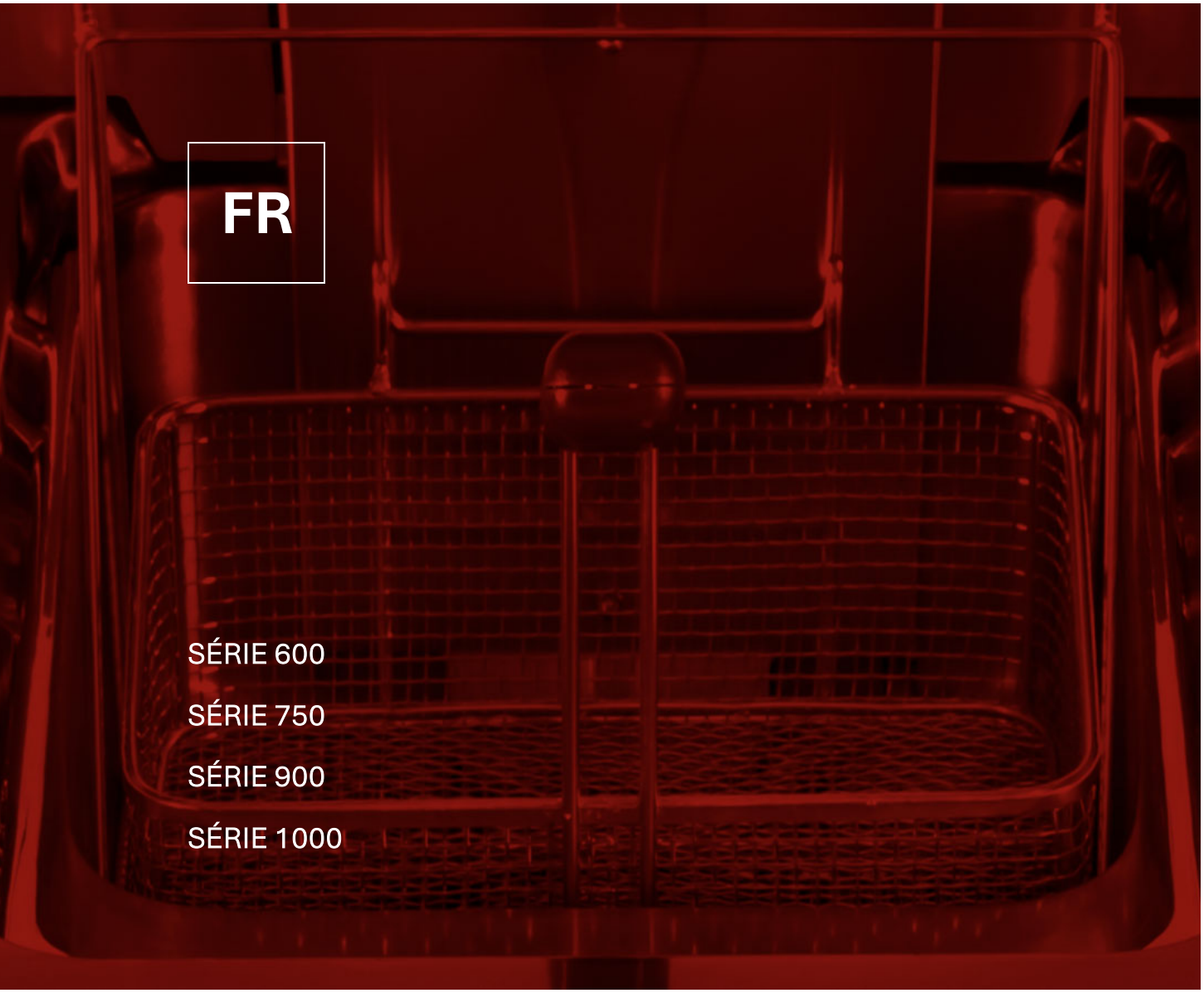
JEMI
Simply Built to Last

MANUEL DES INSTRUCTIONS TECHNIQUES
MANUEL D'UTILISATION
FROYEUSES ÉLECTRIQUES



FR

SÉRIE 600

SÉRIE 750

SÉRIE 900

SÉRIE 1000

CE ÉD. 2 04/08/2026

SOMMAIRE

1.	**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**	03
1.1	INSTALLATION DE L'APPAREIL	03
1.2	CONNEXIONS ÉLECTRIQUES	03
1.3	JE REMPLIS LE RÉSERVOIR.	04
1.4	VIDAGE DU RÉSERVOIR.	04
1.5	DIMENSIONS PHYSIQUES ET CONNEXIONS.	05
1.6	DONNÉES TECHNIQUES, CONSOMMATION ET ÉNERGIE.	10
2.	**INSTRUCTIONS UTILISATEUR**	13
2.1	CONDITIONS DE MISE EN SERVICE	13
2.2	ALLUMAGE DE LA FRITEUSE	14
2.3	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	17
2.4	CONSEILS PRATIQUES ET EXIGENCES PARTICULIÈRES.	18
2.5	PLAQUE NOMINATIVE.	20
2.6	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.	21
2.7	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN	23
Annexe 1	ÉLIMINATION DES DÉCHETS	24

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT EN VIGUEUR ET DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS, AFIN D'ÉVITER LA CONCENTRATION INACCEPTABLE DE SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ DANS LES LOCAUX OÙ ILS SERONT INSTALLÉS.
LES ÉLÉMENTS DE CONTRÔLE ET LES PARTIES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE MANIPULÉS PAR L'UTILISATEUR.

IL EST RECOMMANDÉ DE CONTACTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'APPAREIL.
CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

1. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

1.1 MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

1. Retirez l'appareil de son emballage et placez-le à sa place, procédez à l'égalisation à l'aide des jambes réglables jusqu'à obtenir un nivellement parfait ; lorsque l'ensemble est composé de plusieurs modules à assembler, une attention particulière doit être portée à ce nivellement, ainsi qu'à l'alignement des différents modules.
2. Vérifiez que les parties lâches sont parfaitement en place.
3. Lorsque l'appareil doit être sur ou près de matériaux inflammables, il faut les protéger contre l'irradiation thermique ou respecter la distance minimale de séparation de 50 millimètres.

1.2 CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

1. Avant de connecter l'appareil, vérifiez la tension secteur et vérifiez qu'elle coïncide avec celle indiquée sur la plaque nominale ; si elle est différente de celle de l'installation, informez le service technique correspondant, afin qu'il puisse, si possible, modifier la tension.

> **ATTENTION**
>
> VÉRIFIEZ LA TENSION SECTEUR ET VÉRIFIEZ-LA AVEC LA TENSION DE LA MACHINE

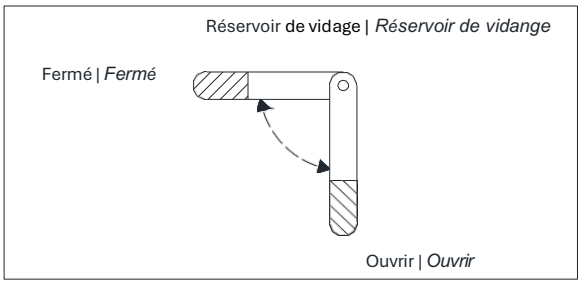
2. Vérifiez que les éléments de protection électrique (disjoncteur et différentiel) prévus dans l'installation sont adéquats. L'interrupteur général (coupure omnipolaire) installé doit avoir un espacement de contact égal ou supérieur à 3 mm.
3. Les machines seront connectées au réseau par une prise standard adaptée aux différentes tensions (pour 230V II, 230V III ou 400V III) ou directement à une boîte de jonction installée selon les normes d'installation électrique.

1.3 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR

FERMEZ LE ROBINET DE VIDANGE.

Ouvre la porte de la friteuse à air pour accéder à la poignée du robinet de vidange. Assure-toi qu'elle est en position FERMÉE. Placez le seau de collecte d'huile, vérifiant qu'il est bien placé sous le robinet de vidange.

Vérifiez que toutes les pièces amovibles pour le nettoyage sont placées dans leur boîtier, telles que l'élément chauffant et sa tête, les paniers, le collecteur de déchets et le bac de collecte d'huile.



REMPLISSEZ LA CUVE D'HUILE.

Jusqu'à son niveau entre les deux marques présentes dans la cuve.

(N'oubliez pas que lorsque vous introduisez les paniers avec la nourriture à frire, le niveau augmente apparemment, et des déversements et brûlures peuvent survenir).

À mesure que le niveau baisse, l'huile dans le réservoir doit être réapprovisionnée, jusqu'à son niveau maximal.

ATTENTION : NE DÉMARREZ PAS L'APPAREIL SANS AVOIR REMPLI LE

RÉSERVOIR D'HUILE, CAR LE NON-RESPECT DE CETTE NORME PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES ET ENDOMMAGER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS CAR ILS NE SONT PAS IMMERGÉS.

1.4 VIDAGE DU RÉSERVOIR

Pour vider, l'équipement doit être éteint

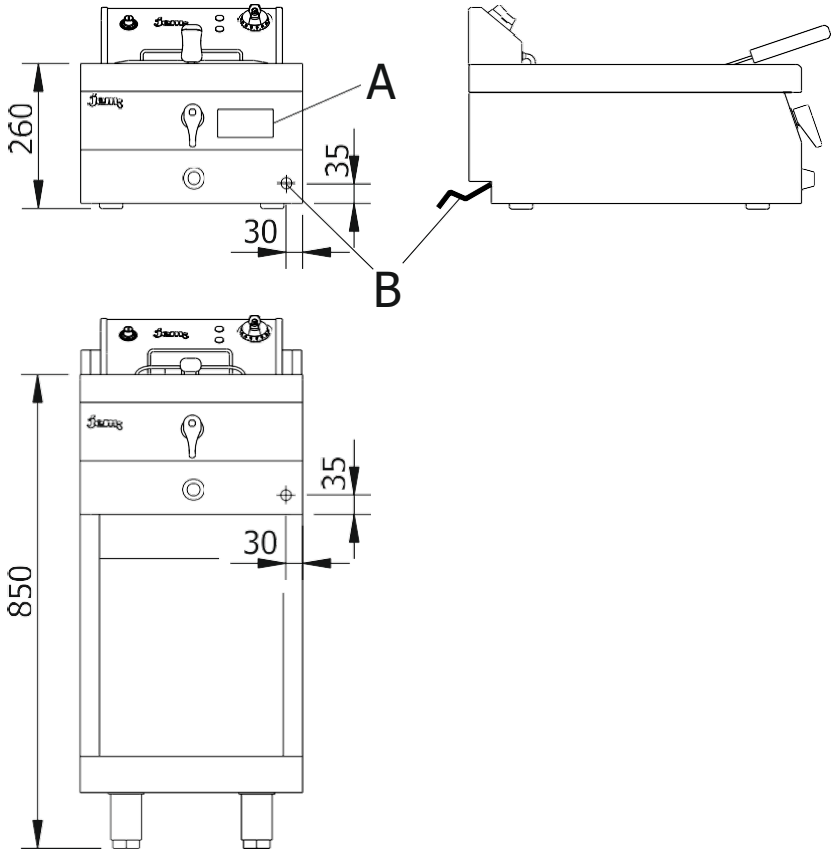
Assurez-vous que le récipient de collecte d'huile est situé au fond de l'armoire

Cette opération est effectuée une fois que l'huile a refroidi afin qu'elle reste fluide, la température ne doit pas être inférieure à 60ºC ni supérieure à 120ºC, cela s'obtient en laissant environ 25 minutes s'écouler une fois la friteuse éteinte.

Ouvrez la vanne de vidange pour vider l'huile sur le récipient situé au fond de l'armoire.

1.5 DIMENSIONS PHYSIQUES EXTERNES DE LA SÉRIE 600 (MACHINES À FRIRE)

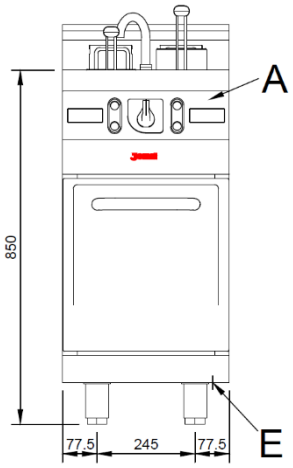
CONNEXIONS DE MODÈLES SFRE8, SFRE8 GP, FRE8 et FRE8 GP



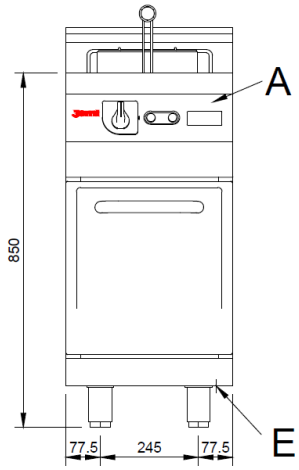
1.5 DIMENSIONS PHYSIQUES SÉRIE 750EV (FRÉIDORAS)

CONNEXIONS DE MODÈLES FRE 70, FRE70/2, FRE716

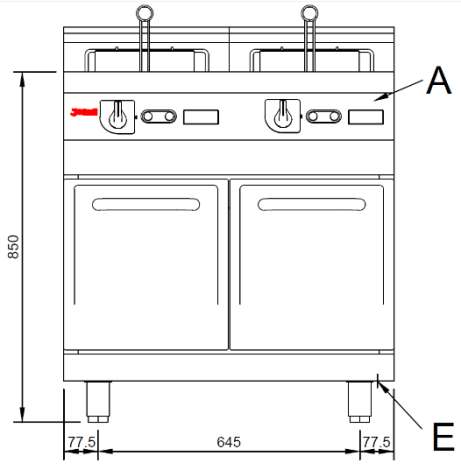
FRE 716



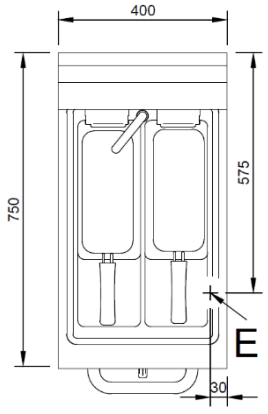
FRE 70



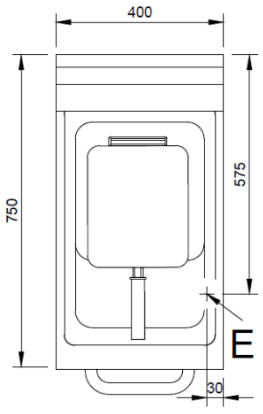
FRE 70/2



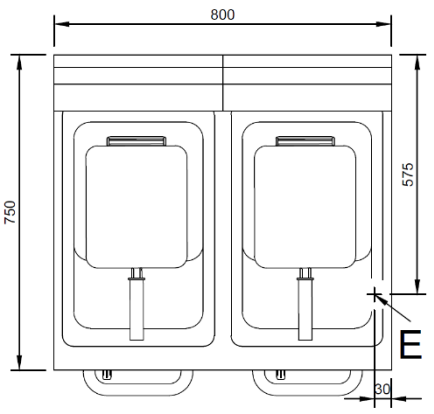
FRE 716

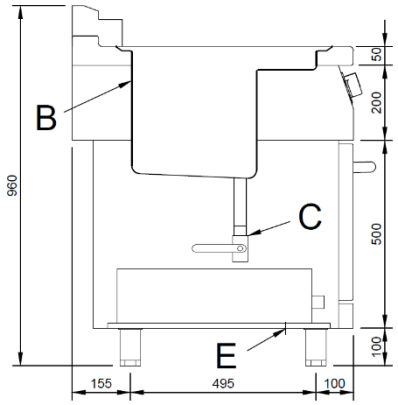


FRE 70



FRE 70/2



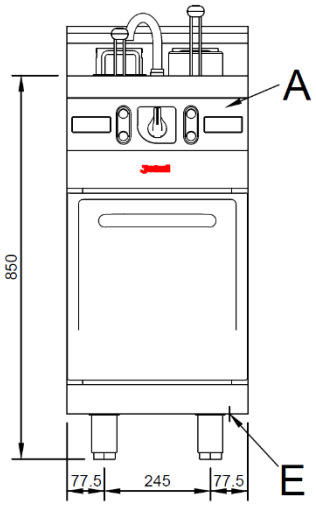


A. Placa características (Interior frontal).
B. Nivel.
C. Desagüe
E. Entrada eléctrica

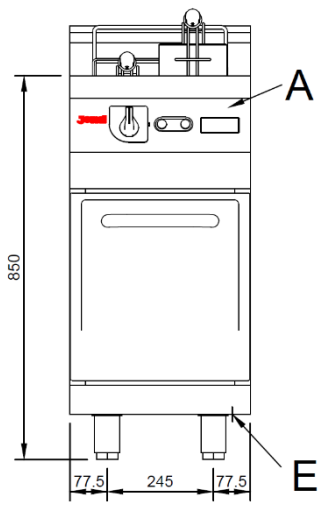
1,5 DIMENSIONS PHYSIQUES SÉRIE 900EV (FRÉIDORAS)

CONNEXIONS DE MODÈLES FRE 90, FRE90/2 ET FRE916

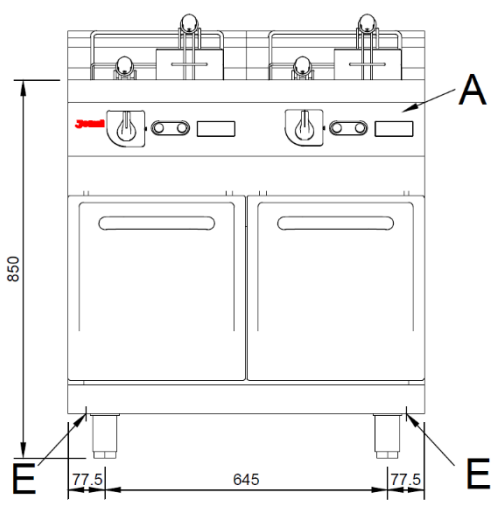
FRE 916



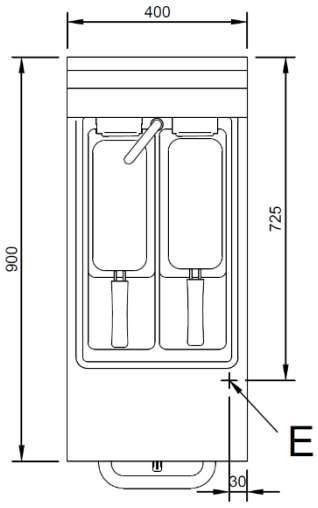
FRE 90



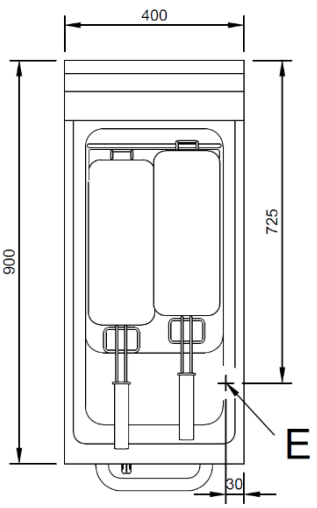
FRE 90/2



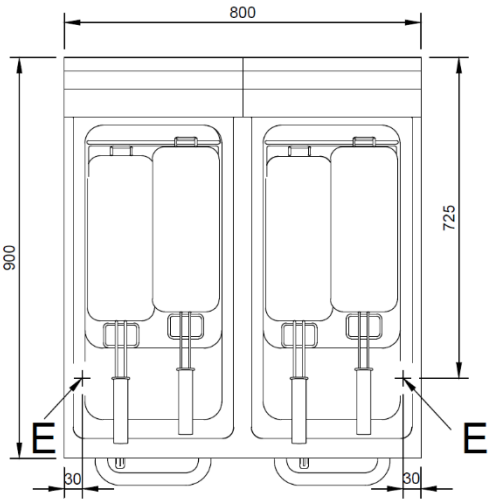
FRE 916

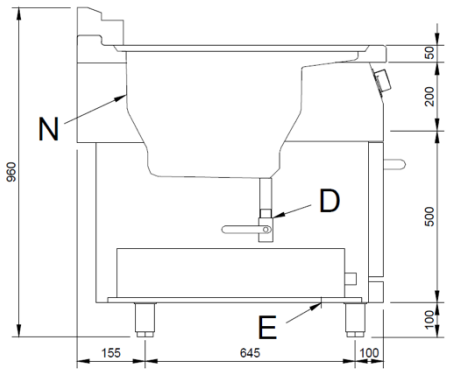


FRE 90



FRE 90/2



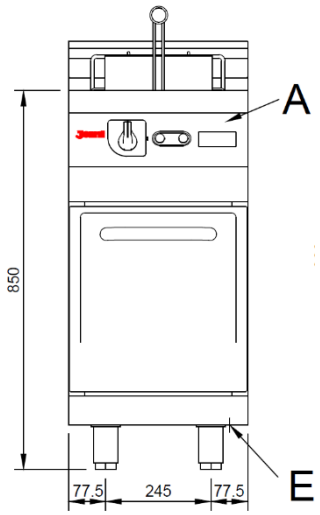


A. Placa características (Interior frontal).
D. Desagüe.
E. Entrada eléctrica
N. Nivel.

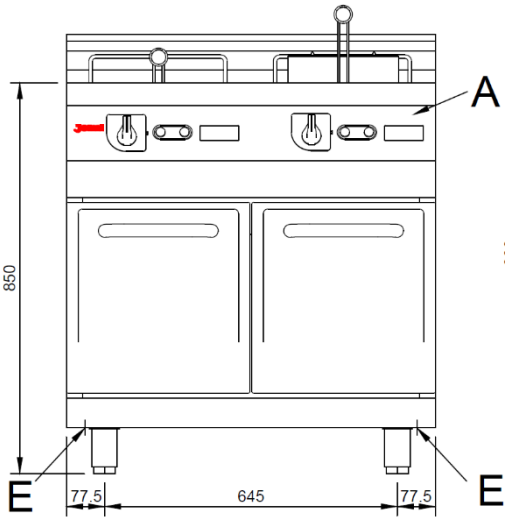
1,5 DIMENSIONS PHYSIQUES SÉRIE 900EV (FRÉIDORAS)

CONNEXIONS DE MODÈLES FRE 915 Y, FRE915/2

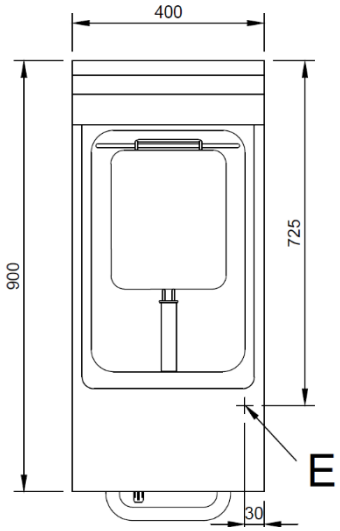
FRE 915

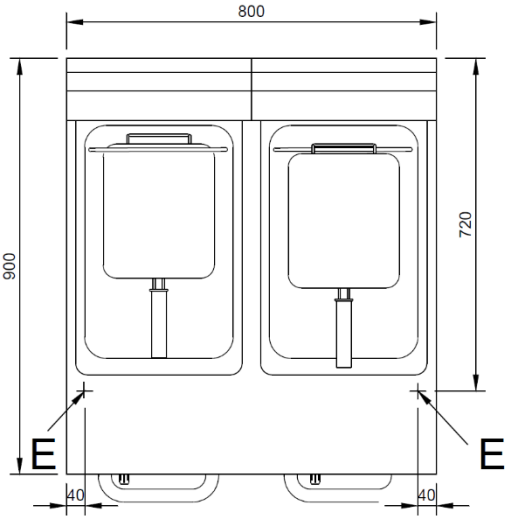


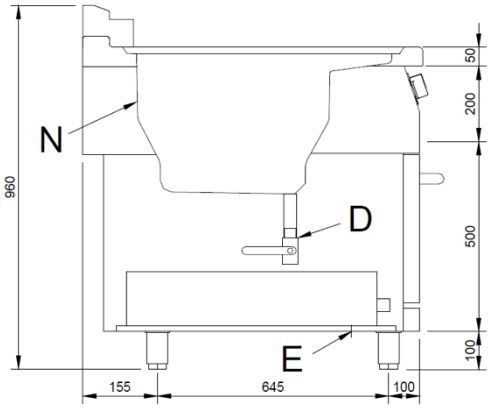
FRE 915/2



FRE 915





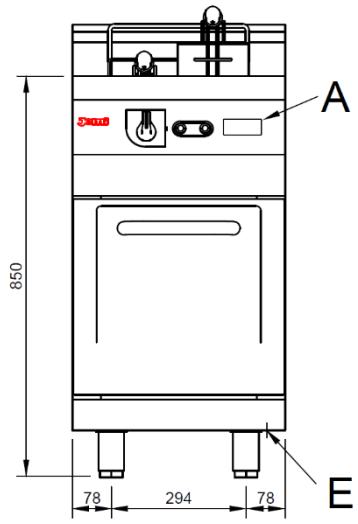


A. Placa características (Interior frontal).
D. Desagüe.
E. Entrada eléctrica
N. Nivel.

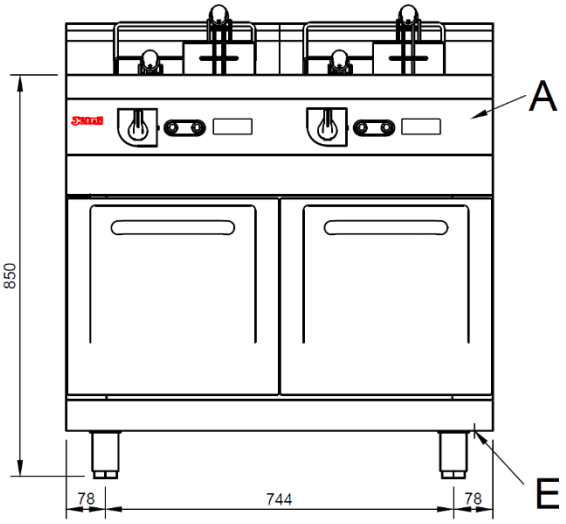
1,5 DIMENSIONS PHYSIQUES — SÉRIE 1000EV (FRÉIDORAS)

CONNEXIONS DE MODÈLES — FRE 100, FRE 100-/2 Y, FRE915/2

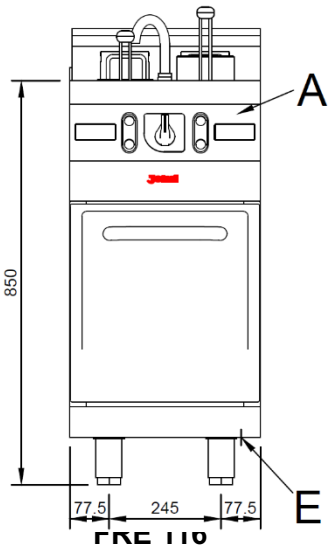
FRE 100



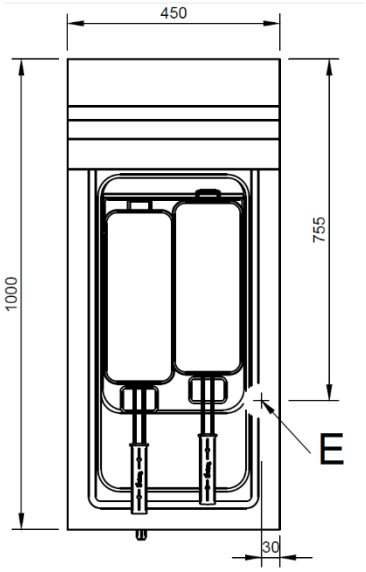
FRE 100/2



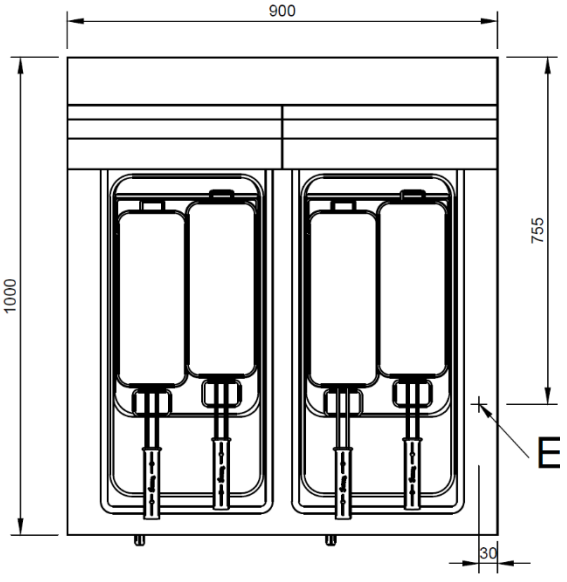
FRE 116



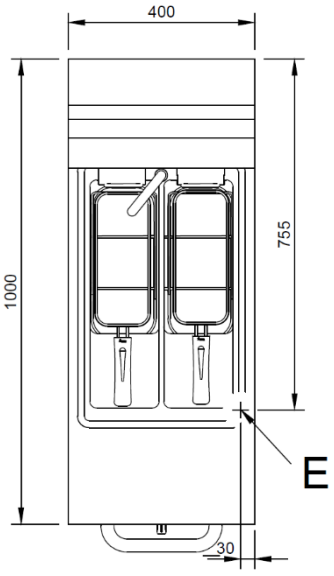
FRE 100



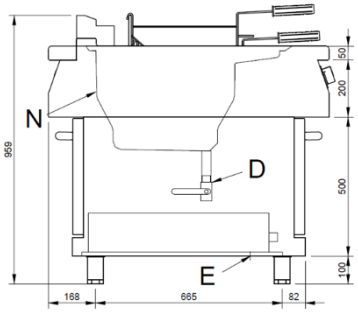
FRE 100/2



FRE 116

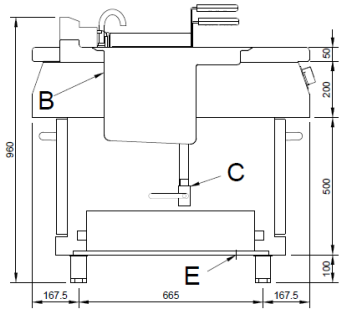


FRE 100 FRE 100/2



A. Placa características (Interior frontal).
D. Desagüe.
E. Entrada eléctrica
N. Nivel.

FRE 116



1.6 DONNÉES TECHNIQUES, CONSOMMATION ET CONSOMMATION

SÉRIE 600 EV

MODÈLE	DIMENSIONS	CAPACITÉ À CUBA	ÉLÉMENTS DE PUISSANCE	PUISSANCE TOTALE	TENSION	CONSOMMATION (AMPÈRES)	TUYAU DE CÂBLE
SFRE 8 EV	400 x 600 x 260	8 litres	1 x 3 600 W	3 600 W	230 V Mono 50 Hz	15.6 A	3 x 4 mm^2
FRE 8 EV	400 x 600 x 850	8 litres	1 x 3 600 W	3 600 W	230 V Mono 50 Hz	15.6 A	3 x 4 mm^2
SFRE 8 GP EV	400 x 600 x 260	8 litres	3 x 1,666 W	5 000 W	230 V Tri 50 Hz	12,55 A	4 x 4 mm^2
SFRE 8 GP EV	400 x 600 x 260	8 litres	3 x 1,666 W	5 000 W	400 V Tri 50 Hz	7.22 A	5 x 2,5 mm^2
FRE 8 GP EV	400 x 600 x 850	8 litres	3 x 1,666 W	5 000 W	230 V Tri 50 Hz	12,55 A	4 x 4 mm^2
FRE 8 GP EV	400 x 600 x 850	8 litres	3 x 1,666 W	5 000 W	400 V Tri 50 Hz	7.22 A	5 x 2,5 mm^2
DIMENSIONS DU PANIER : 220 x 310 x 105 mm							

SÉRIE 750 EV

MODÈLE	DIMENSIONS	CAPACITÉ À CUBA	ÉLÉMENTS DE PUISSANCE	PUISSANCE TOTALE	TENSION	CONSOMMATION (AMPÈRES)	TUYAU DE CÂBLE
FRE 70 EV	400 x 750 x 850	15 litres	3 x 3,333 W	10 000 W	230V Tri 50 Hz	25,10 A	4 x 6 mm^2
FRE 70 EV	400 x 750 x 850	15 litres	3 x 3,333 W	10 000 W	400 V Tri 50 Hz	14.43 A	5 x 4 mm^2
FRE 70 EV	400 x 750 x 850	15 litres	3 x 3,333 W	10 000 W	440 V Tri 60 Hz	13.12 A	4 x 4 mm^2
FRE 70/2 EV	800 x 750 x 850	15 + 15 litres	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10 000 W	230 V Tri 50 Hz	50,20 A	*4 x 6 mm^2
FRE 70/2 EV	800 x 750 x 850	15 + 15 litres	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10 000 W	400 V Tri 50 Hz	28,86 A	*5 x 4 mm^2
FRE 70/2 EV	800 x 750 x 850	15 + 15 litres	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10 000 W	440 V Tri 60 Hz	26.24 A	4 x 6 mm^2
FRE 716 EV	400 x 750 x 850	8 + 8 litres	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8 000 W	230 V Tri 50 Hz	40,16 A	4 x 16 mm^2
FRE 716 EV	400 x 750 x 850	8 + 8 litres	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8 000 W	400 V Tri 50 Hz	23.10 A	5 x 10 mm^2
FRE 716 EV	400 x 750 x 850	8 + 8 litres	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8 000 W	440 V Tri 60 Hz	21,00 A	4 x 4 mm^2
DIMENSIONS DU PANIER **FRE 70** Panier simple 130 x 280 x 95 mm et Panier double 270 x 280 x 95 mm **Panier FRE 716** 270 x 110 x 110 mm							

SÉRIE 900 EV

MODÈLE	DIMENSIONS	CAPACITÉ À CUBA	ÉLÉMENTS DE PUISSANCE	PUISSANCE TOTALE	TENSION	CONSOMMATION (AMPÈRES)	TUYAU DE CÂBLE
FRE 90 EV	400 x 900 x 850	23 litres	3 x 6 000 W	18 000 W	230V Tri 50 Hz	45.18 A	4 x 6 mm^2
FRE 90 EV	400 x 900 x 850	23 litres	3 x 6 000 W	18 000 W	400 V Tri 50 Hz	25,98 A	5 x 4 mm^2
FRE 90 EV	400 x 900 x 850	23 litres	3 x 6 000 W	18 000 W	440 V Tri 60 Hz	23.62 A	4 x 4 mm^2
FRE 90/2 EV	800 x 900 x 850	23 + 23 litres	2 x 3 x 6 000 W	2 x 18 000 W	230 V Tri 50 Hz	90,36 A	*4 x 10 mm^2
FRE 90/2 EV	800 x 900 x 850	23 + 23 litres	2 x 3 x 6 000 W	2 x 18 000 W	400 V Tri 50 Hz	51,96 A	*5 x 6 mm^2
FRE 90/2 EV	800 x 900 x 850	23 + 23 litres	2 x 3 x 6 000 W	2 x 18 000 W	440 V Tri 60 Hz	47,24 A	4 x 6 mm^2
FRE 915 EV	400 x 900 x 850	15 litres	3 x 3,333 W	10 000 W	230 V Tri 50 Hz	25,10 A	4 x 6 mm^2
FRE 915 EV	400 x 900 x 850	15 litres	3 x 3,333 W	10 000 W	400 V Tri 50 Hz	14.43 A	5 x 4 mm^2
FRE 915 EV	400 x 900 x 850	15 litres	3 x 3,333 W	10 000 W	440 V Tri 60 Hz	13.12 A	4 x 6 mm^2
FRE 915/ 2 EV	800 x 900 x 850	15 + 15 litres	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10 000 W	230 V Tri 50 Hz	50,20 A	*4 x 6 mm^2
FRE 915/ 2 EV	800 x 900 x 850	15 + 15 litres	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10 000 W	400 V Tri 50 Hz	28,86 A	*5 x 4 mm^2
FRE 915/ 2 EV	800 x 900 x 850	15 + 15 litres	2 x 3 x 3,333 W	2 x 10 000 W	440 V Tri 60 Hz	26.24 A	4 x 6 mm^2
FRE 916 EV	400 x 900 x 850	8 + 8 litres	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8 000 W	230 V Tri 50 Hz	40,16 A	4 x 6 mm^2
FRE 916 EV	400 x 900 x 850	8 + 8 litres	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8 000 W	400 V Tri 50 Hz	23.10 A	5 x 10 mm^2
FRE 916 EV	400 x 900 x 850	8 + 8 litres	2 x 3 x 2,666 W	2 x 8 000 W	440 V Tri 60 Hz	21,00 A	4 x 4 mm^2

DIMENSIONS DU PANIER

FRE 90 Panier simple 130 x 445 x 100 mm et panier double 280 x 445 x 100 mm

FRE 915 Panier simple 130 x 280 x 95 mm et panier double 270 x 280 x 95 mm

Panier FRE 916 270 x 110 x 110 mm.

SÉRIE 1000 EV

MODÈLE	DIMENSIONS	CAPACITÉ À CUBA	ÉLÉMENTS DE PUISSANCE	PUISSANCE TOTALE	TENSION	CONSOMMATION (AMPÈRES)	TUYAU DE CÂBLE
FRE 100 EV	**400 x 1000 x 850**	**23 litres**	**3 x 6 000 W**	**18 000 W**	**230 V Tri 50 Hz**	**45.18 A**	**4 x 10 mm²**
FRE 100 EV	**400 x 1000 x 850**	**23 litres**	**3 x 6 000 W**	**18 000 W**	**400 V Tri 50 Hz**	**25,98 A**	**5 x 6 mm²**
FRE 100/2 EV	**800 x 1000 x 850**	**23 + 23 litres**	**2 x 3 x 6 000 W**	**2 x 18 000 W**	**230 V Tri 50 Hz**	**90,36 A**	***4 x 10 mm²**
FRE 100/2 EV	**800 x 1000 x 850**	**23 + 23 litres**	**2 x 3 x 6 000 W**	**2 x 18 000 W**	**400 V Tri 50 Hz**	**51,96 A**	***5 x 6 mm²**
FRE 116 EV	**400 x 1000 x 850**	**8 + 8 litres**	**2 x 3 x 2,666 W**	**2 x 8 000 W**	**230 V Tri 50 Hz**	**40,16 A**	**4 x 6 mm²**
FRE 116 EV	**400 x 1000 x 850**	**8 + 8 litres**	**2 x 3 x 2,666 W**	**2 x 8 000 W**	**400 V Tri 50 Hz**	**23.10 A**	**5 x 10 mm²**

DIMENSIONS DU PANIER

Panier simple FRE 100 130 x 445 x 100 mm et panier double 280 x 445 x 100 mm

Panier FRE 116 270 x 110 x 110 mm.

*** REMARQUE : Les doubles friteuses ont deux tuyaux électriques.**

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

CE TYPE D'APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

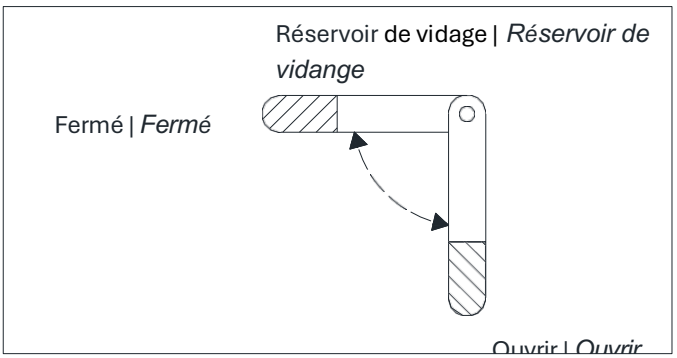
IL EST RECOMMANDÉ DE CONTACTER UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'APPAREIL

LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES ET LES PARTIES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE MANIPULÉS PAR L'UTILISATEUR.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT EN VIGUEUR ET DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS, AFIN D'ÉVITER LA CONCENTRATION INACCEPTABLE DE SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ DANS LES LOCAUX OÙ ILS SERONT INSTALLÉS.

2.1 CONDITIONS DE MISE EN SERVICE

- Avant de démarrer l'appareil, assurez-vous que la vanne de vidange du réservoir est fermée.
- Vérifiez que toutes les pièces amovibles pour le nettoyage sont placées dans leur boîtier, comme l'élément chauffant et sa culasse, les paniers, le collecteur de déchets et le bac de collecte d'huile.
- Remplissez le réservoir d'huile jusqu'au niveau entre les deux marques sur le réservoir.
- Il est conseillé d'utiliser uniquement une huile spécifique pour friteuse.



2.2 ALLUMAGE DE LA FRITEUSE À AIR

2.2.1 AVEC THERMOSTAT MANUEL

- Tournez le bouton de l'interrupteur principal A (Fig. 1) dans le sens antihoraire à la position (1) Le voyant vert B s'allumera.
- Tournez le bouton C du thermostat présélectionné à la position de chauffage souhaitée. Le voyant ambre D s'allumera.

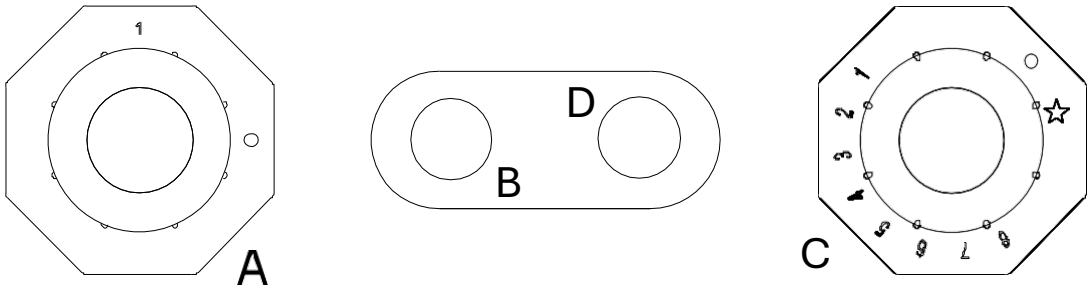


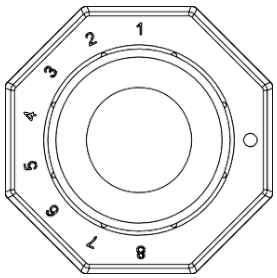
Fig. 1

UN INTERRUPTEUR GÉNÉRAL. THERMOSTAT C

Une fois le feu allumé et que la veilleuse électrique orange nous indique, nous pouvons réguler la température de l'huile grâce au thermostat en marche, la position nécessaire pour la frire.

Cette friteuse contrôle la température de fonctionnement au moyen d'un thermostat à huit positions différentes, avec un capillaire et une ampoule, de sorte que lorsque l'ampoule du thermostat détecte la température demandée, le thermostat coupe l'alimentation des contacteurs qui contrôlent la ou les résistances de chauffage.

Lorsque le thermostat détecte une température inférieure à la plage réglée, il signale aux contacteurs de réalimenter le(s) élément chauffant(s).



RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE. Les différentes positions de 1 à 8 correspondent approximativement aux températures suivantes obtenues.

POSITION DU BOUTON DU THERMOSTAT	0	1	2	3	4	5	6	7	8
* TEMPÉRATURE ºC.	0	90	93	106	132	150	170	182	200

2.2.2 AVEC THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE

- Tournez le bouton de l'interrupteur principal A (Fig. 2) dans le sens antihoraire à la position (1). Le voyant vert B s'allumera.
- Lorsque l'alimentation est fournie, le thermostat électronique C s'allume automatiquement et l'affichage affiche la température de l'huile détectée par la sonde.
- Si l'écran est éteint, appuyez et maintenez la touche ON/STANDBY ( ) pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'il soit activé.

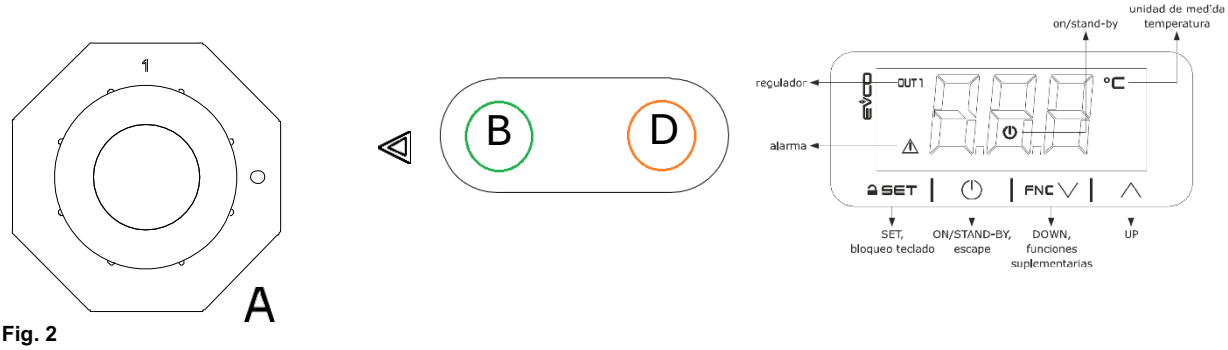


Fig. 2

UN THERMOSTAT GÉNÉRAL À INTERRUPTEUR C

FONCTIONNEMENT

Ce thermostat contrôle automatiquement la température à l'aide d'une sonde immergée dans l'huile :

- Tant que l'huile est en dessous de la température réglée, le thermostat maintient les éléments chauffants actifs. Le voyant orange D et l'icône OUT1 sur l'écran s'allument.
- Lorsque la température de consigne est atteinte, le thermostat coupe automatiquement l'alimentation des éléments chauffants, et la lumière orange D ainsi que l'icône OUT1 s'éteignent.
- Ce cycle marche/arrêt se répète uniquement pendant tout le service pour maintenir l'huile à la température de travail choisie.
-

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE TRAVAIL

- Appuyez sur la touche **SET** jusqu'à ce que SP apparaisse, l'affichage affichera le point de consigne (température réglée).
- Avec les touches haut et bas (**FNC** ∧ | ∨), ajustez la température désirée.
- Appuyez à nouveau **sur SET** pour confirmer (ou simplement ne touchez rien pendant quelques secondes : la valeur s'enregistre d'elle-même).

L'affichage affiche à nouveau la température réelle de l'huile.

SERRURE AUTOMATIQUE À CLAVIER (sécurité)

- Si aucune clé n'est touchée pendant 30 secondes, le clavier se verrouille et un avertissement « **Loc** » apparaît à chaque touche, afin d'éviter des changements accidentels de température lors de la friture.
- Pour déverrouiller : appuyez sur n'importe quelle touche pendant 1 seconde ; « **UnL** » apparaîtra et le clavier fonctionnera à nouveau.

ÉTEINDRE LA FRITEUSE À AIR

- Appuyez et maintenez la touche ON/STANDBY ( ) pendant 4 secondes : l'écran s'éteint.
- Tournez l'interrupteur principal A en position 0.

AVERTISSEMENTS À L'ÉCRAN

Si l'un de ces codes apparaît à l'écran, arrêtez d'utiliser la friteuse et prévenez la maintenance :

Code	Signification
Pr1	Défaillance de la sonde de température
VERS	Alarme de température (hors portée)
iA	Alarme à l'entrée auxiliaire

⚠ **Important** : l'utilisateur/personnel de cuisine ne doit utiliser que les **touches** SET∧, ∨, et **ON/STANDBY** pour réguler et activer/désactiver. Le menu des paramètres (PA) ne doit pas être consulté, car les réglages techniques sont configurés (type de sonde, limites de température, etc.) que seul le personnel technique doit modifier.

CHARGE RECOMMANDÉE PAR PANIER

Le panier ne doit pas être surchargé, le poids recommandé par type de panier est :

- Panier simple FRE70 avec des dimensions 130 x 280 x 95 mm Max. 1,5 kg.
- Double panier FRE70 avec des dimensions de 270 x 280 x 95 mm. Max. 3 kg.
- Panier simple FRE90 et FRE100 avec des dimensions 130 x 445 x 95 mm Max. 2 kg.
- Panier double FRE90 et FRE100 avec des dimensions de 280 x 445 x 95 mm Max. 2 kg.

Le volume, le poids et le degré de cuisson de la nourriture peuvent varier le temps de frire.

CE TYPE D'APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES ET LES PARTIES PROTÉGÉES NE DOIVENT PAS ÊTRE MANIPULÉS PAR L'UTILISATEUR.

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT EN VIGUEUR ET DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS, AFIN D'ÉVITER LA CONCENTRATION INACCEPTABLE DE SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ DANS LES LOCAUX OÙ ILS SERONT INSTALLÉS.

2.3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.

TÊTE PROTECTRICE.

- Les friteuses des séries 750, 900 et 1000 sont équipées d'un support de résistance pliable pour faciliter le nettoyage du réservoir ; un microphone de sécurité est placé dans ce support pour empêcher l'élément chauffant de fonctionner lorsqu'il n'est pas à sa bonne position. Pour cela, une tête de protection est utilisée placée au-dessus du support du support de résistance. Si la tête n'est pas en place, l'élément chauffant ne peut pas chauffer.
- Vérifiez toujours que la tête de protection est bien placée.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ.

- La machine est équipée d'un limiteur de température qui détecte et empêche un chauffage excessif de l'huile. Dans ce cas, un thermostat (thermostat de sécurité) est déclenché, interrompant l'alimentation électrique des résistances et empêchant ainsi la température de l'huile d'atteindre son point d'ignition.
  En cas de déclenchement du thermostat de sécurité, il doit être réactivé en appuyant sur le bouton de réinitialisation situé sous le boîtier de protection dûment indiqué. Ouvrez la porte inférieure de la friteuse où la boîte électrique est visible, le thermostat de sécurité est situé sur le côté gauche. (Modèles 750, 900 et 1000 séries). Dans les modèles de la série 600, le microphone et le thermostat de sécurité sont dans la même tête de chauffage.
  La température peut augmenter si le niveau d'huile baisse significativement. Dans ce cas, le thermostat protège la hausse de température. En cas de nouvelle activation du thermostat de sécurité, débranchez l'alimentation électrique de la machine et contactez le centre de service agréé.

JE REMPLIS LE RÉSERVOIR.

- Assurez-vous que la vanne de vidange du réservoir est fermée, remplissez le réservoir d'huile jusqu'à son niveau entre les deux marques sur le réservoir.
- Nous leur conseillons d'utiliser uniquement une huile spécifique pour friteuse.

REMPLISSAGE D'HUILE.

- Lorsque le niveau d'huile est détecté en dessous du signal minimal, laissez la température descendre à environ 30º ou 40ºC, ajoutez de l'huile jusqu'à ce que son niveau soit complet.

FILTRATION D'HUILE.

- Cette opération est effectuée une fois refroidie afin de rester fluide, la température ne doit pas être inférieure à 60ºC ni supérieure à 120ºC, ce qui s'obtient en laissant environ 25 minutes s'écouler une fois la friteuse éteinte.
- Ouvrez la vanne de vidange pour vider l'huile dans le récipient au fond de l'armoire. Le filtre doit faire 25 microns.
- L'huile collectée et récupérée pour d'autres fritures sera filtrée dans tous les cas.

ATTENTION.

Les friteuses sont des machines qui fonctionnent avec de l'huile à haute température, il faut donc prendre une attention particulière lors de leur utilisation.

- Utilisez des huiles spécifiques pour friteuse.
- Maintenez le niveau indiqué.
- Remplissez la cuve quand la friteuse à air est froide.
- Ne surchauffez pas l'huile.
- Ne mettez pas de nourriture humide ni d'eau dans l'huile chaude.
- Utilisez la friteuse pour la frire ou pour le travail prévu.
- N'utilisez pas de solvants ou de produits de nettoyage qui ne sont pas spécifiques aux friteuses, afin d'éliminer les résidus incrustés dans les parois du réservoir.

2.4 CONSEILS PRATIQUES ET EXIGENCES PARTICULIÈRES

LA FRITEUSE NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE POUR D'AUTRES USAGES QUE CEUX RECOMMANDÉS, ELLE EST CONÇUE UNIQUEMENT POUR LA FRITURE ; EN AUCUN CAS ELLE NE DOIT ÊTRE UTILISÉE POUR CHAUFFER LES ALIMENTS, DANS CE CAS DES ACCIDENTS GRAVES PEUVENT SURVENIR.

- Ne mélangez pas différentes huiles.
- Utilisez des huiles spécifiques pour friteuse.
- Ne faites jamais fondre de la graisse solide dans la friteuse, elle doit être faite fondre dans un contenant séparé.
- La graisse animale modifie facilement le goût des aliments frits.

- Remplacez l'huile de frire en temps voulu :
    - Après une utilisation prolongée, car il s'enflamme facilement.
    - Lorsqu'il produit de la fumée entre 160º et 180ºC de température.
    - Lorsqu'il produit une mousse abondante pendant la phase de chauffage.
    - Quand cette mousse reste tenacement flottant contre les bords des parois de la cuve.
    - Quand elle prend une coloration rose jusqu'à ce qu'elle noircit.
- L'huile brûlée n'est pas régénérable en la mélangeant avec une autre huile.
- Avec le bon changement d'huile, la friture ne prend pas de saveurs différentes.
- Avec une bonne vidange, vous éliminez le risque d'inflammation de l'huile.
- Maintenir le niveau d'huile indiqué. L'efficacité maximale est obtenue avec la quantité d'huile consignée entre le niveau maximal et le niveau minimum.
- Un niveau supérieur à celui établi peut provoquer de graves accidents dus à un débordement lors de l'insertion du panier et à des éclaboussures
- Un niveau inférieur à celui prescrit ne permet pas d'obtenir des rendements optimaux pour la frire, provoque un excès de température de l'huile et sa détérioration rapide, ainsi qu'une inflammation possible **.**
- Un niveau plus bas ne permet pas d'obtenir des rendements optimaux, ce qui provoque un excès de température dans l'huile
- Enlever les incrustations alimentaires autour des bords des parois de la cuve, car elles font pigmenter l'huile en contact avec l'oxygène et l'humidité de la nourriture.
- Évitez en permanence l'utilisation d'ustensiles ou dérivés en cuivre, car ils provoquent une détérioration rapide de l'huile et la formation de substances nocives pour la santé.
- L'excès de température est l'une des principales causes de sa détérioration, car elle modifie sa composition chimique par la formation de substances toxiques, le noircissement, les mauvaises odeurs, la diminution du point de fumée, l'oxydation au contact de l'air, la formation de substances résineuses, etc.
- REMPLISSAGE D'HUILE : SI L'HUILE EST CHAUDE, LAISSEZ-LA REFROIDIR À ENVIRON 30-40ºC, PUIS L'HUILE PEUT ÊTRE AJOUTÉE À SON NIVEAU CORRECT. Ne le faites jamais chaud car il y a un risque d'éclaboussures importantes.
- Ne mettez pas de nourriture humide ou humide dans l'huile chaude, car cela provoque des éclaboussures, laissez-la s'écouler et assurez-vous qu'elle ne contient pas d'eau avant de la mettre dans l'huile.
  LA SURCHAUFFE DU MAZOUT PEUT CRÉER UN RISQUE D'INCENDIE

2.5 PLAQUES NOMINATIVES

LA PLAQUE NOMINATIVE SE TROUVE À L'AVANT DES COMMANDES À L'INTÉRIEUR ET EN EST UNE COPIE DANS CE MANUEL D'INSTRUCTIONS.

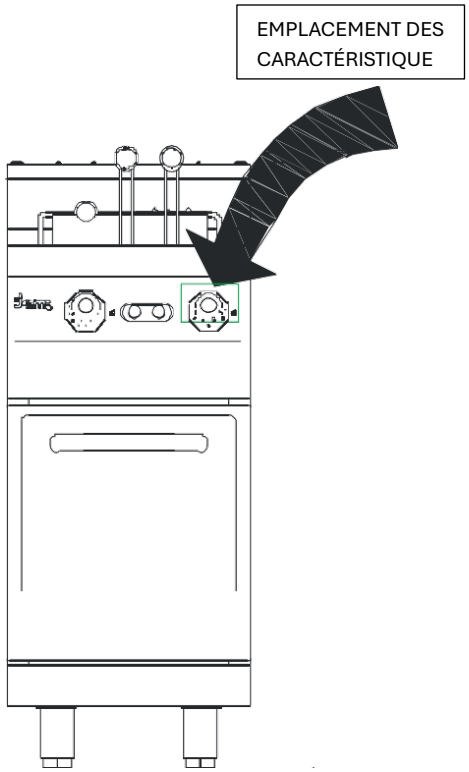
CONFORME AUX SPÉCIFICATIONS DE LA NORME UNE - EN 203-1:2006 + A1:2008.

IL EST CONSTRUIT EN POLYESTER ARGENTÉ MAT ET SA GRAVURE EST RÉALISÉE PAR THERMOFUSION.

LA COPIE DE LA PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUE DE LA MACHINE DOIT ÊTRE ATTACHÉE EN BAS DE CETTE PAGE AU DESIGN DE LA PLAQUE.

JEMI
ES 08421877
MONTCADA I REIXAC (BCN)
MADE IN SPAIN
Tip. A1
CE 0370 / 2013
PIN 370AP0268
Mod.
Nº
G20 P 20 mbar Σ Qn kW (Hi)
G25 P 25 mbar Σ Qn kW (Hi)
G30-G31 P 28-30/37 mbar Σ Qn kW (Hi)
G30 P 50 mbar Σ Qn kW (Hi)
G31 P 30 mbar Σ Qn kW (Hi)
G31 P 50 mbar Σ Qn kW (Hi)
V A
Hz kW

CAT. KAT.	GAS/GAZ/KAA (P mbar) G20	G25	G30	G31	
II2H3+	20	-	28-30	37	ES
II2H3+	20	-	28-30	37	GB
II2H3+	20	-	28-30	37	IE
II2H3+	20	-	28-30	37	CH
II2H3+	20	-	28-30	37	PT
II2H3+	20	-	28-30	37	IT
II2H3+	20	-	28-30	37	GR
II2E+3+	20	25	28-30	37	FR
II2E+3+	20	25	28-30	37	LU
II2H3B/P	20	-	30	30	DK
II2H3B/P	20	-	30	30	SE
II2H3B/P	20	-	30	30	FI
II2H3B/P	20	-	30	30	CZ
II2H3B/P	20	-	30	30	NO
II2H3B/P	20	-	50	50	AT
II2H3B/P	20	-	50	50	DE
II2L3B/P	-	25	30	30	NL
II2E+3+	20	25	28-30	37	BE



2.6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Cette section est l'une des plus importantes, car en raison de la saleté, nous ne pouvons pas obtenir les performances et performances maximales des appareils, la fonctionnalité maximale et la durée de leur durée ; bien sûr, nous ne pouvons pas oublier que la saleté est le principal objectif de la création de germes nuisibles à la santé. Pour un bon fonctionnement des appareils, il est essentiel de les garder parfaitement propres, sinon les performances diminueront et les injecteurs des pilotes, brûleurs et éléments de commande finiront bouchés.
- Retirez la tête amovible, soulevez les résistances jusqu'à ce que le support inclinable repose sur la surface de cuisson (assurez-vous qu'elle est bien positionnée) afin que les résistances soient levées pour procéder au nettoyage.
- Avant de vider le réservoir, assurez-vous que la trousse de graisse est placée juste sous le robinet de vidange. Tournez la poignée en position verticale. Comme la capacité de la bac à graisse est inférieure à celle de la cuve de la friteuse, le processus de vidage doit se faire par plusieurs répétitions.
- Une fois le réservoir vidé, lavez-le avec de l'eau et des détergents spécifiques pour friteuses, pour éliminer les résidus incrustés par l'huile, utilisez uniquement des spatules ou des bouchons en plastique, neutralisez l'action du corrosif avec des produits spécifiques ou une part de vinaigre et vingt parts d'eau, rincez plusieurs fois et abondamment avec de l'eau propre, puis séchez les pièces.
- Empêchez les savons et les détergents d'entrer en contact avec l'huile.

MOBILIER D'EXTÉRIEUR

- Tous nos appareils sont fabriqués en acier inoxydable 18/8, leur propreté est essentielle tant pour leur hygiène que pour leur présence.
- Avant d'utiliser un produit détergent pour l'acier inoxydable, vérifiez que la composition du produit ne contient pas une grande quantité d'acides chlorates, car ces produits corrodent l'acier inoxydable en un court laps de temps et de manière irréversible. Les incrustations calcaires sont éliminées avec les produits détartragiques vendus sur le marché.
- N'utilisez jamais de tampons à rétincer en fer, car de très petits dépôts de fer pourraient subsister, provoquant une oxydation due à la contamination. En général, nettoyer ce type d'appareil est essentiel pour des performances optimales, ainsi que pour éviter les germes nuisibles à la santé.
- Nous insistons sur le fait qu'après nettoyage avec n'importe quel détergent disponible, il faut le rincer plusieurs fois à l'eau afin de ne pas laisser de résidus du produit, car cela peut aussi nuire à la santé.

CUBA.

- Fabriqué en acier inoxydable austénitique AISI 316, avec un excellent comportement de corrosion.

- Avec des bords arrondis qui facilitent une hygiène totale et un grand nettoyage facile, avec un tronc conique dans sa partie inférieure, où deux brûleurs sont logés à l'extérieur et chauffent uniformément le récipient.

PANIER.

- En acier inoxydable AISI 304, avec poignée thermique. Il y a le panier double et le panier simple.

MAINTENANCE.

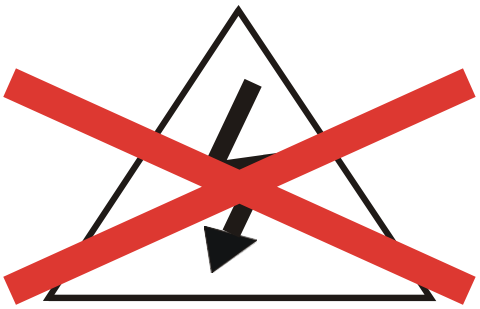
- La construction de nos appareils est conçue et conçue de manière à ce qu'ils comportent très peu d'opérations de maintenance. Cependant, nous recommandons tous les six mois une révision par des personnels spécialisés, qu'ils travaillent en continu ou de façon saisonnière ; dans ce dernier cas, ils doivent la faire avant le début de la même opération.
- Vérifiez le bon emplacement de la tête.

CE TYPE D'ENTRETIEN EST CONSEILLÉ D'ÊTRE EFFECTUÉ PAR LE SERVICE TECHNIQUE CORRESPONDANT.

2.7 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

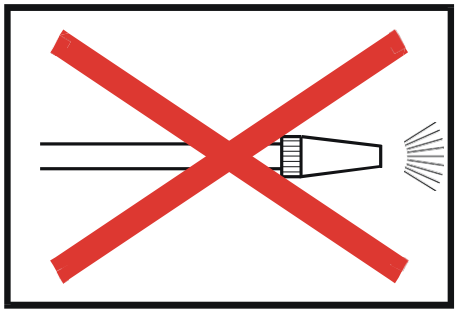
ATENCIÓN
ATTENTION

ATTENTION
ACHTUNG



NOTE IMPORTANTE
NOTE IMPORTANTE

IMPORTANT NOTE
WICHTIGE HINWEISE



Ne nettoyez pas la machine à l'eau sous pression

Ne pas nettoyer la machine avec de l'eau sous pression. Ne jamais nettoyer la machine à l'eau sous pression



ANNEXE 1

ÉLIMINATION DES DÉCHETS D'EMBALLAGE

Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux normes de chaque pays et ne doivent pas être jetés.



JEMI

Simply Built to Last