

**MODE D'EMPLOI :
FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE DE 8L
L2GXDF8**

**FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES DE 8L
L2GXDF88**



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Traduit de l'anglais

Segment de code	Signification technique	Explication pratique
L2G	Marque et distributeur	Marque L2G et distribué par L2G
XD	Fabricant	Identification du fabricant
F	Identification du produit	Friteuse
8	Capacité maximale d'huile en litres de la cuve	Capacité de la cuve 8L
Exemple:		
L2GXDF8 : Friteuse électrique distribuée par L2G fabriquée par XDOME avec une cuve de 8L		
L2GXDF88 : Friteuse électrique distribuée par L2G fabriquée par XDOME avec deux cuves de 8L		

CODE SEGMENT	TECHNICAL MEANING	PRACTICAL EXPLANATION
L2G	BRAND AND DISTRIBUTOR	L2G BRAND AND DISTRIBUTED BY L2G
XD	MANUFACTURER	MANUFACTURER IDENTIFICATION
F	PRODUCT IDENTIFICATION	FRYER
8	MAXIMUM OIL CAPACITY IN LITRES	8 L CAPACITY
Exemple:		
L2GXDF8: Electric fryer distributed by L2G, manufactured by XDOME, with an 8 L tank.		
L2GXDF88: Electric fryer distributed by L2G, manufactured by XDOME, with two 8 L tank.		

Technical Specifications | Spécifications Techniques

MOD.	NET 		 AC			Cap.(gr) 
L2GXDF8	6,5	3,2kW	230V~50Hz			800
L2GXDF88	12	2x3,2kW	2x230V~50Hz			2 x 800

Tab. 1

The main electrical characteristics are indicated on the nameplate.

Les principales caractéristiques électriques sont indiquées sur la plaque signalétique.

Noise level: ≤ 70 dB(A) (at the workstation)

Niveau sonore: ≤ 70 dB(A) (au poste de travail)

Caution: The electrical connection of three-phase models must be carried out by a certified technician (electrician).

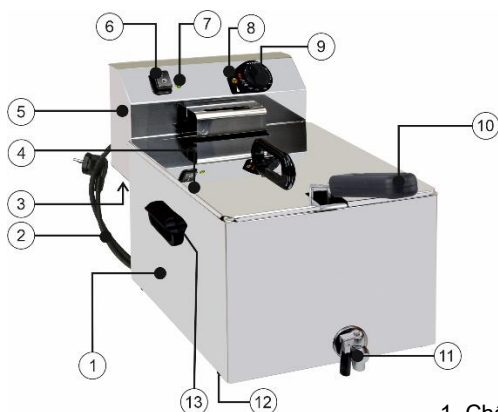
Attention: Le raccordement électrique des modèles triphasés doit être effectué par un technicien qualifié (électricien).

The right to change specifications without prior notice is reserved for product development and improvement purposes.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis à des fins de développement et d'amélioration du produit

Package contentes | Contenu de l'emballage

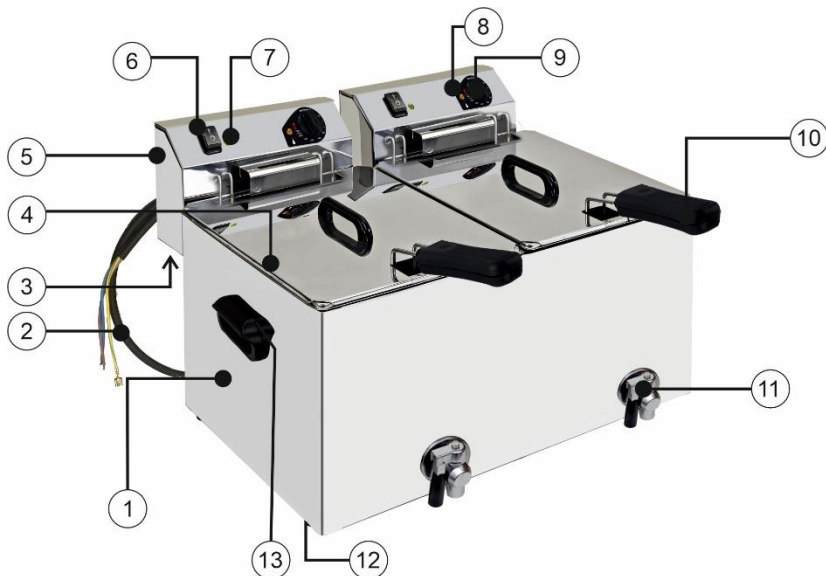
L2GXDF8



1. Chassis/Frame
2. Power cord
3. Safety thermostat (Reset)
4. lid with wing
5. Control panel with heating resistors
6. Master switch 0/I (if applicable)
7. Green pilot light (current indication)
8. Orange pilot light (heating indication)
9. Temperature adjustment thermostat
10. Basket with "cool touch" handle
11. Drain tap
12. Non-slip feet
13. Side Handles

1. Châssis/Cadre
2. Cordon d'alimentation
3. Thermostat de sécurité (Réinitialisation)
4. Couvercle avec poignée
5. Panneau de commande avec résistances chauffantes
6. Interrupteur principal 0/I (le cas échéant)
7. Voyant vert (indication de courant)
8. Voyant orange (indication de chauffage)
9. Thermostat de réglage de la température
10. Panier avec poignée isolante
11. Robinet de vidange
12. Pieds antidérapants
13. Poignées latérales

L2GXDF88



CONTENTS

1. INTRODUCTION

- 1.1. General
- 1.2. Symbols and markings

2. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- 2.1. Emergency procedures in the event of an accident or breakdown
- 2.2. General principles
- 2.3. Work environment
- 2.4. Electrical safety
- 2.5. Cleaning
- 2.6. Service and maintenance

3. SPECIFIC SAFETY INSTRUCTIONS

- 3.1. Transport risk
- 3.2. Risk of burns
- 3.3. Risk of fire or explosion
- 3.4. Intended use

4. INSTALLATION AND USE

- 4.1. Product installation
- 4.2. Operating instructions
 - 4.2.1. Deep fryers with a main switch
- 4.3. Frying instructions
- 4.4. Overheating and reset
- 4.5. Operation of the drain tap (if applicable)
- 4.6. After use

5. CLEANING

6. MAINTENANCE AND FAULTS.

- 6.1. Preventive maintenance

7. WARRANTY AND LIABILITY

8. RECYCLING

APPENDICES

- A. Exploded view
- B. Electrical diagram

1. INTRODUCTION

1.1. General



Please read these instructions carefully before using this product for the first time!

Keep the instruction manual in a safe place for future reference and, should you transfer or sell the product to a third party, these instructions must be handed over with it.

For your convenience, make a note of the model and serial number (located on the product's nameplate). These two numbers must always be provided when you have queries about the product or require assistance/maintenance.

Ensure that the safety instructions described in this manual are strictly followed to avoid personal injury and/or damage to property.

This product has been manufactured by qualified personnel using high-quality materials and in compliance with EU regulations, ensuring that you are purchasing a safe and efficient product!!!

1.2. Symbols and Markings

In this manual and on the labels affixed to the product, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions must be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or property damage.



DANGER! This symbol highlights dangers that may cause death.



WARNING! This symbol highlights risks that are likely to cause injury or that may result in death.



CAUTION! This symbol highlights a potentially dangerous situation that should be avoided. Failure to follow this recommendation may result in minor to moderate injury.



HOT SURFACE! This symbol indicates the presence of hot surfaces, warning people to take care and avoid direct contact.



DANGEROUS ELECTRICAL VOLTAGE! This symbol warns of the dangers arising from the risk of electric shock. Electric shocks from the equipment can cause serious and permanent injury.



NOTE! This symbol highlights important recommendations and information for the effective use of the device and to minimise potential faults.



Product recycling. When disposing of the appliance, please observe and act in accordance with national and local standards and regulations.



Restriction of Hazardous Substances. The RoHS directive guidelines were followed in the manufacture of this product.



2. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

The safe operation of the appliance depends on its proper and careful use. Careless handling of the appliance may endanger the life and physical integrity of the user and/or third parties, as well as pose risks to the appliance itself and the operator's property. When using any electrical product, the safety precautions set out in this manual must always be followed.

2.1. Emergency procedures in the event of an accident or breakdown



IN THE EVENT OF AN ACCIDENT OR FAILURE

Strictly follow these steps to avoid unsafe actions:

1. SWITCH OFF THE POWER IMMEDIATELY

- 1.1 Switch off the power at **the main circuit breaker** in the electrical panel.
- 1.2 Do not touch the switch on the machine panel if it is wet or damaged.

2. DO NOT TOUCH THE MACHINE OR THE OIL

- 2.1. In the event of an electrical fault, there is a risk of electric shock from contact with metal surfaces.
- 2.2. In the event of a thermostat failure, the oil may be at extreme temperatures.

3. ISOLATE THE AREA

- 3.1 Clear all personnel from the surrounding area.
- 3.2 Place a visible warning on the equipment: **"DANGER - DO NOT USE"**.

4. CALL TECHNICAL SUPPORT

- 4.1. Do not attempt to repair or dismantle any components.
- 4.2. Contact an authorised Technical Support Service, the Distributor or the Manufacturer.

2.2. General principles

- Before using the equipment, check for any visible damage to the exterior. Never use a damaged device.
- Your device is protected by a plastic film covering its body. Make sure you remove this before using the device.
- Ensure that children cannot access the device to play with it. Do not leave the device unattended, especially near children.
- Children under 14 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, must not use this appliance unless they are under appropriate supervision or have been given prior instruction on the safe use of the appliance and understand the risks involved.
- Handling, cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are over 14 years of age and under supervision.
- Safe operation is only guaranteed when the appliance is used for its intended purpose.
- Any use beyond the intended purpose and/or any other use of the device is prohibited and is not considered standard. The manufacturer cannot be held liable for improper or incorrect use. The user is responsible for all damage resulting from improper use.
- When transferring or selling the device to a third party, this manual must be handed over together with the device.

2.3. Working environment

- The device must only be used in environments protected from the external environment.
- The device must not be placed in locations near combustible materials or materials susceptible to deformation by heat. If this is not possible, the area must be covered with a material that is a good thermal insulator and non-combustible. Choose a location with the lowest possible humidity.
- Do not place the device near water taps.
- Do not place the device too close to an electrical socket.



WARNING!

The floor near deep fryers becomes slippery and dangerous due to oil splashes, requiring immediate cleaning and prevention. Use non-slip mats/footwear, clean up spills with degreasers and keep the equipment clean to prevent workplace accidents and fire hazards.

Noise Emissions and Working Environment

In accordance with the requirements of the current Machinery Directive, it is stated that the A-weighted sound pressure level generated by the normal operation of this industrial deep fryer is less than or equal to 70 dB(A) (≤ 70 dB(A)) at the operators' workstations.

2.4. Electrical Safety



DANGER! Risk of electric shock!

- On three-phase models, the power cable wires must be connected by an authorised technician.
- This product is classified as **IEC Class I** of EN IEC 60335-1 and EN IEC 60335-2-37, which means it is mandatory to connect the appliance to an earthed electrical circuit. The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it has a correct earth connection.
- Appliances with high leakage currents (>10mA) must be connected to the fixed wiring, which means not using conventional plugs, ensuring a continuous and secure earth

connection. The connection must be made via a junction box or omnipolar isolator switch, directly to the electrical installation.

- The connection to the protective conductor (earth) must be robust, often requiring specific terminals to withstand high leakage currents. Due to the high leakage current, the earth conductor must be correctly sized to prevent interruptions, ensuring that the housing is never live.
- The use of an RCD (residual current device) is highly recommended or mandatory (depending on local regulations), but must be selected with care. As the nominal leakage current may be >10mA, a 30mA RCD may trip easily (due to the sum of the appliance's leakage current and other leakage currents in the installation).
Use dedicated circuits with RCDs of appropriate sensitivity or, if the installation permits, RCDs with protection against false tripping, provided that protection against electric shock is maintained. The use of selective RCDs (type S or with time delay) is recommended, as these allow a short time delay before tripping, filtering out transient leakage currents.
- Do not connect the appliance to the mains via an extension lead or a multi-socket adapter. These do not guarantee the safety of the equipment.
- Do not use this appliance with a timer switch or any other device that operates it automatically.
- Check the power cable regularly for damage. Do not use it if the cable or plug is damaged or if you find that the appliance is not working properly.
- Do not use the appliance with the cable tangled, bent or twisted. It must always remain fully uncoiled. Never place the appliance or other objects on top of the power cable.
- Do not place the power cord on flammable materials. Do not cover the cord. Keep the cord away from the operating area and do not immerse it in water.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the cable. The power cable must be disconnected from the socket by pulling only on the plug.
- When inserting or removing the plug from the socket, the main switch (where available) and the control thermostat must be in the off position ("0").
- The cable must not touch hot parts or sharp edges. The power cable must not hang over the edge of the work surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- Never carry or lift the appliance by the power cord.
- Ensure that no water or liquids come into contact with the electrical components.
- Do not use the appliance with wet or damp hands, or whilst standing on a wet surface.
- Always disconnect the appliance from the mains:
 - ❖ when the appliance is not in use;
 - ❖ in the event of faults during operation;
 - ❖ before cleaning.

2.5. Cleaning

Before cleaning, **MAKE SURE** the device is disconnected from the mains and wait until **it has cooled down**.



WARNING!

If the power cable is connected directly to the mains supply (power cable without a plug), ensure that the power is switched off at the circuit breaker before cleaning the control panel

- **ALWAYS** remove the control panel to clean the tank.
- **NEVER** dip or submerge the control panel (which contains electrical components, including heating elements) in water or any other liquid.

- **NEVER** use water jets for cleaning, to prevent electrical parts from coming into contact with water.
- **NEVER** use abrasive products, solvents or acids to clean the product

2.6. Service, Maintenance and Repair

Before carrying out any technical repair or maintenance work, **ENSURE** that the appliance is disconnected from the mains and wait until **it has cooled down**.

- Installation and repair work must strictly comply with current national and local safety regulations.
- Any technical work, as well as assembly and maintenance, must be carried out exclusively by a qualified service technician. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from repairs and other work carried out by unqualified persons. Use only original spare parts.



WARNING!

The appliances must be disconnected from the power supply during cleaning, maintenance and when replacing parts.

3. SPECIFIC SAFETY INSTRUCTIONS

3.1. Moving the product whilst in operation!!



DANGER!

Numerous risks, such as severe burns, may occur when moving fryers with hot oil in the tank. Never attempt to move the fryer whilst the oil is hot. If it is absolutely necessary to do so, follow these instructions:

3.2. Risk of burns and damage to the product



HOT SURFACES!

When the deep fryer is in operation, the oil or fat is extremely hot and may splatter. Do not touch the tank or nearby surfaces, as when the deep fryer is in operation, the entire area in contact with the oil is extremely hot.

During use:

- Always use the cool-touch handle to place the food basket in and remove it from the oil reservoir.
- Wear personal protective equipment, such as heat-resistant gloves or sleeves, to prevent burns to your arms or hands when working near hot parts.



WARNING!

The risk of burns to the hands and other parts of the body is very high, as hot oil can easily splash when it comes into contact with cold food or water, and this can happen if you do not follow these instructions:

- When using the appliance, always wear personal protective equipment, such as heat-resistant gloves or sleeves suitable for handling food.

- Never position yourself so that your face is exposed to hot vapours. Adopt the correct posture (Fig. 3) when placing and removing the baskets from the oil tank.

RISK OF SPLASHING!!!

- When placing food in the basket, ensure it is as dry as possible. NEVER place water, ice or wet food into hot oil, as this may cause HOT OIL SPLASHES.
- Before placing frozen food in the fryer, shake it to remove any loose ice.
- When frying fresh chips, dry them after washing to ensure no water gets into the oil;
- Refer to Table 1 for the capacity (g) of the baskets.
- Slowly lower the baskets into the tank.
- Before draining or removing the oil from the tank, allow it to cool.

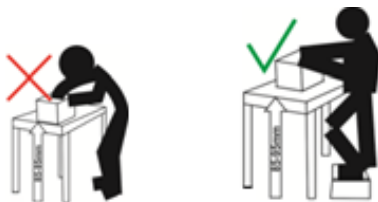


Fig. 3



WARNING!

Never open the drain tap (if available) whilst the fryer is in operation and/or whilst the oil is not completely cold. Opening the drain tap will cause the hot oil contained in the fryer to spill out, which may cause severe burns to parts of the body exposed to the spill.

3.3. Risk of fire and/or explosion



WARNING!

- Never use the appliance near combustible and highly flammable materials (e.g. petrol, alcohol, ethyl alcohol, etc.). These evaporate when heated and, if they come into contact with sources of ignition, explosions may occur, which can cause serious injury and property damage.
- There is a risk of fire if the level of fat or oil used is **below the minimum level indicated** on the pan. **Always** ensure that the oil level reaches the minimum mark before starting to heat.
- In the event of a fire, disconnect the appliance from the power supply before taking appropriate measures to extinguish the fire. Ensure good air circulation.



CAUTION!

Never extinguish the fire with water.

- If the power plug is still in the socket, there is a HIGH RISK of electric shock!!!!
- Even if the power plug has already been disconnected from the socket, water and oil do not mix, so pouring water on this type of fire will only cause the fire to spread and may even cause a steam explosion, spreading the burning oil throughout the surrounding area.

3.4. Intended Use



WARNING!

This product has been designed to cook food by submerging it in hot oil (deep frying) quickly, safely and in a controlled manner. Unlike frying in ordinary pans, these machines use electric heating elements to maintain a precise and constant temperature, ensuring that the food is crispy on the outside and moist on the inside.

Any other use may cause damage to the appliance or personal injury.

In the catering sector, these appliances are intended for use by qualified/trained personnel in places such as:

- ✓ hotel and restaurant kitchens;
- ✓ canteens, schools and hospitals;
- ✓ catered events;

Using the appliance for any other purpose will be considered misuse of the device. The user will be solely responsible for any misuse of the product.



NOTE!

Use vegetable oil only. Maximum processing capacity depends on the fryer model. See capacity (g) in Table 1 on Page 4.

4. INSTALLATION AND USE

4.1. Installation of the appliance



WARNING!

Installation, connection and maintenance of the appliance must be carried out by a qualified and certified technician.

- Unpack the appliance and ensure that the protective plastic film covering the structure is completely removed. Remove it slowly, ensuring that no adhesive remains on the appliance. Dispose of all packaging material in accordance with the regulations in force in the country where the appliance is being installed.
- Choose a dry location where the equipment cannot come into direct contact with water.
- Place the equipment on a stable, level surface.
- Fit the control/heating panel (No. 5) into the chassis/frame (No. 1).
- Keep the appliance away from flammable materials or materials that may be deformed by heat. If this is not possible, ensure insulation using a non-flammable, heat-resistant insulating material.
- Keep a distance of at least 20 cm from walls and other objects on the sides and at the rear. Observe the relevant fire safety regulations.



NOTE!

Due to manufacturing residues, the appliance may emit a slight odour during the first few uses. This is normal and does not indicate any fault or danger. Ensure that the appliance is well ventilated.



DANGER! Dangerous electrical voltage!

Electrical voltage can be extremely dangerous to people's health and lives, and may cause injury.

Electrical installation:

- Check the specifications on the appliance's rating plate and ensure that it is connected to an electrical installation with sufficient capacity for the appliance and that it is earthed. If this is not the case, do not switch on the appliance.
- Ensure you have quick and easy access to the point where the power supply can be switched off, so that, if necessary, you can switch off the fryer quickly.

4.2. Operating instructions

The deep fryer must be carefully cleaned with a soft cloth before being used for the first time.

- Before connecting the appliance to the mains, it must be clean and dry, in accordance with the instructions in section 5. 'CLEANING'.
- Ensure that the drain tap (No. 11 – if available) is closed. See "Operation of the drain tap – Fig. 5.
- Pour oil or liquid grease into the reservoir to a level between the Minimum (MIN) and Maximum (MAX) marks indicated on the container.
- Ensure that the main switch (No. 6 – if available) and the temperature control knob (No. 9) are in the 'OFF' or '0' position.
- Ensure that the control panel (No. 5) is securely fitted to the chassis/frame (No. 1), as the microswitch must be activated for the fryer to switch on.



WARNING!

NEVER switch on the appliance with an empty tank, as this may damage the heating element and cause irreversible deformation of the tank.

The oil level must **ALWAYS** be between the "MIN" and "MAX" marks.

Check the oil level regularly and NEVER switch on or use the fryer if the oil is below the "MIN" mark.

- Use high-quality oil or liquid fat and never use solid fat.
- Never use degraded oil for frying. After repeated use, the oil degrades, causing a significant reduction in the flash point, making it dangerous.
- A lower flash point means that the auto-ignition temperature drops considerably, thereby increasing the risk of explosion.
- Replace the oil immediately if it starts to turn dark and give off smoke.
- Never mix different oils and fats.
- Do not mix old oil with new oil, as this will spoil the new oil in a short time.
- Do not overheat the oil.
- The oil can be stored in the deep fryer with the lid closed, which keeps it fresh and clean, but the deep fryer must be unplugged.
- Check the oil before each use and ensure that the maximum oil level does not exceed the 'MAX' mark on the container.

4.2.1. Deep fryers with a main switch

- Turn the main switch (No. 6) to the 'I' position. The green indicator light (No. 7) comes on.
- Turn the thermostat knob (No. 9) to the desired temperature. The orange light (No. 8) comes on to indicate that the fryer is heating up. When the selected temperature is reached, the orange light goes out automatically.

4.3. Frying instructions

- Place the food in the basket (No. 10), without ever exceeding its capacity (see Table 1).
- Ensure the oil is at the desired temperature before lowering the basket with the food into the oil.
- Set the desired temperature by turning the thermostat knob (No. 9) clockwise and anti-clockwise. When the orange light (No. 8) goes out, take the basket by the handle and lower it slowly into the container.
- Supervision is required whilst the appliance is in use.
- When frying is complete, lift the basket by the plastic handle and hang it on the hook on the control panel (No. 5), allowing any excess oil or fat from the food to drain off.



WARNING!

- Do not add salt whilst frying. This accelerates the breakdown of the oil or fat.
- Never cover the container with the lid during operation and/or standby mode. Use it only when the fryer is SWITCHED OFF, as it will protect the oil remaining in the container.



NOTES

Standby mode

- To keep the fryer switched on without frying, set the temperature control to approximately 100 °C. This is the ideal temperature for keeping the oil hot without altering its properties, and allows the fryer to quickly reach frying temperature when it starts operating.

4.4. Overheating and reset

These fryers are fitted with a safety thermostat (No. 3) which activates in the event of faults causing the oil temperature to rise excessively. This safety device has a manual reset function.

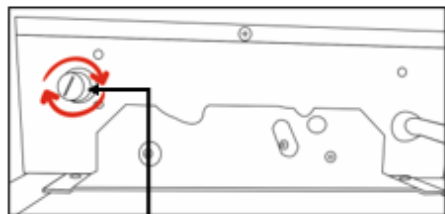
Overheating protection

- If the fryer is accidentally switched on with an empty container, the overheating protection is automatically activated. The appliance remains inactive and will not switch on until the fryer has been reset.
- Disconnect the fryer from the mains by removing the plug from the socket, in the case of single-phase models, and switch off the circuit breaker associated with the power supply point where the fryer is connected, in the case of three-phase models.
- Wait until the fryer has cooled down completely before restarting the appliance.

Reset instructions

- The RESET button (No. 3) is located at the bottom of the control panel/heating element (No. 5).
- Follow the instructions in Fig. 4 to restart the appliance.
- Refit the control panel/heating element onto the frame/chassis bracket.

Single-Phase Models



RESET PIN

- Unscrew the protective cap of the RESET PIN;
- Press the pin, with a tip of a Phillips screwdriver, to disarm the safety device;
- Screw back the protective cap on the RESET PIN.
- Switch ON the product.

Fig. 4

4.5. Operation of the drain valve

To open the tap, lift the lever and then turn it 90° anti-clockwise

Closed | Fermé



Opened | Ouvert



Fig. 5

4.6. After use

ALWAYS disconnect the fryer from the mains when it is no longer in use.



NOTES

- For single-phase models, remove the plug from the wall socket.
- For three-phase models, the power must be switched off at the circuit breaker.
- After switching off the appliance, wait for it and the oil/fat to cool completely before moving or cleaning it.
- If the oil is still in good condition, clean the outside of the appliance in accordance with the cleaning instructions (Section 5).
- Cover the bowl with the lid.
- Wash the basket and place it in the fryer container.



NOTES

Filtering the oil or fat – the filtering procedure should be carried out twice a day, after each peak period.

Models with DRAIN TAP

- Place a container with a filter under the fryer tap (No. 11)
- Remove the control panel/heating element (No. 5) from the chassis/frame (No. 1).
- Open the tap (Section 4.5 – Fig. 8) and allow the oil or fat to drain out.
- Remove all residue from the bottom and sides of the tank and clean the container following the cleaning instructions (Section 5).
- Close the tap and fill the reservoir with filtered oil.
- Place the control panel/heating element onto the chassis/frame, ensuring it is correctly positioned.

5. CLEANING



WARNING!

Ensure that the Safety Instructions described in section 2.4 are followed.

- Ensure that the appliance and its contents have cooled down before cleaning.
- Remove the control panel/heating element from the chassis/frame.
- Wipe the outside of the control panel, the heating element and the power cable with a cloth dampened with hot water and a grease-removing detergent (non-abrasive), then dry thoroughly.
- Clean the outside of the chassis/frame with a cloth dampened with hot water and a specific grease-removing detergent (non-abrasive), then dry it.
- Soak the basket in hot water mixed with a specific grease-removing detergent, wash it thoroughly with a non-abrasive sponge, rinse and dry it.

Models with DRAIN TAP

- Close the tap (No. 11) and pour hot water mixed with a specific grease-removing detergent into the basket and wash with a non-abrasive sponge.
- Open the TAP, allow the cleaning solution to drain out completely and rinse thoroughly with clean hot water.
- Dry the reservoir thoroughly and close the tap before refilling with oil.



NOTES!

Dishwasher-safe parts

- Baskets

6. MAINTENANCE AND FAULTS

Carry out a periodic check/inspection of the equipment to ensure the components last longer. The safe operation of an electric deep fryer should include daily oil management, weekly deep cleaning routines, monthly component inspections and professional maintenance. These preventive measures reduce the risk of fire, ensure food safety and prevent electrical faults.

Daily Maintenance (After Each Use/End of Day)

- Oil Management: Skim or remove the foam from the oil to remove food particles. Top up with fresh oil as required, and change it if it turns dark or smells rancid.
- External Cleaning: Wipe down the external surfaces, basket holders and lids with a damp cloth and soap. Basket Cleaning: Wash and dry the fryer baskets thoroughly.

Weekly Maintenance

- Boiling (Deep Clean): Drain the oil and carry out a boiling process using a specialised degreaser or a deep-fryer cleaning solution. This removes carbon deposits and grease from the tank and heating elements.
- Inspection of heating elements: Check the electric heating elements (ensure they are cool) for burnt-on grease or signs of physical damage.

Monthly Maintenance:

- Electrical checks: Inspect the power cables for wear and tear and ensure that all electrical connections and terminals are secure. Drain valve check: Inspect and tighten the drain valve components to prevent leaks.
- Temperature Calibration: Check that the thermostat/fryer computer is maintaining the correct oil temperatures.

Six-Monthly or Annual Maintenance (Professional):

This maintenance must be carried out by qualified specialists or technicians.

- Fire Suppression System: Arrange for a licensed distributor to inspect the kitchen's fire suppression system, which automatically cuts off the power supply.
- General Service: Schedule a full diagnostic inspection of the internal components and sensors with a qualified technician.

Any repairs carried out by persons other than authorised agents will void the warranty.

- In the event of an electrical or other fault, do not attempt to repair it; take the appliance to an authorised Technical Assistance Service or contact the Distributor.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, authorised agents or personnel qualified for this task, in order to avoid dangerous situations.
- Power cable specifications:
Models: L2GXDF8, L2GXDF88
 - ✓ H05RN-F 3 x 1.5 mm² with a 16 A Schuko plug.

6.1. Preventive Maintenance

Inspection and maintenance intervals depend on the actual operating conditions of the unit and environmental conditions (presence of dust, humidity, etc.), so it is not possible to provide precise time intervals. In any case, careful and regular maintenance of the unit is recommended to minimise service interruptions.

- It is advisable to enter into a preventive and scheduled maintenance contract with Customer Support.
- Ensure the appliance is in a safe condition before carrying out any maintenance work.
- To ensure the efficiency and correct operation of the appliance, periodic maintenance must be carried out in accordance with the instructions provided in this manual.

Possible faults and solutions:

Fault	Possible causes	Action to be taken
The appliance does not switch on	The power cable is not plugged into a live socket The circuit breaker in the fuse box has tripped. The main switch (if available) is not in the on position. The safety thermostat has tripped. The control panel/heating element is not correctly positioned. The main switch (if available) is faulty; the green indicator light does not come on. The safety thermostat is faulty.	Connect the power cable. Check the circuit breaker in the fuse box. Check that the main switch is in the 'I' position and that the green indicator light comes on. Restart the appliance. Set the control panel/heating element to the correct position. If none of the above steps resolve the fault, contact your dealer or a technician. Contact a technician to replace the parts.
The appliance does not heat up and the green indicator light does not come on The set temperature is not reached.	The appliance is not switched on. The temperature control thermostat is faulty.	Check that the appliance is switched on. If the above does not resolve the fault, contact your dealer or a technician. Contact a technician to replace the parts.
The appliance does not heat up and the orange indicator light comes on	The heating element is faulty The electrical circuit is faulty.	Contact a technician to replace the parts and repair the appliance.
The appliance overheats	The oil level is below the MIN mark. The temperature control thermostat is faulty.	Top up the oil to a level between the MIN and MAX marks. If no other faults are detected, reset the safety thermostat. If this does not work, contact the supplier or a technician. Contact a technician to replace the parts.

7. WARRANTY AND LIABILITY

The warranty is valid for 1 year from the date of purchase and covers defects in materials or workmanship.

The manufacturer accepts no liability for any damage or faults caused by:

- failure to follow the operating and cleaning instructions;
- use other than that intended;
- modifications made by the user;
- the use of unsuitable replacement parts.

We reserve the right to make technical changes with the aim of developing and improving the product's performance.

8. RECYCLING



Handling of packaging material: Before using the device for the first time, remove the protective plastic from the stainless steel frame. Recycle the packaging and all protective materials.

Equipment recycling: Electrical and electronic equipment contains materials which, if handled incorrectly, can be harmful to human health and the environment. Do not dispose of any parts of the equipment in household waste. In accordance with current legislation, please take them to authorised collection/recycling centres.

The manufacturer accepts no liability for any printing and/or transcription errors contained in this instruction manual.

The manufacturer may, at any time and without prior notice, amend the specifications and data in this document with the aim of continuously improving the quality of its products; consequently, this manual cannot be regarded as a contract in relation to third parties.

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION

- 1.1. Généralités
- 1.2. Symboles et marquages

2. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- 2.1. Procédures d'urgence en cas d'accident ou de panne
- 2.2. Principes généraux
- 2.3. Environnement de travail
- 2.4. Sécurité électrique
- 2.5. Nettoyage
- 2.6. Assistance et maintenance

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

- 3.1. Risques liés au transport
- 3.2. Risque de brûlures
- 3.3. Risque d'incendie ou d'explosion
- 3.4. Usage prévu

4. INSTALLATION ET UTILISATION

- 4.1. Installation du produit
- 4.2. Instructions d'utilisation
 - 4.2.1. Friteuses avec interrupteur principal
- 4.3. Instructions de friture
- 4.4. Surchauffe et réinitialisation
- 4.5. Fonctionnement du robinet de vidange (le cas échéant)
- 4.6. Après utilisation

5. NETTOYAGE

6. ENTRETIEN ET PANNES.

- 6.1. Entretien préventif

7. GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

8. RECYCLAGE

ANNEXES

- A. Vue éclatée
- B. Schéma électrique

1. INTRODUCTION

1.1. Généralités



Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit pour la première fois !

Conservez le manuel d'instructions dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous cédez ou vendez le produit à un tiers, ces instructions doivent être remises avec celui-ci.

Pour votre commodité, notez le modèle et le numéro de série (figurant sur la plaque signalétique du produit). Ces deux numéros doivent toujours être communiqués si vous avez des questions sur le produit ou si vous avez besoin d'assistance ou d'entretien.

Assurez-vous que les consignes de sécurité décrites dans ce manuel sont strictement respectées afin d'éviter tout dommage corporel et/ou matériel.

Ce produit a été fabriqué par du personnel qualifié, à partir de matériaux de haute qualité et conformément aux réglementations de l'UE, vous garantissant ainsi l'acquisition d'un produit sûr et efficace !!!

1.2. Symboles et marquages

Dans ce manuel et sur les étiquettes apposées sur le produit, des symboles sont utilisés pour mettre en évidence les consignes de sécurité importantes et tout conseil relatif à l'appareil. Les instructions doivent être suivies avec le plus grand soin afin d'éviter tout risque d'accident, de blessures corporelles ou de dommages matériels.



DANGER ! Ce symbole signale des dangers pouvant entraîner la mort.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole signale des risques susceptibles de causer des blessures ou pouvant entraîner la mort.



ATTENTION ! Ce symbole signale une situation potentiellement dangereuse qui doit être évitée. Le non-respect de cette recommandation peut entraîner des blessures légères à modérées.



SURFACE CHAUDE ! Ce symbole indique la présence de surfaces chaudes, avertissant les personnes de faire attention et d'éviter tout contact direct.



TENSION ÉLECTRIQUE DANGEREUSE ! Ce symbole met en garde contre les dangers liés au risque de choc électrique. Les chocs électriques provenant de l'équipement peuvent causer des blessures graves et permanentes.



REMARQUE ! Ce symbole met en évidence des recommandations et des informations importantes pour une utilisation efficace de l'appareil et pour minimiser les défaillances potentielles.



Recyclage du produit. Pour la mise au rebut de l'appareil, veuillez respecter les normes et réglementations nationales et locales.



Restriction des substances dangereuses. La fabrication de ce produit est conforme aux directives de la directive RoHS.



2. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Le fonctionnement sûr de l'appareil dépend d'une utilisation appropriée et prudente. Une manipulation négligente de l'appareil peut mettre en danger la vie et l'intégrité physique de l'utilisateur et/ou de tiers, ainsi que présenter des risques pour l'appareil lui-même et les biens de l'exploitant. Lors de l'utilisation de tout produit électrique, les précautions de sécurité mentionnées dans ce manuel doivent toujours être respectées.

2.1. Procédures d'urgence en cas d'accident ou de panne



EN CAS D'ACCIDENT OU DE PANNE

Suivez rigoureusement ces étapes pour éviter toute action dangereuse :

1. COUPEZ IMMÉDIATEMENT L'ALIMENTATION

- 1.1 Coupez l'alimentation au niveau du **disjoncteur principal** du tableau électrique.
- 1.2 Ne touchez pas l'interrupteur du panneau de la machine s'il est mouillé ou endommagé.

2. NE TOUCHEZ PAS LA MACHINE NI L'HUILE

- 2.1. En cas de panne électrique, il existe un risque d'électrocution par contact avec les surfaces métalliques.
- 2.2. En cas de défaillance du thermostat, l'huile peut atteindre des températures extrêmes.

3. ISOLER LA ZONE

- 3.1 Éloignez tout le personnel de la zone environnante.
- 3.2 Apposez un avertissement bien visible sur l'équipement : « **DANGER - NE PAS UTILISER** ».

4. APPELEZ LE SERVICE TECHNIQUE

- 4.1. N'essayez pas de réparer ou de démonter un composant.
- 4.2. Contactez un service d'assistance technique agréé, le distributeur ou le fabricant.

2.2. Principes généraux

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente aucun dommage visible à l'extérieur. N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- Votre appareil est protégé par un film plastique qui recouvre sa structure. Veillez à le retirer avant de commencer à utiliser l'appareil.
- Assurez-vous que les enfants n'ont pas accès à cet appareil pour jouer avec. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance, en particulier à proximité d'enfants.
- Les enfants de moins de 14 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou les personnes sans expérience ou connaissances pertinentes, ne doivent pas utiliser cet appareil, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance adéquate ou qu'ils aient reçu des instructions préalables sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.
- La manipulation, le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 14 ans et sont sous surveillance.
- Le fonctionnement en toute sécurité n'est garanti que lorsque l'appareil est utilisé conformément à l'usage auquel il est destiné.
- Toute utilisation autre que celle prévue et/ou toute autre utilisation de l'appareil est interdite et n'est pas considérée comme conforme. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une utilisation inappropriée ou incorrecte. L'utilisateur est responsable de tous les dommages résultant d'une utilisation inappropriée.
- En cas de cession/vente de l'appareil à des tiers, ce manuel doit être remis avec l'appareil.

2.3. Environnement de travail

- L'appareil ne doit être utilisé que dans des environnements protégés de l'environnement extérieur.
- L'appareil ne doit pas être placé à proximité de matériaux inflammables ou susceptibles de se déformer sous l'effet de la chaleur. Si cela n'est pas possible, la zone doit être recouverte d'un matériau offrant une bonne isolation thermique et non inflammable. Choisissez un emplacement présentant le moins d'humidité possible.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de robinets d'eau.
- Ne placez pas l'appareil trop près d'une prise électrique.



AVERTISSEMENT !

Le sol à proximité des friteuses devient glissant et dangereux en raison des projections d'huile, ce qui nécessite un nettoyage immédiat et des mesures de prévention. Utilisez des tapis/chaussures antidérapants, nettoyez les éclaboussures avec des dégraissants et maintenez l'équipement propre pour éviter les accidents du travail et les risques d'incendie.

Émissions sonores et environnement de travail

Conformément aux exigences de la directive Machines en vigueur, il est déclaré que le niveau de pression acoustique pondéré A généré par le fonctionnement normal de cette friteuse industrielle est inférieur ou égal à 70 dB(A) aux postes de travail des opérateurs.

2.4. Sécurité électrique



DANGER ! Risque d'électrocution !

- Sur les modèles triphasés, les fils du câble d'alimentation doivent être raccordés par un technicien agréé.
- Ce produit est classé en **Classe I selon la norme CEI de la EN IEC 60335-1 et EN IEC 60335-2-37**, ce qui signifie qu'il est obligatoire de raccorder l'appareil à un circuit électrique avec mise à la terre. La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que s'il dispose d'une mise à la terre correcte.
- Les appareils présentant des courants de fuite élevés (>10 mA) doivent être raccordés au câblage fixe, ce qui signifie qu'il ne faut pas utiliser de fiches conventionnelles, afin de garantir une connexion à la terre continue et sûre. Le raccordement doit être effectué via une boîte de dérivation ou un interrupteur omnipolaire, directement sur l'installation électrique.
- La connexion au conducteur de protection (terre) doit être solide, ce qui nécessite souvent des bornes spécifiques capables de supporter des courants de fuite élevés. En raison de l'importance du courant de fuite, le conducteur de terre doit être correctement dimensionné pour éviter toute interruption, garantissant ainsi que le boîtier ne soit jamais sous tension.
- L'utilisation d'un disjoncteur différentiel (dispositif de protection des équipements contre les surcharges et les courts-circuits) est fortement recommandée, voire obligatoire (selon les normes locales), mais celui-ci doit être choisi avec soin. Comme le courant de fuite nominal peut être supérieur à 10 mA, un disjoncteur différentiel de 30 mA peut se déclencher facilement (en raison de la somme du courant de fuite de l'appareil et des autres courants de fuite de l'installation).
Utilisez des circuits dédiés équipés de disjoncteurs différentiels (RCD) de sensibilité appropriée ou, si l'installation le permet, de disjoncteurs différentiels (RCD) avec protection contre les déclenchements intempestifs, à condition que la sécurité contre les chocs électriques soit maintenue. Il est recommandé d'utiliser des disjoncteurs différentiels (RCD) sélectifs (de type S ou à retardement), qui laissent un court délai avant de se déclencher, filtrant ainsi les fuites transitoires.
- Ne branchez pas l'appareil sur le réseau électrique via une rallonge ou une multiprise. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité de l'équipement.
- N'utilisez pas cet appareil avec un dispositif de commande temporisée ou tout autre dispositif qui le fait fonctionner automatiquement.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation présente des dommages. Ne l'utilisez pas si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble est emmêlé, plié ou tordu. Il doit toujours rester entièrement déroulé. Ne placez jamais l'appareil ou d'autres objets sur le câble d'alimentation.
- Ne placez pas le cordon d'alimentation sur des matériaux inflammables. Ne couvrez pas le cordon. Maintenez le cordon à l'écart de la zone de fonctionnement et ne le plongez pas dans l'eau.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble. Le câble d'alimentation doit être débranché de la prise uniquement en tirant sur la fiche.
- Que ce soit lors de l'insertion ou du retrait de la fiche de la prise, l'interrupteur principal (le cas échéant) et le thermostat de régulation doivent être en position d'arrêt (« 0 »).

- Le cordon ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes ou des bords tranchants. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre sur le côté du plan de travail. Assurez-vous que personne ne puisse marcher dessus ou trébucher sur le cordon.
- Ne transportez et ne soulevez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous qu'aucune eau ou liquide n'entre en contact avec les composants électriques.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées/humides, ni en vous tenant debout sur une surface mouillée.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique :
 - ❖ lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
 - ❖ en cas d'anomalies pendant le fonctionnement ;
 - ❖ avant de le nettoyer.

2.5. Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, **ASSUREZ-VOUS** que l'appareil est débranché du secteur et attendez qu'il **refroidisse**.



ATTENTION !

Si le cordon d'alimentation est branché directement à la source d'alimentation (cordon d'alimentation sans fiche), assurez-vous que le courant est coupé au niveau du disjoncteur avant de nettoyer le panneau de commande

- Retirez **TOUJOURS** le panneau de commande pour nettoyer le réservoir.
- Ne plongez **JAMAIS** le panneau de commande (composé de composants électriques, y compris les résistances de chauffage) dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez **JAMAIS** de jets d'eau pour le nettoyage, afin d'éviter tout contact des pièces électriques avec l'eau.
- N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs, de solvants ou d'acides pour nettoyer le produit

2.6. Assistance, entretien et réparation

Avant toute intervention technique de réparation ou d'entretien, **ASSUREZ-VOUS** que l'appareil est débranché du réseau électrique et attendez qu'il **refroidisse**.

- Les interventions d'installation et de réparation doivent respecter strictement les réglementations de sécurité nationales et locales en vigueur.
- Toute intervention technique, ainsi que le montage et l'entretien, doivent être effectués exclusivement par un service d'assistance qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de réparations et autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.



AVERTISSEMENT !

Les appareils doivent être débranchés de la source d'alimentation pendant le nettoyage, l'entretien et le remplacement de pièces.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES

3.1. Déplacement du produit en fonctionnement !!



DANGER !

De nombreux risques, tels que des brûlures graves, peuvent survenir lors du transport des friteuses contenant de l'huile chaude dans le réservoir.

N'essayez jamais de déplacer la friteuse tant que l'huile est chaude. Si cela s'avère strictement nécessaire, suivez les instructions suivantes :

3.2. Risque de brûlures et de dommages au produit



SURFACES CHAUDES !

Lorsque la friteuse est en marche, l'huile ou la graisse sont extrêmement chaudes et peuvent projeter des éclaboussures. Ne touchez pas le réservoir ni les surfaces à proximité, car lorsque la friteuse est en marche, toute la zone en contact avec l'huile est extrêmement chaude.

Pendant l'utilisation :

- Utilisez toujours la poignée qui ne chauffe pas pour placer et retirer le panier contenant les aliments dans/hors du réservoir d'huile.
- Utilisez un équipement de protection individuelle, tel que des gants ou des manchons résistants à la chaleur, qui vous évitera de vous brûler les bras ou les mains lorsque vous travaillez à proximité des parties chaudes.



AVERTISSEMENT !

Le risque de brûlures aux mains et sur d'autres parties du corps est très élevé, car l'huile chaude peut facilement projeter des éclaboussures au contact d'aliments froids ou d'eau, et cela peut se produire si vous ne suivez pas ces instructions :

- Pendant l'utilisation de l'appareil, portez toujours un équipement de protection individuelle, tel que des gants/manchons résistants à la chaleur et adaptés à la manipulation des aliments.
- Ne vous placez jamais dans une position où votre visage serait exposé aux vapeurs chaudes. Adoptez la posture correcte (Fig. 3) pour placer et retirer les paniers du réservoir d'huile.

RISQUE DE PROJECTIONS !!!

- Lorsque vous placez les aliments dans le panier, assurez-vous qu'ils soient aussi secs que possible. Ne mettez JAMAIS d'eau, de glace ou d'aliments humides dans l'huile chaude, car cela peut provoquer des ÉCLABOUSSURES D'HUILE CHAUDE.
- Avant de mettre des aliments congelés dans la friteuse, secouez-les pour éliminer toute glace en surface.
- Lorsque vous faites frire des frites fraîches, séchez-les après les avoir lavées pour éviter que de l'eau ne pénètre dans l'huile ;
- Consultez le tableau 1 pour connaître la capacité (g) des paniers.
- Plongez lentement les paniers dans le réservoir.

- Avant de vider ou de retirer l'huile du réservoir, attendez qu'elle refroidisse.

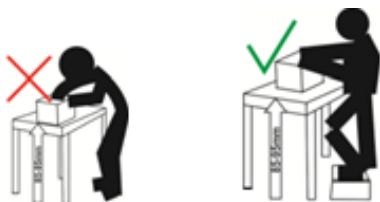


Fig. 3



AVERTISSEMENT !

N'ouvrez jamais le robinet de vidange (si disponible) pendant le fonctionnement de la friteuse et/ou tant que l'huile n'est pas complètement refroidie. L'ouverture du robinet de vidange provoquera la sortie de l'huile chaude de la friteuse, ce qui peut causer de graves brûlures aux parties du corps exposées au déversement d'huile.

3.3. Risque d'incendie, de feu et/ou d'explosion



AVERTISSEMENT !

- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux combustibles et facilement inflammables (par exemple : essence, alcool, alcool éthylique, etc.). Ceux-ci s'évaporent sous l'effet de la chaleur et, en cas de contact avec des sources d'inflammation, des déflagrations peuvent se produire, causant des blessures graves et des dommages matériels.
- Il existe un risque d'incendie si le niveau de graisse ou d'huile utilisé est **inférieur au niveau minimum indiqué** dans la cuve. **Assurez-vous toujours** que le volume d'huile atteint le repère minimum avant de commencer le chauffage.
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil de la source d'alimentation avant de prendre les mesures appropriées pour lutter contre l'incendie. Assurez une bonne circulation de l'air.



ATTENTION !

N'éteignez jamais le feu avec de l'eau.

- Si la fiche d'alimentation est branchée à la prise, il existe un **RISQUE ÉLEVÉ** d'électrocution !!!!
- Même si la fiche d'alimentation est déjà débranchée de la prise, l'eau et l'huile ne se mélangent pas ; par conséquent, verser de l'eau sur ce type d'incendie ne fera que propager le feu et pourrait même provoquer une explosion de vapeur, projetant l'huile enflammée dans toute la zone environnante.

3.4. Usage prévu



ATTENTION !

Ce produit a été conçu pour cuire des aliments en les plongeant dans de l'huile chaude (friture en profondeur ou deep frying) de manière rapide, sûre et contrôlée. Contrairement à la friture dans des casseroles ordinaires, ces appareils utilisent des résistances électriques pour

maintenir une température précise et constante, garantissant ainsi que les aliments restent croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.

Dans le secteur de la restauration, ces appareils sont destinés à être utilisés par des personnes qualifiées/formées et dans des lieux tels que :

- ✓ les cuisines d'hôtels et de restaurants ;
- ✓ les cantines, les écoles et les hôpitaux ;
- ✓ événements avec service de restauration ;

Toute utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation abusive de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de toute utilisation abusive du produit.



REMARQUE !

Utilisez uniquement de l'huile végétale. La capacité maximale de traitement dépend du modèle de la friteuse. Voir la capacité (g) dans le tableau 1 à la page 4.

4. INSTALLATION ET UTILISATION

4.1. Installation de l'appareil



ATTENTION !

Les opérations d'installation, de raccordement et d'entretien de l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié et certifié.

- Déballer l'appareil et assurez-vous que le film plastique de protection qui recouvre la structure est entièrement retiré. Retirez-le lentement, en veillant à ne pas laisser de colle sur l'appareil. Éliminez tous les matériaux d'emballage conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
- Choisissez un emplacement sec où l'appareil ne risque pas d'entrer en contact direct avec l'eau.
- Placez l'équipement sur une surface stable et plane.
- Enclenchez le panneau de commande/résistance (n° 5) dans le châssis/la structure (n° 1).
- Maintenez l'appareil à l'écart de tout matériau inflammable ou susceptible de se déformer sous l'effet de la chaleur. Si cela n'est pas possible, assurez l'isolation à l'aide d'un matériau isolant ininflammable et résistant à la chaleur.
- Maintenez une distance d'au moins 20 cm sur les côtés et à l'arrière par rapport aux murs et autres objets. Respectez les règles de sécurité incendie en vigueur.



REMARQUE !

En raison de résidus de fabrication, l'appareil peut dégager une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et n'indique aucun défaut ni danger. Assurez-vous que l'appareil est bien ventilé.



DANGER ! Tension électrique dangereuse !

La tension électrique peut être extrêmement dangereuse pour la santé et la vie des personnes et peut causer des blessures.

Installation électrique :

- Vérifiez les spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil et assurez-vous que le raccordement est effectué à une installation électrique d'une capacité adaptée à l'appareil et dotée d'une mise à la terre. Dans le cas contraire, ne branchez pas l'appareil.
- Assurez-vous d'avoir un accès rapide et facile au point où l'alimentation électrique peut être coupée, afin de pouvoir, en cas de besoin, débrancher rapidement la friteuse.

4.2. Instructions d'utilisation

La friteuse doit être soigneusement nettoyée à l'aide d'un chiffon doux avant sa première mise en service.

- Avant de brancher l'appareil au secteur, celui-ci doit être propre et sec, conformément aux instructions de la section 5. « NETTOYAGE ».
- Assurez-vous que le robinet de vidange (n° 11 - si disponible) est fermé. Reportez-vous à la section « Fonctionnement du robinet de vidange - Fig. 5 ».
- Versez de l'huile ou de la graisse liquide dans le réservoir jusqu'à un niveau compris entre le minimum (MIN) et le maximum (MAX) indiqués sur le récipient.
- Assurez-vous que l'interrupteur principal (n° 6 - si disponible) et le bouton de réglage de la température (n° 9) sont en position « OFF » ou « 0 ».
- Assurez-vous que le panneau de commande (n° 5) est bien enclenché dans le châssis/la structure (n° 1), car le micro-interrupteur doit être activé pour que la friteuse s'allume.



ATTENTION !

N'allumez **JAMAIS** l'appareil lorsque le réservoir est vide, car cela pourrait endommager la résistance et provoquer une déformation irréversible du récipient.

Le niveau d'huile doit **TOUJOURS** se situer entre les repères « MIN » et « MAX ».

Vérifiez régulièrement le niveau d'huile et N'ALLUMEZ JAMAIS ni n'utilisez la friteuse si le niveau d'huile est inférieur au repère « MIN ».

- Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide de haute qualité et n'utilisez jamais de graisse solide.
- N'utilisez jamais d'huile dégradée pour la friture. Après plusieurs utilisations, l'huile se dégrade, ce qui entraîne une baisse significative de son point d'inflammation et la rend dangereuse.
- La baisse du point d'inflammation implique que la température d'auto-inflammation diminue considérablement et augmente par conséquent le risque d'explosion.
- Remplacez immédiatement l'huile dès qu'elle commence à noircir et à fumer.
- Ne mélangez jamais différentes huiles et graisses.
- Ne mélangez pas d'huile usagée avec de l'huile neuve, car cela détériorera rapidement la nouvelle huile.
- Ne surchauffez pas l'huile.
- L'huile peut être conservée dans la friteuse avec le couvercle fermé, ce qui la maintient fraîche et propre, mais la friteuse doit être débranchée.
- Vérifiez l'huile avant chaque utilisation et assurez-vous que le niveau maximal d'huile ne dépasse pas la marque « MAX » sur le récipient.

4.2.1. Friteuses avec interrupteur principal

- Placez l'interrupteur principal (n° 6) en position « I ». Le voyant vert (n° 7) s'allume.
- Tournez le bouton du thermostat (n° 9) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n° 8) s'allume pour indiquer que la friteuse est en train de chauffer. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant orange s'éteint automatiquement.

4.3. Instructions de friture

- Placez les aliments dans le panier (n° 10), sans jamais dépasser sa capacité (voir tableau 1).
- Assurez-vous que l'huile est à la température souhaitée avant de plonger le panier contenant les aliments dans l'huile.
- Réglez la température souhaitée en tournant le bouton du thermostat (n° 9) dans le sens horaire et antihoraire. Lorsque le voyant orange (n° 8) s'éteint, saisissez le panier par la poignée et plongez-le lentement dans le récipient.
- Une surveillance est nécessaire pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Une fois la friture terminée, soulevez le panier en le tenant par la poignée en plastique et accrochez-le à l'orifice prévu à cet effet sur le panneau de commande (n° 5), afin de permettre à l'excès d'huile ou de graisse des aliments de s'écouler.



AVERTISSEMENT !

- N'ajoutez pas de sel pendant la friture. Cela accélère la dégradation de l'huile ou de la graisse.
- Ne couvrez jamais le récipient avec le couvercle pendant le mode de fonctionnement et/ou de veille. Utilisez-le uniquement lorsque la friteuse est ÉTEINTE, car il protégera l'huile qui reste dans le récipient.



REMARQUES

Mode veille/standby

- Pour maintenir la friteuse allumée sans faire frire, réglez le thermostat à environ 100 °C. C'est la température idéale pour maintenir l'huile chaude sans altérer ses propriétés, et cela permet à la friteuse d'atteindre rapidement la température de friture au démarrage.

4.4. Surchauffe et réinitialisation

Ces friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité (n° 3) qui se déclenche en cas d'anomalies provoquant une élévation excessive de la température de l'huile. Ce dispositif de sécurité dispose d'une réinitialisation manuelle.

Protection contre la surchauffe

- Si, par inadvertance, la friteuse est mise en marche alors que le récipient est vide, la protection contre la surchauffe s'active automatiquement. L'appareil s'arrête et ne se remet pas en marche tant que la friteuse n'a pas été réinitialisée.
- Débranchez la friteuse du secteur en retirant la fiche de la prise, pour les modèles monophasés, et en coupant le disjoncteur associé au point d'alimentation où la friteuse est branchée, pour les modèles triphasés.
- Attendez que la friteuse refroidisse complètement avant de la redémarrer.

Instructions de réinitialisation

- Le bouton RESET (n° 3) est situé dans la partie inférieure du panneau de commande/résistance (n° 5).
- Suivez les instructions de la Fig. 4 pour redémarrer l'appareil.

- Remettez le panneau de commande/résistance en place sur le support de la structure/du châssis.

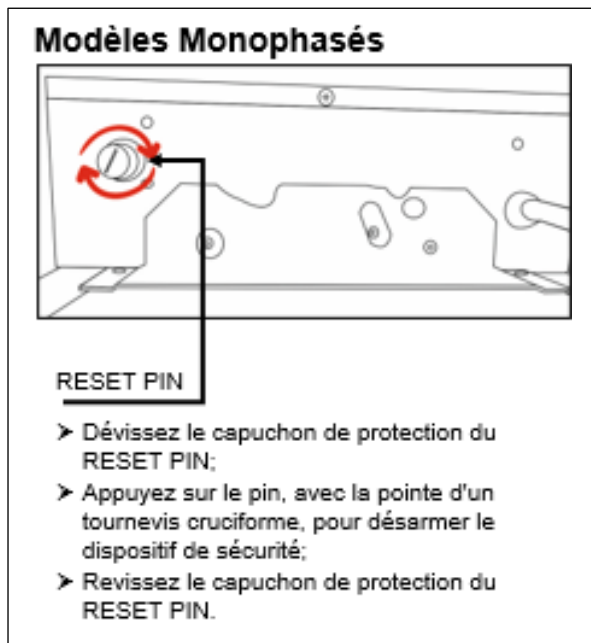


Fig. 4

4.5. Fonctionnement de la vanne de vidange

Pour ouvrir le robinet, soulevez le levier, puis tournez-le de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Closed | Fermé



Opened | Ouvert



Fig. 5

4.6. Après utilisation

Débranchez **TOUJOURS** la friteuse de la prise de courant lorsqu'elle n'est plus utilisée.



REMARQUES

- Sur les modèles monophasés, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise murale.
- Sur les modèles triphasés, l'alimentation doit être coupée au niveau du disjoncteur.

- Une fois l'appareil débranché, attendez qu'il ait complètement refroidi, ainsi que l'huile ou la graisse, avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Si l'huile est encore en bon état, nettoyez l'extérieur de l'appareil conformément aux instructions de nettoyage (Section 5).
- Couvrez le récipient avec le couvercle.
- Lavez le panier et placez-le dans le récipient de la friteuse.



REMARQUES

Filtration de l'huile ou de la graisse : la procédure de filtration doit être effectuée deux fois par jour, après chaque pic d'activité.

Modèles avec ROBINET DE VIDANGE

- Placez un récipient muni d'un filtre sous le robinet de la friteuse (n° 11)
- Retirez le panneau de commande/la résistance (n° 5) du châssis/de la structure (n° 1).
- Ouvrez le robinet (Section 4.5 – Fig. 8) et laissez l'huile ou la graisse s'écouler.
- Retirez tous les résidus du fond et des parois de la cuve et nettoyez le récipient en suivant les instructions de nettoyage (Section 5).
- Fermez le robinet et remplissez le réservoir d'huile filtrée.
- Placez le panneau de commande/la résistance sur le châssis/la structure en veillant à ce qu'il soit correctement positionné.

5. NETTOYAGE



ATTENTION !

Assurez-vous que les consignes de sécurité décrites au point 2.4 sont respectées.

- Assurez-vous que l'appareil et son contenu ont refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Retirez le panneau de commande/la résistance du châssis/de la structure.
- Nettoyez l'extérieur du panneau de commande, la résistance et le câble d'alimentation à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un détergent spécifique pour éliminer la graisse (non abrasif), puis séchez.
- Nettoyez l'extérieur du châssis/de la structure à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un détergent spécifique pour éliminer la graisse (non abrasif), puis séchez-le.
- Plongez le panier dans de l'eau chaude mélangée à un détergent spécifique pour éliminer la graisse, lavez-le soigneusement avec une éponge non abrasive, rincez-le et séchez-le.

Modèles avec ROBINET DE VIDANGE

- Fermez le robinet (n° 11) et versez de l'eau chaude mélangée à un détergent spécifique pour éliminer la graisse dans le panier, puis lavez-le avec une éponge non abrasive.
- Ouvrez le ROBINET, laissez la solution de nettoyage s'écouler complètement et rincez soigneusement à l'eau chaude propre.
- Séchez bien le réservoir et fermez le robinet avant de le remplir à nouveau d'huile.

Modèles sans ROBINET DE VIDANGE

- Retirez le réservoir du châssis/de la structure.
- Plongez le réservoir dans de l'eau chaude mélangée à un détergent spécifique pour éliminer la graisse, lavez-le soigneusement avec une éponge non abrasive et rincez-le à l'eau chaude propre.
- Placez le réservoir sur le châssis et séchez-le soigneusement avant de le remplir d'huile.



REMARQUES !

Pièces lavables au lave-vaisselle

- Panier

6. ENTRETIEN ET PANNES

Effectuez une vérification/inspection périodique de l'équipement afin de garantir une plus grande durabilité des composants. Le fonctionnement en toute sécurité d'une friteuse électrique doit inclure la gestion quotidienne de l'huile, des routines hebdomadaires de nettoyage en profondeur, des inspections mensuelles des composants et un entretien professionnel. Ces mesures préventives réduisent les risques d'incendie, garantissent la sécurité alimentaire et préviennent les pannes électriques.

Entretien quotidien (après chaque utilisation/en fin de journée)

- Gestion de l'huile : Filtrez ou retirez la mousse de l'huile pour éliminer les miettes d'aliments. Ajoutez de l'huile neuve si nécessaire et remplacez-la si elle noircit ou dégage une odeur de rance.
- Nettoyage extérieur : Nettoyez les surfaces extérieures, les supports des paniers et les couvercles avec un chiffon humide et du savon. Nettoyage des paniers : Lavez et séchez complètement les paniers de la friteuse.

Entretien hebdomadaire

- Ébullition (nettoyage en profondeur) : Videz l'huile et procédez à une ébullition à l'aide d'un dégraissant spécialisé ou d'une solution de nettoyage pour friteuses. Cela permet d'éliminer les dépôts de carbone et de graisse du réservoir et des éléments chauffants.
- Inspection des résistances chauffantes : Vérifiez les éléments chauffants électriques (assurez-vous qu'ils sont froids) pour détecter la présence de graisse carbonisée ou de signes de dommages physiques.

Entretien mensuel :

- Vérifications électriques : Inspectez les câbles d'alimentation pour détecter toute usure et assurez-vous que tous les raccordements et bornes électriques sont bien fixés. Vérification de la vanne de vidange : Inspectez et resserrez les composants de la vanne de vidange pour éviter les fuites.
- Étalonnage de la température : Vérifiez que le thermostat/ordinateur de cuisson maintient les températures d'huile correctes.

Entretiens semestriels ou annuels (par des professionnels) :

Cette maintenance doit être effectuée par des entités ou des techniciens spécialisés et qualifiés.

- Système d'extinction d'incendie : demandez à un distributeur agréé d'inspecter le système d'extinction d'incendie de la cuisine, qui coupe automatiquement l'alimentation électrique.
- Révision générale : Prenez rendez-vous avec un technicien qualifié pour une inspection diagnostique complète des composants internes et des capteurs.

Toute réparation effectuée par des personnes non autorisées entraînera l'annulation de la garantie.

- En cas de panne électrique ou de toute autre nature, n'essayez pas de la réparer ; apportez l'appareil à un service d'assistance technique agréé ou contactez le distributeur.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents agréés ou par du personnel qualifié pour cette tâche, afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Caractéristiques du cordon d'alimentation :
Modèles : L2GXDF8, L2GXDF88
 - ✓ H05RN-F 3G1,5 mm² avec une fiche Schuko de 16 A.

6.1. Maintenance préventive

Les intervalles d'inspection et de maintenance dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, humidité, etc.), il n'est donc pas possible de fournir des intervalles de temps précis. Dans tous les cas, il est recommandé d'effectuer une maintenance minutieuse et périodique de l'appareil afin de minimiser les interruptions de service.

- Il est recommandé de conclure un contrat de maintenance préventive et programmée avec le Service Client.
- Mettez l'appareil dans des conditions sûres avant de commencer toute opération de maintenance.
- Pour garantir l'efficacité et le bon fonctionnement de l'appareil, la maintenance périodique doit être effectuée conformément aux instructions fournies dans ce manuel.

Pannes possibles et solutions :

Panne	Causes possibles	Mesures à prendre
L'appareil ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation n'est pas branché sur une prise sous tension Le disjoncteur du tableau électrique s'est déclenché. L'interrupteur principal (le cas échéant) n'est pas en position marche. Le thermostat de sécurité s'est déclenché. Le panneau de commande/la résistance n'est pas correctement positionné. L'interrupteur principal (si disponible) est endommagé, le voyant vert ne s'allume pas. Le thermostat de sécurité est défectueux.	Branchez le câble d'alimentation. Vérifiez le disjoncteur dans le tableau électrique. Vérifiez que l'interrupteur principal est en position « I » et que le voyant vert s'allume. Redémarrez l'appareil. Placez le panneau de commande/la résistance dans la bonne position. Si aucune des actions ci-dessus ne résout le problème, contactez votre revendeur ou un technicien. Contactez un technicien pour remplacer les pièces.
L'appareil ne chauffe pas et le voyant vert ne s'allume pas La température demandée n'est pas atteinte.	L'appareil n'est pas allumé. Le thermostat de régulation de température est défectueux.	Vérifiez si l'appareil est allumé. Si cela ne résout pas le problème, contactez votre revendeur ou un technicien. Contactez un technicien pour remplacer les pièces.
L'appareil ne chauffe pas et le voyant orange s'allume	La résistance est défectueuse Le circuit électrique est défectueux.	Contactez un technicien pour remplacer les pièces et réparer l'appareil.
L'appareil surchauffe	Le niveau d'huile est inférieur au repère MIN. Le thermostat de régulation de la température est défectueux.	Ajoutez de l'huile jusqu'à un niveau situé entre les repères MIN et MAX. Si aucune autre anomalie n'est détectée, réinitialisez le thermostat de sécurité. Si cela ne fonctionne pas, contactez le fournisseur ou un technicien. Contactez un technicien pour remplacer les pièces.

7. GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

La garantie est valable pendant 1 an à compter de la date d'achat et couvre les défauts de fabrication, qu'ils soient liés au matériau ou à la fabrication.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou pannes causés par :

- le non-respect des recommandations relatives au fonctionnement et au nettoyage ;
- une utilisation autre que celle prévue ;
- des modifications apportées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange inadaptées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques dans le but de développer et d'améliorer les propriétés utiles.

8. RECYCLAGE



Traitement des matériaux d'emballage : avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez le film plastique de protection de la structure en acier inoxydable. Recyclez l'emballage et tous les matériaux de protection.

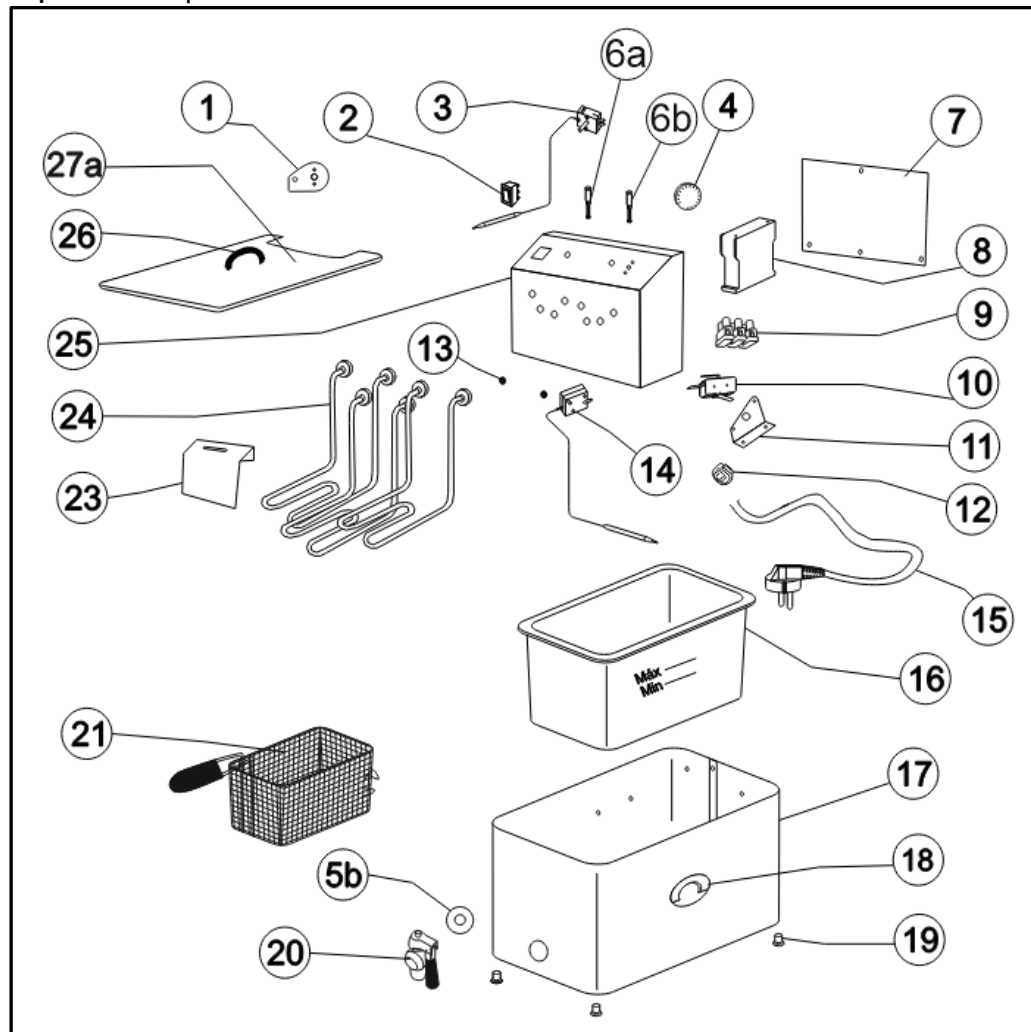
Recyclage des appareils : Les appareils électriques et électroniques contiennent des matériaux qui, s'ils ne sont pas manipulés correctement, peuvent être nocifs pour la santé humaine et l'environnement. Ne jetez aucun composant de l'appareil avec les ordures ménagères. Conformément à la législation en vigueur, déposez-les dans des centres de collecte/recyclage dûment agréés.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuelles erreurs d'impression et/ou de transcription contenues dans ce manuel d'instructions.

À tout moment et sans préavis, le fabricant peut modifier les caractéristiques et les données de ce document dans le but de continuer à améliorer la qualité de ses produits ; par conséquent, ce manuel ne peut être considéré comme un contrat vis-à-vis de tiers.

Appendice A | Annexe A

Exploded View | Vue Éclatée



REMARK! | REMARQUE!

Whenever you need to order a component, you must provide:

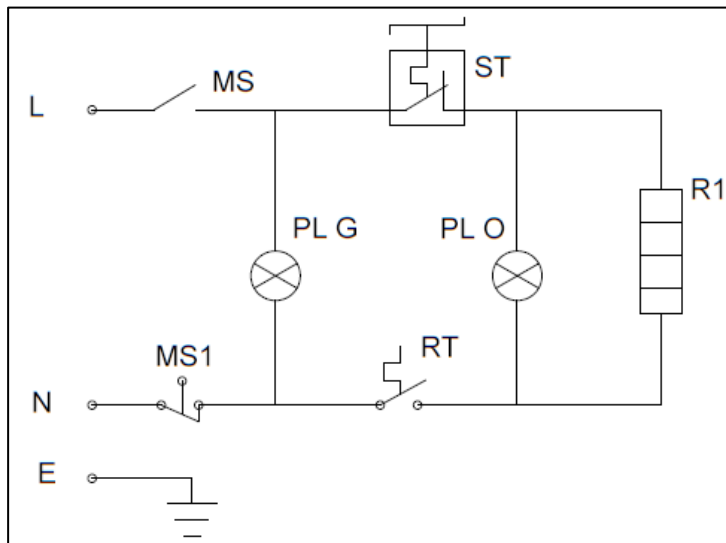
Pour commander une pièce détachée, vous devez fournir les informations suivantes :

- ✓ Model | Modèle
- ✓ Serial number | Nr. de série
- ✓ Part number | Nr de la pièce détachée

Appendice B | Annexe B

Electrical Diagrams | Schémas électriques

L2GXDF8 et L2GXDF88



MS:
Main switch 0/1
Interrupteur 0/1

ST:
Safety thermostat
Thermostat de sécurité

PL G:
Green warning light
Voyant vert d'avertissement

PL O:
Orange warning light
Voyant orange d'avertissement

MS1:
Microswitch
Micro-interrupteur

RT:
Regulation thermostat
Thermostat de régulation

R1, R2, R3:
Heating element
Résistances chauffantes

