



SÉRIE DE FRITEUSES EURODIB

FRITEUSE ÉLECTRIQUE COMMERCIALE

MODÈLES À PANIER SIMPLE ET DOUBLE



MANUEL D'UTILISATION DES FRITEUSES ÉLECTRIQUES À USAGE COMMERCIAL

SFE01860

2025

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté la friteuse électrique Eurodib. Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver soigneusement pour référence ultérieure.

Eurodib décline toute responsabilité en cas de défaillance du produit si :

- les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies correctement;
- une personne non qualifiée ou non autorisée a effectué l'entretien de l'appareil;
- des pièces de rechange autres que des pièces d'origine ont été utilisées.

Tous nos produits sont inspectés et testés avant leur conditionnement. Ce produit contient les éléments suivants :

- Friteuse
- 1 ou 2 paniers (selon le modèle)
- Couvercle
- Manuel d'instructions

Si l'un de ces éléments est manquant ou endommagé après l'expédition, veuillez contacter votre détaillant local.

SÉCURITÉ

- Cette friteuse ne contient aucune pièce pouvant être remplacée ou réparée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un prestataire de services qualifié. Veuillez ne retirer aucun composant de ce produit. Dans le cas contraire, la garantie pourrait être annulée.
- Éteignez l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation et laissez-le refroidir avant de le toucher, de le déplacer ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que le niveau d'huile reste supérieur au niveau minimum indiqué à l'intérieur de la cuve de la friteuse. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager l'appareil et entraîner un risque d'incendie.
- Veillez à changer l'huile régulièrement. L'huile usagée se dégrade après utilisation et peut provoquer un incendie, car son point d'inflammation est réduit et elle est plus susceptible de s'enflammer.
- Les aliments contenant de l'humidité provoquent un bouillonnement violent lorsqu'ils sont mis dans de l'huile chaude, ce qui peut causer des blessures. Évitez toujours tout contact de la peau avec l'huile chaude.
- **NE couvrez PAS** la friteuse pendant la cuisson alors que l'huile est chaude. Le couvercle est uniquement destiné à protéger la friteuse des contaminants externes lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, **NE pas utiliser l'appareil.**
- Contactez le service clientèle d'Eurodib pour obtenir une assistance professionnelle.

INSTALLATION

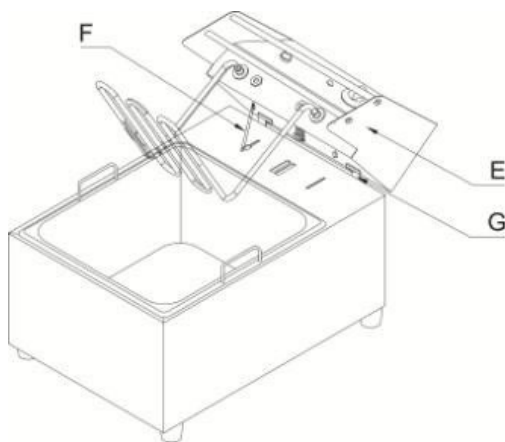
Veillez retirer la friteuse de son emballage et vérifier que le contenu de la boîte est complet. Placez la friteuse sur une surface plane et stable, puis nettoyez-la avant la première utilisation.

Veillez consulter les normes et réglementations internationales afin de respecter les normes établies en matière d'emplacement, d'espacement et de ventilation. Cet appareil utilise de l'huile chaude qui peut causer des blessures aux utilisateurs. Veuillez utiliser l'appareil avec précaution afin d'éviter tout déversement d'huile sur des flammes nues ou tout mélange de l'huile avec de l'eau ou d'autres liquides dangereux. Veillez à **NE PAS** installer ou utiliser cet appareil à proximité de matériaux combustibles ou d'objets inflammables.

Veillez noter que la friteuse comprend 6 pièces :

- Corps de la friteuse
- Cuve à huile
- Élément chauffant et boîtier de commande
- Protection de l'élément chauffant
- Panier
- Couvercle

Placez la cuve à huile dans le corps de la friteuse. Alignez la charnière (F) sur les ouvertures situées en haut de la friteuse. Inclinez le panneau de commande vers l'arrière et insérez la languette dans les crochets pour fixer l'appareil (G). Assurez-vous que la languette est bien positionnée sous les crochets et qu'elle ne bouge pas. Abaissez le panneau de commande jusqu'à ce qu'il soit correctement positionné dans la friteuse. Vous pouvez maintenant remplir la friteuse d'huile.



Veillez consulter le tableau des caractéristiques techniques dans ce manuel pour connaître l'alimentation électrique adaptée à votre modèle de friteuse. Fournissez l'alimentation électrique appropriée et branchez l'appareil. Votre friteuse est maintenant prête à fonctionner.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	TENSION	PUISSANCE	CAPACITÉ DE CHARGEMENT MAXIMALE	CAPACITÉ D'HUILE	DIMENSIONS		
					Largueur	Longueur	Hauteur
SFE1820120	120V~60Hz	1800W	2,6 lb (1,2 kg)	0,7 gal (3L)	7,5 po (19 cm)	17,5 po (44 cm)	12,5 po (12.5 cm)
SFE01860120	120V~60Hz	1800W	6,6 lb (3kg)	2,1 gal (8L)	18 po (46cm)	11,1 po (28cm)	15,9 po (40cm)
SFE01860220	220V~60Hz	3200W					
SFE01860D120	120~60Hz	1800W					
SFE01860D220	220~60Hz	3200W					

FONCTIONNEMENT

Une fois la friteuse correctement installée, veuillez consulter les caractéristiques techniques pour connaître le volume d'huile de cuisson requis et remplir la friteuse d'huile.

Tournez l'interrupteur vers le haut pour allumer la friteuse et tournez le bouton jusqu'à l'obtention de la température souhaitée.

Laissez quelques minutes à l'huile pour atteindre la température requise ; pendant que l'huile chauffe, le voyant rouge s'allume. Une fois que l'huile a atteint la température requise, le voyant rouge s'éteint.

À mesure que la température de l'huile fluctue, le thermostat se déclenche pour maintenir la température réglée. Le voyant continue de s'allumer lorsque la friteuse chauffe ou a atteint la température requise.

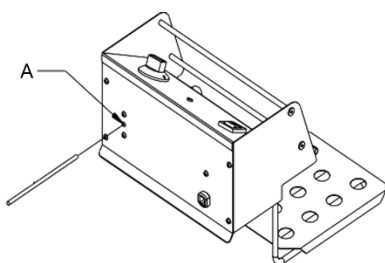
Un réglage de température compris entre 162 °C et 181 °C (325 °F et 358 °F) est suffisant pour la cuisson générale. Cela peut varier en fonction des types d'aliments ou des besoins individuels.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
L'huile ne chauffe pas et le voyant lumineux est éteint.	Défaillance de l'alimentation électrique principale.	Veuillez vérifier le cordon d'alimentation et l'alimentation électrique principale.
	L'élément chauffant ou le boîtier de commande n'est pas correctement positionné.	Veuillez suivre les étapes d'installation pour positionner correctement la cuve, l'élément chauffant et le boîtier de commande.
	Défaut de câblage interne.	Veuillez contacter un agent du service clientèle ou un technicien qualifié.
	La friteuse surchauffe.	Veuillez localiser à l'arrière de la friteuse le commutateur de limite supérieure (A), retirer le couvercle du commutateur et

		appuyer sur le bouton rouge pour réinitialiser.
	La prise est endommagée.	Veuillez contacter un agent du service clientèle ou un technicien qualifié.
L'huile ne chauffe pas et le voyant lumineux est éteint.	Le thermostat ou l'élément chauffant est défectueux.	Veuillez contacter un agent du service clientèle ou un technicien qualifié.
Le voyant lumineux est éteint, mais l'appareil fonctionne correctement.	Voyant lumineux défectueux	Veuillez contacter un agent du service clientèle ou un technicien qualifié.
	L'huile a atteint la température définie.	Veuillez utiliser la friteuse de manière appropriée.

Fig. 1 :



Si votre friteuse EURODIB ne fonctionne pas, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente.

- La friteuse est branchée sur la source d'alimentation appropriée.
- La friteuse est correctement branchée et mise sous tension.
- Le thermostat est réglé à la température souhaitée.
- Si la languette à l'arrière se trouve sous les crochets de sécurité et ne bouge pas.
- Si le commutateur de limite supérieure est activé. Veuillez suivre les instructions de dépannage.

ENTRETIEN

Il est recommandé de nettoyer la friteuse après chaque utilisation. Toutefois, un nettoyage plus fréquent peut être nécessaire en fonction de l'utilisation quotidienne de la friteuse.

1. Veuillez couper l'alimentation électrique et débrancher l'appareil de la prise de courant.
2. Laissez la friteuse refroidir avant de la toucher, de la déplacer ou de la nettoyer.
3. Videz l'huile de la cuve. Si l'huile doit être réutilisée, filtrez-la afin de garantir un meilleur rendement et une meilleure qualité des aliments frits.
4. Une fois l'huile vidangée, inclinez le boîtier de commande vers l'arrière pour retirer la cuve du corps de la friteuse.
5. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la cuve et les pièces.

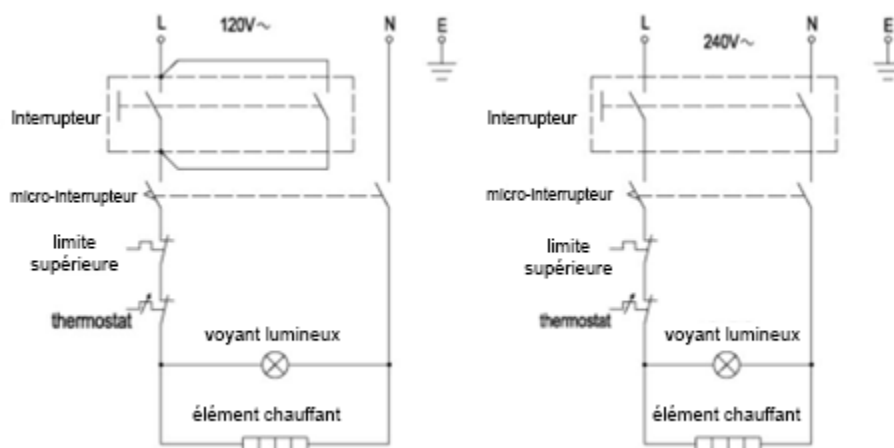
ATTENTION : Veuillez ne pas immerger la machine dans l'eau ni utiliser un nettoyeur haute pression pour la nettoyer. Veuillez utiliser de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer l'appareil et ses pièces. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage, car ils peuvent endommager l'acier inoxydable.

GARANTIE

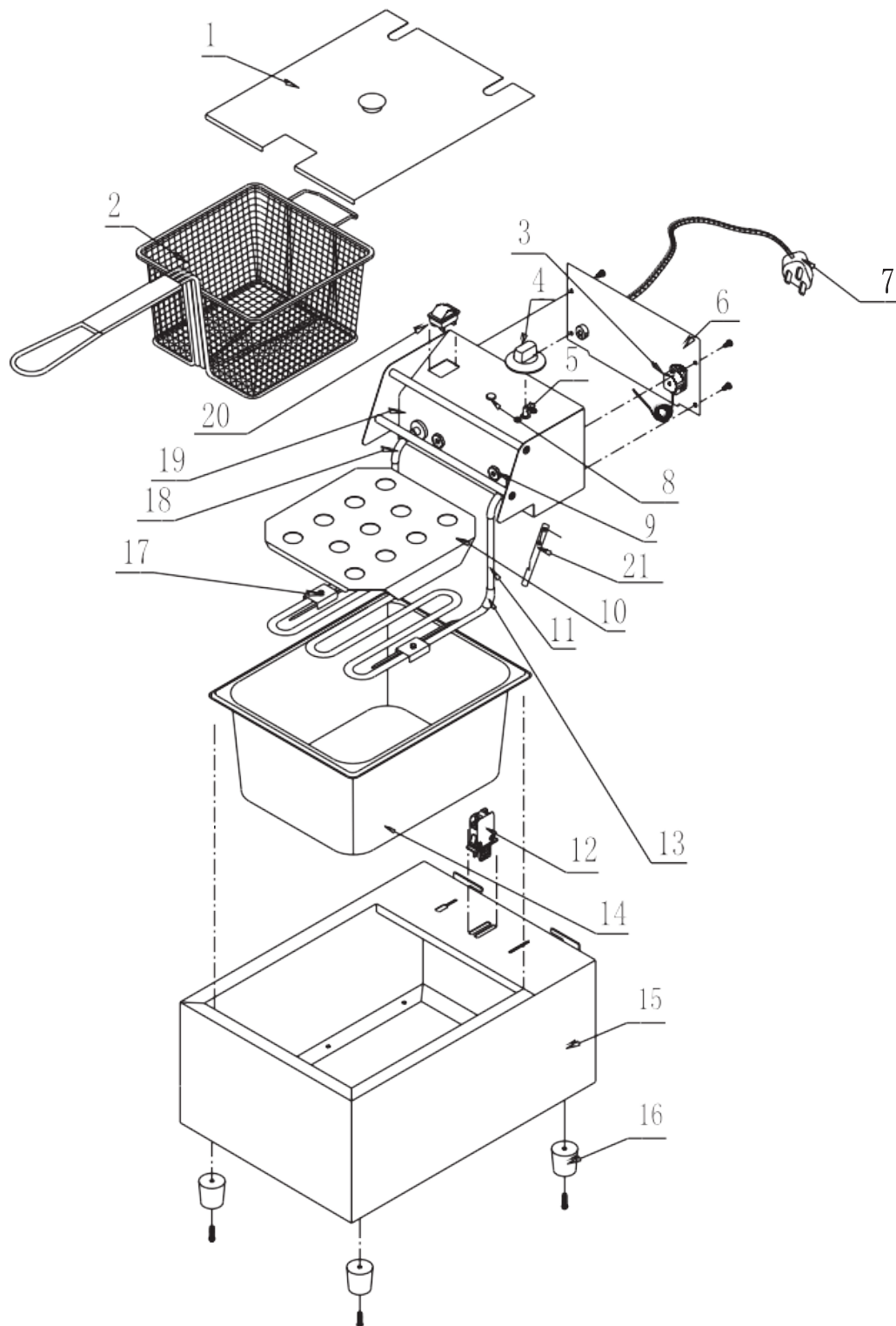
Cet appareil est couvert par une garantie **d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre (1 an)**. Si vous avez des questions ou des préoccupations, vous pouvez contacter notre service après-vente qui vous aidera à résoudre tout problème lié à votre appareil.



SCHÉMA ÉLECTRIQUE



VUE ÉCLATÉE



PIÈCES DE RECHANGE

NO	DESCRIPTION	CODE			QTY
		SFE01820	QTY	SFE01900	
1	Couvercle de cuve de friture (optionnel)	01.05.1025176	1	01.05.1025176	1
2	Panier	01.10.1061006	1	01.10.1061006	1
3	Limite supérieure	03.05.1220006	1	03.05.1220006	1
4	Régulateur de température	02.10.1155018	1	02.10.1155018	1
5	Thermostat	03.05.1220008	1	03.05.1220008	1
6	Plaque arrière	01.05.1029002	1	01.05.1029002	1
7	Fiche et câble – 120 V	06.07.1480647	1	03.02.1205012	1
8	Voyant lumineux – 120 V	03.09.1240005	1	03.09.1240002	1
9	Bride	02.12.1165001	2	02.12.1165001	2
10	Couvercle d'élément	01.05.1025177	1	01.05.1025177	1
11	Élément chauffant– 120 V	03.06.1225048	1	03.06.1225048	1
12	Micro interrupteur	03.04.1215001	1	03.04.1215001	1
13	Pince à ampoule	01.05.1027995	2	01.05.1027995	2
14	Pan	01.12.1063037	1	01.12.1063037	1
15	Ensemble carrosserie principal	06.05.1470167	1	01.05.1025606	1
16	Pieds	02.12.1165003	4	02.12.1165003	4
17	Collier de serrage pour tube– 120 V	01.05.1025117	2	01.05.1025117	2
18	Pince à ampoule 1	01.05.1027994	2	01.05.1027994	2
19		01.05.1025775	1	06.05.1470189	1
20	Interrupteur arrêt/marche	03.04.1215045	1	03.04.1215045	1
21	Assemblage du ressort	06.05.1470047	1	06.05.1470047	1