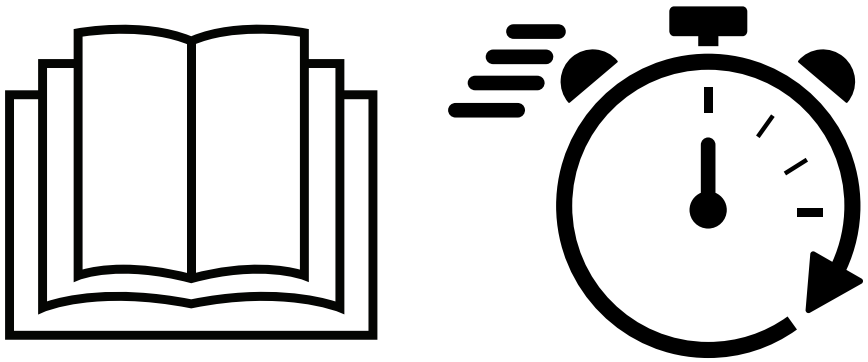
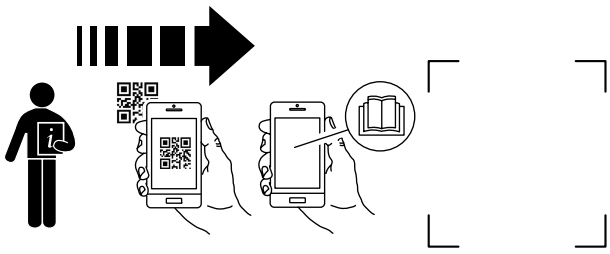
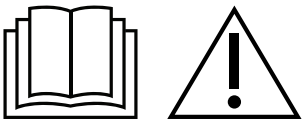


Friteuses

Optioil 400/800 mm

FR Guide rapide





59589JK01- 2026.03

Table des matières

A AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3
B INFORMATIONS GÉNÉRALES 7
C DESCRIPTION DU PRODUIT 7
D UTILISATION 7
E ENTRETIEN 8
F DÉPANNAGE 8

Remarque importante



Lire attentivement toutes les instructions, y compris les conditions de garantie et enregistrer le produit, avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Les instructions sont disponibles via le code QR repris sur l'appareil.

Ce guide rapide fournit les informations de base sur l'installation et l'utilisation de l'appareil.
Repérer le code QR à la première page de ce guide :

1. vérifier que l'on dispose de l'application pour la lecture des codes QR sur son appareil et d'une connexion Internet ;
2. scanner le code QR ;
3. enregistrer le produit ;
4. consulter les documents requis ;

Les Manuels d'installation et d'utilisation complets sont également disponibles sur le site Web Electrolux Professional SpA :
https://www.electroluxprofessional.com/en

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]	○	—

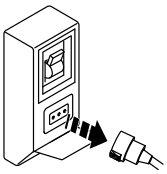
Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
Nettoyage exceptionnel	○	●	●[1–3]	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
Légende :					
●	**EPI PRÉVU**				
○	**EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE**				
—	**EPI NON PRÉVU**				

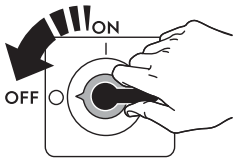
1. Pendant ces opérations, porter des gants résistants aux coupures. À noter que la non-utilisation d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, du personnel spécialisé ou des utilisateurs peut exposer à d'éventuels problèmes de santé (en fonction du modèle).
2. Pendant ces opérations, 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 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.10 Mesures de précaution pour l'utilisation et l'entretien

- 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'anomalie importante, de défaillance ou de dysfonctionnement, désactiver immédiatement l'appareil.

A.11 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.12 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 INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

B.1 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.

B.2 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.

B.3 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 modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le Client.

C DESCRIPTION DU PRODUIT

C.1 Introduction

Cet appareil est conçu pour frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse solide ; toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.

Éviter d'utiliser l'appareil vide de façon prolongée ou dans des conditions susceptibles de nuire à son rendement.

Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

C.2 Afficheur

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

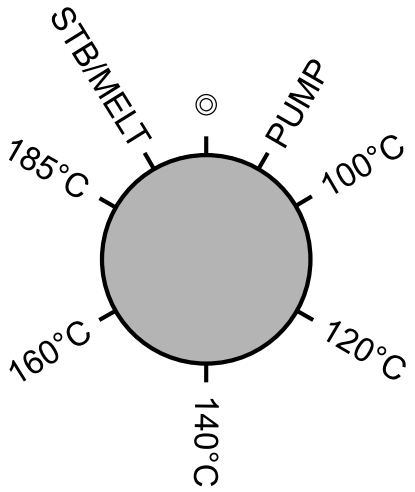
Utiliser la manette de commande pour afficher les réglages à l'écran.



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 :

C.3 Vue d'ensemble de l'appareil

C.3.1 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

D UTILISATION

D.1 Modèles électriques

5 / 10 / 15 litres

Voir C.3.1 *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.

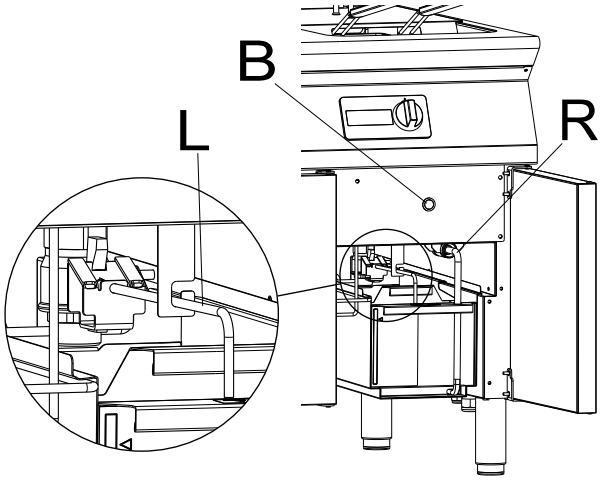
- Une fois que la cuve est remplie d'huile et/ou que la graisse solide a complètement fondu, la température de cuisson peut être réglée.
- La température peut être réglée de 100 à 185°C.
- Plusieurs poêles à frire peuvent être commandées individuellement.

Arrêt

- Tourner la manette du thermostat "A" dans le sens anti-horaire jusqu'à la position "0".

D.2 Filtrage de l'huile

Voir C.3.1 *Réglage de la température* et les figures ci-dessous.



Pour filtrer l'huile, suivre la procédure ci-dessous

1. **La procédure suivante s'applique à toutes les versions d'appareils.**
   a. Extraire le bac et vérifier qu'il est complètement vide ;
   b. insérer le bac et vérifier que le filtre tamis en acier est positionné correctement sous l'évacuation ;
   c. vérifier que le tuyau “R“ est inséré à fond dans le logement ;
   d. 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.

   e. 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 ;

   f. tourner la poignée “L“ lentement dans le anti-sens horaire pour fermer le robinet de vidange ;
   g. 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.
   h. vérifier l'huile dans le bac : s'il n'est pas vide, appuyer de nouveau sur le bouton “B“ ;
   i. 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.

Pour plus de détails sur le filtrage de l'huile, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet sur le site Web.

D.3 Vidange d'huile

Toutes les versions et tous les modèles

1. Pour vider les cuves, attendre que l'huile soit froide ;
2. Couper l'appareil ;
3. Faire extrêmement attention à éviter tout contact avec l'huile chaude ;
4. Fermer le robinet de vidange en tournant la manette.

Pour plus de détails sur la vidange d'huile, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet sur le site Web.

E ENTRETIEN

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

E.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.

E.2 Entretien de l’appareil

Pièces externes (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier en éliminant la saleté, la graisse, les résidus de cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge imbibé(e) d'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant.
- Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Repolir si nécessaire.

Cuves/récipients chauffés (tous les jours)

- Nettoyer les cuves ou les récipients des appareils avec de l'eau portée à ébullition, en ajoutant éventuellement de la soude (dégraissant).

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.

Filtres

- Retirer le filtre encrassé de son logement, le laver avec un savon dégraissant, le rincer et le sécher, puis le remettre en place.
- Remplacer le filtre lorsqu'il est détérioré.

Pour plus de détails sur le nettoyage de l'appareil, voir le Manuel d'installation et d'utilisation complet sur le site Web.

F DÉPANNAGE

F.1 Anomalies

En cas d'anomalie, l'appareil affiche toujours un message d'avertissement ou une alarme décrivant le défaut survenu. L'icône correspondante reste affichée jusqu'à ce que le problème soit résolu.

⚠ Icône d'avertissement

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

Pour la liste des alarmes/avertissements et la recherche des pannes, consulter le manuel d'utilisation complet sur le site Web et contacter au besoin le SAV.

CE

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