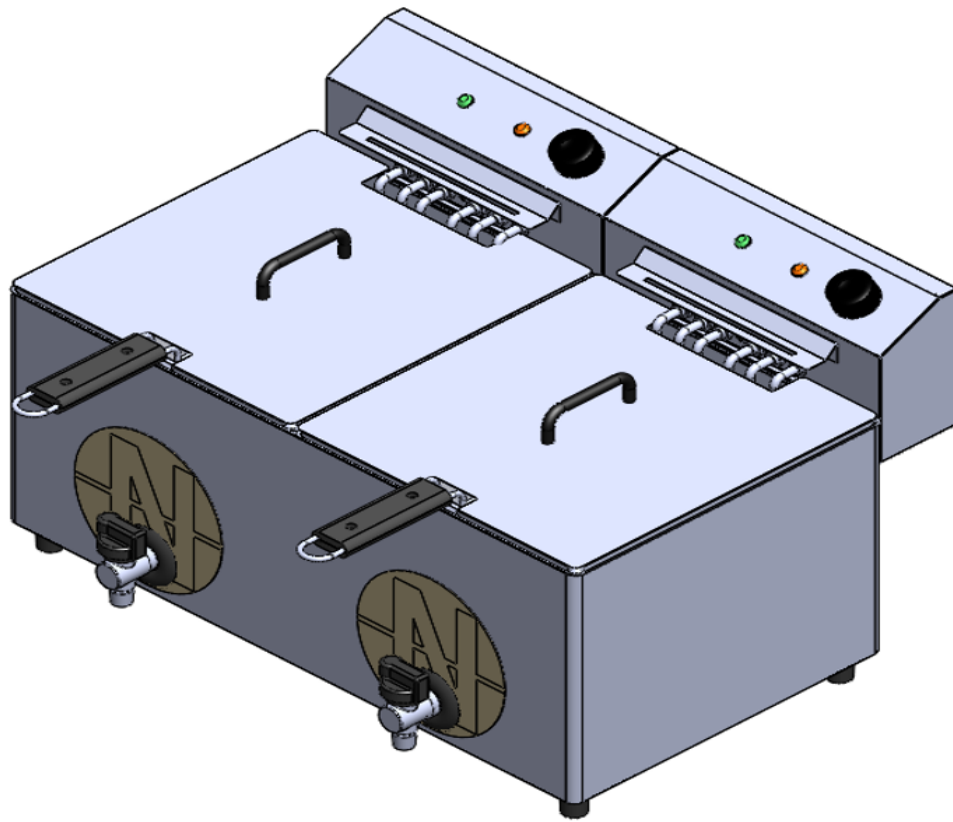


P N H

BY PINHA
TASTE & INNOVATION



MODE D' EMPLOI

Friteuses

PNH

SYMBOLES DANS CE MANUEL

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil



Consignes de sécurité importantes. Risque d'accident imminent s'il n'est pas observé.



Note pratique pour l'utilisateur.



Instructions réservées aux personnes dûment qualifiées.

1. Sécurité et utilisation appropriée**1.1. Instructions de sécurité**

L'équipement est sûr à utiliser et est conforme aux exigences de sécurité européennes en vigueur. Cependant, l'utilisation inappropriée peut entraîner des blessures et des dommages matériels. Pour assurer le bon fonctionnement et en toute sécurité, lisez ce manuel avant d'utiliser l'équipement. Ce manuel contient des informations importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'équipement. Conservez ce manuel pour référence ultérieure. Livrer le manuel avec l'équipement à tout nouveau propriétaire de l'équipement. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou incorrecte. S'il vous plaît noter que les instructions contenues dans ce guide ne remplacent pas les caractéristiques techniques enregistrées dans la plaque signalétique fixe dans l'équipement.



Lire attentivement les consignes de sécurité !



Lors de l'installation : ne pas mettre sur des surfaces ou à proximité des murs, des cloisons, des meubles de cuisine ou similaires - à moins qu'ils soient fabriqués de matériel incombustible ou recouverts d'isolant thermique et incombustible, et est donnée aux règlements la prévention des incendies.



Avant d'utiliser l'équipement, vérifier qu'il n'y a pas de dommages visibles. Ne jamais utiliser l'équipement endommagé.



Pour éviter les risques de dommages à l'équipement, vérifiez que les données indiquées sur la plaque signalétique de l'équipement correspondent à la tension et à la fréquence de l'alimentation électrique.



Connectez l'équipement à un circuit électrique avec mise à la terre.

La sécurité électrique de l'équipement n'est garantie que s'il est correctement raccordé.



Cet équipement est fourni avec une borne de liaison équipotentielle au bas de l'élément chauffant, qui doit être correctement connecté au circuit de mise à la terre par un installateur agréé.



Ne branchez pas l'équipement sur le secteur, avec une prise multiple ou une rallonge. Ces derniers ne garantissent pas la sécurité des équipements.



Seules les personnes dûment qualifiées et accréditées peuvent effectuer l'installation et les réparations de l'équipement. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées.



Les travaux d'installation et de réparation doivent être strictement conformes aux réglementations locales et nationales en vigueur en matière de sécurité.



Le matériel doit toujours être propre et doit être nettoyé à fond régulièrement ! Les résidus alimentaires accélèrent la dégradation du pétrole !



Risque d'incendie ! Ne pas faire fonctionner l'équipement si le niveau d'huile est inférieur au niveau minimum.



Danger de brûlures ! Ne touchez pas les surfaces de travail ou les pièces métalliques lorsque l'équipement est en fonctionnement.



Danger de brûlures ! N'ouvrez pas le robinet de vidange d'huile lorsqu'il est chaud.



Danger de brûlures! N'utilisez pas d'huile endommagée, le non-respect de cette recommandation entraînera une diminution du point d'ébullition et peut conduire à une ébullition soudaine.

1.2. But de l'utilisation

Les friteuses de la PNH sont conçues pour faire frire les produits alimentaires. Le fabricant ne conseille aucun autre type d'utilisation, le non-respect de cette consigne pourrait compromettre la sécurité de l'équipement et de l'utilisateur. Les friteuses sont destinées à un usage commercial. N'utilisez pas l'équipement à l'extérieur.

1.3. Obligations des utilisateurs

L'équipement doit être gardé hors de la portée des enfants et doit être surveillé pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.

1.4. Recyclage

Traitement des matériaux d'emballage : avant la première utilisation de l'équipement, retirez les plastiques de protection en acier inoxydable. Recyclez l'emballage de transport et tous les matériaux de protection.



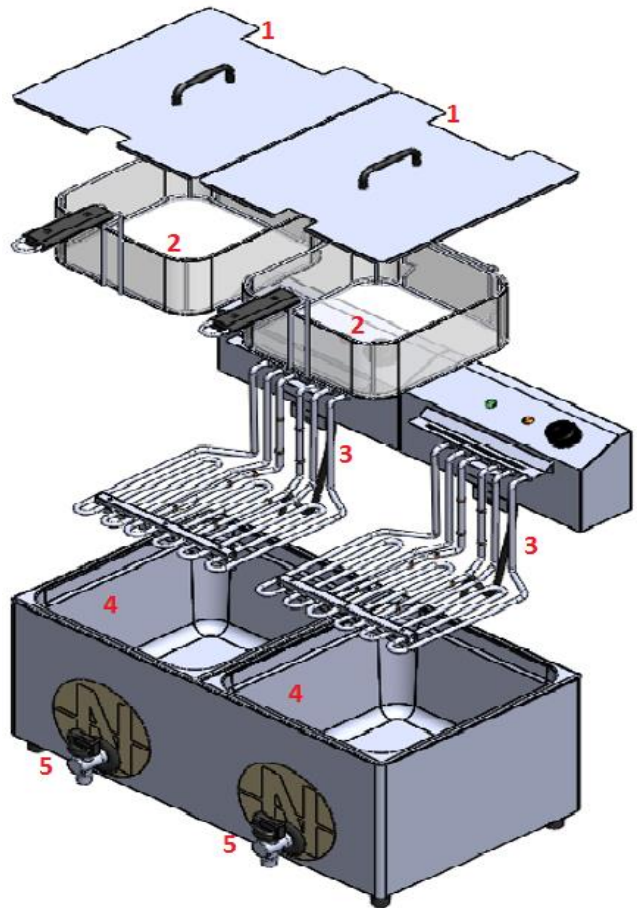
Vérifiez la sécurité de l'élimination de tous les emballages en plastique. Gardez les emballages en plastique hors de portée des enfants. Danger d'étouffement !



Les équipements électriques et électroniques contiennent des matériaux qui, lorsqu'ils sont mal manipulés, mettent en danger la santé humaine et l'environnement. Ne jetez aucune partie ou composant de l'équipement dans les ordures ménagères; déposez-le dans des centres de collecte/recyclage ou contactez votre fournisseur ou les autorités locales pour obtenir des conseils

2. DESCRIPTION

- Friteuse 10+10lts triphasée avec robinet
1. Couvercle de cuve avec poignée en PVC
 2. Panier avec anse en pvc
 3. Module de chauffage
 4. Cuves de friture
 5. Robinet de vidange d'huile



2.1. Caracteristiques techniques

| Modèle | Capacité de friture (kg/h) | Capacité du panier (kg) | Poids brut (Kg) | Poids net (Kg) | Puissance (W) | Tension (V/Hz) | Taille du panier LxPx A (mm) | Emballage LxPx A (mm) | Produit LxPx A (mm) |
|-----------------------------|----------------------------|-------------------------|-----------------|----------------|------------------|----------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|
| Fritadeira 4lts 2000W | 7 | | 4 | 3.8 | 2000 | 230/50 | 120x230x110 | 180x430x430 | 180x420x320 |
| Fritadeira 4+4lts 2x 2000W | 14 | | 8 | 7.6 | 2x2000 | 230/50 | 2x 120x230x110 | 375x435x510 | 360x420x320 |
| Fritadeira 4+5lts + 1x 3500 | 17 | | 12 | 11 | 1x2000 1x3500 | 230/50 | 1x 120x230x110 1x 210x210x110 | 540x420x363 | 445x415x320 |
| Fritadeira 5lts 3000W | 10 | 1 | 7.1 | 6 | 3000 | 230/50 | 210x210x110 | 190x435x360 | 171x417x339 |
| Fritadeira 5+5lts 2x3000W | 20 | 1 | 11.6 | 10.6 | 2x3000 | 230/50 | 2x 210x210x110 | 400x520x455 | 352x417x339 |

| | | | | | | | | | |
|---|----|-----|------|------|--------|------------|-----------------------|-----------------|-----------------|
| Fritadeira 5lts 3500W | 12 | 1 | 7.1 | 6.1 | 3000 | 230/5 0 | 210x210x 110 | 190x435x 360 | 171x417x 339 |
| Fritadeira 5+5lts 2x3500W | 24 | 1 | 11.9 | 10.8 | 2x3000 | 230/5 0 | 2x 210x210x 110 | 400x520x 455 | 352x417x 339 |
| Fritadeira 7lts com torneira 3000W | 10 | 1,2 | 7,5 | 6.4 | 3000 | 230/5 0 | 210x210x 110 | 190x435x 360 | 171x417x 339 |
| Fritadeira 7lts com torneira 3000W | 10 | 1,2 | 7,5 | 6.4 | 3000 | 230/5 0 | 210x210x 110 | 485x320x 410 | 264x454x 399 |
| Fritadeira 7+7lts com torneira 2x3000W | 20 | 1,2 | 12.5 | 11.5 | 2x3000 | 230/5 0 | 2x 210x210x 110 | 530x470x 420 | 530x457x 399 |
| Fritadeira 7lts com torneira 3500W | 12 | 1,2 | 7.5 | 6.4 | 3500 | 230/5 0 | 210x210x 110 | 485x320x 410 | 264x454x 399 |
| Fritadeira 7+7lts com torneira 2x3500W | 24 | 1,2 | 12.5 | 11.5 | 2x3500 | 230/5 0 | 2x 210x210x 110 | 530x470x 410 | 530x457x 399 |
| Fritadeira 7lts com torneira 4500W | 14 | 1,2 | 7.5 | 6.4 | 4500 | 230/5 0 | 210x210x 110 | 485x320x 420 | 264x454x 399 |
| Fritadeira 7+7lts com torneira 2x4500W | 28 | 1,2 | 12.5 | 11.5 | 2x4500 | 230/5 0 | 2x 210x210x 110 | 530x470x 410 | 530x457x 399 |
| Fritadeira 7lts com torneira L450 | 13 | 1,2 | 8.5 | 7.8 | 3500 | 230/5 0 | 257x247x 95 | 535x375x 315 | 328x504x 295 |
| Fritadeira 7lts com torneira e interruptor 3500W | 12 | 1,2 | 7.5 | 6.4 | 3500 | 230/5 0 | 210x210x 110 | 485x320x 420 | 264x454x 349 |
| Fritadeira 7+7lts com torneira e interruptor 2x3500W | 24 | 1,2 | 12.5 | 11.5 | 2x3500 | 230/5 0 | 2x 210x210x 110 | 530x470x 410 | 530x456x 359 |
| Fritadeira 10lts monofásica com torneira 4500W | 14 | 1,5 | 7.7 | 7.12 | 4500 | 230/5 0 | 250x240x 110 | 400x520x 455 | 325x443x 359 |
| Fritadeira 10+10lts monofásica com torneira 2x4500W | 28 | 1,5 | 13.9 | 12.7 | 2x4500 | 230/5 0 | 2x 250x240x 110 | 695x540x 415 | 652x486x 399 |
| Fritadeira 10lts monofásica com torneira 5500W | 16 | 1,5 | 7.7 | 7.12 | 5500 | 230/5 0 | 250x240x 110 | 400x520x 455 | 325x443x 359 |
| Fritadeira 10+10lts monofásica com torneira 2x5500W | 32 | 1,5 | 13.9 | 12.7 | 2x5500 | 230/5 0 | 2x 250x240x 110 | 695x540x 415 | 652x486x 399 |
| Fritadeira 10lts trifásica com torneira 7500W | 20 | 1,5 | 7.7 | 7.12 | 7500 | 400/5 0 | 250x240x 110 | 400x520x 455 | 325x484x 399 |
| Fritadeira 10+10lts trifásica com torneira 2x7500W | 40 | 1,5 | 13.9 | 12.7 | 2x7500 | 400/5 0 | 2x 250x240x 110 | 695x540x 415 | 652x486x 399 |

| | | | | | | | | | | |
|---|-------------|----|-----|------|------|-------|--------|-------------|-------------|-------------|
| Fritadeira trifásica torneira interruptor 7500W | 10lts com e | 20 | 1,5 | 7.7 | 7.12 | 7500 | 400/50 | 250x240x110 | 400x520x455 | 325x484x399 |
| Pastelaria 25L | | 30 | | 18.7 | 17 | 9000 | 400/50 | 465x350x70 | 720x560x415 | 585x545x405 |
| Pastelaria 35L | | 30 | | 23.7 | 22 | 12000 | 400/50 | 465x350x70 | 720x700x485 | 595x738x420 |

2.2. Liens obligatoires

Connexion électrique avec terre de protection.
Liaison équipotentielle.

2.3. Lieu de l'utilisation

Choisissez un endroit sec où l'équipement ne peut pas entrer en contact direct avec l'eau.



Ne jamais diriger de jet d'eau sur l'équipement.



Placez l'équipement sur une surface stable et plane.



Tenez l'équipement éloigné des matériaux inflammables ou déformables par la chaleur. Si cela n'est pas possible, isoler l'espace autour de l'équipement avec un matériau isolant ininflammable et résistant à la chaleur.

Installer dans un endroit où il n'y a pas de risque de précipitation d'eau sur le pétrole.

2.4. Déballez

Retirez tous les matériaux de protection de l'emballage. Vérifiez l'équipement.

Retirez les plastiques de protection de l'acier inoxydable. Nettoyez l'extérieur de l'équipement avec un chiffon humide.

Éliminez le matériel de protection et l'emballage en toute sécurité, car ils constituent des sources potentielles de danger.

2.5. Installation électrique

Vérifiez que les données indiquées sur la plaque signalétique de l'équipement correspondent à la tension et à la fréquence de l'alimentation électrique.

Connectez l'équipement à un circuit électrique mis à la terre !


Raccordez l'équipement à une installation fixe. Ne connectez jamais l'équipement à des prises multiples, des adaptateurs en T ou des extensions.

Les modèles vendus sans fiche doivent être munis d'un moyen de déconnecter l'installation électrique conformément aux règles d'installation.

Respectez la réglementation en vigueur dans le pays où vous vous trouvez





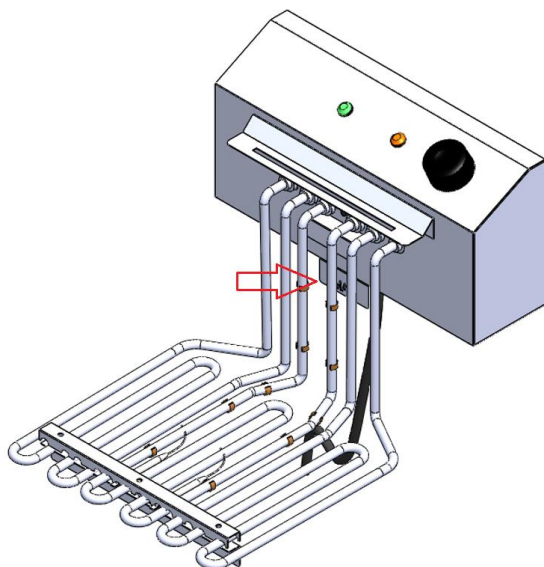
Au dos de l'appareil se trouve un terminal marqué du symbole  qui permet une connexion équipotentielle entre plusieurs appareils.

3. MODE D'EMPLOI

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tout le plastique de protection et nettoyez les particules adhésives avec des produits non abrasifs afin de ne pas endommager l'appareil.
- Lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, vous devez vous assurer qu'il est de niveau et que sa surface est en matériau incombustible. De même, l'appareil doit être éloigné des murs et autres matériaux susceptibles de se rompre ou de s'enflammer sous l'action de la chaleur.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du secteur et vérifiez que la prise de courant supporte le courant de l'appareil.
- Après les vérifications précédentes, vous pouvez utiliser l'appareil en branchant le câble d'alimentation au courant et en tournant le bouton de température à la valeur souhaitée.
- Ne faites jamais fonctionner la friteuse avec les mains mouillées !
- Pour régler la température, tournez le bouton du thermostat à la valeur souhaitée.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, ne placez pas sur le même tissu ou d'autres objets qui pourraient être endommagés ou causer une situation dangereuse.
- Veuillez noter que le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les résistances, ou d'autres parties chaudes.

4. NETTOYAGE

- Lors du nettoyage de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché du secteur et que l'appareil est complètement froid.
- Retirez l'huile en plaçant un récipient de collecte sous le robinet. Pour ouvrir le robinet, appuyez sur la poignée et faites un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne jamais effectuer cette opération lorsque l'huile est encore chaud.
- Séparer le module de chauffage des cuves
- Les cuves de la friteuse peuvent être nettoyées avec beaucoup d'eau et de détergent.
- Le module de chauffage peut être immergé dans la partie des résistances jusqu'à, et seulement jusqu'à, l'inscription de la limite maximale.



Notez que le niveau d'immersion ne doit pas être dépassé sous peine de causer des dommages à l'équipement et même de mettre l'utilisateur en danger.



Lors du nettoyage de l'équipement, n'utilisez pas de jet d'eau car il y a un risque d'atteindre la partie électrique, nettoyez avec un chiffon humide et un détergent.

5. ENTRETIEN:



Seules les personnes dûment qualifiées et accréditées peuvent effectuer l'installation et les réparations de l'équipement.



Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées.



Les travaux d'installation et de réparation doivent être strictement conformes aux réglementations locales et nationales en vigueur en matière de sécurité.



Seuls les accessoires d'origine doivent être utilisés pour les réparations.

5.1. Rétablir le thermostat de sécurité :

Au bas de l'élément chauffant se trouve un trou dans lequel se trouve le bouton de réarmement du thermostat de sécurité (couleur rouge/orange).

Après avoir vérifié que les conditions normales de fonctionnement de l'équipement sont remplies, appuyez sur le bouton mentionné, si le problème persiste, contactez un réparateur agréé.

5.2. Remplacement du câble électrique:



Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un réparateur agréé ou par le fabricant.

- Modèles 10lts. Triphasé avec interrupteur, câble de type H07RN-F 5G2,5 mm² ;
- Modèles de 10lts. Triphasé, câble de type H07RN-F 4G2,5 mm² ;
- Modèles 10lts. Monophasé 5500W, câble de type H07RN-F 3G2,5 mm² ;
- Modèles 10lts. Monophasé 4500W, type de câble H07RN-F 3G2,5 mm² ;
- Modèles 7lts 4500W, type H07RN-F 3G2,5 mm² de câble ;
- Modèles 7lts avec interrupteur 3500W, câble H05RN-F 3G1.5 mm² avec prise schuco 16A ;
- Modèles 7lts 3500W, câble H05RN-F 3G1.5 mm² avec prise schuco 16A ;
- Modèle 7lts 3000W, H05RN-F 3G1.5 mm² câble avec prise schuco 16A ;
- Modèle 5lts 3500W, H05RN-F 3G1.5 mm² câble avec prise schuco 16A ;
- Modèle 5lts 3000W, H05RN-F 3G1.5 mm² câble avec prise schuco 16A ;

5.3. Anomalias les plus fréquentes:

| Anomalie | Cause possible/résolution | | | |
|--|--|--|--|---|
| Fritadeira não liga (sinalizador verde não acende) | Falha na alimentação (verificar quadro elétrico) | Elemento de aquecimento mal encaixado (verificar posição de encaixe) | Termostato de segurança ativado (rearmar termostato) | Falha interna (contactar assistência técnica) |
| Fritadeira liga, mas pouco tempo depois termostato segurança ativa | Nível de óleo baixo (corrigir) | Falha interna (contactar assistência técnica) | | |
| Fritadeira liga, mas aquece pouco | Falha na alimentação (verificar presença de fases) | Falha interna (contactar assistência técnica) | | |

6. GARANTIE

- Le matériel est garanti pour une période de 12 mois à compter de la date d'achat.
- La garantie est valable contre les défauts d'origine, qu'ils soient matériels ou de fabrication.
- En cas d'anomalie du matériel, celui-ci doit être retourné dans les plus brefs délais, en joignant le document d'achat.
- Lorsque la garantie est activée, les pièces endommagées seront réparées ou remplacées, comme le comprend le fabricant. En cas de remplacement, les pièces endommagées appartiendront au fournisseur.
- Tous les défauts résultant d'une installation ou d'une utilisation/manipulation défectueuse de l'équipement sont exclus du champ d'application de la garantie.
- L'équipement perdra la garantie chaque fois qu'un changement/modification ou même une réparation effectuée par l'utilisateur sera identifié.

DIRECTIVE 2002/96/CE

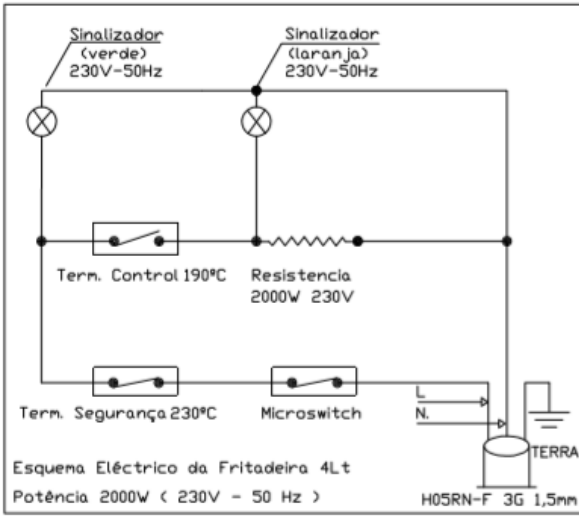


- Ce symbole signifie que le produit doit être collecté séparément à la fin de son cycle de vie. Ne les jetez pas dans les conteneurs municipaux comme s'il s'agissait de déchets municipaux ordinaires.

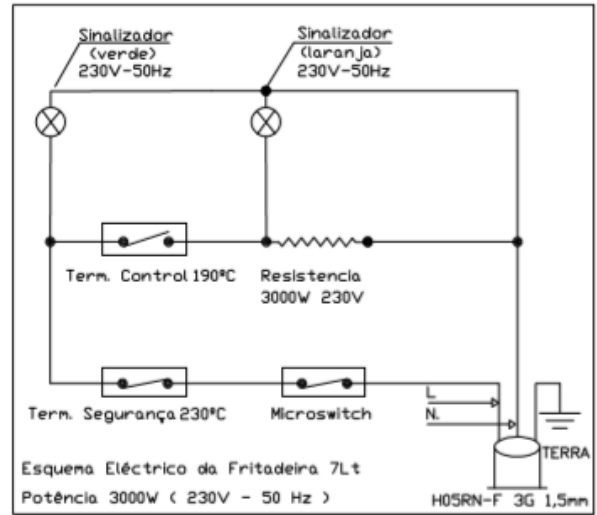
SÍMBOLO **CE**

- Le produit concerné est fabriqué conformément à la directive 2006/95/CE relative aux équipements à basse tension.

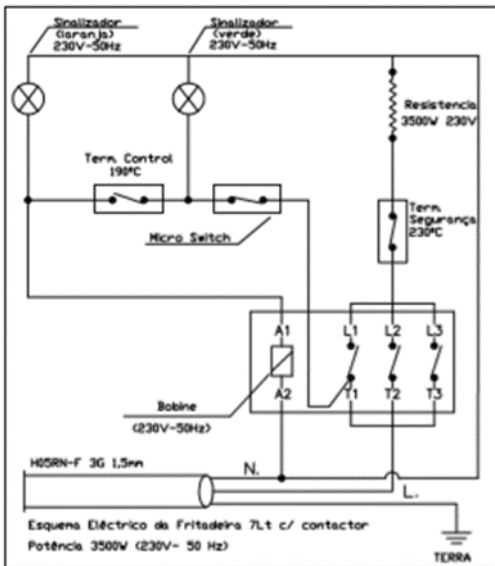
7. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES :



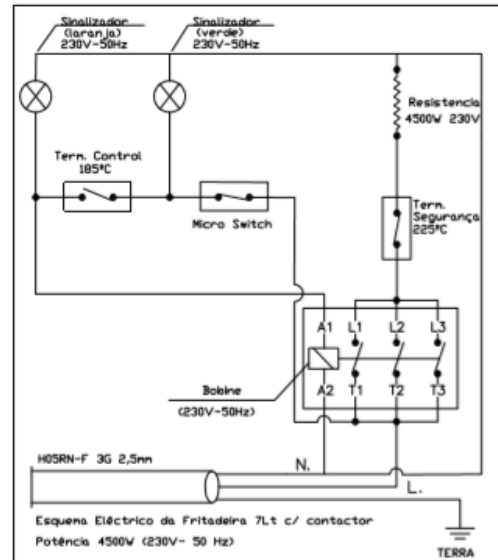
• Esquema da Fritadeira 4l 2000W



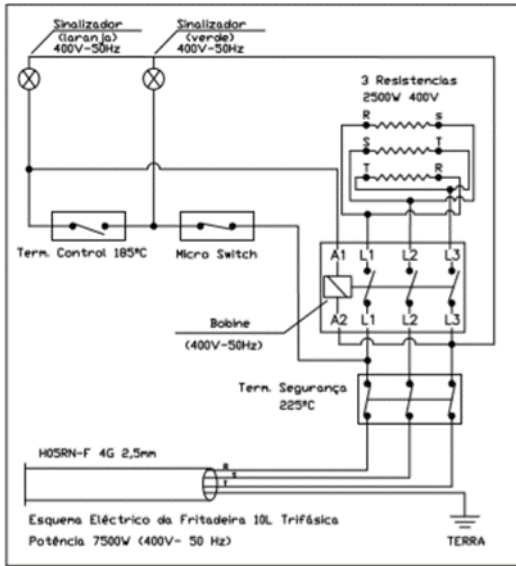
• Esquema da Fritadeira 7l 3000W



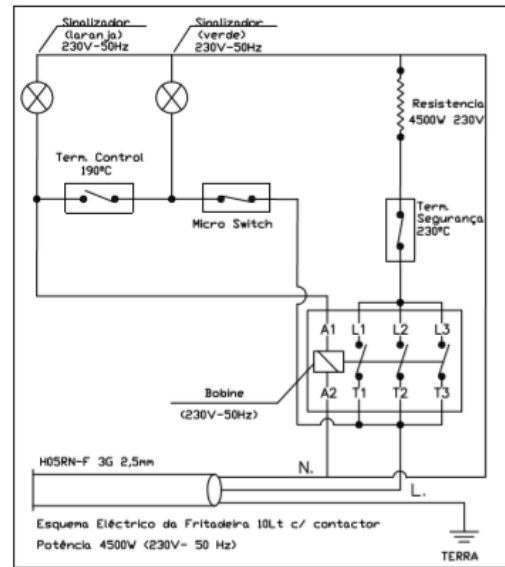
• Esquema da Fritadeira 7l 3500W



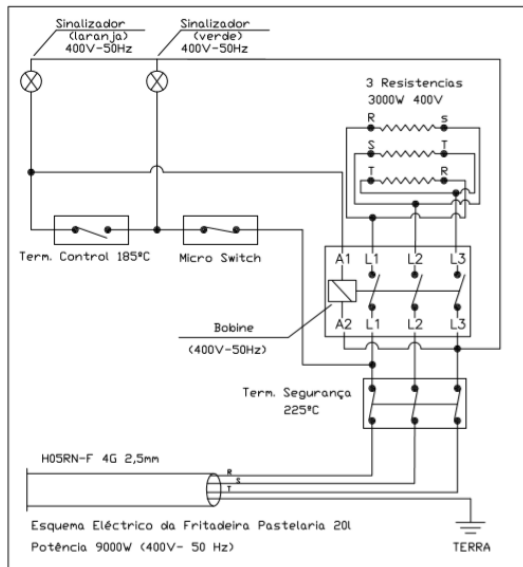
• Esquema da Fritadeira 10l 4500



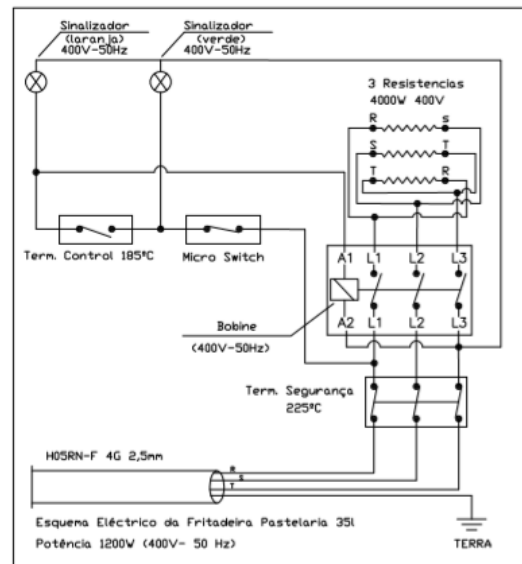
Esquema da Fritadeira 10L TRIFÁSICA



Esquema da Fritadeira 10L 4500W
Esquema da Fritadeira Linha 450



Esquema da Fritadeira 20l 9000W



Esquema da Fritadeira 35l 12000W

PNH BY PINHA

**RUA DO ALTO
VALE DO GROU – APARTADO 86
3750 - 064 AGUADA DE CIMA**

**TEL. +351 234 690 190
geral@pnh-bypinha.pt**