

„IMBISS PRO“**162.500**

1. Généralités	34
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	34
1.2 Explication des symboles	34
1.3 Responsabilité et garantie	35
1.4 Protection des droits d'auteur	35
1.5 Déclaration de conformité	35
2. Sécurité	36
2.1 Généralités	36
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	36-37
2.3 Utilisation conforme	37
3. Transport, emballage et stockage	38
3.1 Inspection suite au transport	38
3.2 Emballage	38
3.3 Stockage	38
3.4 Délai de livraison	39
4. Caractéristiques techniques	39
4.1 Indications techniques	39
4.2 Aperçu des composants	40
5. Installation et utilisation	41
5.1 Consignes de sécurité	41-42
5.2 Installation et branchement	42
5.3 Utilisation	42-45
6. Nettoyage et maintenance	46
6.1 Consignes de sécurité	46
6.2 Nettoyage	46
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	47
7. Anomalies de fonctionnement	47-48
8. Elimination des éléments usés	48

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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 et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

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.

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.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures.

Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

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

1.3 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. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 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.



REMARQUE !

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.

1.5 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.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

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.

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.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- 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.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente 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.

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.



REMARQUE !

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 accessoires comprennent les éléments et sous-ensemble suivants (voir figure page 40) :

- 1 machine de base avec réservoir à huile
- 1 couvercle
- 1 panier à friture avec poignée
- 1 coffret de distribution avec élément de chauffage
- 1 protection de l'élément de chauffage
- 1 robinet de vidange de l'huile

Veuillez vérifier que l'appareil et les accessoires sont au complet. Si des pièces sont manquantes, veuillez contacter notre service clients.

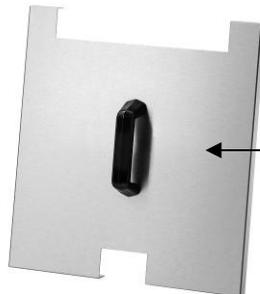
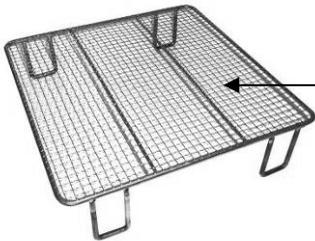
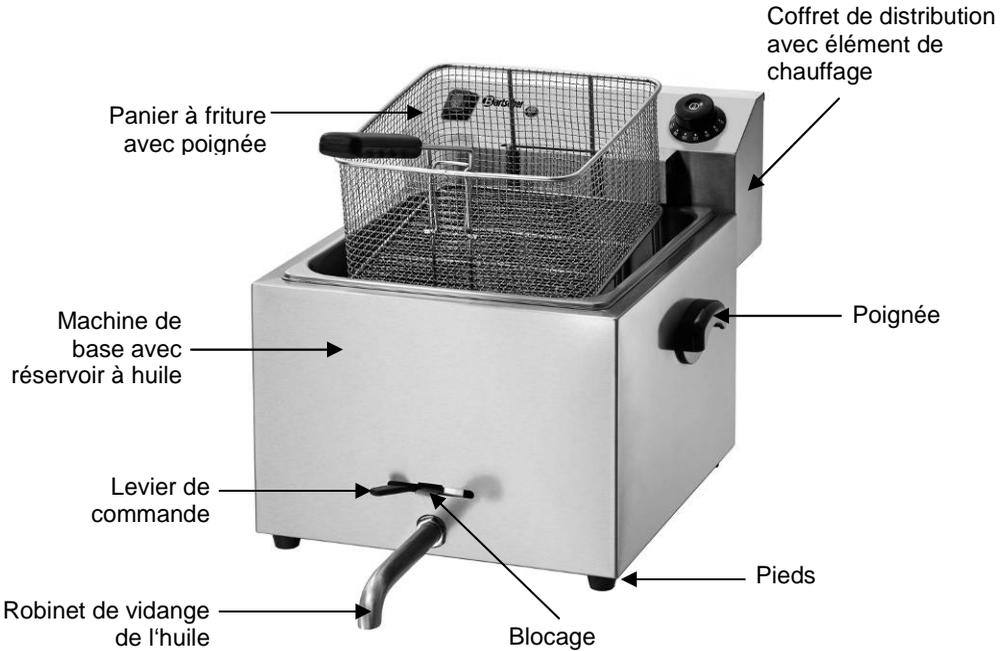
4. Caractéristiques techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Friteuse électrique « Imbiss PRO »
N° d'article :	162.500
Composition :	structure, couvercle, coffret de distribution : acier au chrome-nickel ; élément de chauffage : inox
Puissance de raccordement :	8,1 kW / 3 NAC 400 V
Plage de régulation de la température de l'huile :	50°C - 190°C
Capacité max. du réservoir à huile :	9,7 Litres
Dimensions du panier à friture :	larg. 250 x prof. 270 x haut. 145 mm
Dimensions de la machine :	larg. 410 x prof. 500 x haut. 380 mm
Poids :	12,7 kg

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants



5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement.

Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- 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.
- 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.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, vos mains, la fiche et les interrupteurs doivent être secs.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans le surveiller. Des perturbations dans le fonctionnement de l'appareil pourront mener à surchauffer de l'huile et une température très élevée - à l'enflammer.
- Ne pas faire frire des produits alimentaires mouillés. Avant la friture de produits congelés, enlever toujours la glace excédentaire. La moindre goutte d'eau provoque déjà des projections d'huile chaude ou même des petites explosions pendant la friture.



REMARQUE !

Lors de la friture, une trop grande humidité ou quantité du produit alimentaire provoque une augmentation du moussage de l'huile.

- Ne pas placer des produits congelés dans le panier suspendu au-dessus de l'huile chauffée.

- Ne pas déplacer la friteuse pendant que l'huile est encore chaude. D'abord laisser refroidir l'huile.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Les projections d'huile chaude ou des explosions de l'huile peuvent causer des brûlures des mains ou du visage.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme. Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique). Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité! Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement



ATTENTION !

L'appareil doit uniquement être ouvert par un spécialiste qualifié.

- Déballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placer l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et non renversable.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de foyers ouverts, fours électriques, poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Éviter les emplacements à proximité d'eau.

5.3 Utilisation

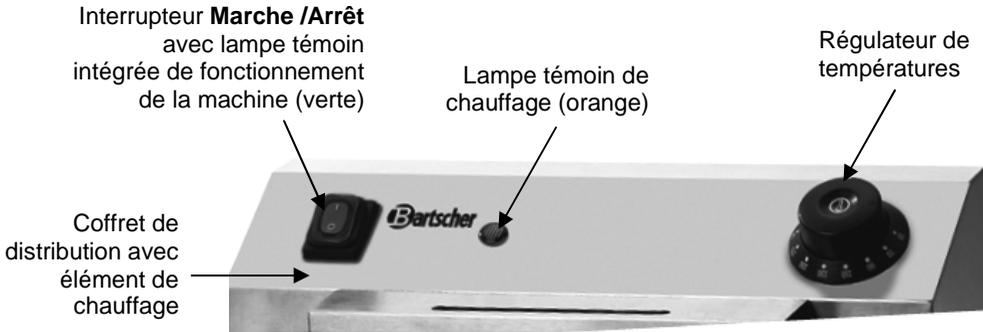
- Nettoyer la machine avant sa première utilisation (voir. **6.2 « Nettoyage »**).



ATTENTION !

Seul le personnel ayant reçu une formation sur l'utilisation de la machine et sur les menaces particulières lors de la friture à l'huile est autorisé à utiliser la friteuse.

- Placer le coffret de distribution avec précaution sur la partie arrière du réservoir à huile, jusqu'à ce qu'il adhère à la poignée du réservoir à huile. De cette manière le coffret est correctement installé. Pour des raisons de sécurité, la machine ne fonctionne que si le coffret de distribution est correctement fixé à la machine, ainsi, un micro interrupteur permet à la machine de passer en mode prêt à l'emploi.



- Vérifier que la machine est bien éteinte (le bouton de régulation des températures doit se trouver en position « 0 »).
- Ne pas verser d'huile dans le réservoir à huile si de l'eau se trouve à l'intérieur. Le réservoir à huile doit être propre et sec.
- Le dispositif de vidange de l'huile doit être fermé et bloqué (le levier de commande doit être placé du côté gauche).



Levier de commande

- Remplir le réservoir à huile avec de l'huile de friture avec précaution, jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint (entre les inscriptions « MIN » et « MAX » à l'intérieur du réservoir). Les inscriptions se trouvent sur la paroi latérale du réservoir.



ATTENTION !

Ne pas utiliser la machine s'il n'y a pas d'huile dans le réservoir. Toujours s'assurer que le niveau d'huile dans le réservoir se situe entre les signes « MIN » et « MAX ».



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie ! Lorsque l'huile se situe en-dessous du niveau MIN, il existe un risque accru que l'huile prenne feu.

Risque de brûlure ! Lorsque l'huile se situe au-dessus du niveau MAX, de l'huile brûlante peut se déverser.

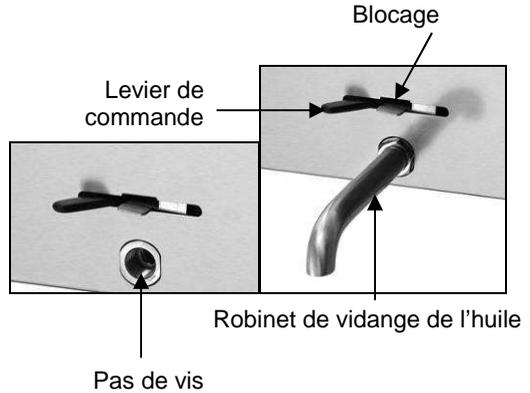


ATTENTION !

Pour frire, n'utiliser que des matières grasses liquides. Diluer (faire fondre) l'huile de friture en barre (en bloc) !

Pour frire, ne pas utiliser une vieille huile, car, à cause de sa température d'inflammation inférieure, cette huile peut prendre feu plus rapidement et mousser plus facilement. De plus, elle dégage plus de fumée et une odeur plus intense.

- Changer l'huile de friture régulièrement. Laisser refroidir la vieille huile.
- Avant de vidanger l'huile, insérer et visser le robinet de vidange dans le pas de vis.
- Ouvrir le dispositif de vidange en poussant le blocage vers le haut, et en plaçant le levier de commande à droite.
- Verser l'huile avec précaution dans un récipient de collecte. Vérifier que le récipient est stable. Éliminer l'huile conformément aux règles de respect de l'environnement.



- Allumer la machine à l'aide de l'interrupteur **Marche/Arrêt**. La lampe témoin verte de fonctionnement de la machine s'allume sur l'interrupteur.
- Sélectionner la température souhaitée avec le régulateur de températures (50°C - 190°C).
- Lors du processus de préchauffage, la lampe témoin de chauffage orange s'allume, et clignote dès que la température souhaitée est atteinte. Quand la température du réservoir chute, l'appareil recommence à chauffer et la lampe témoin de chauffage orange s'allume à nouveau.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Pendant que la machine est en marche, la friture et l'huile sont très chaudes, et il existe un risque de se brûler avec l'huile.



ATTENTION !

La machine ne doit pas être utilisée en continu trop longtemps !

Tourner le régulateur de températures sur « 0 » quand la friture est terminée et quand la machine ne doit plus être utilisée.

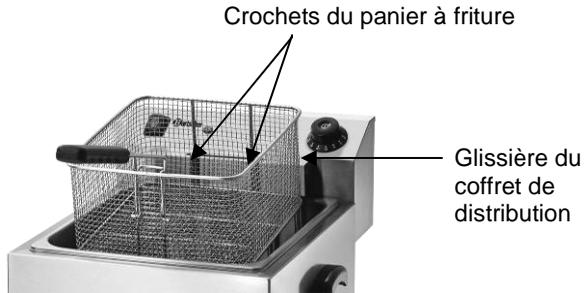
- Afin d'obtenir le meilleur résultat, attendre que la température souhaitée soit atteinte pour introduire les produits à frire dans la friteuse.



ATTENTION !

Ne pas dépasser la quantité suivante de produits à frire : 1,2 kg

- Le panier sert à frire des produits de petite taille. Il est équipé d'une poignée pliante et de deux crochets.
- Plonger le panier lentement dans l'huile.
- Après avoir terminé la friture, remonter le panier avec précaution, le suspendre dans les ouvertures à glissières sur le coffret de distribution et le laisser en suspension jusqu'à ce que l'excès d'huile soit éliminé.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !

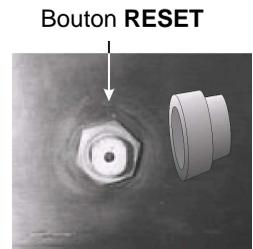
Ne pas utiliser la friteuse avec le couvercle ! N'utiliser le couvercle que comme protection de la friteuse contre la poussière et pour conserver la température de l'huile. Avant de placer le couvercle, vérifier qu'il est sec pour qu'aucune goutte d'eau ne tombe dans le réservoir à huile, ce qui pourrait conduire au dispersion de l'huile.

- Si la friteuse est allumée par erreur alors qu'il n'y a pas d'huile ou qu'il n'y en a pas suffisamment dans le réservoir, elle s'éteint immédiatement et automatiquement une fois qu'une température de 230°C est atteinte pour ne pas provoquer la surchauffe de la machine. Dans une telle situation, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise et attendre que la machine refroidisse.

Après l'arrêt automatique de la machine grâce au système de sécurité contre la surchauffe, il n'est possible de rallumer la machine qu'en appuyant sur le bouton **RESET** en dessous du coffret de distribution.

Pour cela, laisser refroidir la machine à une température inférieure à 170°C, puis retirer la protection en plastique en tournant le bouton **RESET** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, appuyer sur le boulon et replacer la protection en plastique en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

Ensuite, brancher à nouveau la fiche dans la prise et allumer la machine normalement.



6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer la machine régulièrement.
- Avant de nettoyer la machine, l'éteindre avec l'interrupteur **Marche/ Arrêt** et la débrancher de la prise (retirer la fiche !). Laisser la machine refroidir.
- L'élément de chauffage et la protection sont faciles à enlever du réservoir à huile, en enlevant le coffret de distribution en le soulevant du réservoir à huile. Ainsi, l'élément de chauffage, la protection et le réservoir à huile peuvent facilement être nettoyés.
- Après refroidissement, vider l'huile du réservoir (voir 5.3 « **Utilisation** »).
- Laver le couvercle, le panier, le réservoir à huile, la protection du chauffage dans de l'eau chaude avec un produit d'entretien neutre.



ATTENTION !

Ne pas laver le coffret de distribution (boutons de commande) avec de l'eau ou en le trempant dans l'eau. L'intérieur du coffret ne supporte pas l'humidité. Avant de remonter la machine, sécher avec précision tous les éléments de la machine !

- Nettoyer les boutons de commande, la surface de la machine et le câble d'alimentation avec un tissu humide et un produit d'entretien neutre. Ne pas laisser passer d'eau à l'intérieur du coffret de distribution. Cela pourrait déclencher un courant vagabond dangereux, qui conduirait à un fonctionnement incorrect de la machine.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien agressifs pour le nettoyage, car ils peuvent abîmer la friteuse. Nettoyer la friteuse avec des produits d'entretien neutres. Les parties très sales peuvent être nettoyées à l'eau temporairement.
- Sécher tous les éléments avec précision et remonter la machine.
- Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période, la maintenir dans un endroit sec. Protéger la machine contre les fumées toxiques et le gaz.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- 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 !**

7. Anomalies de fonctionnement

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.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche n'est pas correctement branchée dans la prise • Les fusibles ont fondu • Le boîtier de distribution n'est pas bien placé • La sécurité en cas de surchauffe s'est déclenchée • Absence de contact avec le micro-interrupteur • Limiteur de température endommagé (sécurité anti-surchauffe) 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Contacter le revendeur
Le voyant-contrôle de chauffe orange est allumé mais la température n'augmente pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Contact avec l'élément chauffant interrompu • Élément chauffant endommagé 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • La température voulue a été atteinte • Régulateur de température endommagé • Voyant-contrôle endommagé 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le fonctionnement en changeant la température • Contacter le revendeur • Contacter le revendeur

Probleme	Cause	Solution
Après un certain temps, l'élément chauffant cesse de chauffer.	<ul style="list-style-type: none">• La sécurité anti-surchauffe s'est activée	<ul style="list-style-type: none">• Appuyer sur le bouton RESET sur le boîtier de distribution

Les problèmes et dysfonctionnements mentionnés ci-dessus ne sont que des exemples. Si un problème ou dysfonctionnement quelconque survient, prière de mettre hors tension et de débrancher l'appareil. Ne plus utiliser l'appareil et le laisser vérifier et réparer par un spécialiste.

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.



REMARQUE !



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

Huiles usagées

Prière d'évacuer les huiles de friture usagées conformément aux règles de protection de l'environnement et conformément aux règles locales en vigueur.

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

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