



**„SNACK I“
A162410E**



**„SNACK II“
A162412E**



**„SNACK III“
A162810E**



**„SNACK IV“
A162812E**

FRANÇAIS**Table des matières**

1. Sécurité	42
1.1 Consignes de sécurité	42
1.2 Explication des symboles	45
1.3 Utilisation conforme	46
2. Généralités	47
2.1 Responsabilité et garantie	47
2.2 Protection des droits d'auteur	47
2.3 Déclaration de conformité	47
3. Transport, emballage et stockage	48
3.1 Inspection suite au transport	48
3.2 Emballage	48
3.3 Stockage	48
3.4 Délai de livraison	49
4. Données techniques	49
4.1 Indications techniques	49
4.2 Aperçu des composants	50
5. Installation et utilisation	52
5.1 Installation	52
5.2 Utilisation	53
6. Nettoyage	58
7. Anomalies de fonctionnement	59
8. Elimination des éléments usés	60

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Lors de son fonctionnement, ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car en cas de problème de fonctionnement, l'huile peut surchauffer et prendre feu à une température élevée.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.

- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.

- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides ; ne placer sous l'eau courante aucun élément de l'appareil, ne pas laver dans un lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES! Risques de brûlure !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Pendant le fonctionnement, la surface de l'appareil est particulièrement brûlante ! Afin d'éviter les brûlures des doigts et des mains, veuillez ne pas toucher les surfaces brûlantes de l'appareil ! Lors du fonctionnement, vous ne pouvez toucher le panneau de commande de l'appareil qui sont prévus à cet effet.
- Encore après l'arrêt de l'appareil, l'huile/la graisse de friture se trouvant dans la cuve restent chaudes un certain temps, avant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil, attendre qu'il refroidisse suffisamment. Les éclaboussures ou les projections d'huile/de graisse peuvent provoquer des brûlures des mains, des bras et du visage!

- Ne pas utiliser de produits humides pour la friture. Éliminer le surplus de glace des produits surgelés. Ne pas placer les produits surgelés dans le panier à frire au-dessus du bac rempli d'huile/de graisse chaude. Lors de la friture, même les plus petites gouttes d'eau peuvent entraîner des éclaboussures d'huile chaude et des petites projections.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Ne **jamais** utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables (par exemple l'essence, les spiritueux, l'alcool, etc.). La haute température peut provoquer leur évaporation et en conséquence, au contact d'une source d'inflammation, cela peut entraîner une déflagration et causer des dommages corporels et matériels.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou en dessous des objets inflammables (comme les rideaux, les placards suspendus, etc.)
- En cas d'incendie, avant d'entreprendre les actions nécessaires pour éteindre le feu, couper l'alimentation électrique de l'appareil. Assurer une circulation d'air frais suffisante.

Attention : Ne pas arroser l'appareil avec de l'eau si l'alimentation n'est pas coupée : **Risque d'électrocution !**

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

*Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil.
Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!*



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

La **friteuse** est **uniquement** prévu pour **faire frire** des produits alimentaires appropriés.

Il est **interdit** d'utiliser la **friteuse** pour :

- chauffer des produits alimentaires ou des liquides.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement.

Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION!

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et 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 de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION!

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



INDICATION!

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

3.4 Délai de livraison

Les éléments et les sous-ensembles fournis sont les suivants (voir également les dessins aux pages 50-51):

A162410E / A162810E

- 1 Appareil principal
- 1 Cuve
- 1 Couvercle
- 1 Panier à frire
- 1 Boîtier avec l'élément chauffant
- 1 Protection de l'élément chauffant
- 2 Poignées
- 4 Vis de fixation (vissées dans les poignées)

A162412E / A162812E

- 1 Appareil principal
- 2 Cuves
- 2 Couvercles
- 2 Paniers à frire
- 2 Boîtiers avec les éléments chauffants
- 2 Protections des éléments chauffants
- 2 Poignées
- 4 Vis de fixation (vissées dans les poignées)

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

4. Données techniques

4.1 Indications techniques

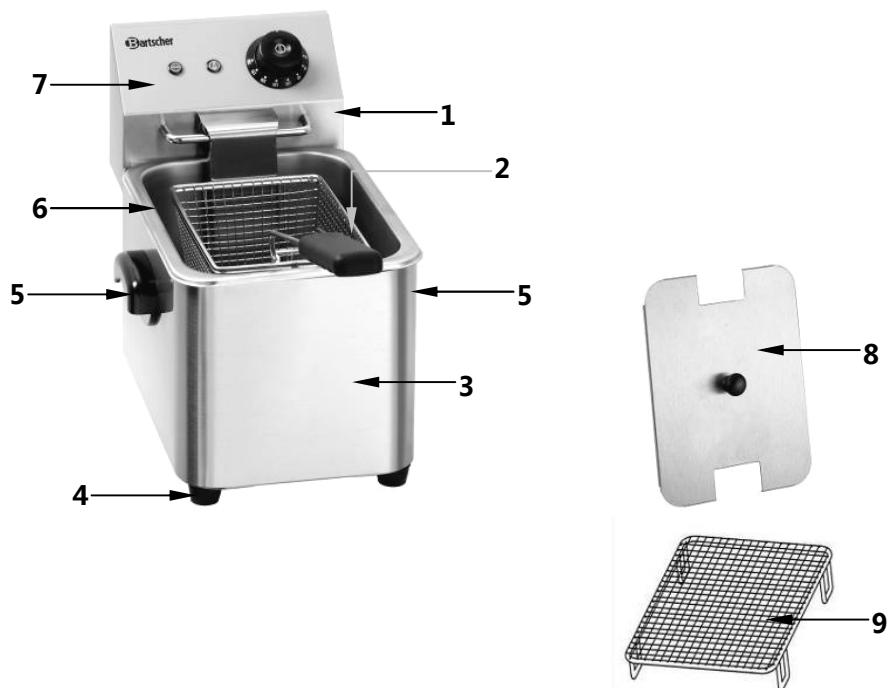
Nom	Friteuse		Friteuse double	
Modèle :	„SNACK I“	„SNACK III“	„SNACK II“	„SNACK IV“
Code-No.:	A162410E	A162810E¹	A162412E¹	A162812E¹
Matériau:	Boîtier, couvercle et boîtier de distribution en acier inoxydable			
Utilisation:	Appropriée pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)			
Alimentation:	230 V~ 50 Hz			
Puissance:	2,0 kW	3,25 kW	2 x 2,0 kW	2 x 3,25 kW
Nombre de cuves:	1	1	2	2
Capacité:	4 litres	8 litres	2 x 4 litres	2 x 8 litres
Nombre de paniers à frire:	1	1	2	2
Plage des températures de l'huile:	50 °C - 190 °C			
Dimensions L x P x H (mm):	220 x 400 x 315	265 x 430 x 340	435 x 400 x 315	550 x 430 x 340
Poids:	7,0 kg	7,1 kg	10,5 kg	12,5 kg

Sous réserve de modifications techniques !

¹ Ces appareils ne sont pas destinés à un usage industriel!

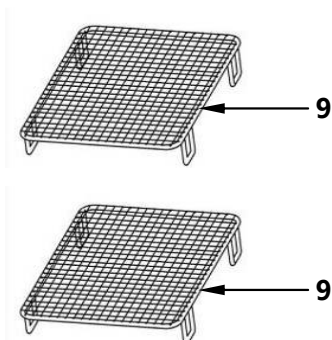
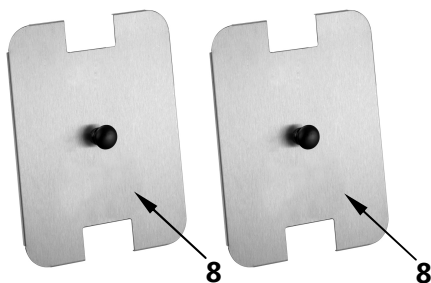
4.2 Aperçu des composants

A162410E / A162810E



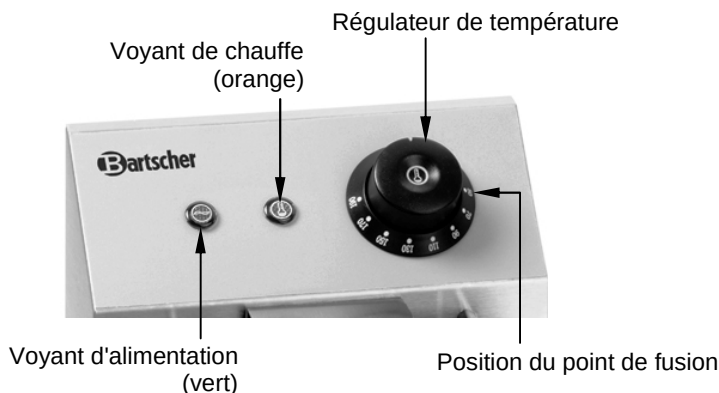
- 1 Boîtier de distribution
- 2 Panier à frire
- 3 Boîtier
- 4 Pieds (4)
- 5 Poignées (2)
- 6 Cuve
- 7 Tableau de commande
- 8 Couverture
- 9 Protection de l'élément chauffant

A162412E / A162812E



- 1 Boîtier de distribution
- 2 Panier à frire
- 3 Cuve
- 4 Boîtier
- 5 Pieds (4)
- 6 Poignées (2)
- 7 Tableau de commande
- 8 Couvercle
- 9 Protection de l'élément chauffant

Tableau de commande



5. Installation et utilisation

5.1 Installation

Mise en place

- Déballer l'appareil et éliminer tout le matériel d'emballage.



ATTENTION !

- Ne **jamais** retirer de l'appareil les plaques signalétiques et les étiquettes d'avertissement.
- Placer l'appareil sur une surface égale, stable, sèche, résistante à l'eau, et résistante aux températures élevées.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de foyers ouverts, fours électriques, poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil au bord d'une table pour éviter qu'il ne se renverse ou qu'il tombe.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Installer l'appareil de manière à ce que la prise de courant soit accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.

Branchement



DANGER! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique). Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

L'appareil peut être branché qu'à une prise monophasée avec mise à la terre et installée convenablement.

- Le circuit électrique de la prise de courant doit être protégé par un fusible de min. 16A. Brancher directement l'appareil à une prise murale; ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.
- Deux prises de courant séparées sont nécessaires pour brancher la friteuse double.

5.2 Utilisation



ATTENTION!

Uniquement les personnes connaissant le mode d'utilisation de l'appareil et les risques spécifiques survenant au cours de la friture, peuvent utiliser la friteuse.

Préparation de l'appareil

- Enlever le couvercle et retirer le panier à frire de l'appareil ainsi que la protection de l'élément chauffant.
 - Retirer le boîtier de distribution de l'appareil en le tirant délicatement vers le haut (jusqu'à entendre «**un clic**»). Retirer la cuve.
 - Visser les poignées fournies avec les orifices dirigés vers le bas sur les deux côtés du boîtier. Dans ce but, placer les vis de fixation dans les poignées et les visser de l'extérieur du boîtier.
 - Avant de commencer l'utilisation de l'appareil, le nettoyer en suivant les recommandations du point 6 «**Nettoyage**». Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'installation électrique ou le boîtier de distribution. **Sécher soigneusement l'appareil!**
 - Placer la cuve dans l'appareil. Fixer prudemment le boîtier de distribution sur le guide se trouvant sur la face arrière du boîtier de l'appareil (jusqu'à entendre un **clic**). Les deux goujons du boîtier de distribution situés dans la partie inférieure doivent être placés dans les ouvertures, c'est alors seulement que le boîtier est fixé correctement.
- Conseil :** Pour des raisons de sécurité, l'appareil fonctionne uniquement si le boîtier de distribution est correctement placé. Grâce à cela, à l'aide d'un micro interrupteur, l'appareil est mis en mode: prêt à l'utilisation.

- Placer la protection sur l'élément chauffant.
- S'assurer que l'appareil est éteint (le régulateur de température doit être positionné sur la valeur «0»).
- Avant de verser de l'huile à frire ou de placer la graisse en barres/en blocs dans la cuve, s'assurer qu'il n'y a pas d'eau au fond de la cuve. La cuve doit être propre et sèche.

Conseils relatifs à l'utilisation de l'huile ou de la graisse en barres/en blocs.

- Utiliser de l'huile appropriée pour la friture (par exemple l'huile végétale, de tournesol, de cacahuète, etc.) ou de la graisse en barres/en blocs.
- Utiliser uniquement des huiles et des graisses destinées aux hautes températures.
- Ne pas mélanger différents types d'huile ou de graisse, car leurs températures d'ébullition peuvent être différentes.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures!

Ne pas utiliser d'huile usagée pour la friture car sa plus basse température d'inflammation augmente le risque d'inflammation et favorise la formation de mousse. De plus, une plus grande quantité de fumée et une odeur désagréable peuvent également apparaître.

Conseils relatifs à l'utilisation des graisses en barres/en blocs

Dans la friteuse

- Retirer de la friteuse le panier à frire et la protection de l'élément chauffant.
- Placer les barres/les blocs de graisse directement sur l'élément chauffant pour le couvrir entièrement.
- Pour mettre en marche l'appareil, suivre les consignes indiquées au point «**Mise en marche de l'appareil**».
- Régler le régulateur de température sur la position du point de fusion  et attendre que la graisse fonde.
- Quand l'élément chauffant est couvert de graisse à l'état liquide, le régulateur de température peut être réglé sur la valeur maximale. Placer dans la cuve les autres blocs de graisse afin d'atteindre un niveau de remplissage de la cuve approprié.
- Placer ensuite prudemment la protection sur l'élément chauffant.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures!

Les éclaboussures d'huile/de graisse peuvent entraîner des brûlures des mains, des bras et du visage!

Dans un récipient séparé

- Pour faire fondre plus rapidement la graisse en barres/en blocs, un autre récipient (par exemple une casserole) placé sur une plaque de cuisson, peut être utilisé. Verser ensuite la graisse fondue dans la cuve de la friteuse.

Remplissage de la cuve avec l'huile ou la graisse en barres/en blocs

- Remplir la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse en barres/en blocs.
- Verser prudemment l'huile dans la cuve jusqu'à ce que le niveau correct soit atteint (entre les indicateurs «**MIN**» et «**MAX**»). Les indicateurs se trouvent sur la face latérale de la cuve.



AVERTISSEMENT !

Ne jamais allumer un appareil vide, sans l'huile ou sans la graisse en barres/en blocs.

Toujours s'assurer que le niveau d'huile ou de graisse atteint la zone comprise entre les indicateurs « MIN » et « MAX » dans la cuve.

RISQUE D'INCENDIE!

Un niveau inférieur d'huile ou de graisse, sous l'indicateur « MIN » entraîne un risque d'incendie.

RISQUE DE BRÛLURES!

Un niveau supérieur d'huile ou de graisse, au-dessus de l'indicateur « MAX » peut entraîner une trop forte ébullition de l'huile ou de la graisse chaudes.

Mise en marche de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Avant de commencer l'utilisation de l'appareil, s'assurer qu'il n'est pas branché à l'alimentation électrique.

- Brancher l'appareil à une prise mise à la terre.
- Le voyant de contrôle vert s'allumera.
- Tourner le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur la température désirée de 50 °C à 190 °C.
- Le voyant orange est allumé lors du réchauffement, il s'éteint quand la température réglée est atteinte. La friteuse est équipée d'un thermostat de réglage de température. Quand la température dans la cuve baisse, le voyant orange s'allume et l'appareil commence à chauffer de nouveau.
- Préparer entre temps les plats.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, attendre que la température choisie soit atteinte et seulement après, placer les plats dans l'huile/la graisse se trouvant dans la cuve de la friteuse.
- Ne pas utiliser l'huile/la graisse de friture trop longtemps à de très hautes températures car elle perd sa durabilité d'utilisation.
- En cas d'interruptions plus longues de la friture, régler le régulateur de température sur une valeur inférieure.
- Ne **jamais** faire déborder les produits du panier à frire. Cela entraîne la baisse de la température de l'huile/de la graisse et les produits fris s'imbibent d'huile.

❖ **Lors de la friture, ne pas dépasser les quantités suivantes des plats:**

Modèle à 4 litres, friteuse simple / 2 x 4 litres, friteuse double **0,6 kg** pour une cuve.

Modèle à 8 litres, friteuse simple / 2 x 8 litres, friteuse double **0,9 kg** pour une cuve.



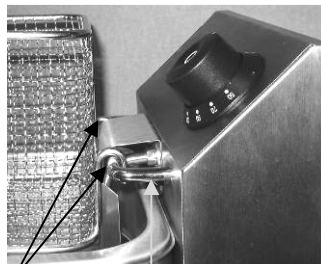
AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures!

Lors de son fonctionnement, la friteuse ainsi que l'huile/la graisse se trouvant dans la cuve sont très chaudes, il y a risque d'inflammation de l'huile/de la graisse à frire.

L'appareil ne peut pas rester allumé trop longtemps!

Après l'utilisation de l'appareil, positionner le régulateur de température sur la valeur « 0 » et débrancher l'appareil de la prise d'alimentation (retirer la fiche !).

- **Le panier à frire** sert à frire les plats. Il est équipé d'une poignée pliable et de deux crochets.
- Plonger délicatement le panier dans l'huile/la graisse. En fin de cuisson, relever le panier prudemment et le suspendre aux fixations se trouvant sur le panneau de commande et laisser égoutter l'excès d'huile.



Crochets du panier à frire

Barre du boîtier de distribution



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures!

La friteuse ne peut pas être utilisée avec le couvercle ! Le couvercle sert uniquement à protéger l'appareil contre la poussière et à maintenir la température de l'huile/de la graisse. Avant de placer le couvercle, s'assurer qu'il est sec pour que l'eau ne pénètre pas dans la cuve, ce qui pourrait entraîner des éclaboussures dangereuses.

Vidange et élimination de l'huile/de la graisse liquide à frire

- Remplacer régulièrement l'huile/la graisse de friture.
- L'huile/la graisse de friture doivent être remplacées dès qu'elles commencent à brunir.
- Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse, retirer ensuite prudemment la cuve avec **l'huile/la graisse usagée**. Verser l'huile/la graisse dans un récipient commun et les recycler de façon respectant l'environnement.
- Si **la graisse en barres ou en blocs** durcit dans la friteuse, la faire fondre en positionnant le régulateur de température sur la position du point de fusion , verser ensuite la graisse dans un bac adapté. S'assurer que le bac de vidange est placé de manière stable.



INDICATION!

Recycler l'huile/la graisse usagée en respectant l'environnement, conformément aux lois locales en vigueur.

Protection contre la surchauffe

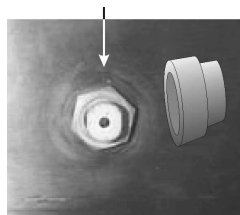
- Si la friteuse est allumée accidentellement sans l'huile/la graisse dans la cuve, ou si le niveau de l'huile/de la graisse dans la cuve est trop bas, la friteuse s'éteindra automatiquement après avoir atteint la température d'environ 230 °C pour éviter la surchauffe. Si cela arrive retirer la fiche. Laisser l'appareil refroidir.

Après l'arrêt automatique par le dispositif de protection, l'appareil peut être de nouveau allumé en appuyant sur la touche **RESET** se trouvant à l'arrière de l'appareil.

Pour ce faire, l'appareil doit refroidir à une température inférieure à 170 °C, retirer ensuite le bouchon cachant le bouton **RESET** en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, presser la touche et remettre le bouchon.

Brancher de nouveau la fiche à la prise d'alimentation et commencer l'utilisation normale de l'appareil.

Touche **RESET**



6. Nettoyage



ATTENTION !

Avant le nettoyage débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche!) et attendre qu'il refroidisse.

L'appareil n'est pas destiné à être lavé au jet d'eau direct. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour laver l'appareil!

Faire attention à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.



ATTENTION!

Ne pas utiliser des produits nettoyants agressifs ou des matières rugueuses qui pourraient endommager la surface de la friteuse.

- o Nettoyer régulièrement l'appareil.
- o Retirer le panier à frire de la cuve. L'élément chauffant et sa protection peuvent être facilement retirés de la cuve, après avoir retiré le boîtier de distribution de l'appareil.



ATTENTION!

Ne jamais soumettre le boîtier (le tableau de commande) à un nettoyage humide, ne jamais le plonger dans l'eau. L'humidité ne peut pas pénétrer à l'intérieur.

- o Nettoyer l'élément chauffant à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit nettoyant doux.
- o Verser prudemment l'huile ou la graisse liquide à frire dans un bac, après leur refroidissement. Suivre les consignes indiquées au point «**Vidange et élimination de l'huile/de la graisse liquide à frire**».
- o Laver le couvercle, la cuve et le panier à frire dans de l'eau tiède mélangée à un produit nettoyant doux. Les éléments très sales peuvent être trempés un court instant.
- o Nettoyer le tableau de commande, les surfaces de l'appareil et le câble d'alimentation seulement à l'aide d'un chiffon légèrement humide et imbibé d'un produit nettoyant doux. L'humidité ne peut pas pénétrer dans le boîtier de distribution. Cela peut entraîner l'apparition d'un courant de dérive et perturber le fonctionnement de l'appareil.
- o **Avant de rassembler l'appareil, sécher soigneusement tous les éléments nettoyés!** Assembler de nouveau l'appareil.
- o Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Afin de protéger l'appareil contre la saleté, l'emballer ou le couvrir. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

Probleme	Cause	Solution
L'appareil est branché au réseau électrique mais le voyant-contrôle vert ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	• La fiche n'est pas correctement branchée dans la prise • Les fusibles ont fondu • Le boîtier de distribution n'est pas bien placé • Le dispositif de protection contre la surchauffe s'est enclenché • Absence de contact avec le micro-interrupteur	• Retirer la fiche et la rebrancher correctement dans la prise. • Vérifier les fusibles, brancher l'appareil à une autre prise. • Vérifier l'emplacement du boîtier • Appuyer sur le bouton RESET dans le boîtier de distribution • Contacter le revendeur
Le voyant-contrôle de chauffe orange est allumé mais la température n'augmente pas.	• Contact avec l'élément chauffant interrompu • Élément chauffant endommagé	• Contacter le revendeur • Contacter le revendeur
Le voyant-contrôle vert est allumé, mais malgré la température réglée, le voyant-contrôle orange ne s'allume pas.	• La température voulue a été atteinte • Régulateur de température endommagé • Voyant-contrôle endommagé	• Vérifier le fonctionnement en changeant la température • Contacter le revendeur • Contacter le revendeur
L'élément chauffant ne chauffe plus après un certain temps.	• Le dispositif de protection contre la surchauffe s'est enclenché	• Appuyer sur la touche RESET dans le boîtier avec l'élément chauffant. Si la protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau après un court instant, prendre contact avec le vendeur

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - le numéro d'article et de série (consulter la plaque nominale au dos de l'appareil).

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.