

„MINI II“



A165110

„MINI III“



A165112

Bedienungsanleitung**Elektro-Fritteuse**

Seite 1 bis 16

D/A/CH

Instruction manual**Electric deep fryer**

from page 17 to 32

GB/UK

Mode d'emploi**Friteuse électrique**

de page 33 à page 48

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing**Elektrische fritteuse**

blz. 97 t/m 112

NL/B

Instrukcja obsługi**Frytownica elektryczna**

strony od 161 do 176

PL

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberrecht	3
1.5 Konformitätserklärung	3
2. Sicherheit	4
2.1 Allgemeines	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3. Transport, Verpackung und Lagerung	6
3.1 Transportinspektion	6
3.2 Verpackung	6
3.3 Lagerung	6
4. Technische Daten	7
4.1 Baugruppenübersicht	7
4.2 Technische Angaben	8
5. Installation und Bedienung	8
5.1 Sicherheitshinweise	8
5.2 Aufstellen und Anschließen	9
5.3 Bedienung	10
6. Reinigung und Wartung	14
6.1 Sicherheitshinweise	14
6.2 Reinigung	14
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	15
7. Mögliche Funktionsstörungen	15
8. Entsorgung	16

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)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

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

1.2 Symbolerklärung

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



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam.

Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

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



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

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

1.3 Haftung und Gewährleistung

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

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

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.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung 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.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung 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.

1.5 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.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

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.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

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.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Der Betreiber ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten.

Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

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

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

- Aufwärmen von Speisen und Flüssigkeiten.

ACHTUNG!

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.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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.

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

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.

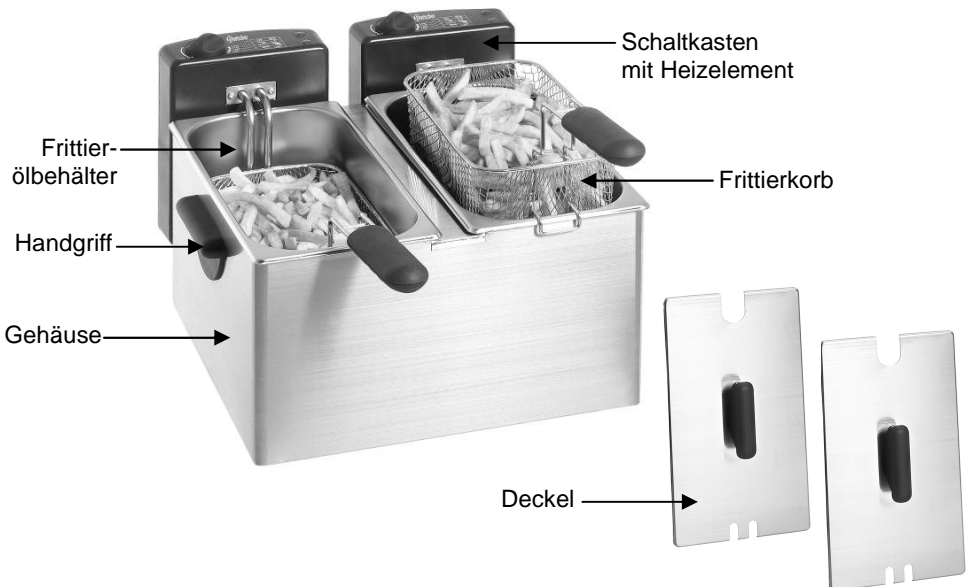
4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht

A165110



A165112



4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Elektro-Einzel-Fritteuse	Elektro-Doppel-Fritteuse
Model:	„MINI II“	„MINI III“
Art.-Nr.:	A165110	A165112
Material:	Gehäuse und Deckel: Edelstahl; Schaltkasten: Kunststoff	
Anschlusswert:	230 V~ 50 Hz	
Leistung:	2200 W	2 x 2200 W
Anzahl Ölbehälter:	1	2
Volumen Ölbehälter:	4 Liter	2 x 4 Liter
Anzahl Frittierkörbe:	1	2
Einstellbereich Öltemperatur:	60 °C - 190 °C	
Abmessungen:	B 200 x T 400 x H 280 mm	B 400 x T 400 x H 280 mm
Gewicht:	3,3 kg	6,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- 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. Achten Sie darauf, 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.

- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- 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.
- Während des Gerätebetriebes müssen Hände, Stecker und Schalter trocken sein.
- 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.
- Kein feuchtes Frittiergut verwenden. Von Tiefkühlprodukten immer erst das überflüssige Eis entfernen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.



HINWEIS!

Zu nasse oder eine zu große Menge von Nahrungsmitteln verursachen ein verstärktes Aufschäumen des Öls beim Frittieren.

- Kein Gefriergut im Korb über dem mit erhitztem Öl gefüllten Behälter hängen lassen.
- Die Fritteuse nicht an einen anderen Platz versetzen oder verschieben, solange das Öl noch heiß ist. Öl erst abkühlen lassen. **Verletzungsgefahr! Heiße Ölspritzer bzw. Fettexplosion können Hände, Arme und Gesicht verbrennen!**

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und hitzebeständig ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf die Tischkante, es könnte kippen oder herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

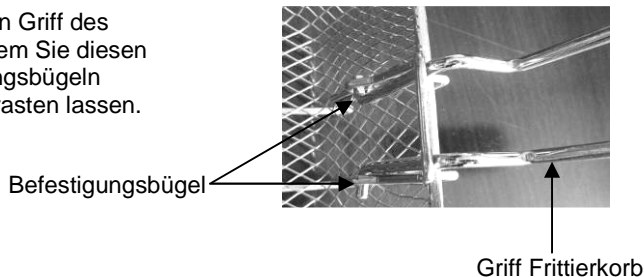
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

- Für die Doppelfritteuse sind zwei getrennte Steckdosen erforderlich.
- Jeder Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

- Deckel abnehmen, Frittierkorb, Griff Frittierkorb, Handgriffe und anderes Zubehör aus dem Gerät nehmen.
- Montieren Sie die Handgriffe mit den beigelegten Schrauben am Gehäuse der Fritteuse.
- Befestigen Sie den Griff des Frittierkorbes, indem Sie diesen an den Befestigungsbügel einhaken und einrasten lassen.



- Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen (bis ein „**Klick**“ Geräusch zu hören ist) vom Gerät abnehmen.
- Frittierölbehälter mit beiden Händen anfassen und vorsichtig aus dem Gerät herausnehmen.
- Deckel, Frittierölbehälter, Frittierkorb gründlich in warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gründlich spülen. Mit klarem Wasser abspülen und anschließend abtrocknen.
- Das Gehäuse mit einem angefeuchteten weichen Tuch abwischen, dabei darauf achten, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schalter eindringt.

Inbetriebnahme

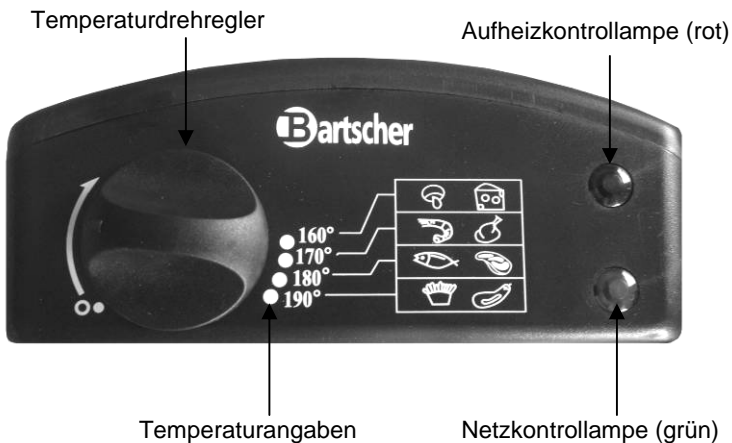


ACHTUNG!

Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personal erfolgen, das in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurde.

- Ölbehälter einsetzen. Schaltkasten (Bedienkonsole) durch vorsichtiges Aufsetzen in die Führungsschienen an der Rückseite des Gehäuses anbringen, bis ein „Klick“ Geräusch zu hören ist. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert.

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



- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturdrehregler in „O“ Position bringen).
- Vor dem Einfüllen von Öl in den Frittierölbehälter darf sich kein Wasser in diesem Behälter befinden. Der Frittierölbehälter muss sauber und trocken sein.



ACHTUNG!

Zum Frittieren nur flüssiges Fett einfüllen. Stangenfett (Blockfett) vorher auslassen!

- Frittieröl vorsichtig in den Frittierölbehälter einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist. Sicherstellen, dass der Ölstand immer zwischen der „MIN“- und „MAX“-Markierung im Ölbehälter liegt. Frittierölbehälter nicht überfüllen, da er sonst überlaufen könnte.



WARNUNG!

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

Verbrennungsgefahr! Bei einem Ölspiegel über die MAX-Markierung kann heißes Öl überlaufen.

- Gerät **niemals** betreiben, wenn kein Frittieröl im Frittierölbehälter ist.



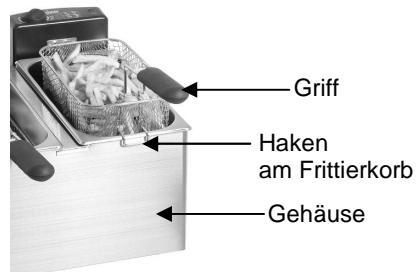
WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

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

- Frittieröl regelmäßig austauschen. Altes Öl nach dem Abkühlen vorsichtig in einen Sammelbehälter umfüllen und umweltgerecht entsorgen.

Frittieren

- Schließen Sie das Gerät an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an.
 - Die grüne Netzkontrolllampe leuchtet auf.
 - Temperaturdrehregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur im Bereich 60 °C bis 190 °C einstellen. Beachten Sie die Temperaturangaben auf der Bedienblende.
 - Während des Aufheizens leuchtet die rote Aufheizkontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat zur Regulierung der Temperatur ausgestattet. Sobald die Temperatur im Frittierölbehälter fällt, heizt das Gerät erneut auf und die rote Aufheizkontrolllampe leuchtet wieder auf.
 - Um bessere Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann das Frittiergut in die Fritteuse.
 - Beachten Sie, dass der Frittierkorb zum Frittieren von kleinem Frittiergut dient. Er ist mit einem klappbaren Griff und einem Haken ausgestattet.
- Frittierkorb langsam in das Frittieröl senken und das Frittiergut zubereiten.
 - Nach dem Frittieren den Frittierkorb am Griff vorsichtig anheben, mit dem Haken auf den vorderen Gehäuserand einhängen und abtropfen lassen.



**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebs werden die Fritteuse und das Öl im Frittierölbehälter sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Öl entzündet.

Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!

Temperaturregler in die „0“- Position bringen und das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!), sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

**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 Ölbehälter tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl in den Ölbehälter, oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Fett eingefüllt zu haben, schaltet sich die Fritteuse automatisch bei einer Temperatur von ca. 230 °C ab, um sie vor Überhitzung zu schützen. Wenn dies vorgekommen ist, Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen.
- Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch den Überhitzungsschutz nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Taste gedrückt wird.
Die **RESET**-Taste befindet sich an der Rückseite des Schaltkastens im Kabelfach oben (Siehe Abb.).
- Das Gerät auf unter 170 °C abkühlen lassen, danach **RESET**-Taste mit dem Finger nach oben drücken.
- Danach das Gerät wieder an eine Steckdose anschließen und wie gewohnt in Betrieb nehmen.

**RESET-Taste**

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

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

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- 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.



ACHTUNG!

Schaltkasten (Bedienkonsole) nicht nass reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens eindringen, dieses kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.

Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich abtrocknen!

- Das Öl nach dem Abkühlen vorsichtig in einen Sammelbehälter geben. Um Verbrennungen zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat.
- Bedienfeld, Geräteoberfläche und Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien verwenden, welche die Oberfläche der Fritteuse beschädigen könnten. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen lassen.
- Alle Teile gründlich abtrocknen und das Gerät wieder zusammensetzen.
- Gerät trocken lagern, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Von ätzenden Dämpfen und Gasen fernhalten.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit 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.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- 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!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Behebung
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, grüne Netzkontrolllampe 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 • 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 kontrollieren. • Händler kontaktieren.
Grüne Netzkontrolllampe leuchtet, und trotz eingestellten Temperatur heizt das Gerät nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturdrehregler defekt. • Kontakt zum Heizelement unterbrochen. • Heizelement defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 an der Rückseite des Gerätes drücken (siehe S. 13).

Die oben angegebenen Problemfälle sind nur zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.

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.



HINWEIS!



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

Altöl

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 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH
Translation
of the original instruction manual



Read these instructions before using and keep them available at all times!

- 1. General information 18**
 - 1.1 Information about the instruction manual 18
 - 1.2 Key to symbols 18
 - 1.3 Liability and Warrantees 19
 - 1.4 Copyright protection 19
 - 1.5 Declaration of conformity 19

- 2. Safety 20**
 - 2.1 General information 20
 - 2.2 Safety instructions for use of the device 20
 - 2.3 Intended use 21

- 3. Transport, packaging and storage 22**
 - 3.1 Delivery check 22
 - 3.2 Packaging 22
 - 3.3 Storage 22

- 4. Technical data 23**
 - 4.1 Overview of parts 23
 - 4.2 Technical specification 24

- 5. Installation and operation 24**
 - 5.1 Safety instructions 24
 - 5.2 Installation and connection 25
 - 5.3 Operation 26

- 6. Cleaning and maintenance 30**
 - 6.1 Safety advice 30
 - 6.2 Cleaning 30
 - 6.3 Safety instructions for maintenance 31

- 7. Possible Malfunctions 31**

- 8. Waste disposal 32**

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

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

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

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.

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.

Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.



WARNING! Hot surface!

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

1.3 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.



NOTE!

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.

1.4 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.

1.5 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.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General information

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

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

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.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

The user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- The device can be used by children **8 years and up**, as well as by people with disabilities and those with limited experience/knowledge as long as they are under supervision or have been instructed on proper use of the device and its possible dangers.
- **Children** should not play with the device.

- Cleaning and **maintenance cannot be performed by children** younger than 8 years old and must be done under supervision.
- **Children under the age of 8 years old** must be kept away from the device and its power cord.
- Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- Only use the device indoors.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The unit is not designed for commercial or industrial use.

The device is not adapted for use with an external timer or remote control.

The device is intended for home use or in similar places such as:

- in kitchens for store or office employees or in other service locations;
- in suburban properties;
- by guests of hotels, motels and other places of accommodation;
- in Bed & Breakfasts.

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.

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.

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

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.

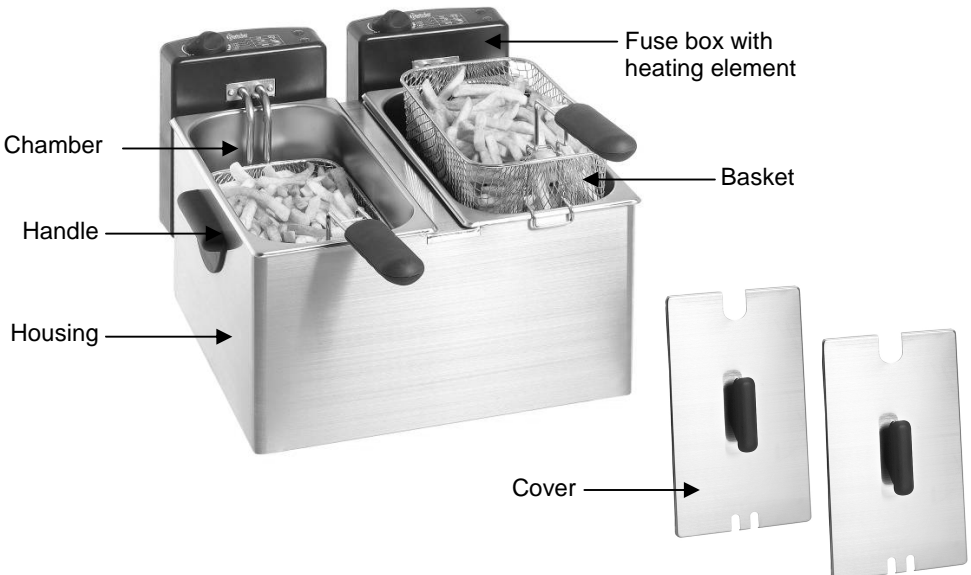
4. Technical data

4.1 Overview of parts

A165110



A165112



4.2 Technical specification

Name	Single electric deep fryer	Double electric deep fryer
Model:	„MINI II“	„MINI III“
Code-No.:	A165110	A165112
Material:	housing and cover: stainless steel; fuse box: plastic	
Power supply:	230 V~ 50 Hz	
Power:	2200 W	2 x 2200 W
Number of oil chambers:	1	2
Capacity of oil chambers:	4 litres	2 x 4 litres
Number of baskets:	1	2
Oil temperature range:	60 °C - 190 °C	
Dimensions:	W 200 x D 400 x H 280 mm	W 400 x D 400 x H 280 mm
Weight:	3.3 kg	6.5 kg

We reserve the right to make technical changes!

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Risk of electric shock!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.

- 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.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- 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.
- Do not move or tilt the device when in operation.
- During operation of the unit your hands, the mains plug and the switch must be dry.
- Do not leave the unit unattended during operation since there might occur malfunctions which could result in overheating of the oil (fat). In case of high temperatures oil (fat) might ignite.
- You may not use moisten frying goods. Always remove the extra ice from deep frozen goods first. Even the smallest water drops may cause oil splashes or lead to explosions during frying.

**NOTE!**

Overly wet foodstuffs or too large a quantity of food causes excessive foaming of oil during frying.

- Do not leave any frying goods in the basket hanging over the container with the hot oil.
- The fryer may not be moved or repositioned as long as the oil is hot. The oil must cool down first. **Risk of injury! Hot oil splashes and fat explosions respectively may cause burns at hands and face!**

5.2 Installation and connection

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Put the device in a safe place that can support its weight and is not heat sensitive.
- Not **at any time** you should place the device on top of an inflammable surface.
- 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** put the device in a moist or wet area.



WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

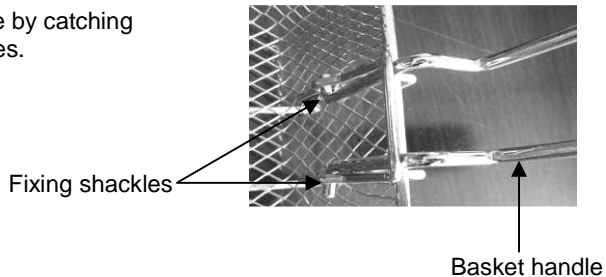
Connect the device only in case of compliance! Take note of the security advice!

- Two separate sockets are necessary for the dual fryer.
- Each electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the unit directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible and can be quickly removed from its socket in case of necessity.

5.3 Operation

Before use

- Remove the cover, then remove the basket, oil chamber and remaining equipment from the device.
- Fix the handles to the fryer housing with use of supplied screws.
- Fix the basket handle by catching it to the fixing shackles.



- Remove the fuse box from the device by raising it until a „click“ sound is heard.
- Grab the oil chamber with both hands and carefully remove from the device.
- Wash the cover, oil chamber, basket and casing with a mild washing-up liquid. Rinse in clean water and dry.
- Wipe the housing with moist soft cloth, taking care to ensure no water gets into the fuse box and electrical systems.

Start-up



CAUTION!

The deep fryer can only be used by individuals who have been instructed in the proper use of the device and dangers that may arise during the frying process.

- Insert the oil chamber. Carefully mount the fuse box with heating element to the rear of the device by carefully sliding it into the guides until a „click“ sound is heard. This sound means the fuse box has been properly assembled.

Hint: For safety reasons, the device only operates when the fuse box is properly mounted to it, so that the micro fuses enable the device to function.

Temperature controller knob

Heating light (red)



Temperature setpoints

Power light (green)

- Make sure that the device is turned off (set the temperature adjustment knob in „O“ position).
- Before pouring oil into the chamber, check that there is no water inside. The chamber must be clean and dry.



CAUTION!

Use only liquid oil for frying. Solid grease must be dissolved into liquid form before frying!

- Carefully fill the chamber with frying oil until the required level is reached. The oil level must always be between the „MIN“- and „MAX“ markings. If the level of oil is above **MAX**, hot oil may spill out.



WARNING!

Fire hazard! If the oil level is below MIN, there is an increased risk of oil catching fire.

Burn hazard! If the level of oil is above MAX, hot oil may spill out.

- **Never** turn the device on without oil in the chamber.



WARNING! Burn hazard!

Do not reuse oil, as its lower combustion point means that it may catch fire.

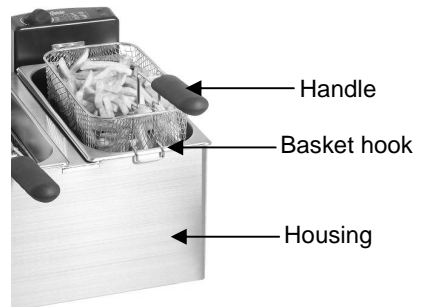
Moreover old oil may easily foam. There is also an increased risk of smoke and unpleasant odours occurring.

- Regularly change frying oil. After used oil has cooled, carefully pour it into a retention tank and dispose of in accordance with environmental protection regulations.

Frying

- Connect the device to the single grounded socket.
- The green power indicator will come on.
- Set the temperature dial by turning it clockwise to the desired temperature (60°C – 190°C). Follow the temperature suggestions located on the control panel.
- While heating up the red control light comes on, going off when the set temperature has been reached. The deep fryer is equipped with the thermostat. When the oil temperature drops the red light comes on again and the device heats again.
- For best results, wait until the device has reached the desired temperature and then place the food product in to be fried.
- The basket is for frying small food products. It is equipped with folding handle and hook.

- Slowly lower the basket into the oil and start frying.
- After frying, carefully pick up the basket and hand it on the hook at the front of the chamber and allow the oil to drip.





WARNING! Burn hazard!

When in use, the device and oil in the chamber are very hot and the oil is at risk of catching fire.

Do not allow the device to function for long periods of time!

When finished using the unit, turn the temperature dial counterclockwise to the „O“ position and remove the plug from its socket.



WARNING! Burn hazard!

Do not use the deep fryer with its cover on! The cover serves only as protection against dust, and for keeping the oil hot between fryings. Prior to placing the cover on, ensure that it is dry. If water gets into the oil chamber, this may cause oil to splatter.

- If the deep fryer has been accidentally turned on with too little or no oil in the chamber, it will automatically turn itself off at approx. 230 °C, to protect against overheating. If this occurs, disconnect the device by removing its plug from the socket and leave it to cool.
- If the device has turned off to prevent overheating, it can be turned back on after pressing the button marked **RESET**. This button is located at the rear of the device and can be pressed using a long, thin object such as a wire (see figure).



RESET button

- Cool the device to temperature below 170 °C and switch the **RESET** button up.
- Next, insert the plug into a socket and turn the device on.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power supply and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets.

Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Wash the device regularly.
- Before washing, remove the device's plug from its socket and wait for the device to cool down.
- The heater may be easily removed from the oil chamber by lifting and removing the fuse box. Then the heater and the oil chamber may be easily cleaned.



CAUTION!

Do not wash the fuse box (control panel) with excess amounts of water and do not submerge. Water must not get inside as it may cause the occurrence of dangerous stray currents and disturb the device operation.

Thoroughly dry all elements of the device before remounting them!

- When the oil is cold pour it carefully into the container.
Ensure the container is secure and stable.
- Wipe the control panel, external surface of the device and the power cord with a moist cloth and mild cleaning agent.
- Do not use harsh chemicals or scouring agents when cleaning, as they may damage the deep fryer. Stubborn dirt may be spot soaked in order to remove.
- Dry all elements thoroughly and reassemble the device.
- If the device is not to be used for a long period of time, store it in a dry place. Protect it from harsh fumes and gases.

6.3 Safety instructions for maintenance

- 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.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- 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.**

7. Possible Malfunctions

Problem	Cause	Solution
Device connected to power source, red standby light does not come on, and the device does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> • Plug improperly inserted into socket • Safety fuse disconnected • Fuse box improperly mounted • Micro fuse contact malfunction 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove plug and insert properly into socket • Check fuse, connect device to another socket • Check that fuse box is properly mounted • Contact a sales agent
Green control light comes on but temperature does not rise although the temperature is set.	<ul style="list-style-type: none"> • Damaged temperature controller • No contact with the heater • Damaged heater 	<ul style="list-style-type: none"> • Contact a sales agent
Heating element does not heat after a short time.	<ul style="list-style-type: none"> • Safety thermostat activated 	<ul style="list-style-type: none"> • Press RESET button on the back of the device (see page 29)

The above problems only serve for orientation and as examples. Should these or similar problems occur, turn the device off immediately and discontinue using it. Contact qualified technicians or the manufacturer for inspection and repair.

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.



NOTE!



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

Stale oil

Please remove used frying oil in accordance with all applicable environmental protection regulations.

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

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

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



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

1. Généralités.....	34
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	34
1.2 Explication des symboles	34
1.3 Responsabilité et garantie	35
1.4 Protection des droits d'auteur.....	35
1.5 Déclaration de conformité	35
2. Sécurité	36
2.1 Généralités.....	36
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	36
2.3 Utilisation conforme.....	37
3. Transport, emballage et stockage	38
3.1 Inspection suite au transport	38
3.2 Emballage	38
3.3 Stockage	38
4. Données techniques	39
4.1 Aperçu des composants.....	39
4.2 Indications techniques.....	40
5. Installation et utilisation	40
5.1 Consignes de sécurité.....	40
5.2 Installation et branchement	41
5.3 Utilisation.....	42
6. Nettoyage et maintenance.....	46
6.1 Consignes de sécurité.....	46
6.2 Nettoyage.....	46
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	47
7. Anomalies de fonctionnement	47
8. Elimination des éléments usés	48

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

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

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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 et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

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.

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.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

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

1.3 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.



REMARQUE !

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.

1.4 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.



REMARQUE !

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.

1.5 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.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles.

Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

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.

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.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

L'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.

- **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.
- Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel permanent.

L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

- dans les coins cuisine aménagés dans les magasins, bureaux ou autres sites d'activités de services ;
- dans l'immobilier rural ;
- pour les clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation similaires ;
- dans des Bed & Breakfast.

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.

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. Retirez complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

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.

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

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.

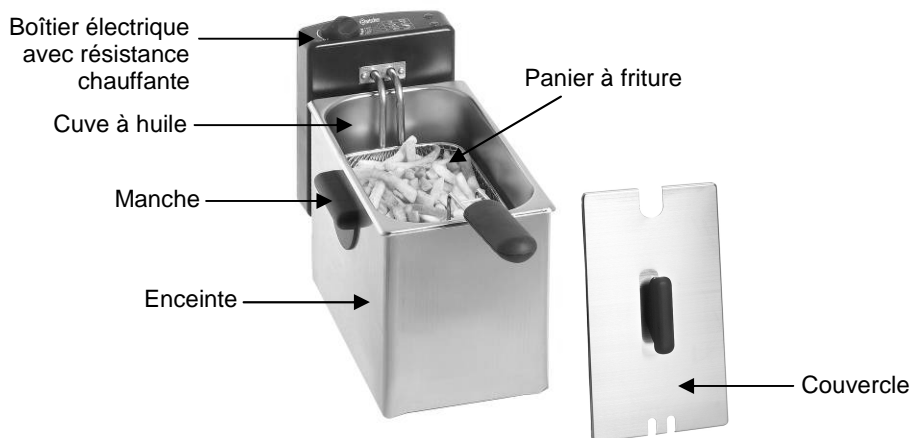
Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- 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.

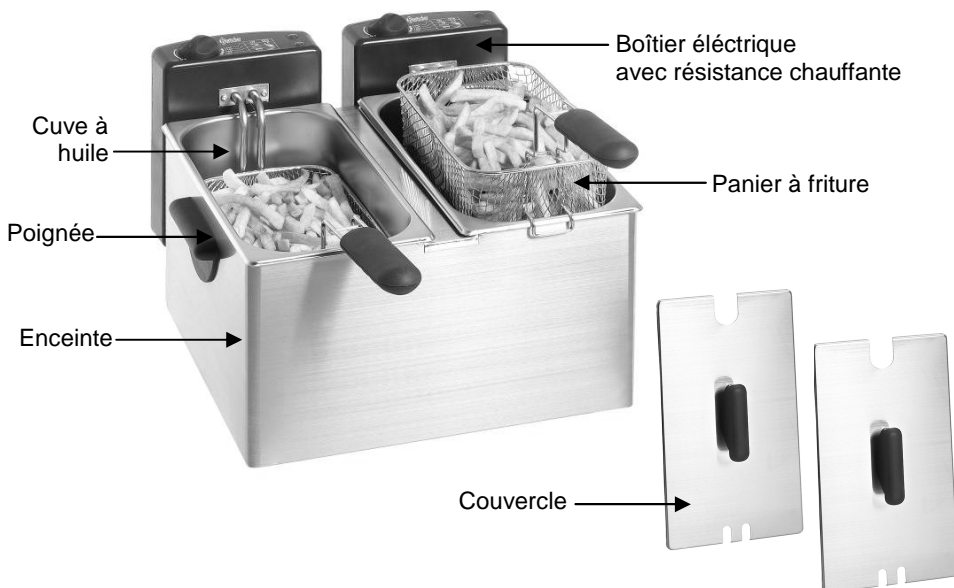
4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants

A165110



A165112



4.2 Indications techniques

Nom	Friteuse électrique à une cuve	Friteuse électrique à deux cuves
Modèle :	„MINI II“	„MINI III“
Code-No.:	A165110	A165112
Matériau :	enceinte et couvercle: acier inoxydable; Boîtier électrique: matière synthétique	
Valeur d'alimentation :	230 V~ 50 Hz	
Puissance :	2200 W	2 x 2200 W
Nombre de cuves à huile :	1	2
Capacité des cuves à huile:	4 litres	2 x 4 litres
Nombre de paniers à frites :	1	2
Plage de régulation de température de l'huile :	60 °C - 190 °C	
Dimensions :	L 200 x P 400 x H 280 mm	L 400 x P 400 x H 280 mm
Masse :	3,3 kg	6,5 kg

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Eviter 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.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- 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.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, vos mains, la fiche et les interrupteurs doivent être secs.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans le surveiller. Des perturbations dans le fonctionnement de l'appareil pourront mener à surchauffer de l'huile et une température très élevée - à l'enflammer.
- Ne pas faire frire des produits alimentaires mouillés. Avant la friture de produits congelés, enlever toujours la glace excédentaire. La moindre goutte d'eau provoque déjà des projections d'huile chaude ou même des petites explosions pendant la friture.



REMARQUE !

Lors de la friture, une trop grande humidité ou quantité du produit alimentaire provoque une augmentation du moussage de l'huile.

- Ne pas placer des produits congelés dans le panier suspendu au-dessus de l'huile chauffée.
- Ne pas déplacer la friteuse pendant que l'huile est encore chaude. D'abord laisser refroidir l'huile. **Risque de brûlures ! Les projections d'huile chaude ou des explosions de l'huile peuvent causer des brûlures des mains ou du visage.**

5.2 Installation et branchement

- Déballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placer l'appareil dans un endroit sûr, pouvant supporter le poids de l'appareil et résistant 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.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

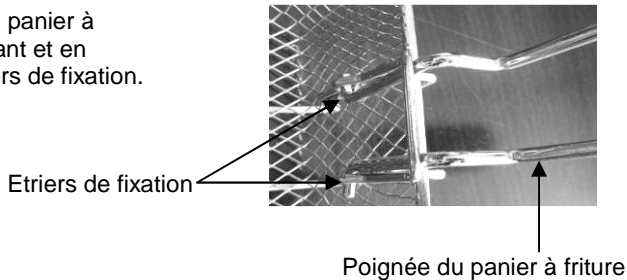
Respecter les consignes de sécurité !

- Pour la friteuse double, deux prises différentes sont nécessaires.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.3 Utilisation

Avant de commencer à utiliser l'appareil

- Oter le couvercle, retirer le panier à friture de l'appareil, les poignées et les autres accessoires.
- A l'aide des vis fournies, fixer les poignées à l'enceinte de la friteuse.
- Fixer la poignée du panier à friture en l'accrochant et en engageant les étriers de fixation.



- Tirer délicatement (**jusqu'au dé clic**), séparer le boîtier électrique de l'appareil.
- A l'aide des deux mains, saisissez la cuve à huile et retirez-la délicatement de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux le couvercle, la cuve à huile et le panier à friture. Rincez à l'eau claire et séchez.
- Essuyer l'enceinte à l'aide d'un chiffon doux humide en prenant soin de ne pas laisser l'humidité pénétrer dans l'installation électrique, en particulier les connexions.

Mise en marche



ATTENTION !

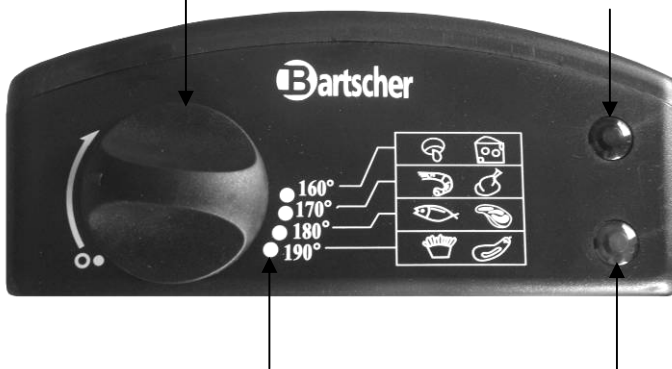
La friteuse ne peut être utilisée que par un personnel familiarisé avec le fonctionnement de l'appareil et conscient des risques spécifiques qui se produisent lors de la friture !

- Insérez la cuve à d'huile. Placez délicatement le boîtier électrique (panneau de commande) dans les guides sur la paroi arrière du boîtier, vous devez entendre un déclic. Le boîtier électrique est alors correctement positionné.

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

Bouton de réglage de température

Témoin de chauffe (rouge)



Réglages de température

Témoin d'alimentation (vert)

- Assurez-vous que l'appareil est éteint (placer le bouton de réglage de température en position „0“).
- Avant de remplir la cuve d'huile de friture, la cuve ne doit pas du tout contenir d'eau. Le bac à huile de friture doit être propre et sec



ATTENTION !

Ne remplir la friteuse qu'avec de l'huile liquide. La graisse sous forme de plaques (ou cube) doit d'abord être dissoute !

- Dans la cuve à huile, verser délicatement l'huile à friture, jusqu'au niveau requis. Assurez-vous à chaque fois que le niveau est compris entre les deux graduations, „MIN“-et „MAX“- de la cuve. Dans la cuve, ne pas mettre une quantité excessive d'huile car celle-ci risque de déborder.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie ! Si le niveau d'huile se trouve au dessous de la graduation MIN, il y a alors un risque accru d'inflammation de l'huile.

Risque de brûlures ! Si le niveau d'huile se trouve au dessus de la graduation MAX, cela peut conduire à un débordement d'huile brûlante.

- **Ne jamais** allumer l'appareil lorsque la cuve à huile est vide.



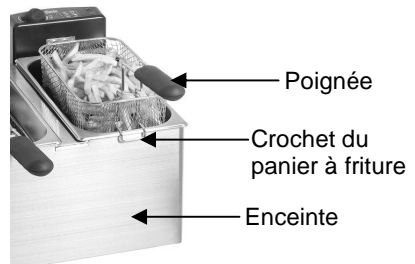
AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure !

Pour la friture, ne pas utiliser d'huile usagée, car la température d'inflammation étant plus basse, le risque de combustion spontanée augmente. D'autre part, l'huile usagée a une plus grande tendance à mousser. Ceci accroît également la production de fumée et la sécrétion d'odeur.

- Changer régulièrement l'huile de friture. L'huile usagée doit être stockée dans un réservoir approprié et éliminée de manière appropriée quant à la protection de l'environnement.

Friture

- Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.
- Le témoin vert de contrôle d'alimentation s'allume.
- En tournant le bouton de réglage de température dans le sens horaire, régler la température dans une plage comprise entre 60 °C et 190 °C. Prendre en compte les réglages de température figurant sur le panneau de commande.
- Lorsque l'appareil chauffe, le témoin rouge de chauffe est allumé, puis il s'éteint lorsque la température réglée a été atteinte. La friteuse est équipée d'un thermostat de réglage de la température. Lorsque la température dans la cuve à huile redescend, le témoin rouge se rallume et l'appareil recommence à chauffer.
- Afin d'obtenir de meilleurs résultats, veuillez attendre que la température ait atteint le niveau réglé pour placer la nourriture dans la cuve de friture.
- Le panier à friture est prévu pour la friture d'articles alimentaires de petite taille. Il est équipé d'une poignée pliable et d'un crochet.
- Plonger délicatement le panier à friture dans l'huile de friture et commencer à frire.
- Après avoir terminé la friture, soulever prudemment le panier à friture à l'aide de sa poignée, fixer le crochet sur le bord de l'enceinte et attendre que l'huile se soit égouttée.





AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure !

Lors de son fonctionnement, la friteuse et l'huile qui se trouve dans la cuve à friture sont brûlantes et il existe un risque d'inflammation de l'huile.

L'appareil de doit pas être allumé trop longtemps!

Aussitôt après le processus de friture, si l'appareil ne va pas être utilisé, veuillez régler le bouton de réglage de température en position „O“ et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure !

La friteuse ne peut être utilisée avec le couvercle ! Le couvercle permet de protéger de la poussière et de maintenir la température de l'huile. Avant de placer le couvercle, veuillez vous assurer que celui-ci est bien sec afin que l'eau ne pénètre pas dans la cuve à huile, ce qui pourrait provoquer des éclaboussures dangereuses d'huile.

- Si la friteuse est allumée de manière accidentelle, sans huile dans la cuve à huile, ou si dans la cuve se trouve une quantité d'huile insuffisante, alors la friteuse s'éteint automatiquement pour protéger de la surchauffe après avoir atteint la température de 230 °C. Si cela a lieu, il faut éteindre l'appareil, le débrancher et attendre que l'appareil refroidisse.
- Après l'extinction automatique par le mécanisme de protection contre la surchauffe, l'appareil peut être à nouveau rallumé à condition de presser la touche **RESET** au préalable.

La touche **RESET** se trouve à l'arrière de la boîte électrique, dans la partie supérieure du logement du câble (voir l'illustration).



Touche **RESET**

- Laisser refroidir l'appareil jusqu'à une température inférieure à 170 °C, ensuite à l'aide du doigt, basculer la touche **RESET** vers le haut.
- Ensuite, l'appareil peut être à nouveau branché à l'alimentation et mis en marche.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.

Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Avant de commencer le nettoyage, retirer la fiche de l'alimentation et attendre que l'appareil refroidisse.
- La résistance peut être enlevée facilement de la cuve à huile en la soulevant et en enlevant le boîtier électrique. Ainsi, il est facile de nettoyer la résistance et la cuve à friture.



ATTENTION !

Le boîtier électrique (panneau de commande) ne peut être nettoyé à l'eau ni plongé dans l'eau. L'humidité ne doit pas pénétrer à l'intérieur du boîtier électrique, ce qui peut provoquer des courants imprévus et dangereux et un fonctionnement défectueux de l'appareil.

Avant de remonter l'appareil, veuillez sécher tous les éléments!

- Après refroidissement de l'huile, il faut la verser avec prudence dans un réservoir. Afin d'éviter toute brûlure, veuillez vous assurer que ce réservoir est posé de manière stable.
- Nettoyer le panneau de commande, la surface de l'appareil et le câble d'alimentation uniquement avec une chiffes légèrement humide et un produit nettoyant doux.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de matériaux abrasifs qui pourraient endommager la friteuse. Les éléments les plus sales peuvent être laissés à tremper brièvement.
- Après avoir séché soigneusement toutes les parties, vous pouvez remonter l'appareil.
- Un appareil inutilisé pour un long moment doit être conservé dans un lieu sec. Protéger des vapeurs et des gaz corrosifs.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- 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.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- 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 !**

7. Anomalies de fonctionnement

Problème	Cause	Solution
L'appareil est connecté à l'alimentation, le témoin vert ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche est mal branchée • Le disjoncteur de l'alimentation s'est déclenché • Le boîtier électrique est installé de manière incorrecte • Pas de contact au niveau du microrupteur 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la fiche et la rebrancher correctement • Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise • Vérifier que le boîtier électrique est placé correctement • Contacter le vendeur
Le témoin de contrôle d'alimentation est allumé, pourtant l'appareil ne chauffe pas, bien que la température ait été réglée.	<ul style="list-style-type: none"> • Le régulateur de température est endommagé. • Pas de contact avec la résistance • Résistance endommagée 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le vendeur
Après un certain temps, la résistance a cessé de chauffer.	<ul style="list-style-type: none"> • Le mécanisme de protection contre la surchauffe s'est déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur la touche RESET à l'arrière de l'appareil (voir p. 45)

Les cas de pannes mentionnés ci-dessus le sont à titre indicatif. Si ces problèmes ou des problèmes semblables survenaient veuillez éteindre immédiatement l'appareil et arrêter son utilisation. Dans un but de vérification ou de réparation, veuillez vous adresser immédiatement à un réparateur spécialisé ou au producteur.

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.



REMARQUE !



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

Huiles usagées

Prière d'évacuer les huiles de friture usagées conformément aux règles de protection de l'environnement et conformément aux règles 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
Vertaling
van de originele gebruiksaanwijzing


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

1. Algemeen	98
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	98
1.2 Symboolverklaring.....	98
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring.....	99
1.4 Auteursrecht.....	99
1.5 Verklaring van Conformiteit.....	99
2. Veiligheid	100
2.1 Algemeen	100
2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat	100
2.3 Reglementair gebruik	101
3. Transport, verpakking en bewaring.....	102
3.1 Controle bij aflevering.....	102
3.2 Verpakking	102
3.3 Bewaring	102
4. Specificaties	103
4.1 Overzicht van onderdelen	103
4.2 Technische gegevens	104
5. Installatie en bediening.....	104
5.1 Veiligheidsvoorschriften	104
5.2 Installatie en aansluiting.....	105
5.3 Bediening	106
6. Reiniging en onderhoud.....	110
6.1 Veiligheidsvoorschriften	110
6.2 Reiniging	110
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	111
7. Mogelijke storingen.....	111
8. Afvalverwijdering	112

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

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

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

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.

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.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volg u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

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

1.3 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.



AANWIJZING!

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.

1.4 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.



AANWIJZING!

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.

1.5 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.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

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.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. 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.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

De gebruiker is ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPGELET!

- Het apparaat mag worden gebruikt door **kinderen vanaf 8 jaar** en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.

- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- **Kinderen** mogen het apparaat niet schoonmaken of **onderhoud plegen**, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Kinderen jonger dan 8 jaar** mogen zich niet in de buurt van het apparaat en de aansluitingskabel bevinden.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Dit apparaat is niet bestemd voor permanent professioneel gebruik.

Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een tijdschakelaar of werking met een afstandsbediening.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen, zoals:

- personeelskeukens van winkels, kantoren of andere dienstverlenende bedrijven;
- landgoederen;
- voor klanten in hotels, motels en vergelijkbare huisvestingsvoorzieningen;
- bed and breakfast.

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.



OPGELET!

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.

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.



AANWIJZING!

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

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

3.3 Bewaring

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

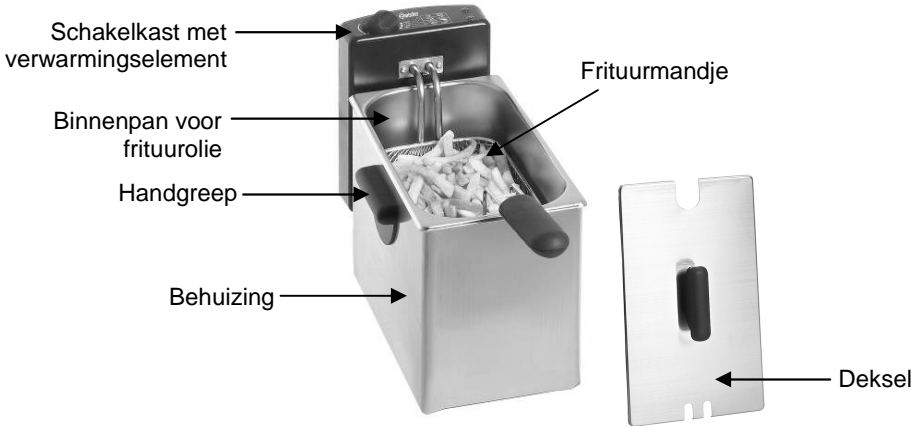
Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- 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.

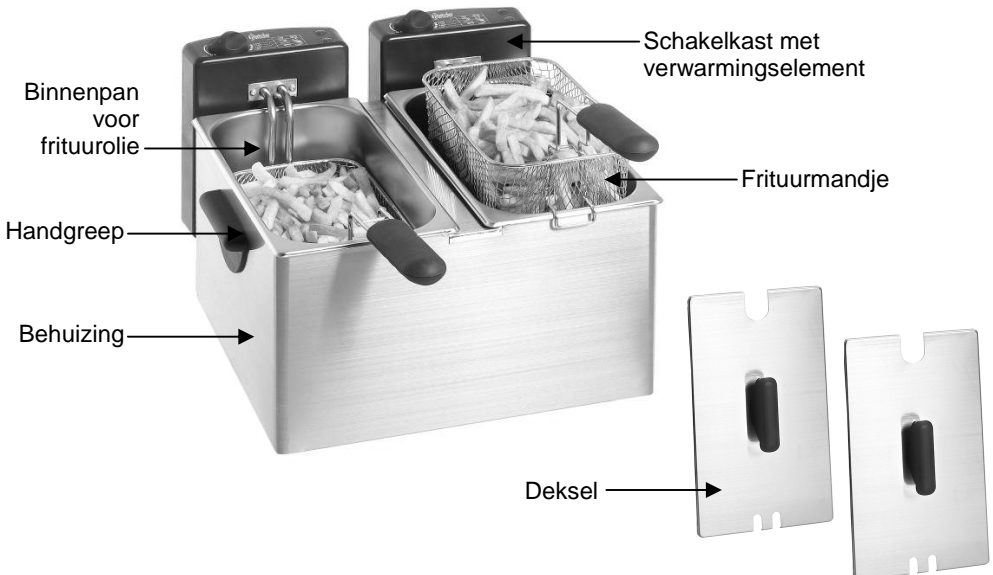
4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen

A165110



A165112



4.2 Technische gegevens

Naam	Enkele elektrische friteuse	Dubbele elektrische friteuse
Model:	„MINI II“	„MINI III“
Art.-nr.:	A165110	A165112
Materiaal:	behuizing en deksel: roestvrij staal schakelkast: kunststof	
Aansluitwaarden:	230 V~ 50 Hz	
Vermogen:	2200 W	2 x 2200 W
Aantal binnenpannen voor olie:	1	2
Inhoud binnenpan voor olie	4 liter	2 x 4 liter
Aantal frituurmandjes:	1	2
Bereik van de regelbare olietemperatuur:	60 °C - 190 °C	
Afmetingen:	B 200 x D 400 x H 280 mm	B 400 x D 400 x H 280 mm
Gewicht:	3,3 kg	6,5 kg

Wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, eenvoudige geaarde stopcontacten.

Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.

- 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.

- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- 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.
- Tijdens het werk van apparaat de handel droog houden en stekker moeten droog blijven.
- Het apparaat niet zonder controle laten werken, eventuele storingen tijdens de werking van de friteuse kunnen tot oliedoorverwarming leiden en te hoge temperatuur tot verbranden ervan.
- Voor diep frituren geen natte producten gebruiken. Van de diepgevroren etenswaren overbodige ijskristallen verwijderen. Tijdens frituren zelfs de kleinste druppels water kunnen spuiten van de olie en zelfs kleine explosies veroorzaken.



AANWIJZING!

Te vochtige of te grote hoeveelheid van voedingsmiddelen veroorzaakt het schuimen van olie.

- Frituurmandjes met de diepgevroren etenswaren niet boven verwarmd olie laten hangen.
- Tot het moment dat olie heet blijft de friteuse niet verplaatsen of schuiven. Eerst afwachten dat de olietemperatuur zakt. **Gevaar voor verwonding! Hete druppels van spuitende olie of kleine explosies kunnen het branden van gezicht of handen veroorzaken!**

5.2 Installatie en aansluiting

- Pak het apparaat uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en die niet gevoelig is voor warmte.
- Plaats het apparaat **nooit** op een makkelijke ontvlambare 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.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!

Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

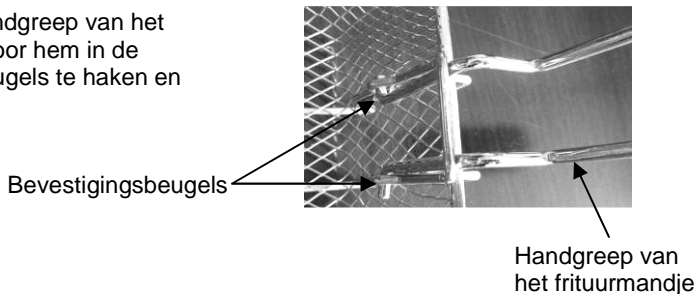
De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

- Voor dubbele friteuse heeft u twee stopcontacten nodig.
- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

5.3 Bediening

Voor het eerste gebruik

- Verwijder het deksel en haal het frituurmandje, de handgreep van het frituurmandje, de handgrepen en de overige uitrusting uit het apparaat.
- Bevestig met behulp van de meegeleverde schroeven de handgrepen op de behuizing van de friteuse.
- Bevestig de handgreep van het frituurmandje door hem in de bevestigingsbeugels te haken en te verankeren.



- Haal de schakelkast uit het apparaat door hem voorzichtig omhoog te tillen (totdat u een „klik“ hoort).
- Pak de binnenpan voor frituurolie met beide handen beet en til hem voorzichtig uit het apparaat.
- Maak het deksel, de binnenpan voor frituurolie en het frituurmandje schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel ze af met schoon water en maak ze droog.
- Neem de behuizing af met een zacht, vochtig doekje en zorg ervoor dat er geen vocht in de elektrische installatie, resp. de schakelaars terecht komt.

Ingebruikname

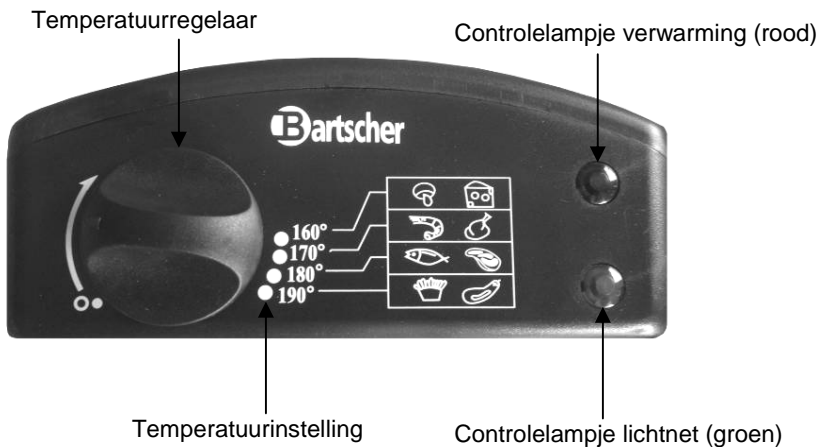


OPGELET!

De frituse mag alleen worden bediend door personeel dat is geïnstrueerd over de bediening van het apparaat en de specifieke gevaren die optreden tijdens het frituren.

- Plaats de binnenpannen voor frituurolie in het apparaat. Schuif de schakelkast (bedieningspaneel) voorzichtig in de geleiders op de achterkant van de behuizing tot u een „klik“ hoort. Dan bevindt de schakelkast zich in de juiste positie.

Aanwijzing: Uit veiligheidsoverwegingen werkt het apparaat alleen als de schakelkast op de juiste manier in de behuizing is geplaatst. Door middel van de microschakelaar is het apparaat nu klaar voor gebruik.



- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld (de temperatuurregelaar moet in de positie „0“ staan).
- Er mag zich geen water in de binnenpan voor frituurolie bevinden als u hem gaat vullen met frituurolie. De binnenpan voor frituurolie moet schoon en droog zijn.



OPGELET!

Vul de frituurpan alleen met vloeibare olie. Frituurvet in blokken moet u eerst laten smelten!

- Giet voorzichtig de frituurolie in de binnenpan voor frituurolie tot het vereiste niveau. Zorg er altijd voor dat het olieniveau zich tussen de aanduidingen „MIN“ en „MAX“ bevindt. Doe niet teveel olie in de binnenpan anders kan hij overlopen.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar! Als het olieniveau zich beneden de aanduiding MIN bevindt, bestaat het gevaar dat de olie in brand vliegt.

Gevaar voor verbranding! Als het olieniveau zich boven de aanduiding MAX bevindt, kan de hete olie uit de pan lopen.

- Het apparaat **nooit** inschakelen als er geen olie in de binnenpan zit.



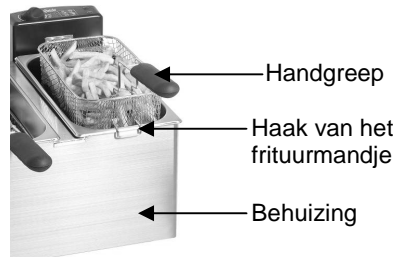
WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

Gebruik voor het frituren geen oude olie, omdat het lagere vlampunt het risico op zelfontbranding en schuimvorming verhoogt. Bovendien zijn in dat geval de rookontwikkeling en de geur sterker.

- Vervang regelmatig de frituurolie. Verzamel de oude olie in een geschikte container en verwijder hem op milieuvriendelijke wijze.

Frituren

- Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact.
- Het groene controlelampje lichtnet gaat branden.
- Stel de gewenste temperatuur in tussen 60 °C en 190 °C met de temperatuurregelaar door hem in de richting van de klok te draaien. Let op de temperatuur-aanduidingen op het bedieningspaneel.
- Tijdens het opwarmen brandt het rode controlelampje verwarming. Dit lampje dooft zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. De friteuse is uitgerust met een thermostaat voor de temperatuurregeling. Zodra de temperatuur in de binnenpan voor frituurolie daalt, gaat het rode controlelampje opnieuw branden en zal het apparaat opnieuw gaan verwarmen.
- Voor het beste resultaat moet u wachten tot de gewenste temperatuur is bereikt, om daarna pas de gerechten in de binnenpan van de friteuse te plaatsen.
- Het frituurmandje is bestemd voor het frituren van kleine voedingsmiddelen. Het is voorzien van een inklapbare handgreep en een haak.
- Dompel het frituurmandje voorzichtig in de frituurolie en begin met frituren.
- Hef na afloop het frituurmandje voorzichtig met de handgreep omhoog, plaats de haak op de voorrand van de behuizing en laat de olie uitdruipen.





WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!

Tijdens de werking van het apparaat worden de frituurpan en de olie in de binnenpan erg heet en bestaat er gevaar dat de olie in brand vliegt.

Laat het apparaat niet te lang werken!

Zet de temperatuurregelaar in de stand „O“ en koppel het apparaat los van het lichtnet (trek de stekker uit het stopcontact!), zodra u klaar bent met het frituren en u het apparaat niet langer gebruikt.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!

Het apparaat mag niet worden gebruikt met deksel! Het deksel dient om te beschermen tegen stof en om de olietemperatuur in stand te houden. Zorg ervoor dat het deksel droog is voordat u het op het apparaat plaatst. Hiermee voorkomt u dat er water in de binnenpan met olie terechtkomt, waardoor gevaarlijke oliespetters kunnen ontstaan.

- Wanneer u de friteuse per ongeluk inschakelt met te weinig of helemaal geen olie 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 gebeurt, moet u het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot het apparaat is afgekoeld.
- Nadat het apparaat door de beveiliging tegen oververhitting is uitgeschakeld, moet u eerst de **RESET**-knop indrukken, voordat u het apparaat opnieuw kunt inschakelen.

De **RESET**-knop bevindt zich op de achterkant van de schakelkast, in het bovenste gedeelte van het kabelvakje (zie afbeelding).



RESET-knop

- Laat het apparaat afkoelen tot een temperatuur die lager is dan 170 °C en zet direct daarna de **RESET**-knop met de vinger naar boven.
- Hierna kunt u het apparaat opnieuw aansluiten op het stopcontact en aanzetten.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie onderbreek voordat u het apparaat de stroomtoevoer en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hoogdruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.
- Het verwarmingselement kunt u eenvoudig uit de binnenpan voor frituurolie halen door de schakelkast omhoog te tillen en eruit te halen. Hierdoor kunt u het verwarmingselement en de binnenpan voor frituurolie makkelijk schoonmaken.



OPGELET!

De schakelkast (bedieningspaneel) niet nat schoonmaken, noch onderdompelen in water. Zorg ervoor dat er geen vocht in de schakelkast terechtkomt. Hierdoor kunnen gevaarlijke kruipstromen en daardoor storingen van het apparaat ontstaan. Maak alle onderdelen zorgvuldig droog voordat u ze opnieuw monteert.

- Nadat hij is afgekoeld, giet u de olie voorzichtig in een verzamelvat. Zorg ervoor dat de container stabiel staat om verbrandingen te voorkomen.
- Maak het bedieningspaneel, de oppervlakte van het apparaat en de voedingskabel alleen schoon met een licht vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die de friteuse kunnen beschadigen. U kunt eventueel sterk verontreinigde elementen kort laten inweken.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af en zet het apparaat opnieuw in elkaar.
- Bewaar een apparaat dat u gedurende langere tijd niet gebruikt op een droge plaats. Bescherm het apparaat tegen bijtende dampen en gassen.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- 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.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- 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!**

7. Mogelijke storingen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het groene controlelampje werking brandt niet en het apparaat warmt niet op.	<ul style="list-style-type: none"> • De stekker zit niet goed in het stopcontact. • De zekering van de stroomvoorziening is gesprongen. • De schakelkast is niet goed geplaatst. • Geen contact in de microschakelaar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de stekker eruit en steek hem goed in het stopcontact. • Controleer de zekering, probeer of het apparaat werkt in een ander stopcontact. • Controleer of de schakelkast goed is geplaatst. • Neem contact op met de leverancier.
Het groene controlelampje stroomvoorziening brandt, maar het apparaat verwarmt niet, hoewel de temperatuur is ingesteld.	<ul style="list-style-type: none"> • Defecte temperatuurregelaar. • Geen contact met het verwarmingselement. • Het verwarmingselement is beschadigd 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met de leverancier.
Na enige tijd is het verwarmingselement gestopt met verwarmen	<ul style="list-style-type: none"> • De beveiliging tegen oververhitting heeft gewerkt 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de RESET-knop op de achterkant van het apparaat (zie blz. 109).

De bovengenoemde problemen moeten worden beschouwd als voorbeelden. Als er zich dergelijke of vergelijkbare problemen voordoen, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen en niet verder gebruiken. Wend u voor controle en reparaties tot gekwalificeerd personeel of tot de producent.

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.



AANWIJZING!



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

Oude olie

Verwijder de gebruikte frituurolie volgens milieuvorschriften en plaatselijke regelingen.

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

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

POLSKI
Tłumaczenie
oryginalnej instrukcji obsługi



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

1. Informacje ogólne	162
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	162
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	162
1.3 Odpowiedzialność i gwarancja	163
1.4 Ochrona praw autorskich	163
1.5 Deklaracja zgodności	163
2. Bezpieczeństwo	164
2.1 Informacje ogólne.....	164
2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika	164
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	165
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	166
3.1 Kontrola dostawy	166
3.2 Opakowanie	166
3.3 Magazynowanie	166
4. Parametry techniczne	167
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	167
4.2 Dane techniczne.....	168
5. Instalacja i obsługa	168
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	168
5.2 Ustawienie i podłączenie.....	169
5.3 Obsługa.....	170
6. Czyszczenie i konserwacja.....	174
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	174
6.2 Czyszczenie	174
6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji	175
7. Możliwe usterki.....	175
8. Utylizacja.....	176

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

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

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

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.

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.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

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

1.3 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.



WSKAZÓWKA!

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.

1.4 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.

1.5 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.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

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

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki bezpieczeństwa dla użytkownika urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do obowiązujących w momencie wyprodukowania urządzenia zarządzeń Unii Europejskiej.

Użytkownik jest zobowiązany podczas całego okresu użytkowania urządzenia do ustalania zgodności podanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji i do przestrzegania nowych przepisów. Poza Unią Europejską przestrzegać należy obowiązujących w miejscu użytkowania przepisów miejscowych i przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy.

Obok przepisów bezpieczeństwa pracy w tej instrukcji obsługi przestrzegać też należy ogólnie obowiązujących przepisów BHP oraz obowiązujących przepisów ochrony środowiska w miejscu użytkowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci od 8 roku życia**, jak również przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi, umysłowymi oraz o niewielkim doświadczeniu i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- **Dzieci** nie powinny się bawić urządzeniem.

- Czyszczenia i **konserwacji użytkowej nie mogą** przeprowadzać **dzieci**, chyba, że ukończyły one 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- **Dzieci poniżej 8 roku** życia nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.
- Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Urządzenie to nie jest przystosowane do stałego użytku przemysłowego.

Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwie domowym i tym podobnych miejscach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach lub innych miejscach działalności usługowej;
- w nieruchomościach poza miejskich;
- przez klientów w hotelach, motelach i tym podobnych lokalach mieszkalnych;
- w lokalach Bed & Breakfast.

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

Frytownicy nie wolno używać do:

- podgrzewania potraw i płynów.



OSTRZEŻENIE!

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.

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.

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

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.

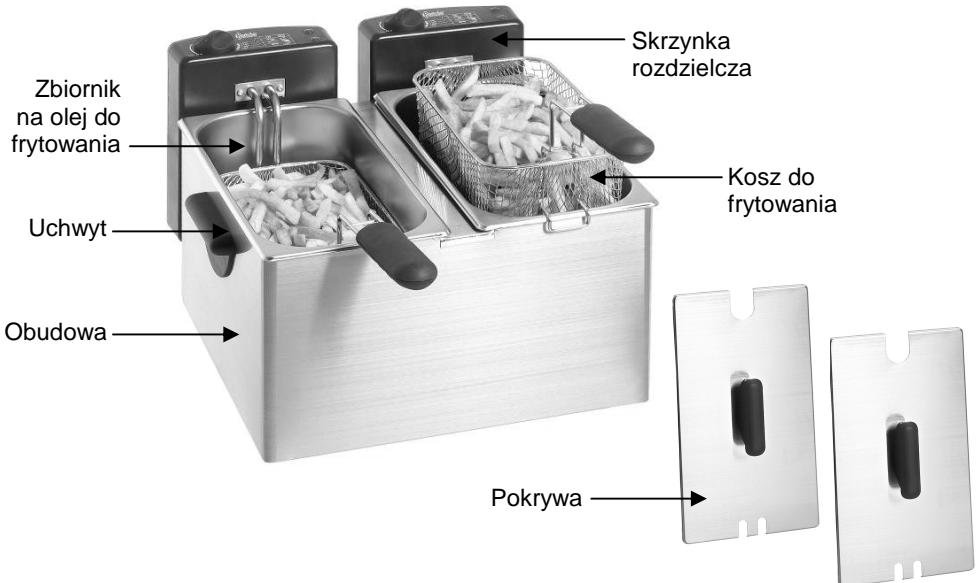
4. Parametry techniczne

4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia

A165110



A165112



4.2 Dane techniczne

Nazwa	Pojedyncza frytownica elektryczna	Podwójna frytownica elektryczna
Model:	„MINI II“	„MINI III“
Nr art.:	A165110	A165112
Materiał:	obudowa i pokrywa: stal nierdzewna; skrzynka rozdzielcza: tworzywo sztuczne	
Wartości przyłączeniowe:	230 V~ 50 Hz	
Moc:	2200 W	2 x 2200 W
Liczba zbiorników na olej:	1	2
Pojemność zbiorników na olej:	4 litry	2 x 4 litry
Liczba koszy do frytowania:	1	2
Zakres regulacji temperatury oleju:	60 °C - 190 °C	
Wymiary (mm):	szer. 200 x gł. 400 x wys. 280	szer. 400 x gł. 400 x wys. 280
Ciężar:	3,3 kg	6,5 kg

Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian!

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwycić za obudowę wtyczki.

- 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.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone, albo spadło na podłogę.
- 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.
- Podczas pracy urządzenia należy mieć suche ręce, również wtyczka muszą być suche.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru, ponieważ ewentualne zakłócenia pracy frytownicy mogą doprowadzić do przegrzania oleju a wysoka temperatura – do jego zapalenia.
- Do smażenia na głębokim tłuszczu nie wolno używać wilgotnych produktów.
Z produktów mrożonych w pierwszej kolejności należy usunąć zbędny lód. Podczas smażenia na głębokim tłuszczu, nawet najmniejsze krople wody powodują pryskanie oleju, a nawet małe eksplozje.



WSKAZÓWKA!

Zbyt mokra, albo zbyt duża ilość artykułu spożywczego powoduje wzmożone pienienie się oleju podczas smażenia.

- Nie wolno zawieszając kosza z mrożonymi produktami nad pojemnikami z rozgrzany olejem.
- Dopóki olej jest gorący, nie wolno przesuwać lub przestawiać frytownicy. Najpierw należy poczekać, aż temperatura oleju spadnie. **Niebezpieczeństwo zranienia! Gorące krople pryskającego oleju lub eksplozje oleju, mogą spowodować poparzenia twarzy i rąk!**

5.2 Ustawienie i podłączenie

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia i niewrażliwym na ciepło.
- **Absolutnie** nie wolno 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.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

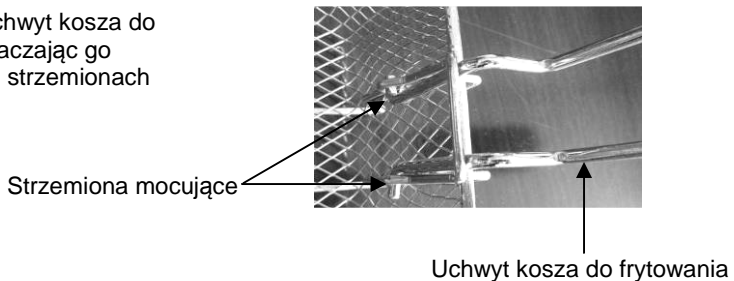
Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

- Dla podwójnej frytownicy wymagane są dwie oddzielne wtyczki.
- Każdy obwód elektryczny w gniazdku musi być zabezpieczony przez przynajmniej 16A. Urządzenie podłączać tylko bezpośrednio do gniazdka w ścianie; nie wolno używać żadnych rozgałęźników albo gniazd wtykowych, wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

5.3 Obsługa

Przed rozpoczęciem użytkowania

- Zdjąć pokrywę, wyjąć z urządzenia kosz do frytowania, uchwyty i inne wyposażenie.
- Za pomocą dostarczonych śrub zamontować uchwyty do obudowy frytownicy.
- Zamocować uchwyt kosza do frytowania zahaczając go i zazębiając na strzemionach mocujących.



- Ostrożnie pociągając (aż będzie słyszalne **kliknięcie**) odłączyć skrzynkę rozdzielczą od urządzenia.
- Oburącz uchwycić zbiornik na olej do frytowania i ostrożnie wyjąć go z urządzenia.
- Pokrywę, zbiornik na olej do frytowania i kosz do frytowania dokładnie umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka myjącego. Opłukać czystą wodą i osuszyć.
- Obudowę przetrzeć zwilżoną, miękką ściereczką, uważając przy tym, aby wilgoć nie przedostała się do instalacji elektrycznej wzgl. przełączników.

Uruchomienie



OSTRZEŻENIE!

Frytownica może być obsługiwana tylko przez personel, który jest zaznajomiony z obsługą urządzenia i szczególnymi zagrożeniami występującymi podczas smażenia.

- Włożyć zbiornik na olej. Ostrożnie osadzić skrzynkę rozdzielczą (panel obsługi) w prowadnicach na tylnej ścianie obudowy, musi być słyszalne **kliknięcie**. Wówczas skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo umieszczona.

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

Pokrętko regulatora temperatury

Kontrolka grzania (czerwona)



Nastawy temperatury

Kontrolka zasilania (zielona)

- Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (pokrętko regulatora temperatury ustawić w pozycji „0”).
- Przed napełnieniem zbiornika olejem do frytowania w zbiorniku nie może znajdować się woda. Zbiornik na olej do frytowania musi być czysty i suchy.



OSTRZEŻENIE!

Do frytownicy wlewać tylko płynny olej. Tłuszcz w taflach (kostkach) należy najpierw rozpuścić!

- Do zbiornika na olej ostrożnie wlać olej do frytowania, aż do wymaganego poziomu. Zawsze należy upewnić się, że poziom oleju sięga obszaru pomiędzy znacznikami „MIN”- i „MAX”- w zbiorniku. W zbiorniku nie należy umieszczać nadmiernej ilości oleju, ponieważ może on wykipieć.



UWAGA!

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.

- **Nigdy** nie włączać urządzenia, gdy w zbiorniku do frytowania nie ma oleju.



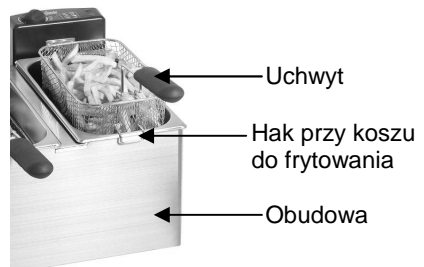
UWAGA! Zagrożenie oparzeniem!

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

- Regularnie wymieniać olej do frytowania. Stary olej należy gromadzić w odpowiednim pojemniku i utylizować w sposób właściwy dla środowiska.

Frytowanie

- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
 - Zaświeci się zielona kontrolka zasilania.
 - Przekręcając pokrętkę regulatora temperatury zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara ustawić żądaną temperaturę w przedziale od 60 °C do 190 °C. Uwzględnić nastawy temperatury podane na panelu obsługi.
 - Podczas rozgrzewania świeci czerwona kontrolka grzania, która zgaśnie po osiągnięciu nastawionej temperatury. Frytownica jest wyposażona w termostat do regulacji temperatury. Gdy temperatura w zbiorniku na olej do frytowania spadnie, czerwona kontrolka zaświeci się ponownie i urządzenie wznowi grzanie.
 - W celu osiągnięcia lepszych rezultatów, należy poczekać, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura i dopiero wtedy umieścić potrawy w zbiorniku frytownicy.
 - Kosz do frytowania służy do frytowania drobnych artykułów spożywczych. Jest on wyposażony w składany uchwyt i hak.
-
- Kosz do frytowania powoli zanurzyć w oleju do frytowania i rozpocząć frytowanie.
 - Po zakończeniu frytowania ostrożnie unieść kosz do frytowania za uchwyt, zaczepić hak na przedniej krawędzi obudowy i poczekać, aż ścieknie olej.



**UWAGA! Zagrożenie oparzeniem!**

Podczas pracy frytownica i olej znajdujący się w zbiorniku do frytowania są bardzo gorące i istnieje niebezpieczeństwo zapalenia się oleju.

Urządzenie nie powinno być włączone zbyt długo!

Zaraz po zakończeniu procesu frytowania, jeśli urządzenie nie będzie już używane, pokrętko regulatora temperatury ustawić w pozycji „O” i odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!).

**UWAGA! Zagrożenie obrażeniami!**

Frytownica nie może być użytkowana z pokrywą! Pokrywa służy jako osłona przed kurzem i do utrzymywania temperatury oleju. Przed nałożeniem pokrywy należy upewnić się, że jest ona sucha, aby nie spowodować przedostania się wody do zbiornika z olejem, co mogłoby spowodować niebezpieczne rozpryski oleju.

- Jeśli przez przypadek frytownica zostanie włączona bez oleju w zbiorniku na olej, lub gdy w zbiorniku znajduje się zbyt mało oleju, wówczas, w celu ochrony przed przegrzaniem, po osiągnięciu temperatury ok. 230 °C nastąpi automatyczne wyłączenie frytownicy. Jeśli to nastąpi, urządzenie należy wyłączyć, wyciągnąć wtyczkę i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Po automatycznym wyłączeniu przez mechanizm zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenie może zostać ponownie włączone pod warunkiem, że wcześniej zostanie wciśnięty przycisk **RESET**.

Przycisk **RESET** znajduje się z tyłu skrzynki rozdzielczej, w górnej części schowka na kabel (patrz ilustracja).

- Ostudzić urządzenie do temperatury poniżej 170 °C, następnie palcem przełączyć przycisk **RESET** do góry.
- Następnie urządzenie można ponownie podłączyć do gniazdka i uruchomić.



Przycisk **RESET**

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, odłączyć dopływ prądu do urządzenia i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Regularnie czyścić urządzenie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyciągnąć wtyczkę i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- 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.



OSTRZEŻENIE!

Skrzynki rozdzielczej (panelu obsługi) nie należy czyścić na mokro ani zanurzać w wodzie. Wilgoć nie może się przedostać do wnętrza skrzynki rozdzielczej, może to spowodować powstanie niebezpiecznych prądów pelzających oraz zakłóceń w pracy urządzenia.

Przed zmontowaniem należy osuszyć wszystkie elementy!

- Po ostudzeniu oleju należy go ostrożnie przelać do pojemnika. Aby uniknąć oparzeń, należy upewnić się, że pojemnik stabilnie stoi.
- Panel obsługi, powierzchnię urządzenia i kabel zasilający czyścić tylko lekko zwilżoną ściereczką i łagodnym środkiem do mycia.
- Nie używać żadnych ostrych środków czyszczących ani materiałów szorujących, które mogą uszkodzić frytownicę. Silnie zabrudzone elementy można krótko namoczyć.
- Po dokładnym osuszeniu wszystkich części można ponownie zmontować urządzenie.
- Urządzenie wyłączone na dłuższy czas z eksploatacji należy przechowywać w suchym miejscu. Chronić przed żrącymi oparami i gazami.

6.3 Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące konserwacji

- 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.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- 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.**

7. Możliwe usterki

Problem	Przyczyna	Usuwanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania, zielona kontrolka nie świeci i urządzenie nie grzeje.	<ul style="list-style-type: none"> • Źle włączona wtyczka • Zadziałał bezpiecznik zasilania elektrycznego • Źle osadzona skrzynka rozdzielcza • Brak styku w mikrowyłączniku 	<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 • Skontaktować się ze sprzedawcą
Zielona kontrolka zasilania świeci, lecz urządzenie nie grzeje, chociaż temperatura została ustawiona.	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzony regulator temperatury. • Brak styku z grzałką • Uszkodzona grzałka 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 z tyłu urządzenia (patrz str. 173)

Wymienione wyżej przypadki awaryjne są orientacyjne należy je postrzegać przykładowo. W razie wystąpienia takich lub podobnych problemów należy natychmiast wyłączyć urządzenie i przerwać jego użytkowanie. W celu sprawdzenia i naprawy należy niezwłocznie zwrócić do wykwalifikowanego personelu specjalistycznego lub producenta.

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.



UWAGA!

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.



WSKAZÓWKA!



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

Stary olej

Prosimy usuwać zużyty olej do smażenia zgodnie z przepisami o ochronie środowiska oraz zgodnie z przepisami miejscowymi.

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

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