

TK60



162655

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: 1.0

Date de création : 2025-03-26

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	10
4.2	Éléments de l'appareil	11
4.3	Fonctions de l'appareil	13
5	Installation et utilisation	13
5.1	Installation	13
5.2	Utilisation	15
6	Nettoyage	21
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	21
6.2	Nettoyage	21
7	Défaillances possibles	24
8	Élimination des déchets	26



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.
- Dérouter 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 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.

Utilisation en toute sécurité du filtre à huile de friture

- Ne pas utiliser ni n'entreposer le filtre à huile de friture à l'extérieur, pour éviter qu'il ne soit endommagé par la pluie ou l'humidité.
- L'appareil n'est pas adapté à un travail continu. **Danger de surchauffe / d'incendie !**
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne jamais toucher le câble de raccordement, la fiche, l'unité de commande avec les mains mouillées. **Danger de choc électrique !**
- L'unité de la pompe du filtre ne doit pas fonctionner à sec.
- Faire attention aux éléments chauffants, grilles et capteurs de température dans la friteuse où se trouve le filtre à huile de friture.
- Toujours déplacer l'appareil en le saisissant par les poignées.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il n'est pas stable dans la cuve avec l'huile de friture.
- Ne pas déplacer l'appareil au cours du processus de la purification de l'huile de friture.
- L'appareil, la surface de travail et le sol autour de l'appareil doivent être toujours secs, pour éviter tout risque de glissement sur une surface humide ou grasse.
- Porter un équipement de protection individuel lors de l'utilisation de l'appareil (gants de protection, lunettes de protection, chaussures de travail).

FR

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.

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.

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 :

- Purification de l'huile de friture et des barres de graisse liquides.

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 :

- Purification d'autres liquides que l'huile de friture.

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

4.1 Indications techniques

Désignation :	Filtre à huile de friture TK60
Numéro d'article :	162655
Matériau :	CNS 18/10
Plage de température jusqu'à en °C :	200
Débit en l/min. :	60
Temps de cycle en min.	4,5
Capacité de particules en l :	1,7
Puissance :	0,3 kW 220-240 V 50-60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	195 x 317 x 398
Poids en kg :	8,4

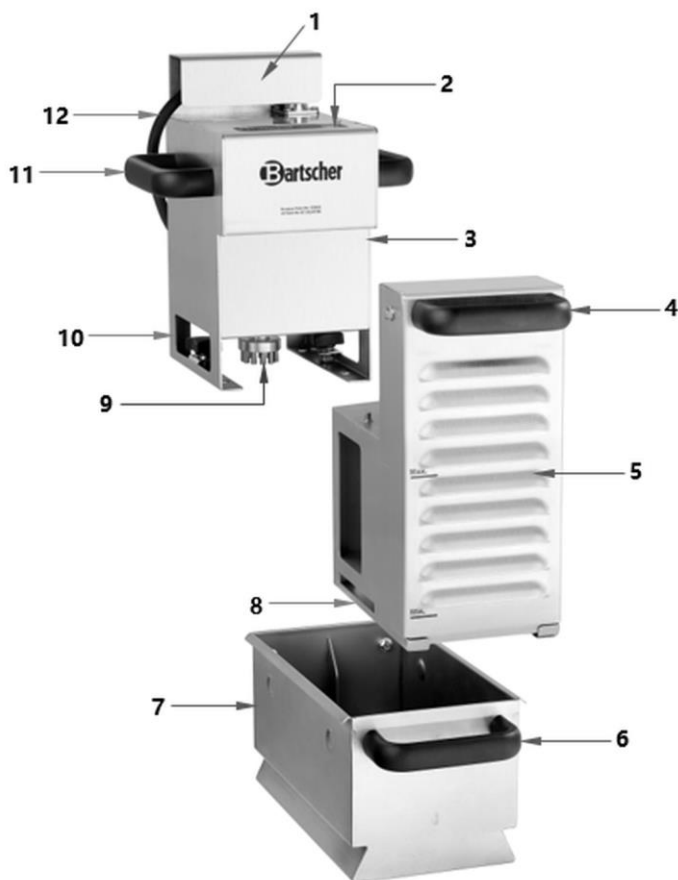
FR

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

Version / caractéristiques

- Raccord de l'appareil : prêt à être enfiché
- Fonctionnement sur batterie : non
- Portable : oui
- Lavable en machine : bac de collecte d'huile, unité de filtration
- Commande : Touche Départ/Arrêt
- Interrupteur de marche/arrêt :
- Protection contre la surchauffe : oui
- Témoins lumineux de contrôle : d'alimentation | filtre
- Y compris : bac de collecte d'huile | 1 filtre à particules
- **Consigne importante** : nettoyer l'unité de commande uniquement avec un chiffon humide

4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Protection de câble | 2. Panneau de commande |
| 3. Unité de commande | 4. Support pour unité de filtration |
| 5. Unité de pompe de filtre | 6. Poignée de bac de collecte d'huile (2x) |
| 7. Bac de collecte d'huile | 8. Zone d'aspiration |
| 9. Système de transmission | 10. Bouton croisillon |
| 11. Poignée de transport (2x) | 12. Câble de raccordement |

Éléments de commande



Fig. 2

13. Témoin LED d'alimentation (rouge)

14. Témoin LED du filtre (vert)

15. Touche Départ/Arrêt

FR

Dotation supplémentaire (n'est pas livrée avec l'appareil !)

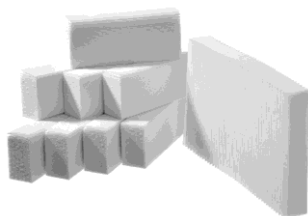


Fig. 3

Filtre à particules TK60

- Conçu pour : le filtre à huile de friture TK60
- Matériau : cellulose, sécurité pour l'alimentation
- Plage des températures jusqu'à : 200 °C
- Lavable : non
- Unité de commande : 1 carton (100 pièces)
- Propriétés :
 - le filtre est réutilisable
 - convient au contact avec l'alimentation
 - biodégradable
 - élimination facile avec les déchets
- Dimensions : largeur 260 x profondeur 240 x hauteur 220 mm
- Poids : 2,5 kg

N° de l'article : 162656

4.3 Fonctions de l'appareil

Avec le filtre à huile de friture TK60, l'huile et la graisse en barres sont nettoyées facilement et simplement. L'appareil est portable et prêt à l'emploi en permanence. Le filtre à huile de friture est placé dans la friteuse encore chaude et mis en marche. L'huile est alors aspirée dans la partie inférieure par la pompe et évacuée de nouveau dans la cuve à travers le filtre à particules. Les particules restent dans le filtre à particules et l'huile est ainsi purifiée. Grâce à ce procédé, la durée de vie de l'huile de friture est considérablement prolongée.

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.
- 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.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil 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.

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT !

Danger de surchauffe / d'incendie !

Le fonctionnement continu de l'appareil peut entraîner une surchauffe et par conséquent, causer un risque d'incendie.

Ne pas utiliser l'appareil en mode de fonctionnement continu, respecter les étapes de refroidissement indiquées.

Risque de brûlures !

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

Placer dans les friteuses avec de l'huile uniquement des filtres à huile de friture froids.

Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des gants résistant à la chaleur et des lunettes de protection.

L'utilisation de l'appareil dans de l'huile de friture chaude rend l'appareil très chaud. Il reste encore chaud pendant un certain temps après son utilisation.

Ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil, utiliser les poignées correspondantes.

Lors du fonctionnement de l'appareil, ne pas le bouger. Le retirer de la friteuse en le saisissant par les poignées et le laisser refroidir seulement après la fin du processus de purification de l'huile de friture.

Porter des gants résistant à la chaleur et des lunettes de protection.

Risque de glissement !

Le déversement de l'huile de friture par terre peut entraîner un risque de glissement.

Nettoyer régulièrement la zone de travail.

Toujours garder la zone de travail au propre.

Porter des chaussures antidérapantes lors de l'utilisation de l'appareil.

Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au chapitre 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement l'appareil.

Durée du cycle de purification de l'huile de friture

La durée du cycle de purification de l'huile de friture est réglée par défaut sur 4,5 minutes. Il est possible de réaliser au maximum 4 cycles l'un après l'autre.

Commande des réglages par défaut

1. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt et la maintenir pressée.
2. Brancher la fiche à une prise individuelle adaptée. Toujours maintenir la touche Marche/Arrêt pressée.
3. Maintenir pressée la touche Marche/Arrêt encore pendant 5 secondes.
4. Relâche la touche Marche/Arrêt.

La durée du cycle programmée est indiquée par le témoin LED qui clignote :

- le témoin LED rouge d'alimentation indique 1 minute à chaque clignotement.
- le témoin LED vert du filtre indique 30 secondes à chaque clignotement.

p.ex. 4x rouge = 4 min.

1x vert = 30 sec. -> **durée du cycle : 4 min. 30 sec.**

FR

Réglage de la durée du cycle

1. Pour régler de nouveau la durée du cycle, suivre les consignes indiquées dans le chapitre « **Commande des réglages par défaut** »
2. Suivre les étapes suivantes :
 - appuyer immédiatement sur la touche Marche/Arrêt quand la durée du cycle sera affichée ;
 - appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour prolonger le cycle de 30 secondes (il commence à partir de 0 secondes)
(p.ex. une triple pression donne 1 minute 30 secondes) ;
 - une fois la durée souhaitée réglée, attendre que le témoin LED du filtre (vert) s'allume ;
 - retirer la fiche de la prise.

Processus de purification de l'huile de friture

Préparation du processus de purification

1. Retirer l'unité de transmission et l'unité de pompe de filtre du bac de collecte d'huile.



Fig. 4



Fig. 5

2. Ouvrir l'unité de pompe de filtre en soulevant le couvercle.
3. Placer dans l'unité de pompe de filtre le filtre à particules correspondant. Prendre en compte les consignes du chapitre « Remplacement du filtre à particules ».
4. Bien fermer le couvercle de l'unité de pompe de filtre.
5. Placer l'unité de transmission sur l'unité de pompe de filtre.
6. Veiller à ce qu'il n'y ait pas **d'espaces libres** entre l'unité de transmission et l'unité de filtration.

S'il y a une fente entre l'unité de transmission et l'unité de pompe de filtre, ceci signifie que le couvercle du filtre n'a pas été correctement fermé.



Fig. 6

6. Serrer les boutons croisillons des deux côtés.

Lancement du processus de purification



Fig. 7

FR

1. Avant l'utilisation du filtre à huile de friture, débrancher la friteuse de l'alimentation (retirer la fiche de la prise).
 2. Refroidir l'appareil et l'huile de friture s'y trouvant à une température de 175 °C.
 1. Placer le filtre à huile de friture dans la cuve de la friteuse qui contient de l'huile encore chaude.
 2. S'assurer que le filtre à huile de friture repose stablement dans la cuve.
 3. Vérifier le niveau de l'huile de friture (prendre en compte les indication MIN et MAX sur l'appareil).
 4. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
- Le témoin LED rouge de puissance s'allume.

Installation et utilisation

5. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt.

Lors du processus de filtration, le témoin LED vert du filtre est allumé.

Une fois le temps du processus écoulé, l'appareil s'éteint. Le témoin LED vert du filtre s'éteint.

6. Soulever le filtre à huile de friture.
7. Évacuer l'huile restante dans la cuve de la friteuse.
8. Après l'utilisation, placer le filtre à huile de friture dans le bac de collecte d'huile.
9. Après l'utilisation, laisser refroidir le filtre à huile de friture dans le bac de collecte d'huile.

Arrêt du processus de filtration avant la durée réglée

1. Lors du processus de filtration, appuyer sur la touche Marche/Arrêt.

Le témoin LED vert du filtre s'éteint.

2. Soulever le filtre à huile de friture.
3. Évacuer l'huile restante dans la cuve de la friteuse.
4. Après l'utilisation, placer le filtre à huile de friture dans le bac de collecte d'huile.
5. Après l'utilisation, laisser refroidir le filtre à huile de friture dans le bac de collecte d'huile.

FR

Entreposage/durée de refroidissement

1. Après l'utilisation ou pour le transport, placer le filtre à huile de friture dans le bac de collecte d'huile.

La température admissible d'entreposage est : de +10°C à +30°C.

Étape de refroidissement : jusqu'à 2,5 heures.

Remplacement du filtre à particules

1. Remplacer le filtre à particules selon les besoins.

Le cycle de remplacement dépend de l'utilisation de l'appareil et du niveau d'impuretés dans l'huile de friture. Avec un seul filtre à particules, il est possible de réaliser jusqu'à 10 processus de filtration au maximum.

2. Ouvrir le couvercle de l'unité de pompe de filtre.
3. Retirer le filtre à particules usé.
4. Placer dans l'unité de pompe de filtre un nouveau filtre à particules.
5. Ne laisser aucune fente entre le filtre à particules et les bords de l'unité de pompe de filtre.
6. Assembler en bout le dernier pli du filtre à particules des deux côtés de l'unité de pompe de filtre (fig. ci-dessous).

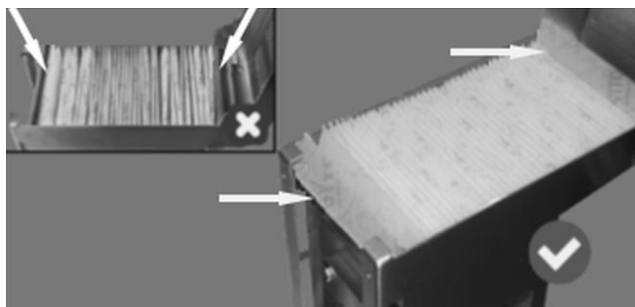


Fig. 8

FR

Mécanisme de protection contre la surchauffe

Le processus de purification de l'huile de friture sera arrêté en cas de surchauffe de l'unité de commande ($>80^{\circ}\text{C}$) par le mécanisme de protection contre la surchauffe.

Le témoin LED rouge de puissance clignote. Réaliser les opérations suivantes:

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche) ;
- soulever l'appareil et le retirer de la friteuse ;
- laisser l'appareil refroidir en respectant les consignes du chapitre « **Entreposage/durée de refroidissement** ».
- L'appareil peut être utilisé normalement, une fois complètement refroidi.

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



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

La surface de l'appareil reste encore chaude un certain temps après son utilisation.

Attendre que l'appareil refroidisse complètement.

Déplacer et soulever l'appareil en le saisissant par les poignées.

ATTENTION !

Un nettoyage insuffisant ou incorrect et l'utilisation de produits nettoyants inadaptés peuvent endommager l'appareil.

Nettoyer l'unité de pompe de filtre à chaque remplacement du filtre à particules

Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Ne pas utiliser de brosses métalliques ni d'outils similaires.

1. En fin du jour de travail nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Considérer les conseils suivants.

Préparation du nettoyage

1. S'assurer que le filtre à huile de friture est froid.
2. Desserrer les boutons croisillons des deux côtés.
3. Retirer l'unité de commande de l'unité de pompe de filtre.
4. Ouvrir le couvercle de l'unité de pompe de filtre.
5. Éliminer le filtre à particules (chapitre 8 « **Élimination** » / **Filtre à particules**).

FR

Nettoyage manuel

1. Essuyer l'unité de commande avec un chiffon doux.

AVERTISSEMENT !

Si l'humidité ou l'eau pénètrent dans l'unité de commande, il y a risque de choc électrique à la mise en marche de l'appareil.

Ne pas laver l'unité de commande sous l'eau courante.

2. Nettoyer soigneusement l'unité de pompe de filtre et le bac de collecte d'huile sous l'eau courante, avec un chiffon doux ou une éponge. Utiliser un produit nettoyant doux.
3. En cas de saleté persistante, tremper pendant un certain temps l'unité de pompe de filtre et le bac de collecte d'huile dans de l'eau chaude.
4. Ensuite, rincer soigneusement l'unité de pompe de filtre et le bac collecte d'huile, pour éliminer complètement les restes du produit nettoyant.
5. Les éléments lavés de l'appareil doivent être soigneusement séchés.

Nettoyage

Lavage en machine

ATTENTION !

NE JAMAIS laver l'unité de commande dans le lave-vaisselle. Ceci peut endommager l'appareil.

Essuyer l'unité de commande avec un chiffon doux.

1. Placer l'unité de pompe de filtre et la bac de collecte d'huile dans le panier du lave-vaisselle (fig. 9).

REMARQUE !

Ne pas ouvrir complètement le couvercle du filtre, ceci permettra à l'eau du lave-vaisselle de circuler mieux (fig. 10).

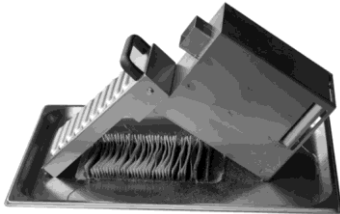


Fig. 9



Fig. 10

FR

2. Lancer le programme de lavage dans le lave-vaisselle.

Nettoyage de base

1. En cas de saleté persistante sur l'unité de pompe de filtre, procéder au nettoyage de base avec une solution savonneuse ou un produit de nettoyage pour les friteuses disponible sur le marché. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.

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.

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.

Défaillance	Cause probable	Élimination
Le témoin LED d'alimentation (rouge) ne s'active pas	La fiche est branchée incorrectement	Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise
	Câble de raccordement ou fiche endommagé	Vérifier le câble de raccordement ou la fiche d'alimentation, faire remplacer par un service technique
	Appareil endommagé	Contacter le service après-vente
L'appareil fait beaucoup de bruit	Les boutons croisillons sont desserrés	Serrer les boutons croisillons
	Rotor endommagé	Contacter le service après-vente
	Le rotor touche la cuve de la friteuse	Changer la position du filtre à huile de friture dans la friteuse
Le témoin LED d'alimentation (rouge) et le témoin LED du filtre (vert) clignotent	L'appareil est incliné à un angle supérieur à 17°	Vérifier la position de l'appareil dans la friteuse
	Fortes vibrations	Contacter le service après-vente
	Le couvercle du filtre n'est pas bien fermé	Bien fermer le couvercle du filtre
L'appareil ne se met pas en marche	Unité de commande endommagée	Contacter le service après-vente

Défaillances possibles

Défaillance	Cause probable	Élimination
Le témoin LED d'alimentation (rouge) clignote	L'appareil est surchauffé	Attendre que l'appareil refroidisse
		Placer l'appareil dans un endroit frais
Fusible d'alimentation/disjoncteur différentiel enclenché	Câble de raccordement ou autre élément électrique endommagé	Contacteur le service après-vente
	Rotor endommagé / bloqué	Contacteur le service après-vente
	Surcharge de l'alimentation électrique	Remplacer la prise / le circuit électrique
Faible efficacité du filtre	Filtre à particules plein	Remplacer le filtre à particules
	Unité de filtration bouchée	Nettoyer l'unité de filtration Nettoyage de base pour saleté persistante
	Le filtre à particules n'est pas correctement fixé	Placer correctement le filtre à particules
	Moteur endommagé	Contacteur le service après-vente
L'huile gicle sur les côtés et/ou à l'arrière de l'unité de filtration	Filtre à particules bouché	Remplacer le filtre à particules
	Trop grand jeu entre le couvercle du filtre et l'unité de filtration	Contacteur le service après-vente
	Le filtre n'est pas assemblé en bout	Assembler le filtre comme décrit
Le témoin LED d'alimentation (rouge) et le témoin LED du filtre (vert) clignotent pendant 10 secondes après la mise en marche	Touche Marche/Arrêt endommagée	Contacteur le service après-vente
	L'unité de commande est humide à l'intérieur	Laisser l'unité de commande refroidir

Défaillance	Cause probable	Élimination
Fente entre l'unité de commande et l'unité de filtration	Le couvercle du filtre n'est pas fermé correctement	Fermer correctement le couvercle du filtre
	Le couvercle du filtre ou l'unité du filtre sont déformés	Contactez le service après-vente

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.
---	--

FR

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

Filtre à particules

Éliminer le filtre à particules conformément aux réglementations environnementales ou aux dispositions locales en vigueur.