



„Professional“ / 162900



„Professional II“ / 162910

Gebrauchsanleitung

**Elektro-Fritteuse
mit Fettablasshahn**

Seite 1 bis 20

D/A/CH

Instruction manual

**Electric deep fat fryer
with oil drain tap**

from page 21 to 40

GB/UK

Mode d'emploi

**Friteuse électrique
avec vanne de vidange de l'huile**

de page 41 à page 60

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

**Elektrische friteuse
met olieafvoerkraan**

blz. 61 t/m 80

NL/B

Instrukcja obsługi

**Frytownica elektryczna
z kurkiem spustowym do oleju**

strony od 81 do 100

PL

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

- 1. Sicherheit..... 2**
 - 1.1 Sicherheitshinweise..... 2
 - 1.2 Symbolerklärung 5
 - 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 6
- 2. Allgemeines 7**
 - 2.1 Haftung und Gewährleistung 7
 - 2.2 Urheberschutz 7
 - 2.3 Konformitätserklärung 7
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung 8**
 - 3.1 Transportinspektion 8
 - 3.2 Verpackung 8
 - 3.3 Lagerung 8
 - 3.4 Lieferumfang 9
- 4. Technische Daten..... 9**
 - 4.1 Technische Angaben..... 9
 - 4.2 Baugruppenübersicht 10
- 5. Installation und Bedienung 12**
 - 5.1 Installation 12
 - 5.2 Bedienung 14
- 6. Reinigung..... 18**
- 7. Mögliche Funktionsstörungen 19**
- 8. Entsorgung 20**

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen, da es bei eventuellen Betriebsstörungen zur Überhitzung des Öls führen kann und dieses sich bei hohen Temperaturen entzünden kann.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern. **Erstickungsgefahr!**
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Benutzen Sie die Handgriffe des Gerätes.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird die Oberfläche des Gerätes sehr heiß! Um Verbrennungen der Finger und Hände zu vermeiden, berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht! Fassen Sie das Gerät während der Bedienung nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.
- Auch nach dem Ausschalten ist die Oberfläche des Gerätes und das Frittieröl/-fett im Becken noch längere Zeit heiß, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder an einen anderen Platz versetzen. Heiße Öl-/Fettspritzer bzw. Fettexplosionen können zu Verbrennungen an Händen, Armen und im Gesicht führen!
- Kein feuchtes Frittiergut verwenden. Von Tiefkühlprodukten immer erst das überflüssige Eis entfernen. Kein Gefriergut im Frittierkorb über dem mit erhitztem Frittieröl/-fett gefüllten Becken hängen lassen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.



WARNUNG!

Brand- oder Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, welche zu schweren Personen- und Sachschäden führen können.
- Das Gerät nicht in der Nähe von oder unter leicht entflammaren Gegenständen (z. B. Gardinen, Hängeschränke, etc.) betreiben.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!), bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. **Achtung:** Schütten Sie kein Wasser auf das noch unter Spannung stehende Gerät: **Stromschlaggefahr!**

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



WARNUNG! HEISSE OBERFLÄCHE!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Fritteuse** ist nur zum **Frittieren** von geeigneten Lebensmitteln bestimmt.

Die **Fritteuse** darf nicht verwendet werden für:

- Aufwärmen von Speisen und Flüssigkeiten.



VORSICHT!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transporthinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

3.4 Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Teilen und Baugruppen (siehe auch Abbildung auf Seiten 10 - 11):

162900

- 1 Grundgerät mit Frittierölbehälter
- 1 Deckel
- 1 Frittierkorb
- 1 Schaltkasten mit Heizelement
- 1 Fettablassrohr

162910

- 1 Grundgerät mit Frittierölbehälter
- 2 Deckel
- 2 Frittierkörbe
- 2 Schaltkästen mit Heizelementen
- 2 Fettablassrohre

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

4. Technische Daten

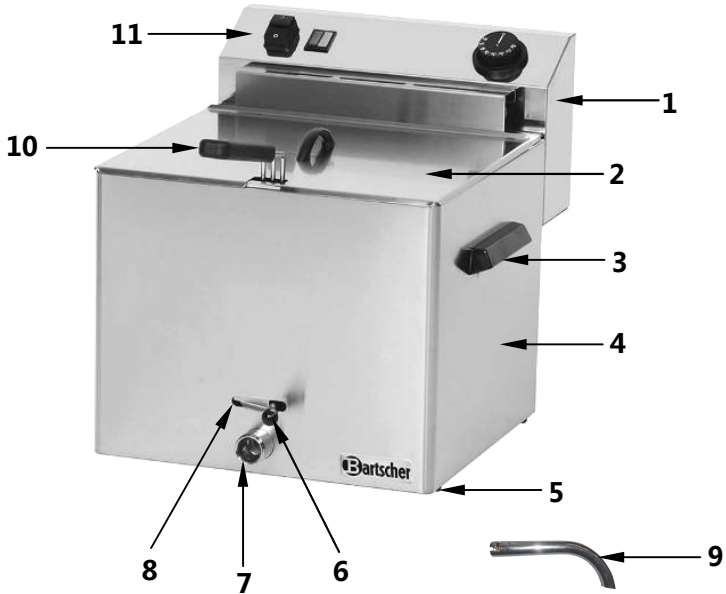
4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Elektro-Fritteuse „Professional“ mit Fettablasshahn	Elektro-Doppel-Fritteuse „Professional II“ mit Fettablasshahn
Artikel-Nr.:	162900	162910
Material:	Gehäuse, Deckel und Schaltkasten: Chromnickelstahl; Heizelemente: Edelstahl	
Ausführung:	Kaltzone, Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)	
Frittierölbehälter:	1	2
Max. Füllmenge Frittierölbehälter:	10 Liter	2 x 10 Liter
Frittierkörbe:	1	2
	Abmessungen: B 300 x T 240 x H120 mm	
Einstellbereich Öltemperatur:	50 °C - 190 °C	
Anschlusswert:	8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Abmessungen:	B 390 x T 450 x H 375 mm	B 750 x T 450 x H 375 mm
Gewicht:	11,5 kg	21,8 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

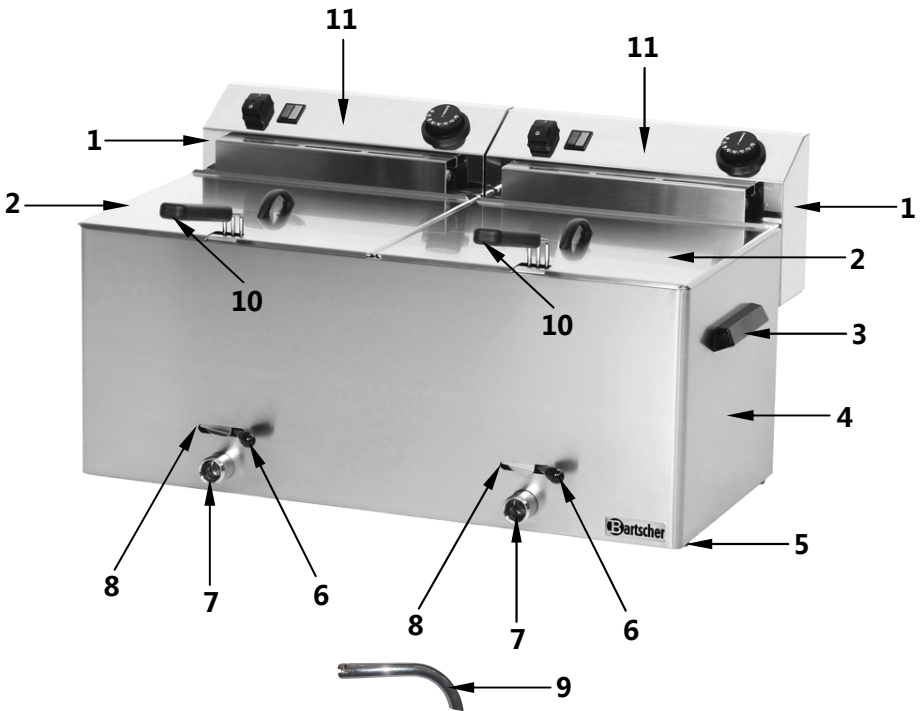
4.2 Baugruppenübersicht

162900



- 1 Schaltkasten mit Heizelement
- 2 Deckel
- 3 Handgriff (2)
- 4 Grundgerät mit Frittierölbehälter
- 5 Stellfüße (4)
- 6 Hebel
- 7 Rohrstützen
- 8 Verriegelung
- 9 Fettablassrohr
- 10 Frittierkorb mit Griff
- 11 Bedienblende

162910



- 1** Schaltkasten mit Heizelement
- 2** Deckel
- 3** Handgriff (2)
- 4** Grundgerät mit Frittierölbehälter
- 5** Stellfüße (4)
- 6** Hebel
- 7** Rohrstopfen
- 8** Verriegelung
- 9** Fettablassrohr (2)
- 10** Frittierkorb mit Griff
- 11** Bedienblende

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Ersatz-Frittierkorb für das Frittieren von kleineren Mengen

Maße: B 150 x T 240 x H 120 mm

Gewicht: 0,59 kg

für einen Frittierölbehälter
werden 2 Frittierkörbe benötigt
(siehe Abb. links)

Art.-Nr.: 162912

5. Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf die Tischkante, es könnte kippen oder herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen ein.

- Das Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

Anschließen



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.

5.2 Bedienung



VORSICHT!

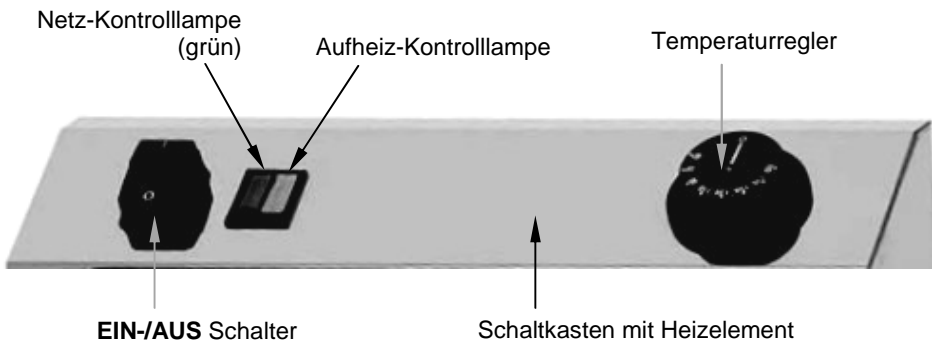
Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personen erfolgen, die in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurden.

Gerät vorbereiten

- Nehmen Sie den Deckel ab und den Frittierkorb aus dem Gerät heraus.
- Nehmen Sie den Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen (bis Sie ein „**Klick**“ Geräusch hören) vom Gerät ab.
- Reinigen Sie vor Gebrauch das Gerät und Zubehörteile gründlich nach Anweisungen im **Abschnitt 6 „Reinigung“**. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt. **Trocknen Sie das Gerät und Zubehörteile gründlich ab!**
- Setzen Sie den Schaltkasten vorsichtig auf den hinteren Rand des Frittierölbehälters. Der Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens muss in der Bohrung des Frittierölbehälters sitzen. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert.

Hinweis: das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Schaltkasten korrekt am Gehäuse angebracht ist und dadurch über einen Mikroschalter die Betriebsbereitschaft hergestellt wird.

Bedienelemente



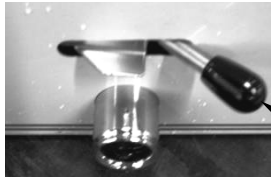
Gerät in Betrieb nehmen



WARNUNG!

Vor der Inbetriebnahme sicher stellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler auf „0“ stellen!).

- Vor dem Einfüllen von Frittieröl in den Frittierölbehälter darf sich kein Wasser in diesem Behälter befinden. Der Frittierölbehälter muss sauber und trocken sein.
- Die Frittieröl-Ablassvorrichtung muss geschlossen und verriegelt sein (Hebel nach rechts positioniert).



Hebel

Hinweise zur Verwendung von Frittieröl oder Stangen-/Blockfett

- Benutzen Sie zum Frittieren geeignetes Öl (z. B. Pflanzenöl, Sonnenblumenöl, Erdnussöl, etc.) oder Stangen-/Blockfett.

Achtung: Stangenfett (Blockfett) vorher in einem separaten Topf auslassen (schmelzen)!

- Verwenden Sie ausschließlich Öle und Fette, die für die hohen Temperaturen beim Frittieren geeignet sind.
- Vermischen Sie niemals verschiedene Öl- oder Fettarten, da diese einen unterschiedlichen Siedepunkt haben können.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Zum Frittieren kein altes Öl verwenden, da dieses durch einen niedrigeren Zündpunkt verstärkt zur Selbstentzündung neigt und das Überschaäumen begünstigt. Außerdem besteht erhöhte Rauchentwicklung und starke Geruchsbildung.

- Frittieröl vorsichtig in den Frittierölbehälter einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen „MIN“ und „MAX“-Markierungen im Behälter). Die Markierung befindet sich an der Seitenwand des Frittierölbehälters.



VORSICHT!

Gerät niemals betreiben, wenn kein Frittieröl im Frittierölbehälter ist. Sicherstellen, dass der Ölstand immer zwischen der „MIN“- und „MAX“-Markierung im Frittierölbehälter liegt.



WARNUNG!

BRANDGEFAHR! Bei einem Ölspiegel unterhalb der MIN-Markierung besteht erhöhtes Risiko eines Ölbrandes.

VERBRENNUNGSGEFAHR! Bei einem Ölspiegel über die MAX-Markierung kann heißes Frittieröl überlaufen.

Speisen frittieren

- Schalten Sie das Gerät mittels **EIN-/AUS**-Schalter ein. Die grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet auf.
- Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur (50 °C - 190 °C) einstellen.
- Während des Aufheizens leuchtet die Aufheiz-Kontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Sobald die Temperatur im Frittierölbehälter fällt, heizt das Gerät erneut auf und die Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet wieder auf.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden die Fritteuse und das Frittieröl im Frittierölbehälter sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Frittieröl entzündet. Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!

Temperaturregler in die „0“-Position bringen, sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

- Um bessere Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann das Frittiergut in die Fritteuse.



VORSICHT!

Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

Modell 10 Liter Einzel-Fritteuse / 2 x 10 Liter Doppel-Fritteuse **1,250 kg**

- Der Frittierkorb dient zum Frittieren von geeignetem Frittiergut. Er ist mit einem feststehendem Griff und einem Bügel ausgestattet.
- Frittierkorb langsam in das Frittieröl senken und die gewünschten Speisen frittieren. Nach dem Frittieren Frittierkorb vorsichtig anheben und mit dem Bügel in die Schlitze der Vorrichtung am Schaltkasten einhängen und abtropfen lassen.



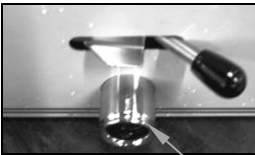
WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden! Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten des Frittieröls auflegen.

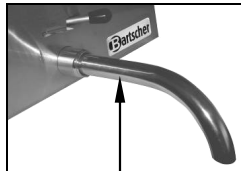
Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in den Frittierölbehälter tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.

Frittieröl austauschen / ablassen

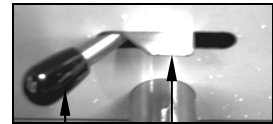
- Frittieröl regelmäßig austauschen. Altes Frittieröl abkühlen lassen.
- Vor Ablassen des Frittieröls das Fettablassrohr am Rohrstutzen mittels Bajonettverschluss montieren.



Rohrstutzen



Fettablassrohr

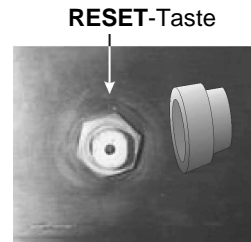


Hebel
Verriegelung

- Öffnen Sie die Ablassvorrichtung, indem Sie die Verriegelung nach oben drücken und den Hebel nach links positionieren.
- Lassen Sie vorsichtig das Frittieröl in einen Sammelbehälter abfließen. Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat. Sorgen Sie für eine umweltgerechte Entsorgung des Frittieröls.

Überhitzungsschutz-Einrichtung

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl in den Frittierölbehälter, oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Fett eingefüllt zu haben, schaltet diese Einrichtung das Gerät automatisch bei einer Temperatur von ca. 230 °C ab, um es vor Überhitzung zu schützen. Wenn dies vorgekommen ist, schalten Sie das Gerät mit dem **EIN-/AUS** Schalter aus und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch die Überhitzungsschutz-Einrichtung nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Taste am Schaltkasten des Gerätes gedrückt wird.
- Hierzu das Gerät auf unter 170 °C abkühlen lassen, dann die Plastikabdeckung über der **RESET**-Taste entgegen der Uhrzeigerichtung abschrauben, den Stift eindrücken und die Plastikabdeckung im Uhrzeigersinn wieder anschrauben. Danach das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.



6. Reinigung



WARNUNG!

Vor der Reinigung den Temperaturregler auf die Position „0“ drehen und das Gerät über den EIN-/AUS Schalter ausschalten. Das Gerät abkühlen lassen.

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



VORSICHT!

Keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien verwenden, diese können die Oberfläche der Fritteuse beschädigen.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Das Frittieröl nach dem Abkühlen durch Öffnen der Ölablassvorrichtung vorsichtig in einen Sammelbehälter ablassen (siehe „**Frittieröl austauschen / ablassen**“). Stellen Sie sicher, dass dieser Sammelbehälter einen sicheren Stand hat.
- Das Heizelement kann einfach aus dem Frittierölbehälter genommen werden, indem man den Schaltkasten durch Anheben vom Frittierölbehälter abnimmt. So lassen sich Heizelement und Frittierölbehälter einfach reinigen.



VORSICHT!

Schaltkasten (Bedienkonsole) niemals nass reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Es darf keine Feuchtigkeit eindringen.

- Reinigen Sie das Heizelement und den Frittierölbehälter mit einem weichen feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Deckel in warmem Wasser unter Zugabe von mildem Reinigungsmittel. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen lassen.
- Die Bedienblende, die Geräteoberfläche und das Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens dringen. Dies kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- **Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich abtrocknen!** Das Gerät wieder zusammensetzen.

Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie oben beschrieben und bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Zum Schutz vor Verschmutzungen die Fritteuse verpacken oder abdecken. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Funktionsstörung trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob die Funktionsstörungen sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

Problem	Ursache	Behebung
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Stecker nicht richtig eingesteckt • Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst • Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt • Überhitzungsschutz wurde aktiviert • Kein Kontakt im Mikroschalter 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen und richtig einstecken • Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen • Richtigen Sitz des Schaltkastens prüfen • RESET-Taste am Schaltkasten drücken • Händler kontaktieren
Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet, Temperatur steigt aber nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt zum Heizelement unterbrochen • Heizelement defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet die Aufheiz-Kontrolllampe nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Eingestellte Temperatur ist erreicht • Temperaturregler defekt • Kontrolllampe defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Funktion mit geänderter Einstellung prüfen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Nach einiger Zeit heizt das Heizelement nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> • Überhitzungsschutz wurde aktiviert 	<ul style="list-style-type: none"> • RESET-Taste am Schaltkasten drücken. Sollte die Überhitzungsschutz-Einrichtung innerhalb kürzester Zeit wiederholt auslösen, kontaktieren Sie den Händler.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
 - die Art der Betriebsstörung;
 - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen).

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



VORSICHT!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Altes Frittieröl entsorgen

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH

Table of contents

1. Safety 22
1.1 Safety instructions 22
1.2 Key to symbols 25
1.3 Proper use 26

2. General information 27
2.1 Liability and Warrantees 27
2.2 Copyright protection 27
2.3 Declaration of conformity 27

3. Transport, packaging and storage 28
3.1 Delivery check 28
3.2 Packaging 28
3.3 Storage 28
3.4 Scope of delivery 29

4. Technical data 29
4.1 Technical specification 29
4.2 Overview of parts 30

5. Installation and operation 32
5.1 Installation 32
5.2 Operation 34

6. Cleaning 38

7. Possible Malfunctions 39

8. Waste disposal 40

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120



Read this instruction manual before using and keep them available at all times!

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

Please keep these instructions and give them to future owners of the device.

1. Safety

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

All persons using the device must follow the recommendations and instructions in this instruction manual.

1.1 Safety instructions

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Do not leave the device unattended during operation since there might occur malfunctions which could result in overheating of the oil. In case of high temperatures oil might ignite.
- **Never** leave the device unattended when in use.
- Only use the device indoors.
- The device is not adapted for use with an external timer or remote control.

- This device may only be operated in technically proper and safe condition.
- Prevent access of children to the package materials like plastic bags and foamed polystyrene elements. **Suffocation hazard!**
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.



DANGER! Electric shock hazard!

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled. Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Inspect the power cable regularly for damage. Never use the device if the cable is damaged. If the power cable is damaged, have an authorised service center or qualified electrician replace it.

- Never carry or lift the device by the supply cable. Always use the device handles.
- In any case do not open the device housing. In case of electrical or mechanical modifications the electric shock hazard will occur.
- Never immerse the appliance and the power cord in water or other liquids.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- **Never** operate the device with moist hands or standing on wet floor.
- Disconnect the device from the power supply:
 - when the device is not used,
 - in case of anomalies during operation,
 - before cleaning.



HOT SURFACE! Burn hazard!

To avoid the effects of this risk, follow the safety instructions presented below.

- During the operation the surface of the device is very hot!
To avoid burns to the hands and fingers, do not touch the hot surface of the device! Operate the device only using the designated handles and switches.
- Also after switching off, the frying oil/fat remaining in the basin remains hot for some time. Before cleaning or moving it to another place oil must cool down first. Hot oil/fat splashes or explosions may cause burns at hands, arms and face!
- Do not use moisten frying goods. Always remove the extra ice from deep frozen products first. Do not leave any frozen products in the basket hanging over the chamber filled in with the hot oil/fat. Even the smallest water drops may cause oil splashes or lead to explosions during frying.



WARNING! Fire or explosion hazard!

Follow the safety instructions listed in order to avoid the hazard:

- Never operate the device near combustible, easily flammable materials (e.g. petrol, spirit, alcohol etc.). They evaporate through heating and in case of contact with ignition sources deflagrations can occur which can lead to serious personal injuries and property damages.
- Do not use the device near the inflammable objects or under them (e.g. curtains, wall mounted cabinets etc.)
- When a fire arises unplug the power cord from the socket before you initiate appropriate measures for fire-fighting. Provide sufficient supply of fresh air. **Caution:** Never extinguish the fire with water when the power plug is connected to the socket. **Electric shock hazard!**

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards which could lead to injury.



WARNING!

This symbol highlights dangerous situations which could lead to injury or death.



HOT SURFACE!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!



CAUTION!

This symbol highlights dangerous situations which could lead to light injuries, or damage, malfunction, and/or destruction of the device.



NOTE!

This symbol highlights recommendations and information aimed for effective and trouble-free device operation.

1.3 Proper use

The operational safety of the device is assured only in case of proper use, according to the operation manual.

All technical activities like installation and maintenance must be performed by the qualified service personnel only.

The **deep fat fryer** is designed **for the frying** of appropriate foods **only**.

You may **not** use the **deep fat fryer** for the following:

- Heating of foods and liquids (fluids).



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

2. General information

2.1 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



CAUTION!

Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

2.2 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

2.3 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

3.4 Scope of delivery

The scope of delivery includes the following parts and components (see also figures on pages 30 - 31):

162900

- 1 Basic unit with oil basin
- 1 Lid
- 1 Fryer basket
- 1 Control box unit with heating element
- 1 Oil drain tap

162910

- 1 Basic unit with oil basin
- 2 Lid
- 2 Fryer baskets
- 2 Control box units with heating elements
- 2 Oil drain taps

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

4. Technical data

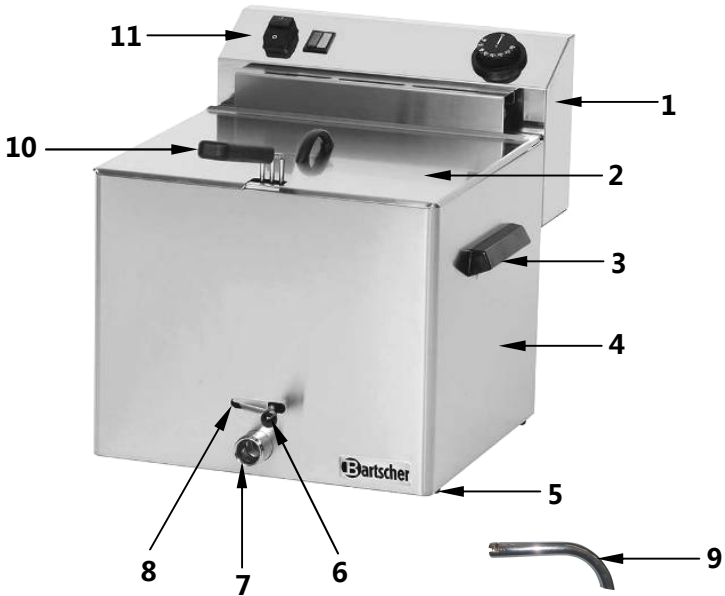
4.1 Technical specification

Name	Deep fat fryer „Professional“ with oil drain tap	Double deep fat fryer „Professional II“ with oil drain tap
Code-No.:	162900	162910
Material:	Body, lid and control box made of chrome nickel steel; Heating elements: stainless steel	
Design:	Cold zone, safety thermostat (overheating protection)	
Oil basins:	1	2
Maximum volume of oil for deep frying in the basin	10 litres	2 x 10 litres
Fryer baskets:	1	2
	Dimensions: W 300 x D 240 x H 120 mm	
Oil temperature operating range:	50 °C - 190 °C	
Power:	8.1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	16.2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Dimensions:	W 390 x D 450 x H 375 mm	W 750 x D 450 x H 375 mm
Weight:	11.5 kg	21.8 kg

We reserve the right to make technical changes!

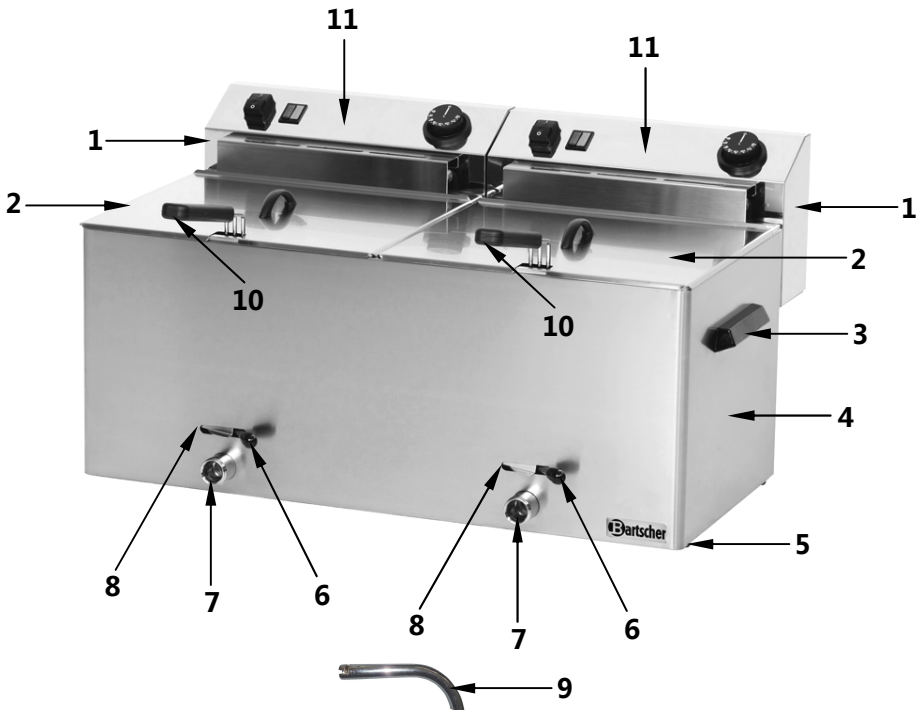
4.2 Overview of parts

162900



- 1 Control box with the heating element
- 2 Lid
- 3 Handle (2)
- 4 Basic unit with oil basin
- 5 Feet (4)
- 6 Lever
- 7 Nozzle
- 8 Blockade
- 9 Oil drain pipe
- 10 Fryer basket with handle
- 11 Control panel

162910



- 1** Control box with the heating element
- 2** Lid
- 3** Handle (2)
- 4** Basic unit with oil basin
- 5** Feet (4)
- 6** Lever
- 7** Nozzle
- 8** Blockade
- 9** Oil drain pipe (2)
- 10** Fryer basket with handle
- 11** Control panel

Additional equipment (not included in the delivery!)



Additional basket for deep frying of smaller amounts

Dimensions: W 150 x D 240 x H 120 mm

Weight: 0.59 kg

Two fryer baskets are required per one oil basin (see fig. on the left)

Code-No.: 162912

5. Installation and operation

5.1 Installation



CAUTION!

Any installation, connection and maintenance work related to the device may be performed by the qualified and authorised technician only, according to the valid international, national and local regulations.

Positioning

- Unpack the device and remove all packing material.
- Place the device on top of an even, stable, dry and water-resistant surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- **Never** place the device on the flammable surfaces.
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- **Never** place the device at the edge of a table to avoid accidents.
- **Never** place the device in humid or wet environment.
- When locating the device make sure there is a 10 cm gap from any walls or other objects.

- Place the device so that the plug is easily accessible for quick disconnection of the device from power supply, if necessary.
- Before the first use, remove the protective foil from the device. Remove the foil slowly not to leave glue residues. Remove possible glue residues with appropriate solvent.



CAUTION!

Never remove the type plate and warning signs from the device.

Connection



DANGER! Electric shock hazard!

The device can cause injuries due to improper installation! Before installation and connecting the local power grid specification should be compared with that of the device (see rating plate). Connect the device only in case of compliance!

- Before connecting the power supply to the device, the local power grid specification should be compared with the value of voltage and frequency on the type plate.
Permissible voltage tolerance is $\pm 10\%$.
- Make sure that there is a power connection available which is consistent with the applicable regulations. During the connection to the electrical installation, use the cable with sufficient cross-section.
- A multipolar switch must be switched on between the device and the electrical installation, appropriate for the device's power. The switch with at least 3 mm opening must be easily accessible.
- Connection to the power supply installation must comply with the applicable international, national and local regulations.

5.2 Operation



CAUTION!

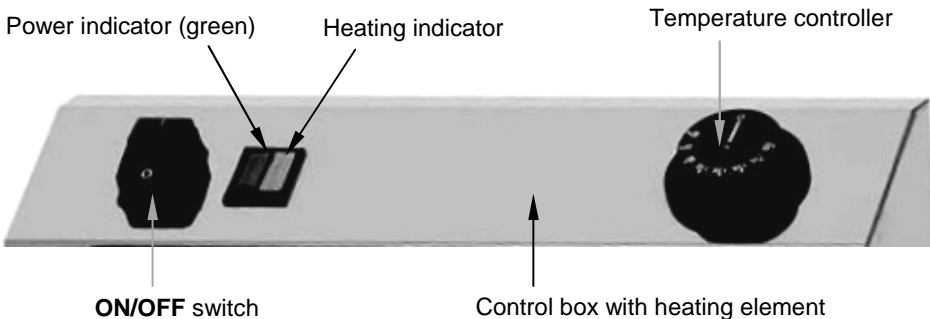
The deep fat fryer can be serviced only by people who are familiar with operation of the device and the risks occurring during frying.

Preparation of the device

- Remove the lid and take out the fryer basket out of the device.
- Detach the control box from the device by lifting it carefully (until you hear „click“ sound).
- Before the first use, clean the device according to the instructions in **section 6 „Cleaning“**. Make sure that no water gets into the electrical installation or control box. **Dry the device and accessories thoroughly!**
- Carefully place the control box on the rear edge of the oil basin until it „click“. Pivot at the bottom of the control box must be placed in the opening of the oil basin for the device to be set correctly.

Notice: For safety reasons, the device operates only when the control box is properly secured to the body, thanks to which the micro switch indicates that the device is ready to operation.

Control elements



Starting the device

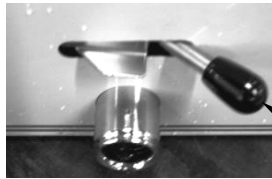


WARNING!

Before operation of the device make sure the device is switched off (Temperature controller is in „0“ position).

- There may be no water at the bottom of the basin before filling it with the frying oil. The basin must be clean and dry.

- The oil drain tap must be closed and locked (lever turned right)



Lever

Tips regarding the use of oil or fat in blocks

- Use appropriate oil for frying (e.g. vegetable, sunflower, groundnut oil etc.) or fat in blocks.

Note: Melt the fat in blocks in a separate pan before pouring it to the oil basin!

- Use only oil or fats suitable for high temperature cooking.
- Do not mix different types of oil or fat, because they may have different boiling points.



CAUTION! Risk of burns!

Do not use stale oil for frying, as a lowered flash point increases a risk of ignition. Furthermore, it tends to foam more and it also emits more smoke and odour.

- Carefully pour oil to the oil basin until the appropriate level is reached (between “MIN“ and “MAX“ marks in the oil basin). Marks are located on the side wall of the oil basin.



CAUTION!

Never start the device without frying oil in the basin.

Always make sure that the oil or fat level is between “MIN“- and “MAX” marks in the basin.



WARNING!

RISK OF FIRE!

Reducing the oil level below the MIN mark creates an oil ignition hazard.

RISK OF BURNS!

If the oil or fat level is above the MAX mark, it may lead to boiling out of the hot oil.

Frying of food

- Switch the device on using **ON/OFF** switch. The green power indicator will come on.
- Turn the temperature controller clockwise to the desired temperature within the range from 50 °C to 190 °C.
- The heating indicator is on during the heating process and goes off after the set temperature has been reached. Once the temperature in the oil basin decreases, the heating indicator comes on and the device initiates the heating process again.



WARNING! Risk of burns!

During the operation the deep fat fryer and frying oil in the basin are very hot and there is a risk of setting the frying oil on fire.

The device should not work for too long!

Directly after the use, set the temperature controller in the „0“ position.

- For best results, wait until the desired temperature has been reached before placing the frying goods in the fryer's basin.



CAUTION!

Do not exceed the following quantities of food products during frying:

10-litre, single deep fat fryer / 2 x 10-litre, double deep fat fryer **1.250 kg**

- The fryer basket is designed for frying appropriate food products. It is equipped with a rigid handle and a hook.
- Slowly dip the basket in the oil to fry the food products. When the frying is finished, carefully lift the basket, hang it on the element located at the control box and leave to drip.

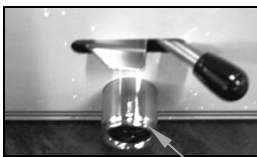
**WARNING! Risk of injury!**

The deep fat fryer may not be operated with the lid! The lid serves as a dust protection and is used for keeping the temperature of oil.

In order to avoid dangerous oil splashes caused by water dripping from the lid you ought to make sure it is dry before setting it on top.

Replacement / pouring out frying oil

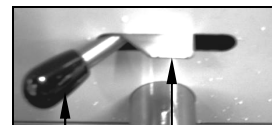
- Regularly change the frying oil. Old frying oil should cool off before removal.
- Before pouring the oil out, mount the oil drain pipe using a bayonette coupling for the drain nozzle.



Nozzle



Oil drain pipe



Lever

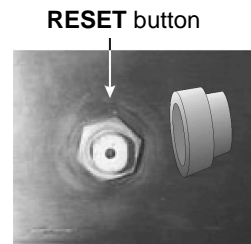
Blockade

- Open the oil drain tap by pressing the blockade up and turning the lever to left.
- Pour in the frying oil into an appropriate container. Make sure the container is stable. Oil should be disposed in accordance with the environmental regulations.

Overheating protection mechanism

- In case of accidental engaging of the deep fat fryer without frying oil in the basin or without sufficient amount of frying oil in the basin, the device automatically shuts down after reaching the temperature of ca. 230 °C. Whenever this occurs, switch the device off using **ON/OFF** button and leave it to cool off.
- After the device has been automatically switched off by the overheating protection mechanism, it can only be restarted by pressing the **RESET** button in the control box of the device.
- For this purpose, cool the device to less than 170 °C, then unscrew the plastic plug of the **RESET** button counter-clockwise, press the peg and again screw the plug turning it clockwise.

The device may be switched on now.

**RESET** button

6. Cleaning



WARNING!

Before cleaning, set the temperature controller to “0” position and switch the device off using ON/OFF button. Wait until the device cools off.

The device is not suited for direct washing with water.

Therefore, do not use any kind of pressure water jet for cleaning the device! Make sure that no water gets into the device.



CAUTION!

Never use abrasive cleaning agents or scouring materials which may damage the surface of the deep fat fryer.

- Clean the device regularly.
- Pour out the cooled frying oil through the oil drain tap to the appropriate container (see section „**Replacement / pouring out frying oil**“). Make sure that the container is stable on the ground.
- The heating element may be easily removed from the oil basin by removing the control box from the basin. Thanks to this, cleaning of the heating element and the oil basin is easy.



CAUTION!

The control box (control panel) must not be wet cleaned or immersed in water. Moisture must not get inside the unit.

- Clean the heating element and the oil basin with a soft cloth and mild cleaning agent.
- Clean the lid and the fryer basket in warm water with a mild cleaning agent. Heavily soiled elements may be soaked for a short time.
- Control panel, surface of the device and power cord should be cleaned with a moist cloth and a mild cleaning agent. Make sure that no moisture gets inside the control box. This may lead to dangerous creeping current and interruptions in the operation of the device.
- **Before mounting, dry all the elements thoroughly!** Reassemble the device.

Storage

- If the device is not used for any lengthy period, clean it according to the aforementioned description and store it in dry, clean place protected against cold, sun and children. To protect the device against dirt, cover or pack it. Do not place any heavy objects on the device.

7. Possible Malfunctions

In case of malfunction, disconnect the device from its power source. Before contacting the service or sales agent, verify - based on the table below - whether it is possible to eliminate disruption in operation.

Problem	Cause	Solution
Device is connected to the power source, green power indicator does not come on and the device does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> • Plug not connected properly • Blown electrical fuse. • Control box is improperly mounted • Overheating protection has been activated • No contact in the micorswitch 	<ul style="list-style-type: none"> • Pull the plug and insert it to the socket again in the proper way • Check the fues, check the device after connecting it to a different socket. • Check mounting of the control box • Press RESET button on the control box • Contact the sales agent.
The heating indicator comes on, the temperature does not increase.	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupted contact with the heating element • Damaged heateing element 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact the sales agent. • Contact the sales agent.
Green power indicator comes on but the heating indicator does not come on despite setting of the temperature	<ul style="list-style-type: none"> • Set temperature has been reached • Damaged temperature controller • Damaged indicator. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check functioning at different temperature • Contact the sales agent. • Contact the sales agent.
Heating element ceases functioning after some time.	<ul style="list-style-type: none"> • Overheating protection mechanism has been activated. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press RESET button in the control box. If the overheating protection activates again within a short time, contact the sales agent.

If you cannot remove the malfunctions:

- do not open the body,
- notify the customer service point or contact the sales agent, while providing the following information:
 - type of malfunction;
 - article and serial number (rating plate at the rear of the device).

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



CAUTION!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Utilization of the stale frying oil

Please, remove the used frying oil / fat with due care for the environment and in accordance with all applicable local regulations.

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité 42
1.1 Consignes de sécurité 42
1.2 Explication des symboles 45
1.3 Utilisation conforme 46

2. Généralités 47
2.1 Responsabilité et garantie 47
2.2 Protection des droits d'auteur 47
2.3 Déclaration de conformité 47

3. Transport, emballage et stockage 48
3.1 Inspection suite au transport 48
3.2 Emballage 48
3.3 Stockage 48
3.4 Délai de livraison 49

4. Données techniques 49
4.1 Indications techniques 49
4.2 Aperçu des composants 50

5. Installation et utilisation 52
5.1 Installation 52
5.2 Utilisation 54

6. Nettoyage 58

7. Anomalies de fonctionnement 59

8. Elimination des éléments usés 60

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

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



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

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Lors de son fonctionnement, ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car en cas de problème de fonctionnement, l'huile peut surchauffer et prendre feu à une température élevée.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.

- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Éviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.

- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation. A cette fin, utilisez les poignées de l'appareil.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES! Risques de brûlure !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Pendant le fonctionnement, la surface de l'appareil est particulièrement brûlante ! Afin d'éviter les brûlures des doigts et des mains, veuillez ne pas toucher les surfaces brûlantes de l'appareil ! Lors du fonctionnement, vous ne pouvez toucher le panneau de commande de l'appareil qui sont prévus à cet effet.
- Encore après l'arrêt de l'appareil, l'huile/la graisse de friture se trouvant dans la cuve restent chaudes un certain temps, avant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil, attendre qu'il refroidisse suffisamment. Les éclaboussures ou les projections d'huile/de graisse peuvent provoquer des brûlures des mains, des bras et du visage!
- Ne pas utiliser de produits humides pour la friture. Éliminer le surplus de glace des produits surgelés. Ne pas placer les produits surgelés dans le panier à frire au-dessus du bac rempli d'huile/de graisse chaude. Lors de la friture, même les plus petites gouttes d'eau peuvent entraîner des éclaboussures d'huile chaude et des petites projections.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Ne **jamais** utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables (par exemple l'essence, les spiritueux, l'alcool, etc.). La haute température peut provoquer leur évaporation et en conséquence, au contact d'une source d'inflammation, cela peut entraîner une déflagration et causer des dommages corporels et matériels.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou en dessous des objets inflammables (comme les rideaux, les placards suspendus, etc.)
- En cas d'incendie, avant d'entreprendre les actions nécessaires pour éteindre le feu, couper l'alimentation électrique de l'appareil. Assurer une circulation d'air frais suffisante.

Attention : Ne pas arroser l'appareil avec de l'eau si l'alimentation n'est pas coupée : **Risque d'électrocution !**

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Utilisation conforme

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

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

La **friteuse** est **uniquement** prévu pour **faire frire** des produits alimentaires appropriés.

Il est **interdit** d'utiliser la **friteuse** pour :

- chauffer des produits alimentaires ou des liquides.



ATTENTION !

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

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION!

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION!

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



INDICATION!

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

3.4 Délai de livraison

Les éléments et les sous-ensembles fournis sont les suivants (voir également les dessins aux pages 50 - 51):

162900

- 1 Appareil principal avec une cuve pour l'huile à frire
- 1 Couvercle
- 1 Panier à frire
- 1 Boîtier de distribution avec l'élément chauffant
- 1 Tuyau de vidange de l'huile

162910

- 1 Appareil principal avec une cuve pour l'huile à frire
- 2 Couvercle
- 2 Paniers à frire
- 2 Boîtiers de distribution avec les éléments chauffants
- 2 Tuyaux de vidange de l'huile

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

4. Données techniques

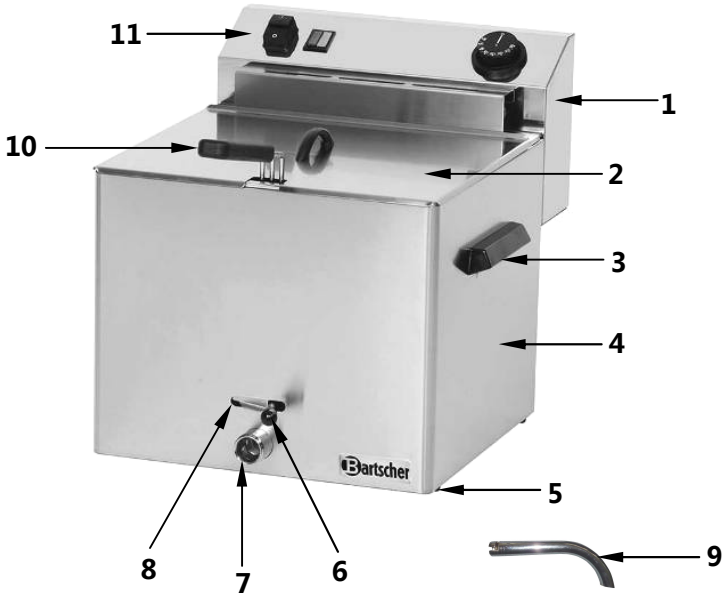
4.1 Indications techniques

Nom	Friteuse électrique «Professional» avec vanne de vidange de l'huile	Friteuse électrique double «Professional II» avec vanne de vidange de l'huile
Code-No. :	162900	162910
Matériau :	corpus, couvercle et boîtier de distribution: acier au nickel-chrome; Éléments chauffants : acier inoxydable	
Réalisation :	zone froide, thermostat de sécurité (protection contre la surchauffe)	
Cuves pour l'huile de friture :	1	2
Volume maximal de remplissage de la cuve pour l'huile de friture :	10 litres	2 x 10 litres
Paniers à frire:	1	2
	Dimensions : L 300 x P 240 x H 120 mm	
Plage des températures de l'huile :	50 °C - 190 °C	
Puissance :	8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Dimensions :	L 390 x P 450 x H 375 mm	L 750 x P 450 x H 375 mm
Poids :	11,5 kg	21,8 kg

Sous réserve de modifications techniques !

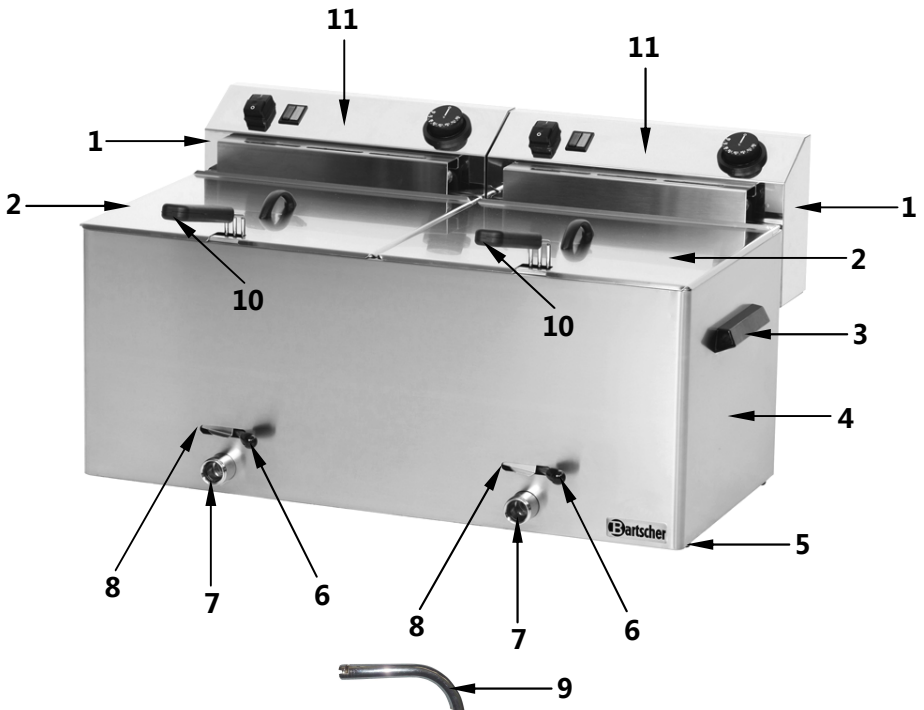
4.2 Aperçu des composants

162900



- 1** Boîtier de distribution avec élément chauffant
- 2** Couvercle
- 3** Poignée (2)
- 4** Appareil principal avec une cuve pour l'huile à frire
- 5** Pieds (4)
- 6** Levier
- 7** Manchon
- 8** Dispositif de blocage
- 9** Tuyau de vidange de l'huile
- 10** Panier à frire avec poignée
- 11** Tableau de commande

162910



- 1** Boîtier de distribution avec élément chauffant
- 2** Couverture
- 3** Poignée (2)
- 4** Appareil principal avec une cuve pour l'huile à frire
- 5** Pieds (4)
- 6** Levier
- 7** Manchon
- 8** Dispositif de blocage
- 9** Tuyau de vidange de l'huile (2)
- 10** Panier à frire avec poignée
- 11** Tableau de commande

Équipement supplémentaire (non fourni!)



Panier à frire supplémentaire plus petit

dimensions: L 150 x P 240 x H 120 mm

Poids : 0,59 kg

2 paniers peuvent être disposés dans chaque cuve pour l'huile de friture (voir l'image à gauche)

N° de l'article : 162912

5. Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, de raccordement et de maintenance de l'appareil doivent être effectués par un technicien qualifié et agréé conformément aux normes internationales, nationales et locales.

Mise en place

- Déballer l'appareil et éliminer tout le matériel d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface égale, stable, sèche, résistante à l'eau, et résistante aux températures élevées.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de foyers ouverts, fours électriques, poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil au bord d'une table pour éviter qu'il ne se renverse ou qu'il tombe.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- En plaçant l'appareil, maintenir une distance d'au moins 10 cm des murs et autres objets.

- Placer l'appareil de manière à garantir un accès facile à la fiche pour débrancher rapidement l'appareil de l'alimentation en cas de besoin.
- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Supprimer délicatement le film pour ne pas laisser des résidus de colle. Enlever les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant approprié.



ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les avertissements.

Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !
En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique). Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension et la 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 conforme à la réglementation en vigueur. Lors de l'installation électrique, utiliser un câble ayant 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. Assurer un accès rapide au disjoncteur possédant un espacement d'au moins 3 mm entre les contacts.
- Le branchement à l'installation électrique doit se faire conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

5.2 Utilisation



ATTENTION !

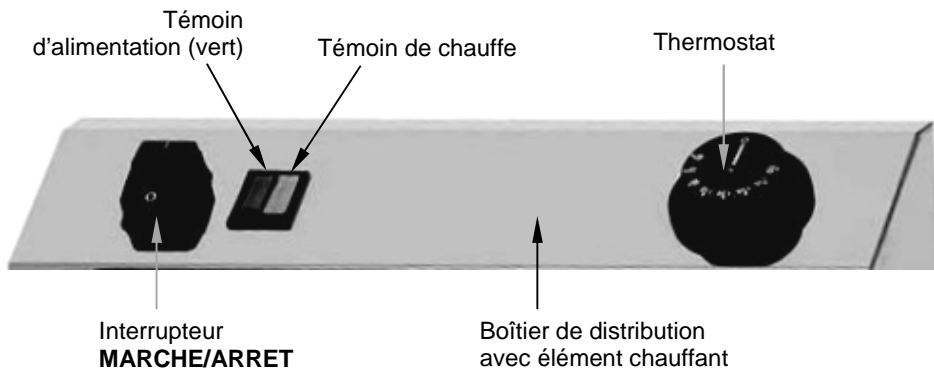
Seules les personnes connaissant le mode d'emploi et les risques spécifiques survenant au cours de la friture, peuvent utiliser la friteuse.

Préparation de l'appareil

- Soulever le couvercle et retirer de l'appareil le panier à frire.
- Retirer le boîtier de distribution de l'appareil en le soulevant délicatement (jusqu'à entendre un « clic »).
- Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil conformément aux consignes indiquées au **point 6 « Nettoyage »**. Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'installation électrique ni dans le boîtier de distribution. **Ensuite, sécher soigneusement l'appareil et les éléments accessoires!**
- Placer délicatement le boîtier de distribution sur le bord arrière de la cuve pour l'huile de friture. Le goujon dans la partie basse du boîtier de distribution doit entrer dans l'orifice de la cuve de l'huile de friture. C'est alors que le boîtier de distribution est correctement placé.

Recommandation: Pour des raisons de sécurité, l'appareil fonctionne uniquement si le boîtier de distribution est correctement placé. Grâce à cela, à l'aide d'un micro interrupteur, l'appareil est mis en mode prêt à l'utilisation.

Éléments de commande



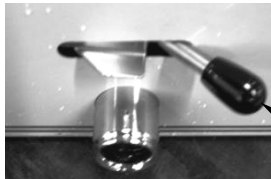
Mise en marche de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Avant la mise en marche, s'assurer que l'appareil est éteint (régler le thermostat sur la position « 0 »!).

- La cuve pour l'huile de friture doit être vidée (sans eau) avant de la remplir d'huile. La cuve pour l'huile de friture doit être propre et sèche.
- Le mécanisme de vidange de l'huile de friture doit être fermé et verrouillé (positionner le levier sur la droite)



Levier

Conseils d'utilisation de l'huile ou de la graisse en barres/en blocs.

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

Attention: La graisse en barres (en blocs) doit être 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.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Ne pas utiliser d'huile usagée pour la friture car sa plus basse température d'inflammation augmente le risque d'inflammation. De plus, les huiles usagées tendent à mousser beaucoup plus. Une plus grande quantité de fumée et une odeur plus intense se forment également.

- Verser prudemment l'huile dans la cuve jusqu'à ce que le niveau correct soit atteint (entre les indicateurs « MIN » et « MAX » dans la cuve). Les indicateurs se trouvent sur la face latérale de la cuve pour l'huile de friture.



ATTENTION !

Ne pas allumer l'appareil s'il n'y a pas d'huile dans la cuve. Toujours s'assurer que le niveau d'huile atteint la zone entre les indicateurs « MIN » et « MAX ».



AVERTISSEMENT !

RISQUE D'INCENDIE! Un niveau inférieur d'huile, sous l'indicateur MIN, entraîne un risque d'inflammation de l'huile.

RISQUE DE BRULURES! Un niveau supérieur d'huile, en dessus de l'indicateur MAX, entraîne un risque de débordement de l'huile.

Friture des aliments

- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRET**. S'allumera alors le témoin vert d'alimentation.
- Régler le thermostat sur la valeur désirée (50 °C - 190 °C) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lors du réchauffement, le témoin de chauffe reste allumé, il s'éteindra quand la température requise sera atteinte. Si la température dans la cuve pour l'huile de friture baisse, le témoin de chauffe s'allume de nouveau et la chauffe reprend.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Lors de son fonctionnement, la friteuse et l'huile de friture se trouvant dans la cuve deviennent très chaudes et il existe un risque d'inflammation de l'huile de friture.

L'appareil ne peut pas rester allumé trop longtemps!

Juste après l'utilisation de la friteuse, régler le thermostat sur la position « 0 ».

- Afin d'obtenir de meilleurs résultats, attendre que la température requise soit atteinte et placer alors les aliments dans la cuve de la friteuse.



ATTENTION !

Ne pas dépasser les volumes suivants d'aliments lors de la friture:

Modèle – friteuse simple 10 litres/ friteuse double 2 x 10 litres **1,250 kg**

- Le panier à frire est utilisé pour frire de petits aliments. Il est équipé d'une poignée rigide et d'un arceau.
- Pour frire les aliments, plonger délicatement le panier dans l'huile de friture. Après la friture, sortir délicatement le panier de la cuve et à l'aide de l'arceau le suspendre sur l'élément se trouvant près du boîtier de distribution pour que le surplus d'huile puisse s'écouler.

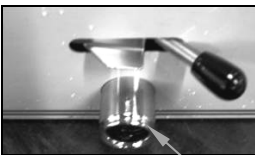
**AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**

La friteuse ne peut pas être utilisée avec le couvercle! Le couvercle sert de protection contre la poussière et à maintenir la température de l'huile.

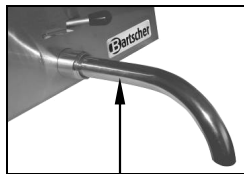
Avant de fermer le couvercle, s'assurer qu'il est sec pour que l'eau ne pénètre pas dans la cuve pour l'huile, ce qui pourrait entraîner des éclaboussures d'huile dangereuses.

Vidange de l'huile

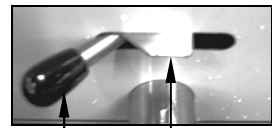
- Remplacer régulièrement l'huile de friture. Refroidir l'huile de friture usagée.
- Avant la vidange de l'huile, raccorder au manchon, à l'aide d'un joint à baïonnette, le tuyau de vidange de l'huile.



Manchon



Tuyau de vidange de l'huile



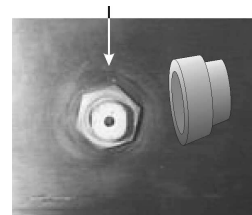
Levier

Dispositif de blocage

- Ouvrir le mécanisme de vidange en pressant le dispositif de blocage vers le haut et en basculant le levier vers la gauche.
- Verser l'huile de friture dans un récipient adapté. S'assurer que le récipient repose sur une surface stable. L'huile doit être recyclée conformément aux normes relatives à la protection de l'environnement.

Mécanisme de protection contre la surchauffe

- Si la friteuse est allumée accidentellement sans l'huile/la graisse dans la cuve, ou si le niveau de l'huile/de la graisse dans la cuve est trop bas, la friteuse s'éteindra automatiquement après avoir atteint la température d'environ 230 °C pour éviter la surchauffe. Si cela arrive, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** et retirer la fiche. Laisser l'appareil refroidir.
- Après l'arrêt automatique de l'appareil par le mécanisme de protection contre la surchauffe, l'appareil peut être de nouveau mis en marche, seulement si vous appuyez avant sur le bouton **RESET** dans le boîtier de distribution de l'appareil.
- Pour ce faire, l'appareil doit refroidir à une température inférieure à 170 °C, ensuite, dévisser, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le bouchon du bouton **RESET**, presser la touche et visser le bouchon. Après la réalisation de ces opérations, l'appareil peut être mis en marche normalement.

Bouton RESET

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, régler le thermostat sur la position « 0 » et éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRET. Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

L'appareil ne peut pas être lavé au jet d'eau direct. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour laver l'appareil!

Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.



ATTENTION!

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

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- L'huile de friture refroidie doit être versée par le mécanisme de vidange dans un récipient adapté (voir « **Vidange de l'huile** »). S'assurer que le récipient repose sur une surface stable.
- L'élément chauffant peut être facilement retiré de la cuve pour l'huile de friture en soulevant et retirant le boîtier de distribution. Cela facilite le nettoyage de l'élément chauffant et de la cuve de l'appareil.



ATTENTION!

Ne jamais soumettre le boîtier (le tableau de commande) à un nettoyage humide, ne jamais le plonger dans l'eau. L'humidité ne peut pas pénétrer à l'intérieur.

- Nettoyer l'élément chauffant et la cuve pour l'huile de friture à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un produit nettoyant doux.
- Laver le panier à frire et le couvercle dans de l'eau tiède mélangée à un produit nettoyant doux. Les éléments très sales peuvent être trempés un court instant.
- Nettoyer le tableau de commande, les surfaces de l'appareil et le câble d'alimentation à l'aide d'un chiffon légèrement humide et un produit nettoyant doux. L'humidité ne peut pas pénétrer à l'intérieur du boîtier de distribution. Cela peut entraîner l'apparition d'un courant de dérive et perturber le fonctionnement de l'appareil.
- **Avant l'assemblage, sécher tous les éléments!** Assembler de nouveau l'appareil.

Entreposage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Afin de protéger la friteuse contre la saleté, l'emballer ou la couvrir. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

Problème	Cause	Élimination du problème
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, le témoin vert n'est pas allumé et l'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est branchée incorrectement • Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé • Le boîtier de distribution est placé incorrectement • Le mécanisme de protection contre la surchauffe s'est activé • Manque de contact dans le micro interrupteur 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la fiche et la brancher correctement de nouveau • Vérifier le fusible, vérifier l'appareil en le branchant à une autre prise • Vérifier que le boîtier de distribution est correctement placé • Presser la touche RESET dans le boîtier de distribution • Contacter le vendeur
Le témoin de chauffe est allumé mais la température n'augmente pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Coupure sur le raccord de l'élément chauffant • Endommagement de l'élément chauffant 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le vendeur • Contacter le vendeur
Le témoin vert est allumé, mais, malgré la température réglée, le témoin de chauffe ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La température réglée a été atteinte • Le thermostat est endommagé • Le témoin est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le fonctionnement après un changement de température • Contacter le vendeur • Contacter le vendeur
L'élément chauffant ne chauffe pas après une certaine période d'utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> • Le mécanisme de protection contre la surchauffe s'est enclenché 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton RESET dans le boîtier de distribution. Si la protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau après une courte période, contacter le vendeur.

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - le numéro d'article et de série (consulter la plaque nominale au dos de l'appareil).

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Recyclage de l'huile de friture usagée

Recycler l'huile/la graisse usagée en respectant l'environnement, conformément aux lois locales en vigueur.

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

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

NEDERLANDS**Inhoudsopgave**

1. Veiligheid	62
1.1 Veiligheidsaanwijzingen	62
1.2 Symboolverklaring	65
1.3 Reglementair gebruik	66
2. Algemeen	67
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring	67
2.2 Auteursrecht	67
2.3 Verklaring van Conformiteit	67
3. Transport, verpakking en bewaring	68
3.1 Controle bij aflevering	68
3.2 Verpakking	68
3.3 Bewaring	68
3.4 Leveringsbereik	69
4. Specificaties	69
4.1 Technische Gegevens	69
4.2 Overzicht van onderdelen	70
5. Installatie en bediening	72
5.1 Installatie	72
5.2 Bediening	74
6. Reiniging	78
7. Mogelijke storingen	79
8. Afvalverwijdering	80

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

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



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

1.1 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet zonder toezicht achter, omdat de olie bij een eventuele storing oververhit kan raken en in brand kan vliegen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een tijdschakelaar of werking met een afstandsbediening.

- Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen.
Verstikkingsgevaar!
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- Leg de voedingskabel niet op vloerbedekking of andere brandbare materialen. De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen. Gebruik hiervoor de handgrepen van het apparaat.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Dompel het apparaat en de voedingskabel nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Het apparaat van het lichtnet halen
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
 - vóór reiniging van het apparaat.



HEET OPPERVLAK! Gevaar voor verbranding!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- De oppervlakte van het apparaat is tijdens de werking erg heet! Raak de oppervlakte van het apparaat niet aan om verbranding van de vingers en de hand te voorkomen! Raak tijdens de bediening van het apparaat alleen de hiervoor bestemde handvatten en bedienings-elementen aan.
- Ook na het uitschakelen blijft de olie/het vet dat overblijft in de binnenpan nog enige tijd heet. Wacht daarom tot het voldoende is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken, verschuiven of verplaatsen van het apparaat. Spatten of uitbarstingen van hete olie/vet kunnen leiden tot verbrandingen aan de handen, armen en het gezicht!
- Gebruik voor het frituren geen vochtige producten. Verwijder van bevroren producten altijd de overmaat aan ijs. Hang geen bevroren producten in de frituurmand boven een binnenpan die is gevuld met verhitte olie/vet. De kleinste waterdruppels veroorzaken tijdens het frituren al spatten hete olie of zelfs kleine uitbarstingen.



WAARSCHUWING! Brand- of explosiegevaar!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Gebruik het apparaat **nooit** in de buurt van brandbare en licht ontvlambare materialen (bv. benzine, spiritus, alcohol etc.). Door de hoge temperatuur verdampen ze en kunnen ze ontploffen bij contact met ontstekingsbronnen, waardoor ernstig persoonlijk letsel en materiële schade kan ontstaan.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder licht ontvlambare voorwerpen (bv. gordijnen, hangende kastjes, etc.)
- Koppel bij brand eerst het apparaat los van het elektriciteitsnet (trek de stekker eruit!), voordat u passende brandbestrijdende maatregelen neemt. **Opmerking:** Besproei het apparaat niet met water als het nog onder spanning staat: **Gevaar voor elektrische schokken!**

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



HEET OPPERVLAK!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!



VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

1.3 Reglementair gebruik

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

Friteuse is allen maar bestemd voor het diep frituren van daarvoor geschikte etenswaren.

Friteuse mag niet gebruikt worden voor:

- het verwarmen van etenswaren en vloeistoffen.



VOORZICHTIG!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

2. Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



TIP!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

2.3 Verklaring van Conformiteit



Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



TIP!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

3.4 Leveringsbereik

Geleverd worden de volgende elementen en onderdelen (zie ook de afbeelding op de pagina's 130 - 131):

162900

- 1 Basis apparaat met frituuroliereservoir
- 1 Deksel
- 1 Frituurmand
- 1 Bedieningskast met verwarmingselement
- 1 Olieafvoerpijp

162910

- 1 Basis apparaat met frituuroliereservoir
- 2 Deksels
- 2 Frituurmanden
- 2 Bedieningskasten met verwarmingselement
- 2 Olieafvoerpijp

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

4. Specificaties

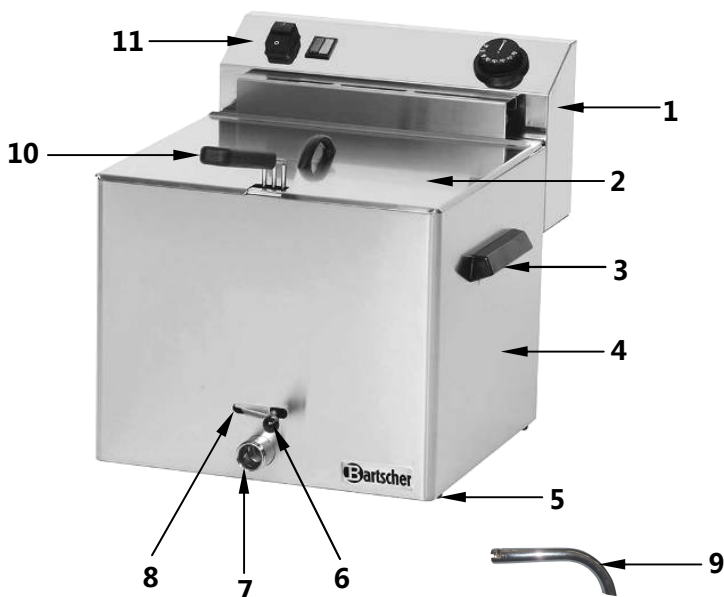
4.1 Technische Gegevens

Naam	Elektrische friteuse „Professional“ met olieafvoerkraan	Dubbele elektrische friteuse „Professional II“ met olieafvoerkraan
Art. nr.:	162900	162910
Materiaal:	ombouw, deksel en bedieningskast: chroomnikkelstaal; verwarmingselementen: roestvrijstaal	
Uitvoering:	Koude zone, veiligheidsthermostaat (beveiliging tegen oververhitting)	
Frituuroliereservoirs:	1	2
Max. hoeveelheid olie frituuroliereservoir:	10 liter	2 x 10 liter
Frituurmanden:	1	2
	Afmetingen: br. 300 x d. 240 x h.120 mm	
Instelbereik olietemperatuur:	50 °C - 190 °C	
Aansluitwaarden:	8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Afmetingen:	br. 390 x d. 450 x h. 375 mm	br. 750 x d. 450 x h. 375 mm
Gewicht:	11,5 kg	21,8 kg

Wijzigingen voorbehouden!

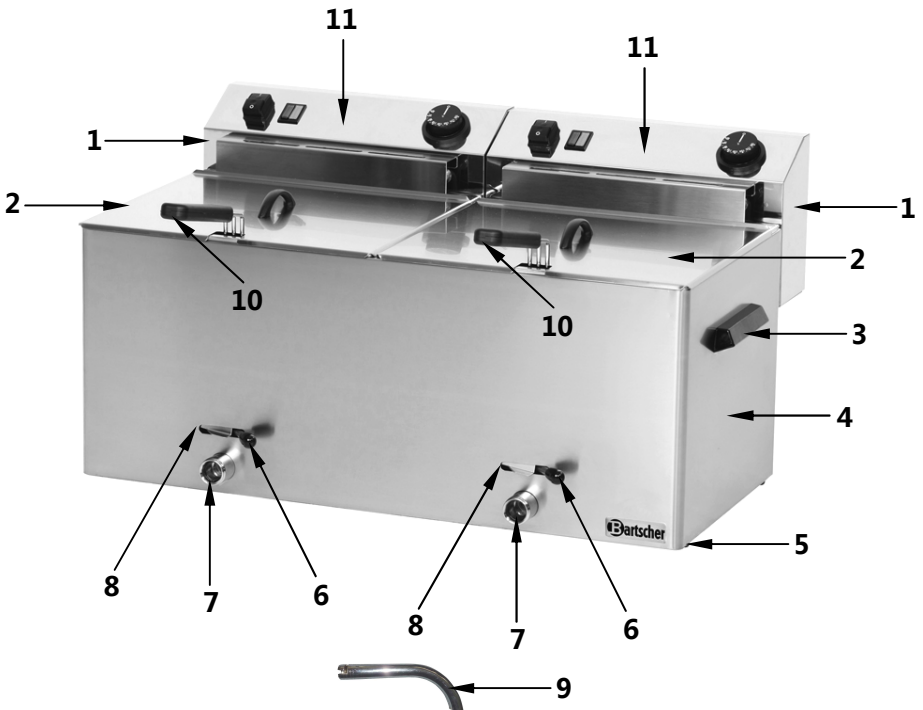
4.2 Overzicht van onderdelen

162900



- 1 Bedieningskast met verwarmingselement
- 2 Deksel
- 3 Handgreep (2)
- 4 Basis apparaat met frituuroliereservoir
- 5 Poten (4)
- 6 Hendel
- 7 Tapkraan
- 8 Beveiliging
- 9 Olieafvoerbuis
- 10 Frituurmand met handgreep
- 11 Bedieningspaneel

162910



- 1** Bedieningskast met verwarmingselement
- 2** Deksel
- 3** Handgreep (2)
- 4** Basis apparaat met frituuroliereservoir
- 5** Poten (4)
- 6** Hendel
- 7** Tapkraan
- 8** Beveiliging
- 9** Olieafvoerbuiss (2)
- 10** Frituurmand met handgreep
- 11** Bedieningspaneel

Extra uitrusting (niet in de geleverde set)



Extra frituurmand voor het frituren van kleine hoeveelheden

Afmetingen: br. 150 x d. 240 x h. 120 mm

Gewicht: 0,59 kg

In elk frituuroliereservoir passen 2 frituurmanden (zie illustratie links)

Nr art.: 162912

5. Installatie en bediening

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

Alle installatie-, aansluitings- en het onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en erkende technicus in overeenstemming met de geldende internationale, nationale en lokale regelgeving.

Plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, droge en watervaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Zet het apparaat **nooit** dicht bij de rand van de tafel om omkiepen of vallen te voorkomen.
- Plaats het apparaat **nooit** in een vochtige of natte omgeving.
- Houd bij de plaatsing minimaal 10 cm afstand aan tot muren en andere voorwerpen.

- Het apparaat zodanig plaatsen dat de stekker bereikbaar is om het apparaat snel van het lichtnet te halen, als dat nodig mocht zijn.
- Vóór de ingebruikname het veiligheidsfolie van het apparaat halen. Het folie langzaam verwijderen, zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met behulp van het juiste oplosmiddel.



VOORZICHTIG!

Verwijder nooit het typeplaatje en de waarschuwingstekens.

Aansluiting



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk letsel veroorzaken!

Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!

- Voordat het apparaat is aangesloten op het lichtnet, zich ervan verzekeren dat de op het typeplaatje vermelde spannings- en frequentiewaarden overeenkomen met die van het bestaande lichtnet.
Een spanningsafwijking van $\pm 10\%$ is toegestaan.
- Zorg ervoor dat de beschikbare elektrische verbinding in overeenstemming is met de geldende voorschriften. Gebruik bij de aansluiting op het lichtnet kabels van voldoende doorsnede.
- Tussen het apparaat en de elektrische installatie moet een meerpolige schakelaar worden geplaatst overeenkomend met het vermogen van het apparaat. De schakelaar, waarvan de contacten tenminste 3 mm van elkaar af moeten liggen, moet makkelijk bereikbaar zijn.
- Het aansluiten op het lichtnet moet gedaan worden volgens de geldende internationale, nationale en lokale regelgeving.

5.2 Bediening



VOORZICHTIG!

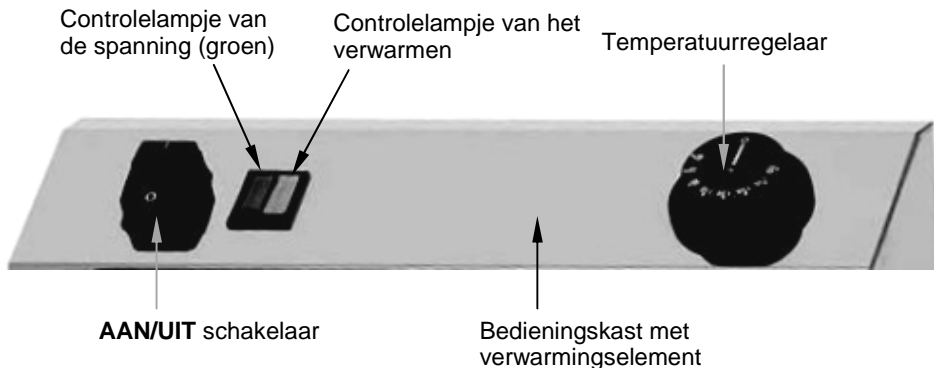
De fritese mag alleen worden gebruikt door personen die kennis hebben van de bediening van het apparaat en in het bijzonder met de gevaren die kunnen optreden tijdens het frituren.

Vorbereiden van het apparaat

- Het deksel eraf nemen en de frituurmand eruit nemen.
- Verwijder de bedieningskast door deze voorzichtig naar boven te trekken (totdat er een „klik” te horen is).
- Vóór de ingebruikname van het apparaat dient deze te worden gereinigd volgens de aanwijzingen onder **punt 6 „Reiniging”**. Zorg ervoor dat er geen water in de elektrische installatie en de bedieningskast kan komen. **Vervolgens het apparaat en de onderdelen van de uitrusting zorgvuldig drogen!**
- Voorzichtig de bedieningskast in de achterste rand van het frituuroliereservoir plaatsen. De pen aan de onderkant van de bedieningskast moet in het gat vallen van het frituuroliereservoir. Dan is de bedieningskast op de juist manier geplaatst.

Aanwijzing: Uit veiligheidsoverwegingen werkt het apparaat alleen als de bedieningskast op de juiste manier in de ombouw is geplaatst. Met behulp van een micro-switch wordt aangegeven dat het apparaat gebruiksgereed is.

Bedieningselementen



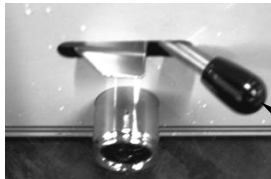
Het aanzetten van het apparaat



WAARSCHUWING!

Vóór het aanzetten zich ervan verzekeren dat het apparaat uit staat (de temperatuurregelaar staat in de positie „0“!).

- Vóór het vullen van het frituuliereservoir controleren of er geen water in zit. Het frituuliereservoir moet schoon en droog zijn.
- Het mechanisme voor het afvoeren van de frituulolie moet gesloten en geblokkeerd zijn (hendel in de rechter positie)



Hendel

Aanwijzingen betreffende het gebruik van olie of vet in blokken

- Voor het frituren dient de juiste olie te worden gebruikt (bijv. plantaardige olie, zonnebloemolie, arachideolie enz.) of vet in blokken.

Opmerking: Vet in blokken dient eerst te worden gesmolten in een aparte pan.

- Gebruik alleen olie en vet die gebruikt kunnen worden bij hoge temperaturen.
- Meng geen verschillende soorten olie en vet, want deze kunnen verschillende kookpunten hebben.



WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!

Geen oude olie gebruiken voor het frituren omdat de verlaagde ontbrandings-temperatuur het risico op zelfontbranding vergroot. Daarnaast schuimt oude olie meer, en ontstaat er meer rook en geur.

- Voorzichtig de olie in het reservoir gieten tot het juiste niveau (tussen „MIN“ en „MAX“ in het reservoir). De markering bevindt zich aan de zijkant van het frituuliereservoir.



VOORZICHTIG!

Het apparaat niet aanzetten als in het frituuliereservoir geen olie zit. Altijd zich ervan verzekeren dat het olieniveau zich bevindt tussen de tekens „MIN“ en „MAX“.



WAARSCHUWING!

BRANDGEVAAR! Als het oppervlak van de olie zich bevindt onder het teken **MIN**, dan is er een groter risico op de ontbranding van de olie.

VERBRANDINGSGEVAAR! Als het oppervlak van de olie zich bevindt boven het teken **MAX**, kan de hete olie overstromen.

Frituren van gerechten

- Het apparaat aanzetten met behulp van de schakelaar **AAN/UIT**. Het groene controlelampje van de spanning gaat branden.
- Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste waarde (50 °C - 190 °C) door hem met de wijzers van de klok mee te draaien.
- Tijdens het opwarmen gaat het controlelampje van het verwarmen branden, die schakelt uit als de gewenste temperatuur bereikt is. Indien de temperatuur in het frituuroliereservoir daalt, gaat het controlelampje van het verwarmen opnieuw branden en warmt het apparaat op.



WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!

Tijdens de werking zijn de friteuse en de olie in de friteuse heel heet en er bestaat een gevaar op ontbranding van de olie.

Het apparaat mag niet te lang aanstaan!

Meteen na het beëindigen van het frituurproces de temperatuurregelaar in de positie „0” plaatsen.

- Om een betere resultaat te verkrijgen, dient te worden gewacht totdat de gewenste temperatuur is bereikt en pas dan de gerechten in het frituuroliereservoir plaatsen.



VOORZICHTIG!

Tijdens het frituren dienen de onderstaande hoeveelheden niet overschreden te worden:

Model – 10-liter enkele friteuse / 2 x 10 liter dubbele friteuse **1,250 kg**

- De frituurmand is bestemd voor het frituren van kleine hoeveelheden van gerechten. Deze is voorzien van een stabiele handgreep en een haak.
- Plaats de frituurmand langzaam in de olie. Na het frituren de frituurmand voorzichtig uit het reservoir halen en, gebruik makend van de haak, de frituurmand ophangen aan het element dat zich bevindt op de bedieningskast, om te laten uitdruipen.



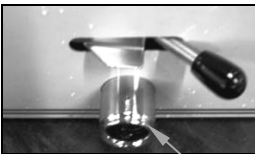
WAARSCHUWING! Verbrandingsgevaar!

De friteuse niet gebruiken met deksel! Het deksel dient als beveiliging tegen stof, en niet om de temperatuur van de olie te behouden.

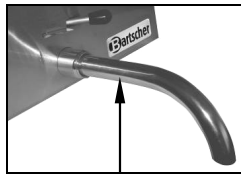
Vóór het sluiten van het deksel zich ervan verzekeren dat deze droog is, zodat er geen water in het frituuroliereservoir kan komen, wat ervoor zou kunnen zorgen dat de olie gevaarlijk kan spetteren.

Verversen / aftappen van de olie

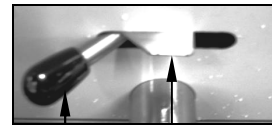
- Regelmatig de frituurolie verversen. De oude frituurolie af laten koelen.
- Vóór het aftappen van de olie, met behulp van de bajonetaansluiting de afvoerbuis monteren aan de aftapkraan.



Aftapkraan



Olieafvoerbuis



Hendel

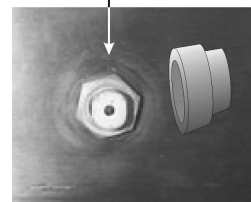
Beveiliging

- Maak de aftapkraan open door de beveiliging naar boven en de hendel naar links te trekken.
- Giet de olie in een geschikte bak af. Controleer dat de bak stabiel staat. De gebruikte olie dient volgens milieuvorschriften afgevoerd te worden.

Oververhittingsbeveiliging

- Wanneer u de friteuse per ongeluk inschakelt met te weinig of helemaal geen olie/vet in de binnenpan, dan wordt de friteuse automatisch uitgeschakeld zodra een temperatuur van ca. 230 °C wordt bereikt, om hem zo te beschermen tegen oververhitting. Als dit plaatsvindt, moet u het apparaat uitschakelen met de **AAN/UIT**-schakelaar. Laat het apparaat afkoelen.
- Na automatische uitschakeling door de oververhittingsbeveiliging kan het apparaat pas opnieuw ingeschakeld worden na het indrukken van de **RESET**-knop.
- Hiervoor dient het apparaat af te koelen tot een temperatuur onder de 170 °C, vervolgens dient, in de tegengestelde richting van de wijzers van de klok de plug van de **RESET**-knop los te worden gedraaid, de knop te worden ingedrukt en de plug vast te worden gedraaid.

RESET-knop



6. Reiniging



WAARSCHUWING!

Vóór het reinigen de temperatuurregelaar instellen in de positie „0” en het apparaat uitzetten met behulp van de schakelaar AAN/UIT. Wachten tot het apparaat afgekoeld is.

Het apparaat kan niet onder stromend water worden omgespoeld. Om het apparaat te reinigen mag geen waterstroom onder hoge druk worden gebruikt!

Ervoor zorgen dat er geen water in het apparaat kan komen.



VOORZICHTIG!

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of schuurmiddelen die het oppervlak van de friteuse kunnen beschadigen.

- Regelmatig het apparaat reinigen.
- De afgekoelde frituurolie voorzichtig aftappen met de aftapkraan in de juiste bak (zie „**Verversen / aftappen van de olie**”). Zich ervan verzekeren dat de bak stabiel staat.
- Het verwarmingselement van het frituuroliereservoir kan gemakkelijk uit het reservoir gehaald worden door de bedieningskast omhoog te tillen en weg te zetten. Daardoor kunnen het verwarmingselement en het frituuroliereservoir makkelijk worden gereinigd.



VOORZICHTIG!

De bedieningskast (bedieningspaneel) mag nooit nat worden gereinigd of te worden ondergedompeld in water. Vocht mag niet naar binnen dringen.

- Het verwarmingselement en het frituuroliereservoir reinigen met behulp van een zacht vochtig doekje en een zacht reinigingsmiddel.
- De frituurmand reinigen in warm water met een mild reinigingsmiddel. Zwaar vervuilde elementen kunnen kort worden geweekt.
- Het bedieningspaneel, het oppervlak van het apparaat en de kabel enkel reinigen met een vochtig doekje en een mild reinigingsmiddel. Er mag geen vocht komen in de bedieningskast. Dat kan zorgen voor het optreden van gevaarlijke kruipstromen en slechte werking van het apparaat.
- **Vóór de montage alle elementen drogen!** Het apparaat opnieuw monteren.

Opbergen van het apparaat

- Als het apparaat langere tijd niet gebruikt zal worden, dan dient deze te worden gereinigd volgens bovenstaande beschrijving en opgeborgen op een droge en schone plaats, beschermd tegen vorst, zon en kinderen. Om ervoor te zorgen dat het apparaat niet vies wordt, dient het apparaat te worden verpakt of bedekt. Geen zware voorwerpen op het apparaat zetten.

7. Mogelijke storingen

Bij storingen koppelt u het apparaat los van het lichtnet. Controleer op basis van onderstaande tabel of de storing verholpen kan worden, voordat u de hulp van de service inroept of contact opneemt met de leverancier.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het groene controlelampje van de spanning brandt niet en het apparaat warmt niet op.	<ul style="list-style-type: none"> • Fout aangesloten stekker • De zekering is doorgeslagen. • Fout geplaatste bedieningskast • Oververhittingsbeveiliging is doorgeslagen • Geen contact met de micro-switch 	<ul style="list-style-type: none"> • De stekker eruit halen en opnieuw, juist, aansluiten • De zekering controleren, het apparaat controleren door het aan te sluiten op een andere wandcontactdoos • Controleer de plaatsing van de bedieningskast • De RESET-knop indrukken op de bedieningskast • Neem contact op met de verkoper
Het controlelampje van het verwarmen brandt, maar de temperatuur stijgt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Het contact met het verwarmingselement is verbroken • Het verwarmingselement is kapot 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de verkoper • Neem contact op met de verkoper
Het groene controlelampje van de spanning brandt, maar ondanks de ingestelde temperatuur gaat het controlelampje van het verwarmen niet branden.	<ul style="list-style-type: none"> • De ingestelde temperatuur is bereikt • Kapotte temperatuurregelaar • Het controlelampje is kapot 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de werking bij een andere temperatuur • Neem contact op met de verkoper • Neem contact op met de verkoper
Na enige tijd houdt het verwarmingselement op met verwarmen	<ul style="list-style-type: none"> • Oververhittingsbeveiliging is geactiveerd 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de RESET-knop op de bedieningskast. Als de oververhittingsbeveiliging in korte tijd opnieuw wordt geactiveerd, dient men contact op te nemen met de verkoper

Indien de functiestoornissen niet verwijderd kunnen worden:

- Behuizing **niet** openen,
- Klantendienst informeren of contact opnemen met verkoper waarbij het volgende dient te worden opgegeven:
 - de aard van de werkingsstoornis;
 - het artikel- en serienummer (af te lezen op het typeplaatje aan de achterzijde van het apparaat).

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



VOORZICHTIG!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Utilisatie oude frituurolie

Gebruikte frituurolie/frituurvet utiliseren volgens de milieuvoorschriften en volgens de geldende plaatselijke voorschriften.

POLSKI

Spis treści

1. Bezpieczeństwo	82
1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	82
1.2 Wyjaśnienie symboli	85
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	86
2. Informacje ogólne	87
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	87
2.2 Ochrona praw autorskich.....	87
2.3 Deklaracja zgodności	87
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	88
3.1 Kontrola dostawy	88
3.2 Opakowanie	88
3.3 Magazynowanie	88
3.4 Zakres dostawy	89
4. Parametry techniczne	89
4.1 Dane techniczne.....	89
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	90
5. Instalacja i obsługa	92
5.1 Instalacja	92
5.2 Obsługa	94
6. Czyszczenie	98
7. Możliwe usterki.....	99
8. Utylizacja.....	100

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ w przypadku ewentualnej usterki może dojść do przegrzania oleju, który przy wysokiej temperaturze może się zapalić.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe. **Niebezpieczeństwo uduszenia się!**
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający. Należy korzystać z uchwytów urządzenia.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie lub innych cieczach; nie umieszczać pod bieżącą wodą, żadnych części urządzenia nie myć w zmywarce do naczyń.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! W celu uniknięcia poparzenia palców i dłoni nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego celu uchwytów i elementów obsługi.
- Także po wyłączeniu olej/tłuszcz do smażenia pozostały w zbiorniku jest jeszcze przez pewien czas gorący, przed rozpoczęciem czyszczenia lub przeniesieniem go w inne miejsce należy odczekać, aż urządzenie wystarczająco ostygnie. Rozpryski lub wybuchy gorącego oleju/tłuszczu mogą spowodować oparzenia dłoni, ramion i twarzy!
- Do frytowania nie stosować wilgotnych produktów. Z mrożonych produktów zawsze należy usunąć nadmiar lodu. Nie zawieszać mrożonek w koszu do frytowania nad zbiornikiem napełnionym rozgrzanym olejem/tłuszczem. Podczas frytowania już najmniejsze krople wody powodują rozpryski gorącego oleju lub nawet małe wybuchy.



OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- Nie użytkować urządzenia w pobliżu łatwo zapalnych przedmiotów lub pod nimi (np. firanki, szafki wiszące itp.)
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zgaszenia ognia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Uwaga: Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy wtyczka jest podłączona do gniazdka. **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosie poparzeniem!



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Frytownica jest przeznaczona **wyłącznie do smażenia na głębokim tłuszczu**, nadających się do tego produktów spożywczych.

Frytownicy nie wolno używać do:

- podgrzewania potraw i płynów.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

2. Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację

Zgodności.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

3.4 Zakres dostawy

Zakres dostawy obejmuje następujące części i podzespoły (patrz także ilustracja na stronie 50 - 51):

162900

- 1 Urządzenie podstawowe ze zbiornikiem na olej do frytowania
- 1 Pokrywa
- 1 Kosz do frytowania
- 1 Skrzynka rozdzielcza z elementem grzejnym
- 1 Rurka do zlewania oleju

162910

- 1 Urządzenie podstawowe ze zbiornikiem na olej do frytowania
- 2 Pokrywa
- 2 Kosze do frytowania
- 2 Skrzynki rozdzielcze z elementami grzejnymi
- 2 Rurki do zlewania oleju

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

4. Parametry techniczne

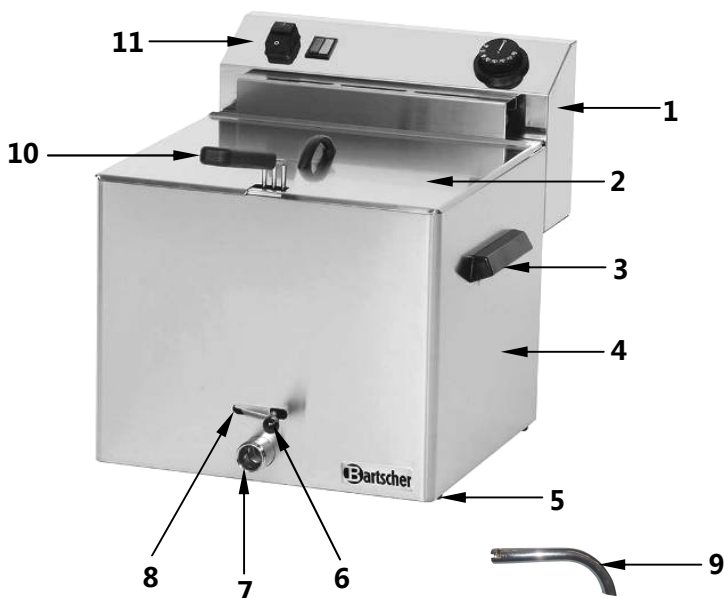
4.1 Dane techniczne

Nazwa	Frytownica elektryczna „Professional“ z kurkiem spustowym do oleju	Podwójna frytownica elektryczna „Professional II“ z kurkiem spustowym do oleju
Nr artykułu:	162900	162910
Materiał:	obudowa, pokrywa i skrzynka rozdzielcza: stal chromowo-niklowa; Elementy grzejne: stal nierdzewna	
Wykonanie:	strefa zimna, termostat zabezpieczający (zabezpieczenie przed przegrzaniem)	
Zbiorników na olej do frytowania:	1	2
Wielkość maks. napełnienia zbiornika na olej:	10 litrów	2 x 10 litrów
Kosze do frytowania:	1	2
	Wymiary: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm	
Zakres regulacji temperatury oleju:	50 °C - 190 °C	
Wartości przyłączeniowe:	8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Wymiary (mm):	szer. 390 x gł. 450 x wys. 375	szer. 750 x gł. 450 x wys. 375
Ciężar:	11,5 kg	21,8 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

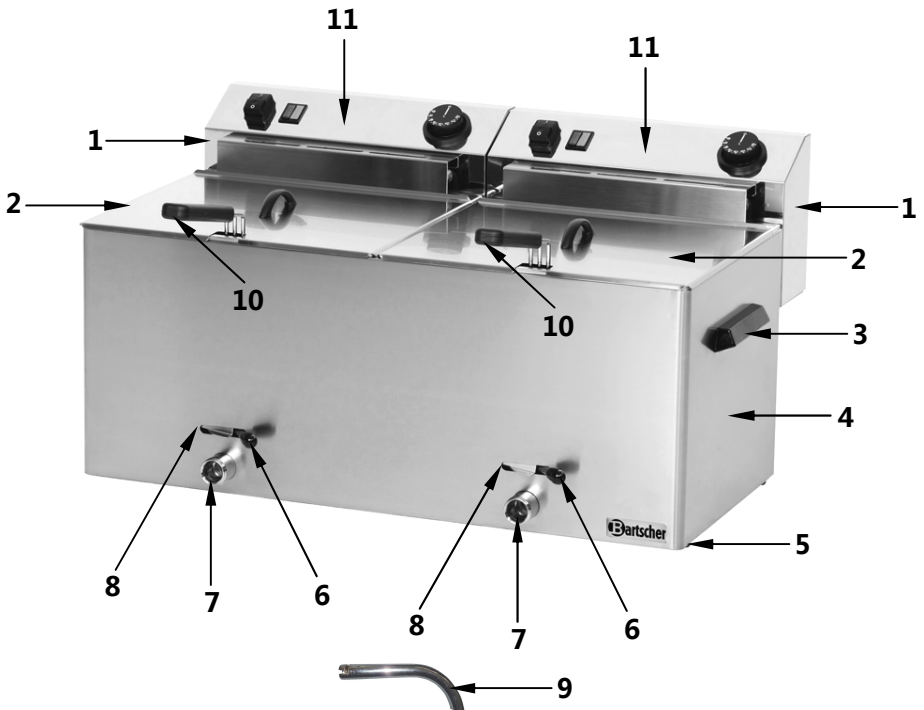
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

162900



- 1 Skrzynka rozdzielcza z elementem grzejnym
- 2 Pokrywa
- 3 Uchwyt (2)
- 4 Urządzenie podstawowe ze zbiornikiem na olej do frytowania
- 5 Nóżki (4)
- 6 Dźwignia
- 7 Króciec
- 8 Blokada
- 9 Rurka do zlewania oleju
- 10 Kosz do frytowania z uchwytem
- 11 Panel obsługi

162910



- 1 Skrzynka rozdzielcza z elementem grzeijnym
- 2 Pokrywa
- 3 Uchwyt (2)
- 4 Urzadzenie podstawowe ze zbiornikiem na olej do frytowania
- 5 Nozki (4)
- 6 Dźwignia
- 7 Króciec
- 8 Blokada
- 9 Rurka do zlewania oleju (2)
- 10 Kosz do frytowania z uchwytem
- 11 Panel obsługi

Wyposażenie dodatkowe (nie należy do zakresu dostawy!)



Dodatkowy kosz do frytowania mniejszych ilości

Wymiary:

szer. 150 x gł. 240 x wys. 120 mm

Ciężar: 0,59 kg

na każdy zbiornik oleju do frytowania przypadają 2 kosze (patrz il. po lewej)

Nr art.: 162912

5. Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

Wszystkie prace instalacyjne, przyłączeniowe i konserwacyjne związane z urządzeniem, mogą być wykonywane przez wykwalifikowanego i uprawnionego technika, zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.
- Ustawić urządzenie na równym, stabilnym, suchym i wodoodpornym podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na palnym podłożu.
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia przy krawędzi stołu, aby nie dopuścić do przechylenia lub upadku.
- **Nigdy** nie należy ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Podczas ustawiania zachować co najmniej 10 cm odstęp od ścian lub innych przedmiotów.

- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia od zasilania, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia. Folię należy zdejmować powoli, aby nie pozostawiać resztek kleju. Usunąć ewentualne pozostałości kleju używając odpowiedniego rozcieńczalnika.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

Podłączenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!

**Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!**

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej.
Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.
- Upewnić się, że dostępne jest przyłącze elektryczne zgodne z obowiązującymi przepisami. Podczas podłączania do instalacji elektrycznej zastosować przewód o wystarczającym przekroju.
- Pomiędzy urządzeniem i instalacją elektryczną musi być włączony wyłącznik wielobiegunowy odpowiedni do mocy urządzenia. Wyłącznik, którego styki mają rozwarcie co najmniej 3 mm, musi być łatwo dostępny.
- Podłączenie do instalacji zasilania elektrycznego musi być zgodne z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.

5.2 Obsługa



OSTROŻNIE!

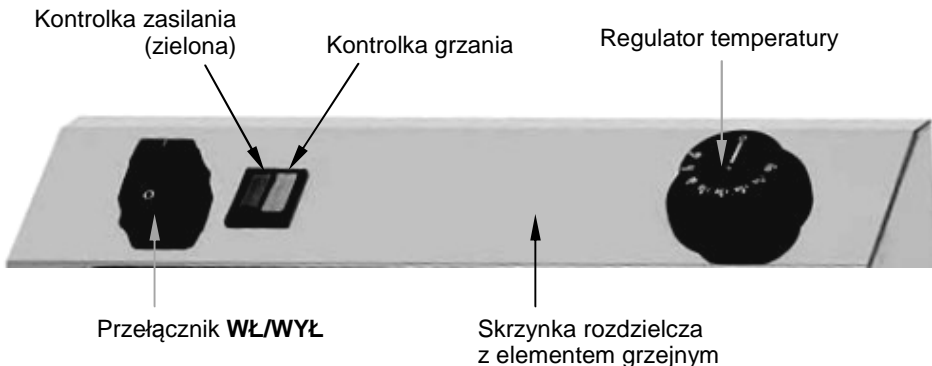
Frytownica może być obsługiwana tylko przez osoby, które są zaznajomione z obsługą urządzenia i szczególnymi zagrożeniami występującymi podczas smażenia.

Przygotowanie urządzenia

- Zdjąć pokrywę i wyjąć z urządzenia kosz do frytowania
- Zdjąć skrzynkę rozdzielczą z urządzenia delikatnie pociągając do góry (do usłyszenia „kliknięcia“).
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie 6 „Czyszczenie“. Uważać, aby do instalacji elektrycznej wzgl. skrzynki rozdzielczej nie dostała się woda. **Następnie dokładnie osuszyć urządzenie i elementy wyposażenia!**
- Ostrożnie osadzić skrzynkę rozdzielczą na tylnej krawędzi zbiornika na olej do frytowania. Sworzeń w dolnej części skrzynki rozdzielczej musi wchodzić w otwór zbiornika na olej do frytowania. Wówczas skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo umieszczona.

Wskazówka: Ze względów bezpieczeństwa urządzenie pracuje tylko wtedy, gdy skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo umieszczona na obudowie, dzięki czemu za pomocą mikrowyłącznika następuje ustanowienie gotowości eksploatacyjnej.

Elementy obsługi



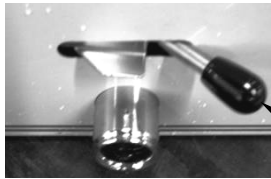
Uruchomienie urządzenia



OSTRZEŻENIE!

Przed uruchomieniem uewnąć się, że urządzenie jest wyłączone (regulator temperatury ustawić na „0“!).

- Przed napełnieniem zbiornika olejem do frytowania w zbiorniku nie może znajdować się woda. Zbiornik na olej do frytowania musi być czysty i suchy.
- Mechanizm zlewania oleju do frytowania musi być zamknięty i zablokowany (dźwignia ustawiona po prawej stronie)



Dźwignia

Wskazówki dotyczące stosowania oleju lub tłuszczu w kostkach/blokach

- Do frytowania należy używać odpowiedniego oleju (np. olej roślinny, słonecznikowy, z orzeszków ziemnych itp.) lub tłuszczu w kostkach/blokach.
Uwaga: Tłuszcz w kostkach (blokach) roztopiś wcześniej w oddzielnym naczyniu!
- Stosować wyłącznie oleje i tłuszcze, które nadają się do pracy przy wysokiej temperaturze.
- Nie mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu, ponieważ mogą one mieć różne punkty wrzenia.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!

Do frytowania nie stosować starego oleju, ponieważ obniżony punkt zapłonu zwiększa ryzyko samozapłonu. Ponadto stary olej ma większe skłonności do pienienia się. Następuje również większe wytwarzanie dymu i wydzielanie zapachu.

- Ostrożnie wlewać olej do zbiornika do frytowania do osiągnięcia właściwego poziomu (pomiędzy znacznikami „MIN“ i „MAX“ w zbiorniku). Oznakowanie znajduje się na bocznej ścianie zbiornika na olej do frytowania.



OSTROŻNIE!

Nie włączać urządzenia, gdy w zbiorniku do frytowania nie ma oleju. Zawsze należy upewnić się, że poziom oleju sięga obszaru pomiędzy znacznikami „MIN“- und „MAX“.



OSTRZEŻENIE!

ZAGROŻENIE POŻAREM! Jeśli lustro oleju znajduje się poniżej oznakowania MIN, istnieje podwyższone ryzyko zapłonu oleju.

ZAGROŻENIE OPARZENIEM! Jeśli lustro oleju znajduje się powyżej oznakowania MAX, może dojść do wydostawania się gorącego oleju.

Frytowanie potraw

- Włączyć urządzenie za pomocą łącznika **WŁ / WYŁ**. Zaświeci się zielona kontrolka zasilania.
- Ustawić regulator temperatury na żądanej wartości (50 °C - 190 °C) przekr ęcając go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Podczas rozgrzewania świeci kontrolka grzania, która zgaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gdy temperatura w zbiorniku na olej do frytowania spadnie, kontrolka grzania zaświeci się ponownie i urządzenie wznowi grzanie.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!

Podczas pracy frytownica i olej do frytowania znajdujący się w zbiorniku są bardzo gorące i istnieje niebezpieczeństwo zapalenia się oleju do frytowania. Urządzenie nie powinno być włączone zbyt długo!

Bezpośrednio po zakończeniu procesu frytowania regulator temperatury należy ustawić w pozycji „0“.

- W celu osiągnięcia lepszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i dopiero wtedy umieścić potrawy w zbiorniku frytownicy.



OSTROŻNIE!

Podczas frytowania nie należy przekraczać poniższych ilości potraw:

Model – 10-litrowa frytownica pojedyncza/
2 x 10 litrowa frytownica podwójna **1,250 kg**

- Kosz do frtowania służy do obróbki drobnych elementów potraw. Jest wyposażony w sztywny uchwyt i pałąk.
- W celu frytowania potraw kosz należy powoli zanurzać w oleju do frytowania. Po frytowaniu kosz należy ostrożnie wyjąć ze zbornika i korzystając z pałąka zawiesić na elemencie znajdującym się przy skrzynce rozdzielczej w celu odsączenia.



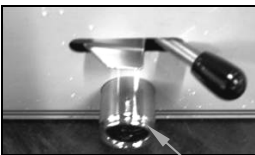
OSTRZEŻENIE! Zagrożenie obrażeniami!

Frytownica nie może być użytkowana z pokrywą! Pokrywa służy jako osłona przed kurzem i do utrzymywania temperatury oleju.

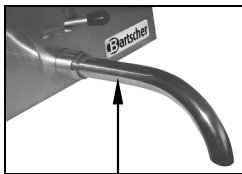
Przed zamknięciem pokrywy należy się upewnić, że jest ona sucha, aby nie spowodować przedostania się wody do zbiornika z olejem, co mogłoby spowodować niebezpieczne rozpryski oleju.

Wymiana / zlewanie oleju

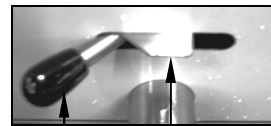
- Regularnie wymieniać olej do frytowania. Ostudzić stary olej do frytowania.
- Przed zlaniem oleju, za pomocą złącza bagnetowego do króćca spustowego zamontować rurkę do zlewania oleju.



Króciec



Rurka do zlewania oleju



Blokada

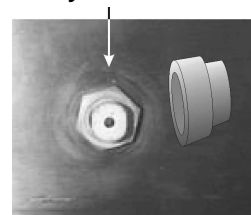
Dźwignia

- Otworzyć mechanizm spustowy naciskając blokadę do góry i przesuwając dźwignię na lewą stronę.
- Zlać olej do frytowania do odpowiedniego naczynia. Upewnić się, że naczynie pewnie stoi. Olej należy zutylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Mechanizm ochrony przed przegrzaniem

- Jeśli przez przypadek frytownica zostanie włączona bez oleju/tłuszczu w zbiorniku, lub gdy w zbiorniku znajduje się zbyt mało oleju/tłuszczu do frytowania, wówczas, w celu ochrony przed przegrzaniem, po osiągnięciu temperatury ok. 230 °C nastąpi automatyczne wyłączenie frytownicy. Gdy to nastąpi, należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem **WŁ/WYŁ**. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Po automatycznym wyłączeniu przez mechanizm zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenie może zostać ponownie włączone pod warunkiem, że wcześniej zostanie wciśnięty przycisk **RESET** w skrzynce rozdzielczej urządzenia.
- W tym celu urządzenie musi ostygnąć do temperatury poniżej 170 °C, następnie, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, należy odkręcić zaślepkę przycisku **RESET**, wcisnąć kołek i nakręcić zaślepkę. Po wykonaniu tych czynności można normalnie włączyć urządzenie.

Przycisk RESET



6. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem ustawić regulator temperatury w pozycji „0“ i wyłączyć urządzenie za pomocą przełącznika WŁ/WYŁ. Począkać, aż urządzenie ostygnie.

Urządzenie nie jest przystosowane do splukiwania bezpośrednim strumieniem wody. Do oczyszczania urządzenia nie należy używać strumienia wody pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.



OSTROŻNIE!

Nie używać żadnych ostrych środków czyszczących lub materiałów szorujących, które mogą uszkodzić powierzchnie frytownicy.

- o Regularnie czyścić urządzenie.
- o Ostygnięty olej do frytowania ostrożnie zlać przez mechanizm spustowy do odpowiedniego naczynia (patrz „Wymiana / zlewanie oleju“). Upewnić się, że naczynie pewnie stoi.
- o Grzałkę można łatwo wyjąć ze zbiornika na olej do frytowania unosząc i zdejmując skrzynkę rozdzielczą. Dzięki temu można łatwo wyczyścić grzałkę i zbiornik do frytowania.



OSTROŻNIE!

Skrzynki rozdzielczej (panelu obsługi) nigdy nie należy czyścić na mokro lub zanurzać w wodzie. Wilgoć nie może wnikać do wnętrza.

- o Element grzejny i zbiornik na olej do frytowania czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego.
- o Kosz do frytowania i pokrywę umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Silnie zabrudzone elementy można krótko namoczyć.
- o Panel obsługi, powierzchnie urządzenia i przewód zasilający czyścić tylko lekko zwilżoną ściereczką i łagodnym środkiem do mycia. Wilgoć nie może dostać się do wnętrza skrzynki rozdzielczej. Może to spowodować wystąpienie niebezpiecznych prądów pełzających i zakłócenia działania urządzenia.
- o **Przed zmontowaniem należy osuszyć wszystkie elementy!** Ponownie zmontować urządzenie.

Przechowywanie urządzenia

- o Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je oczyścić według powyższego opisu i przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem i dziećmi. W celu ochrony przed zabrudzeniem frytownicę należy zapakować lub przykryć. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

7. Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

Problem	Przyczyna	Usuwanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, zielona kontrolka zasilania nie świeci i urządzenie się nie rozgrzewa.	<ul style="list-style-type: none"> • Źle włączona wtyczka • Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego. • Źle osadzona skrzynka rozdzielcza • Zadziałał mechanizm ochrony przed przegrzaniem • Brak styku w mikro-wyłączniku 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyciągnąć wtyczkę i ponownie podłączyć ją poprawnie • Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka. • Sprawdzić poprawność osadzenia skrzynki rozdzielczej • Wcisnąć przycisk RESET w skrzynce rozdzielczej • Skontaktować się ze sprzedawcą.
Kontrolka grzania świeci, ale temperatura nie rośnie.	<ul style="list-style-type: none"> • Przerwa na przyłączy grzałki • Uszkodzenie grzałki 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.
Zielona kontrolka zasilania świeci, ale mimo ustawienia temperatury nie świeci kontrolka grzania.	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawiona temperatura została osiągnięta • Uszkodzony regulator temperatury • Uszkodzona kontrolka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić działanie po zmianie nastawy temperatury • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.
Po pewnym czasie grzałka przestała grzać.	<ul style="list-style-type: none"> • Zadziałał mechanizm ochrony przed przegrzaniem 	<ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk RESET w skrzynce rozdzielczej. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem zadziała w krótkim czasie ponownie, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- nie otwierać korpusu,
- zawiadomić punkt obsługi klienta lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać następujące informacje:
 - rodzaj usterki działania;
 - numer artykułu i serii (odczytać na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia).

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



OSTRZEŻENIE!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



OSTROŻNIE!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Utylizacja sterczego oleju do frytowania

Zużyty olej/tuszcz do frytowania utylizować z dbałością o środowisko i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.