

Hugentobler Système de cuisson suisse SA  
Gewerbstrasse 11  
CH-3322 Schönbühl  
Tél.+41 (0)848 400 900  
Fax +41 (0)31 858 17 15  
www.hugentobler.com

Service  
Tél.+41 (0)848 400 100  
Fax +41 (0)31 859 64 50  
info@hugentobler.com



# *Hugifrit*

## *Notice d'installation et d'utilisation*

*Friteuse sur pieds et friteuse encastrable (E)*



## Sommaire

1.	Description.....	3
1.1	Extérieur.....	3
1.2	Intérieur.....	3
1.3	Installation d'une friteuse sur pieds.....	4
1.4	Installation d'une friteuse encastrable.....	4
2.	Accessoires.....	4
3.	Fonctionnement.....	5
4.	Données techniques.....	5
4.1	Identification de l'appareil.....	5
4.2	Dimensions.....	5
4.3	Poids et capacités.....	5
5.	Raccordement électrique.....	6
5.1	Tension et types de raccordement.....	6
5.2	Câble d'alimentation.....	6
5.3	Sécurisation du réseau.....	6
5.4	Conditions environnementales.....	6
5.5	Raccordement d'optimisation énergétique selon DIN 18875 (option).....	6
6.	Consignes élémentaires de sécurité.....	6
6.1	Risques et instructions spécifiques.....	7
6.2	Sécurité des personnes.....	7
7.	Dispositifs de sécurité.....	8
7.1	Interrupteur principal.....	8
7.2	Sonde de sécurité.....	8
8.	Personnes autorisées.....	8
8.1	Domaines d'intervention du personnel.....	8
9.	Instructions avant la mise en service.....	9
10.	Mise en service.....	9
10.1	Mise en service du dispositif de levage.....	9
11.	Friture.....	9
11.1	Vidange de l'huile (filtration).....	10
11.2	Vidange de l'huile (nettoyage).....	10
11.3	Dispositif de levage.....	11
12.	Filtration de l'huile au moyen du système de pompage/filtration (option).....	11
12.1	Pompage de l'huile.....	12
13.	Service clientèle.....	12
14.	Maintenance.....	13
15.	Consignes d'élimination.....	14
16.	Note sur l'élimination.....	14
17.	Mode d'emploi Hugifrit.....	15
18.	Fonctions / programmation / affichage / zone d'information Hugifrit.....	16
	Saisie de l'année:.....	18



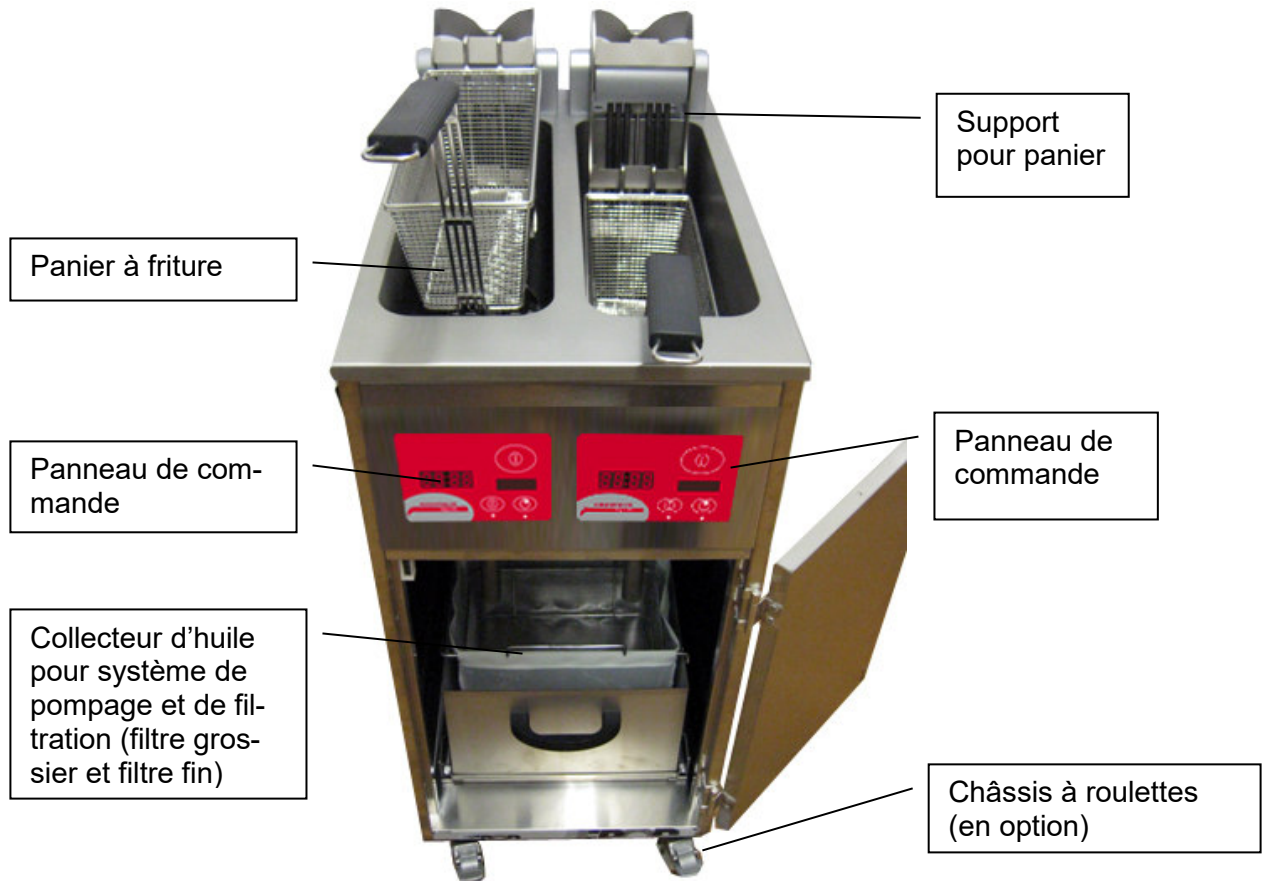
### Consignes de sécurité:

Les personnes amenées à utiliser l'appareil doivent impérativement avoir lu la présente notice. Elles doivent par ailleurs connaître et respecter les consignes de sécurité, lesquelles doivent être disponibles à tout moment sur le lieu de travail.

Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien professionnel.  
L'appareil ne doit jamais être utilisé sans surveillance.  
Ne pas nettoyer les friteuses au jet d'eau.  
Risque d'inflammation si le niveau d'huile se situe en-deçà du minimum indiqué.

# 1. Description

## 1.1 Extérieur



## 1.2 Intérieur



### 1.3 Installation d'une friteuse sur pieds

Lors de la mise en place de la friteuse, respecter les points suivants:

- a) Positionner la friteuse de niveau à l'endroit souhaité en réglant la hauteur des pieds.
- b) Laisser un espace d'au moins 30 mm entre la friteuse et le mur ou les autres appareils.
- c) Ne pas placer l'appareil sur une surface inflammable. Respecter les consignes de sécurité locales ainsi que la réglementation du bâtiment.
- d) La friteuse est un appareil fixe. Si elle est munie de 4 roulettes (2 fixes et 2 directionnelles, comme sur les modèles 41 et 42 et 62), bloquer les deux roulettes avant au moyen du frein.
- e) Ne pas obstruer les grilles d'aération (situées sur les faces inférieure, avant et arrière), ni en partie ni totalement.

#### Attention:



Conformément aux prescriptions internationales, les friteuses VX 21 et VX 31 ne doivent pas être simplement posées mais fixées au moyen des pattes de fixation prévues à cet effet.

Il est permis de monter la VX 31 sur roues si la friteuse en exploitation est fixée à l'aide de la languette de fixation. Il n'est pas permis de monter des roues à la VX 21.

Les friteuses amovibles ne peuvent être déplacées que lorsque l'huile est refroidie et a été versée dans le bac de récupération des graisses.

### 1.4 Installation d'une friteuse encastrable

Des spécifications et des schémas séparés sont disponibles pour l'installation d'une friteuse encastrable. Veillez à ce qu'une aération et une ventilation suffisantes du corps intérieur de la friteuse soient garanties et à ce que la température intérieure de la base de la friteuse n'excède pas 60 °C.

## 2. Accessoires



Panier à friture



Support pour panier à friture



Couvercle du bac d'huile



Collecteur d'huile avec filtre fin et grossier  
(système de filtration et de pompage en option)



Filtre grossier

### 3. Fonctionnement

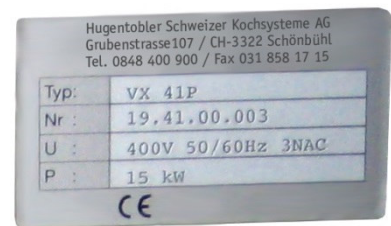
La friteuse se compose pour l'essentiel d'un bac à frire dans lequel l'huile de friture est chauffée et maintenue à la température souhaitée au moyen d'un corps de chauffe électrique immergé. Le panier accueillant les produits à frire est plongé manuellement dans l'huile de friture. Si l'appareil dispose d'un système de levage automatique (option), le panier est plongé automatiquement selon le programme sélectionné. La taille du bac à frire et la performance du corps de chauffe varient en fonction du type d'appareil choisi.

### 4. Données techniques

Ce produit répond à la valeur R minimale de 0,12 mètre carré Kelvin par watt, conformément aux exigences de l'EnEV.

#### 4.1 Identification de l'appareil

Chaque friteuse porte un numéro d'identification qui lui est propre. L'étiquette signalétique se trouve derrière la porte, sur la paroi du tableau de connexion. Vous devez avoir ce numéro à disposition lorsque vous contactez le service clientèle.



#### 4.2 Dimensions

##### Friteuse sur pieds:

Hauteur: 900 mm  
 Pieds réglables en hauteur: +20 / -3 mm  
 Avec châssis pour roulettes: 904 mm

##### Friteuse encastrable:

Voir spécifications séparées

Friteuses sur pieds:

Modèle 21	Modèle 31	Modèle 41 / 41T / 42	Modèle 62	Tous les modèles sur pieds

#### 4.3 Poids et capacités

Type	Poids net	Capacité du bac à huile en l		Capacité du panier à friture	Quantité recommandée	Nombre de paniers	Production horaire	
		Min.	Max.				Frites surg.	Frites fraîches
VX 21	kg	7	9	1,25 kg	0,90 kg	1	17–22 kg	20–25 kg
VX 31	kg	13	16	1,50 kg	1,00 kg	1	27–32 kg	30–35 kg
VX 41	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2 (1)	2x17–22 kg	2x20–25 kg
VX 41 T	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2x17–22 kg	2x20–25 kg
VX 42	kg	2 x 7	2 x 9	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2x17–22 kg	2x20–25 kg

## 5. Raccordement électrique



Le raccordement électrique de l'appareil doit être confié à une entreprise spécialisée uniquement. Il doit s'effectuer comme suit:

- Vérifier que les caractéristiques du réseau électrique (tension, fréquence) correspondent à celles figurant sur l'étiquette signalétique (voir derrière la porte, sur la paroi du tableau de connexion).
- Tous les appareils sont livrés avec un câble de raccordement (sans fiche murale). Le raccordement au réseau électrique du bâtiment doit s'effectuer selon la norme EN 60335-1, dans le respect des prescriptions locales.

### 5.1 Tension et types de raccordement

Standard: 3 NAC 400 V, 50/60 Hz, 3L+N+PE

### 5.2 Câble d'alimentation

Pour tous les modèles 21, 31, 41, 41T et 42: 1 câble de 1,5 m de long, sans connecteur.

Modèle 62 : 2 câbles, longueur 1,5 m chacun, sans connecteur.

### 5.3 Sécurisation du réseau

Type	VX 21	VX 31	VX 41	VX 41T	VX 42	VX 62
<b>Puis- sance</b>	7,5 kW 5,0 W/cm <sup>2</sup>	11 kW 4,7 W/cm <sup>2</sup>	15 kW 5,0 W/cm <sup>2</sup>	15 kW 5,0 W/cm <sup>2</sup>	15 kW (2 x 7,5) 5,0 W/cm <sup>2</sup>	2x 11 kW 4,7 W/cm <sup>2</sup>
<b>Ten- sion</b>	3 NAC 400 V 50/60 Hz	3 NAC 400 V 50/60 Hz	3 NAC 400 V 50/60 Hz	3 NAC 400 V 50/60 Hz	3 NAC 400 V 50/60 Hz	2x 3 NAC 400 V 50/60 Hz
<b>Fu- sibles</b>	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A (2 à 3x16A)	2x 3 x 16 A
<b>Câ- blage</b>	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE

### 5.4 Conditions environnementales

Friteuse	Température min. en °C	Température max. en °C	Humidité max. en %
Tous les modèles	+5	+60	60

### 5.5 Raccordement d'optimisation énergétique selon DIN 18875 (option)



L'appareil est équipé en usine des composants nécessaires.

L'optimisation énergétique doit impérativement être raccordée par le personnel technique.

## 6. Consignes élémentaires de sécurité

- La friteuse doit être utilisée exclusivement pour frire des aliments frais ou surgelés qui ne sont pas susceptibles de constituer un danger pour les personnes, pour les choses ou pour l'environnement pendant le processus de friture.



- La friteuse ne doit jamais être utilisée sans surveillance.
- Toute autre utilisation de la friteuse est exclue.
- Le respect de la notice d'utilisation ainsi que des consignes d'entretien et de maintenance du fabricant garantit également l'utilisation de la friteuse aux fins prévues.

## 6.1 Risques et instructions spécifiques

### ATTENTION

- Si le collecteur d'huile contient de l'huile de friture chaude, porter impérativement des vêtements, des gants et des lunettes de protection lors de sa manipulation.
- Ne jamais projeter d'eau sur la friteuse, ne pas la nettoyer au jet ni à l'aide d'un nettoyeur haute pression.
- Si le bac à huile ne contient pas d'huile de friture ni de graisse, il existe un risque d'inflammation. Le thermostat de sécurité met alors automatiquement la friteuse hors tension.
- Si, pendant l'exploitation de l'appareil, le niveau d'huile passe sous la marque indiquant le niveau minimum, il existe un risque d'inflammation. Le thermostat de sécurité met automatiquement la friteuse hors tension.
- Si, pendant l'exploitation de l'appareil, le niveau d'huile dépasse la marque indiquant le niveau maximum, l'huile risque de déborder lorsqu'un aliment y sera plongé.
- L'huile usagée encombrée d'impuretés s'enflamme plus facilement et tend à mousser davantage que l'huile neuve.
- En cas d'inflammation provoquée par de l'huile de friture, ne jamais tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur spécial et prévenir immédiatement les pompiers!

### ATTENTION

Si elle est utilisée de façon inappropriée, la friteuse peut causer de graves blessures corporelles. Les personnes utilisant ou entretenant la friteuse doivent avoir été formées au préalable à l'utilisation ou à l'entretien de l'appareil, et avoir lu et compris les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

## 6.2 Sécurité des personnes

### ATTENTION

- Le fait de plonger dans l'huile de friture des aliments trop gelés ou trop humides fait saturer l'huile (mousse), ce qui est préjudiciable à la qualité des produits frits.
- Ne jamais déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude, au risque de la faire déborder.
- Avant de vidanger l'huile, attendre qu'elle ait considérablement refroidi (risque de brûlure).
- Ne pas nettoyer le corps de chauffe immergé au moyen d'une brosse métallique. Toute garantie sera exclue en cas de nettoyage manifestement inapproprié.
- Ne jamais modifier ni retirer les dispositifs de sécurité.

- Ne pas désactiver de dispositif de sécurité pour procéder à des modifications sur la friteuse.
- Ne pas utiliser la friteuse si elle est en mauvais état.
  - Informer le supérieur de toute irrégularité, notamment de tout défaut de sécurité.

## 7. Dispositifs de sécurité

La friteuse est équipée des dispositifs de sécurité suivants: bouton marche/arrêt, circuit de sécurité, sonde de sécurité.

### 7.1 Interrupteur principal

L'interrupteur principal permet de déconnecter le panneau de commande de la friteuse du réseau électrique. Le bouton marche/arrêt se trouve derrière la porte, sur la paroi du tableau de connexion. En dehors des heures de service, l'interrupteur marche/arrêt doit être mis sur « O » (coupé).

### 7.2 Sonde de sécurité

L'appareil est équipé d'une sonde de sécurité répondant aux prescriptions de sécurité les plus récentes. Si la sonde ne fonctionne pas correctement et que l'huile est en état de surchauffe (215 °C et au-delà) ou que le niveau d'huile est trop bas, le circuit de sécurité est activé automatiquement et la friteuse est mise hors tension. Pour remettre la friteuse sous tension, placer l'interrupteur principal sur la position «O», puis sur la position «I» (= reset).

**Remarque:** le circuit de sécurité n'est réenclenché que lorsque la température de l'huile est descendue en dessous de 180 °C. Si le circuit de sécurité se désactive plusieurs fois de suite, contacter le service après-vente.

## 8. Personnes autorisées

Seules les personnes autorisées sont habilitées à utiliser la friteuse. Les personnes sont considérées comme autorisées si elles répondent aux conditions de formation et de connaissances énumérées dans ce chapitre.

### 8.1 Domaines d'intervention du personnel

#### Exploitant

L'exploitant de l'établissement est la personne physique responsable de l'utilisation appropriée de la friteuse ainsi que de la formation et de l'affectation des personnes autorisées.

C'est lui qui définit, au sein de son établissement, les compétences et les autorisations d'instruction des personnes autorisées.

#### Utilisateurs de la friteuse

Personnes ayant été formées à l'utilisation de la friteuse et informées des risques possibles.

Les utilisateurs de la friteuse ont pour tâches:

- le réglage de la friteuse en fonction des aliments à frire,
- le remplissage du panier de friture avec les produits à frire,
- l'activation et la surveillance des cycles de friture,
- l'identification et la résolution des problèmes,
- le contrôle de la qualité de l'huile (ajout d'huile, nettoyage et filtration de l'huile usagée).



## 9. Instructions avant la mise en service

Éliminer tous les restes d'emballages éventuellement présents. **Nettoyer soigneusement le bac à huile et les accessoires, et mettre en place le support du panier à friture.**

## 10. Mise en service

- Retirer le couvercle du bac à huile et le panier, **fermer la vanne de vidange!**
- Remplir le bac d'huile de friture jusqu'à un niveau compris entre le niveau MIN et le niveau MAX.  
L'indication du niveau MIN/MAX figure sur le côté du bac.

**MIN:** si le niveau se situe au minimum (MIN), ajouter de l'huile/de la graisse.

**MAX:** ne pas dépasser le niveau maximum (MAX).


### Attention:

Utiliser exclusivement de la graisse liquide ou de l'huile adaptée pour la friture! Dans le cas de blocs de graisse, les liquéfier en externe (sur une cuisinière, p. ex.) avant de les placer dans le bac de la friteuse. La graisse doit être en contact direct avec le corps de chauffe.

### Remplissage de l'huile

	VX 21	VX 31	VX 41	VX 41 Twin	VX 42	VX 62
Nombre min. de l	7	13	18	18	2 x 7	2 x 13
Nombre max. de l	9	16	23	23	2 x 9	2 x 16

### 10.1 Mise en service du dispositif de levage

Pour faciliter le transport de l'appareil, le dispositif de levage se trouve par défaut en position friture (positionné vers le bas). Lorsque vous lancez pour la première fois le programme au moyen du bouton , le minuteur se met en marche. Une fois le temps programmé écoulé, le dispositif se relève. Il est alors prêt à accueillir le panier de friture.

## 11. Friture

→ Voir également les chapitres 15 et 16.

Sélectionner la température de friture au moyen du sélecteur (dans l'idéal: 175°C). Le témoin lumineux s'allume en vert. Lorsque la température choisie est atteinte, placer l'aliment à frire dans le panier (ne pas trop le remplir, voir le tableau page 5). Bien secouer les produits surgelés avant de les frire et plonger le panier dans le bac à huile.

Lorsque l'aliment est suffisamment doré, relever le panier et le laisser suspendu à son support pour égoutter l'excédent d'huile.

**Attention: la friteuse ne doit jamais être utilisée sans surveillance.**

Si un ajout d'huile s'avère nécessaire pendant l'utilisation de la friteuse, procéder progressivement et délicatement. Porter des vêtements et des lunettes de protection pour éviter tout risque de projection et de brûlure.

Le fait d'ajouter de trop grandes quantités d'huile ou de plonger des aliments trop humides (produits surgelés parsemés de cristaux de glace, p. ex.) fait mousser l'huile, ce qui est préjudiciable à la qualité du produit frit!

L'huile usagée ou comportant des impuretés s'enflamme par ailleurs plus facilement et a tendance à saturer (mousse).

En cas d'inflammation de la graisse ou de l'huile, utiliser le couvercle du bac à huile pour étouffer la flamme et débrancher l'appareil du réseau électrique!



**NE JAMAIS LUTTER CONTRE L'INFLAMMATION DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE AVEC DE L'EAU!**

## **APPELER IMMEDIATEMENT LES POMPIERS!**

Des dispositifs appropriés doivent être à disposition pour combattre l'inflammation de l'huile (extincteur ou dispositifs d'extinction locaux).

### **11.1 Vidange de l'huile (filtration)**



NOUS RECOMMANDONS DE VIDER OU DE FILTRER L'HUILE UNIQUEMENT LORSQU'ELLE EST À BASSE TEMPÉRATURE (HUILE REFOIDIE) AFIN D'ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURE DUS À L'HUILE CHAUDE !

#### **Attention:**

Porter des gants, des lunettes et des vêtements de protection adaptés lors de l'opération de filtration de l'huile. Ouvrir la vanne de vidange pour laisser l'huile s'écouler dans le collecteur. La température de l'huile doit être de 70 °C min. Les impuretés sont retenues par le filtre grossier et le filtre fin.

#### **Ne pas oublier de refermer la vanne de vidange!**

Nettoyer le bac à huile à l'aide d'un chiffon. Reverser l'huile dans le bac, compléter le cas échéant par de l'huile neuve (jusqu'à un niveau compris entre le niveau MIN et le niveau MAX). Placer le couvercle sur le bac.

**Remarque:** ne jamais mélanger de l'huile/de la graisse neuve avec de l'huile/de la graisse usagée! Ne jamais garder l'huile chaude dans le bac de vidange – Danger d'encrassement et de dommage du circuit électrique !

### **11.2 Vidange de l'huile (nettoyage)**

Procéder comme suit:

1. Mettre la friteuse hors tension.
2. Mettre les corps de chauffe en position égouttage.
3. Vidanger entièrement l'huile de friture et retirer le collecteur d'huile de la friteuse.
4. Mettre les corps de chauffe en position nettoyage.
5. Nettoyer le bac et les corps de chauffe avec des produits nettoyants recommandés et de l'eau, sécher.
6. L'articulation du corps de chauffe et les paliers latéraux sont en aluminium massif et doivent être nettoyés uniquement avec des produits adéquats (ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs).
7. Refermer la vanne de vidange. Remplir le bac avec de l'huile/de la graisse (neuve), éliminer l'huile/la graisse usagée de façon appropriée.

**Les corps de chauffe ne doivent pas être nettoyés par pyrolyse (marche à sec), faute de quoi toute garantie sera refusée.** Les parois du bac sont en acier inoxydable et peuvent être nettoyées au moyen de détergents usuels. **Ne pas nettoyer la friteuse au jet d'eau ni au nettoyeur haute pression.**

#### **Attention !**

Un nettoyage adéquat et régulier de la friteuse et,

en particulier, des corps de chauffe est nécessaire pour éviter un encrassement du chauffage.  
La non-observation de cette consigne annule le droit à la garantie.

### 11.3 Dispositif de levage

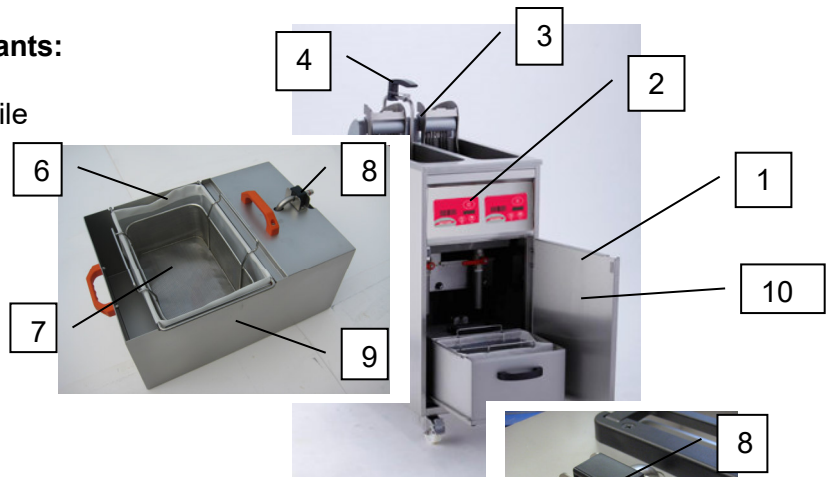
Si un seul bac à huile est utilisé sur les modèles à deux bacs (VX42 et VXE42), choisir le bac de gauche pour pouvoir activer le dispositif de levage.

## 12. Filtration de l'huile au moyen du système de pompage/filtration (option)

**⚠ Attention:** divers éléments pouvant être brûlants, il existe un risque de brûlure! Porter impérativement des vêtements, des gants et des lunettes de protection!

**Le système comprend les éléments suivants:**

- 1) Vanne de vidange
- 2) Bouton de démarrage de la pompe à huile
- 3) Raccord rapide avec valve de sécurité
- 4) Tuyau de refoulement avec poignée
- 5) Tuyau d'évacuation (voir aussi page suivante)
- 6) Filtre fin avec cadre
- 7) Filtre grossier
- 8) Tuyau d'aspiration
- 9) Collecteur d'huile
- 10) Pompe à huile



**AVANT UTILISATION:**

**Vérifier la position du collecteur et du tuyau d'aspiration.**

**Contrôler la position du filtre fin et du filtre grossier.**

- Ouvrir la vanne de vidange: l'huile (température min. de 15 °C) s'écoule à travers le filtre grossier et le filtre fin dans le collecteur.
- Mettre les corps de chauffe en position égouttage ou nettoyage.
- Nettoyer le bac à huile.
- Positionner le tuyau de refoulement (4) au moyen de la poignée sur le raccord rapide (3) derrière le palier de pivotement.



**⚠ Attention:** la manipulation du raccord rapide doit s'effectuer pompe éteinte uniquement (risque de projection)!

**Remplacement de l'huile:** vidanger l'huile et l'éliminer conformément aux prescriptions locales.

- Démarrer la pompe:




Une fois la friteuse éteinte, appuyer longuement sur le bouton de la pompe jusqu'à ce que la pompe démarre.

→ «Pu» s'affiche dans la zone d'information

(«Err» = message d'erreur : l'huile est probablement trop chaud ou trop froid)

(Remarque pour les modèles 41T et 42P avec 2 panneaux de commande: La pompe peut uniquement être démarrée avec le panneau de commande gauche)

- La pompe se met en marche et aspire l'huile filtrée pour la reverser dans le bac à huile. Laisser la vanne de vidange ouverte encore quelques instants pour retenir le cas échéant les dernières impuretés dans le filtre.

- Refermer la vanne de vidange (1).
- Si plus aucune goutte d'huile ne coule du tuyau de refoulement (4), éteindre la pompe en appuyant brièvement sur le bouton  .
- Sur le modèle VX 42, renouveler l'opération sur le deuxième bac.
- Une fois l'opération terminée, retirer le collecteur, le filtre grossier et le filtre fin, ainsi que le tuyau de refoulement. Rincer les filtres et les tuyaux de refoulement et d'aspiration à l'eau chaude (douchette). Le collecteur d'huile peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Si la pompe est mise en marche avec de la graisse refroidie en bloc, elle risque de se boucher.

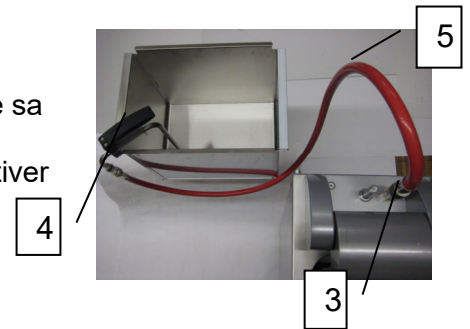
 **Attention!** Les détergents agressifs risquent d'endommager le système!

## 12.1 Pompage de l'huile

Le système de pompage permet de pomper l'huile usagée pour la placer dans un fût de récupération, en vue de son transport ou de son élimination.

Procéder comme suit:

- 1) Relier le raccord rapide (3) et le tuyau de refoulement (4) muni de sa poignée au moyen du tuyau de récupération rouge (5).
- 2) Maintenir le tuyau de refoulement dans le fût de récupération. Activer la pompe comme décrit ci-dessus. Une fois le pompage terminé, éteindre la pompe.
- 3) Retirer le tuyau de récupération (5).
- 4) Nettoyer tous les éléments comme décrit ci-dessus.
- 5) Refermer la vanne de vidange. Remplir le bac avec de l'huile neuve.



Contrôler si le tuyau d'évacuation rouge présente des dommages mécaniques et faire fonctionner uniquement lorsque le tuyau de refoulement est en place (fonctionnement sans pression).

## 13. Service clientèle

En cas de problème de fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente le plus proche. Pour éviter de faire intervenir un technicien pour rien, vérifiez si:

- 1.) les fusibles sont intacts, 2.) la fiche murale est bien en place, 3.) l'appareil a bien été mis sous tension, 4.) le niveau d'huile ne se situe pas en-deçà du niveau MIN.

Lorsque vous contactez le service après-vente, n'oubliez pas de communiquer le type d'appareil et le numéro de l'appareil. Vous les trouverez sur l'étiquette apposée derrière la porte, sur la paroi du tableau de connexion.

Nous vous recommandons de noter ces informations ci-dessous.

Type	_____
Numéro de l'appareil	_____
Tension	_____
Mise en service	_____
Service après-vente	_____
Numéro de téléphone	_____

## 14. Maintenance

L'exploitant est tenu de nettoyer et de faire entretenir régulièrement la friteuse.

La friteuse ne doit être utilisée que si elle est dans un état de fonctionnement irréprochable.

Seules des pièces de rechange originales peuvent être utilisées, faute de quoi les contrôles effectués et les autorisations octroyées seront invalidés. Avant tout changement de composants électriques ou mécaniques, déconnecter la friteuse du réseau électrique. Nous recommandons de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins une fois par an (ou deux fois par an en cas d'utilisation intensive, p. ex. restauration rapide).

	<i>Liste des contrôles de maintenance</i>	<i>Vérifié</i>	<i>o.k.</i>
1	Recherche de dommages sur l'extérieur de l'appareil et le bac à huile		
2	Recherche de dommages sur le câble et la fiche de raccordement		
3	Recherche de zones brûlées sur la fiche et la prise de raccordement		
4	Contrôle/serrage des connexions du contacteur de puissance sur le tableau de connexion		
5	Recherche de zones brûlées sur les connexions du contacteur		
6	Contrôle de l'interrupteur marche/arrêt		
7	Contrôle des températures		
8	Mesure de la puissance de chauffage - consommation de courant		
9	Recherche de dommages sur le câble de données reliant la commande à l'élément de commande		
10	Contrôle de la coupure de l'interrupteur magnétique par relevage du chauffage		
11	Positionnement de la sonde (18 mm entre la sonde et la borne)		
12	Contrôle des touches et des segments d'affichage de l'élément de commande		
13	Rechercher de dommages, trous ou fissures sur l'élément de commande/la membrane		
14	Recherche de dommages sur les presse-étoupes et serrage		
15	Serrage de toutes les vis (pieds, poignées, porte, etc.)		
16	Contrôle des zones d'égouttage et de nettoyage sur le volet du corps de chauffe		
17	Contrôle des vis du support à panier		
18	Contrôle de la vanne de vidange		
19	Contrôle du collecteur d'huile et du tiroir		
20	Contrôle du filtre grossier et du filtre fin (option)		
21	Contrôle du bon fonctionnement de la pompe (option) du système de filtration		
22	Contrôle des raccords rapides (option)		
23	Contrôle du tuyau de retour (option)		
24	Contrôle du bon fonctionnement du dispositif de levage (option) (montée et descente sans à-coups)		
25	Lubrification du palier de la tige du dispositif de levage (option) (utilisation de graisses autorisées pour le domaine alimentaire)		
26	Contrôle technique de sécurité selon DGUV réussi		
27	Contrôle du bon fonctionnement de l'appareil (mesurer la température)		

**Indicateur de service "SEr"** Un rappel s'affiche donc à intervalles réguliers pour indiquer que l'appareil doit être soumis à l'entretien annuel.

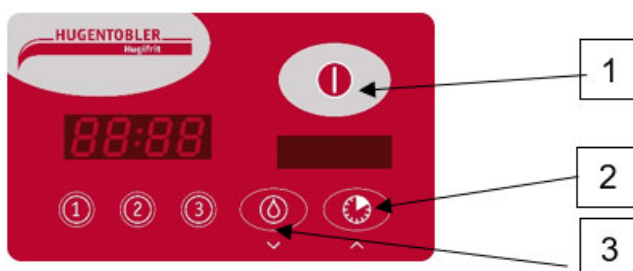
entretien annuel doit être effectué. Réinitialisation de l'affichage

1. allumer la friteuse(1).

2. double-clic (comme avec une souris d'ordinateur) sur le bouton marche/arrêt(1).

Appuyer sur les trois touches(1,2,3) ensemble pendant au moins 6 secondes.

Ensuite, appuyer 1 fois brièvement sur le bouton marche/arrêt(1).



## 15. Consignes d'élimination

Meldung im Infofeld		was ist zu tun
E 01	Test système courant - sonde - unité de commande	Une phase est-elle manquante ? La sonde ou l'unité de commande présente-t-elle une interruption ou un court-circuit ? Alimentation électrique sur la platine ?
E 02	Courant - Sonde - Commande	L'alimentation électrique a-t-elle un point de fusion ? Vérifier la sonde
E 03	Augmentation trop rapide de la température	Vérifier le niveau d'huile Actionner l'interrupteur marche/arrêt (reset)
E 05	Interrupteur de fin de course chauffage	Vérifier la position du radiateur - il doit se trouver au fond du bassin. Vérifier l'aimant.
E 06	Interrupteur de fin de course délestage	Attendre que l'optimisation se remette en marche
E 07	Interrupteur de fin de course chauffage	Vérifier la position du radiateur - il doit se trouver au fond du bassin. Vérifier l'aimant.
E 08	Température supérieure à 212°C	Laisser refroidir l'appareil. Actionner l'interrupteur marche/arrêt (reset)
E 10	Température (T+ T- entrée) supérieure à 250°C	Vérifier le niveau d'huile. Actionner l'interrupteur marche/arrêt (reset)
E 11	Température (S+ S- entrée) supérieure à 250°C	Vérifier le niveau d'huile. Actionner l'interrupteur marche/arrêt (reset)
E 12	Platine température supérieure à 100°C	Vérifier le montage : Manque d'aération, température trop élevée dans le soubassement.
E 15	Contacteur de sécurité (test du système)	Vérifier l'alimentation électrique - 1 phase manque.
E 16	Test du système (erreur de température)	actionner l'interrupteur marche/arrêt (reset)
E 17	Test du système (erreur de différence de température)	Vérifier le niveau de graisse et le chauffage. Actionner l'interrupteur marche/arrêt (re-set)
E 20	GROS crédit épuisé	Changement de graisse, remise à zéro du crédit voir affichage page 17/21
E 30	Sonde de température	défectueux, éventuellement interruption, vérifier les connexions des sondes sur la platine de commande.
E 31	Sonde de sécurité	défectueux, éventuellement interruption, vérifier les connexions des sondes sur la platine de commande.

## 16. Note sur l'élimination



Avant le démontage, mettre l'appareil hors tension et prendre les mesures nécessaires pour empêcher toute remise sous tension.

Il est interdit d'éliminer les appareils électriques à usage commercial via la collecte de déchets communale ou les ordures ménagères. Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une élimination respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières

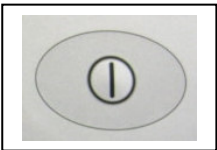
premières.



## 17. Mode d'emploi Hugifrit



- a) Après avoir vérifié le niveau d'huile/de graisse dans la friteuse, mettre l'appareil sous tension au moyen de l'interrupteur principal (situé derrière la porte, sur la paroi du tableau de connexion).  
Un signal retentit et tous les éléments s'allument brièvement (test des commandes et des dispositifs de sécurité). **En dehors des heures de service, l'interrupteur marche/arrêt doit être mis sur « O » (coupé).**



- b) Mettre en marche la friteuse en appuyant brièvement sur le bouton marche/arrêt.

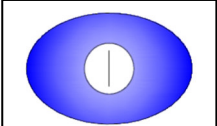


- c) L'appareil se met en cycle de fonte de la graisse: le témoin lumineux clignote en bleu.

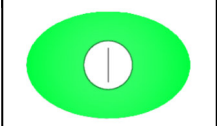
Le dernier programme utilisé s'affiche dans la zone d'information.  
**Programme 10 = programme de nettoyage, température de 20 à 95 °C.**



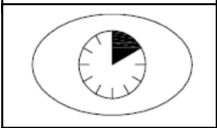
La température définie dans le programme apparaît au niveau de l'indicateur de température/durée résiduelle.



- d) Lorsque la température a atteint 120 °C, l'appareil passe en mode chauffe durable: le témoin lumineux passe au bleu.



- e) Lorsque la température de friture souhaitée est atteinte (175°C, p. ex.), le témoin lumineux passe au vert. La friteuse est alors prête à être utilisée.



- f) Appuyer brièvement sur le bouton Programme pour lancer le programme. Si l'appareil est doté d'un système de levage du panier, celui-ci s'abaisse (retentissement d'un signal sonore).



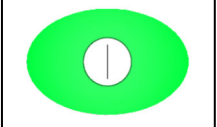
- g) Pour sélectionner un autre programme, maintenir le bouton Programme enfoncé jusqu'à ce que le sélecteur apparaisse dans la zone d'information (1-10). Relâcher le bouton lorsque le programme souhaité s'affiche. Si le programme n'est pas le bon, avancer jusqu'au programme souhaité.



- h) Pendant la durée du programme, le témoin lumineux clignote en vert.



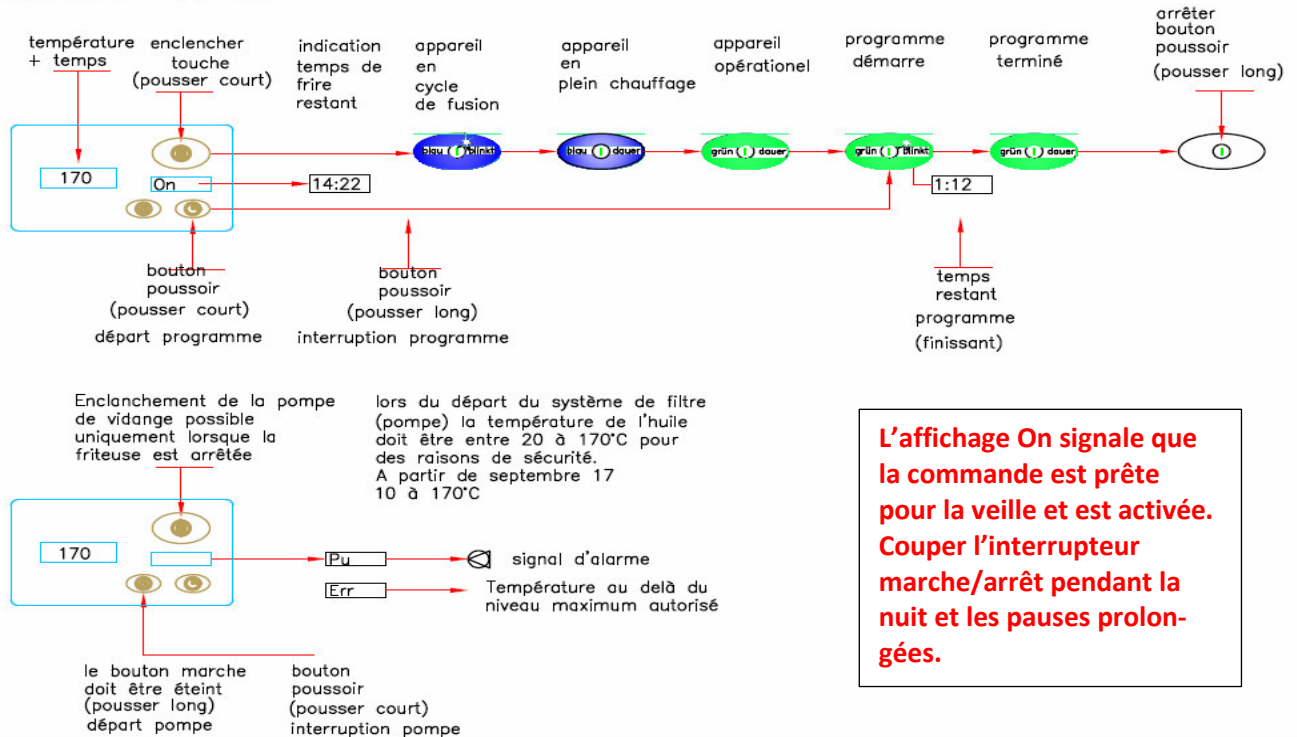
La durée résiduelle s'affiche au niveau de l'indicateur de température/durée résiduelle.



- i) A la fin du programme, le témoin lumineux reste fixe (vert). Si l'appareil est doté d'un système de levage du panier, celui-ci se relève (retentissement d'un signal sonore).

# 18. Fonctions / programmation / affichage / zone d'information Hugifrit

## Fonction-Primus



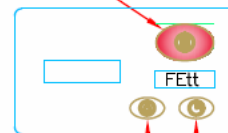
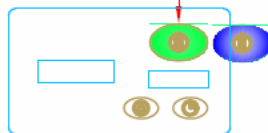
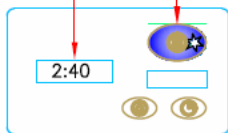
## Indicateur-Primus

Si aucun programme est mis en marche annonce de la température dû lors du démarrage du programme paraît le temps de friture avec le temps restant jusqu' à 0.

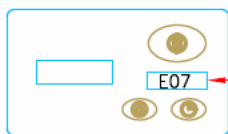
Clignotant bleu pendant la marche, signale quand l'installation de surveillance, la charge active (clignote vite).

Bleu-vert changeant pendant le fonctionnement, signale déblocage de standby (1-59 min.) la friteuse se trouve en attente "standby". Pour terminé le standby, pousser court sur le bouton d'arrêt. (Le panneau signal devient bleu.)

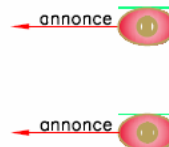
Panneau rouge avec indication FErr dans le panneau Info signifie temps d'utilisation de la graisse échu. Remise en poussant deux fois court la touche d'arrêt (double-click) ensuite pousser les touches pompe et programme ensemble, l'indication graisse disparaît et le signal rouge s'éteint.



### Annonce erreurs dans le panneau Info

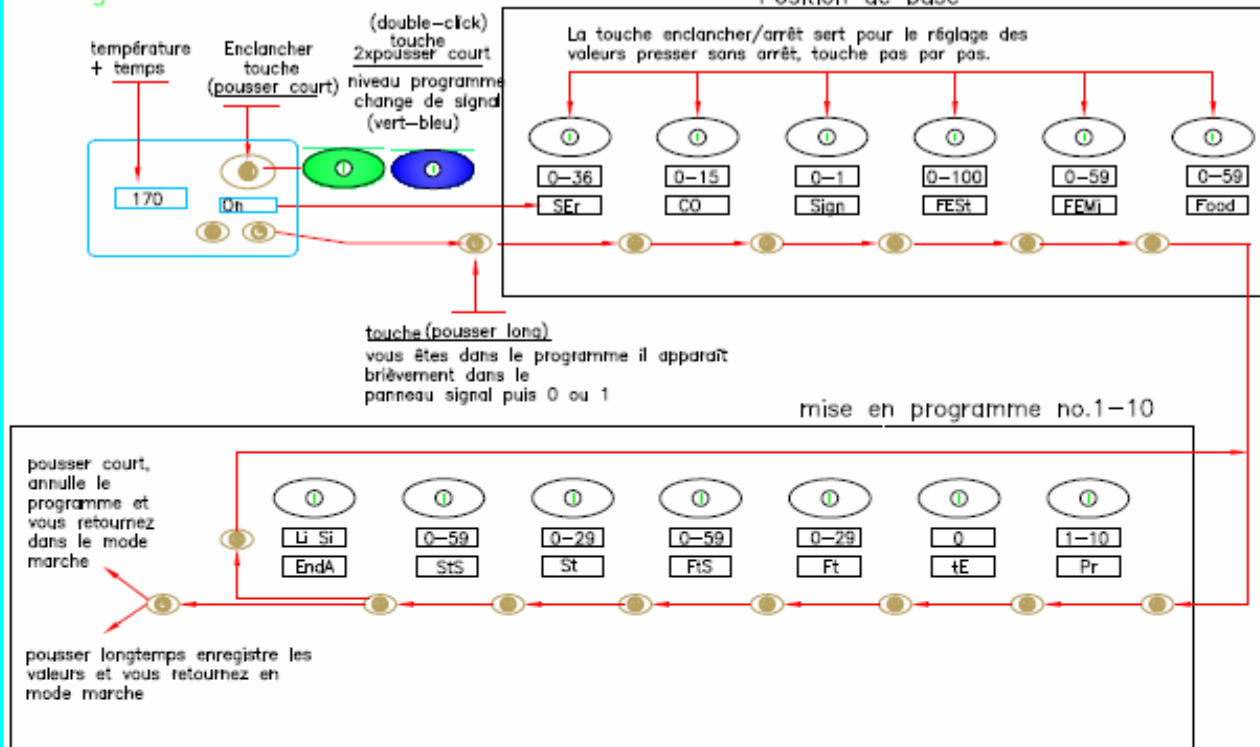


- E02 Erreur marche d'essai - mettre en action marche/arrêt
- E03,E15,E17 Défaut chauffage ou pas de graisse
- E05 Ecoulement pas fermé (option)
- E06 Ouverture charge pas fermée ou active
- E07 Chauffage pas installer correctement
- E08 Température de plus de 212°C

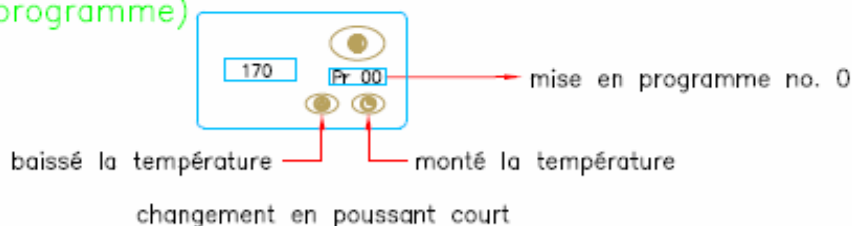


Les annonces d'erreurs E03, E 08, E15, E17, sont des erreurs de sécurité et peuvent être éliminer uniquement par activation du bouton marche/arrêt (1-0) a côté du robinet de vidange.

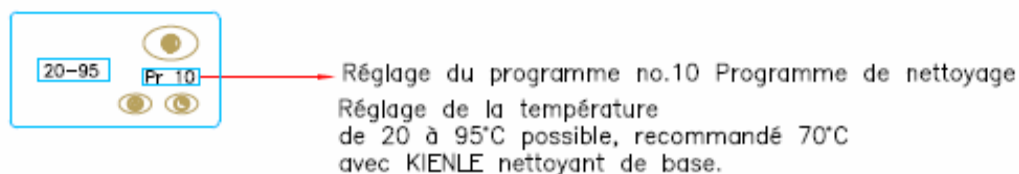
## Programme-Primus



## Réglage manuel de la température dans le programme 0 (pas de programme)



## Programme de nettoyage



## Légende-panneau Info

- Sign** signaux acoustiques de l'installation de base marche (1) ou arrêt (2)
  - FESr** entrée du temps d'utilisation de la graisse en heure (0-100)
  - FEMi** entrée du temps d'utilisation de la graisse en minutes (0-59)
  - Food** entrée de temps pour la jonction en <<standby>> (0-59)
  - Pr** choix du numéro de programme (pour Sirius pas possible)
  - tE** réglage de la température (pour Sirius avec le bouton rotatif)
  - Ft** temps de friture en minutes (0-29)
  - FS** temps de friture en secondes (0-59)
  - St** temps de secouer en minutes (0-29)
  - StS** temps de secouer en secondes (0-59)
  - EndA** action de fin après la procédure de frire (Si-Signal)
- En entrant la valeur 0, l'action n'est pas choisie et n'a pas de fonction.

Le temps d'utilisation de la graisse est une valeur établie par le client et n'est pas un indicateur de la qualité de la graisse de cuisson.

Nous recommandons d'évaluer cela par des moyens auxiliaires tels que: appareils pour tester la graisse ou par des bandes de test.

**SEr** périodicité de maintenance en mois (0-36)  
**CO** entrée du code uniquement pour le service

Stand 1.11.2017  
Nr.205266

## Programmation de la date et de l'heure Hugifrit

Champ d'affichage de la température et du temps



Touche marche/arrêt

Champ signalétique

Champ d'information

Touche programme

Commutateur de pompe  
(confirmation + suivant)

**Démarrage:**

Appuyer brièvement sur la touche marche/arrêt

**Passer au niveau de programmation:**

Appuyer 2 fois brièvement sur la touche marche/arrêt  
(le champ signalétique clignote vert/bleu)  
Appuyer longuement sur la touche programme



### Saisie de l'année:

par ex. «14» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (0 à 99). Confirmer et suivant à l'aide du commutateur de pompe



### Saisie de la date, mois:

par ex. «12» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (1 à 12). Confirmer et suivant à l'aide du commutateur de pompe



### Saisie de la date, jour:

par ex. «21» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (1 à 31). Confirmer et suivant à l'aide du commutateur de pompe



### Saisie de l'heure:

par ex. «15» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (00 à 23). Confirmer et suivant à l'aide du commutateur de pompe



### Saisie de l'heure, minutes:

par ex. «08» clignote. Sélection à l'aide de la touche marche/arrêt (1 à 60). Confirmer et suivant à l'aide du commutateur de pompe



Poursuivez avec les réglages par défaut, signal acoustique...

## Nettoyage des graisses avec huile refroidie (recommandé)

1. Ouvrir la porte, la sous-structure doit rester ouverte



2. Choix de la température: programme 10 ou



70° avec le type Sirius (température de filtre idéale).



3. Éteindre l'appareil.



4. Vider l'huile.



5. Nettoyer le bassin.



Au plus tard, après 10 minutes:  
6. repomper l'huile à l'aide de la pompe de filtration.



7. En l'absence de pompe de filtration, retirer le bac avec précaution et le vider dans le bassin.



8. Laisser refroidir les bacs de récupération brûlants à l'extérieur de la friteuse et nettoyer.



## Nettoyage des graisses avec huile brûlante (déconseillé - risque de brûlure important)

1. Ouvrir la porte, la sous-structure doit rester ouverte

2. Éteindre l'appareil.

3. Vider l'huile.

4. Nettoyer le bassin.

Au plus tard, après 10 minutes:  
5. repomper l'huile à l'aide de la pompe filtrante.

6. En l'absence de pompe de filtration, retirer le bac avec précaution et le vider dans le bassin.

7. Laisser refroidir les bacs de récupération brûlants à l'extérieur de la friteuse et nettoyer.

**Pour refroidir, l'huile ne doit pas reposer au fond de la friteuse, sans quoi elle peut endommager l'électronique!**

**ATTENTION: exécuter les travaux en portant toujours des gants, des lunettes de protection et des vêtements de protection!**

*Nous sommes votre partenaire pour des concepts de cuisine innovants et un management rationnel de la cuisine. Aujourd'hui et à l'avenir.*

*[www.hugentobler.com](http://www.hugentobler.com)*

CH | UE  
Hugentobler Système de cuisson suisse SA  
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Suisse  
Tél. +41 (0)848 400 900, Fax+41 (0)31 858 17 15