CE

Bartscher

# „IMBISS PRO“



## 162.500

**Bedienungsanleitung**
**Elektro-Fritteuse**
Seite 1 bis 16

D/A/CH

**Instruction manual**
**Electric deep fat fryer**
from page 17 to 32

GB/UK

**Mode d’emploi**
**Friteuse électrique**
de page 33 à page 48

F/B/CH

**Gebruiksaanwijzing**
**Elektrische friteuse**
blz. 97 t/m 112

NL/B

**Instrukcja obsługi**
**Frytownica elektryczna**
strony od 161 do 176

PL

V1/0411

**1. Allgemeines** **2**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 2
1.2 Symbolerklärung 2
1.3 Haftung und Gewährleistung 3
1.4 Urheberschutz 3
1.5 Konformitätserklärung 3

**2. Sicherheit** **4**
2.1 Allgemeines 4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 5

**3. Transport, Verpackung und Lagerung** **6**
3.1 Transportinspektion 6
3.2 Verpackung 6
3.3 Lagerung 6
3.4 Lieferumfang 7

**4. Technische Daten** **7**
4.1 Technische Angaben 7
4.2 Baugruppenübersicht 8

**5. Installation und Bedienung** **9**
5.1 Sicherheitshinweise 9-10
5.2 Aufstellen und Anschließen 10
5.3 Bedienung 10-13

**6. Reinigung und Wartung** **14**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 14
6.2 Reinigung 14
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 15

**7. Mögliche Funktionsstörungen** **15-16**

**8. Entsorgung** **16**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (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.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

***HINWEIS!***

***Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.***

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. 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.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber 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 ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.

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.***

## 3.3 Lagerung

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

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

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

## 3.4 Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Teilen und Baugruppen (siehe auch Abbildung auf Seite 8):

1 Grundgerät mit Frittierölbehälter
1 Deckel
1 Frittierkorb mit Griff
1 Schaltksten mit Heizelement
1 Abdeckung für Heizelement
1 Fettablassrohr

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

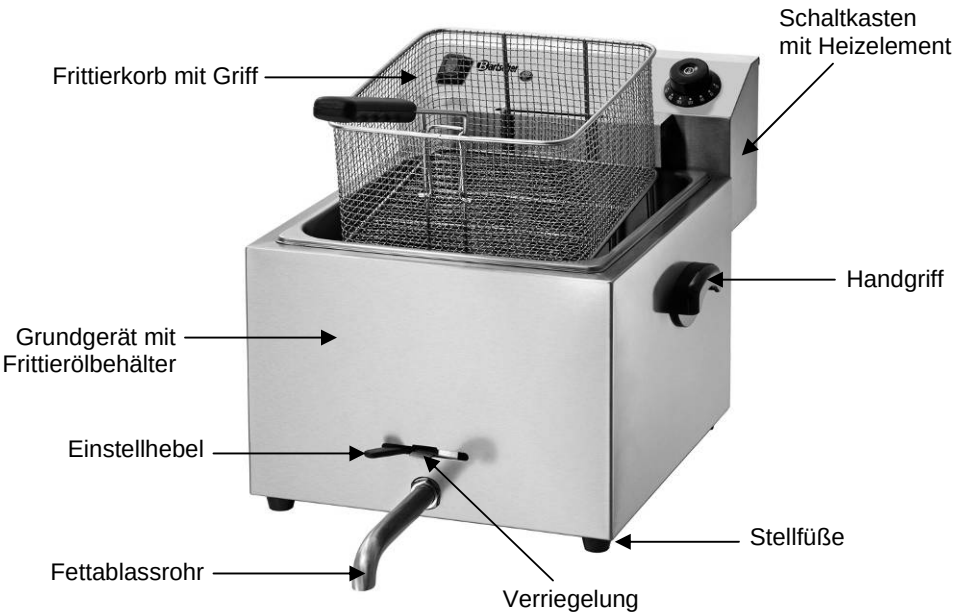
# 4. Technische Daten

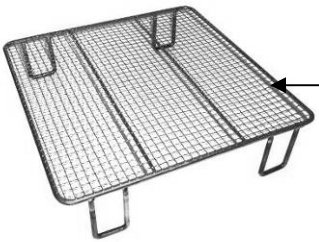
## 4.1 Technische Angaben

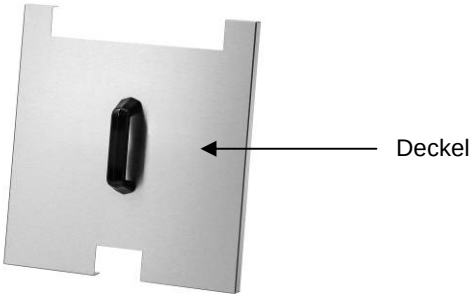
| **Bezeichnung** | **Elektro-Fritteuse „Imbiss PRO“** |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **162.500** |
| Ausführung: | Gehäuse, Deckel, Schaltkasten: Chromnickelstahl; Heizelement: Edelstahl |
| Anschlusswert: | 8,1 kW / 3 NAC 400 V |
| Einstellbereich Öltemperatur: | 50°C - 190°C |
| Max. Füllmenge Frittierölbehälter: | 9,7 Liter |
| Abmessungen Frittierkorb : | B 250 x T 270 x H 145 mm |
| Abmessungen Gerät: | B 410 x T 500 x H 380 mm |
| Gewicht: | 12,7 kg |

Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Baugruppenübersicht



# 5. Installation und Bedienung
## 5.1 Sicherheitshinweise



***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***
***Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.***
***Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.***
***Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.***

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



***WARNUNG! Verbrennungsgefahr!***
***Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.***

- Benutzen Sie dieses 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.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- Während des Gerätebetriebs müssen Hände, Stecker und Schalter trocken sein.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen, da es bei eventuellen Betriebsstörungen zur Überhitzung von Frittieröl 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.



***ACHTUNG!***
***Zu nasse oder eine zu große Menge von Nahrungsmitteln verursachen ein verstärktes Aufschäumen des Frittieröls beim Frittieren.***

- Kein Gefriergut im Frittierkorb über dem mit erhitztem Frittieröl gefüllten Behälter hängen lassen.
- Die Fritteuse nicht an einen anderen Platz versetzen oder verschieben, solange das Frittieröl noch heiß ist. Frittieröl erst abkühlen lassen.



***WARNUNG! Verletzungsgefahr!***
***Heiße Ölspritzer bzw. Fettexplosion können Hände, Arme und Gesicht verbrennen!***



***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!***

## 5.2 Aufstellen und Anschließen



***ACHTUNG!***
***Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachmann installiert werden.***

- 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 Kippen des Gerätes ausschließt.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Vermeiden Sie Aufstellplätze, an denen mit Wasser hantiert wird.

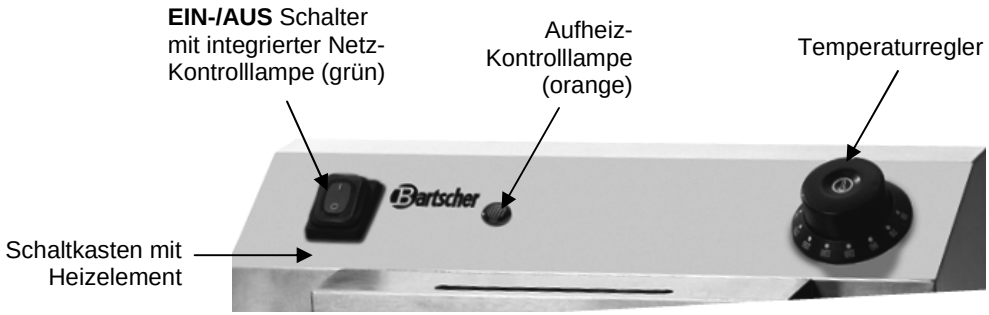
## 5.3 Bedienung

- Das Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen (siehe **6.2 „Reinigung“**).

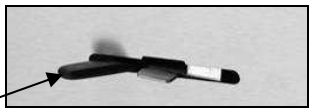


***ACHTUNG!***
***Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personal erfolgen, das in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurde.***

- Schaltkasten vorsichtig auf den hinteren Rand des Frittierölbehälters aufsetzen, bis er auf der Auflagefläche des Haltewinkels am Frittierölbehälter voll aufliegt. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert. 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 (Temperaturregler in **„0“**- Position).
- Vor dem Einfüllen von Frittieröl in den Frittierölbehälter darf sich kein Wasser in diesem Behälter befinden. Der Frittierölbehälter muss sauber und trocken sein.
- Die Fettablassvorrichtung muss geschlossen und verriegelt sein (Einstellhebel nach links positioniert).



Einstellhebel

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

***ACHTUNG!***

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

***WARNUNG!***

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

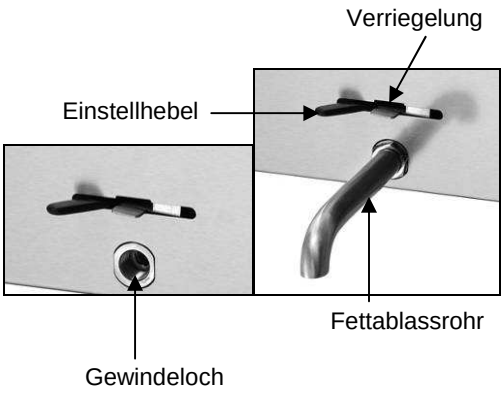
***Verbrennungsgefahr! Bei einem Ölspiegel über die MAX-Markierung kann heißes Frittieröl überlaufen.***

***ACHTUNG!***

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

***Zum Frittieren kein altes Frittieröl 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 Frittieröl abkühlen lassen.
- Vor Ablassen des Frittieröls das Fettablassrohr in das vorhandene Gewindeloch fest eindrehen.
- Öffnen Sie die Ablassvorrichtung, indem Sie die Verriegelung nach oben drücken und den Einstellhebel nach rechts positionieren.
- lassen Sie vorsichtig das Frittieröl in einen Sammelbehälter abfließen. Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat. Sorgen Sie für eine umweltgerechte Entsorgung .




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

***WARNUNG! Verbrennungsgefahr!***

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

***ACHTUNG!***

***Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!***

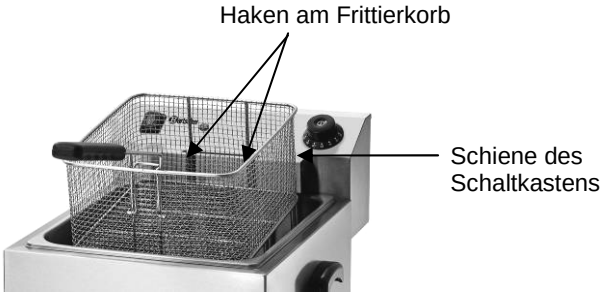
***Temperaturregler in die „0“- Position bringen, sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.***

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

***ACHTUNG!***

***Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden: 1,2 kg***

- Der Frittierkorb dient zum Frittieren von kleinem Frittiergut. Er ist mit einem klappbaren Griff und zwei Haken ausgestattet.
- Frittierkorb langsam in das Frittieröl senken.
- Nach dem Frittieren den Frittierkorb vorsichtig anheben, mit den Haken in den Schlitz der Schiene am Schaltkasten einhängen und abtropfen lassen.




***WARNUNG! Verletzungsgefahr!***

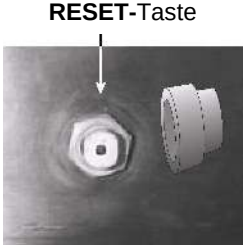
***Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden! Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten des Frittieröls auflegen. Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in den Frittierölbehälter tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.***

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl in den Frittierölbehälter, oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Fett eingefüllt zu haben, schaltet sich die Fritteuse automatisch bei einer Temperatur von ca. 230℃ ab, um sie vor Überhitzung zu schützen. Wenn dies vorgekommen ist, Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

  Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch die Überhitzungs-Schutzeinrichtung nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Taste an der Unterseite des Schaltkastens gedrückt wird.

  Hierzu das Gerät auf unter 170℃ abkühlen lassen, dann die Plastikabdeckung über der **RESET**-Taste entgegen der Uhrzeigerrichtung abschrauben, den Stift eindrücken und die Plastikabdeckung in Uhrzeigerrichtung wieder anschrauben.

  Dann den Netzstecker wieder einstecken und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.



# 6. Reinigung und Wartung

## 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) 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 das Gerät über den **EIN-AUS** Schalter abschalten und von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). 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.
- Das Frittieröl nach dem Abkühlen aus dem Frittierölbehälter ablassen (siehe 5.3 **„Bedienung“**).
- Reinigen Sie den Deckel, Frittierkorb, Frittierölbehälter, Abdeckung für Heizelement mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

***ACHTUNG!***

***Schaltkasten (Bedienkonsole) nicht nass reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Es darf keine Feuchtigkeit eindringen. Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich trocknen!***

- Bedienfeld, Geräteoberfläche und Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens dringen. Dies kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien verwenden, da diese die Fritteuse beschädigen könnten. Fritteuse mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen lassen.
- Alle Teile gründlich trocknen 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

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel 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 Netz-Kontrolllampe leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf. | • Stecker nicht richtig eingesteckt | • Netzstecker ziehen und richtig einstecken |
| | • Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst | • Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen |
| | • Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt | • Richtigen Sitz des Schaltkastens kontrollieren |
| | • Überhitzungsschutz hat ausgelöst | • **RESET**-Taste am Schaltkasten drücken |
| | • Kein Kontakt im Mikroschalter | • Händler kontaktieren |
| | • Temperaturbegrenzer (Überhitzungsschutz) defekt | • Händler kontaktieren |
| Orange Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet, aber Temperatur steigt nicht. | • Kontakt zum Heizelement unterbrochen | • Händler kontaktieren |
| | • Heizelement defekt | • Händler kontaktieren |
| Grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet orange Aufheiz-Kontrolllampe nicht auf. | • Eingestellte Temperatur ist erreicht | • Funktion mit geänderter Temperatureinstellung prüfen |
| | • Temperaturregler defekt | • Händler kontaktieren |
| | • Kontrolllampe defekt | • Händler kontaktieren |

| Problem | Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Nach einiger Zeit heizt das Heizelement nicht mehr. | • Überhitzungsschutz wurde aktiviert | • **RESET**-Taste am Schaltkasten drücken |

**Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie bitte 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 Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

| | |
|---|---|
| **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 | 20-21 |
| 2.3 Intended use | 21 |
| **3. Delivery, packaging and storage** | **22** |
| 3.1 Delivery check | 22 |
| 3.2 Packaging | 22 |
| 3.3 Storage | 22 |
| 3.4 Scope of delivery | 23 |
| **4. Technical data** | **23** |
| 4.1 Technical specification | 23 |
| 4.2 Overview of parts | 24 |
| **5. Installation and operation** | **25** |
| 5.1 Safety instructions | 25-26 |
| 5.2 Installation and connection | 26 |
| 5.3 Operating | 26-29 |
| **6. Cleaning and maintenance** | **30** |
| 6.1 Safety advice | 30 |
| 6.2 Cleaning | 30 |
| 6.3 Safety instructions for maintenance | 31 |
| **7. Possible Malfunctions** | **31-32** |
| **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 external 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. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

***NOTE!***

***Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.***

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. 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.

If the device is used commercially, 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 is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

## 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 **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 center 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.

## 3.4 Scope of delivery

The unit is sold with the following elements and subassemblies (see also diagram on p. 24):

1 base unit with oil reservoir
1 lid
1 frying basket with handle
1 control panel with heating element
1 heating element shield
1 oil drain tap

Please check that the unit and all equipment is present. If you find that something is missing, please contact our Customer Service Department.

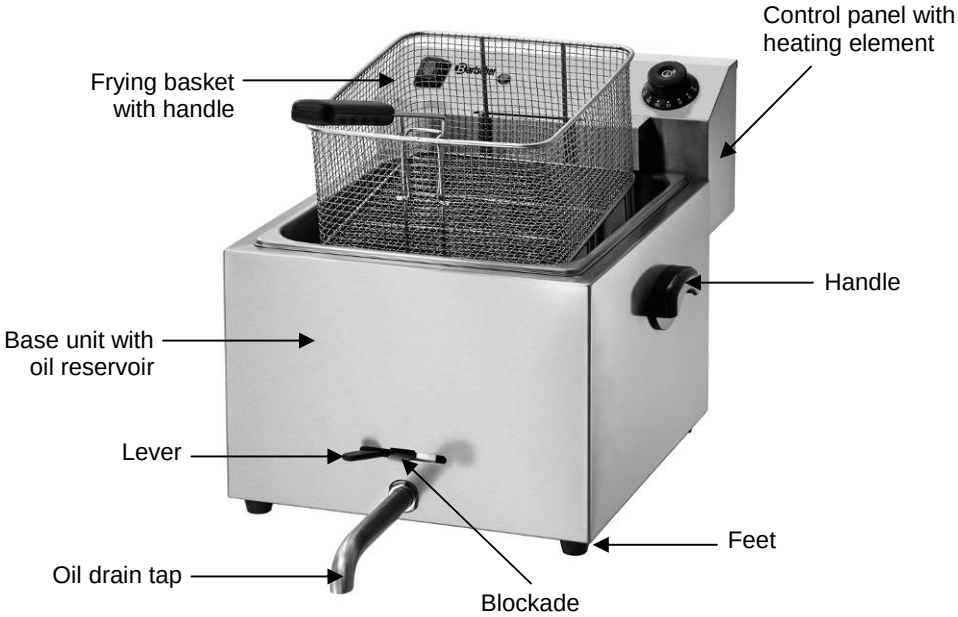
# 4. Technical data

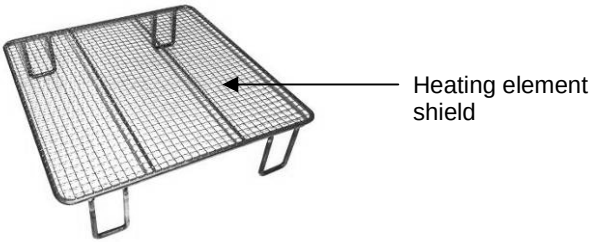
## 4.1 Technical specification

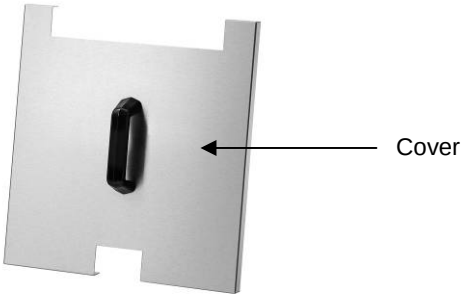
| **Name** | **Electronic deep fat fryer „Imbiss PRO“** |
|---|---|
| Article no.: | **162.500** |
| Construction: | casing, lid, control panel: chrome-nickel steel; heating element: stainless steel |
| Power: | 8.1 kW / 3 NAC 400 V |
| Oil temperature range: | 50°C - 190°C |
| Max. oil reservoir capacity: | 9.7 litres |
| Frying basket dimensions: | W 250 x D 270 x H 145 mm |
| Entire unit dimensions: | W 410 x D 500 x H 380 mm |
| Weight: | 12.7 kg |

Subject to technical changes and alterations!

## 4.2 Overview of parts



# 5. Installation and operation
## 5.1 Safety instructions



***WARNING! Electrical hazard!***

***The unit must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.***
***Never yank cord to disconnect from outlet.***
***Cable must not touch any hot parts.***

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.



***WARNING! Hot external surface!***

***During operation some parts of the device become very hot. In order to avoid injuries do not touch any hot parts!***

- 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 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 move or tilt the device when in operation.
- During operation of the unit your hands, the mains plug and the **ON/OFF** 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.



***WARNING! Risk of injury!***

***Hot oil splashes and fat explosions respectively may cause burns at hands and face!***



***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!***

## 5.2 Installation and connection



***CAUTION!***

***The device may be installed by a qualified specialist only.***

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of a solid, even, safe and stable surface that tolerates the weight.
- Not **at any time** you should place the device on top of an inflammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.).
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Avoid installation spots with close contact to water.

## 5.3 Operating

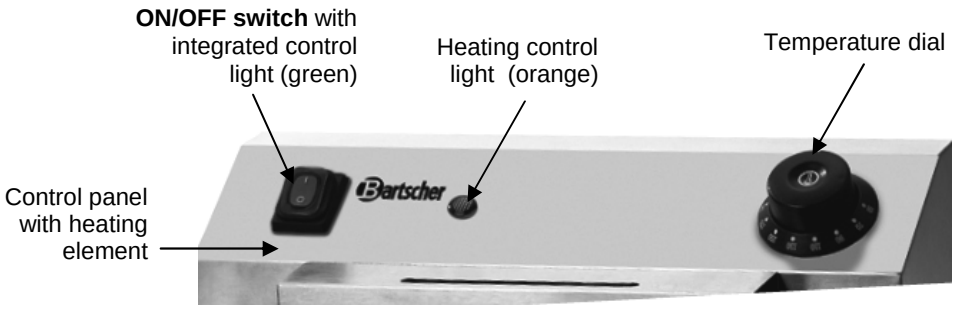
- Wash the unit prior to first use (see **6.2 „Cleaning“**).



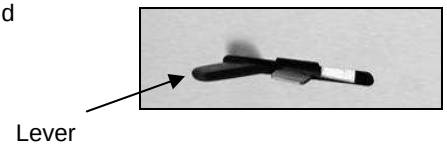
***CAUTION!***

***The deep fat fryer can only be operated by personnel properly trained in its use and the dangers present during deep fat frying.***

- Carefully install the control panel at the rear edge of the oil reservoir, until the panel is connected to the oil reservoir handles. In this manner the control panel is properly mounted. For safety reasons, the unit only functions when the control panel is properly installed. A microswitch enables the unit to enter stand-by mode.




- Check that the unit is turned off (the temperature dial should be in the position marked **„0“**).
- Do not pour oil into the oil reservoir if there is water inside. The oil reservoir must be clean and dry.
- The oil drain tap must be closed and blocked (shift the lever to the left side).




- Carefully fill the oil reservoir with frying oil until the required level is reached (between the **„MIN“** and **„MAX“** markings inside the reservoir). The markings are on the side wall of the reservoir.

***CAUTION!***

***Do not use the unit without oil in the reservoir. Always ensure the reservoir is filled with oil between the „MIN“ and „MAX“ markings.***

***WARNING!***

***Danger of burns! When the oil level is below the MIN marking, the risk of the oil catching fire is increased.***

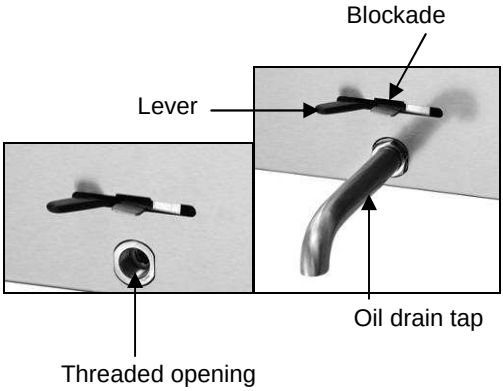
***Danger of burns! When the oil level is above the MAX marking, hot oil may spill out.***

***CAUTION!***

***Use only liquid fats for deep frying. Melt solid fats prior to frying with them!***

***Do not use old oil for deep frying, as such oil can more easily catch fire. It also gives off more smoke and intense odours.***

- Regularly change frying oil. Leave old oil to cool.
- Before releasing oil, screw the oil drain tap into the threaded opening.
- Open the drain mechanism by pressing up on the blockade and shifting the lever to the right side.
- Carefully pour the oil into a container. Ensure that it is stable. Dispose of the oil in accordance with environmental protection regulations.




- Turn the unit on using the **ON/OFF** switch. The green control light will come on.
- Set the temperature dial to the desired temperature (50°C - 190°C).
- While heating up, the orange heating control light will come on, and will go off when the set temperature is reached. When the oil temperature begins to fall, the unit will again begin heating and the orange control light will again come on.

***WARNING! Danger of burns!***

***When in use the deep fat fryer and oil in the reservoir are very hot, and there is a risk of oil catching fire.***

***CAUTION!***

***The unit should not remain in use for extended periods of time!***

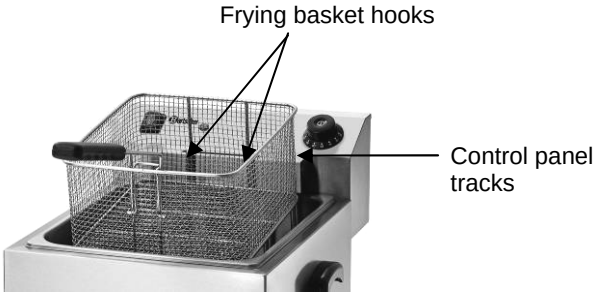
***Set the temperature dial to „0“ when the frying process has finished and the unit is no longer to be used.***

- For best results, wait until the desired temperature is reached and then place food products to be fried into the deep fat fryer.

***CAUTION!***

***Do not fry more than the following amount of food products when frying in deep fat: 1.2 kg.***

- The basket is for frying small quantities. It is equipped with a folding handle and two hooks.
- Slowly lower the basket into the oil.
- After frying, carefully raise the basket then hang it in the tracks on the control panel and let excess oil drain off.



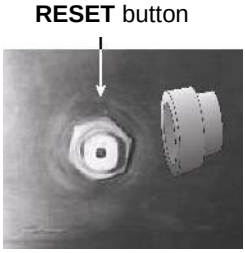

***WARNING! Danger of injury!***

***Do not use the deep fat fryer with the cover on! The cover should only be used as protection against dust and to keep oil warm. Before placing the cover on, ensure that it is dry to avoid water dripping into the oil reservoir and causing dangerous oil splattering.***

- If the deep fat fryer is accidentally turned on with no oil or too little oil in the reservoir, it will automatically turn off when a temperature of approx. 230°C is reached, in order to prevent the unit from overheating. If this occurs, turn the unit off and remove the plug from its socket, then wait for the unit to cool.

  After the unit has automatically turned off via the overheating prevention system, it can only be reactivated by pressing the **RESET** button at the rear of the control panel.

  First cool the unit to 170°C, then unscrew the plastic cover by turning the **RESET** button counterclockwise, press in on the bolt and turn the button clockwise. Next, plug the unit into a socket and activate the unit as normally.



# 6. Cleaning and maintenance

## 6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!) 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

- Clean the device regularly.
- Before cleaning the device, turn it off using the **ON/OFF** switch and unplug the device from its socket. Leave the device to cool.
- The heating element and shield can easily be removed from the oil reservoir by lifting the control panel over the oil reservoir. This allows for easy washing of the heating element, safety shield and oil reservoir.
- After it cools, pour the oil into an appropriate container (see 5.3 **„Operating“**).
- Wash the cover, basket, oil reservoir and heating element shield in warm water and a mild cleaning agent.

***ATTENTION!***

***The control panel must not be washed with nor submerged in water. Moisture must not get inside the panel. Before re-mounting, thoroughly dry all elements of the device!***

- Wipe the control panel, device surface and power cable with a moist cloth and mild cleaning agent. Do not let water get inside the control panel, as this may cause irregular power flow and improper functioning of the device.
- Do not use aggressive cleaning chemicals or abrasive substances, as they may damage the deep fat fryer. Clean the deep fat fryer using mild cleaning substances. Extremely dirty elements can be momentarily wet if necessary.
- Dry all elements thoroughly and re-assemble the device.
- If the device is to remain unused for a longer period of time, store it in a dry place. Protect the device from corrosive fumes and gases.

## 6.3 Safety instructions for maintenance

- o Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- o When you encounter damages or failures contact your specialist dealer or our customer service. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- o Only qualified experts may perform repair and maintenance work on the device using original replacement and accessory parts. Never attempt to repair the device yourself!

# 7. Possible Malfunctions

| Problem | Cause | Removal |
|---|---|---|
| Device is connected to a power source, green control light does not come on, device does not heat up. | • Plug improperly inserted into socket<br>• Blown fuse<br>• Switching device is improperly installed<br>• Overheating protection has turned off<br>• No contact with microswitch<br>• Damaged temperature control (overheating security) | • Remove plug and insert properly<br>• Check fuses, connect device to another socket<br>• Check the location of the switching device<br>• Press **RESET** on the switching device<br>• Contact sales agent<br>• Contact sales agent |
| The orange heating control light comes on, the temperature does not increase. | • Interrupted contact with the heating element<br>• Damaged heating element | • Contact sales agent<br>• Contact sales agent |
| Green control light comes on but the orange heating control light does not come on in spite of desired temperature being reached. | • Set temperature has been reached<br>• Damaged temperature control<br>• Damaged control light | • Check functioning at different temperature<br>• Contact sales agent<br>• Contact sales agent |

| Problem | Cause | Removal |
|---|---|---|
| Heating element ceases functioning after some time. | • Overheating control has activated | • Press **RESET** on the switching device |

**The above mentioned trouble cases are just exemplary and to give you orientation. Should these or similar troubles occur, please switch off the device and stop use immediately. 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 to 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

**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 36-37
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
3.4 Délai de livraison 39

**4. Caractéristiques techniques** **39**
4.1 Indications techniques 39
4.2 Aperçu des composants 40

**5. Installation et utilisation** **41**
5.1 Consignes de sécurité 41-42
5.2 Installation et branchement 42
5.3 Utilisation 42-45

**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** **47-48**

**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! Les surfaces externes sont très chaudes!***

***Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine 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. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

***REMARQUE !***

***Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.***

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. 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.

En cas d´usage commercial 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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

## 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.

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. Retirer 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.***

## 3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

## 3.4 Délai de livraison

Les accessoires comprennent les éléments et sous-ensemble suivants
(voir figure page 40) :

1 machine de base avec réservoir à huile
1 couvercle
1 panier à friture avec poignée
1 coffret de distribution avec élément de chauffage
1 protection de l'élément de chauffage
1 robinet de vidange de l'huile

Veuillez vérifier que l'appareil et les accessoires sont au complet. Si des pièces sont manquantes, veuillez contacter notre service clients.

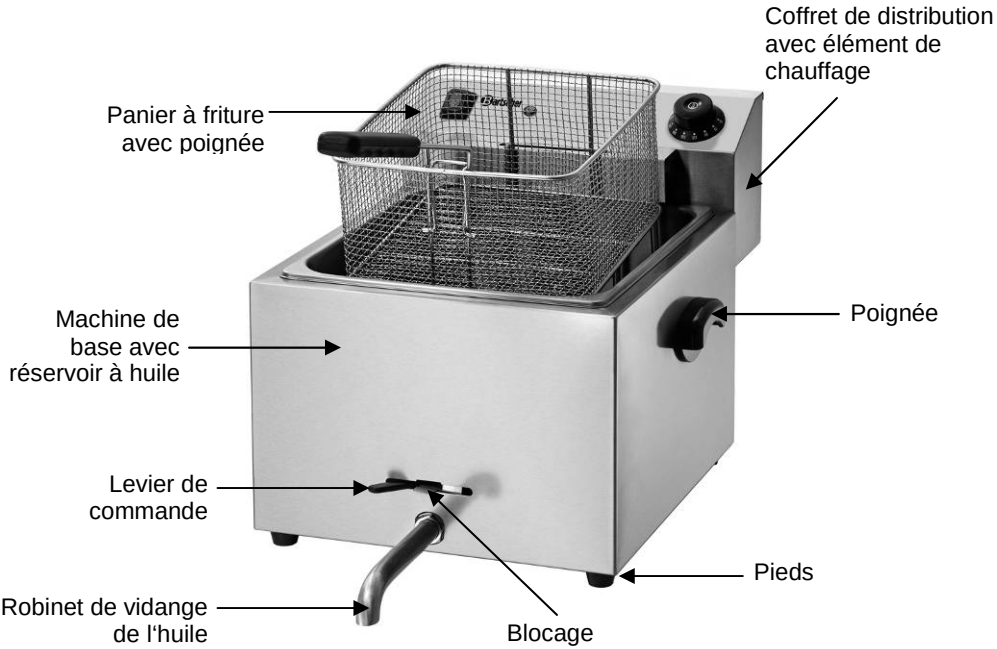
# 4. Caractéristiques techniques

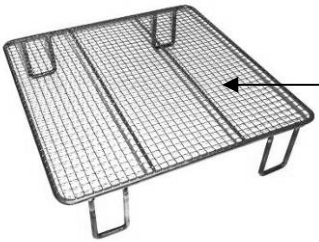
## 4.1 Indications techniques

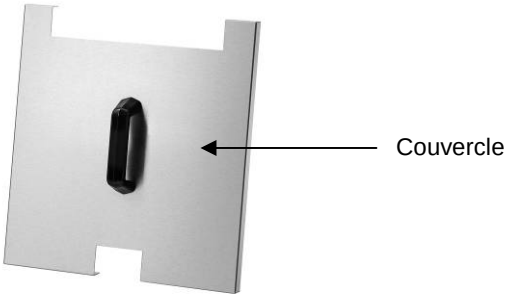
| **Nom** | **Friteuse électrique « Imbiss PRO »** |
|---|---|
| N°d'article : | **162.500** |
| Composition : | structure, couvercle, coffret de distribution : acier au chrome-nickel ;<br>élément de chauffage : inox |
| Puissance de raccordement : | 8,1 kW / 3 NAC 400 V |
| Plage de régulation de la température de l'huile : | 50°C - 190°C |
| Capacité max. du réservoir à huile : | 9,7 Litres |
| Dimensions du panier à friture : | larg. 250 x prof. 270 x haut. 145 mm |
| Dimensions de la machine : | larg. 410 x prof. 500 x haut. 380 mm |
| Poids : | 12,7 kg |

Sous réserve de modifications !

## 4.2 Aperçu des composants



# 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 jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.***
***Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.***

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.



***AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!***
***Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement. Afin d'éviter les brulûres, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!***

- 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 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 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.



***AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !***

***Les projections d'huile chaude ou des explosions de l'huile peuvent causer des brûlures des mains ou du visage.***



***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 !***

## 5.2 Installation et branchement



***ATTENTION !***

***L'appareil doit uniquement être ouvert par un spécialiste qualifié.***

- Déballer l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placer l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et non renversable.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de foyers ouverts, fours électriques, poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Eviter les emplacements à proximité d'eau.

## 5.3 Utilisation

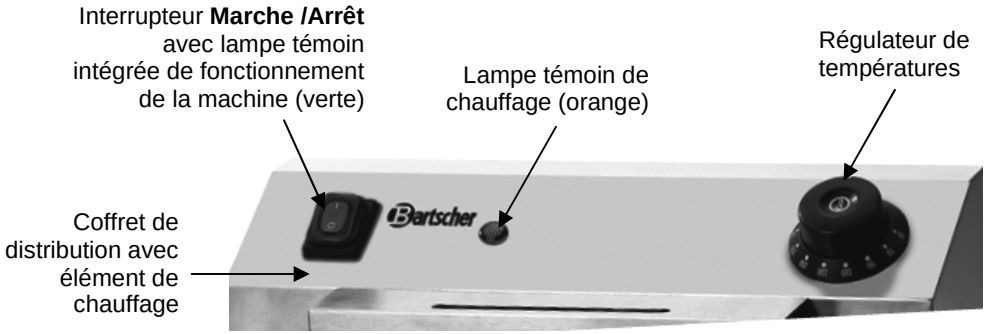
- Nettoyer la machine avant sa première utilisation (voir. **6.2 « Nettoyage »**).



***ATTENTION !***

***Seul le personnel ayant reçu une formation sur l'utilisation de la machine et sur les menaces particulières lors de la friture à l'huile est autorisé à utiliser la friteuse.***

- Placer le coffret de distribution avec précaution sur la partie arrière du réservoir à huile, jusqu'à ce qu'il adhère à la poignée du réservoir à huile. De cette manière le coffret est correctement installé. Pour des raisons de sécurité, la machine ne fonctionne que si le coffret de distribution est correctement fixé à la machine, ainsi, un micro interrupteur permet à la machine de passer en mode prêt à l'emploi.




- Vérifier que la machine est bien éteinte (le bouton de régulation des températures doit se trouver en position **« 0 »**).
- Ne pas verser d'huile dans le réservoir à huile si de l'eau se trouve à l'intérieur. Le réservoir à huile doit être propre et sec.
- Le dispositif de vidange de l'huile doit être fermé et bloqué (le levier de commande doit être placé du côté gauche).


Levier de commande

- Remplir le réservoir à huile avec de l'huile de friture avec précaution, jusqu'à ce que le niveau souhaité soit atteint (entre les inscriptions **« MIN »** et « **MAX »** à l'intérieur du réservoir). Les inscriptions se trouvent sur la paroi latérale du réservoir.

***ATTENTION !***

***Ne pas utiliser la machine s'il n'y a pas d'huile dans le réservoir. Toujours s'assurer que le niveau d'huile dans le réservoir se situe entre les signes « MIN » et « MAX ».***

***AVERTISSEMENT !***

***Risque d'incendie ! Lorsque l'huile se situe en-dessous du niveau MIN, il existe un risque accru que l'huile prenne feu.***

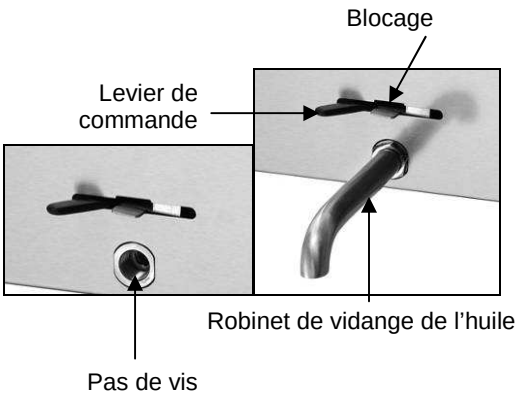
***Risque de brûlure ! Lorsque l'huile se situe au-dessus du niveau MAX, de l'huile brûlante peut se déverser.***

***ATTENTION !***

***Pour frire, n'utiliser que des matières grasses liquides. Diluer (faire fondre) l'huile de friture en barre (en bloc) !***

***Pour frire, ne pas utiliser une vieille huile, car, à cause de sa température d'inflammation inférieure, cette huile peut prendre feu plus rapidement et mousser plus facilement. De plus, elle dégage plus de fumée et une odeur plus intense.***

- Changer l'huile de friture régulièrement. Laisser refroidir la vieille huile.
- Avant de vidanger l'huile, insérer et visser le robinet de vidange dans le pas de vis.
- Ouvrir le dispositif de vidange en poussant le blocage vers le haut, et en plaçant le levier de commande à droite.
- Verser l'huile avec précaution dans un récipient de collecte. Vérifier que le récipient est stable. Eliminer l'huile conformément aux règles de respect de l'environnement.




- Allumer la machine à l'aide de l'interrupteur **Marche/Arrêt.** La lampe témoin verte de fonctionnement de la machine s'allume sur l'interrupteur.
- Sélectionner la température souhaitée avec le régulateur de températures (50°C - 190°C).
- Lors du processus de préchauffage, la lampe témoin de chauffage orange s'allume, et clignote dès que la température souhaitée est atteinte. Quand la température du réservoir chute, l'appareil recommence à chauffer et la lampe témoin de chauffage orange s'allume à nouveau.

***AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !***

***Pendant que la machine est en marche, la friture et l'huile sont très chaudes, et il existe un risque de se brûler avec l'huile.***

***ATTENTION !***

***La machine ne doit pas être utilisée en continu trop longtemps !***

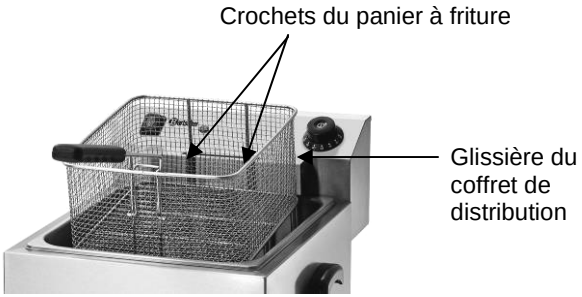
***Tourner le régulateur de températures sur « 0 » quand la friture est terminée et quand la machine ne doit plus être utilisée.***

- Afin d'obtenir le meilleur résultat, attendre que la température souhaitée soit atteinte pour introduire les produits à frire dans la friteuse.

***ATTENTION !***

***Ne pas dépasser la quantité suivante de produits à frire : 1,2 kg***

- Le panier sert à frire des produits de petite taille. Il est équipé d'une poignée pliante et de deux crochets.
- Plonger le panier lentement dans l'huile.
- Après avoir terminé la friture, remonter le panier avec précaution, le suspendre dans les ouvertures à glissières sur le coffret de distribution et le laisser en suspension jusqu'à ce que l'excès d'huile soit éliminé.




***AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !***

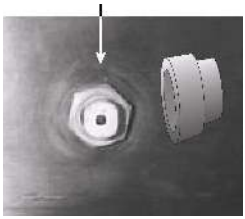
***Ne pas utiliser la friteuse avec le couvercle ! N'utiliser le couvercle que comme protection de la friteuse contre la poussière et pour conserver la température de l'huile. Avant de placer le couvercle, vérifier qu'il est sec pour qu'aucune goutte d'eau ne tombe dans le réservoir à huile, ce qui pourrait conduire au dispersement de l'huile.***

- Si la friteuse est allumée par erreur alors qu'il n'y a pas d'huile ou qu'il n'y en a pas suffisamment dans le réservoir, elle s'éteint immédiatement et automatiquement une fois qu'une température de 230°C est atteinte pour ne pas provoquer la surchauffe de la machine. Dans une telle situation, éteindre la machine, retirer la fiche de la prise et attendre que la machine refroidisse.

  Après l'arrêt automatique de la machine grâce au système de sécurité contre la surchauffe, il n'est possible de rallumer la machine qu'en appuyant sur le bouton **RESET** en dessous du coffret de distribution.

  Pour cela, laisser refroidir la machine à une température inférieure à 170°C, puis retirer la protection en plastique en tournant le bouton **RESET** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, appuyer sur le boulon et replacer la protection en plastique en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
  Ensuite, brancher à nouveau la fiche dans la prise et allumer la machine normalement.

Bouton **RESET**



# 6. Nettoyage et maintenance

## 6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant 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 ficher 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 la machine régulièrement.
- Avant de nettoyer la machine, l'éteindre avec l'interrupteur **Marche/ Arrêt** et la débrancher de la prise (retirer la fiche !). Laisser la machine refroidir.
- L'élément de chauffage et la protection sont faciles à enlever du réservoir à huile, en enlevant le coffret de distribution en le soulevant du réservoir à huile. Ainsi, l'élément de chauffage, la protection et le réservoir à huile peuvent facilement être nettoyés.
- Après refroidissement, vidanger l'huile du réservoir (voir 5.3 **« Utilisation »**).
- Laver le couvercle, le panier, le réservoir à huile, la protection du chauffage dans de l'eau chaude avec un produit d'entretien neutre.

***ATTENTION !***

***Ne pas laver le coffret de distribution (boutons de commande) avec de l'eau ou en le trempant dans l'eau. L'intérieur du coffret ne supporte pas l'humidité. Avant de remonter la machine, sécher avec précision tous les éléments de la machine !***

- Nettoyer les boutons de commande, la surface de la machine et le câble d'alimentation avec un tissu humide et un produit d'entretien neutre. Ne pas laisser passer d'eau à l'intérieur du coffret de distribution. Cela pourrait déclencher un courant vagabond dangereux, qui conduirait à un fonctionnement incorrect de la machine.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien agressifs pour le nettoyage, car ils peuvent abîmer la friteuse. Nettoyer la friteuse avec des produits d'entretien neutres. Les parties très sales peuvent être nettoyées à l'eau temporairement.
- Sécher tous les éléments avec précision et remonter la machine.
- Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période, la maintenir dans un endroit sec. Protéger la machine contre les fumées toxiques et le gaz.

## 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- o 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.
- o 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

| Probleme | Cause | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil est branché au réseau électrique mais le voyant-contrôle vert ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas. | • La fiche n'est pas correctement branchée dans la prise | • Retirer la fiche et la rebrancher correctement dans la prise. |
| | • Les fusibles ont fondu | • Vérifier les fusibles, brancher l'appareil à une autre prise. |
| | • Le boitier de distribution n'est pas bien placé | • Vérifier l'emplacement du boitier |
| | • La sécurité en cas de surchauffe s'est déclenchée | • Appuyer sur le bouton **RESET** dans le boitier de distribution |
| | • Absence de contact avec le micro-interrupteur | • Contacter le revendeur |
| | • Limitateur de température endommagé (sécurité anti-surchauffe) | • Contacter le revendeur |
| Le voyant-contrôle de chauffe orange est allumé mais la température n'augmente pas. | • Contact avec l'élément chauffant interrompu | • Contacter le revendeur |
| | • Elément chauffant endommagé | • Contacter le revendeur |
| Le voyant-contrôle vert est allumé, mais malgré la température réglée, le voyant-contrôle orange ne s'allume pas. | • La température voulue a été atteinte | • Vérifier le fonctionnement en changeant la température |
| | • Régulateur de température endommagé | • Contacter le revendeur |
| | • Voyant-contrôle endommagé | • Contacter le revendeur |

| Probleme | Cause | Solution |
|---|---|---|
| Apres un certain temps, l'élément chauffant cesse de chauffer. | • La sécurité anti-surchauffe s'est activée | • Appuyer sur le bouton **RESET** sur le boitier de distribution |

**Les problèmes et dysfonctionnements mentionnés ci-dessus ne sont que des exemples. Si un problème ou dysfonctionnement quelconque survient, prière de mettre hors tension et de débrancher l'appareil. Ne plus utiliser l'appareil et le laisser vérifier et réparer par un spécialiste.**

## 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

**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 Algemene informatie 100
2.2 Aanwijzingen voor veiligheid bij het gebruik van het apparaat 100-101
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
3.4 Leveringsbereik 103

**4. Specificaties** **103**
4.1 Technische gegevens 103
4.2 Overzicht van onderdelen 104

**5. Installatie en bediening** **105**
5.1 Veiligheidsvoorschriften 105-106
5.2 Installatie en aansluiting 106
5.3 Bediening 106-109

**6. Reiniging en onderhoud** **110**
6.1 Veiligheidsvoorschriften 110
6.2 Reiniging 110
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud 111

**7. Mogelijke storingen** **111-112**

**8. Verwijderen** **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. Volgt 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. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

***AANWIJZING!***

***Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.***

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. 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.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker 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 toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

## 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.

**Friteuse** is **allen maar** bestemd voor het diep frituren van darvoor 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, onmiddelijk 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.

Verborgen 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.***

## 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 allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

## 3.4 Leveringsbereik

Geleverd worden de volgende elementen en onderdelen (zie ook de afbeeldingen op pagina 104):

1 basisapparaat met binnenpan voor olie
1 deksel
1 frituurmand met handvat
1 schakelpaneel met verwarmingselement
1 scherm voor het verwarmingselement
1 aftapkraan voor olie

Wij verzoeken u te controleren of het apparaat en de accessoires compleet zijn.
Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen ontbreken.

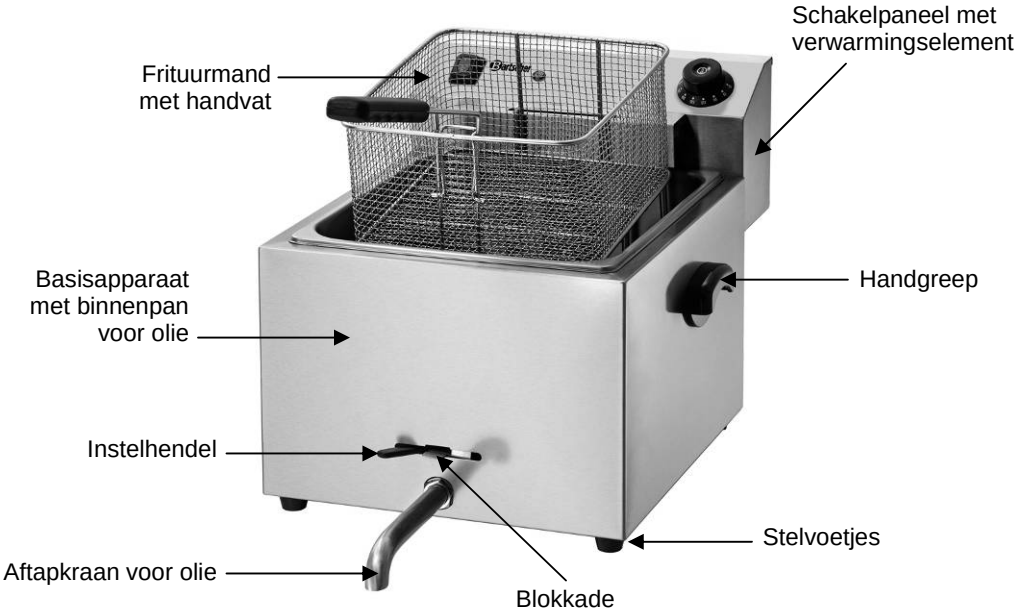
# 4. Specificaties

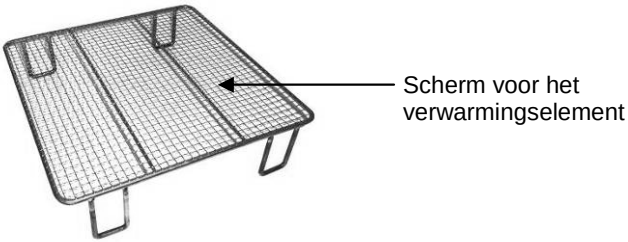
## 4.1 Technische gegevens

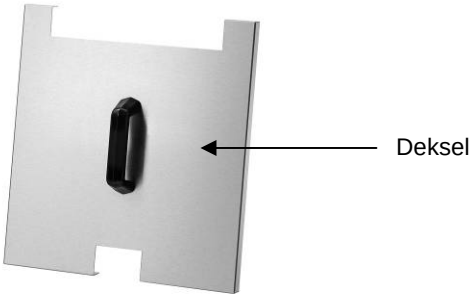
| **Naam** | **Elektrische friteuse "Imbiss PRO"** |
|---|---|
| Artikelnr.: | **162.500** |
| Uitvoering: | behuizing, deksel, schakelpaneel: chroomnikkelstaal<br>verwarmingselement: roestvrij staal |
| Aansluitwaarde: | 8,1 kW / 3 NAC 400 V |
| Bereik van de regelbare olietemperatuur: | 50°C - 190°C |
| Maximale inhoud binnenpan: | 9,7 liter |
| Afmetingen frituurmanden: | B 250 x D 270 x H 145 mm |
| Afmetingen van het apparaat: | B 410 x D 500 x H 380 mm |
| Gewicht: | 12,7 kg |

Wijzigingen voorbehouden!

## 4.2 Overzicht van onderdelen



# 5. Installatie en bediening
## 5.1 Veiligheidsvoorschriften



***WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!***

***Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.***

***De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.***

***De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.***

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.



***WAARSCHUWING! Heet oppervlak!***

***Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Om verbranding te voorkomen deze hete elementen niet aanraken!***

- 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.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.
- Tijdens het werk van apparaat de handel droog houden, steker en uitknop 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 fituren 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.



***WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!***
***Hete druppels van spuitende olie of kleine explosies kunnen het branden van***



***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!***

## 5.2 Installatie en Aansluiting



***OPGELET!***
***Installatie en onderhoud van het apparaat dient uitsluitend door deskundigen uitgevoerd te worden.***

- Pak het apparaat uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond die het gewicht van het apparaat kan dragen en ongevoelig is voor temperatuur.
- Plaats het apparaat **nooit** op een makkelijke ontvlambare ondergrond (zoals bv. een tafelkleed oid.)
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Tijdens het plaatsen van het apparaat de plekken vermijden waar risico op contact met water voorkomt.

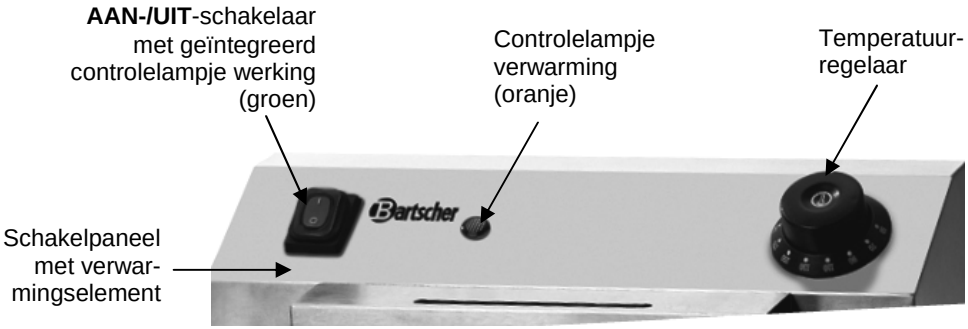
## 5.3 Bediening

- Maak het apparaat voor het eerste gebruik schoon (zie **6.2 "Reiniging")**.

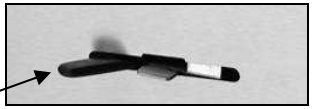


***OPGELET!***
***De friteuse mag uitsluitend worden bediend door personen die zijn geschoold in het gebruik van het apparaat en de gevaren die kunnen optreden tijdens het frituren.***

- Bevestig het schakelpaneel voorzichtig op de achterrand van de oliepan totdat het schakelpaneel volledig aansluit op de handgrepen van de oliepan. Op deze manier bevindt de schakelkast zich in de juiste positie. Uit veiligheidsoverwegingen werkt het apparaat alleen als de schakelkast op de juiste manier in de behuizing is geplaatst. Door de microschakelaar is het apparaat nu klaar voor gebruik.




- Controleer of het apparaat uitstaat (de temperatuurregelaar moet zich in de positie **"0"** bevinden).
- Giet geen olie in de oliepan als er zich nog water in bevindt. De oliepan moet schoon en droog zijn.
- Voor het vullen met olie moet de olieafvoerinrichting gesloten en geblokkeerd zijn (de instelhendel staat aan de linkerkant).




- Vul de oliepan voorzichtig met frituurolie totdat het gewenste niveau is bereikt (tussen de aanduidingen "**MIN**" en "**MAX**" op de pan). De aanduiding bevindt zich op de zijkant van de binnenpan.

***OPGELET!***

***Gebruik het apparaat niet als er zich geen olie in bevindt. Zorg ervoor dat het olieniveau zich altijd tussen de aanduidingen "MIN" en "MAX" op de binnenpan bevindt.***

***WAARSCHUWING!***

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

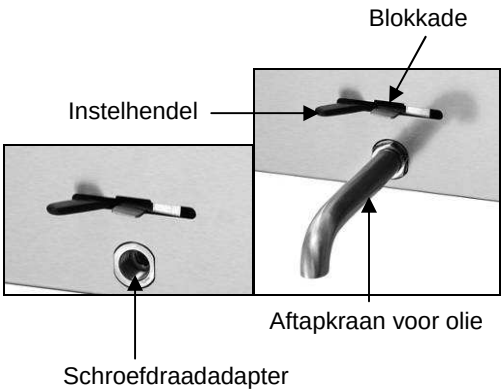
***Gevaar voor verbranding! Als het olieniveau zich boven de aanduiding MAX bevindt, kan de hete olie overlopen.***

***OPGELET!***

***Gebruik voor het frituren uitsluitend vloeibare vetten. Blokken frituurvet moet u eerst laten smelten!***

***Gebruik geen oude olie voor het frituren, omdat dergelijke olie vanwege zijn lagere vlampunt eerder verbrandt en sneller schuimt. Daarnaast ontstaat er meer rook en een onaangename geur.***

- De olie moet regelmatig vervangen worden. Laat de oude olie afkoelen.
- Draai voordat u de olie weg laat lopen de aftapkraan op de schroefdraadadapter.
- Open de aftapinrichting door de blokkade naar boven te duwen en de instelhendel naar rechts.
- Laat de olie voorzichtig in een opvangvat lopen. Controleer of het vat stabiel staat. Verwijder de olie in overeenstemming met de milieubeschermingsvoorschriften.




- Schakel het apparaat in met behulp van de **AAN-/UIT**-schakelaar. Het groene controlelampje bij de schakelaar gaat branden.
- Stel de temperatuur in op de gewenste waarde (50°C - 190°C).
- Tijdens het opwarmen brandt het oranje controlelampje. Dit dooft zodra de gewenste temperatuur bereikt is. Als de temperatuur in de oliepan daalt, warmt het apparaat opnieuw op en het oranje controlelampje gaat opnieuw branden.

***WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!***

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

***OPGELET!***

***Laat het apparaat niet te lang werken!***

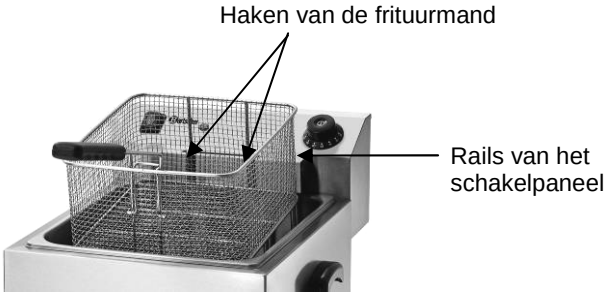
***Zet de draaiknop van de temperatuurregelaar in de positie "0" zodra het frituurproces is beëindigd en het apparaat niet meer wordt gebruikt.***

- Doe de te frituren producten pas in de friteuse als de gewenste temperatuur is bereikt. Zo bereikt u het beste frituurresultaat.

***OPGELET!***

***Het is niet toegestaan om de volgende producthoeveelheid te overschrijden bij het frituren: 1,2 kg***

- De frituurmand is bestemd voor het frituren van kleine producten. Het is voorzien van een inklapbare handgreep en twee haken.
- Laat de mand langzaam in de hete frituurolie zakken.
- Til na afloop van het frituren de frituurmand voorzichtig op, hang het in de openingen van de rails van het schakelpaneel en laat de overmaat olie uitlekken.



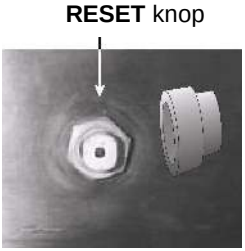

***WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!***

***Gebruik de friteuse niet met deksel! Pas het deksel alleen toe om de friteuse te beschermen tegen stof en om de gerechten warm te houden. Controleer of het deksel droog is voordat u het op de friteuse plaatst om te voorkomen dat er water in de oliepan terechtkomt. Dit kan namelijk leiden tot gevaarlijk spetteren van de olie.***

- Als de friteuse per ongeluk wordt ingeschakeld zonder of met onvoldoende olie in de oliepan, dan schakelt hij zich automatisch uit bij een temperatuur van ca. 230℃ om oververhitting van het apparaat te voorkomen. Schakel in dat geval het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

  Als het apparaat automatisch is uitgeschakeld door de beveiliging tegen oververhitting, kunt u het alleen opnieuw inschakelen door op de **RESET**-knop te drukken. Deze knop bevindt op de onderkant van het schakelpaneel.

  Laat hiervoor het apparaat afkoelen tot een temperatuur onder 170 ℃, schroef het plastic beschermkapje los en draai de **RESET**-knop tegen de klok in, druk de pin in en draai het plastic beschermkapje weer vast, met de klok mee.
  Doe de stekker opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat zoals gewoonlijk in.



# 6. Reiniging en onderhoud

## 6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen 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 hogedruk waterstraal te reinigen!***

## 6.2 Reiniging

- Maak het apparaat regelmatig schoon.
- Voordat u het schoonmaakt het apparaat uitschakelen met de **AAN-/UIT**-knop en loskoppelen van het stopcontact (trek de stekker eruit!). Laat het apparaat afkoelen.
- Het verwarmingselement en de beschermplaat kunnen eenvoudig uit de binnenkant verwijderd worden. Til hiertoe het schakelpaneel uit de binnenpan. Zo kunt u het verwarmingselement, de beschermplaat en de oliepan eenvoudig schoonmaken.
- Haal na afkoeling de olie uit de binnenpan (zie 5.3 **"Bediening"**).
- Het deksel, de frituurmand, de binnenpan en beschermplaat schoonmaken in warm water en een mild schoonmaakmiddel.

***! OPGELET!***

***Het schakelpaneel (bedieningspaneel) niet nat schoonmaken of in water onderdompelen. Zorg ervoor dat er geen water in de friteuse kan komen. Droog alle elementen van het apparaat zorgvuldig af voordat u ze opnieuw monteert!***

- Maak het bedieningspaneel, de oppervlakte van het apparaat en de voedingskabel schoon met een vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel. Zorg ervoor dat er geen water in het binnenste van de schakelkast komt. Dit kan gevaarlijke kruipstromen veroorzaken en daardoor verkeerde werking van het apparaat.
- Gebruik geen aggressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen omdat deze de friteuse kunnen beschadigen. Maak de friteuse schoon met milde schoonmaakmiddelen. Onderdelen die bijzonder vuil zijn, kunnen eventueel ingeweekt worden.
- Alle elementen zorgvuldig afdrogen.
- Als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, sla het dan op in een droge ruimte. Bescherm het apparaat tegen bijtende dampen en gassen.

## 6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- 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.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

# 7. Mogelijke storingen

| Probleem | Reden | Oplossing |
|---|---|---|
| Het toestel is aangesloten, maar het groene controlelampje brandt niet en het toestel verwarmt niet. | • De stekker zit niet goed in het stopcontact<br>• Beschadigde zekeringen<br>• De bedieningskast werd niet juist geplaatst<br>• De oververhitting-beveiliging is uitgesloten<br>• Geen contact met de microschakelaar<br>• Beschadigde temperatuur-begrenzer (oververhitting-beveiliging) | • Plaats de stekker op nieuw in het stopcontact<br>• Controleer de zekeringen, het toestel aan een andere stekker aansluiten<br>• Controleer de plaatsing van de bedieningskist<br>• Druk op de knop **RESET** op de bedieningskast<br>• Neem contact met de verkoper<br>• Neem contact met de verkoper |
| Het oranje controle-lampje brandt, maar de temperatuur gaat niet omhoog. | • Het verstoorde contact met het verwarmingselement<br>• Beschadigde verwarmingselement | • Neem contact met de verkoper<br>• Neem contact met de verkoper |
| Het groene controle-lampje brandt, maar na het instellen van de temperatuur het oranje lampje van de verwarming brandt niet. | • De ingestelde temperatuur werd al bereikt<br>• Beschadigde verwarmingselement<br>• Beschadigde controlelampje | • Controleer de werking door temperatuur te wijzigen<br>• Neem contact met de verkoper<br>• Neem contact met de verkoper |

| Probleem | Reden | Oplossing |
|---|---|---|
| Na enige tijd het verwarmingselement stopt met het verwarmen. | • De oververhittingbeveiliging wordt geactiveerd | • Druk op de knop **RESET** op de bedieningskast |

**Bovenstaande gevallen worden getoond alleen als voorbeelden en richtlijnen. Indien een dergelijk of soortgelijk probleem ontstaat, dient het toestel onmiddellijk te worden uitgezet en de werking gestopt. Contacteer alstublieft zo snel mogelijk een gekwalificeerde specialist of handelaar.**

# 8. Verwijderen

## 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 milieuvoorschriften 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

**1. Informacje ogólne** **162**
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 162
1.2 Wyjaśnienie symboli 162
1.3 Odpowiedzialność producenta 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 dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia 164-165
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
3.4 Zakres dostawy 167

**4. Parametry techniczne** **167**
4.1 Dane techniczne 167
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia 168

**5. Instalacja i obsługa urządzenia** **169**
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 169-170
5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia 170
5.3 Obsługa 170-173

**6. Czyszczenie i konserwacja** **174**
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 174
6.2 Czyszczenie 174
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji 175

**7. Możliwe usterki** **175-176**

**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.***



***OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!***

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

## 1.3 Odpowiedzialność producenta 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. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

***WSKAZÓWKA!***

***Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.***

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. 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 jakiejkolwiek 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 dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko 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.

**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 jakiekolwiek 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.***

## 3.3 Magazynowanie

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

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

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

## 3.4 Zakres dostawy

Zakres dostawy obejmuje następujące elementy i podzespoły (zob. także rysunek na stronie 168 ):

1 urządzenie podstawowe z pojemnikiem na olej
1 pokrywa
1 koszyk do smażenia z uchwytem
1 skrzynka rozdzielcza z elementem grzewczym
1 osłona elementu grzewczego
1 kran spustowy oleju

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie i wyposażenie jest kompletne. W przypadku, gdyby brakowało jakichkolwiek części prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

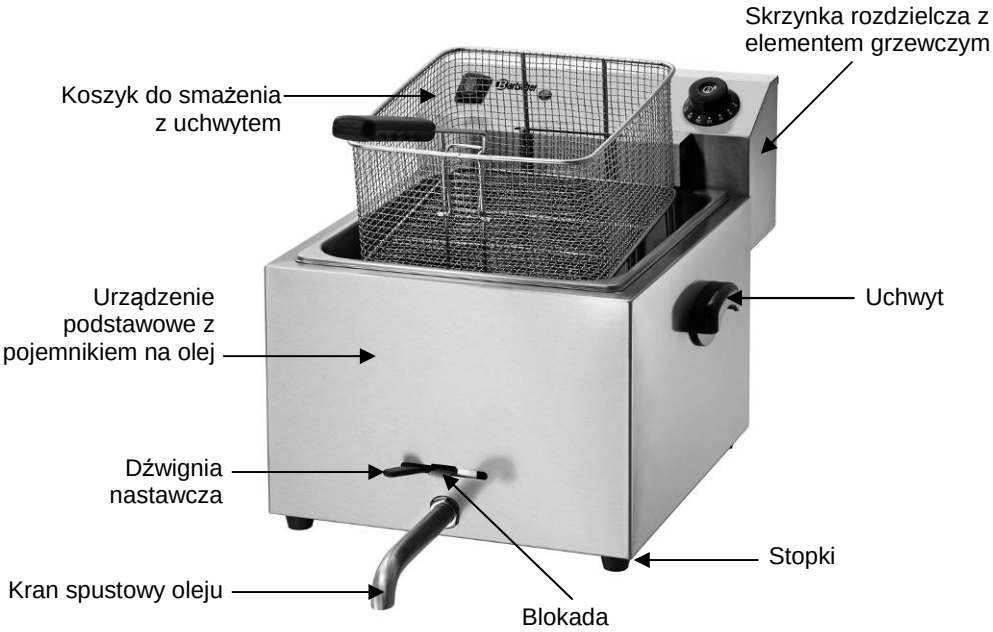
# 4. Parametry techniczne

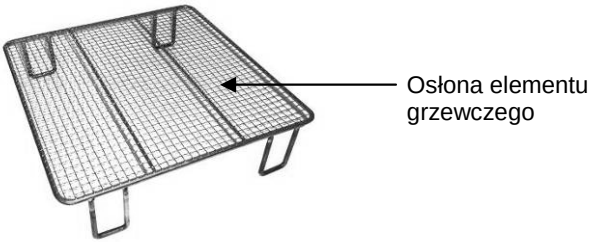
## 4.1 Dane techniczne

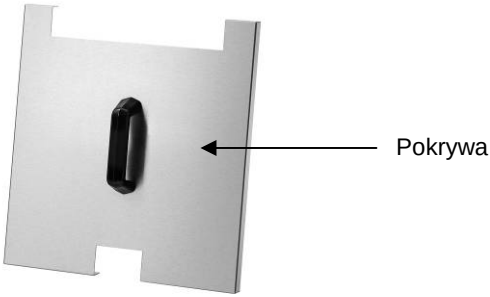
| **Nazwa** | **Frytownica elektryczna „Imbiss PRO“** |
|---|---|
| Nr artykułu: | **162.500** |
| Wykonanie: | obudowa, pokrywa, skrzynka rozdzielcza: stal chromowo-niklowa;<br>element grzewczy: stal nierdzewna |
| Moc przyłączeniowa: | 8,1 kW / 3 NAC 400 V |
| Zakres regulacji temperatury oleju: | 50°C - 190°C |
| Maks. pojemność pojemnika na olej: | 9,7 Liter |
| Wymiary koszyka do smażenia: | szer. 250 x gł. 270 x wys. 145 mm |
| Wymiary urządzenia: | szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm |
| Waga: | 12,7 kg |

Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian!

## 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



# 5. Instalacja i obsługa urządzenia
## 5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



***NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!***
***Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.***
***Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.***
***Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.***

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.



***OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia!***
***Podczas pracy niektóre elementy urządzenia bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie należy dotykać gorących elementów!***

- 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.
- 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.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwać ani obracać.
- Podczas pracy urządzenia należy mieć suche ręce, również wtyczka i wyłącznik 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.
- Zbyt mokra, albo zbyt duża ilość artykułu spożywczego powoduje wzmożone pienienie się oleju podczas smażenia.
- Nie wolno zawieszać kosza z mrożonymi produktami nad pojemnikami z rozgrzanym olejem.
- Dopóki olej jest gorący, nie wolno przesuwać lub przestawiać frytownicy. Najpierw należy poczekać, aż temperatura oleju spadnie.



***UWAGA! Niebezpieczeństwo zranienia!***

***Gorące krople pryskającego oleju lub eksplozje oleju, mogą spowodować poparzenia twarzy i rąk!***



***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!***

## 5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia



***OSTRZEŻENIE!***

***Instalację urządzenia może przeprowadzić wyłącznie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.***

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie należy ustawić na płaskim, pewnym miejscu, które wytrzyma jego ciężar i jest niewywrotne.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Ustawiając urządzenie, należy unikać miejsc, w których istnieje ryzyko kontaktu z wodą.

## 5.3 Obsługa

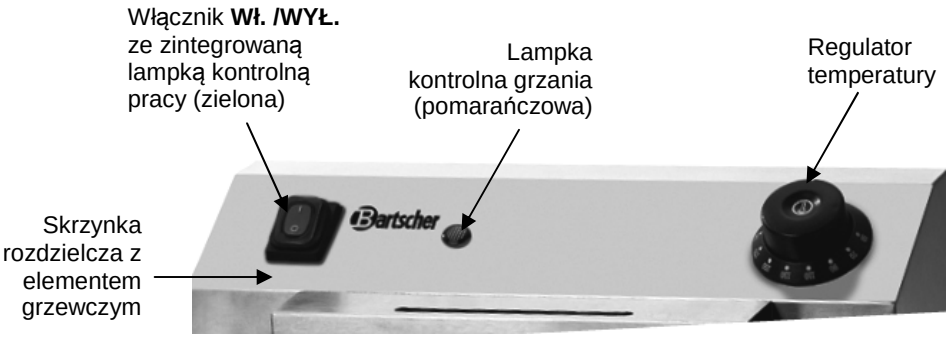
- Urządzenie umyć przed pierwszym użyciem (zob. **6.2 „Czyszczenie“**).



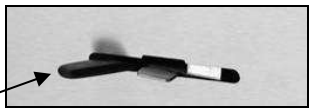
***OSTRZEŻENIE!***

***Frytownicę mogą obsługiwać wyłącznie osoby przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia i szczególnych zagrożeń mających miejsce podczas smażenia na głębokim tłuszczu.***

- Skrzynkę rozdzielczą ostrożnie przymocować na tylnej krawędzi pojemnika na olej, do momentu, aż skrzynka będzie przylegała do uchwytów pojemnika na olej. W taki sposób skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo ustawiona. Ze względów bezpieczeństwa urządzenie pracuje tylko wtedy, gdy skrzynka rozdzielcza jest prawidłowo umocowana do urządzenia, wtedy mikrowłącznik umożliwi przejście urządzenia w stan gotowości do pracy.




- Sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone (pokrętło regulatora temperatury powinno znajdować się w pozycji **„0“**).
- Nie wolno wlewać oleju do pojemnika na olej jeśli znajduje się w nim woda. Pojemnik na olej musi być czysty i suchy.
- Urządzenie do spuszczania oleju musi być zamknięte i zablokowane (dźwignia nastawcza ustawiona w lewą stronę).



Dźwignia nastawcza

- Należy ostrożnie napełnić pojemnik na olej olejem do smażenia, aż do osiągnięcia wymaganego poziomu (między oznaczeniem **„MIN“** a **„MAX“** w pojemniku). Oznakowanie znajduje się na ścianie bocznej pojemnika.

***OSTRZEŻENIE!***

***Nie wolno używać urządzenia, jeżeli w pojemniku nie ma oleju. Zawsze należy zapewnić ilość oleju między oznakowaniem „MIN“ a „MAX“ w pojemniku na olej.***

***UWAGA!***

***Niebezpieczeństwo pożaru! Przy poziomie oleju poniżej oznakowania MIN istnieje podwyższone ryzyko zapalenia się oleju.***

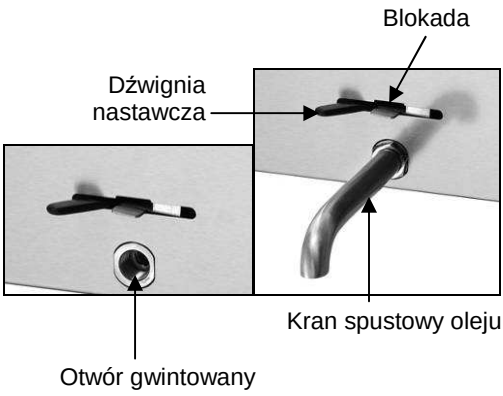
***Niebezpieczeństwo poparzenia! Przy poziomie oleju powyżej oznakowania MAX gorący olej może się wylewać.***

***OSTRZEŻENIE!***

***Do smażenia na głębokim oleju należy stosować tylko tłuszcze płynne. Fryturę w laskach (blokach) należy wcześniej rozpuścić (roztopić)!***

***Do smażenia na głębokim tłuszczu nie wolno stosować starego oleju, ponieważ taki olej, na skutek obniżonego momentu zapłonu, może się szybciej zapalić i łatwiej się pieni. Oprócz tego wydziela się więcej dymu i intensywniejszy zapach.***

- Regularnie wymieniać olej do smażenia. Stary olej zostawić do ostygnięcia.
- Przed wypuszczeniem oleju wkręcić kran spustowy do otworu gwintowanego.
- Otworzyć urządzenie spustowe wciskając w tym celu blokadę do góry, a dźwignię nastawczą ustawić po prawej stronie.
- Ostrożnie wylać olej do pojemnika zbiorczego. Sprawdzić, czy pojemnik jest stabilny. Usunąć olej zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.




- Włączyć urządzenie przy pomocy włącznika **WŁ./WYŁ.** Zielona lampka kontrolna pracy przy włączniku zapala się.
- Ustawić regulator temperatury na odpowiednią temperaturę (50°C - 190°C).
- Podczas procesu podgrzewania pali się pomarańczowa lampka kontrolna grzania, która gaśnie po uzyskaniu ustawionej temperatury. Gdy temperatura w pojemniku na olej spada, urządzenie ponownie nagrzewa się i pomarańczowa lampka kontrolna grzania znowu się zapala.

***UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!***

***Podczas pracy urządzenia frytownica i olej w pojemniku są bardzo gorące i istnieje niebezpieczeństwo zapalenia się oleju.***

***OSTRZEŻENIE!***

***Urządzenie nie powinno zbyt długo pracować!***

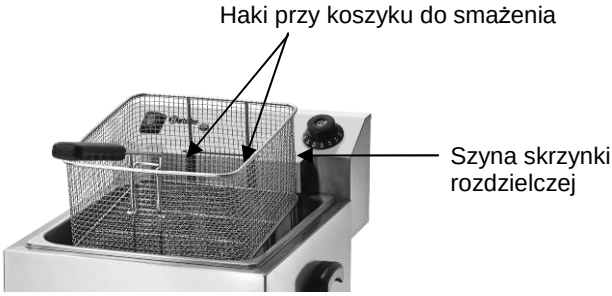
***Regulator temperatury ustawić w pozycji „0“, gdy proces frytowania zostanie zakończony, a urządzenie nie będzie więcej używane.***

- W celu osiągnięcia najlepszego rezultatu, poczekać do uzyskania żądanej temperatury i dopiero wtedy włożyć do frytownicy produkty do smażenia.

***OSTRZEŻENIE!***

***Nie wolno przekroczyć następującej ilości produktów przy smażeniu na głębokim tłuszczu: 1,2 kg***

- Koszyk służy do smażenia małych produktów. Wyposażony jest w składany uchwyt i dwa haki.
- Koszyk powoli zanurzać w oleju.
- Po skończeniu smażenia ostrożnie podnieść koszyk do góry, zawiesić go w otworach szyny przy skrzynce rozdzielczej i pozostawić do odsączenia nadmiaru oleju.



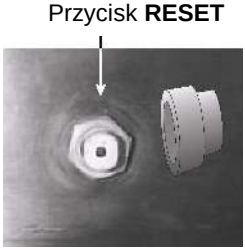

***UWAGA! Niebezpieczeństwo zranienia!***

***Nie wolno używać frytownicy z pokrywką! Pokrywę należy używać tylko jako zabezpieczenie frytownicy przed kurzem oraz do utrzymywania temperatury oleju. Przed przykryciem pokrywą należy sprawdzić, czy pokrywa jest sucha, aby żadna kropla wody nie dostała się do pojemnika na olej, co może prowadzić do niebezpiecznego rozpryskiwania się oleju.***

- Jesli frytownica zostanie omyłkowo włączona bez oleju lub z niewystarczającą ilością tłuszczu w pojemniku, wówczas wyłączy się ona automatycznie po osiągnięciu temperatury ok. 230℃, aby nie dopu ścić do przegrzania urządzenia. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka oraz poczekać, aż urządzenie ostygnie.

  Po automatycznym wyłączeniu się przez system zabezpieczający przed przegrzaniem urządzenie można ponownie uruchomić tylko poprzez wciśnięcie przycisku **RESET** na spodzie skrzynki rozdzielczej.

  W tym celu urządzenie schłodzić do temperatury poniżej 170℃, nast ępnie odkręcić osłonę plastikową kręcąc przyciskiem **RESET** odwrotnie do kierunku wskazówek zegara, wcisnąć bolec i ponownie przykręcić osłonę plastikową, kręcąc przyciskiem zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara. Następnie wtyczkę ponownie włożyć do gniazdka i uruchomić urządzenie jak zwykle.



# 6. Czyszczenie i konserwacja

## 6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) 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

- Urządzenie myć regularnie.
- Przed myciem urządzenia wyłączyć urządzenie włącznikiem **WŁ./ WYŁ.** i wyłączyć z gniazdka (wyjąć wtyczkę!). Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Element grzewczy i osłonę można w łatwy sposób wyjąć z pojemnika na olej, zdejmując w tym celu skrzynkę rozdzielczą podnosząc ją ponad pojemnik na olej. W ten sposób można łatwo umyć element grzewczy, osłonę zabezpieczającą i pojemnik na olej.
- Po ostygnięciu wylać olej z pojemnika na olej (zob. 5.3 **„Obsługa“**).
- Pokrywę, koszyk, pojemnik na olej, osłonę grzałki umyć w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem do mycia.

***OSTRZEŻENIE!***

***Skrzynkę rozdzielczą (panel obsługi) nie należy myć na mokro ani nie zanurzać w wodzie. Do wnętrza skrzynki nie może przedostać się wilgoć. Przed ponownym montażem dokładnie wysuszyć wszystkie elementy urządzenia!***

- Panel obsługi, powierzchnię urządzenia oraz kabel sieciowy należy przetrzeć wilgotną szmatką i łagodnym środkiem do mycia. Nie wolno dopuścić do przedostania się wody do wnętrza skrzynki rozdzielczej. Mogłoby to spowodować powstanie niebezpiecznych prądów pełzających, a w konsekwencji niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia.
- Nie należy używać żadnych agresywnych środków do mycia lub środków do szorowania, ponieważ mogą uszkodzić frytownicę. Frytownicę należy czyścić przy użyciu łagodnych środków do mycia. Silnie zabrudzone części można ewentualnie na chwilę zamoczyć.
- Wszystkie elementy dokładnie wysuszyć i urządzenie ponownie złożyć.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu należy przechowywać je w suchym pomieszczeniu. Urządzenie należy chronić przed żrącymi oparami oraz gazami.

## 6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- 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 | Usunięcie |
|---|---|---|
| Urządzenie podłączone jest do prądu, zielona lampka kontrolna nie świeci, a urządzenie nie nagrzewa się. | • Wtyczka nie została prawidłowo włączona do gniazdka<br>• Bezpieczniki wybiły<br>• Skrzynka rozdzielcza nie jest prawidłowo założona<br>• Zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłączyło się<br>• Brak kontaktu z mikrowłącznikiem<br>• Uszkodzony ogranicznik temperatury (zabezpieczenie przed przegrzaniem) | • Wyciągnąć wtyczkę i prawidlowo włożyć ją do gniazdka<br>• Sprawdzić bezpieczniki, podłączyć urządzenie do innej wtyczki<br>• Sprawdzić założenie skrzynki rozdzielczej<br>• Wcisnąć przycisk **RESET** w skrzynce rozdzielczej<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą |
| Świeci się pomarańczowa lampka kontrolna grzania, a temperatura nie wzrasta. | • Przerwany kontakt z elementem grzewczym<br>• Uszkodzony element grzewczy | • Skontaktować się ze sprzedawcą<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą |
| Świeci się zielona lampka kontrolna, ale pomimo ustawionej temperatury nie zapala się pomarańczowa lampka kontrolna grzania. | • Ustawiona temperatura została osiągnięta<br>• Uszkodzony regulator temperatury<br>• Uszkodzona lampka kontrolna | • Sprawdzić działanie ze zmienioną temperaturą<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą |

| Problem | Przyczyna | Usunięcie |
|---|---|---|
| Po jakimś czasie element grzewczy przestaje grzać. | • Aktywowane zostało zabezpieczenie przed przegrzaniem | • Wcisnąć przycisk **RESET** na skrzynce rozdzielczej |

**Powyższe przypadki problematyczne zostały podane tylko jako przykładowe w celach orientacyjnych. Jeśli wystąpi taki lub podobny problem, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i zatrzymać jego pracę. Proszę niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym fachowcem lub handlowcem.**

# 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