

8L Plus - 2x8L Plus



165118 - 165119

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

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



Version: 2.0

Date de création : 2021-10-28

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Éléments de l'appareil	11
4.3	Fonctions de l'appareil	13
5	Installation et utilisation	13
5.1	Installation	13
5.2	Utilisation	15
6	Nettoyage	20
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	20
6.2	Nettoyage	20
7	Défaillances possibles	22
8	Élimination des déchets	24



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice 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 est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

1 Sécurité

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

1.1 Explication des avertissements

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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

ATTENTION !

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

REMARQUE !

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

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

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

Matières inflammables

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

FR

Sécurité pendant la friture profonde

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

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

Surfaces chaudes

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

Champ électromagnétique

- Les objets aimantés tels que les cartes de crédit, les supports de données ou les calculatrices ne peuvent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil allumé. Le champ magnétique pourrait les endommager.
- Il est interdit d'ouvrir la protection inférieure !
- Les recherches scientifiques ont démontré que les appareils à induction ne présentent pas de risques. Cependant, les personnes avec un stimulateur cardiaque doivent se tenir à une distance d'au moins 60 cm de l'appareil en fonctionnement.

Risque pour la santé, produits alimentaires brûlés

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

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.

- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

Personnel utilisant l'équipement

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

1.3 Utilisation conforme à l'usage

FR

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Friture profonde de produits alimentaires adaptés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

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

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

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

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

2.2 Protection des droits d'auteur

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

2.3 Déclaration de conformité

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

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

3.2 Emballage

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

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

FR

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

3.3 Stockage

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

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

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

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Version / Propriétés 165118-165119

- Type : appareil de table
- Mode de fonctionnement : électrique (induction)
- Élément chauffant : bobine d'induction
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange des graisses
- Raccord de l'appareil : prêt à être branché
- Commande : manette
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoins lumineux : de chauffe, de maintien de la chaleur
- Propriétés : élément chauffant en cuivre

Nom :	Friteuse à induction 8L Plus
Numéro d'article :	165118
Matériau :	Acier inoxydable
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	8
Dimensions de la cuve (l x p x h) en mm :	238 x 300 x 205
Nombre de paniers :	1
Contenance du panier en l :	5,5
Dimensions du panier (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	190 x 230 x 145
Plage de température de – à en °C :	60 - 190
Puissance de raccordement :	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions (l x p x h) en mm :	290 x 565 x 415
Poids en kg :	12,5

Dotation :

- 1 panier de friture
- 1 couvercle
- 1 tôle perforée

Nom :	Friteuse à induction 2x8L Plus
Numéro d'article :	165119
Matériau :	Acier inoxydable
Nombre de cuves :	2
Contenance des cuves en litres :	8
Dimensions de la cuve (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	238 x 300 x 205
Nombre de paniers :	2
Contenance du panier en l :	5,5
Dimensions du panier (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	190 x 230 x 145
Plage de température de – à en °C :	60 - 190
Puissance de raccordement :	7 kW / 220-240 V / 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	580 x 575 x 415
Poids en kg :	23,0

FR

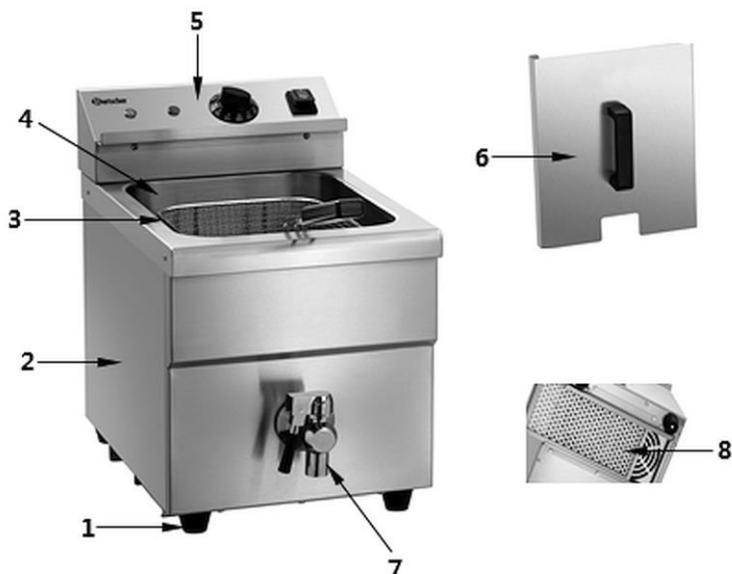
Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Dotation :

- 2 paniers de friture
- 2 couvercles
- 2 tôles perforées

4.2 Éléments de l'appareil

165118



FR

Fig. 1

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Pieds (4x) | 2. Boîtier |
| 3. Panier de friture avec poignée | 4. Cuve |
| 5. Panneau de commande | 6. Couvercle avec poignée |
| 7. Robinet de vidange des graisses | 8. Filtre de graisse et de saleté pour la ventilation de l'appareil |

A162829

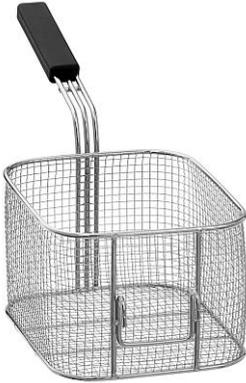


FR

Fig. 2

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Couverture avec poignée (2x) | 2. Pieds (4x) |
| 3. Boîtier | 4. Panier avec poignée (2x) |
| 5. Panneau de commande (2x) | 6. Cuve |
| 7. Robinet de vidange d'huile (2x) | 8. Filtre de graisse et de saleté pour la ventilation de l'appareil (2x) |

Dotation supplémentaire (n'est pas livrée avec l'appareil!)



Panier à friture

Matériau : acier inoxydable;

Dimensions du panier: L 190 x P 230 x H 145 mm

Contenance : 5,5 litre

Dimensions : L 194 x P 475 x H 215 mm

Poids : 0,81 kg

N° d'article : 165122

4.3 Fonctions de l'appareil

La technologie avancée de la friteuse à induction permet de régler et de maintenir une température stable et précise lors de la friture de produits alimentaires dans de l'huile chaude et d'obtenir ainsi des résultats optimaux.

FR

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

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

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.

- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Pour brancher la friteuse double, 2 prises séparées sont nécessaires.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation

Avertissements



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

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

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

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

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

Le couvercle est utilisé uniquement comme protection contre la poussière.

FR

Surfaces brûlantes !

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

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

Changer régulièrement l'huile de friture.

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

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

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

Respecter le niveau de charge maximal du panier (0,6 kg) en ce qui concerne les produits à frire.

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

N'utiliser que des produits secs pour la friture.

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

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

Préparation de l'appareil

1. Soulever le couvercle et retirer de l'appareil le panier à frire et la tôle perforée.
2. Avant d'utiliser l'appareil et l'équipement, les nettoyer soigneusement en suivant les consignes du point « Nettoyage ».
3. Ensuite, sécher soigneusement l'appareil et les éléments accessoires.
4. Placer la tôle perforée au fond de la cuve.
5. Placer le filtre de graisse et de saleté par le fond de l'appareil.

ATTENTION !

L'appareil peut être endommagé ou fonctionner incorrectement à cause de la graisse et de la saleté !

Ne pas mettre en marche l'appareil si le filtre de graisse et de saleté n'est pas correctement placé.

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

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

FR

REMARQUE !

La graisse en barres (en blocs) doit être d'abord fondue dans un autre récipient !

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

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

AVERTISSEMENT !

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

1. S'assurer que le robinet de vidange des graisses est fermé et bloqué (levier vers le bas).
2. Verser avec précaution env. 8 litres d'huile de friture dans la cuve, pour atteindre le niveau requis (entre les indications « MIN » et « MAX » sur la paroi latérale de la cuve).

ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil si la cuve n'est pas remplie d'huile ou de graisse en barres (blocs).

3. Lors du fonctionnement de l'appareil, contrôler le niveau d'huile dans la cuve et le cas échéant, ajouter de l'huile de friture ou de la graisse en barres (blocs).

Éléments de commande

FR

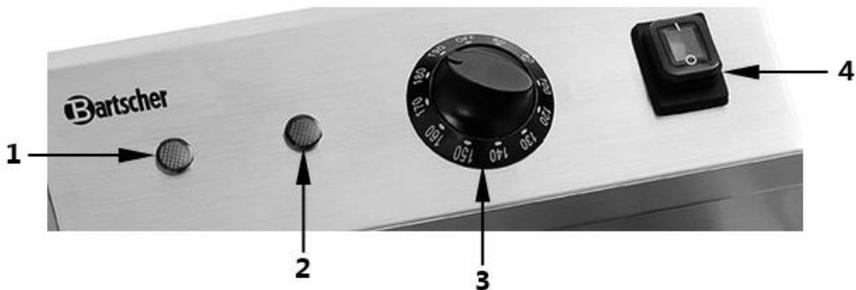


Fig. 3

1. Témoin de maintien de la température (vert)
2. Témoin de chauffe (rouge)
3. Régulateur de température
4. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert)

Mise en marche

1. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
2. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.

Le témoin vert d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

INDICATION !

Pour garantir la présence de l'huile de friture / de la graisse en barres (blocs) dans la cuve, le régulateur de température doit être toujours tourné sur la position « OFF » et seulement après, réglé sur la valeur de la température souhaitée - sinon l'appareil ne chauffe pas.

3. Régler le régulateur sur la température désirée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Il est possible de modifier la température dans une étendue de 60 °C – 190 °C.

Lors du réchauffement, le témoin rouge de chauffe reste allumé, il s'éteindra quand la température requise sera atteinte.

Le témoin vert de maintien au chaud s'allume. Lorsque la température dans la cuve baisse, le témoin lumineux de chauffe rouge s'allume de nouveau et l'appareil commence de nouveau à chauffer.

FR

Friture de plats

1. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, veuillez attendre que la température ait atteint le niveau réglé pour placer la nourriture dans la friteuse.
2. Ne pas utiliser trop longtemps l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) dans des températures trop élevées, car elles perdent ainsi leur aptitude à l'emploi.
3. En cas de pauses prolongées entre les processus de friture, régler la température sur la valeur la plus basse.
4. Placer les produits alimentaires préparés dans le panier de friture.

INDICATION !

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

ATTENTION !

Ne pas dépasser la quantité suivante de produits à frire :

- Modèle 8l friteuse simple : 0,6 kg
- Modèle 2x8l friteuse double : 0,6 kg pour une cuve

Installation et utilisation

5. En utilisant la poignée immobile, baisser lentement le panier dans l'huile de friture et le placer sur la tôle perforée au fond de la cuve.
6. Faire frire les aliments choisis.

7. Une fois le processus de friture terminé, soulever avec précaution le panier.
8. Suspendre le panier à friture à l'aide des crochets (a) sur le rail (b) du boîtier de distribution.
9. Attendre que le surplus de graisse s'écoule des aliments.



10. Lorsque le processus de friture est terminé et que l'appareil n'est plus utilisé, repositionner le régulateur de la température en position « OFF ».
11. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt.

INDICATION !

Ne pas oublier que l'appareil arrête l'induction après 2 heures de fonctionnement et passe en mode de veille.

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

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

Ne pas utiliser la friteuse avec le couvercle !

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

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

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

1. Remplacer l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) régulièrement lorsqu'elle ne remplit plus les exigences des normes légales.
2. Une fois l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) refroidie, vider la cuve et évacuer la graisse par le robinet de vidange dans un bac collecteur.
3. S'assurer que le bac soit stable.

INDICATION !

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

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

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

6.2 Nettoyage

1. En fin du jour de travail, nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer le couvercle de la cuve, s'il est placé, retirer le panier à friture de la cuve.
3. Une fois l'appareil refroidi, vider la cuve en suivant les consignes du chapitre « **Vidange de l'huile de friture / graisse en barres (blocs) liquide** ».
4. Retirer la tôle perforée de la cuve.
5. 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.
6. Laver la cuve à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Évacuer l'eau à travers le robinet de vidange dans un récipient adapté. Rincer à l'eau claire et de nouveau évacuer l'eau à travers le robinet pour le rincer.

AVERTISSEMENT !

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

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

7. Essuyer le panneau de commande, la surface de l'appareil et le câble de raccordement avec un chiffon très légèrement humidifié.
8. Retirer régulièrement le filtre de graisse/saleté de l'appareil, se trouvant dans la partie inférieure, et le nettoyer avec un produit nettoyant doux ou dans un lave-vaisselle.
9. Les orifices de ventilation en-dessous de l'appareil ne peuvent pas être bouchés par la saleté ou la poussière. Il faut les nettoyer à l'aide d'un pinceau ou d'un souffleur.
10. Sécher soigneusement toutes les pièces et les accessoires lavés et ensuite, les installer de nouveau dans l'appareil :

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Solution
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.	La fiche est branchée incorrectement	Vérifier la fiche et la brancher correctement
	Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
Le témoin rouge de chauffe clignote une fois toutes les 4 secondes	Le ventilateur ne fonctionne pas	Contacter le service après-vente
	Les orifices de ventilation sont bouchés par la saleté et la graisse	Vérifier le filtre, le nettoyer si nécessaire
	Trop peu d'espace libre autour de l'appareil	Assurer une distance suffisante
Le témoin rouge de chauffe clignote deux fois toutes les 4 secondes	Surchauffe de l'appareil sans huile de friture dans la cuve	Verser de l'huile de friture / graisse en barres (blocs) liquide
Le témoin rouge de chauffe clignote trois fois toutes les 4 secondes	Alimentation incorrecte : supérieure à 265 V ou inférieure à 135 V	S'assurer que la tension d'alimentation est de 135 V à 265 V. Si le problème apparaît de nouveau, contacter le service
Le témoin rouge de chauffe clignote quatre fois toutes les 4 secondes	Court-circuit ou coupure du capteur de température de l'huile	Contacter le service après-vente

Défaillances possibles

Erreur	Cause probable	Solution
Le témoin rouge de chauffe et le témoin vert de maintien au chaud clignotent simultanément une fois toutes les 4 secondes	Court-circuit sur le capteur de l'élément chauffant	Contacter le service après-vente
Le témoin rouge de chauffe et le témoin vert de maintien au chaud clignotent simultanément deux fois toutes les 4 secondes	Connexion coupée sur le capteur de l'élément chauffant	Contacter le service après-vente
Le témoin rouge de chauffe et le témoin vert de maintien au chaud clignotent simultanément trois fois toutes les 4 secondes	La protection contre la surchauffe a été activée : température de l'huile dans la cuve trop élevée (env. 250 °C ± 10 °C)	Contacter le service après-vente

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



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

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

Huile de friture usagée

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