



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User instructions
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Mode d'emploi
Istruzioni per l'utente

Instrucțiunile utilizatorului
Руководство по эксплуатации
Návod na použitie
Návod k použití
Használati útmutató
Οδηγίες χρήσης

DEEP FRYERS BLUE LINE



Item: 205808
205815
205822
205839
205846
205853
205860
205877
205884
205891
205907
975404
975428

You should read these user instructions carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора

Před uvedením spotřebiča do prevádzky by ste si mali dôkladne prečítať návod na použitie.

Před uvedením spotřebiče do provozu byste si měli pečlivě přečíst návod k použití.

Mielőtt használatba venné a készüléket, kérjük, olvassa el figyelmesen jelen használati útmutatót.

Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați maualul de utilizare alături de aparat.
Tento návod si odložte so spotřebičom.

Хранить руководство вместе с устройством.
Tento návod k použití prosím uchovávejte v blízkosti spotřebiče.
Uchovejte si tyto pokyny se spotřebičem
Kérjük, jelen használati útmutatót a készülékkel együtt őrizze meg.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Doar pentru uz la interior.

Использовать только в помещениях.
Pouze k použití v interiéru.
Pouze pro vnitřní použití
Csak beltéri használatra.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.



Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- L'appareil est conçu à un usage commercial, par exemple dans les restaurants, les cantines, les cuisines des hôpitaux et dans les entreprises telles que les boulangeries, les boucheries etc. mais il n'est pas destiné à la production de masse de nourriture.
- L'appareil est conçu pour la cuisson en friture.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- Contrôlez régulièrement la prise électrique et le cordon pour détecter toute éventuelle détérioration. Si la prise ou le cordon est endommagé, confiez la réparation à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Cela présente un risque d'accident mortel.
- Veillez à tenir le cordon électrique éloigné de tout objet coupant ou chaud et à l'écart des flammes. Pour débrancher la prise électrique, saisissez toujours la prise et ne tirez jamais directement sur le cordon.
- Veillez à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance.
- Débranchez toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- Danger ! Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil demeure sous tension.
- Arrêtez l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon électrique.

FR



- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Branchez l'appareil seulement sur une prise de courant avec la tension et la fréquence indiqués sur la plaque indiquant le type.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.

Consignes particulières de sécurité

- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- En raison de la température élevée du contenu du récipient, pendant le fonctionnement, avant l'utilisation assurez-vous que la friteuse et le panneau de commande ont été mis dans un endroit sûr dans la cuisine.
- Si le niveau d'huile descend sous le L-mark (niveau minimum), cela peut créer un risque d'incendie. Assurez-vous en conséquence que le bac contient suffisamment d'huile.
- N'utilisez pas d'huile âgée, cela augmente les risques d'incendie.
- Ne laissez jamais dépasser le niveau d'huile au-dessus l'indication H-mark (niveau maximum) dans la cuve à l'huile.
- L'appareil et les accessoires de l'appareil doivent être lavés après chaque utilisation (--> Nettoyage et entretien).
- Le danger dû à l'utilisation de l'huile usagée ! L'huile aura une température d'inflammation réduite et sera plus sensible à une ébullition soudaine.
- Attention ! L'utilisation de la nourriture de teneur en eau trop élevée ou de la quantité de nourriture excessive influencera la rapidité d'atteindre de la température d'ébullition de l'huile.
- Pour des raisons de sécurité chaque fois pendant la friture ne mettez pas trop de nourriture (la quantité maximale est d'environ 2 kg).

FR

Destination de l'appareil

- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- L'appareil est destiné à un usage commercial et est utilisé pour la friture d'aliments appropriés tels que les frites, etc. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.



Mise à la terre

La cuisinière est un appareil de la 1ère classe de protection et doit être obligatoirement mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un conduit évacuant le courant

électrique. L'appareil est équipé d'un conduit avec la mise à la terre et la prise de terre. N'insérez pas la fiche à la prise murale si l'appareil n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

Préparation avant la première utilisation

Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et N'UTILISEZ PAS l'appareil.

- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.

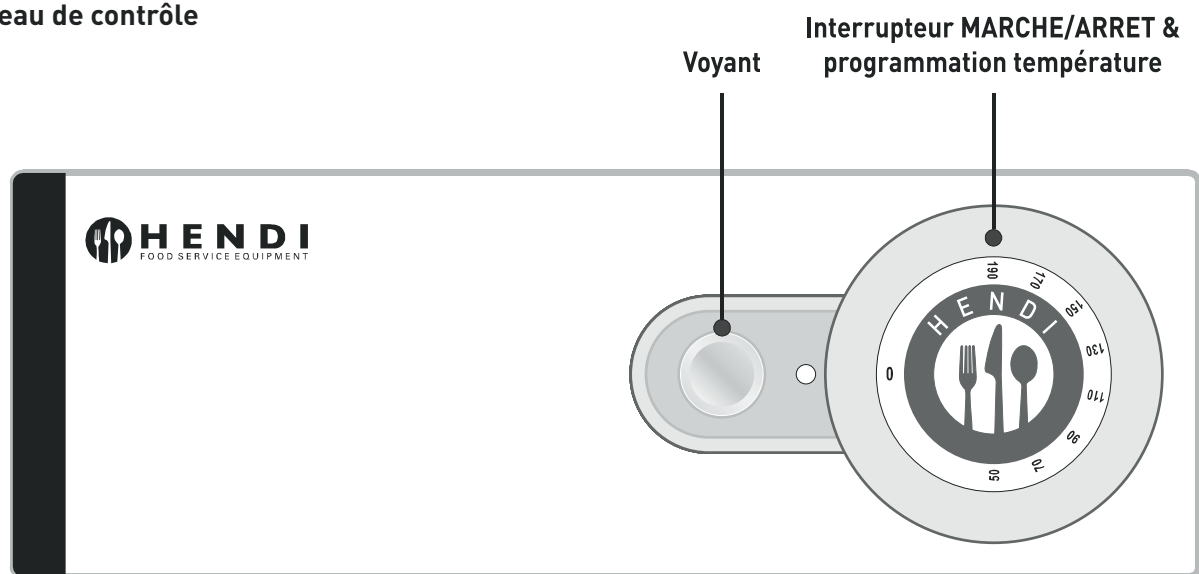
- Mettez l'appareil dans une position horizontale et sur un fondement stable à moins qu'il ne soit indiqué autrement.
- Veillez à ce qu'il reste assez d'espace autour de l'appareil pour l'évacuation de la chaleur.
- Installez l'appareil en veillant à ce que la prise de courant demeure accessible à tout moment.

Installation

- Posez le boîtier sur les pieds en caoutchouc
- Installez la cuve à l'huile dans le boîtier
- Installez la fixation de l'élément sur le support.
IMPORTANT! Assurez-vous que l'épingle de sécurité sur le support rentre bien dans la fixation de l'élément.

IMPORTANT! En raison de la température élevée du contenu du récipient, pendant le fonctionnement, avant l'utilisation assurez-vous que la friteuse et le panneau de commande ont été mis dans un endroit sûr dans la cuisine.

Tableau de contrôle



FR

Utilisation

- Retirez la fiche de la prise de courant.
- Remplissez le récipient avec de l'huile ou du graisse jusqu'à l'indication H-mark (niveau maximum). ATTENTION ! Si vous utilisez une graisse consistante, préchauffez-la avant d'en remplir l'appareil. Vous éviterez ainsi qu'elle ne brûle et aussi la surcharge de l'appareil.

- Introduisez la fiche à ergot de terre dans une prise à la terre.
- Mettez le thermostat à la température désirée. Le voyant orange s'allume.
- Quand l'huile/graisse est à la température désirée, le voyant orange s'éteint.
- Vous pouvez faire frire.



Friture

La friteuse comporte une zone froide unique pour que les miettes et le résidu coulent au fond et pour préserver la qualité de l'huile.

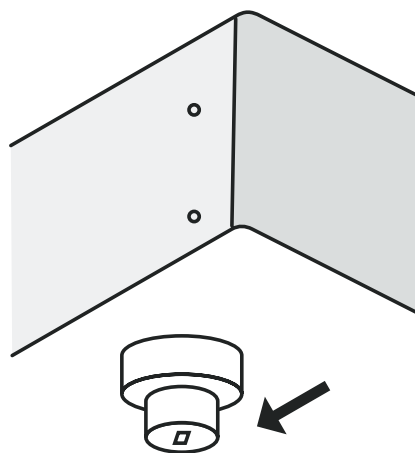
Contrôlez régulièrement s'il y a assez d'huile ou de graisse dans le récipient. Le niveau ne doit jamais se trouver au-dessous de l'indication MIN.

REMISE A ZERO (RESET) du dispositif de protection thermique

Veillez noter que le bouton de REINITIALISATION est situé sous l'ensemble de l'élément chauffant amovible et est protégé par un capuchon (voir la figure).

- D'abord débranchez la friteuse de la prise électrique.
- Laissez refroidir la friteuse complètement.
- Retirez l'élément chauffant de la friteuse de l'appareil.
- Retirez le capuchon noir de protection du bouton de REINITIALISATION.
- Appuyez sur le bouton de REINITIALISATION du dispositif de protection thermique. Vous allez entendre un clic.

- Revissez le capuchon noir de protection du bouton de REINITIALISATION.
- Installez l'élément chauffant dans l'appareil.



Conseils de friture

FR

- Utilisez préférentiellement uniquement de graisse liquide ou d'huile.
- La température recommandée pour les frites et les collations est de 175°C maximum.
- Chauffer l'huile/la graisse lentement. Par exemple, de préférence en trois étapes: tout d'abord à 100°C, ensuite de 100-140°C, puis 140-175°C, avec une pause entretemps de 15 min.
- Retirez de la glace et des miettes des aliments congelés.
- Ne mettez jamais trop de produits à frire dans la friteuse, car cela refroidit l'huile/la graisse rapidement et les produits à frire ne seront pas assez

vite grillés et seront plus intégrés avec de matières grasses. La ratio idéal entre la graisse/l'huile et les produits à frire est 1:10.

- Avec un usage intensif vous devriez toujours enlever les restes de cuisson de la graisse/huile.
- Remplacez l'huile/la graisse à temps. Utilisez des bandes d'essai ou un appareil de mesure pour suivre quand il faut remplacer la graisse.
- Si la graisse ou d'huile a de la mousse, la fumée ou devient liquoreux, vous devez le remplacer. Aussi quand une forte odeur ou un goût fort se développe.

Après utilisation

- Débranchez l'appareil, éteignez l'interrupteur et retirez la fiche de la prise de courant.
- Retirez le panier avant qu'il ne se fige dans la graisse refroidie.

- Placez le couvercle sur la friteuse pour mieux conserver la graisse.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la prise électrique.
- Attention : Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (imbibé d'eau mélangée à un détergent doux).
- N'utilisez jamais de détergent agressif ou de la poudre à récurer. N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu. N'utilisez jamais d'essence ou de

solvant ! Nettoyez avec un chiffon humide et éventuellement du liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de produit abrasif.

- L'appareil ne peut pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau.
- Après le nettoyage réassemblez l'appareil en s'assurant que le panneau de contrôle (panneau de chauffage) est correctement installé, sinon l'appareil ne fonctionnera pas correctement.

Recherche des pannes et dépannage

Panne	Description	Cause	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Voyant orange ne s'allume pas	Pas de tension	Contrôlez l'installation électrique Interrupteur défectueux
		Dispositif de protection thermique enclenchée.	Réinitialisez la dispositif de protection thermique (voir page 26)
		Dispositif de protection thermique défectueuse.	Contactez votre fournisseur.
		Thermostat défectueux	Contactez votre fournisseur.
L'appareil ne fournit pas la température désirée.	Cuisson longue	Thermostat défectueux	Contactez votre fournisseur.
		Élément défectueux	Contactez votre fournisseur.

Si après ces contrôles, le dysfonctionnement persiste, il est conseillé de contacter l'assistance technique. En cas de doute, prenez aussi toujours contact avec votre fournisseur.

Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

FR



Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources na-

turelles et assurent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement. Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.

**Hendi B.V.**

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moshato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Spremembe, tiskarskih napak ter pridržane.
- Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.
- Változások, nyomtatás és nyomdai hibák fenntartva.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.