

BF 16E - BF 30E - BF 30E-OU



101530 - 101560 - 101535

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

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



Version: 3.0

Date de création : 2025-03-07

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	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	11
4.2	Éléments de l'appareil	14
4.3	Fonctions de l'appareil	18
5	Installation et utilisation	18
5.1	Installation	18
5.2	Utilisation	20
6	Nettoyage	27
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	27
6.2	Nettoyage	27
7	Défaillances possibles	28
8	Élimination des déchets	30



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

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

1.1 Explication des avertissements

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



DANGER !

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

**AVERTISSEMENT !**

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

**ATTENTION !**

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

ATTENTION !

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

REMARQUE !

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

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

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

Matières inflammables

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

Sécurité pendant la friture profonde

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

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

Surfaces chaudes

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

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.

FR

Personnel utilisant l'équipement

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

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entrainement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

FR

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

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Friture par immersion dans l'huile 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

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

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.

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.

FR

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

Version / Propriétés 101530 / 101560/ 101535

- Type :
 - 101530, 101560 - appareil de table
 - 101535 - appareil posé au sol, type de structure inférieure : ouverte
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Élément chauffant :
 - en acier inoxydable
 - amovible
- Zone froide
- Robinet de vidange des graisses
- Thermostat de sécurité
- Commande : manette
- Réglage de la température : manuel
- Interrupteur marche/arrêt
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt, température d'huile atteinte
- Propriétés :
 - coins arrondis
 - robinet de vidange avec sécurité
 - cuves avec grande zone froide

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

4.1 Indications techniques

Nom :	Friteuse beignets BF 16E
Numéro d'article :	101530
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	16
Dimensions des cuves (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	515 x 305 x 130
Nombre de paniers :	1
Contenance du panier en l :	8,9
Dimensions des paniers (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	475 x 235 x 80
Plage de température de – à en °C :	50 - 190
Puissance de raccordement :	9 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	560 x 470 x 400
Poids en kg :	15,1

FR

Dotation :

- 1 panier
- 1 couvercle

Nom :	Friteuse beignets BF 30E
Numéro d'article :	101560
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	30
Dimensions des cuves (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	615 x 490 x 130
Nombre de paniers :	1
Contenance du panier en l :	19,2
Dimensions des paniers (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	570 x 440 x 80
Plage de température de – à en °C :	50 - 190
Puissance de raccordement :	15 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	660 x 650 x 410
Poids en kg :	23,4

FR

Dotation :

- 1 panier
- 1 couvercle

Nom :	Friteuse beignets BF 30E OU
Numéro d'article :	101535
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	30
Dimensions des cuves (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	615 x 490 x 130
Nombre de paniers :	1
Contenance du panier en l :	19,2
Dimensions des paniers (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	570 x 440 x 80
Plage de température de – à en °C :	50 - 190
Puissance de raccordement :	15 kW 400 V 50 Hz
Dimensions de la structure inférieure ouverte :	612 x 497 x 377
Dimensions (larg. x prof. x haut.) en mm :	660 x 650 x 980
Poids en kg :	40,0

Dotation :

- 1 panier
- 1 couvercle
- 1 filtre avec poignée
- 2 bacs récupérateurs de graisse avec poignée

4.2 Éléments de l'appareil

101530

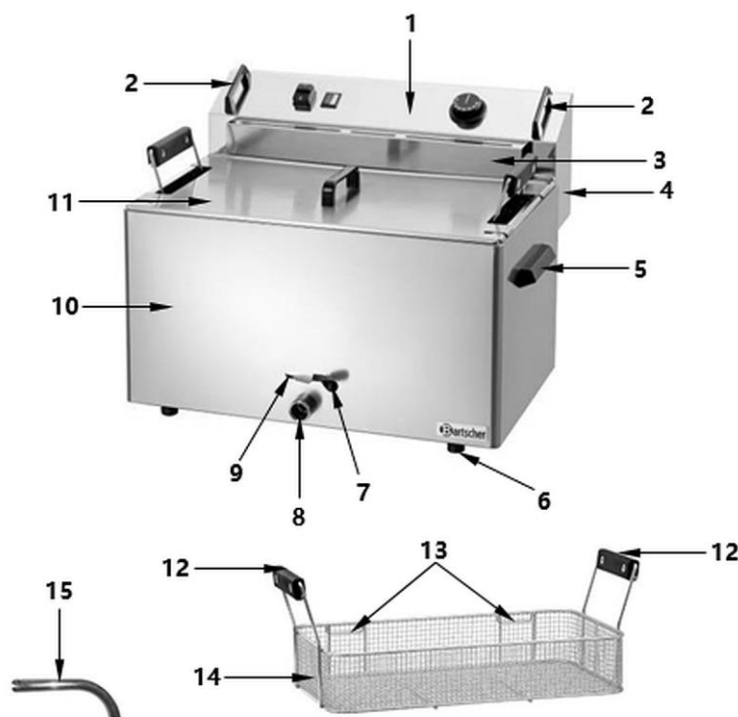
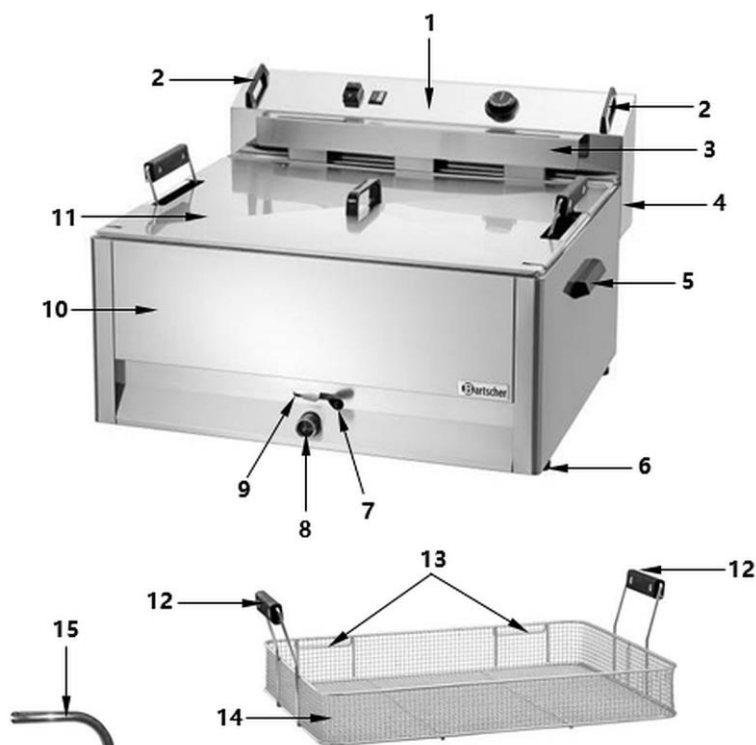


Fig. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Panneau de commande | 2. Support de boîtier de commande (2x) |
| 3. Support de suspension pour le panier de friture | 4. Boîtier de commande |
| 5. Support de l'appareil principal (2x) | 6. Pieds (4x) |
| 7. Levier du mécanisme d'écoulement de l'huile de friture | 8. Manchon |
| 9. Dispositif de blocage | 10. Appareil principal avec cuve |
| 11. Couvercle avec poignée | 12. Poignée du panier à friture (2x) |
| 13. Crochet du panier à friture (2x) | 14. Panier à frire |
| 15. Robinet de vidange de l'huile | |

101560



FR

Fig. 2

- | | |
|---|--|
| 1. Panneau de commande | 2. Support de boîtier de commande (2x) |
| 3. Support de suspension pour le panier de friture | 4. Boîtier de commande |
| 5. Support de l'appareil principal (2x) | 6. Pieds (4x) |
| 7. Levier du mécanisme d'écoulement de l'huile de friture | 8. Manchon |
| 9. Dispositif de blocage | 10. Appareil principal avec cuve |
| 11. Couvercle avec poignée | 12. Poignée du panier à friture (2x) |
| 13. Crochet du panier à friture (2x) | 14. Panier à frire |
| 15. Robinet de vidange de l'huile | |

101535

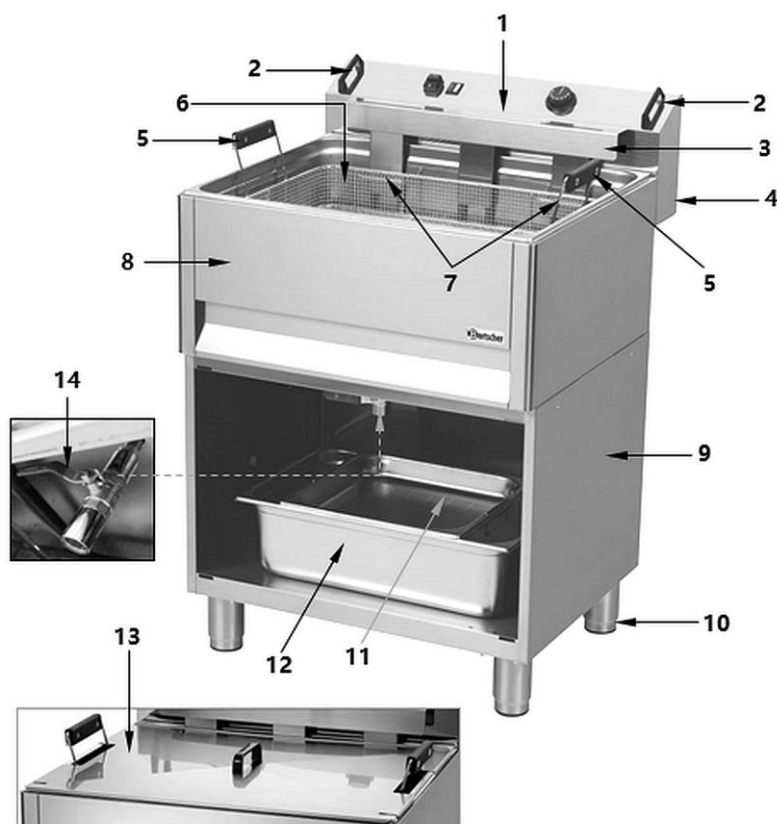
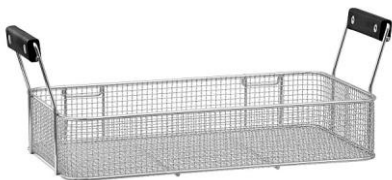


Fig. 3

- | | |
|--|---|
| 1. Panneau de commande | 2. Support de boîtier de commande (2x) |
| 3. Support de suspension pour le panier de friture | 4. Boîtier de commande |
| 5. Poignée du panier à friture (2x) | 6. Panier à frire |
| 7. Crochet du panier à friture (2x) | 8. Appareil principal avec cuve |
| 9. Soubassement ouvert | 10. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 11. Filtre 2/3 GN, avec poignée | 12. Bac récupérateur de graisse 1/1 GN, avec poignée (2x) |
| 13. Couvercle avec poignée | 14. Robinet de vidange de l'huile |

Équipement supplémentaire (n'est pas fourni avec la friteuse !)



Panier de friteuse BF 16E

Matériau : acier, chromé

Dimensions du panier :

L 475 x P 245 x H 80 mm

Contenance : 8,9 litre

Dimensions : L 460 x P 245 x H 80 mm

Poids : 1,3 kg

Code-No. : 101533



Égouttoir BF 16E

Matériau : CNS 18/10

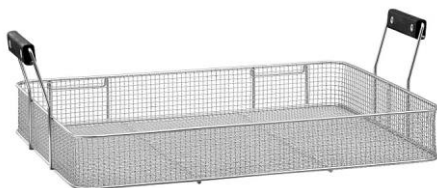
Côté du montage : des deux côtés

Dimensions :

L 445 x P 235 x H 85 mm

Poids : 2,9 kg

Code-No. : 101566



Panier de friteuse BF 30E

Matériau : acier, chromé

Dimensions du panier :

L 570 x P 440 x H 80 mm

Contenance : 19,2 litre

Dimensions :

L 650 x P 465 x H 190 mm

Poids : 1,9 kg

Code-No. : 101563



Égouttoir BF 30E

Matériau: CNS 18/10

Côté du montage : des deux côtés

Dimensions :

L 644 x P 465 x H 255 mm

Poids : 4,0 kg

Code-No. : 101565

4.3 Fonctions de l'appareil

La friteuse beignets permet de faire frire dans de l'huile chaude, à une température correctement réglée, des produits alimentaires adaptés.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

FR

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

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.

Installation et utilisation

- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- 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 électrique

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs assurées par l'installation électrique existante. Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les $\pm 10\%$ est admissible.
- S'assurer de la présence d'un raccordement électrique avec conducteur protecteur conforme à la réglementation en vigueur. Lors de l'installation électrique, utiliser un câble d'une coupe suffisante.
- Un disjoncteur multipolaire adapté à la puissance de l'appareil doit être mis en marche entre l'installation électrique et l'appareil. Ce disjoncteur doit se trouver dans un endroit facilement accessible. La distance entre les contacts du disjoncteur doit être d'au moins 3 mm.
- Le branchement à l'installation électrique doit se faire conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

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

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

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



AVERTISSEMENT !

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 » se trouvant sur de la cuve.

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

Respecter le niveau de charge maximal du panier, 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 friture profonde, même des gouttes d'eau sous le couvercle peuvent causer des éclaboussures d'huile chaude ou même de petites explosions.

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

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

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

Lors du versement 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 le versement.



AVERTISSEMENT !

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

Préparation du dispositif

1. Retirez les accessoires (couvercle, panier à friture) de l'appareil.
2. Enlever la boîte électrique du dispositif en la soulevant doucement à l'aide des poignées (jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre).
3. Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires avant de les utiliser selon les indices du point 6 « **Nettoyage** ».
4. Essuyer minutieusement le dispositif et les accessoires.
5. Placer avec précaution la boîte électrique sur le bord arrière du dispositif principal.

Le boulon en bas de la boîte électrique doit rentrer dans le trou de la cuve pour l'huile de friture. C'est ainsi que la boîte électrique est installée correctement.

ATTENTION !

Pour des raisons de sécurité, le dispositif ne fonctionne que quand la boîte est placée correctement sur le dispositif principal. À l'aide du micro-commutateur, la disponibilité de l'exploitation est déclenchée.

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

AVERTISSEMENT !

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

Le mécanisme de versement de l'huile de friture dans les appareils **101530** et **101560** doit être fermé et verrouillé.

1. Lever le verrouillage et basculer le levier à droite.

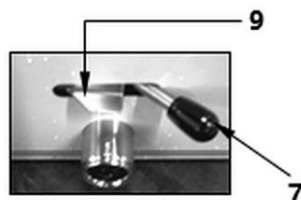


Fig. 4

FR

Le robinet de vidange de l'huile de friture dans l'appareil **101535** doit être fermé.

2. Basculer le levier vers la gauche ou la droite.

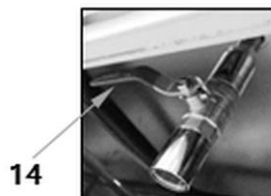


Fig. 5

3. Avant la mise en marche, la cuve doit être remplie avec la quantité d'huile de friture ou de graisse liquéfiée en barres (blocs) adéquate.

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

4. 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).

ATTENTION !

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

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

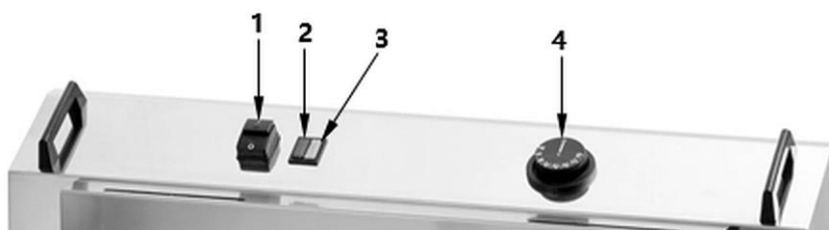
- Pour la friture, toujours utiliser de l'huile (par exemple de l'huile de tournesol ou de cacahuètes, etc.) ou de la graisse en barres/en blocs.

REMARQUE !

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

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

Éléments de commande



FR

Fig. 6

1. Interrupteur MARCHE/ARRÊT
2. Témoin lumineux d'alimentation (vert)
3. Témoin lumineux de chauffe (orange)
4. Régulateur de température

Mise en marche

1. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
2. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.
Le témoin vert d'alimentation s'allume.
3. Régler le régulateur sur la température désirée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
La plage des températures à régler est de 60 °C à 190 °C.

Lors du processus de préchauffage, le témoin de chauffage orange s'allume, et s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.

Lorsque la température dans la cuve baisse, le témoin lumineux de chauffe orange s'allume de nouveau et l'appareil commence de nouveau à chauffer.

4. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, veuillez attendre que la température ait atteint le niveau réglé pour placer la nourriture dans la friteuse.

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser trop longtemps l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) dans des températures trop élevées, car elles perdent ainsi leur aptitude à l'emploi.

En cas de pauses prolongées entre les processus de friture, régler la température sur la valeur la plus basse.

Friture des aliments

1. Placer les produits alimentaires préparés dans le panier à friture.

REMARQUE !

En cas de surcharge, la température de l'huile de friture / de la graisse en barres (blocs) dans la cuve baisse et les produits deviennent très gras.

Ne jamais surcharger le panier à friture.

2. Tenir le panier à friture par les deux poignées latérales.
3. Baisser lentement le panier de friteuse dans la cuve avec l'huile.
4. Préparer les produits dans la friteuse.
5. Après la friture, soulever avec précaution le panier à friture à l'aide des poignées.
6. Accrocher le panier à friture en insérant les crochets dans la fente se trouvant sur le boîtier de commande.
7. Bien égoutter les produits préparés.
8. Régler le régulateur de température sur la position « 0 », quand la friture s'achève et si l'appareil n'est plus utilisé.

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

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

INDICATION !

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

Friteuses beignets 101530 / 101560



Fig. 7

FR

1. Placer un récipient adapté sous le tuyau de vidange de la graisse.
2. Avant d'évacuer l'huile de friture, monter le tuyau de vidange de la graisse (15) sur le manchon (8) à l'aide du joint à baïonnette.
3. Ouvrir le mécanisme de vidange de graisse, en basculant le verrouillage (8) vers le haut et en positionnant le levier (7) sur la gauche.
4. Évacuer l'huile avec précaution dans un récipient de collecte.
5. Vérifier que le récipient repose de manière stable.

Friteuse beignets 101535

1. Placer le bac récupérateur d'huile/de graisse fourni en bas de la structure inférieure sous le robinet de vidange de graisse.
2. Placer le filtre sur le bord du bac récupérateur d'huile/de graisse.
3. Ouvrir le robinet de vidange en positionnant le levier (14) à l'avant.
4. Évacuer l'huile de friture avec précaution dans le bac collecteur d'huile/de graisse.
5. Vérifier que le récipient repose de manière stable.



Fig. 8

Mécanisme de protection contre la surchauffe

Si la friteuse est mise en marche accidentellement sans huile de friture / 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.

Réaliser les opérations suivantes:

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique,
- laisser l'appareil refroidir complètement,
- dévisser la protection en plastique au-dessus de la touche RESET sur le boîtier de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre,
- appuyer sur la touche RESET,
- 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

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

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.

FR

6.2 Nettoyage

1. Une fois la journée de travail terminée, nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer le panier de friteuse de la cuve.
3. Vider la cuve de l'huile de friture refroidie.

INDICATION !

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

4. Retirer de l'appareil le boîtier de distribution avec la résistance électrique. Cela permet de laver facilement la résistance et la cuve.
5. Nettoyer le boîtier de commande et la résistance à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux. Essuyer avec un chiffon propre.
6. Laver la cuve à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Utiliser un chiffon doux ou une éponge. Vidanger l'eau de nettoyage dans un récipient adapté à

l'aide du robinet (le tuyau) 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 (du tuyau) d'huile.

7. Essuyer le panneau de commande avec un chiffon légèrement humide.
8. Essuyer les surfaces de l'appareil et la câble de raccordement avec un chiffon très légèrement humidifié.
9. Laver le panier à frire et le couvercle dans de l'eau chaude avec à un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire.
10. À la fin, tous les éléments lavés de l'appareil doivent être soigneusement séchés.
11. Placer de nouveau dans l'appareil les éléments retirés.

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

FR

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Défaillances possibles

Erreur	Cause probable	Élimination
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, allumé, mais le témoin lumineux de marche/arrêt ne s'allume pas.	Alimentation électrique coupée	Vérifier l'état de l'alimentation électrique et du câble
	Le dispositif de sécurité de votre tableau électrique a provoqué une coupure de circuit	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	Absence de courant	Rétablir l'alimentation électrique
	Le boîtier de distribution n'est pas fixé correctement	Vérifier si le boîtier de distribution est correctement installé
Le témoin de chauffe est allumé mais la température n'augmente pas	Le contact avec la résistance a été interrompu	Contacteur le service après-vente
	Élément chauffant endommagé	Contacteur le service après-vente
Le témoin d'alimentation est allumé, mais, malgré la température réglée, le témoin de chauffe ne s'allume pas	La température réglée a été atteinte	Vérifier le fonctionnement de l'appareil après le changement des paramètres
	Le thermostat est endommagé	Contacteur le service après-vente
	Le témoin lumineux est défectueux	Contacteur le service après-vente
Après un certain temps l'appareil arrête de chauffer	La protection contre la surchauffe s'est activée : Température trop élevée de l'huile dans la cuve (env. 230 °C)	Attendre que l'appareil refroidisse Remettre l'appareil en marche en suivant les consignes du chapitre « Mécanisme de protection contre la surchauffe »

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.