

CE



**A162808 / 8L**



**A162809 / 2 x 8L**

**Original-Gebrauchsanleitung**  
**V1/0617**

---

## FRANÇAIS

### Table des matières

<b>1. Sécurité</b> .....	<b>50</b>
1.1 Explication des symboles .....	50
1.2 Consignes de sécurité .....	51
1.3 Utilisation conforme .....	55
<b>2. Généralités</b> .....	<b>56</b>
2.1 Responsabilité et garantie .....	56
2.2 Protection des droits d'auteur .....	56
2.3 Déclaration de conformité .....	57
<b>3. Transport, emballage et stockage</b> .....	<b>57</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	57
3.2 Emballage .....	57
3.3 Stockage .....	58
<b>4. Données techniques</b> .....	<b>58</b>
4.1 Indications techniques .....	58
4.2 Aperçu des composants .....	60
<b>5. Installation et utilisation</b> .....	<b>62</b>
5.1 Installation .....	62
5.2 Utilisation .....	63
<b>6. Nettoyage</b> .....	<b>69</b>
<b>7. Anomalies de fonctionnement</b> .....	<b>71</b>
<b>8. Elimination des éléments usés</b> .....	<b>72</b>



**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 (retirer la fiche) 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 ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
  - 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

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

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

La friteuse est uniquement destinée à la friture 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 Indications techniques

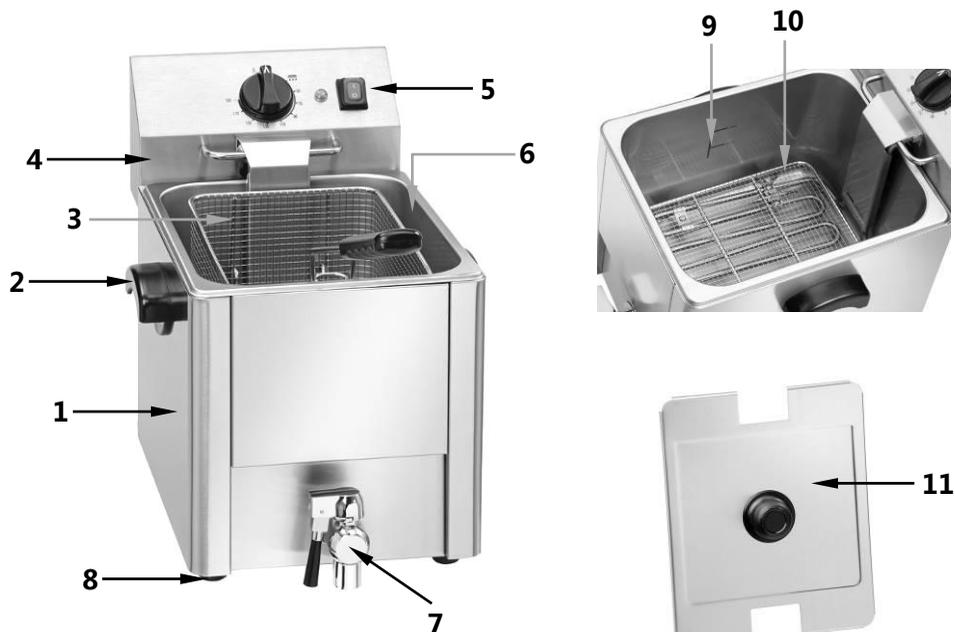
<b>Nom</b>	<b>Friteuse CI8L</b>
Code-No. :	<b>A162808</b>
Matériau :	Acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)</li> <li>▪ Thermostat de sécurité</li> <li>▪ Robinet de vidange</li> <li>▪ Zone froide</li> <li>▪ Interrupteur <b>MARCHE / ARRÊT</b> d'alimentation avec témoin</li> <li>▪ Témoin de chauffe</li> </ul>
Cuve :	Nombre : 1, contenance : 8 litres ; Dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 190 mm
Panier :	Nombre : 1, contenance : 6,6 litres Dimensions du panier : L 190 x P 240 x H 145 mm
Plage des températures :	50 °C – 190 °C
Raccordements :	3,25 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions :	L 315 x P 460 x H 385 mm
Poids :	7,9 kg
Accessoires :	1 couvercle, 1 protection de l'élément chauffant, 1 panier de friture

<b>Nom</b>	<b>Friteuse CI2X8L</b>
Code-No. :	<b>A162809</b>
Matériau :	Acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en bloc)</li> <li>▪ Thermostat de sécurité</li> <li>▪ 2 robinets de vidange</li> <li>▪ Zone froide</li> <li>▪ 2 interrupteurs <b>MARCHE / ARRÊT</b> d'alimentation avec témoin</li> <li>▪ 2 témoins de chauffe</li> <li>▪ Nécessite 2 prises de courant individuelles</li> </ul>
Cuve :	Nombre : 2, contenance : 8 litres (chacune) ; Dimensions de la cuve : L 238 x P 300 x H 190 mm
Panier :	Nombre : 2, contenance : 6,6 litres (chacun) ; Dimensions du panier : L 190 x P 240 x H 145 mm
Plage des températures :	50 °C – 190 °C
Raccordements :	2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions :	L 603 x P 460 x H 385 mm
Poids :	14,65 kg
Accessoires :	2 couvercles, 2 protections des éléments chauffants, 2 paniers de friture

Sous réserve de modifications techniques !

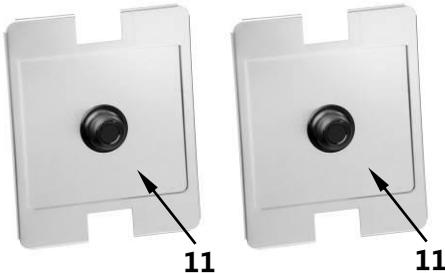
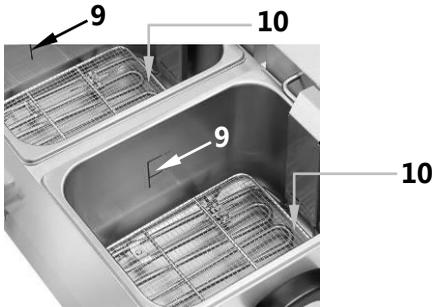
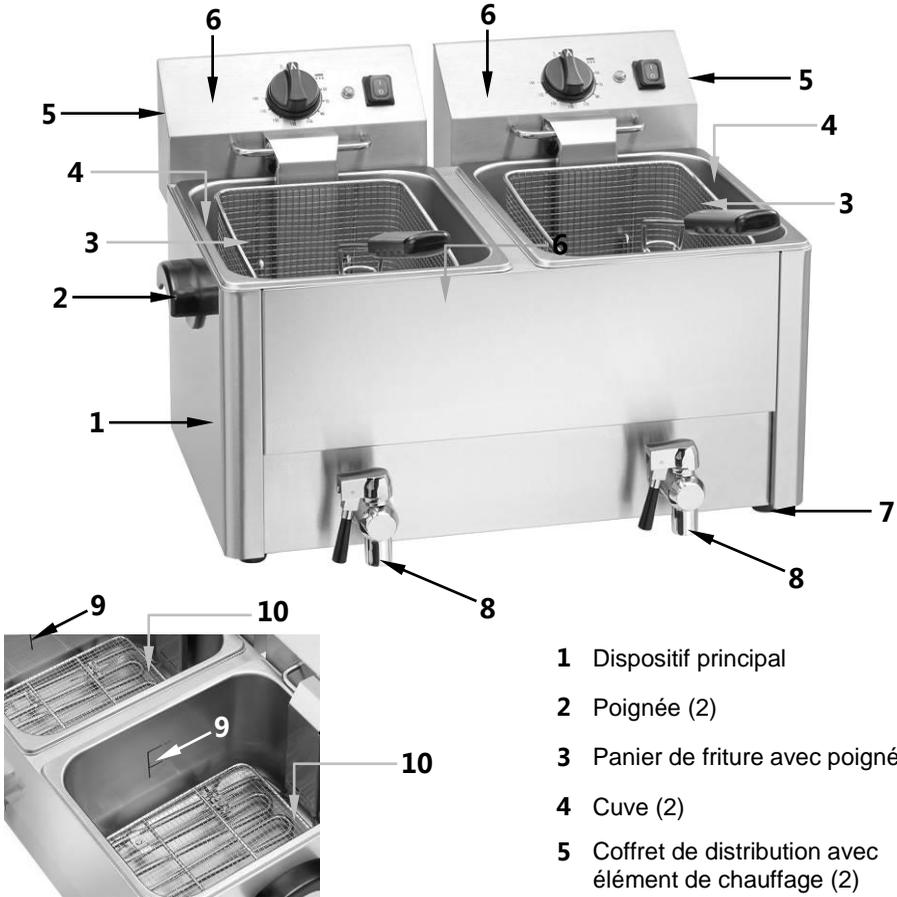
## 4.2 Aperçu des composants

A162808



- 1 Dispositif principal
- 2 Poignée (2)
- 3 Panier de friture avec poignée
- 4 Coffret de distribution avec élément de chauffage
- 5 Tableau de commande
- 6 Chambre
- 7 Robinet de vidange
- 8 Pieds (4)
- 9 Indications **MIN / MAX**
- 10 Protection de l'élément de chauffage
- 11 Couvercle avec poignée

A162809



- 1 Dispositif principal
- 2 Poignée (2)
- 3 Panier de friture avec poignée (2)
- 4 Cuve (2)
- 5 Coffret de distribution avec élément de chauffage (2)
- 6 Panneau de commandes (2)
- 7 Pieds (4)
- 8 Robinet de vidange (2)
- 9 Indications **MIN / MAX**
- 10 Protection de l'élément de chauffage (2)
- 11 Couvercle avec poignée (2)

## 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

- Débarrer 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 !**

- Le circuit électrique de la prise de courant doit être protégé par un fusible de min. 16A. Brancher directement l'appareil à une prise murale; ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.
- Pour brancher la friteuse double **A162809**, deux prises individuelles et sécurisées sont nécessaires.

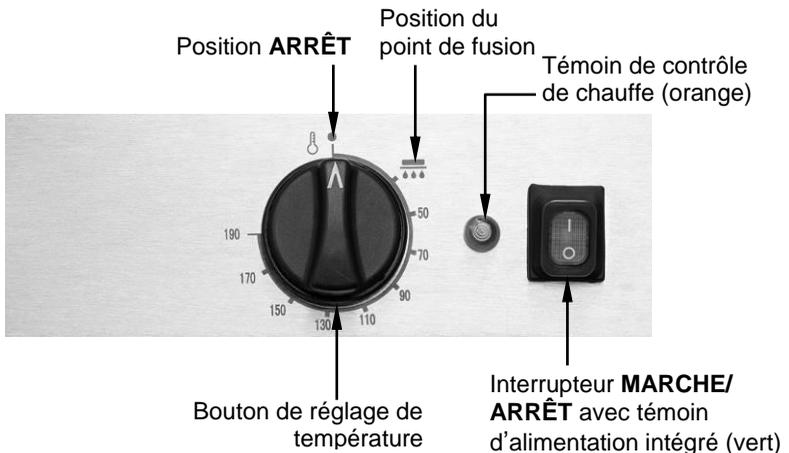
## 5.2 Utilisation



**ATTENTION !**

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

### Panneau de commandes





## ATTENTION !

Lors du nettoyage et de la préparation de l'appareil au fonctionnement, s'assurer que l'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique et que le régulateur de température est sur la position « ARRÊT ».

### Préparation de l'appareil

- Soulever le couvercle et retirer de l'appareil le panier de friture et la protection de l'élément chauffant.

- Placer la poignée de friture à l'emplacement y destiné ; pour ce faire, la soulever, la placer sur le crochet de fixation et la fixer de façon à ce que le dispositif s'imbrique.



Crochet de fixation

Manche panier à frire

- Retirer le coffret de distribution en le soulevant avec précaution.
- Avant la première utilisation de l'appareil et de l'équipement, les nettoyer en suivant les recommandations du **point 6 « Nettoyage »**. Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'installation électrique ni dans le coffret de distribution.

**Ensuite, sécher soigneusement l'appareil et les éléments accessoires !**

- Placer délicatement le coffret dans la glissière se trouvant à l'arrière du boîtier. Les deux goujons dans la partie inférieure du coffret de distribution doivent être placés dans les orifices de la glissière, quand le coffret est correctement fixé.

**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.

- Placer la protection sur l'élément chauffant.
- Avant de verser l'huile de friture dans la cuve ou avant de placer la graisse en barres/bloc, s'assurer qu'il n'y a pas d'eau au fond de la cuve. La cuve doit être propre et sèche.

- Le robinet de vidange doit être fermé (la poignée doit être tournée à gauche et baissée) (voir le dessin à droite).



### Conseils relatifs à l'utilisation de l'huile ou de la graisse en barres/en blocs.

- Utiliser de l'huile appropriée pour la friture (par exemple l'huile végétale, de tournesol, de cacahuète, etc.) ou de la graisse en barres/en blocs.
- Utiliser uniquement des huiles et des graisses destinées aux hautes températures.
- 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.**

### Conseils relatifs à l'utilisation des graisses en barres/en blocs

#### *Dans la friteuse*

- Retirer de la friteuse le panier à frire et la protection de l'élément chauffant.
- Placer les barres/les blocs de graisse directement sur l'élément chauffant pour le couvrir entièrement.
- Pour mettre en marche l'appareil, suivre les consignes indiquées au point «**Mise en marche de l'appareil**».
- Régler le régulateur de température sur la position du point de fusion  et attendre que la graisse fonde.
- Quand l'élément chauffant est couvert de graisse à l'état liquide, le régulateur de température peut être réglé sur la valeur maximale. Placer dans la cuve les autres blocs de graisse afin d'atteindre un niveau de remplissage de la cuve approprié.
- Placer ensuite prudemment la protection sur l'élément chauffant.



### **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures!**

**Les éclaboussures d'huile/de graisse peuvent entraîner des brûlures des mains, des bras et du visage!**

### ***Dans un récipient séparé***

- Pour faire fondre plus rapidement la graisse en barres/en blocs, un autre récipient (par exemple une casserole) placé sur une plaque de cuisson, peut être utilisé. Verser ensuite la graisse fondue dans la cuve de la friteuse.

### **Remplissage de la cuve avec l'huile ou la graisse en barres/en blocs**

- Remplir la cuve de la friteuse avec de l'huile ou de la graisse en barres/en blocs.
- Verser prudemment l'huile dans la cuve jusqu'à ce que le niveau correct soit atteint (entre les indicateurs «**MIN**» et «**MAX**»). Les indicateurs se trouvent sur la face latérale de la cuve.



### **AVERTISSEMENT !**

**Ne jamais allumer un appareil vide, sans l'huile ou sans la graisse en barres/en blocs.**

**Toujours s'assurer que le niveau d'huile ou de graisse atteint la zone comprise entre les indicateurs « MIN » et « MAX » dans la cuve.**

### **RISQUE D'INCENDIE!**

**Un niveau inférieur d'huile ou de graisse, sous l'indicateur « MIN » entraîne un risque d'incendie.**

### **RISQUE DE BRÛLURES!**

**Un niveau supérieur d'huile ou de graisse, au-dessus de l'indicateur « MAX » peut entraîner une trop forte ébullition de l'huile ou de la graisse chaudes.**

### **Mise en marche de l'appareil**

- Brancher l'appareil à une prise individuelle mise à la terre.
- Mettre en marche l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE / ARRÊT**. Le témoin vert d'alimentation s'allumera alors.
- Régler le sélecteur de température en le tournant à droite pour le positionner sur la température choisie (50 °C – 190 °C).
- Lors du processus de préchauffage, la lampe témoin de chauffage orange s'allume, et clignote dès que la température souhaitée est atteinte. Lorsque la température dans la cuve baisse, le témoin orange s'allume de nouveau et l'appareil recommence à chauffer.



## AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

**Pendant que la machine est en marche, la friteuse et l'huile dans la cuve sont très chaudes, et il existe un risque d'inflammation de l'huile.**

**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 friteuse.
- Ne pas utiliser l'huile/la graisse de friture trop longtemps à une température très élevée, sinon elle ne pourra plus être utilisée.
- En cas de pauses prolongées entre les fritures, régler le régulateur de température sur une valeur moins élevée.
- Placer les produits alimentaires préparés dans le panier de friture.
- **Ne pas** surcharger le panier, cela entraîne la baisse de la température de l'huile/la graisse et l'absorption excessive de la graisse par les produits alimentaires.



## ATTENTION !

**Ne pas dépasser la quantité suivante de produits à frire :**

Modèle friteuse simple 8 litres

**0,6 kg**

Modèle friteuse double 2 x 8 litres

**0,6 kg pour une cuve**

- Baisser avec précaution le panier de friture dans la cuve avec l'huile à l'aide de la poignée fixe, le placer contre la protection de l'élément chauffant et commencer la friture.
- Une fois la friture terminée, soulever délicatement le panier, l'accrocher à l'aide des crochets sur le rail du coffret de distribution et attendre que la graisse coule.



Crochets du panier à friture

Arceaux sur le coffret de distribution

- Régler le régulateur de température sur la position « **ARRÊT** » et éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT**, quand la friture sera terminée et l'appareil ne sera plus utilisé.



## **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !**

**Ne pas utiliser la friteuse avec le couvercle !**

**Le couvercle permet de protéger de la poussière et de maintenir la température de l'huile en cas de pauses dans l'utilisation de l'appareil. Avant, positionner le régulateur de température sur une valeur moins élevée.**

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

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

- Changer régulièrement l'huile/la graisse de friture.
- Changer l'huile/la graisse de friture une fois qu'elle ne sera plus conforme aux prescriptions.
- **L'huile usagée** doit être versée, une fois refroidie, dans un récipient adapté et éliminée conformément aux normes de protection de l'environnement. Pour vider la cuve, soulever le levier du robinet de vidange et le basculer vers l'avant.
- Si **la graisse en barres ou en blocs** durcit dans la friteuse, la faire fondre uniquement en réglant le régulateur de température sur la position du point de fusion  et ensuite la faire couler par le robinet de vidange dans un récipient adapté. S'assurer que le récipient repose de manière stable.



### **INDICATION !**

**Éliminer l'huile/la graisse de friture usagées 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/graisse dans la cuve 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 éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** et attendre qu'il refroidisse.

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

Pour ce faire, attendre que l'appareil refroidisse complètement, tourner ensuite le boîtier en plastique avec le bouton **RESET** à gauche, appuyer sur la touche et tourner de nouveau le boîtier à droite. Après la réalisation de ces opérations, l'appareil peut être mis en marche normalement.



## 6. Nettoyage



### AVERTISSEMENT !

**Avant le nettoyage, régler le régulateur de température sur la position ARRÊT, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT et débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !). Attendre que l'appareil refroidisse.**

**Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau sous pression. Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec l'eau.**



### ATTENTION !

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

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Après le refroidissement de l'appareil, retirer le panier de friture et la protection de l'élément chauffant. L'élément chauffant peut être facilement retiré de la cuve, en soulevant la cuve et en retirant le coffret de distribution.



### ATTENTION !

**Ne jamais mouiller le coffret de commande (le tableau de commande) pour le laver ni le plonger dans l'eau. L'humidité ne peut pas pénétrer dans le coffret.**

- Nettoyer **le coffret de distribution avec l'élément chauffant et le tableau de commande** à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit nettoyant doux.

- Une fois refroidie, verser avec précaution l'huile de friture ou la graisse liquide dans un récipient. Pour ce faire, soulever le levier du robinet de vidange et le basculer vers l'avant. Appliquer les consignes présentées dans le point « **Vidange et élimination de l'huile/la graisse liquide de friture** » sur la page 68.
- Nettoyer **le panier de friture, le couvercle et la protection de l'élément chauffant** à l'eau tiède avec un produit nettoyant doux. Les éléments très sales peuvent être trempés un court instant .
- Laver **la cuve** à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Vider la cuve en versant l'eau à travers le robinet de vidange dans un récipient adapté. Rincer à l'eau claire et encore faire passer l'eau à travers le robinet de vidange pour le rincer.
- Nettoyer **la surface de l'appareil et le câble d'alimentation** à l'aide d'un chiffon légèrement humide et un produit nettoyant doux.



### **ATTENTION !**

**Ne pas mouiller l'appareil principal et ne pas le laver sous l'eau courante. Ne pas le plonger dans l'eau. L'humidité ne peut pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil, car cela pourrait créer un courant de fuite dangereux et entraîner un fonctionnement incorrect de l'appareil.**

- **Une fois le nettoyage terminé**, sécher soigneusement tous les éléments et accessoires de l'appareil et assembler de nouveau l'appareil :
  - placer le coffret de distribution dans le rail de guidage se trouvant à l'arrière du boîtier ;
  - placer la protection de l'élément chauffant dans la cuve ;
  - placer le panier de friture sur la protection.

### **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 poussière et 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 d'alimentation vert ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche n'est pas correctement branchée à la prise d'alimentation.</li> <li>• Le disjoncteur de l'alimentation s'est déclenché</li> <li>• Le coffret de distribution n'est pas correctement monté</li> <li>• La protection contre la surchauffe a été enclenchée</li> <li>• Pas de contact avec le micro-interrupteur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise</li> <li>• Vérifier les fusibles, brancher l'appareil à une autre prise</li> <li>• Vérifier le montage du coffret de distribution</li> <li>• Presser la touche <b>RESET</b> dans le coffret de distribution</li> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
Le témoin orange de chauffe est allumé mais la température n'augmente pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact interrompu avec l'élément chauffant</li> <li>• Élément chauffant endommagé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter le service après-vente</li> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
Le témoin d'alimentation vert s'allume, mais, bien que la température soit choisie, le témoin de chauffe orange 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 lumineux est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le fonctionnement après un changement de température</li> <li>• Contacter le service après-vente</li> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
Après un certain temps, l'appareil ne se chauffe plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La protection contre la surchauffe a été enclenchée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presser la touche <b>RESET</b> dans le coffret 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  
Allemagne

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