

CE

Bartscher



162550 / 50L

Original-Gebrauchsanleitung
V1/0517

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	46
1.1 Explication des symboles	46
1.2 Consignes de sécurité	47
1.3 Utilisation conforme	51
2. Généralités	52
2.1 Responsabilité et garantie	52
2.2 Protection des droits d'auteur	52
2.3 Déclaration de conformité	52
3. Transport, emballage et stockage	53
3.1 Inspection suite au transport	53
3.2 Emballage	53
3.3 Stockage	53
4. Données techniques	54
4.1 Aperçu des composants	54
4.2 Indications techniques	55
5. Installation et utilisation	56
5.1 Installation	56
5.2 Utilisation	58
6. Nettoyage	63
7. Anomalies de fonctionnement	65
8. Elimination des éléments usés	66

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

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



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

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

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

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

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

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

1. Sécurité

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

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

1.1 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 poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer 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 à carpes est uniquement destinée à une friture profonde de produits alimentaires adaptés.



ATTENTION !

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

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

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

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

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

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

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

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



ATTENTION!

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

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

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

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

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION!

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

2.3 Déclaration de conformité



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

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

3.2 Emballage

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



INDICATION!

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

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

3.3 Stockage

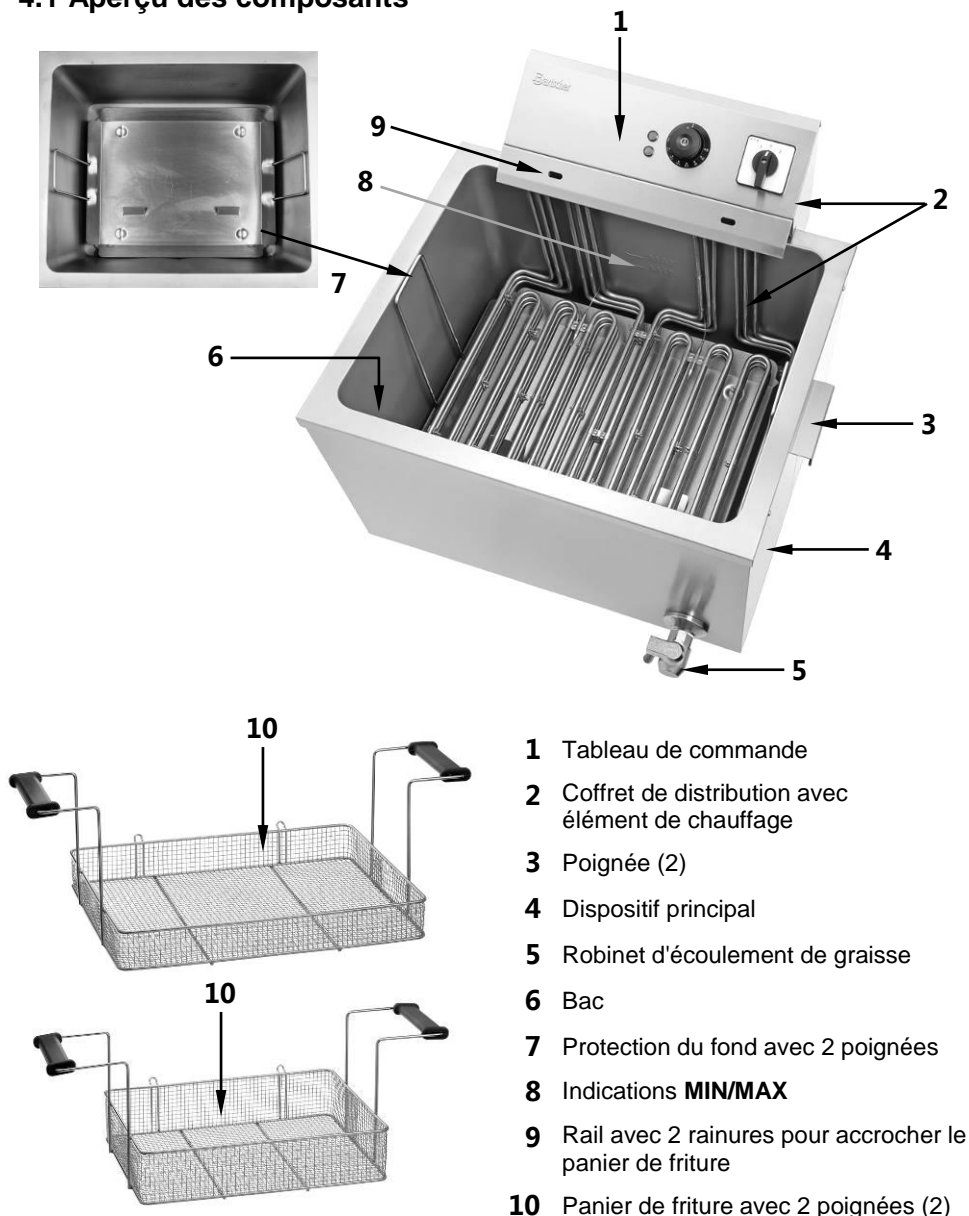
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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



4.2 Indications techniques

Nom	Friteuse à carpes 50L
Code-No. :	162550
Matériau :	acier inox ; élément de chauffage : acier inox
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ type : appareil de table▪ type d'alimentation: électrique▪ élément de chauffage : amovible▪ Zone froide▪ thermostat de sécurité▪ robinet de vidange pour la graisse avec dispositif de sécurité▪ interrupteur▪ témoins lumineux de contrôle : marche/arrêt, chauffe
Cuve :	nombre : 1, contenance de la cuve : 50 litres ; dimensions de la cuve : L 497 x P 397 x H 300 mm coins arrondis
Panier de friture :	nombre : 2, dimensions des paniers : 1 x L 460 x P 305 x H 60 mm, 1 x L 420 x P 305 x H 90 mm
Température :	0 °C – 190 °C
Puissance de raccordement :	15 kW / 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions :	L 650 x P 630 x H 460 mm
Poids :	26,6 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.
- 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. Maintenir une distance minimale de 10 cm sur les côtés et de 20 cm à l'arrière 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.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de foyers ouverts, fours électriques, poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- 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 !

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs assurées par l'installation électrique existante.

Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les $\pm 10\%$ est admissible.

- S'assurer de la présence d'un raccordement adapté avec un câble de protection, conforme à la réglementation en vigueur. Lors de l'installation électrique, utiliser un câble d'une coupe suffisante.
- Un disjoncteur multipolaire adapté à la puissance de l'appareil doit être mis en marche entre l'installation électrique et l'appareil. Assurer un accès rapide au disjoncteur avec un espacement d'au moins 3 mm entre les contacts.
- Le branchement à l'installation électrique doit se faire conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

5.2 Utilisation



ATTENTION !

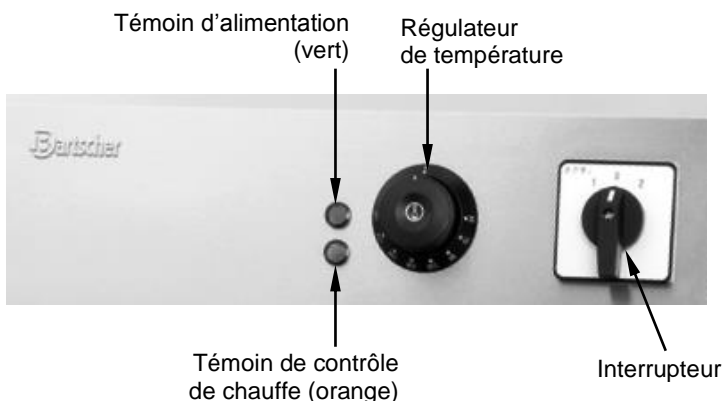
Seules les personnes connaissant le mode d'emploi et les risques spécifiques survenant au cours de la friture, peuvent utiliser la friteuse.

Préparation de l'appareil

- Retirer l'équipement de l'appareil.
- Retirer le coffret de distribution avec l'élément de chauffage de l'appareil en le soulevant délicatement (jusqu'à entendre un « clic »).
- Retirer la protection du fond de la cuve en l'attrapant par les deux poignées.
- Avant de commencer l'utilisation de l'appareil et de l'équipement, les nettoyer soigneusement en suivant les recommandations du point 6 « **Nettoyage** ». Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'installation électrique ni dans le boîtier de distribution. **Ensuite, sécher soigneusement l'appareil et les éléments de l'équipement !**
- Placer la protection du fond dans la cuve. La protection remplit la fonction d'entretoise entre l'élément de chauffage et le bac récupérateur des restes, etc.
- Placer délicatement le coffret de distribution avec l'élément de chauffage sur le bord arrière de l'appareil. Le goujon dans la partie inférieure du coffret de distribution doit entrer dans l'orifice de l'appareil principal. De cette manière le coffret est correctement installé.

Indication : 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





ATTENTION !

Avant la mise en marche, s'assurer que l'appareil est éteint (régulateur de température et l'interrupteur sur la position « 0 »!).

- Ne pas verser d'huile dans la cuve si de l'eau se trouve à l'intérieur. La cuve doit être propre et sèche.



- Le robinet de vidange pour la graisse doit être fermé (la poignée dirigée vers le bas) (voir le des. à gauche).

Conseils d'utilisation de l'huile 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 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.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

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

- Verser dans la cuve l'huile/la graisse avec précaution (environ 50 litres), jusqu'à ce que le niveau exigé soit obtenu (entre les indications « MIN » et « MAX » sur la paroi arrière de la cuve).



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 la cuve se situe entre les signes «MIN» et «MAX». Verser de nouveau de l'huile, si cela est nécessaire.



AVERTISSEMENT !

RISQUE D'INCENDIE ! Lorsque l'huile se situe en-dessous du niveau MIN, il existe un risque accru que l'huile s'enflamme.

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

Allumage de l'appareil

- Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
- Le témoin vert de mise sous tension s'allume.
- Régler le bouton régulateur de température sur la température exigée entre 0 °C et 190 °C, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Régler le niveau de puissance désiré à l'aide du bouton correspondant. Le niveau 2 indique la puissance maximale de l'appareil (15 kW) ; le niveau 1 indique 1/3 de la puissance (env. 5 kW).
- Lors du processus de préchauffage, la lampe témoin de chauffage orange s'allume, et clignote dès que la température souhaitée est atteinte. Si la température dans la cuve baisse, le témoin orange s'allume de nouveau et l'appareil recommence à chauffer.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Lors de l'utilisation de la friteuse, la friteuse ainsi que l'huile/la graisse dans la cuve sont très chaudes et il y a un risque d'inflammation de l'huile/de la graisse de friture. La machine ne doit pas être utilisée en continu trop longtemps !

- Pour de meilleurs résultats, attendre jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte avant de mettre les aliments dans la cuve de la friteuse.
- Ne pas utiliser l'huile/la graisse trop longtemps pour la friture à des températures très élevées, car elle perd son aptitude à l'emploi.
- En cas de pauses prolongées entre les fritures, régler la température sur une valeur inférieure.

Friture de plats

Carpe, carrelet ou anguille, – la friteuse avec une cuve extra-large est conçue pour frire des aliments particulièrement grands. La grande surface des paniers de la friteuse convient également parfaitement aux crevettes, aux crabes et aux beignets de légumes, aux panzerottis ou aux pâtisseries comme les boules de Berlin, les amandes en croûte ou les beignets au fromage blanc.

- Placer les aliments préparés dans le panier de friture.
- Ne **jamais** remplir le panier de friture à ras bord ; cela entraîne la baisse de la température de l'huile/graisse de friture et l'absorption excessive de cette graisse par les aliments.

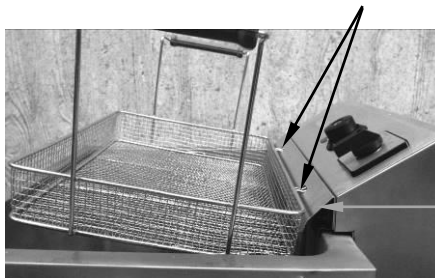


ATTENTION !

Placer la quantité d'aliments adaptée afin d'éviter que le panier ne soit rempli à ras bord et la détérioration de la qualité de la friture, ainsi que le bouillonnement de l'huile/la graisse de friture.

- Plonger délicatement le panier de friture dans l'huile/la graisse de friture, en le tenant par les deux poignées, le placer sur l'élément de chauffage et commencer la friture.
- Une fois la friture terminée, retirer délicatement le panier de friture, en le tenant par les deux poignées et l'accrocher à l'aide des crochets sur le rail du coffret de distribution dans les rainures prévues à cet effet ; attendre que l'huile/la graisse s'écoule.

Crochets du panier de friture



Glissière du coffret de distribution avec 2 rainures

- Régler le régulateur et l'interrupteur sur la position « 0 », une fois la friture terminée et si l'appareil n'est plus utilisé.

Vidange et élimination de l'huile / de la graisse de friture liquide

- Changer l'huile/la graisse liquide de friture une fois qu'elle ne sera plus conforme aux prescriptions.
- Déverser l'huile/la graisse refroidie de la cuve par le robinet de vidange dans un récipient destiné à cet effet. S'assurer que le récipient repose d'une manière stable.



INDICATION !

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

Mécanisme de protection contre la surchauffe

- Si la friteuse est involontairement mise en marche sans l'huile dans la cuve ou si le niveau d'huile/de graisse est trop bas, une fois la température de 230 °C atteinte, la friteuse s'éteint automatiquement, afin d'assurer une protection contre la surchauffe. Dans ce cas, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

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

Pour ce faire, l'appareil doit refroidir ; ensuite, dévisser, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le bouchon du bouton **RESET**, presser la touche et visser de nouveau le bouchon. Après la réalisation de ces opérations, l'appareil peut être mis en marche normalement.



6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant de commencer le nettoyage, régler le régulateur et l'interrupteur sur la position « 0 » ; débrancher l'appareil de l'alimentation.

Attendre que l'appareil refroidisse.

Ne jamais laver l'appareil à l'aide d'un jet d'eau sous pression ! 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 de friture de la cuve.
- Laisser l'appareil refroidir. L'élément de chauffage peut être facilement retiré de la cuve ; soulever l'appareil et retirer le coffret de distribution. Ainsi, l'élément de chauffage et la cuve peuvent être facilement nettoyés.
- Retirer la protection du fond de la cuve en l'attrapant par les poignées.
- Une fois l'appareil refroidi, vider la cuve en déversant à travers le robinet de vidange l'huile/la graisse liquide dans un récipient adapté. S'assurer que le récipient repose d'une manière stable. Appliquer les indices présentés dans le point «**Vidange et élimination de l'huile / de la graisse de friture liquide**» sur la page 62.



ATTENTION !

Ne jamais nettoyer le coffret de distribution (le panneau de commande) avec un chiffon humide ni le plonger dans l'eau. L'humidité ne peut pas pénétrer à l'intérieur du coffret de distribution.

- Nettoyer l'**élément de chauffage** à l'aide d'un chiffon doux et humide et un produit nettoyant doux. Essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau.

- Nettoyer **le(s) panier(s) de friture** et la protection du fond avec de l'eau tiède et un produit nettoyant doux. Les éléments très sales peuvent être trempés un court instant.
- Nettoyer **la cuve** avec de l'eau tiède et un produit nettoyant doux. Déverser l'eau à travers le robinet de vidange dans un récipient adapté. Rincer ensuite la cuve à l'eau claire que vous déverserez après à travers le robinet de vidange pour les graisses.
- Nettoyer **le panneau de commande, les surfaces de l'appareil et le câble d'alimentation** uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humide avec un produit nettoyant doux.
- Sécher soigneusement tous les éléments de l'appareil et l'équipement et remonter l'appareil :
 - placer la protection du fond dans la cuve ;
 - placer le coffret de distribution et l'élément de chauffage sur l'appareil principal ;
 - placer le panier de friture 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 n'est pas correctement branchée à la prise d'alimentation • Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé • Thermostat de sécurité activé 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise • Vérifier les fusibles, brancher l'appareil à une autre prise • Appuyer sur le bouton RESET dans le coffret de distribution
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. <p>Si la protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau après une courte période, contacter le vendeur.</p>

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

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

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !



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

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
D-33154 Salzkotten
Allemagne

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