.

E.7.1 Appareils électriques



Pour accéder à la plaque à bornes :

La procédure suivante s'applique à tous les modèles d'appareils.

1. Ouvrir la porte “D“, retirer l'aimant, desserrer toutes les vis de fixation et déposer le panneau frontal “P“ ;
2. raccorder le câble d'alimentation au bornier “T“ comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil ;
3. bloquer le câble d'alimentation à l'aide du serre-fil.

IMPORTANT
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.

IMPORTANT
Pour les modèles 15 litres et 15 +15 litres uniquement
Ces appareils peuvent être connectés uniquement à une alimentation avec une impédance maximale du système 0,369Ω.
Pour plus de détails sur l'impédance du système, consulter au besoin l'entreprise de distribution.

E.8 Cordon d'alimentation

Sauf indication contraire, nos appareils sont livrés sans câble d'alimentation.

L'installateur doit utiliser un câble flexible présentant des caractéristiques au moins égales à celles des câbles sous gaine en caoutchouc H07RN-F.

Protéger la section de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.

AVERTISSEMENT
Tout câble d'alimentation détérioré doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par du personnel ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque

AVERTISSEMENT
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil

E.9 Coupe-circuit

Vérifier la présence d'un disjoncteur de sécurité entre le câble d'alimentation de l'appareil et le réseau électrique.

L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.

E.10 Branchement à la terre et nœud équipotentiel

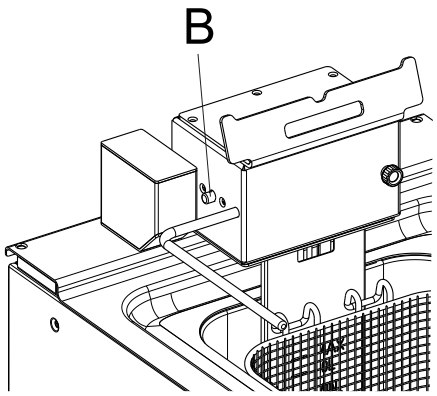
Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis.

La vis porte le symbole ⏚.

E.11 Thermostat de sécurité

Les appareils sont équipés d'un thermostat de sécurité (thermostat de sécurité de surchauffe) qui se déclenche automatiquement lorsqu'il mesure une température supérieure à celle prédéfinie, en coupant l'arrivée d'électricité.

IMPORTANT
Le thermostat de sécurité peut être réinitialisé par l'utilisateur, en appuyant sur le bouton “B“ à l'arrière de l'appareil (comme illustré ci-dessous).



IMPORTANT
La “sécurité positive“ du thermostat de sécurité (utilisé sur certains types d'équipements selon les normes en vigueur) interrompt le fonctionnement de l'unité (chauffage), même si le tube capillaire est coupé.
Un effet similaire, mais sans détérioration du thermostat de sécurité, peut se produire même si la température du corps de l'appareil chute à -10°C : dans pareils cas, il faudra réenclencher le thermostat de sécurité en installant l'appareil, c'est-à-dire avant de le brancher sur secteur.

IMPORTANT
Le thermostat de sécurité ne doit être réinitialisé qu'après débranchement du secteur. Une machine qui n'est pas débranchée du réseau peut provoquer la défaillance du thermostat de sécurité, avec risque de choc électrique pour la personne non qualifiée.
Trafiquer le thermostat de sécurité annule la garantie originale du fabricant.

E.12 Remplacement des fusibles

Le fusible de protection de l'installation électrique se trouve à l'intérieur du panneau de contrôle. Pour remplacer le fusible, il suffit de le retirer du bornier.

F UTILISATION NORMALE DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT
Voir “*Avertissement et consignes de sécurité*“.

IMPORTANT
Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions données et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de l'appareil.

F.1 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur l'appareil

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de l'appareil a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises.

L'opérateur doit :

- lire et comprendre le Manuel ;
- avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité ;
- avoir reçu une formation spécifique à l'utilisation correcte de l'appareil.

F.2 Consignes d'utilisation de base de l'appareil

- Connaissance suffisante de la technologie et expérience spécifique dans l'utilisation de l'appareil.
- Culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ; y compris capacité à interpréter correctement les schémas, la signalisation et les pictogrammes.
- Connaissances techniques suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

G INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

G.1 Utilisation de la friteuse

L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel ayant suivi une formation spéciale.

Cet appareil est destiné uniquement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la friture d'aliments dans de l'huile ou de la graisse solide.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre.

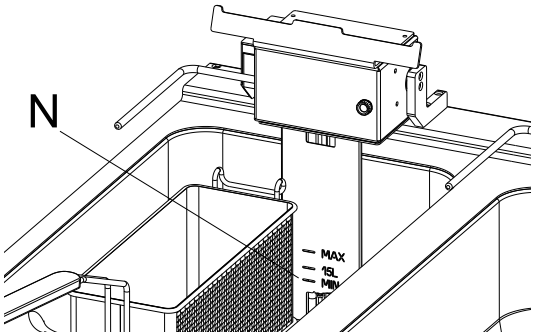
Précautions générales

- Avant de verser de l'huile dans la cuve, s'assurer qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur et qu'elle est parfaitement sèche ;
  l'eau résiduelle dans la cuve peut faire crépiter l'huile et causer de graves lésions ;
- verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau maximum indiqué par l'encoche de référence se trouvant sur la paroi postérieure de la cuve ;
- ne pas laisser de graisse dans la cuve après la cuisson ;
- les aliments particulièrement volumineux et humides peuvent provoquer des projections d'huile chaude ;
- plonger lentement le panier contenant les aliments à frire dans l'huile bouillante en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve ;
  le cas échéant, retirer le panier pendant quelques secondes ;
- après une utilisation prolongée, le point d'éclair de l'huile/graisse diminue et elle bouillonne donc plus rapidement ;
- l'huile en surchauffe peut prendre feu ; ne jamais mettre de l'eau sur de l'huile ou de la graisse brûlante, mais éteindre les flammes avec un couvercle ou un chiffon humide.

DANGER
Ne pas utiliser d'huile ou de graisse usée, parce que leur point d'éclair est bas et que ces huiles atteignent facilement leur point d'ébullition.

AVERTISSEMENT

Rétablir le niveau d'huile chaque fois qu'il descend au-dessous du niveau minimum indiqué par l'encoche de référence spéciale “N“ (danger d'incendie).



La vidange de la cuve doit être effectuée lorsque l'huile est froide.

Chauffer l’huile plusieurs fois et la réutiliser fera chuter son point de combustion et augmentera le risque d'incendie.

Le bain d'huile doit être remplacé régulièrement, en tenant compte du fait que l'huile utilisée plusieurs fois, et donc sale, a une température d'inflammabilité inférieure et tend à se mettre à bouillir brusquement.

ATTENTION

La vidange de la cuve doit être effectuée lorsque l'huile est froide à <90 °C.

ATTENTION

Éviter l'utilisation de l'appareil à vide de façon prolongée ou dans des conditions susceptibles de nuire à un rendement optimal.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA FRITEUSE	
Type de friture	**Régler la température sur :**
Aliments ne polluant pas l'huile	180°C / 185°C
Aliments panés	175°C / 180°C
Aliments farinés	170°C

NOTE!

Pour la cuisson d'aliments farinés, régler la température sur 170 °C.

Une température supérieure n'améliore pas le résultat de la cuisson et provoque, en revanche, une détérioration plus rapide de l'huile (les résidus de farine dans l'huile tendent à brûler).

IMPORTANT

Éliminer manuellement pendant la cuisson les éventuels résidus d'aliments présents dans l'huile.

La présence prolongée de ces résidus altère la saveur et l'odeur de l'huile et diminue également sa vie utile.

Pour une mesure rapide et fiable du niveau de détérioration de l'huile, utiliser des bandes tournesol (strips) vendues dans le commerce.

G.2 Capacité du panier

Capacité de la cuve	Capacité du panier	
	Pommes de terre fraîches	Pommes de terre surgelées
	kg	
5+5 litres	1+1	1+1
10 litres	2	2
10+10 litres	2+2	2+2
15 litres	3	3
15+15 litres	3+3	3+3

G.3 Afficheur

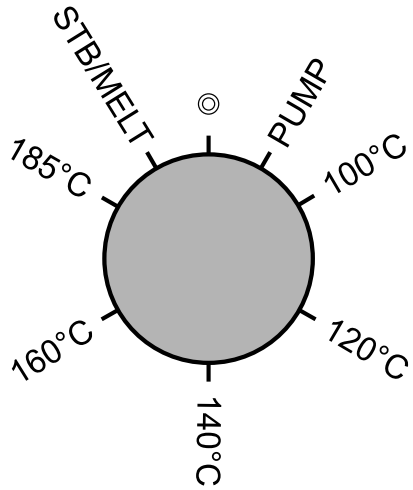
Tous les types d'appareils sont équipés d'un écran.

Utiliser la manette de commande pour afficher les réglages à l'écran.



1. **VOYANT VERT**
   S’allume lorsque l'appareil est en marche
2. **Afficheur numérique**
   affiche la température, le réglage du chauffage, les fonctions ou les messages d'erreur
3. **VOYANT ORANGE**
   s'allume lorsque l'appareil n'est pas encore prêt pour la cuisson :

G.4 Réglage de la température



◎	“Arrêt“
20°...45° :	“PUMP“
45°...65° :	“faible saturation - 100°C “
65°...290° :	“plage de température entre 100°C et 185°C“
290°...315° :	“haute saturation - 185°C “
315°...340° :	stb / melt - mode veille ou fonte

G.5 Première mise en service

Éliminer la graisse de protection industrielle de toutes les pièces de l'appareil et des accessoires avant de les utiliser pour la première fois.

Pour le nettoyage de base, lire et observer les instructions reprises dans H *Nettoyage et entretien de l'appareil*.

1. Vérifier que la vanne d'évacuation de la cuve est fermée.
2. Remplir la cuve jusqu'au repère maximum et ajouter un détergent non moussant compatible avec l'utilisation de denrées alimentaires.
3. Insérer les paniers dans la cuve et laisser l'eau bouillir quelques minutes.
4. Couper l'appareil et le laisser refroidir complètement.
5. Vider la cuve et la rincer soigneusement à l'eau claire.
6. Laisser sécher la machine. Soit la sécher manuellement avec un chiffon, soit la laisser sécher à l'air libre.

G.6 Remplissage de la cuve

IMPORTANT
Avant de remplir la cuve d'huile, s'assurer qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.

Remplir d'huile jusqu'au repère de niveau maximum.

Utiliser la fonction de fusion pour s'assurer que les graisses solides sont bien liquéfiées :

- Couper le bloc de graisse solide en petits morceaux ;
- Répartir les morceaux le plus uniformément possible dans la cuve ;
- Régler le régulateur de température sur melt ;
- Attendre que la graisse ait complètement fondu.

G.7 Modèles électriques

5 / 10 / 15 litres

Voir G.4 *Réglage de la température*.

La manette de commande peut être tournée à 360° sans se bloquer. La fonction STB/MELT et PUMP peut prendre 2 positions physiques, ainsi qu'une large zone continue pour la température de consigne.

Mise sous tension

Appuyer sur l'interrupteur installé en amont de l'appareil.

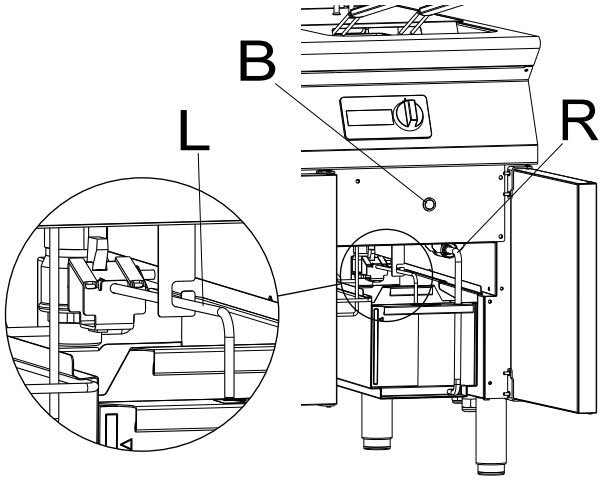
- Une fois que la cuve est remplie d'huile et/ou que la graisse solide est complètement fondue, la température de cuisson peut être réglée de 100 à 185°C.
- Plusieurs poêles à frire peuvent être commandées individuellement.

Arrêt

- Faire tourner la manette de commande en position "OFF" ;
- avec l'appareil arrêté, si la température de l'huile dans la cuve est supérieure à 60°C, l'écran affiche le message "HOT" clignotant.

G.8 Filtrage de l'huile

Voir G.4 *Réglage de la température* et les figures ci-dessous.

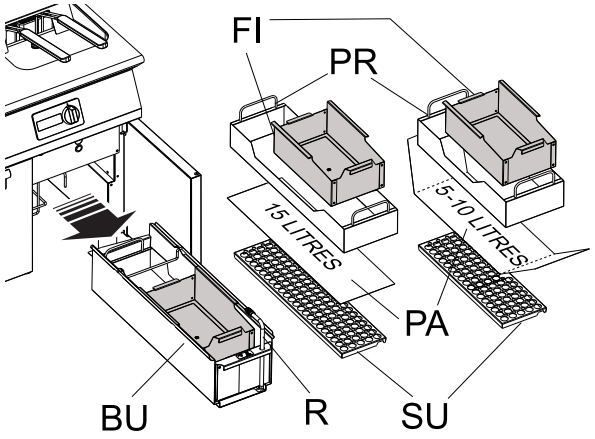


Le système de filtration d'huile permet de vidanger l'huile de la cuve, de la filtrer et de la reverser dans la cuve, afin de pouvoir réutiliser l'huile plusieurs fois et ainsi faire des économies.

IMPORTANT
Pour préserver la fiabilité de la pompe, la température de l'huile doit être <160°C

Pour filtrer l'huile, suivez la procédure ci-dessous (valable pour toutes les versions de l'appareil)

1. Extraire le bac "BU" et vérifier qu'il est complètement vide ;
2. **uniquement pour la filtration d'huile avancée** : vérifier que le support en papier "SU", la nouvelle feuille de papier "PA" et le poussoir "PR" sont correctement en place. Voir l'image ci-dessous ;



3. insérer le bac "BU" et vérifier que le filtre tamis en acier "FI" est positionné correctement sous l'évacuation ;
4. vérifier que le tuyau "R" est inséré à fond dans le logement ;
5. faire tourner la manette de commande en position "PUMP" ;

AVERTISSEMENT
Par mesure de sécurité, effectuer cette opération lorsque la température de l'huile est inférieure à 90°C.

6. tourner lentement la poignée "L" dans le sens horaire pour ouvrir le robinet de vidange ;

IMPORTANT
faire extrêmement attention à éviter tout contact avec l'huile chaude ;

l'huile est rapidement évacuée ;

le filtre tamis en acier assure une épuration mécanique de l'huile en profondeur ;

7. tourner la poignée “L“ lentement dans le anti-sens horaire pour fermer le robinet de vidange ;
8. pousser le bouton “B“, à défaut de quoi la pompe à huile ne démarrera pas ;

   la pompe fonctionne pendant environ 5 minutes ; si le bouton est enfoncé une deuxième fois pendant 1 seconde, elle s'arrête et le compteur doit être réinitialisé sur 5 minutes.

IMPORTANT
Avec la manette de commande en position “PUMP“ :

a. les résistances sont toujours arrêtées “OFF“ ;
b. la température de l'huile pourrait être :
   - ≥160°C, auquel cas l'écran affiche l'étiquette “HOT“ clignotante ;
   - <160°C, auquel cas l'écran affiche l'étiquette “PUMP“ fixe.

9. vérifier l'huile dans le bac : s'il n'est pas vide, appuyer de nouveau sur le bouton “B“ ;
10. à la fin de la procédure de filtration, vérifier le niveau d'huile dans la cuve et, si nécessaire, remplir avec de l'huile fraîche jusqu'au repère de niveau max.
11. **Pour la version 2x5 litres uniquement :**
    - Appliquer la procédure précédente, des points “1“ à “3“ ;
    - puis, pour ouvrir le robinet de vidange gauche ou droit, tournez lentement la poignée correspondante dans le sens antihoraire (robinet gauche) ou dans le sens horaire (robinet droit).
    - suivez la suite de la procédure précédente de “5“ à “10“.

Remplacement du papier dans le bac à huile

1. **La procédure suivante s'applique à toutes les versions d'appareils.**
   a. Extraire le bac “BU“ et vérifier qu'il est complètement vide ;
   b. extraire le filtre tamis en acier “FI“ ;
   c. extraire le poussoir “PR“ ;
   d. retirer la feuille de papier “PA“ et la remplacer par une neuve ;
   e. placer le poussoir et le filtre tamis en acier dans leur logement ;
   f. insérer le bac dans la base.

G.9 Veille / Fonte

Voir G.4 *Réglage de la température*.

Faire tourner la manette de commande en position “STBY/MELT“, 2 fonctions différentes peuvent être activées :

- Fonte (“MELT“) : si la température de l'huile <70°C
- Veille (“STBY“): si la température de l'huile ≥70°C

Fusion

Le cycle de fusion est un cycle “délicat“ qui démarre automatiquement à la mise en marche de la machine.

Il permet à la graisse (généralement solide à température ambiante) de fondre et de se liquéfier. Le cycle dure entre 20 et 30 minutes, en fonction de la température et de la quantité de graisse à faire fondre. Il se coupe à 70°C

Avec la fonction “MELT“ active :

- la température de l'huile reste à 70°C;
- L'écran affiche l'étiquette “MELT“.

Veille

Avec la fonction “STBY“ active :

- la température de l'huile reste à 120°C ;
- l'écran affiche l'étiquette “STBY“.

Les deux fonctions restent actives jusqu'au changement de position.

G.10 Détection du niveau d'huile

Voir G.4 *Réglage de la température*.

La fonction de détection d'huile détecte à quel moment l'huile descend sous un niveau spécifique dans la cuve.

La fonction est active quand l'appareil est en position de cuisson et que la température de consigne ≥ 150°C.

Quand le niveau d'huile descend sous le repère min., l'appareil continue de fonctionner normalement, en fonction de la position de la manette, et l'étiquette “FILL“ s'affiche à l'écran.

G.11 Vidange d'huile

Voir G.4 *Réglage de la température* et G.8 *Filtrage de l'huile*.

Toutes les versions et tous les modèles

1. Vérifier que le bac est complètement vide ;
2. vérifier que le bac et le filtre sont positionnés correctement sous l'évacuation ;
3. faire tourner la manette de commande en position “OFF“ ;

AVERTISSEMENT
Par mesure de sécurité, effectuer cette opération lorsque la température de l'huile est inférieure à 90°C.

4. tourner lentement la poignée “L“ dans le sens horaire pour ouvrir le robinet de vidange ;

IMPORTANT
faire extrêmement attention à éviter tout contact avec l'huile chaude ;

l'huile est rapidement évacuée ;

le filtre tamis en acier assure une épuration mécanique de l'huile en profondeur ;

5. faire extrêmement attention à éviter tout contact avec l'huile chaude ;
6. fermer le robinet de vidange en tournant la manette correspondante.

NOTE!

Pour la version 2x5 litres uniquement :

- Appliquer la procédure précédente, des points “1“ à “3“ ;
- pour ouvrir le robinet de vidange gauche ou droit, tourner lentement la poignée correspondante dans le sens anti-horaire (robinet de gauche) ou dans le sens horaire (robinet de droite).
- appliquer le reste de la procédure précédente, des points “5“ à “6“.

H NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT
Voir “*Avertissement et consignes de sécurité*“.

H.1 Informations concernant l'entretien

Les opérations d'entretien relèvent de la responsabilité du propriétaire et/ou de l'utilisateur de l'appareil.

IMPORTANT
Les problèmes résultant d'un entretien incorrect ou de l'absence d'entretien tel que décrit ci-après annuleront tout recours en garantie.

H.2 Introduction au nettoyage

Pour aider à réduire l'impact sur l'environnement, il est recommandé d'utiliser les produits de nettoyage Electrolux Professional spécialement conçus dans l'optique de la durabilité et de la biodégradabilité.

Utiliser des détergents Electrolux Professional comme décrit ci-dessous, si nécessaire, et un chiffon en Microfibre[1]pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable ou une brosse Brush[2].

En cas d'utilisation d'un détergent différent, observer scrupuleusement les instructions du fabricant ainsi que les consignes de sécurité données dans les fiches d'information qui accompagnent le produit ou la substance.

Rincer et sécher soigneusement.

ATTENTION

- Ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène) ou de poudres abrasives.
- Ne pas utiliser de brosses métalliques, de paille d'acier, de chiffons en fils de cuivre, de produits à base de sable ou produits similaires pour le nettoyage.

Les accessoires comme les paniers et les récipients (si présents) doivent être nettoyés en dehors de l'appareil.

AVERTISSEMENT
Lors de l'utilisation de produits chimiques, respecter les consignes de sécurité et les dosages recommandés imprimés sur l'emballage. Consulter le chapitre A.2 *Équipements de protection individuelle* pour la manipulation de produits chimiques.

H.3 Intervalles d'entretien

Il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Nettoyage ordinaire • Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	• Tous les jours	• Opérateur
Protections mécaniques • Vérifier l'état de conservation, contrôler l'absence de déformations, desserrages ou altérations	• Tous les 6 mois	• SAV
Contrôle • Vérifier que les pièces mécaniques ne présentent pas de fissures ou de déformations, serrage des vis : vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre en état le cas échéant	• Tous les ans	• SAV
Structure de l'appareil • Serrage des boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil	• Tous les ans	• SAV
Signalisation de sécurité • Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité	• Tous les ans	• SAV
Armoire de commande électrique • Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de l'appareil	• Tous les ans	• SAV

1. Il peut être commandé sous la référence 0S1779.
2. Elle peut être commandée sous la référence 095782.

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
Câble de connexion électrique • Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer au besoin)	• Tous les ans	• SAV
Révision générale de l'appareil • Vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, etc.	Tous les 10 ans[1]	• SAV

1. L'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de 10 ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale.

H.4 Périodes d'inutilisation

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes :

- fermer le(s) robinets d'arrivée d'eau (si présents) ;
- débrancher l'appareil ou retirer la fiche de la prise de courant ;
- passer énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à appliquer une fine couche de protection ;
- laisser les portes ou tiroirs entrouverts (selon le modèle) pour favoriser la circulation de l'air à l'intérieur et éviter la formation de mauvaises odeurs ;
- pour les modèles à chauffage électrique : régler l'appareil sur la puissance de chaleur minimale pendant au moins 45 minutes, afin de permettre l'évaporation de l'humidité qui s'est accumulée dans les résistances, sans endommager les éléments ;
- Aérer périodiquement les locaux.

H.5 Extérieur

SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer d'abord toutes les surfaces en acier avec S05 multipurpose degreaser, puis finir avec S01 stainless steel surface polisher[3] : la saleté s'enlève facilement lorsqu'elle vient de se former ;
- Enlever la crasse, la graisse et autres résidus de cuisson des surfaces en acier lorsqu'elles sont froides à l'aide d'eau et de S05 Multipurpose degreaser et d'un chiffon ou d'une éponge ; sécher soigneusement les surfaces après le nettoyage.

  Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliments se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent :

  Le frottement en gestes circulaires et le dépôt de particules de saletés sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent abîmer ou détériorer l'acier : des surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont d'avantage sujettes à la corrosion.
- Repolir avec du S01 stainless steel surface polisher[3]si nécessaire.

IMPORTANT
Il est recommandé d'éviter le contact entre le polish pour surfaces en acier inoxydable S01 et les matériaux élastomères (caoutchouc) ou à base de silicone.

SURFACES NOIRCIES PAR LA CHALEUR (le cas échéant)

- L'exposition à une température élevée peut provoquer la formation d'auréoles foncées.

  Ces auréoles ne sont pas un signe de détérioration et peuvent être éliminées en suivant les instructions données au paragraphe précédent.

H.6 Autres surfaces

AVERTISSEMENT
Attendre que la cuve soit froide avant de la nettoyer.

Cuves/récipients chauffés (tous les jours)

- Nettoyez les cuves ou récipients de l'appareil, pulvérisez S02 degreaser, nettoyez avec une éponge, rincez à l'eau et séchez la surface soigneusement.
- Utiliser les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste pour éliminer les accumulations ou les dépôts d'aliments.

AVERTISSEMENT
Pour les équipements électriques, éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques : les infiltrations d'eau peuvent provoquer des courts-circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.

Bacs et tiroirs de collecte (même plusieurs fois par jour)

- Éliminer les graisses, l'huile, les résidus alimentaires, etc., des bacs, tiroirs ou récipients de collecte ; toujours nettoyer les récipients en fin de journée avec du S02 degreaser.

  À chaque remplacement de l'huile

  Appliquer la procédure suivante :
  1. Pulvériser du S02 degreaserdans la cuve vide ;
  2. ajouter de l'eau et la faire bouillir pendant 1 minute ;
  3. vider la cuve et la rincer soigneusement à l'eau ;
  4. sécher avec un chiffon Microfibre[1].

  Tous les deux mois

  1. Appliquer la même procédure précédente, mais en utilisant 1 ou 2 flacons de S02 degreaser(750 ml) dilués dans 24 litres d'eau.
- Vider les récipients pendant l'utilisation de l'appareil lorsqu'ils sont sur le point d'être pleins.

H.7 Filtres

L'utilisation de filtres à huile augmente la durée de vie de l'huile et garantit une meilleure cuisson des aliments en cas de réutilisation.

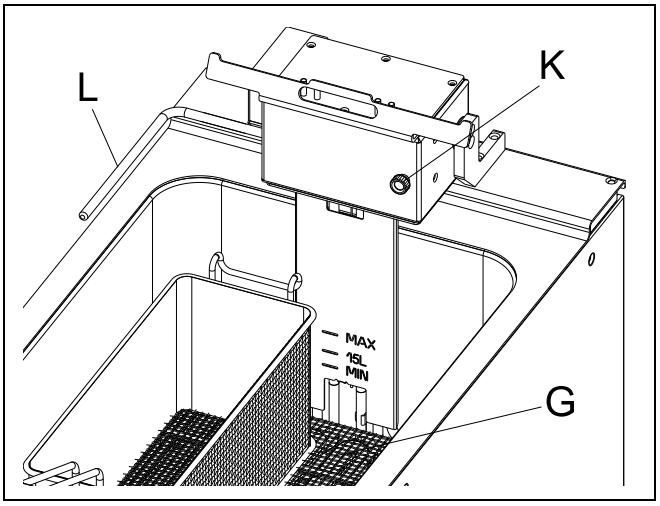
3. You can order it with this reference code 0S2881.

Pour le nettoyage (hors filtres jetables)

1. sortir le filtre de son boîtier ;
2. si le filtre est encrassé de graisse, le laver avec S02 degreaser;
3. rincer ensuite et sécher ;
4. remettre le filtre dans son logement.

Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

H.8 Nettoyage de la cuve, des paniers et des ustensiles de l'appareil



Pour pouvoir nettoyer la cuve de l'appareil, il faut lever les résistances internes.

AVERTISSEMENT
Attendre que la cuve soit froide avant de nettoyer la cuve et les résistances.

La procédure suivante s'applique à tous les modèles d'appareils ; voir la figure ci-dessus.

1. arrêter l'appareil et attendre que l'huile et l'appareil soient refroidis ;
2. vidanger l'huile de la cuve par le robinet spécial situé à l'intérieur de la cavité derrière la porte ;
3. retirer la grille “G“ du fond du réservoir.
4. tirer la manette “K“ tout en faisant tourner la poignée “L“ jusqu'à ce que les résistances se bloquent ;
5. relâcher la manette “K“.

Lorsque les résistances sont levées, suivre la procédure ci-dessous :

a. Nettoyer soigneusement l'appareil avec un chiffon humide ; ne pas utiliser de détergents non approuvés, car ils pourraient endommager les surfaces par des agressions mécaniques (rayures) ou chimiques (corrosion).
b. Nettoyer soigneusement la cuve et les résistances, en faisant particulièrement attention à ces dernières afin de ne pas les endommager.
c. Utiliser des essuie-tout humides, mais pas détrempés, ou une éponge pour éliminer les résidus d'huile et d'aliments de l'intérieur de la cuve de la friteuse ; un nettoyage quotidien aidera à prévenir la formation de saletés.
d. Une fois propre, rincer la cuve et s'assurer que tous les produits de nettoyage ont été éliminés, puis sécher la cuve ;
e. Les paniers, le couvercle et les ustensiles peuvent être lavés séparément ou mis en lave-vaisselle avec des produits pour lave-vaisselle, comme du C11 detergent for dishwasher[4]et C12 Rinse aid for dishwasher[5]ou C13 Eco Detergent for dishwasher[6]et C15 Eco Rinse aid for dishwasher[7]; sécher ensuite soigneusement avec un torchon ou dans un égouttoir.

NOTE!
Une fois le nettoyage terminé, suivre la procédure précédente dans le sens inverse pour rabaisser les résistances.

H.9 Intérieur (tous les 6 mois)

IMPORTANT
Opérations à confier exclusivement au personnel spécialisé.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Éliminer les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.

IMPORTANT
Dans des conditions ambiantes particulières (par ex., utilisation intensive de l'appareil, milieu ambiant saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage susmentionnée.

I RECHERCHE DES PANNES

I.1 Introduction

Certaines anomalies peuvent survenir pendant l'utilisation normale de l'appareil. Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains défauts, en suivant les instructions ci-dessous.

Si le problème persiste, appeler le SAV :

1. Débrancher l'appareil de l’alimentation principale ;
2. Couper le disjoncteur de protection en amont de l'appareil ;
3. Fermer le(s) robinet(s) de gaz et d'eau (si présents) ;
4. Sans oublier de préciser :
   - le type d'anomalie
   - le PNC (code produit) de l'appareil
   - le Ser. No. (numéro de série de l'appareil).

IMPORTANT
Le code PNC et le numéro de série sont indispensables pour l'identification du type d'appareil et de sa date de fabrication.

I.2 Codification des signalisations

Code d'alarme	Avertissement	Action corrective (SAV)
AL_1	Thermocouple de contrôle débranché	Brancher le thermocouple
AL_2	Thermocouple de contrôle inversé	Inverser la polarité

4. Il peut être commandé sous la référence 0S2092.
5. Il peut être commandé sous la référence 0S2094.
6. Il peut être commandé sous la référence 0S2093.
7. Il peut être commandé sous la référence 0S2904.

AL_3	Thermocouple de niveau débranché	Brancher le thermocouple
AL_4	Thermocouple de niveau inversé	Inverser la polarité
AL_5	Potentiomètre de contrôle débranché	Brancher le potentiomètre

J ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT

Voir "*Avertissement et consignes de sécurité*".

J.1 Recyclage et élimination de l'appareil

J.1.1 Recyclabilité

Nos appareils sont réalisés avec un taux élevé de matériaux recyclables (comme de l'acier inox, du fer, de l'aluminium, de la tôle zinguée, du cuivre, etc.) qui peuvent être valorisés par des systèmes de recyclage locaux, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

Les réglementations en matière d'élimination des déchets peuvent varier d'un pays à l'autre. Par conséquent, les appareils doivent être éliminés conformément à la législation et aux directives émises par les autorités compétentes dans le pays où l'appareil est mis hors service.

Les composants de l'appareil doivent être séparés et éliminés en fonction de leur matière (par exemple, métaux, huiles, graisses, plastiques, caoutchouc, laine de verre, gaz frigorigènes, plaques isolantes et autres matériaux isolants, laine de verre, LED, etc.), conformément aux réglementations locales et internationales en vigueur en matière de gestion des déchets.

J.1.2 Procédure d'élimination de l'appareil / valorisation des composants/matériaux

Ce produit ne peut en aucun cas être éliminé simplement dans l'environnement à la fin de son cycle de vie ; il est impératif soit de l'éliminer conformément aux réglementations environnementales locales soit, de préférence, de le ramener entier dans un centre de recyclage agréé.

Tous les composants déposés, y compris les portes et autres parties structurelles, doivent être confiés avec l'appareil à un centre de démontage et de recyclage agréé.

Le centre de démontage/recyclage emploiera toutes les technologies et méthodes de pointe afin de démonter efficacement les produits pour les valoriser au maximum.

Il est à noter que les cartes à circuits imprimés, les moteurs électriques et autres composants identifiés dans la législation de l'Union européenne comme matières premières critiques à haut potentiel de valorisation doivent être traités séparément.

En cas de doutes ou de questions, toujours se référer au SAV de référence.

Avant de mettre l'appareil au rebut, veiller à éliminer tous les résidus alimentaires et organiques. Vérifier soigneusement son état physique et son état de préservation, en vérifiant la présence potentielle de fuites de liquides ou de gaz, ainsi que de pièces cassées susceptibles de présenter un risque pendant la manipulation et le démontage ultérieur.



Le symbole figurant sur le produit indique que ce produit ne doit pas être traité comme déchet ménager, mais doit être éliminé conformément aux réglementations en vigueur, afin d'éviter tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contacter l'agent ou le revendeur local, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

NOTE!
Au moment du démontage de l'appareil, les marquages, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com