

# Friteuses

Guide d'entretien de l'utilisateur



## 1 Surfaces en acier satiné

Retirer la saleté, les matières grasses et les autres résidus de cuisson des surfaces en acier lorsqu'elles ont refroidi en utilisant de l'eau savonneuse, avec ou sans détergent, et un chiffon doux ou une éponge. Essuyer soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.

En cas de saleté, de matières grasses et d'autres résidus de cuisson incrustés, passer dessus avec un chiffon ou une éponge, en essuyant dans le sens de la finition satinée et en rinçant souvent : essuyer en mouvement circulaire en ôtant les particules de saleté sur le chiffon/l'éponge qui pourraient altérer la finition satinée de l'acier.

## Nettoyage des surfaces extérieures

Laver les surfaces extérieures avec de l'eau savonneuse tiède. Ne pas utiliser de détergents contenant des substances abrasives, de la laine de verre, des brosses ou des racleurs en acier. Rincer à l'aide d'un chiffon humide et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de produits à base de chlore ou d'ammoniac. Nettoyer le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau et, au besoin, avec un détergent neutre. Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression. Dans l'objectif de réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère, il est conseillé de nettoyer l'équipement (l'extérieur et, si nécessaire, l'intérieur) avec des produits dont la biodégradabilité dépasse 90 %. **Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des agents nettoyants, de rinçage et de détartrage approuvés par Electrolux Professional, pour obtenir de meilleurs résultats et maintenir l'efficacité de l'appareil dans le temps.** Les dommages causés par le nettoyage, à la suite de l'utilisation d'agents nettoyants, de rinçage et de détartrage non approuvés, seront exclus de la garantie.

Les opérations décrites doivent être effectuées en portant l'équipement de protection individuelle nécessaire. Se reporter au Manuel de l'utilisateur.

## 2 Cuves/récipients chauffés

Attendre que l'appareil ait refroidi ; vidanger l'huile de la cuve à l'aide du robinet spécial. Nettoyer les cuves ou les récipients des appareils avec de l'eau portée à ébullition, en ajoutant éventuellement de la soude (dégraissant). Rincer ensuite minutieusement dans le cas d'utilisation de produit chimique.

Utiliser les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste pour éliminer les accumulations ou les dépôts d'aliments.

Cuves à résistances internes :

Pour retirer manuellement la saleté ou les incrustations, soulever la résistance et la fixer en position relevée grâce au support de fixation.



## 3 Bac à huile

Retirer les résidus du bac à huile. Vider le bac à huile avant qu'il ne soit presque plein.

Nettoyer manuellement avec de l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. Le bac à huile peut être utilisé pour la filtration de l'huile pendant la vidange de la cuve.



## 4 Filtres

Filtrer l'huile en accroîtra la durée de vie.

Après l'utilisation (procédure non adaptée aux filtres jetables) :

1. Retirer le filtre de son siège.
  2. Si le filtre est rempli de graisse, le laver avec un savon dégraissant.
  3. Rincer et sécher.
  4. Réinstaller ensuite le filtre dans son siège.
- Remplacer le filtre s'il est abîmé.



## Programmes d'entretien périodique

Pour assurer la sécurité et les performances de votre équipement, il est recommandé que l'entretien périodique soit effectué tous les 12 mois par un technicien agréé par Electrolux Professional conformément aux recommandations du fabricant.

Contactez le Centre de SAV Electrolux Professional le plus proche pour de plus amples détails sur les contrats de service disponibles.

## Suggestions

Pour plus d'accessoires et de consommables, consulter nos Catalogues ou contacter notre Partenaire Services Electrolux Professional.



### Filtre à huile

pour friteuses sur pieds à cadre en acier inoxydable et filet en polyester  
**0CA775** -  
 170x485x125 mm



### Filet en polyester

pour filtre **0CA775** -  
**006149**



### Filtre à huile

pour friteuses sur pieds  
**0C9119** -  
 242x490x50 mm  
**0C9069** -  
 256x402x40 mm



### Tige de débouchage

diamètre 6 mm  
**0CA642** - pour flexible de vidange pour friteuse de 15 litres 668x228x6 mm  
**0CA643** - pour flexible de vidange pour friteuse de 23 litres 781x125x6 mm



### Extension pour la vidange de l'huile

**0C6282** - pour friteuse de 15 litres ;  
 30x400x30 mm ;  
 185 mm de long  
**0C7974** - pour friteuse de 23 litres ;  
 40x185x40 mm ;  
 270 mm de long

Anomalie	Causes possibles	Instructions à l'intention de l'utilisateur
L'équipement ne s'allume pas (version électrique)	a. Pas d'alimentation électrique b. Système électrique défectueux	a. Mettre sous tension b. Appeler le SAV
La veilleuse ne s'allume pas (version à gaz)	a. Robinet du gaz fermé b. Arrivée de gaz insuffisante c. Veilleuse usée d. Électrode d'allumage du gaz mal fixée ou mal raccordée e. Valve de gaz défectueuse	a. Ouvrir le robinet de gaz b. Appeler le SAV c. Appeler le SAV d. Appeler le SAV e. Appeler le SAV
La veilleuse s'éteint lorsqu'on relâche le bouton (version à gaz)	a. Pression insuffisante sur le bouton du robinet/la valve de gaz b. Chauffage insuffisant du thermocouple par la veilleuse c. Thermocouple usé d. Thermostat de sécurité déclenché ou défectueux	a. Réessayer b. Appeler le SAV c. Appeler le SAV d. Appeler le SAV
La veilleuse est allumée, mais le brûleur principal ne s'allume pas (version à gaz)	a. Brûleur principal usé b. Pression de gaz insuffisante c. Robinet de gaz défectueux d. Thermostat défectueux	Appeler le SAV
L'appareil ne s'allume pas (version électrique)	a. Pas d'alimentation électrique b. Système électrique défectueux	a. Mettre sous tension b. Appeler le SAV
Impossible de réguler la température (version électrique)	a. Sélecteur de puissance défectueux b. Valve de gaz défectueuse (version à gaz) c. Une des résistances ne fonctionne pas (version électrique) d. Thermostat de sécurité déclenché	Appeler le SAV

