

„Snack XL“ Plus



165530

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	42
1.1 Explication des symboles	42
1.2 Consignes de sécurité	43
1.3 Utilisation conforme	47
2. Généralités	48
2.1 Responsabilité et garantie	48
2.2 Protection des droits d'auteur	48
2.3 Déclaration de conformité	48
3. Transport, emballage et stockage	49
3.1 Inspection suite au transport	49
3.2 Emballage	49
3.3 Stockage	49
4. Données techniques	50
4.1 Aperçu des composants	50
4.2 Indications techniques	51
5. Installation et utilisation	51
5.1 Installation	51
5.2 Utilisation	53
6. Nettoyage	57
7. Anomalies de fonctionnement	59
8. Elimination des éléments usés	60

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

Tél.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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 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.

1.2 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.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- 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.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler le service.

- 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.
- 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 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 ni soulever l'appareil par le câble d'alimentation. Pour ce faire utiliser les poignées latérales.
- 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 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.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique,
 - 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 d'objets inflammables tels que les rideaux, les placards suspendus.
- 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 !**

1.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.

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 destinée à la friture de produits alimentaires appropriés.

Ne pas utiliser la friteuse pour :

- réchauffer les plats et les 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.



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.

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

3.3 Stockage

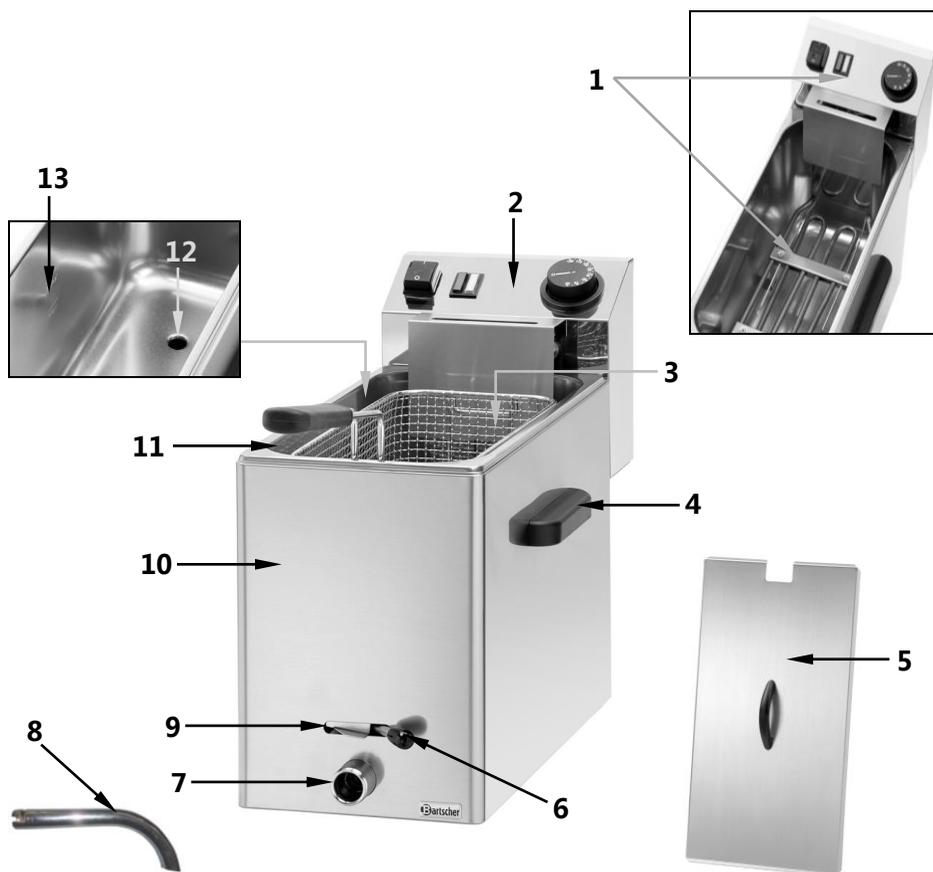
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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.
- éviter 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.

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- 1 Boîtier de commande avec résistance électrique
- 2 Tableau de commande
- 3 Panier de friture avec poignée
- 4 Poignée de transport (2x)
- 5 Couvercle avec poignée
- 6 Levier
- 7 Manchon

- 8 Robinet de vidange de l'huile
- 9 Dispositif de blocage
- 10 Dispositif principal
- 11 Cuve
- 12 Robinet d'évacuation de la graisse
- 13 Indication **MIN/MAX**

4.2 Indications techniques

Nom :	Friteuse « Snack XL » Plus
Code-No. :	165530
Matériau :	Acier inoxydable 18/10
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ Mode de fonctionnement : électrique▪ Commande : manette, interrupteur à bascule▪ Interrupteur marche/arrêt▪ Témoins de contrôle : réchauffement, prêt à l'emploi▪ Zone froide▪ Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)▪ Boîtier de commande avec résistance électrique, amovible▪ Robinet d'évacuation avec fermeture à baïonnette, amovible▪ Poignées de transport latérales▪ la cuve extra-longue permet de frire les longs aliments tels que le poisson
Cuve :	Nombre : 1, dimensions : L 180 x P 400 x H 200 mm Contenance : 8 litres
Panier à frire :	Nombre : 1, dimensions : L 150 x P 320 x H 120 mm Contenance : 5,7 litre
Plage des températures :	50 °C - 190 °C
Puissance de raccordement :	3,4 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :	L 245 x P 720 x H 470 mm
Poids :	8,0 kg

Sous réserve de modifications techniques !

5. Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, de raccordements et d'entretien sur l'appareil peuvent être réalisés par un technicien qualifié et autorisé, conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

Mise en place

- Déballez l'appareil et éliminez tout le matériel d'emballage.
- 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.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil et une circulation de l'air correcte.
- **Ne jamais** placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets. Conserver un espacement minimum de 10 cm de chacun des côtés de l'appareil. Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- S'il est impossible d'assurer la distance donnée, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures des murs afin d'éviter tout risque.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Supprimer délicatement le film pour ne pas laisser des résidus de colle. Enlever les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant approprié.



ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les avertissements.

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 !

- Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A. Brancher l'appareil directement à une prise d'alimentation individuelle avec protection ; ne pas utiliser de rallonges ou de prises multiples.

5.2 Utilisation



ATTENTION !

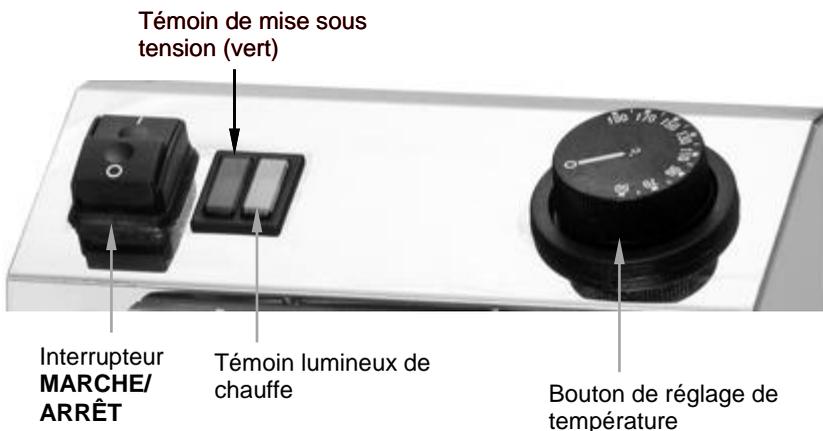
Seules les personnes connaissant le mode d'emploi et les risques spécifiques survenant au cours de la friture, peuvent utiliser la friteuse.

Préparation de l'appareil

- Soulever le couvercle et retirer de l'appareil le panier à frire.
- Retirer le boîtier de commande de l'appareil en le soulevant délicatement (jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre).
- Avant la première utilisation de l'appareil et de l'équipement, les nettoyer en suivant les consignes du **point 6 « Nettoyage »**. Veiller à ce que l'humidité ne pénètre pas dans l'installation électrique ni dans le boîtier de commande. **Ensuite, sécher soigneusement l'appareil et les accessoires !**
- Fixer le boîtier de commande avec résistance électrique sur le bord arrière de la cuve. Le goujon dans la partie basse du boîtier de commande doit entrer dans l'orifice de la cuve de l'huile de friture. De cette manière le coffret est correctement installé.

Remarque : 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.

Panneau de commandes



Allumage de l'appareil



ATTENTION !

Avant la mise en marche, s'assurer que l'appareil est éteint (régler le thermostat sur la position « 0 » !).

- S'assurer que la cuve est vide, elle doit être propre et sèche, avant d'y verser de l'huile.
- Le mécanisme de vidange de l'huile de friture doit être fermé et verrouillé (positionner le levier sur la droite)



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

- Pour la friture, utiliser de l'huile (par exemple de l'huile de tournesol ou de cacahuètes, etc.) ou de la graisse en barres/en blocs.
Attention : La graisse en barres (en blocs) doit être d'abord fondue dans un autre récipient !
- Utiliser uniquement des huiles et des graisses destinées à être utilisées à des températures élevées.
- Ne jamais mélanger différents types d'huiles ou de graisses, car leurs températures d'ébullition peuvent être différentes.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Ne pas utiliser de l'huile usagée, puisque son point d'inflammabilité inférieur augmente le risque d'auto-inflammation et cela est propice à la formation de mousse. Cela favorise également l'apparition intensifiée de fumée et d'odeur.

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



ATTENTION !

Ne jamais utiliser la machine s'il n'y a pas d'huile dans la cuve.
Toujours s'assurer que le niveau d'huile dans la cuve se trouve entre l'indication « MIN » et l'indication « 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.
SURFACES BRULANTES ! Lorsque l'huile se situe au-dessus du niveau MAX, de l'huile brûlante peut se déverser.

Friture de plats

- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** (sur la position « I »). Le témoin vert d'alimentation s'allumera alors.
- Régler le thermostat sur la température désirée (50 °C – 190 °C) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lors de la chauffe, le témoin lumineux de chauffe est allumé pour ensuite s'éteindre, une fois la température choisie atteinte. Lorsque la température dans la cuve baisse, le témoin lumineux de chauffe s'allume de nouveau et l'appareil commence de nouveau à chauffer.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

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

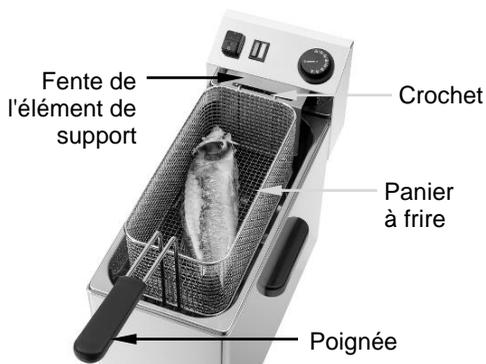
La machine ne doit pas être utilisée en continu trop longtemps ! Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT, s'il n'est plus utilisé.**

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

Lors de la friture, ne pas dépasser les quantités d'aliments suivantes :

Modèle friteuse simple 8 litres **0,8 kg**

- Le panier à frire est équipé d'une poignée rigide et d'un crochet.
- Baisser prudemment le panier à frire dans la cuve avec l'huile de friture et frire les aliments.
- Une fois les aliments frits, soulever prudemment le panier à frire et l'accrocher à l'aide du crochet dans la fente de l'élément de support à côté du boîtier de commande. Laisser la graisse couler des aliments frits.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Ne pas utiliser la friteuse avec le couvercle !

Le couvercle est utilisé uniquement comme protection contre la poussière.

Avant de placer le couvercle, s'assurer que celui-ci est bien sec, afin que l'eau ne pénètre pas dans la cuve à huile, ce qui pourrait provoquer des éclaboussures dangereuses.

Vidange d'huile / de graisse de friture

- Changer l'huile de friture régulièrement, une fois qu'elle ne sera plus conforme aux prescriptions.
- Attendre que l'huile de friture refroidisse.



Manchon



Tuyau de vidange de l'huile



Levier

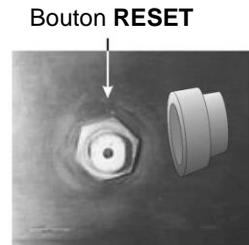
Dispositif de blocage

- Avant la vidange de l'huile, raccorder au manchon, à l'aide d'un joint à baïonnette, le tuyau de vidange de l'huile (fig. ci-dessus).

- Ouvrir le mécanisme de vidange en pressant le dispositif de blocage vers le haut et en basculant le levier vers la gauche.
- Verser prudemment l'huile de friture dans un récipient adapté. Vérifier que le récipient est stable. L'huile de friture doit être recyclée conformément aux normes relatives à la protection de l'environnement.

Mécanisme de protection contre la surchauffe

- Si la friteuse est involontairement mise en marche sans l'huile dans la cuve ou si le niveau d'huile est trop bas, une fois la température de 230 °C atteinte, ce mécanisme éteindra la friteuse automatiquement, afin d'assurer une protection contre la surchauffe. Après cela, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** (en position « **O** ») et laisser refroidir.
- Après l'arrêt automatique de l'appareil par le mécanisme de protection contre la surchauffe, l'appareil peut être de nouveau mis en marche, seulement si vous appuyez avant sur le bouton **RESET** se trouvant dans le boîtier de commande de l'appareil.
- Pour ce faire, l'appareil doit refroidir à une température inférieure à 170 °C, ensuite, dévisser, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le bouchon en plastique du bouton **RESET**, presser la touche et visser le bouchon en plastique dans le sens des aiguilles d'une montre. Après la réalisation de ces opérations, l'appareil peut être mis en marche normalement.



6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT (position « **O** »).**

Tourner le régulateur de température sur la position « **0 » et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).**

Attendre que l'appareil refroidisse.

Ne jamais laver l'appareil en utilisant un jet d'eau.

Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec l'eau.



ATTENTION !

Ne jamais utiliser des objets pointus ou des produits nettoyants rugueux pour nettoyer l'appareil, car ils peuvent rayer la surface de l'appareil.

Ne jamais utiliser des produits à base d'essence ou des diluants.

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Retirer le panier à frire de la cuve.
- Une fois l'appareil refroidi, retirer de l'appareil le boîtier de commande avec résistance électrique, en le soulevant. Ainsi, il est facile de nettoyer la résistance et le boîtier de commande.



ATTENTION !

Ne jamais nettoyer le boîtier de commande à l'eau ni ne le plonger dans l'eau. L'humidité ne peut pas pénétrer à l'intérieur du boîtier de commande, car elle pourrait provoquer des courants de fuite et le fonctionnement incorrect de l'appareil.

- Nettoyer le boîtier de commande et la résistance à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
- Verser l'huile/la graisse refroidie dans un récipient adapté. Suivre les consignes du Chapitre « **Vidange de l'huile/de la graisse de friture** » à la page 56.
- Laver le panier à frire et le couvercle dans de l'eau tiède mélangée à un produit nettoyant doux. Les éléments les plus sales peuvent être laissés à tremper brièvement. Rincer à l'eau propre pour éliminer les restes du produit nettoyant.
- Laver la cuve à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Évacuer l'eau à travers le robinet d'évacuation de l'huile de friture dans un récipient adapté. Rincer à l'eau claire et de nouveau évacuer l'eau à travers le robinet pour le rincer.
- Nettoyer le tableau de commande, les surfaces de l'appareil et le câble d'alimentation uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humide. L'humidité ne peut pas pénétrer à l'intérieur du boîtier de distribution.
- **Sécher soigneusement tous éléments et les accessoires, assembler de nouveau l'appareil :**
 - placer le boîtier de commande avec résistance électrique sur l'appareil principal ;
 - placer le panier à frire dans la cuve.

Stockage de l'appareil

- 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 la friteuse contre la saleté, l'emballer ou la 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.

Problème	Cause	Élimination
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais le témoin lumineux d'alimentation (vert) ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est branchée incorrectement • Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé • Le boîtier de distribution est placé incorrectement • Le mécanisme de protection contre la surchauffe s'est activé • Manque de contact dans le micro interrupteur 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la fiche et la brancher correctement de nouveau • Vérifier le fusible, vérifier l'appareil en le branchant à une autre prise • Vérifier que le boîtier de distribution est correctement placé • Presser la touche RESET dans le boîtier de distribution • Contacter le service après-vente
Le témoin lumineux s'allume, mais la température n'augmente pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Contact avec l'élément de chauffage interrompu • Élément de chauffage endommagé 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le service après-vente • Contacter le service après-vente
Le témoin lumineux d'alimentation (vert) s'allume, mais, bien que la température soit choisie, le témoin lumineux de chauffe ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La température réglée a été atteinte • Bouton de réglage de température endommagé • Le témoin lumineux est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le fonctionnement après un changement de température • Contacter le service après-vente • Contacter le service après-vente
L'appareil arrête de chauffer après un certain temps	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité activé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton RESET dans le coffret de distribution. Si la protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau après une courte période, contacter le service après-vente

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.



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

Recyclage de l'huile de friture usagée

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

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

Tél.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com