

SNACK I - SNACK II - SNACK III - SNACK IV



**A162410E - A162412E - A162810E -
A162812E**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 2.0

Date de création : 2024-12-17

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements.....	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage.....	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité.....	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport.....	9
3.2	Emballage.....	9
3.3	Stockage.....	9
4	Paramètres techniques.....	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Fonctions de l'appareil.....	12
4.3	Éléments de l'appareil.....	13
5	Installation et utilisation	15
5.1	Installation.....	15
5.2	Utilisation	16
6	Nettoyage	23
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage.....	23
6.2	Nettoyage	23
7	Défaillances possibles	24
8	Élimination des déchets.....	26



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraînent l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

FR

Sécurité pendant la friture profonde

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Les défaillances éventuelles peuvent entraîner une surchauffe et l'inflammation de l'huile de friture / de la graisse en barres (blocs).
- Si en cas de surchauffe l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) s'enflamme, poser le couvercle et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Les éclaboussures d'huile de friture/graisse chaude peuvent entraîner des brûlures de mains, de bras et de visage. Utiliser des gants de cuisine.
- Ne pas utiliser de produits mouillés ou humides pour la friture. Les sécher avant l'utilisation. Éliminer le surplus de glace des produits surgelés avant de les frire.

Sécurité

- Ne pas suspendre les surgelés dans le panier au-dessus de la cuve remplie d'huile de friture / graisse en barres (blocs) chaude. Lors de la friture profonde, même de petites gouttes d'eau peuvent causer des éclaboussures d'huile chaude ou même de petites explosions.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Risque pour la santé, produits alimentaires brûlés

- L'acrylamide se trouvant dans les produits alimentaires brûlés est dangereux pour la santé et cancérigène. Pour éviter ou réduire l'acrylamide, les produits frits doivent avoir une couleur jaune or et non foncée marron.
- Éliminer régulièrement les restes et les miettes de l'huile de friture.
- Les produits contenant de l'amidon, en particulier le blé et les produits à base de pommes de terre doivent être frits à une température qui ne dépasse pas 180 °C.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.

- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Friture profonde de produits alimentaires adaptés.

Cet appareil est destiné à un usage ménager et dans des endroits semblables, comme par exemple :

- dans des cuisines pour les employés des magasins, des bureaux et autres locaux similaires ;
- dans des exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, les motels et autres logements ;
- dans les chambres d'hôtes.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Friture profonde de produits alimentaires inadaptés
- Friture profonde de produits alimentaires mouillés ou humides
- Ne pas suspendre les surgelés dans le panier de la friteuse au-dessus de l'huile de friture / graisse en barres (blocs) chaude.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom :	Friteuse SNACK I
Numéro d'article :	A162410E
Matériau :	acier inoxydable
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	4
Nombre de paniers :	1
Dimensions des paniers (L x P x H) en mm :	135 x 205 x 123
Contenance du panier en l :	2,4
Nombre de couvercles :	1
Plage de température de – à en °C :	50 - 190
Degré de protection:	IPX3
Puissance de raccordement :	2,0 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	245 x 590 x 315
Poids en kg :	5,1

FR

Nom :	Friteuse SNACK II
Numéro d'article :	A162412E
Matériau :	acier inoxydable
Nombre de cuves :	2
Contenance des cuves en litres :	4
Nombre de paniers :	2
Dimensions des paniers (L x P x H) en mm :	135 x 205 x 123
Contenance du panier en l :	2,4
Nombre de couvercles :	2
Plage de température de – à en °C :	50 - 190
Degré de protection:	IPX3
Puissance de raccordement :	2 x 2,0 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	445 x 590 x 315
Poids en kg :	9,6

Paramètres techniques

Nom :	Friteuse SNACK III
Numéro d'article :	A162810E
Matériau :	acier inoxydable
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	8
Nombre de paniers :	1
Dimensions des paniers (L x P x H) en mm :	195 x 245 x 140
Contenance du panier en l :	5,5
Nombre de couvercles :	1
Indice de protection :	IPX3
Plage de température de – à en °C :	50 - 190
Puissance de raccordement :	3,25 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	305 x 620 x 340
Poids en kg :	6,7

Nom :	Friteuse SNACK IV
Numéro d'article :	A162812E
Matériau :	acier inoxydable
Nombre de cuves :	2
Contenance des cuves en litres :	8
Nombre de paniers :	2
Dimensions des paniers (L x P x H) en mm :	195 x 245 x 140
Contenance du panier en l :	5,5
Nombre de couvercles :	2
Plage de température de – à en °C :	50 - 190
Degré de protection:	IPX3
Puissance de raccordement :	2 x 3,25 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	555 x 620 x 340
Poids en kg :	12,5

Modèle / propriétés

- Raccord de l'appareil : prêt à être enfiché
- Type : appareil de table
- Mode de fonctionnement : électrique
- Robinet de vidange de graisse : non
- Zone froide : oui
- Thermostat de sécurité : oui
- Commande : bouton de réglage rotatif
- Réglage de la température : manuel
- Interrupteur de marche/arrêt : non
- Témoins lumineux : prêt à l'emploi, réchauffement
- Coins arrondis
- Poignées de transport, sur les côtés
- Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (en blocs).

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques!

FR

4.2 Fonctions de l'appareil

Cette friteuse permet de préparer rapidement et efficacement des dans de l'huile chaude. Que ce soient des frites ou des amuse-gueules - cette friteuse assure une préparation uniforme et rapide.

4.3 Éléments de l'appareil

A162410E / A162810E

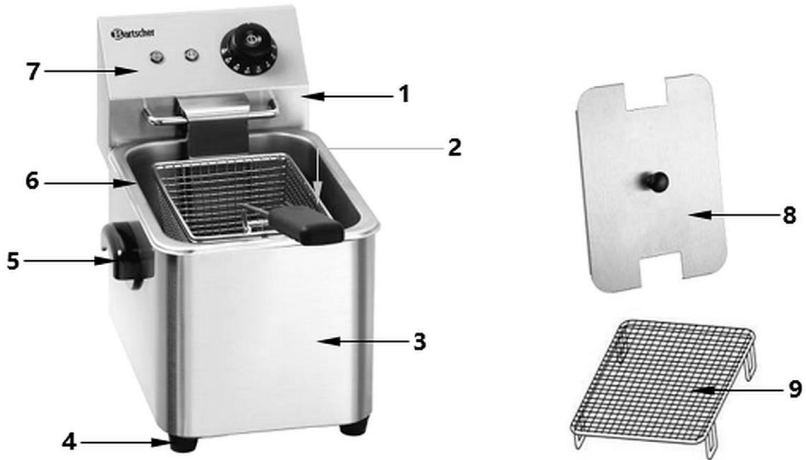


Fig. 1

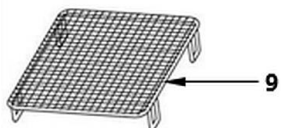
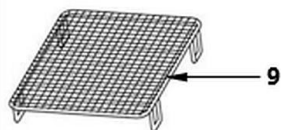
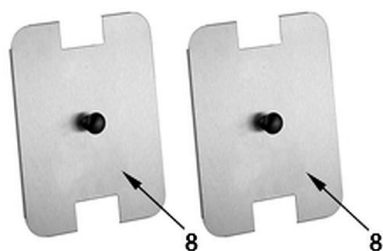
- | | |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Boîtier de commande avec résistance électrique | 2. Panier de friture avec poignée |
| 3. Appareil principal | 4. Pied (4x) |
| 5. Poignée de transport (2x) | 6. Cuve |
| 7. Panneau de commande | 8. Protection |
| 9. Protection de la résistance électrique | |

A162412E / A162812E



FR

Fig. 2



1. Boîtier de commande avec résistance électrique (2x)
2. Panier de friture avec poignée (2x)
3. Cuve (2x)
4. Appareil principal
5. Pied (4x)
6. Poignée de transport (2x)
7. Panneau de commande (2x)
8. Couverture (2x)
9. Protection de la résistance électrique (2x)

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballez l'appareil et éliminez tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

- Pour brancher la friteuse double, 2 prises séparées sont nécessaires.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

L'utilisation de l'appareil avec la cuve peu remplie, le niveau d'huile n'atteint pas l'indication MIN, peut entraîner la surchauffe de l'huile de friture et causer l'inflammation de l'huile.

Le niveau d'huile doit être maintenu entre les indications « MIN » et « MAX » se trouvant sur de la cuve.

Lors d'une surchauffe pendant l'utilisation de l'appareil, l'huile de friture ou la graisse en barres (blocs) peuvent s'enflammer.

La machine ne doit pas être utilisée en continu trop longtemps ! Lors des pauses entre les différentes étapes de friture, tourner le régulateur de température sur une position inférieure.



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

En raison d'un point d'éclair inférieur, l'huile usagée après la friture a tendance à s'enflammer et à mousser.

Ne pas utiliser de l'huile usagée pour la friture. Changer régulièrement l'huile de friture.

Lors de l'utilisation de l'appareil, lorsque l'huile se situe au-dessus de l'indication MAX, de l'huile brûlante peut se déverser.

Le niveau d'huile doit être maintenu entre les indications « MIN » et « MAX » se trouvant sur de la cuve.

En cas de surcharge du panier avec des produits à frire, l'huile de friture ou la graisse en barres (blocs) peuvent déborder.

Respecter le niveau de charge maximal du panier, en ce qui concerne les produits à frire.

Si de l'eau s'écoule dans l'huile de friture chaude, cela peut entraîner des éclaboussures et provoquer des brûlures.

N'utiliser que des produits secs pour la friture.

Lors de la friture profonde, même des gouttes d'eau sous le couvercle peuvent causer des éclaboussures d'huile chaude ou même de petites explosions.

Ne jamais poser le couvercle lors de la friture ou juste après.

Le couvercle sert uniquement à la protection contre la poussière et au maintien de la température de l'huile / de la graisse en barres (blocs) en cas de pauses dans l'utilisation.

Avant de placer le couvercle sur l'appareil, s'assurer qu'il est sec pour éviter l'écoulement de l'eau dans la cuve.

Lors du versement de l'huile de friture / graisse en barres (blocs) chaude, il y a risque de brûlures.

Refroidir l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) avant le versement.

Préparation de l'appareil

1. Retirer de l'appareil les accessoires (le couvercle, le(s) panier(s)), la protection de la résistance électrique).
2. Retirer le boîtier de commande de l'appareil en le soulevant délicatement (jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre).
3. Retirer la cuve.
4. Visser les poignées de transport fournies des deux côtés du corps de l'appareil, l'orifice orienté vers le bas. Pour ce faire, faire passer les vis de fixation à travers les orifices du corps de l'appareil, de l'intérieur vers l'extérieur, et les visser dans les poignées de transport.
5. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** ». Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'installation électrique ni dans le boîtier de commande.
6. Sécher soigneusement l'appareil et ses accessoires.
7. Placer la cuve dans l'appareil.

8. Installer prudemment le boîtier de commande en le posant sur le guide à l'arrière du corps de l'appareil (vous devez entendre un « clic »).

ATTENTION !

Les deux chevilles dans la partie inférieure du boîtier de commande doivent être insérées dans les orifices, c'est alors que le boîtier est correctement installé.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil fonctionne uniquement si le boîtier de commande est correctement placé sur le corps de l'appareil. Grâce à cela, à l'aide d'un micro interrupteur, l'appareil est mis en mode prêt à l'utilisation.

9. Placer la protection sur la résistance électrique.
10. S'assurer que l'appareil est éteint (positionner le bouton de température en position « 0 »).

Conseils d'utilisation de l'huile de friture ou de la graisse en barres (blocs).

- Pour la friture, toujours utiliser de l'huile (par exemple de l'huile de tournesol ou de cacahuètes, etc.) ou de la graisse en barres/en blocs.

ATTENTION !

Ne jamais faire fondre la graisse en barres (en blocs) à des températures très élevées, car ceci peut endommager le capteur de température.

Faire fondre la graisse en barres/en blocs dans la friteuse sur la position point de fusion.

Suivre les consignes indiquées dans le chapitre « **Consignes sur la liquéfaction de la graisse en barres (en blocs)** ».

- Utiliser uniquement des huiles et des graisses destinées aux températures élevées.
- Ne pas mélanger différents types d'huile ou de graisse, car leurs températures d'ébullition peuvent être différentes.

Consignes sur la liquéfaction de la graisse en barres (en blocs)

dans la friteuse

1. Retirer le panier de la cuve.
2. Poser la graisse en barre (bloc) directement sur la protection de la résistance électrique pour la couvrir.

Pour mettre en marche l'appareil, suivre les consignes du chapitre « **Mise en marche** ».

3. Tourner le régulateur de température sur la position point de fusion.
4. Laisser la graisse en barre (bloc) fondre.
5. Lorsque la résistance électrique est recouverte de graisse liquide, régler le régulateur de température sur la valeur maximale.
6. Placer dans la cuve les barres de graisse suivants pour les faire fondre, jusqu'à ce que le niveau de remplissage adéquat soit atteint.

dans un récipient séparé

1. Pour faire fondre la graisse en barres (en blocs) plus rapidement, il est possible de le faire dans un récipient séparé (p.ex. une casserole) sur la zone de cuisson.
2. Placer la quantité de graisse en barres (en blocs) souhaitée dans la casserole et la faire fondre à feu moyen.
3. Ensuite, verser avec précaution la graisse fondue dans la cuve de la friteuse.

Chargement de la cuve avec de l'huile de friture ou de la graisse liquides en barres (en blocs)

AVERTISSEMENT

S'assurer que la cuve est propre et sèche avant de la remplir avec de l'huile de friture ou de la graisse en barres (blocs).

1. Avant la mise en marche, la cuve doit être remplie avec la quantité d'huile de friture ou de graisse liquéfiée en barres (blocs) adéquate.
2. Verser prudemment l'huile dans la cuve jusqu'à ce que le niveau correct soit atteint (entre les indicateurs « MIN » et « MAX »). Les indications se trouvent dans la cuve.
3. Lors du fonctionnement de l'appareil, contrôler le niveau d'huile dans la cuve et le cas échéant, ajouter de l'huile de friture ou de la graisse en barres (blocs).

Éléments de commande

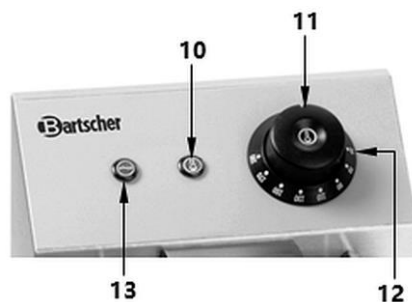


Fig. 3

- 10. Témoin de chauffe (orange)
- 11. Régulateur de température
- 12. Position du point de fusion
- 13. Témoin de travail (vert)

FR

Mise en marche

1. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

Le témoin vert de mise en marche s'allume.

2. Tourner le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée de 50 °C à 190 °C.

Lors du réchauffage, le témoin orange de chauffe de la salamandre est allumé. Quand la température réglée est atteinte, le témoin de chauffe s'éteint. Lorsque la température dans la cuve baisse, l'appareil se chauffe de nouveau et le témoin orange de chauffe s'allume de nouveau.

3. Préparer entre-temps les produits à frire.

4. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, attendre que la température ait atteint le niveau réglé pour placer la nourriture dans la friteuse.

CONSEIL !

Ne pas utiliser trop longtemps l'huile de friture ou la graisse en barres (blocs) dans des températures trop élevées, car elles perdent ainsi leur aptitude à l'emploi.

En cas de pauses prolongées entre les processus de friture, régler la température sur la valeur la plus basse.

Friture de plats

Installation et utilisation

1. Placer dans le panier les aliments à frire.

Le panier de friture (panier) est prévu pour la friture d'aliments adaptés. Il est équipé d'une poignée pliante et de deux crochets.

REMARQUE !

Éviter de trop remplir le panier, car la température de l'huile / de la graisse dans ce cas baisse et les aliments deviennent trop gras.

ATTENTION !

Lors de la friture, ne pas dépasser les quantités suivantes de frites surgelées :

Modèle friteuse simple /double 4 litres, 0,6 kg par cuve

Modèle friteuse simple /double 8 litres, 0,9 kg par cuve

2. À l'aide de la poignée, descendre lentement le panier dans la cuve avec l'huile de friture ou la graisse en barres (blocs).
3. Poser le panier sur la protection de la résistance électrique.
4. Faire frire les aliments.
5. Après la friture, sortir avec précaution le panier, en utilisant la poignée et suspendre le panier à l'aide du crochet **(a)** sur l'élément de fixation **(b)** sur le boîtier de commande.
6. Attendre que le surplus de graisse s'écoule des aliments.

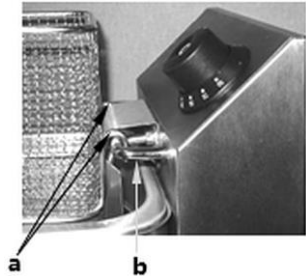


Fig. 4

7. Lorsque le processus de friture est terminé et que l'appareil n'est plus utilisé, repositionner le régulateur de température en position « 0 ».
8. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

Vidange de l'huile de friture / graisse liquide en barres (blocs)

1. Remplacer l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) régulièrement lorsqu'elle ne remplit plus les exigences des normes légales.
2. Laisser l'appareil refroidir et ensuite, sortir prudemment la cuve avec l'huile de friture / la graisse liquide en barres (blocs).
3. Verser de l'huile de friture / graisse liquide en barres (blocs) dans un bac collecteur.

REMARQUE !

Si la graisse des barres ou (blocs) durcit dans la friteuse, la faire fondre uniquement à l'aide de la fonction point de fusion et ensuite, l'éliminer dans un bac collecteur.

4. S'assurer que le bac soit stable.

INDICATION !

Éliminer l'huile/la graisse de friture usagés dans un souci de respect de l'environnement et conformément aux règlements locaux en vigueur.

Mécanisme de protection contre la surchauffe

FR

Si la friteuse est mise en marche accidentellement sans huile de friture ou graisse en barres (blocs) ou si le niveau d'huile dans la cuve n'atteint pas le minimum exigé, le mécanisme de protection contre la surchauffe arrête automatiquement l'appareil. Cette fonction protège l'appareil contre la surchauffe et les endommagements possibles.

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Réaliser les opérations suivantes:
 - laisser l'appareil refroidir complètement ;
 - dévisser la protection en plastique au-dessus de la touche RESET sur la paroi arrière du boîtier de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ;
 - appuyer sur la touche RESET ;
 - visser de nouveau la protection en plastique dans le sens des aiguilles d'une montre ;
 - mettre en marche l'appareil comme d'habitude.

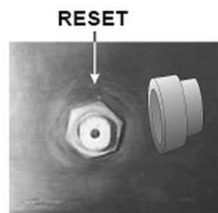


Fig. 5

6 Nettoyage

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

1. Une fois la journée de travail terminée, nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer le panier de la cuve.
3. Retirer la résistance électrique et la protection de la cuve en soulevant le boîtier de commande.
4. Vider la cuve en versant l'huile refroidie dans un bac collecteur.

REMARQUE !

Suivre les consignes du chapitre « Vidange et élimination de l'huile de friture / de la graisse liquide en barres (en blocs) ».



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique !

L'humidité peut pénétrer dans le circuit électrique ou le boîtier de commande et provoquer un choc électrique pendant la mise en marche.

Ne jamais laver l'appareil et le câble de raccordement avec de l'eau ou un chiffon humidifié, ne pas les immerger dans l'eau ou autres liquides.

- Nettoyer le boîtier de commande et la résistance à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux. Essuyer avec un chiffon propre.
- Nettoyer le(s) panier(s), le(s) couvercle(s) et la (les) protection(s) de la résistance électrique avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Tremper éventuellement les parties très sales pendant un certain temps.
- Rincer à l'eau claire les éléments lavés.
- Laver la cuve à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge.
- Rincer la cuve à l'eau claire.
- Essuyer les surfaces de l'appareil, le panneau de commande et le câble de raccordement avec un chiffon très légèrement humidifié.
- Sécher soigneusement les parties lavées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
- Placer de nouveau dans l'appareil les éléments retirés.

FR

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Défaillances possibles

Défaillance	Cause probable	Élimination
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais le témoin lumineux de fonctionnement vert ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise d'alimentation	Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise
	Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	La protection contre la surchauffe a été activée	Presser la touche RESET dans le boîtier de commande
Le témoin orange de chauffe est allumé mais la température n'augmente pas	Le contact avec la résistance a été interrompu	Contacteur le revendeur
	Élément chauffant endommagé	Contacteur le revendeur
Le témoin lumineux d'alimentation vert est allumée, mais, bien que la température soit choisie, le témoin lumineux orange de chauffe ne s'allume pas	La température réglée a été atteinte	Vérifier le fonctionnement après le changement des paramètres
	Le thermostat est endommagé	Contacteur le revendeur
	Le témoin lumineux est défectueux	Contacteur le revendeur
Après un certain temps l'appareil arrête de chauffer	La protection contre la surchauffe a été activée	Appuyer sur la touche RESET dans le boîtier de commande. Si, après un court instant, le mécanisme de protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau, contacter le revendeur
L'appareil ne chauffe pas.	Le commutateur de contact sous le boîtier de commande n'est pas activé	Vérifier si le boîtier de commande est correctement installé

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.

Huile de friture usagée

Éliminer l'huile de friture usagée conformément aux règles en vigueur concernant la protection de l'environnement.