



**„Professional“ / 162900**



**„Professional II“ / 162910**

## FRANÇAIS

### Table des matières

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Sécurité .....</b>                         | <b>42</b> |
| 1.1 Consignes de sécurité .....                  | 42        |
| 1.2 Explication des symboles .....               | 45        |
| 1.3 Utilisation conforme .....                   | 46        |
| <b>2. Généralités.....</b>                       | <b>47</b> |
| 2.1 Responsabilité et garantie .....             | 47        |
| 2.2 Protection des droits d'auteur .....         | 47        |
| 2.3 Déclaration de conformité.....               | 47        |
| <b>3. Transport, emballage et stockage .....</b> | <b>48</b> |
| 3.1 Inspection suite au transport .....          | 48        |
| 3.2 Emballage .....                              | 48        |
| 3.3 Stockage .....                               | 48        |
| 3.4 Délai de livraison .....                     | 49        |
| <b>4. Données techniques .....</b>               | <b>49</b> |
| 4.1 Indications techniques .....                 | 49        |
| 4.2 Aperçu des composants .....                  | 50        |
| <b>5. Installation et utilisation .....</b>      | <b>52</b> |
| 5.1 Installation .....                           | 52        |
| 5.2 Utilisation .....                            | 54        |
| <b>6. Nettoyage.....</b>                         | <b>58</b> |
| <b>7. Anomalies de fonctionnement .....</b>      | <b>59</b> |
| <b>8. Elimination des éléments usés .....</b>    | <b>60</b> |

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

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



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

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

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

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

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

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

## 1. Sécurité

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

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

### 1.1 Consignes de sécurité

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

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



### **DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !**

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

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

- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation. A cette fin, utilisez les poignées de l'appareil.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 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 ou en dessous des objets inflammables (comme les rideaux, les placards suspendus, etc.)
- En cas d'incendie, avant d'entreprendre les actions nécessaires pour éteindre le feu, couper l'alimentation électrique de l'appareil. Assurer une circulation d'air frais suffisante.

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

## **1.2 Explication des symboles**

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



### **DANGER !**

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



### **AVERTISSEMENT !**

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



### **SURFACES CHAUDES !**

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



## ATTENTION !

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



## INDICATION !

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

### 1.3 Utilisation conforme

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

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

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

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

- chauffer des produits alimentaires ou des liquides.



## ATTENTION !

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

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

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

## 2. Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

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

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



#### **ATTENTION!**

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

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

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

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

### 2.2 Protection des droits d'auteur

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



#### **INDICATION!**

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

### 2.3 Déclaration de conformité



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



## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

### 3.2 Emballage

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



#### INDICATION!

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

### 3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

### 3.4 Délai de livraison

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

#### 162900

- 1 Appareil principal avec une cuve pour l'huile à frire
- 1 Couvercle
- 1 Panier à frire
- 1 Boîtier de distribution avec l'élément chauffant
- 1 Tuyau de vidange de l'huile

#### 162910

- 1 Appareil principal avec une cuve pour l'huile à frire
- 2 Couvercle
- 2 Paniers à frire
- 2 Boîtiers de distribution avec les éléments chauffants
- 2 Tuyaux de vidange de l'huile

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

## 4. Données techniques

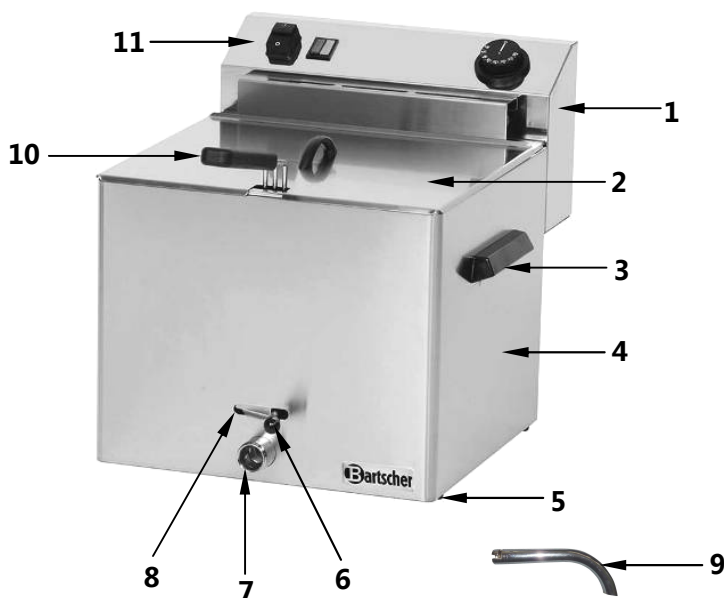
### 4.1 Indications techniques

| Nom                                                                | Friteuse électrique<br>«Professional» avec<br>vanne de vidange de l'huile                                       | Friteuse électrique double<br>«Professional II» avec<br>vanne de vidange de l'huile |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Code-No. :                                                         | <b>162900</b>                                                                                                   | <b>162910</b>                                                                       |
| Matériau :                                                         | corpus, couvercle et boîtier de distribution: acier au nickel-chrome;<br>Éléments chauffants : acier inoxydable |                                                                                     |
| Réalisation :                                                      | zone froide,<br>thermostat de sécurité (protection contre la surchauffe)                                        |                                                                                     |
| Cuves pour l'huile de friture :                                    | 1                                                                                                               | 2                                                                                   |
| Volume maximal de remplissage de la cuve pour l'huile de friture : | 10 litres                                                                                                       | 2 x 10 litres                                                                       |
| Paniers à frire:                                                   | 1                                                                                                               | 2                                                                                   |
|                                                                    | Dimensions : L 300 x P 240 x H 120 mm                                                                           |                                                                                     |
| Plage des températures de l'huile :                                | 50 °C - 190 °C                                                                                                  |                                                                                     |
| Puissance :                                                        | 8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC                                                                                   | 16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC                                                      |
| Dimensions :                                                       | L 390 x P 450 x H 375 mm                                                                                        | L 750 x P 450 x H 375 mm                                                            |
| Poids :                                                            | 11,5 kg                                                                                                         | 21,8 kg                                                                             |

Sous réserve de modifications techniques !

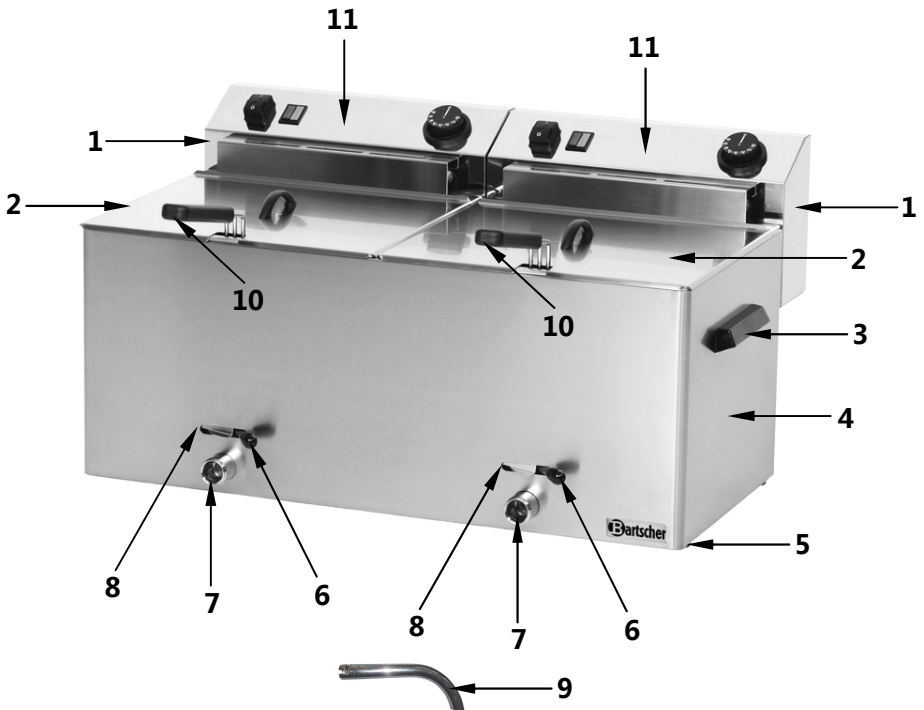
## 4.2 Aperçu des composants

162900



- 1** Boîtier de distribution avec élément chauffant
- 2** Couvercle
- 3** Poignée (2)
- 4** Appareil principal avec une cuve pour l'huile à frire
- 5** Pieds (4)
- 6** Levier
- 7** Manchon
- 8** Dispositif de blocage
- 9** Tuyau de vidange de l'huile
- 10** Panier à frire avec poignée
- 11** Tableau de commande

162910



- 1** Boîtier de distribution avec élément chauffant
- 2** Couvercle
- 3** Poignée (2)
- 4** Appareil principal avec une cuve pour l'huile à frire
- 5** Pieds (4)
- 6** Levier
- 7** Manchon
- 8** Dispositif de blocage
- 9** Tuyau de vidange de l'huile (2)
- 10** Panier à frire avec poignée
- 11** Tableau de commande

## Équipement supplémentaire (non fourni!)



### Panier à frire supplémentaire plus petit

dimensions: L 150 x P 240 x H 120 mm

Poids : 0,59 kg

2 paniers peuvent être disposés dans chaque cuve pour l'huile de friture (voir l'image à gauche)

N° de l'article : 162912

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Installation



#### ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, de raccordement et de maintenance de l'appareil doivent être effectués par un technicien qualifié et agréé conformément aux normes internationales, nationales et locales.

### Mise en place

- Déballer l'appareil et éliminer 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.
- **Ne jamais** placer l'appareil au bord d'une table pour éviter qu'il ne se renverse ou qu'il tombe.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- En plaçant l'appareil, maintenir une distance d'au moins 10 cm des murs et autres objets.

- Placer l'appareil de manière à garantir un accès facile à la fiche pour débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation en cas de besoin.
- 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 la tension et la 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 électrique conforme à la réglementation en vigueur. Lors de l'installation électrique, utiliser un câble ayant 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 possédant 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 !

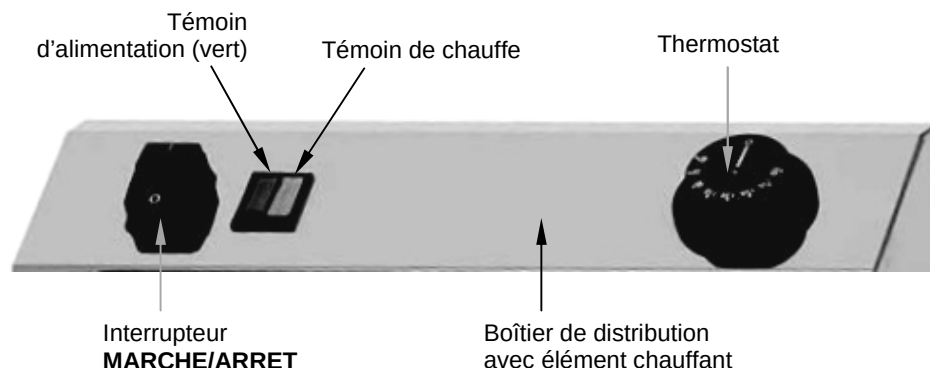
Seules les personnes connaissant le mode d'emploi et les risques spécifiques survenant au cours de la friture, peuvent utiliser la friteuse.

### Préparation de l'appareil

- Soulever le couvercle et retirer de l'appareil le panier à frire.
- Retirer le boîtier de distribution de l'appareil en le soulevant délicatement (jusqu'à entendre un « clic »).
- Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil conformément aux consignes indiquées au **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 accessoires!**
- Placer délicatement le boîtier de distribution sur le bord arrière de la cuve pour l'huile de friture. Le goujon dans la partie basse du boîtier de distribution doit entrer dans l'orifice de la cuve de l'huile de friture. C'est alors que le boîtier de distribution est correctement placé.

**Recommandation:** 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.

### Éléments de commande



## Mise en marche de l'appareil



### AVERTISSEMENT !

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

- La cuve pour l'huile de friture doit être vidée (sans eau) avant de la remplir d'huile. La cuve pour l'huile de friture doit être propre et sèche.
- Le mécanisme de vidange de l'huile de friture doit être fermé et verrouillé (positionner le levier sur la droite)



Levier

## 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 d'huile usagée pour la friture car sa plus basse température d'inflammation augmente le risque d'inflammation. De plus, les huiles usagées tendent à mousser beaucoup plus. Une plus grande quantité de fumée et une odeur plus intense se forment également.**

- Verser prudemment l'huile dans la cuve jusqu'à ce que le niveau correct soit atteint (entre les indicateurs « MIN » et « MAX » dans la cuve). Les indicateurs se trouvent sur la face latérale de la cuve pour l'huile de friture.



### ATTENTION !

**Ne pas allumer l'appareil s'il n'y a pas d'huile dans la cuve. Toujours s'assurer que le niveau d'huile atteint la zone entre les indicateurs « MIN » et « MAX ».**





## AVERTISSEMENT !

**RISQUE D'INCENDIE!** Un niveau inférieur d'huile, sous l'indicateur MIN, entraîne un risque d'inflammation de l'huile.

**RISQUE DE BRULURES!** Un niveau supérieur d'huile, en dessus de l'indicateur MAX, entraîne un risque de débordement de l'huile.

## Friture des aliments

- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRET**. S'allumera alors le témoin vert d'alimentation.
- Régler le thermostat sur la valeur désirée (50 °C - 190 °C) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lors du réchauffement, le témoin de chauffe reste allumé, il s'éteindra quand la température requise sera atteinte. Si la température dans la cuve pour l'huile de friture baisse, le témoin de chauffe s'allume de nouveau et la chauffe reprend.



## AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

**Lors de son fonctionnement, la friteuse et l'huile de friture se trouvant dans la cuve deviennent très chaudes et il existe un risque d'inflammation de l'huile de friture.**

**L'appareil ne peut pas rester allumé trop longtemps!**

**Juste après l'utilisation de la friteuse, régler le thermostat sur la position « 0 ».**

- Afin d'obtenir de meilleurs résultats, attendre que la température requise soit atteinte et placer alors les aliments dans la cuve de la friteuse.



## ATTENTION !

**Ne pas dépasser les volumes suivants d'aliments lors de la friture:**

Modèle — friteuse simple 10 litres/ friteuse double 2 x 10 litres      **1,250 kg**

- Le panier à frire est utilisé pour frire de petits aliments. Il est équipé d'une poignée rigide et d'un arceau.
- Pour frire les aliments, plonger délicatement le panier dans l'huile de friture. Après la friture, sortir délicatement le panier de la cuve et à l'aide de l'arceau le suspendre sur l'élément se trouvant près du boîtier de distribution pour que le surplus d'huile puisse s'écouler.



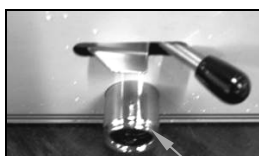
## AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

La friteuse ne peut pas être utilisée avec le couvercle! Le couvercle sert de protection contre la poussière et à maintenir la température de l'huile.

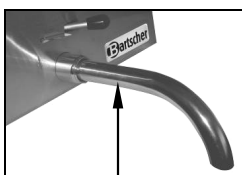
Avant de fermer le couvercle, s'assurer qu'il est sec pour que l'eau ne pénètre pas dans la cuve pour l'huile, ce qui pourrait entraîner des éclaboussures d'huile dangereuses.

## Vidange de l'huile

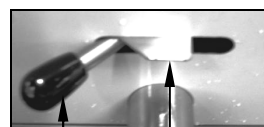
- Remplacer régulièrement l'huile de friture. Refroidir l'huile de friture usagée.
- Avant la vidange de l'huile, raccorder au manchon, à l'aide d'un joint à baïonnette, le tuyau de vidange de l'huile.



Manchon



Tuyau de vidange de l'huile



Levier

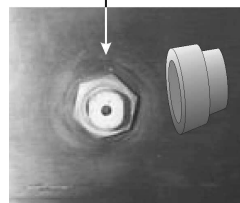
Dispositif de blocage

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

## Mécanisme de protection contre la surchauffe

- Si la friteuse est allumée accidentellement sans l'huile/la graisse dans la cuve, ou si le niveau de l'huile/de la graisse dans la cuve est trop bas, la friteuse s'éteindra automatiquement après avoir atteint la température d'environ 230 °C pour éviter la surchauffe. Si cela arrive, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** et retirer la fiche. Laisser l'appareil 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** dans le boîtier de distribution 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 du bouton **RESET**, presser la touche et visser le bouchon. Après la réalisation de ces opérations, l'appareil peut être mis en marche normalement.

### Bouton RESET



## 6. Nettoyage



### AVERTISSEMENT !

**Avant le nettoyage, régler le thermostat sur la position « 0 » et éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRET. Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.**

**L'appareil ne peut pas être lavé au jet d'eau direct. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour laver l'appareil!**

**Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.**



### ATTENTION!

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

- o Nettoyer régulièrement l'appareil.
- o L'huile de friture refroidie doit être versée par le mécanisme de vidange dans un récipient adapté (voir « **Vidange de l'huile** »). S'assurer que le récipient repose sur une surface stable.
- o L'élément chauffant peut être facilement retiré de la cuve pour l'huile de friture en soulevant et retirant le boîtier de distribution. Cela facilite le nettoyage de l'élément chauffant et de la cuve de l'appareil.



### ATTENTION!

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

- o Nettoyer l'élément chauffant et la cuve pour l'huile de friture à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un produit nettoyant doux.
- o Laver le panier à frire et le couvercle dans de l'eau tiède mélangée à un produit nettoyant doux. Les éléments très sales peuvent être trempés un court instant.
- o Nettoyer le tableau de commande, les surfaces de l'appareil et le câble d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humide et un produit nettoyant doux. L'humidité ne peut pas pénétrer à l'intérieur du boîtier de distribution. Cela peut entraîner l'apparition d'un courant de dérive et perturber le fonctionnement de l'appareil.
- o **Avant l'assemblage, sécher tous les éléments!** Assembler de nouveau l'appareil.

## Entreposage de l'appareil

- o Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec, propre et 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 du problème                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, le témoin vert n'est pas allumé et l'appareil ne chauffe pas. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche est branchée incorrectement</li> <li>• Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé</li> <li>• Le boîtier de distribution est placé incorrectement</li> <li>• Le mécanisme de protection contre la surchauffe s'est activé</li> <li>• Manque de contact dans le micro interrupteur</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer la fiche et la brancher correctement de nouveau</li> <li>• Vérifier le fusible, vérifier l'appareil en le branchant à une autre prise</li> <li>• Vérifier que le boîtier de distribution est correctement placé</li> <li>• Presser la touche <b>RESET</b> dans le boîtier de distribution</li> <li>• Contacter le vendeur</li> </ul> |
| Le témoin de chauffe est allumé mais la température n'augmente pas.                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupure sur le raccord de l'élément chauffant</li> <li>• Endommagement de l'élément chauffant</li> </ul>                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter le vendeur</li> <li>• Contacter le vendeur</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Le témoin vert est allumé, mais, malgré la température réglée, le témoin de chauffe ne s'allume pas.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La température réglée a été atteinte</li> <li>• Le thermostat est endommagé</li> <li>• Le témoin est endommagé.</li> </ul>                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le fonctionnement après un changement de température</li> <li>• Contacter le vendeur</li> <li>• Contacter le vendeur</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |
| L'élément chauffant ne chauffe pas après une certaine période d'utilisation.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le mécanisme de protection contre la surchauffe s'est enclenché</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyer sur le bouton <b>RESET</b> dans le boîtier de distribution. Si la protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau après une courte période, contacter le vendeur.</li> </ul>                                                                                                                                                  |

**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  
Germany

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