

900 E1-21 - 900 E2-21



299630 - 299003

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 : 2025-12-11

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels.....	7
1.4	Équipement de protection individuelle	9
1.5	Utilisation conforme à l'usage	10
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	10
2	Généralités	11
2.1	Responsabilité et garantie	11
2.2	Protection des droits d'auteur	11
2.3	Déclaration de conformité	11
3	Transport, emballage et stockage	12
3.1	Inspection suite au transport.....	12
3.2	Emballage.....	12
3.3	Stockage.....	12
4	Paramètres techniques.....	13
4.1	Indications techniques	14
4.2	Éléments de l'appareil.....	16
4.3	Fonctions de l'appareil	19
5	Mode de installaton	20
5.1	Installation.....	20
6	Mode d'emploi	24
7	Nettoyage	30
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	31
7.2	Nettoyage	31
8	Défaillances possibles	32
9	Élimination des déchets.....	34



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 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.

FR

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

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.
- Entraînement 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.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

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 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Danger de glissement ou de chute	L'utilisateur, en raison de la présence d'eau ou de saleté, peut glisser sur le sol.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlures	L'opérateur touche délibérément les éléments de l'appareil. L'opérateur touche délibérément les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Choc électrique (Électrocution)	Toucher les éléments conducteurs d'électricité lors de la maintenance de l'appareil, sans avoir coupé au préalable l'alimentation électrique. L'opérateur réalise les opérations (à l'aide d'un outil électrique ou sans avoir coupé l'alimentation électrique de la machine), en restant allongé sur un sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être faite par un personnel qualifié qui est équipé d'un équipement de protection individuelle protégeant contre le choc électrique.
	Choc électrique causé par un système de mise à la terre défaillant ou par des dispositifs de protection défaillants au niveau électrique.	En amont de l'appareil, des dispositifs de protection doivent être installés conformément aux normes en vigueur.
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou en grimpant sur l'appareil).
Risque de basculement de la charge	Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des auxiliaires adaptés ou un équipement de levage.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire à des produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.)	Prendre les précautions nécessaires. Toujours respecter les consignes sur les fiches de données de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser un équipement de protection individuelle recommandé dans les fiches de données de sécurité.
Risque de blessure	Lors des travaux de maintenance, il y a risque de blessure si les parties intérieures du cadre de la machine sont touchées.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras).
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts et des mains.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection).
Ergonomie	L'opérateur travaille sur la machine sans l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur travaillant sur la machine doit utiliser un équipement de protection individuelle.

1.4 Équipement de protection individuelle

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de protection	Gants	Protection des yeux	Protection auditive	Protection des voies respiratoires	Protection de la tête
							
Transport		X					
Déplacement		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation standard	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage standard		X					
Nettoyage spécial		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Mise au rebut		X					

X	Équipement de protection individuelle prévu
	L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser
	Équipement de protection individuelle non prévu

* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

1.5 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 profonde de produits alimentaires adaptés.

1.6 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.

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

Modèle / caractéristiques

- Série 900
- Type : appareil sur pied
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Élément chauffant :
 - en acier inoxydable
 - rotatif
- Zone froide : oui
- Robinet de vidange de graisse : oui
- Thermostat de sécurité : oui
- Commande : manette
- Réglage de la température : en continu
- Affichage numérique : oui
- Témoin lumineux : Marche/Arrêt | chauffage
- Interrupteur de marche/arrêt : oui
- Bac collecteur de graisse : oui
- Type de soubassement : porte battante
- Pieds à hauteur réglable : oui
- Peut être combiné et installé en série avec d'autres appareils de la série 900

FR

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

4.1 Indications techniques

Nom :	Friteuse 900 E1-21
Numéro d'article :	299630
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	21
Dimensions des cuves (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	310 x 445 x 255
Nombre de paniers :	1
Contenance du panier en l :	14
Dimensions des paniers (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	300 x 400 x 120
Plage de température de – à en °C :	100 - 195
Degré de protection:	IPX4
Puissance de raccordement :	19,5 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions intérieures du soubassement (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	340 x 830 x 375
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	400 x 900 x 900
Poids en kg :	48,1

FR

Dotation :

- 1 panier de friture 14L
- 1 couvercle
- 1 tamis à pâte
- 1 bac collecteur de graisse

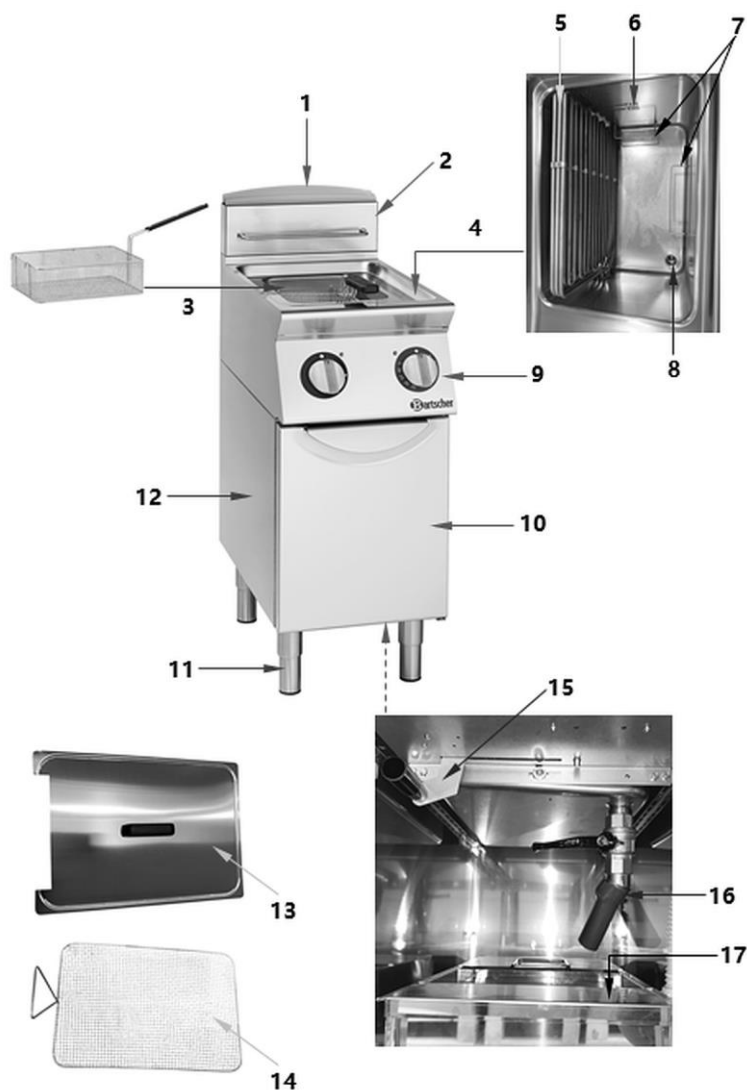
Nom :	Friteuse 900 E2-21
Numéro d'article :	299003
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de cuves :	2
Contenance des cuves en litres :	21
Dimensions des cuves (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	310 x 445 x 255
Nombre de paniers :	3
Contenance du panier en l :	14 6
Dimensions des paniers (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	300 x 400 x 120 125 x 400 x 120
Plage de température de – à en °C :	100 - 195
Degré de protection:	IPX4
Puissance de raccordement :	39 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions intérieures du soubassement (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	740 x 830 x 375
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	87,0

FR**Dotation :**

- 1 panier de friture 14L
- 2 paniers de friture 6L
- 2 couvercles
- 2 tamis à pâte
- 1 bac collecteur de graisse

4.2 Éléments de l'appareil

299630



FR

Description de composants

- | | |
|--|--|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Support de suspension pour le panier de friture |
| 3. Panier à frire | 4. Cuve |
| 5. Enveloppe de l'élément chauffant | 6. Indication MIN/MAX |
| 7. Support de l'élément chauffant | 8. Orifice d'évacuation de la graisse |
| 9. Panneau de commande | 10. Soubassement avec porte battante |
| 11. Pieds (4x) à hauteur réglable | 12. Socle |
| 13. Couvercle | 14. Tamis à pâte |
| 15. Levier de soulèvement de l'élément chauffant | 16. Robinet de vidange de graisse |
| 17. Bac collecteur de graisse | |

299003



FR

Description composants

- | | |
|---|--|
| 1. Cheminée de ventilation (2x) | 2. Support de suspension pour le panier de friture |
| 3. Panier de friture (3x) | 4. Cuve (2x) |
| 5. Élément chauffant (2x) | 6. Indication MIN/MAX |
| 7. Support de l'élément chauffant | 8. Robinet de vidange d'huile (2x) |
| 9. Panneau de commande | 10. Soubassement avec porte battante (2x) |
| 11. Pieds (4x) à hauteur réglable | 12. Socle |
| 13. Couvercle (2x) | 14. Tamis à pâte (2x) |
| 15. Levier de soulèvement de l'élément chauffant (2x) | 16. Robinet de vidange de graisse (2x) |
| 17. Bac récupérateur de graisse (1x) | |

4.3 Fonctions de l'appareil

La friteuse de la série 900 avec deux cuves de 21 litres a été conçue pour une utilisation professionnelle dans des cuisines commerciales et offre une grande capacité, une utilisation pratique et un nettoyage facile grâce au bac collecteur de graisse et aux éléments chauffants pivotants.

La friteuse permet de faire frire dans de l'huile chaude des produits alimentaires adaptés à une température donnée.

5 Mode de installation

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.

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.

FR

- Transporter l'appareil dans l'emballage sur la palette en bois fournie à l'aide d'un chariot élévateur, jusqu'au lieu de l'installation.
- Prendre toutes les précautions nécessaires au cours du transport pour éviter le renversement 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.

Mode de installation

- 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.
- L'appareil a été conçu pour une installation dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé à l'action de toute condition atmosphérique.
- L'appareil doit être installé dans un lieu où il n'existe aucun risque de contact accidentel avec l'eau.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
- Assurer une distance minimale de 100 mm des murs sur les côtés et 50 mm à l'arrière de l'appareil.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux isolants ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent assurer un maintien d'une température de sécurité admissible (jusqu'à 60°C)). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

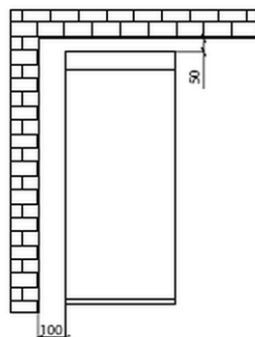


Fig. 1

FR

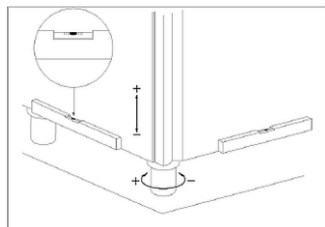


Fig. 2

- L'appareil doit être impérativement mis à niveau.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.
- Utiliser un niveau à bulles, comme montré sur la fig. 2.

Raccordement - courant électrique

- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Le système électrique doit être équipé d'une mise à la terre qui fonctionne bien, conformément aux recommandations et exigences définies dans les normes en vigueur. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement dans le cas où un système électrique normalisé est présent.
- En cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique, il est impératif d'installer entre l'appareil et le réseau d'alimentation un dispositif dimensionné selon la charge et assurant la séparation.
- Les contacts du dispositif doivent assurer une disjonction totale dans les conditions de surtension de catégorie III, conformément aux principes d'installation. Le dispositif doit être également installé à un endroit et de manière à assurer son activation facile à tout moment par l'opérateur.
- Positionner sur la position 0 (zéro) l'interrupteur principal auquel doit être branchée la fiche du câble d'alimentation. Faire contrôler par un technicien qualifié la compatibilité de la section du câble de la prise avec la puissance consommée par l'appareil.
- Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05 RN F et posséder une section adaptée à l'appareil.
- Le bloc de jonctions se trouve à droite à l'intérieur, derrière la porte du soubassement.
- Passer le câble à travers un passe-câble et un raccord de vis à câbles, raccorder les connecteurs correctement au bloc de jonctions et sécuriser.

ATTENTION !

Le câble de mise à la terre doit être plus long que les autres câbles, pour permettre, en cas d'endommagement du serre-câble, de débrancher le câble de mise à la terre avec les câbles de tension.

La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne peut pas différer de ± 10 % de la valeur de tension nominale.

Système équipotentiel

- L'appareil doit être intégré au système équipotentiel, dont la capacité doit être contrôlée conformément aux exigences définies dans les règles en vigueur.
- Une borne est disponible pour le raccordement, elle se trouve sur la partie inférieure du cadre et est marquée par le symbole  (fixé sur le côté). Raccorder à cette borne un câble d'une section minimale de 10 mm².
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

6 Mode d'emploi



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 de l'appareil

1. Retirer de l'appareil les accessoires (le couvercle, tamis à pâte, le panier de friture) et éliminer les emballages.
2. Avant la première utilisation de l'appareil, nettoyer soigneusement la cuve, le tamis à pâte et le panier de friture, pour éliminer le lubrifiant industriel de protection. Suivre la procédure suivante :
 - placer le tamis à pâte sur l'élément chauffant ;
 - placer le panier de friteuse sur le tamis à pâte ;
 - remplir la cuve d'eau et ajouter un peu de produit nettoyant ;
 - allumer l'appareil en suivant les consignes du chapitre « Mise en marche ».
 - porter l'eau à ébullition et laisser bouillir encore quelques minutes ;
 - ouvrir le robinet de vidange de graisse et faire couler l'eau à travers le tuyau de vidange de graisse dans un récipient adapté ;
 - sortir le panier de friteuse sur le tamis à pâte ;
 - rincer la cuve à l'eau claire et de nouveau vidanger l'eau à l'aide du robinet de vidange de graisse ;
 - rincer soigneusement le panier de friture et le tamis à pâte avec de l'eau claire.
3. Nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
4. Essuyer avec un chiffon propre.
5. Ensuite, sécher soigneusement l'appareil et les éléments accessoires.

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.

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).

FR

1. S'assurer que le robinet de vidange d'eau est fermé.
2. 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.

3. 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).

Éléments de commande

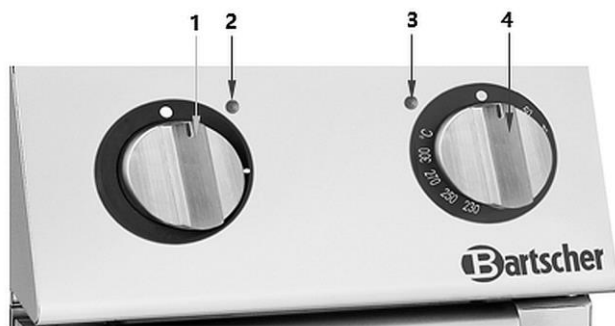


Fig. 3

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1. Régulateur rotatif Marche/Arrêt | 2. Témoin de travail (vert) |
| 3. Régulateur de température | 4. Témoin de chauffe (rouge) |

Réglages

Allumer la friteuse (position « 1 ») ou l'éteindre (position « 0 ») à l'aide du régulateur rotatif à gauche.

Il est possible de régler la température de l'huile de manière continue dans une étendue de 100 °C à 195 °C, à l'aide du régulateur rotatif à droite (réglage de la température).

FR

Mise en marche

ATTENTION !

Mettre en marche la friteuse seulement si la (les) cuve(s) est (sont) remplie(s) au moins jusqu'à l'indicateur MIN, mais pas plus que l'indicateur MAX, se trouvant sur la paroi latérale de la cuve.

Le non-respect de cette indication peut entraîner un dommage grave de l'élément chauffant et des résistances thermiques.

1. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
2. Mettre en marche l'appareil en tournant le régulateur rotatif de Marche/Arrêt sur la position « 1 ».

Le témoin vert du mode de fonctionnement s'allume alors et signale la mise en marche de l'appareil.

3. Régler le régulateur de température sur la température désirée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

La plage des températures à régler est de 100 °C à 195 °C.

Lors du processus de préchauffage, la lampe témoin de chauffage orange est allumée, elle s'éteint dès que la température souhaitée est atteinte.

Si la température de l'huile baisse au-dessous de la valeur réglée, les éléments chauffants sont réactivés automatiquement et le témoin orange de chauffe s'allume de nouveau.

4. Pour de meilleurs résultats, attendre jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte avant de mettre les aliments dans le panier de friture dans la cuve.

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.

FR

Friture profonde de produits alimentaires

1. Placer les produits alimentaires préparés dans le panier de friteuse fourni.

CONSEIL !

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 de friteuse.

ATTENTION !

Ne pas dépasser les volumes suivants frites congelées lors de la friture :

Modèle 21 litres / friteuse simple 2,5 kg par cuve

Modèle 2x21 litres / friteuse double 2,5 kg par cuve

2. Baisser lentement le panier de friteuse dans la cuve avec l'huile.
3. Placer le panier de friteuse sur le caillebotis.
4. Préparer les produits alimentaires dans la friteuse.
5. Après la friture, soulever avec précaution le panier de friteuse à l'aide de la poignée.
6. Accrocher le panier de friture à l'aide des crochets sur le support sur la cheminée de ventilation de l'appareil.
7. Bien égoutter les produits.
8. Servir les plats prêts.

9. Régler le régulateur de température sur la position « 0 », quand la friture s'achève et si l'appareil n'est plus utilisé.

Thermostat de sécurité

La friteuse dispose d'un **thermostat de sécurité**.

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 thermostat de sécurité arrête automatiquement l'appareil.

Cette fonction protège l'appareil contre la réchauffement excessif de l'huile et permet d'éviter le risque d'incendie y lié.

Dans ce cas, suivre les étapes suivantes :

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique,
- laisser l'appareil et l'huile dans la cuve refroidir,
- ouvrir la porte battante : trois vis se trouvent dans la partie supérieure du soubassement,
- dévisser complètement la vis à tête hexagonale (du milieu),
- appuyer ensuite sur le thermostat avec une petite épingle époincée, pour le réinitialiser,
- contacter le service pour réaliser la réinitialisation du thermostat par un personnel qualifié.

En cas d'enclenchement du thermostat de sécurité, toujours en informer le Service technique du Service client.

FR

Arrêt de l'appareil

1. Éteindre l'appareil après le cycle de travail, en tournant le régulateur rotatif de Marche/Arrêt sur la position « 0 ».
2. Si l'appareil n'est plus utilisé, désactiver l'interrupteur de tous les pôles.
3. Une fois l'appareil refroidi, couvrir la (les) cuve(s) avec le(s) couvercle(s).

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. Éteindre la friteuse à l'aide du régulateur rotatif de Marche/Arrêt (en le tournant sur la position « 0 »).
3. Laisser l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) refroidir.
4. S'assurer que la bac collecteur de graisse se trouve sous la cuve dans le soubassement.
5. Ouvrir le robinet de vidange de graisse et laisser couler l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) à travers le tuyau de vidange dans le bac collecteur de graisse.
6. Si l'huile de friture / la graisse en barres (blocs) doit encore être utilisée, il est recommandé de la conserver dans un endroit frais pour une meilleure conservation.

CONSEIL !

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

FR

7 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.

7.1 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.

7.2 Nettoyage

1. En fin de jour de travail nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer le(s) panier(s) de friture et le(s) tamis à pâte de la (des) cuve(s).
3. Vider la (les) cuve(s) de l'huile de friture refroidie.

CONSEIL !

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

Pour faciliter le nettoyage de la (des) cuve(s), de l'élément chauffant (des éléments chauffants), les positionner verticalement dans la cuve, en utilisant le(s) levier(s) correspondant(s). Ces leviers se trouvent dans le soubassement dans le coin gauche supérieur sous la cuve correspondante.

4. Tourner le(s) levier(s) et positionner l'élément chauffant (les éléments chauffants) en position verticale.

Ceci permet un nettoyage complet et précis de la cuve.

5. Nettoyer la (les) cuve(s) avec de l'eau chaude, un produit nettoyant destiné à entrer en contact avec les aliments et un chiffon doux ou une éponge.
6. Ouvrir le(s) robinet(s) de vidange de graisse.
7. Vidanger l'eau de nettoyage dans un récipient adapté à l'aide du des tuyau(x) de vidange de graisse.
8. Ensuite, rincer la (les) cuve(s) à l'eau claire et de nouveau vidanger l'eau à l'aide du robinet de vidange (le tuyau de vidange) de graisse.

9. Essuyer le panneau de commande et le câble de raccordement avec un chiffon très légèrement humidifié.
10. Essuyer la surface de l'appareil et la porte de l'appareil de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux humide.
11. Laver le(s) panier(s) de friture et le(s) couvercle(s) avec de l'eau chaude et un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire.
12. Enfin, sécher tous les éléments de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.
13. Placer de nouveau dans l'appareil les éléments retirés.

8 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.

FR

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

Défaillances possibles

Erreur	Cause probable	Élimination
Le témoin de chauffe est allumé mais la température n'augmente pas	Le contact avec la résistance a été interrompu	Contacter le service après-vente
	Élément chauffant endommagé	Contacter le service après-vente
Le témoin de marche/arrêt 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	Contacter le service après-vente
	Le témoin lumineux est défectueux	Contacter le service après-vente
Après un certain temps l'appareil arrête de chauffer	Thermostat de sécurité activé : Température trop élevée de l'huile dans la cuve, l'appareil s'éteint	Attendre que l'appareil refroidisse Remettre l'appareil en marche en suivant les consignes du chapitre « Thermostat de sécurité »

9 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.