“SNACK I“ Plus

A162820E

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

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

Version: **1.0**
Date de création : 2019-05-08

Manuel d'utilisation original

1 Sécurité 2
1.1 Explication des avertissements 2
1.2 Consignes de sécurité 3
1.3 Utilisation conforme à l'usage 6
1.4 Utilisation non conforme à l'usage 6
2 Généralités 7
2.1 Responsabilité et garantie 7
2.2 Protection des droits d'auteur 7
2.3 Déclaration de conformité 7
3 Transport, emballage et stockage 8
3.1 Inspection suite au transport 8
3.2 Emballage 8
3.3 Stockage 8
4 Paramètres techniques 9
4.1 Paramètres techniques 9
4.2 Éléments de l'appareil 10
4.3 Fonctions de l'appareil 10
5 Installation et utilisation 11
5.1 Installation 11
5.2 Utilisation 12
6 Nettoyage 18
6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage 18
6.2 Nettoyage 18
7 Défaillances possibles 19
8 Élimination des déchets 20

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

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

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

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

FR

1 Sécurité

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

1.1 Explication des avertissements

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

DANGER !

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

AVERTISSEMENT !

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

ATTENTION !

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

ATTENTION !

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

REMARQUE !

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

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.

Matières inflammables

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

Surfaces chaudes

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

Sécurité pendant la friture profonde

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

Risque pour la santé, produits alimentaires brûlés

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

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

– Friture profonde de produits alimentaires adaptés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

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

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

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

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

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

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

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

2.2 Protection des droits d'auteur

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

2.3 Déclaration de conformité

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

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

3.2 Emballage

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

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

FR

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

3.3 Stockage

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

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

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

4 Paramètres techniques

4.1 Paramètres techniques

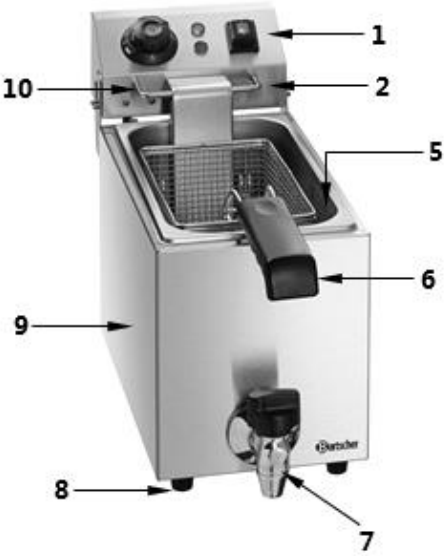
Nom :	**Friteuse “SNACK I“ Plus**
Numéro d’article :	**A162820E**
Matériau :	acier inoxydable
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	4
Dimensions des cuves (L x P x H) en mm :	150 x 300 x 150
Nombre de paniers :	1
Dimensions des paniers (L x P x H) en mm :	120 x 210 x 95
Plage de température de – à en °C :	50 - 190
Puissance de raccordement :	2 kW / 230 V / 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	200 x 515 x 340
Poids en kg :	4,2

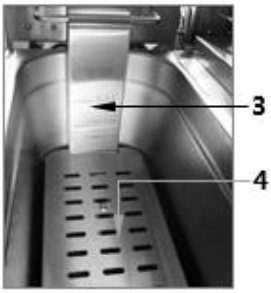
Nous nous réservons le droit d’introduire des modifications techniques !

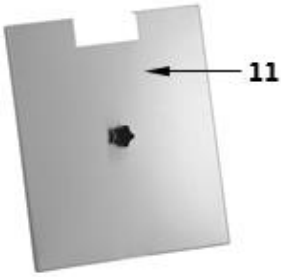
Version / caractéristiques

- Type : appareil de table
- Mode de fonctionnement : électrique
- Résistance électrique : basculante
- Robinet de vidange d’huile avec sécurité
- Zone froide
- Thermostat de sécurité
- Commande : manette
- Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin d’alimentation
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt, chauffe
- Convient pour l’huile de friture et la graisse en barres (en blocs).
- Dotation : 1 panier, 1 couvercle

4.2 Éléments de l'appareil







FR

1	Panneau de commande	2	Boîtier de commande
3	Indication MIN/MAX	4	Résistance électrique avec protection fixe
5	Cuve	6	Panier avec poignée
7	Robinet de vidange d'huile	8	Pieds (4x)
9	Dispositif principal	10	Élément de suspension pour le panier
11	Couvercle		

4.3 Fonctions de l'appareil

La friteuse est destinée à la friture de produits alimentaires dans de l'huile chaude.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

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

ATTENTION !

Risque d'étranglement !

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

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

Raccordement - courant électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir la plaque signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher la fiche à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation

Avertissements

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

Le niveau d'huile doit être maintenu entre les indications « MIN » et « MAX » sur la protection de la résistance.

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

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

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

Le couvercle est utilisé uniquement comme protection contre la poussière.

ATTENTION !

Risque de brûlures !

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

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

Changer régulièrement l'huile de friture.

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

Le niveau d'huile doit être maintenu entre les indications « MIN » et « MAX » sur la protection de la résistance.

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

Respecter le niveau de charge maximal du panier (3 kg) en ce qui concerne les produits à frire.

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

N'utiliser que des produits secs pour la friture.

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

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

Préparation de l'appareil

1. Retirer de l'appareil les accessoires (le couvercle, le(s) panier(s)).
2. Fixer la poignée du panier sur la position correcte, déplier vers le haut, tirer par la poignée de fixation et fermer.

3. Retirer de l'appareil le boîtier de commande avec la résistance électrique et la protection fixe, en les tirant de l'élément de fixation vers le haut.

4. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en suivant les consignes du chapitre **6 « Nettoyage ».**

INDICATION !

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que lorsque le boîtier de commande est correctement positionné sur l'enceinte et l'appareil mis en mode de fonctionnement par le moyen d'un microrupteur se trouvant sous le boîtier de commande.

5. Après le nettoyage, installer de nouveau le boîtier de commande avec la résistance électrique sur l'élément de fixation de l'appareil.

Le robinet de vidange d'huile est équipé d'une sécurité qui permet d'éviter son ouverture accidentelle. La manette doit être d'abord pressée pour pouvoir la tourner ensuite.

6. En remplissant la cuve d'huile de friture / de graisse en barres (blocs), fermer le robinet de vidange d'huile.

FR

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

1. 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.

   Indication : Faire d'abord fondre la graisse en barres (blocs) dans un récipient individuel ou dans la friteuse !

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

Faire fondre la graisse en barres (blocs) dans la friteuse

1. Retirer le panier de la cuve.
2. Poser la graisse en barre (bloc) directement sur la protection de la résistance électrique pour la couvrir.

Pour mettre en marche l'appareil, suivre les consignes du chapitre « **Mise en marche** ».

3. Tourner le régulateur de température sur la position point de fusion.
4. Laisser la graisse en barre (bloc) fondre.
5. Lorsque la résistance électrique est recouverte de graisse liquide, régler le régulateur de température sur la valeur maximale.
6. Placer dans la cuve les barres de graisse suivants pour les faire fondre, jusqu'à ce que le niveau de remplissage adéquat soit atteint.

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

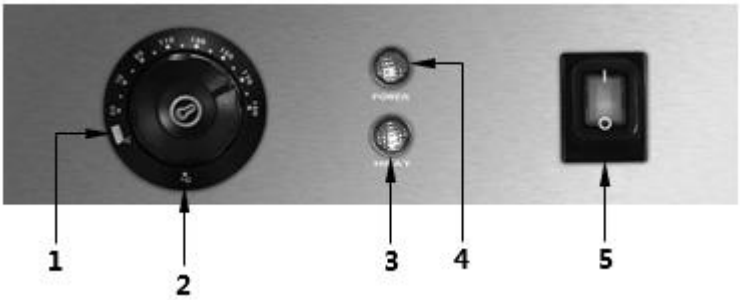
INDICATION !

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

1. Avant la mise en marche, la cuve doit être remplie avec la quantité d'huile de friture ou de graisse en barres (blocs) adéquate.
2. Lors du fonctionnement de l'appareil, contrôler le niveau d'huile dans la cuve et le cas échéant, ajouter de l'huile de friture ou de la graisse en barres (blocs).

Éléments de commande

FR



1 Position du point de fusion

2 Régulateur de température

3 Témoin lumineux de chauffe (rouge)

4 Témoin lumineux marche/arrêt (vert)

5 Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert)

Mise en marche

1. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.

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

2. Tourner le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée de 50 °C à 190 °C.

Lors du réchauffement, le témoin rouge de chauffe est allumé. Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin s'éteint. Lorsque la température dans la cuve baisse, l'appareil se chauffe de nouveau et le témoin rouge de chauffe s'allume de nouveau.

3. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, veuillez attendre que la température ait atteint le niveau réglé pour placer la nourriture dans la friteuse.
4. Ne pas utiliser trop longtemps l'huile de friture ou la graisse en barres (blocs) dans des températures trop élevées, car elles perdent ainsi leur aptitude à l'emploi.

FR

Friture de plats

1. Placer dans le panier les aliments à frire.
2. À l'aide de la poignée, descendre le panier dans la cuve avec l'huile de friture ou la graisse en barres (blocs).
3. Poser le panier sur la protection de la résistance électrique.
4. Faire frire les aliments.
5. Après la friture, sortir avec précaution le panier, en utilisant la poignée et suspendre le panier à l'aide du crochet sur l'élément de fixation sur le boîtier de commande.
6. Attendre que le surplus de graisse s'écoule des aliments.

7. Après l'utilisation de l'appareil, une fois la friture terminée, régler le régulateur de température sur la position **« 0 »** et basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position **« O »**.

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

1. Remplacer l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) lorsqu'elle ne remplit plus les exigences des normes légales.
2. Éliminer l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) usagée conformément aux règles relatives à la protection de l'environnement et aux normes locales en vigueur.
3. Une fois l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) refroidie, vider la cuve et évacuer la graisse par le robinet de vidange dans un bac collecteur. S'assurer que le bac soit stable.
4. Si **la graisse des barres ou blocs** durcit dans la friteuse, la faire fondre uniquement en réglant le régulateur de température sur la position du point de fusion et ensuite, l'éliminer par le robinet de vidange dans un bac collecteur. S'assurer que le bac soit stable.

Mécanisme de protection contre la surchauffe

Si la friteuse est mise en marche accidentellement sans huile de friture ou graisse en barres (blocs) ou si le niveau d'huile dans la cuve n'atteint pas le minimum exigé, le mécanisme de protection contre la surchauffe arrête automatiquement l'appareil. Cette fonction protège l'appareil contre la surchauffe et les endommagements possibles.

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation.
2. Réaliser les opérations suivantes :
   - laisser l'appareil refroidir complètement.
   - dévisser la protection en plastique au-dessus de la touche RESET sur la paroi arrière du boîtier de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
   - appuyer sur la touche
   - visser de nouveau la protection en plastique dans le sens des aiguilles d'une montre
   - mettre en marche l'appareil comme d'habitude.

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

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

6.2 Nettoyage

1. En fin du jour de travail nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer le panier de la cuve.
3. Soulever la résistance électrique et la laisser dégoutter.
4. Vider la cuve de l'huile de friture refroidie.

INDICATION !

Suivre les consignes du chapitre « Vidange de l'huile de friture / graisse en barres (blocs) liquide ».

AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

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

5. Retirer de l'appareil le boîtier de commande avec la résistance électrique et la protection. Cela permet de laver facilement la résistance et la cuve.
6. Nettoyer le boîtier de commande et la résistance avec la protection à l'aide d'un chiffon doux et humide et un produit nettoyant doux. Essuyer avec un chiffon propre.

7. Essuyer le panneau de commande avec un chiffon légèrement humide.
8. Laver le(s) panier(s) et le(s) couvercle(s) avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Tremper éventuellement les parties très sales pendant un certain temps.
9. Laver la cuve à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge.
10. Vidanger l'eau de nettoyage dans un récipient adapté à l'aide du robinet de vidange d'huile. Ensuite, rincer la cuve à l'eau claire et de nouveau vidanger l'eau à l'aide du robinet de vidange d'huile.
11. Essuyer les surfaces de l'appareil et la câble de raccordement avec un chiffon très légèrement humidifié.
12. Sécher soigneusement tous les éléments après le nettoyage et fixer de nouveau les pièces retirées.

7 Défaillances possibles

Anomalie	Cause probable	Solution
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais le témoin lumineux d'alimentation vert ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise d'alimentation.	Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise
	Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé.	Vérifier le fusible, brancher l'appareil à une autre prise secteur
	La protection contre la surchauffe a été activée	Presser la touche RESET dans le boîtier de commande
Le témoin rouge de chauffe est allumé mais la température n'augmente pas	Le contact avec la résistance a été interrompu	Contacter le revendeur
	Résistance électrique endommagée	Contacter le revendeur

FR

Anomalie	Cause probable	Solution
Le témoin lumineux d'alimentation vert s'allume, mais, bien que la température soit choisie, le témoin lumineux rouge de chauffe ne s'allume pas	La température réglée a été atteinte	Vérifier le fonctionnement après un changement de paramètres
	Le thermostat est endommagé	Contacter le revendeur
	Le témoin lumineux est défectueux	Contacter le revendeur
Après un certain temps l'appareil arrête de chauffer	La protection contre la surchauffe a été activée	Appuyer sur la touche RESET dans le boîtier de commande. Si, après un court instant, le mécanisme de protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau, contacter le revendeur
L'appareil ne chauffe pas.	Le commutateur de contact sous le boîtier de commande n'est pas activé	Vérifier si le boîtier de commande est correctement installé

FR

8 Élimination des déchets

Appareils électriques

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

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

Huile de friture usagée

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