

# Manuel d'utilisation

Filtre à huile de restauration rapide intégré (Friemaster)

## Introduction

Nous sommes honorés que vous ayez choisi nos produits. Nous espérons que vous apprécierez les avantages de l'utilisation d'un filtre à huile intégré pour réduire les coûts d'huile et améliorer la qualité du produit.

Si vous avez des questions ou des problèmes lors de l'utilisation, veuillez contacter nos distributeurs locaux ou notre service après-vente. Nos ingénieurs résoudront le problème pour vous dès que possible.

Avis de droit d'auteur et de propriété intellectuelle

Notre société détient les droits d'auteur de ces instructions d'utilisation. La copie et la distribution sont interdites sans l'autorisation du titulaire du droit d'auteur. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à cette machine et à ce manuel à l'avenir.

## Informations de base

Ce mode d'emploi contient des informations sur l'utilisation du filtre à huile intégré Friemaster. Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez lire attentivement cette notice et maîtriser l'utilisation de la machine. Veuillez conserver ce manuel dans un endroit sûr, et si vous avez des questions pendant l'utilisation, veuillez consulter ce manuel ou appelez-nous immédiatement.

## Logo et descriptif

Une mauvaise manipulation de ce filtre à huile peut entraîner des blessures graves pour vous ou votre machine. Dans les sections d'avertissement les plus pertinentes, nous marquerons les signes suivants :

Les avertissements sont signalés par les signes suivants :

**AVERTISSEMENT** Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures corporelles graves

**AVIS** Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages à la machine

Dans certaines situations, les conseils sont signalés par un point d'exclamation.

## **Table des matières**

Présentation	2
Avis de droit d'auteur et de propriété intellectuelle	2
Informations de base	3
Panneaux et instructions	3
Table des matières	4
1. Procédures d'exploitation sûres	5
1.1 Éviter les blessures	5
1.2 Éviter les problèmes électriques	6
1.3 Sécurité du produit	6
1.4 Objectif d'utilisation	6
1.5 Comment utiliser	7
2. Mise en place	7
3. Description du produit	8
4. Utilisez	9
4.1 Temps de filtrage	9
4.2 Inspection avant le démarrage	9
4.3 Branchez la fiche d'alimentation	10
4.4 Démarrer ou arrêter le filtrage	11
5. Nettoyage et entretien	13
5.1 Nettoyage	13
5.2 Remplacez le papier filtre.	14
6. Dépannage	16

### **1. Procédures d'exploitation sûres**

Les éléments suivants sont des méthodes et des précautions pour utiliser la machine en toute sécurité. Nous vous recommandons vivement de lire attentivement ce qui suit avant d'utiliser la machine.

#### **1.1 Éviter les blessures**

**AVERTISSEMENT** N'ouvrez jamais le filtre à huile intégré Filmaster sans que le boîtier du filtre soit installé !

**AVERTISSEMENT** Ne touchez aucune pièce mobile lorsque le filtre à huile intégré Filmaster est activé !

**AVERTISSEMENT** Ne soulevez pas le filtre à huile intégré Filmaster pendant qu'il est en marche !

**AVERTISSEMENT** Si le filtre à huile intégré Filmaster tombe, ne le touchez pas tant qu'il n'est pas éteint et refroidi.

**AVERTISSEMENT** N'utilisez pas le filtre à huile s'il est endommagé ou cassé

**AVERTISSEMENT** Risque de brûlures ! Veuillez ne pas toucher directement le corps de la machine et tenir la poignée lorsque vous soulevez la machine.

Remarque Veuillez serrer l'écrou en étoile avant d'allumer la machine

ATTENTION Attention aux fils de déclenchement !

Remarque Après avoir filtré l'huile, veillez à ne pas faire couler d'huile sur le sol.

Attention Veuillez ne pas immerger la partie puissance de la machine dans l'huile, cela provoquerait une fuite électrique.

Remarque Veuillez ne rien placer dans la friteuse pendant que le filtre à huile intégré Filmaster fonctionne.

REMARQUE Veuillez arrêter de chauffer la friteuse pendant que le filtre à huile intégré Filmaster fonctionne.

REMARQUE Veuillez maintenir le niveau de liquide entre les niveaux de liquide maximum et minimum de la machine.

ATTENTION Ne laissez pas les enfants utiliser cette machine.

## **1.2 Éviter les problèmes électriques**

Cette machine utilise une alimentation CA monophasée de 220 V. Avant d'utiliser le Friemaster pour la première fois, veuillez vérifier si la tension de votre cuisine répond aux exigences du Filmaster.

## **1.3 Sécurité du produit**

Le Friemaster ne peut filtrer l'huile que pour les friteuses plates électriques inférieures à 20 L.

Veuillez d'abord nettoyer le Friemaster, puis filtrer l'huile.

Veuillez ne pas immerger les fils dans de l'huile chaude.

Veuillez ne pas filtrer l'huile lorsque la température de l'huile est supérieure à 140°C.

Veuillez ne pas filtrer l'huile lorsque la température de l'huile est inférieure à 120°C.

Veuillez ne pas laisser le Friemaster tourner à vide. (Mettez le Friemaster dans l'huile, puis allumez la machine. Si vous avez besoin de nettoyer la machine, veuillez la mettre dans l'eau et vous pouvez ajouter du détergent)

Veuillez ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de papier de verre pour essuyer la machine.

Veuillez ne pas utiliser de brosse métallique !

Le mauvais placement du Friemaster dans la friteuse endommagera le tube chauffant, la sonde de température et le panier grillagé ! Assurez-vous que rien ne touche les pales de la pompe du Friemaster !

## **1.4 Objectif d'utilisation**

Friemaster est un appareil compact, facile à déplacer et à utiliser

Une machine qui nettoie efficacement l'huile de friture. Mettre le Friemaster directement dans la poêle à la température de travail peut éliminer efficacement plus de 99% des impuretés et des particules en suspension dans l'huile, prolongeant ainsi la durée de service de l'huile et améliorant la qualité des aliments.

## **1.5 Comment utiliser**

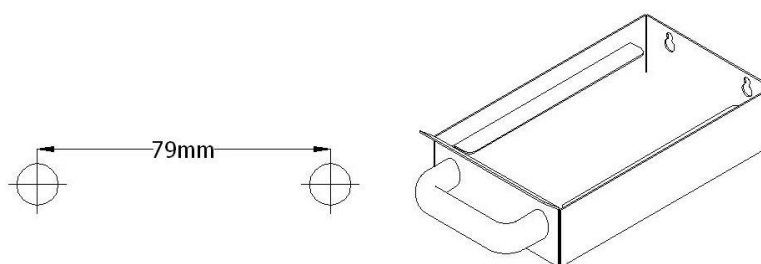
Selon le modèle, le Friemaster1 peut nettoyer jusqu'à 2 bassines (moins de 20L) et le Friemaster2 peut nettoyer jusqu'à 4 friteuses (moins de 20L) par jour. Nous vous recommandons de filtrer la friteuse l'après-midi et le soir lorsque vous avez du temps libre

pour les repas. Il doit être filtré quotidiennement pour atteindre l'objectif de prolonger la durée de vie de l'huile.

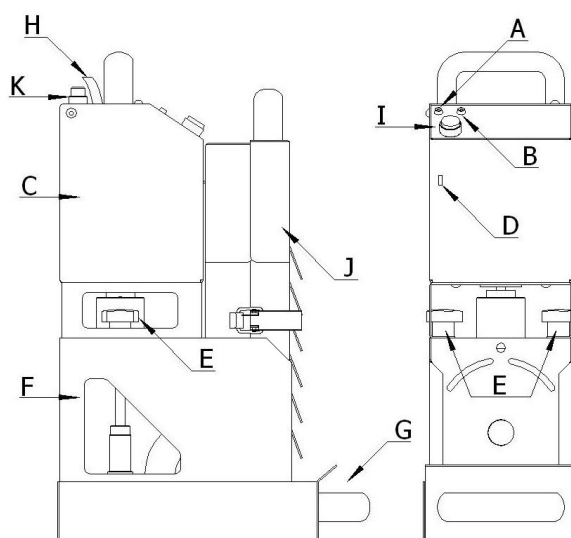
Nous vous recommandons vivement de filtrer l'huile neuve le premier jour d'utilisation et de ne pas attendre que la qualité de l'huile se dégrade

## 2. Mise en place

Veuillez utiliser la lèchefrite après avoir utilisé le Friemaster ou lorsque vous le déplacez. La lèchefrite peut être fixée au mur (recommandé à côté de la friteuse). Le diamètre du trou de rotation est de 6 mm et l'intervalle du point central est de 79 mm.



## 3. Description du produit



- A. Voyant d'alimentation
- B. Indicateur de cartouche filtrante
- C. Section de puissance
- D. Capteur de cartouche filtrante
- E. Écrous étoilés des deux côtés
- F. Pièce de pompe à huile
- G. Lèchefrite
- H. Fil

I. Bouton Marche/Arrêt

J. Boîte de filtre

K. Fusible

#### 4. Utilisez

##### 4.1 Temps de filtrage

Pendant la filtration, la machine peut être arrêtée à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Si plusieurs bassins de friture sont filtrés en continu et que la machine fonctionne trop longtemps, le Friemaster peut s'arrêter automatiquement en raison d'une surchauffe. À ce stade, le Friemaster doit être retiré de la friteuse et laissé refroidir sur le plateau d'égouttement jusqu'à ce qu'il ne soit plus chaud au toucher.

Il est recommandé que le temps de travail continu ne dépasse pas 15 minutes.

##### 4.2 Inspection avant le démarrage

L'écrou étoile (E) doit être correctement serré !

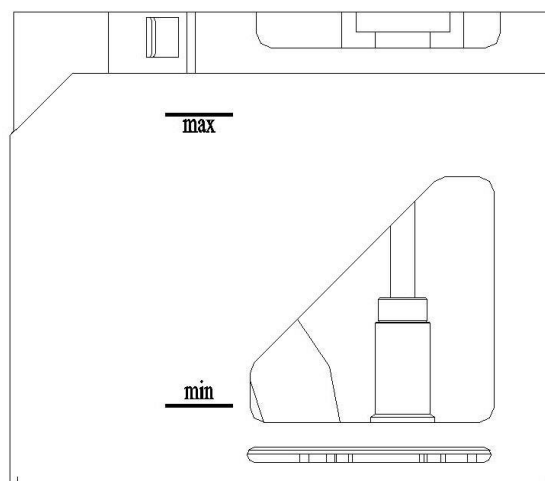
Le papier filtre doit être correctement installé dans le boîtier du filtre (K) !

Le boîtier du filtre (K) doit être correctement glissé jusqu'au fond de la goulotte (F) devant la section pompe !

Le Friemaster est équipé d'un capteur de cartouche filtrante (D) et ne s'allumera pas si la cartouche filtrante n'est pas correctement installée.

Prenez le Friemaster dans la lèchefrite (G) et placez-le dans la friteuse.

Le niveau d'huile doit se situer entre le niveau le plus élevé et le niveau le plus bas.



##### 4.3 Branchez la fiche d'alimentation

S'il est correctement connecté, le voyant d'alimentation et le voyant du boîtier de filtre sur le Friemaster seront allumés.

##### 4.4 Démarrer ou arrêter le filtrage

Appuyez sur le bouton marche/arrêt et le Friemaster r commence à filtrer. Lors de l'inspection visuelle de l'huile dans la friteuse à filtrer, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour arrêter le Friemaster. Friemaster perd de l'énergie lorsqu'il est débranché.

**AVERTISSEMENT** Ne déplacez pas et ne soulevez pas le Friemaster pendant la filtration !  
Assurez-vous que le Friemaster r est placé à plat et de niveau !  
S'il vous plaît soyez prudente

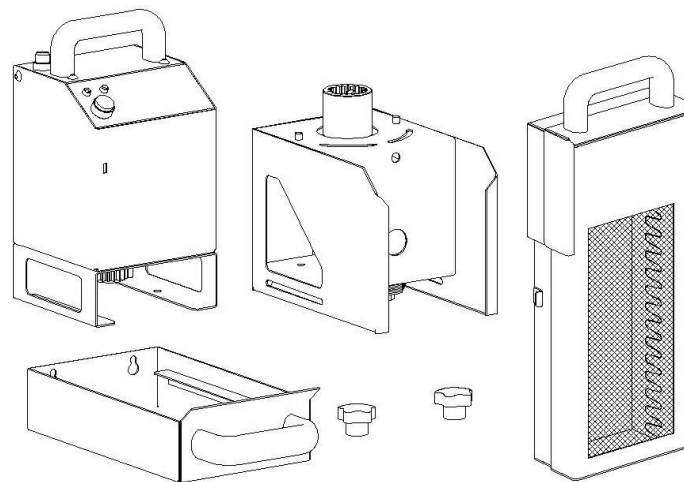
Si vous voulez déplacer le Friemaster, arrêtez-le d'abord.

Pour arrêter le Friemaster pendant la filtration, appuyez sur le bouton marche/arrêt ou débranchez simplement.

Lorsque le filtrage est terminé, veuillez débrancher la prise d'alimentation.  
Soulevez le Friemaster de la friteuse et laissez sécher l'huile restante dans la machine.  
Placez le Friemaster sur un plateau d'égouttement pour égoutter et refroidir.

## 5. Nettoyage et entretien

### 5.1 Nettoyage



**AVERTISSEMENT** Ne remplacez pas le papier filtre lorsque la machine n'est pas froide !!!  
Si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période, le papier filtre doit être remplacé. (par exemple) après un jour férié, ou 1 jour plus tard.  
Avant de remplacer par un nouveau papier filtre, veuillez nettoyer le boîtier du filtre.

- a. Tirez le boîtier du filtre (J) hors de la section de la pompe (F)
- B. Ouvrez les boutons-pression des deux côtés de la boîte de filtre
- C. Ouvrez la couche supérieure de la boîte de filtre
- D. Nettoyez le papier filtre et les résidus dans la boîte de filtre
- E. Dévisser l'écrou en étoile
- F. Soulevez la partie puissance
- g. Mettez la boîte de filtre et la pièce de pompe à huile dans le lave-vaisselle pour le nettoyage, ou nettoyez à la main

nettoyage des mains

Veuillez nettoyer la machine avec de l'eau propre et du détergent. Essuyez ensuite avec un chiffon propre ou séchez.

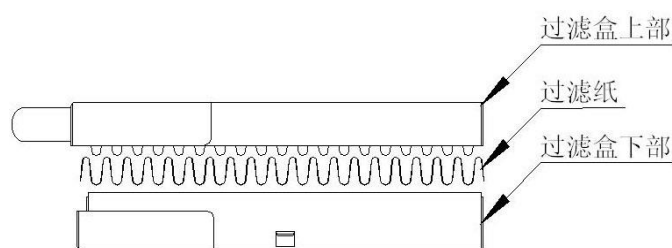
Nettoyage du lave-vaisselle

Retirez la section de puissance de la section de la pompe à huile. Mettez la partie de la pompe à huile, la partie du boîtier du filtre, l'écrou en étoile et le bac de récupération dans le lave-vaisselle. Notez que la boîte de filtre est inversée. Veuillez ne pas mettre le bloc d'alimentation au lave-vaisselle ni le laver à l'eau !

- h. Après avoir nettoyé la machine et l'avoir séchée, placez un nouveau papier filtre dans la boîte à filtre.

## 5.2 Remplacement du papier filtre

Le papier filtre du Friemaster doit être remplacé le cas échéant. Le remplacement fréquent du papier filtre peut améliorer l'effet et l'efficacité du filtrage et réduire l'usure de la machine. La fréquence de remplacement dépend de la fréquence de filtration et de la propreté de l'huile. Nous vous recommandons de remplacer le papier filtre lorsque vous constatez que l'huile du boîtier du filtre est lente pendant le processus de filtration. Changer le papier filtre tous les jours garantira mieux la sécurité alimentaire et le goût de vos produits.



- a) Ouvrez les boutons-pression des deux côtés de la boîte de filtre
- b) Soulevez la partie supérieure du boîtier du filtre
- c) Appuyez sur les dents des deux côtés de la boîte de filtre et placez le papier filtre un par un
- d) N'oubliez pas de mettre un pli de papier filtre au-delà du bord de la boîte de filtre
- e) Alignez les dents de pression et appuyez sur la partie supérieure de la boîte de filtre
- f) Fermez les deux boutons-pression latéraux
- g) Insérez le boîtier du filtre dans la goulotte devant la section de la pompe à huile

## 6. Dépannage

Défaut Cause possible Remède

Bruit fort pendant le fonctionnement - écrou en étoile desserré

- Le rotor de la pompe à huile touche la friteuse
- Pales de rotor endommagées - Resserrer l'écrou
- Placez-le dans la bonne position
- Contacter le revendeur ou le service après-vente

Voyant d'alimentation éteint - aucune boîte de filtre placée

- pas branché
- Fusible brûlé - Mettre dans le boîtier du filtre
- Branchez la prise d'alimentation
- Remplacer le fusible

La machine ne démarre pas - bouton cassé

- circuit endommagé
- la machine surchauffe - contactez le revendeur ou le service après-vente
- appareil de refroidissement

Perte de circuit - Aucun dommage au cordon d'alimentation ou aux appareils

- Surcharge des lignes d'alimentation
- Le rotor est bloqué - Contacter le revendeur ou le SAV
- Changer la prise ou utiliser une connexion parallèle
- Contacter le revendeur ou le service après-vente

La machine ne peut filtrer qu'une petite quantité d'huile - le papier filtre est bouché

- la boîte à filtre est pleine
- Tube de pompe/pompe à huile bouché
- Moteur endommagé - Remplacer le papier filtre
- Nettoyez le boîtier du filtre et remplacez le papier filtre
- Nettoyer le matériel bouché
- Contactez le revendeur

De l'huile jaillit des côtés ou de l'arrière de la machine - Le papier filtre ou la cartouche du filtre est obstrué

- le boîtier du filtre n'est pas installé correctement - nettoyez le boîtier du filtre
- Repositionner le boîtier filtre selon 5.2

Lorsque vous trouvez des problèmes d'utilisation qui ne peuvent pas être résolus par vous-même. Veuillez ne pas le réparer vous-même. Veuillez contacter notre revendeur ou appeler directement notre hotline de service après-vente.