



MOD: F12E/D2

Production code : MF120DR

07/2025

NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION FRITEUSES

MF 80 R / MF 80 DR / MF 120 R / MF 120 DR



F8E/D1



F8E/D2



F12E/D1



F12E/D2

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance lors de l'utilisation et après, l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes : utiliser toujours les poignées et les boutons.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre du bord du plan de travail, ou au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée (voir clauses de garanties).
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine (voir clauses de garanties).
- Afin d'éviter d'endommager la résistance, n'utilisez pas de graisses solides avec cette friteuse.
- Ne jamais brancher votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile pour éviter tout risque de prise en feu.
- Les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
- Ne pas dépasser la capacité maximum de charge de l'appareil pour éviter tout risque de débordement.
- Ne jamais mettre l'unité de commande dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre friteuse.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais placer le couvercle sur la friteuse pendant l'utilisation.
- Faites attention en retirant le module électrique, les sondes thermiques ainsi que la résistance peuvent être très chaudes.
- Utiliser uniquement l'unité de commande fournie avec l'appareil.
- Prenez garde à la vapeur pendant l'utilisation.
- Ne jamais placer votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- Toujours maintenir le niveau d'huile au dessus du niveau minimum afin d'éviter tout risque d'incendie.

- L'utilisation d'huile usagée peut entraîner un risque important de fortes ébullition, d'éclaboussures ou incendie. Il est conseillé de la changer dès que la couleur devient brune (après 8 à 10 fritures).
- Ne jamais mettre d'eau sur de l'huile enflammée, mais couvrir à l'aider du couvercle.
- Débrancher toujours votre friteuse après l'utilisation.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une friteuse

Accessoires :

- Un bac à huile en inox avec robinet de vidange sécurisé.
- Un panier avec poignée fixe.
- Un couvercle.
- Une unité de commande avec élément de chauffage.
- La présente notice.

Cf. vue éclatée détaillée des friteuses en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

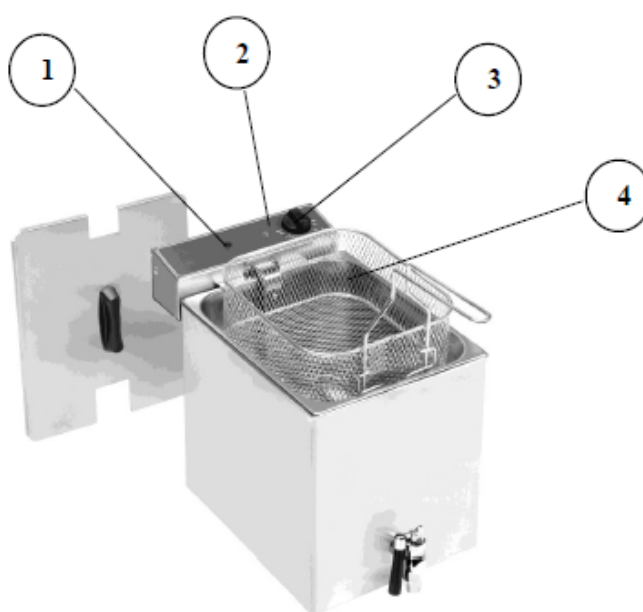
Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des aliments.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

La friteuse à zone froide est non seulement conçue pour faire les frites, mais elle permet aussi de frire des beignets de fruits ou de légumes, du poisson, des champignons... sans trans- missions de goût ou d'odeur.

Elle est équipée d'un thermostat de régulation avec un bulbe inox très précis, d'un thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile et d'un micro-interrupteur pour contrôler le bon positionnement de l'unité de commande. La friteuse est équipée d'un robinet de vidange intégré. La vidange se fait en toute sécurité : le bac conçu d'une seule pièce emboutie et incliné permet l'écoulement de l'huile directe- ment sans manipulation de la friteuse.

Pour allumer votre friteuse, il suffit de tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume jusqu'à ce que la tempéra- ture désirée soit atteinte. Remplir le panier (n°4 sur la photo) et le plonger lentement dans l'huile.



1 Voyant de mise sous tension
3 Thermostat

2 Voyant thermostatique
4 Panier

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a. Installation / Montage :

- Déballer soigneusement la friteuse de son carton.
- Enlever le film de protection.
- Placer la friteuse sur une surface stable, solide et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison composé de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire. Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant. Positionner les accessoires.
- Conserver le couvercle à proximité pour vous permettre de couvrir votre friteuse après usage ou en cas d'incendie.

b. Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez laver le bac, le panier et le couvercle à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle puis les essuyer avec un chiffon.

Branchement de l'appareil :

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique. S'assurer que le bouton de commande est bien positionné sur arrêt.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise avec la mise à la terre.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans mise à la terre ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c. Utilisation de l'appareil

Eléments de commande et affichage	Fonction
Thermostat (n°3 sur la photo)	Réglage de la température
Thermostat sécurité (sous le boîtier)	Arrêt automatique en cas de surchauffe
Micro interrupteur	Arrêt automatique en cas de défaut de positionnement du boîtier de commande
Voyant orange de température (n°2 sur la photo)	Huile en chauffe (voyant allumé) Huile chaude (voyant éteint)
Voyant vert de mise sous tension (n°1 sur la photo)	Appareil en marche (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)

Mise en marche

- Assurez vous que le robinet de la cuve soit bien fermé.
- Insérer l'unité de commande dans le renforcement en vous assurant qu'elle soit enfoncée au maximum. La friteuse ne fonctionne pas si l'unité de commande est mal positionnée, le micro interrupteur empêche la mise en marche.
- Verser l'huile dans le bac, son niveau doit se situer entre les deux repères MIN et MAX. L'utilisation des graisses solides est interdite.
- Tourner le bouton du thermostat sur la position souhaitée, le voyant orange de température s'éteint lorsque l'huile est chaude, votre friteuse est prête pour la cuisson.
- Remplir le panier et le plonger lentement dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et accroché le à l'aide de son support.

Thermostat de sécurité

En cas de surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement. Débrancher la et laisser refroidir l'huile. Puis vérifier le niveau d'huile :

- 1) Niveau d'huile trop bas, faire le complément.
- 2) Huile usagée, renouveler l'huile.
- 3) Autre cas : faire appel à votre service après vente.

Zone froide

Durant la friture, les miettes ou particules alimentaires tombent dans la zone froide située sous la résistance. Cette zone restant à une température plus faible durant l'utilisation, les particules alimentaires ne brûlent pas, ce qui augmente la durée de vie de l'huile et évite la transmission du goût aux différents aliments.

Ecumer régulièrement les particules.

Astuces

Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélanger jamais différents types d'huiles et n'utiliser pas d'huile d'olive, de beurre ou de margarine.

Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus. Faire cuire complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître cuit alors que l'intérieur n'est pas assez cuit.

Conserver votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation. Avant de frire vos aliments panés, secouer l'excédent de panure dans un plat.

Lorsque vous préparez des frites, coupez les pommes de terre en morceaux égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez les et séchez les avant de les faire cuire.

Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrer l'huile après chaque utilisation et la changer après 8 à 10 utilisations. Eliminer toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés. Pour éviter tout débordement plonger doucement les aliments dans l'huile.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat à zéro. Débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil. Pour augmenter la durée de vie de l'huile, ouvrir le robinet de la cuve et verser l'huile au travers d'un filtre pour retirer les résidus de cuisson.

Nettoyer l'appareil (cf. 6. Nettoyage).

d. Panne / Réparation :

En cas de panne ou de pièces endommagées, veuillez faire appel à votre service après vente et confiez toute opération technique à une personne qualifiée. Lorsque vous contactez le service entretien de votre distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible derrière l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Laisser refroidir complètement l'appareil et l'huile avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Débrancher l'appareil et retirer l'unité de commande avant le nettoyage.
- Utiliser uniquement des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- N'immerger jamais l'unité de commande dans l'eau.
- Attention de ne pas endommager les sondes thermostatiques du boîtier de chauffe durant le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau.
- Le boîtier de chauffe ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	MF 80 R	MF 80 DR	MF 120 R	MF 120 R	MF 120 DR
Puissance	3000 W	2 x 3000 W	3600 W	6400 W	2 x 6400 W
Dimensions externes mm	265x450x330	545x450x330	350x470x350	350x470x350	720x470x350
Volume	8 L	2 x 8 L	12 L	12 L	2 x 12 L
Nbre élément	1	2	1	3	6
Tension	220-240 V ~	2 x 220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N~	2x 380-415 V 3 N~
Courant	13 A	2 x 13 A	15.2 A	9 A/Phase	2 x 9 A/Phase
Poids	7 Kg	14 Kg	9 Kg	9 Kg	21 Kg
Charges max en Kg	1	2 x 1	1.5	1.5	2 x 1.5

Correspondance des couleurs des fils :

(MF 80 R / MF 80 DR)

Phase	Marron ou noir ou gris
Neutre	Bleu
Terre	Jaune – Vert

(MF 120 R / MF 120 DR)

Phase 1	Marron
Phase 2	Noir
Phase 3	Gris
Neutre	Bleu
Terre	Jaune – Vert

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-37

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021

2002/95CE (ROHS)

2006/95 CE

2004/108 CE

Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers. L'appareil doit être déposé dans un centre recyclage pour les équipements électriques. Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme réutilisation d'équipement usagés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement. Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. DUREES DE FRITURE ET TABLEAU DES TEMPERATURES

Les durées de friture qui figurent ci-dessous ne vous sont données qu'à titre indicatif. Vous les utiliserez en fonction des quantités ou des épaisseurs diverses des aliments et selon vos goûts.

Aliment	Température de cuisson	Temps cuisson
Frites fraîches 1 Kg (quantité recommandée pour un résultat optimal)	170° C Puis MAX	9-11 minutes puis 1-2 minutes Jusqu'à ce qu'elles soient dorées
Frites surgelées	MAX	9-11 minutes
POISSONS		
Scampi – surgelés en chapelure (juste assez pour couvrir sans serrer le fond du panier)	170° C	3-5 minutes
Friture de goujons (juste assez pour couvrir le fond du panier)	MAX	1-2 minutes
Morue ou églefin frais enrobés de pâte à frire	MAX	5-10 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Portions de morue ou d'églefin surgelés enrobés chapelure ou pâte à frire	170° C	10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Carrelet surgelé	MAX	5-6 minutes

VIANDES		
Hamburgers surgelés (50g)	150° C	3-5 minutes
Portions de poulet en chapelure	170°C	15-20 minutes (petites/moyennes) portions
Portions de poulet en chapelure	170° C	20-30 minutes (grosses portions)
Escalopes de veau surgelées	170° C	3-8 minutes (selon l'épaisseur)
Pilons de poulet frais en chapelure	170° C	15 minutes

11. GUIDE DE DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas aucun voyant allumé	La friteuse n'est pas branchée	Vérifiez si la friteuse est correctement branchée
	L'unité de commande n'est pas bien en place	Mettez l'unité de commande bien en place en vous assurant qu'elle est enfoncée au maximum.
	Il n'y a pas ou pas assez d'huile dans la friteuse ce qui entraîne le déclenchement du thermostat de sécurité	Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir. Appuyez sur le bouton de réinitialisation sous l'unité de commande après avoir ajusté le niveau d'huile.
De l'huile déborde	Le niveau d'huile maximum a été dépassé	Vérifiez le niveau de l'huile

De l'huile déborde	Panier trop chargé/la capacité maximale de frites a été dépassée	Reportez-vous aux quantités recommandées dans le tableau de cuisson.
	Des aliments humides ont été placés dans l'huile	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
	L'huile est vieille et s'est altérée	Remplacez-la par de l'huile nouvelle.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne huile/plusieurs huiles ont été mélangées	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
	Vous avez dépassé le niveau maximum	Ajuster le niveau d'huile
Odeur désagréable/l'huile fume	L'huile s'est altérée	Remplacez-la par de l'huile nouvelle
	L'huile n'est pas adaptée à la friture	Utilisez une huile de bonne qualité.
	Température d'huile trop élevée	Vérifier le bon positionnement des sondes
Friture inadéquate	La température utilisée est incorrecte	Sélectionnez la bonne température.
	Le panier est surchargé	Réduisez la quantité à frire.
	Les frites fraîches sont trop humides	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
Les frites sont brûlées à l'extérieur mais pas assez cuites à l'intérieur	Méthode de cuisson	Reportez vous aux consignes de cuisson.

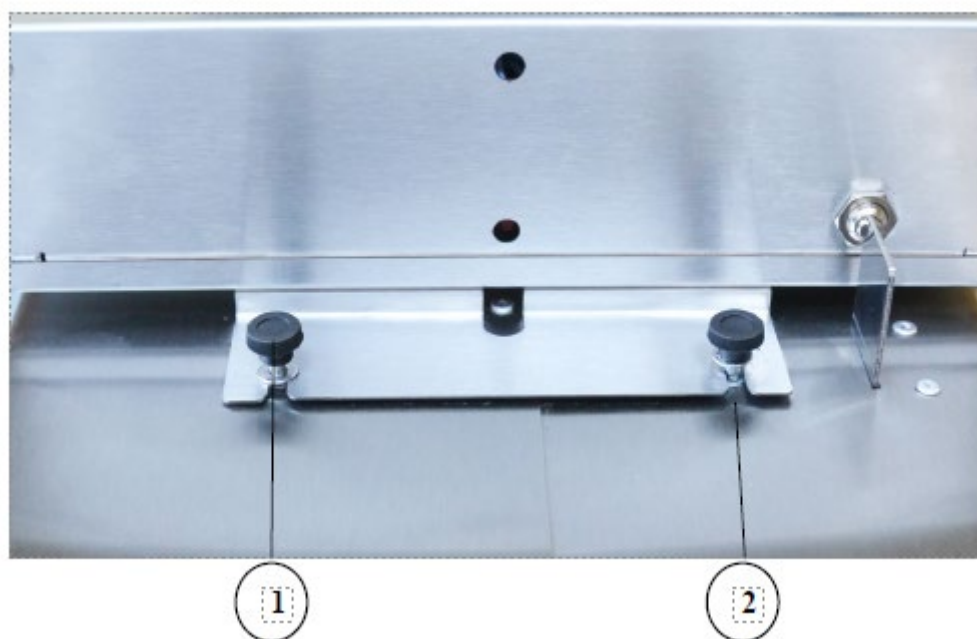
12. MANIPULATION DU BOITIER

Toutes les manipulations du boîtier de commande doivent être réalisées soit à froid, soit à l'aide de maniques de cuisson.

Pour extraire le boîtier de son logement, dévisser les deux molettes (n°1 sur la photo) se trouvant à l'arrière de la ceinture, et soulever le boîtier.

Pour reposer le boîtier procéder de manière inverse. Descendre le boîtier dans les deux encoches (n°2 sur la photo) à l'arrière de la ceinture et visser les molettes (attention les rondelles doivent se situer derrière les molettes avant de visser).

ATTENTION : Votre friteuse est équipée d'une sécurité. Si votre résistance ne chauffe pas, vérifier le bon positionnement de votre boîtier.



Clauses d'exclusion de garantie

L'installation et l'entretien incorrects, en particulier s'ils ne respectent pas la réglementation en vigueur ou les instructions de ce manuel d'utilisation. La garantie ne couvre pas les réparations nécessaires à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation inappropriée, d'une négligence ou d'une surcharge de l'appareil, ainsi que les réparations résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses. Les dommages dus à des chocs ou aux intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves auprès du transporteur lors de la réception de l'appareil. La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées ou d'utilisation à des fins inappropriées.

13. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil. La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.