

CE

Bartscher



162550 / 50L

Original-Gebrauchsanleitung
V1/0517

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit..... 2
1.1 Symbolerklärung 2
1.2 Sicherheitshinweise..... 3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 7

2. Allgemeines 8
2.1 Haftung und Gewährleistung 8
2.2 Urheberschutz 8
2.3 Konformitätserklärung 8

3. Transport, Verpackung und Lagerung 9
3.1 Transportinspektion 9
3.2 Verpackung 9
3.3 Lagerung 9

4. Technische Daten..... 10
4.1 Baugruppenübersicht 10
4.2 Technische Angaben..... 11

5. Installation und Bedienung 12
5.1 Installation 12
5.2 Bedienung 14

6. Reinigung..... 19

7. Mögliche Funktionsstörungen 21

8. Entsorgung 22

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

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

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



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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

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

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

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

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

1. Sicherheit

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

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

1.1 Symbolerklärung

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



GEFAHR!

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



WARNUNG!

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



HEISSE OBERFLÄCHE!

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



VORSICHT!

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



HINWEIS!

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

1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen, da es bei eventuellen Betriebsstörungen zur Überhitzung des Frittieröls führen kann und dieses sich bei hohen Temperaturen entzünden kann.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

Erstickungsgefahr!

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



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.

- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel. Benutzen Sie die seitlichen Tragegriffe.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird die Oberfläche des Gerätes sehr heiß! Um Verbrennungen der Finger und Hände zu vermeiden, berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht!

Fassen Sie das Gerät während der Bedienung nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.

- Auch nach dem Ausschalten ist die Oberfläche des Gerätes und das Frittieröl/-fett im Becken noch längere Zeit heiß, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder an einen anderen Platz versetzen. Heiße Öl-/Fettspritzer bzw. Fettexplosionen können zu Verbrennungen an Händen, Armen und im Gesicht führen!
- Kein feuchtes Frittiergut verwenden. Von Tiefkühlprodukten immer erst das überflüssige Eis entfernen. Kein Gefriergut im Frittierkorb über dem mit erhitztem Frittieröl/-fett gefüllten Becken hängen lassen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.



WARNUNG! Brand- oder Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

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

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.

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

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

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



VORSICHT!

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

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

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

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

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



VORSICHT!

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

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

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

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

2.2 Urheberrecht

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



HINWEIS!

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

2.3 Konformitätserklärung



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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportsinspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

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



HINWEIS!

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

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

3.3 Lagerung

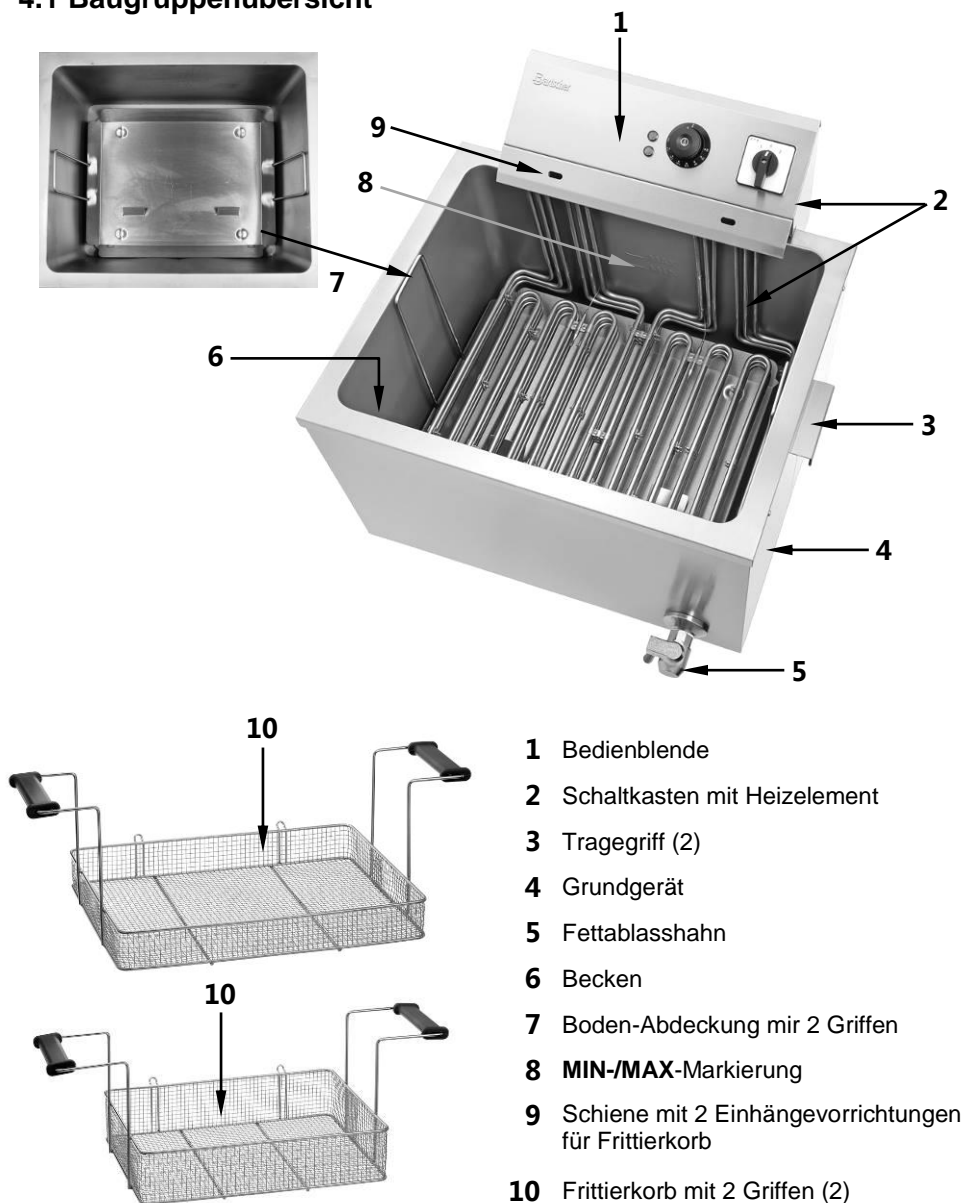
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren.
- trocken und staubfrei aufbewahren.
- keinen aggressiven Medien aussetzen.
- vor Sonneneinstrahlung schützen.
- mechanische Erschütterungen vermeiden.
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



- 1 Bedienblende
- 2 Schaltkasten mit Heizelement
- 3 Tragegriff (2)
- 4 Grundgerät
- 5 Fettablasshahn
- 6 Becken
- 7 Boden-Abdeckung mir 2 Griffen
- 8 **MIN-/MAX**-Markierung
- 9 Schiene mit 2 Einhängvorrichtungen für Frittierkorb
- 10 Frittierkorb mit 2 Griffen (2)

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Karpfenfritteuse 50L
Art.-Nr.:	162550
Material:	Edelstahl; Heizelement: Edelstahl
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none">▪ Typ: Tischgerät▪ Betriebsart: Elektro▪ Heizelement: herausnehmbar▪ Kaltzone▪ Sicherheitsthermostat▪ Fettablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung▪ Leistungsschalter▪ Kontrollleuchten: Ein/Aus, Aufheizen
Becken:	Anzahl: 1, Beckeninhalt: 50 Liter; Beckenmaße: B 497 x T 397 x H 300 mm, Ecken abgerundet
Frittierkorb:	Anzahl: 2, Frittierkorbmaße: 1 x B 460 x T 305 x H 60 mm, 1 x B 420 x T 305 x H 90 mm
Temperatureinstellbereich:	0 °C - 190 °C
Anschlusswert:	15 kW / 400 V 3NAC 50 Hz
Abmessungen:	B 650 x T 630 x H 460 mm
Gewicht:	26,6 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

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

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm seitlich und 20 cm an der Rückseite ein. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Sollte die Einhaltung des angegebenen Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

Anschließen



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

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

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

5.2 Bedienung



VORSICHT!

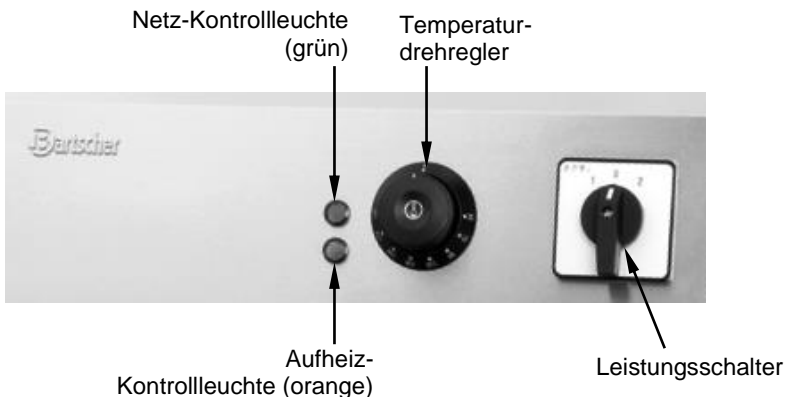
Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personen erfolgen, die in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurden.

Gerät vorbereiten

- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Gerät heraus.
- Nehmen Sie den Schaltkasten mit Heizelement durch vorsichtiges Hochziehen (bis Sie ein „**klick**“ Geräusch hören) vom Gerät ab.
- Nehmen Sie die Boden-Abdeckung mit Hilfe der beiden Griffe aus dem Becken heraus.
- Reinigen Sie das Gerät und Zubehörteile vor dem Gebrauch gründlich nach den Anweisungen im **Abschnitt 6 „Reinigung“**. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt. **Trocknen Sie das Gerät und Zubehörteile gründlich ab!**
- Setzen Sie die Boden-Abdeckung in das Becken ein. Diese dient als Abstandhalter für das Heizelement und Auffangschale für Speisereste, etc..
- Setzen Sie den Schaltkasten mit Heizelement vorsichtig auf den hinteren Rand des Gerätes. Der Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens muss in der Bohrung am Grundgerät sitzen. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert.

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

Bedienelemente





VORSICHT!

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

- Vor dem Einfüllen von Frittieröl in das Becken darf sich kein Wasser in diesem befinden. Das Becken muss sauber und trocken sein.



- Der Fettablasshahn muss geschlossen und verriegelt sein (Handgriff nach unten abgesenkt) (Abb. links).

Hinweise zur Verwendung von Frittieröl oder Stangen-/Blockfett

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

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

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



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Zum Frittieren kein altes Öl verwenden, da dieses durch einen niedrigeren Zündpunkt verstärkt zur Selbstentzündung neigt und das Übersäumen von Frittieröl begünstigt. Außerdem besteht die Gefahr einer erhöhten Rauchentwicklung und starken Geruchsbildung.

- Füllen Sie das Fritteröl/-fett (ca. 50 Liter) vorsichtig in das Becken ein, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen „MIN“ und „MAX“-Markierungen an der hinteren Wand des Beckens).



VORSICHT!

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



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.

Gerät in Betrieb nehmen

- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Die grüne Netz-Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie den Temperaturregler durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur zwischen 0 °C und 190 °C ein.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit dem entsprechenden Schalter ein. Bei Einstellung der Stufe 2 arbeitet das Gerät auf Höchstleistung (15 kW), bei der Stufe 1 auf 1/3 der Leistung (ca. 5 kW).
- Während des Aufheizens leuchtet die orange Aufheiz-Kontrollleuchte, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Sobald die Temperatur im Becken fällt, heizt das Gerät erneut auf und die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden die Fritteuse und das Frittieröl/-fett im Becken sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Frittieröl/-fett entzündet.

Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!

- Um brauchbare Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann das gewünschte Frittiergut in die Fritteuse.
- Das Fritteröl/-fett nicht bei zu hohen Temperaturen über einen längeren Zeitraum nutzen, es verliert dadurch seine Gebrauchstauglichkeit.
- Bei eventuellen Verzögerungen zwischen den Frittiervorgängen drehen Sie den Temperaturrehregler auf eine niedrigere Einstellung.

Speisen frittieren

Karpfen, Scholle oder Aal – die Fritteuse mit extra großem Becken ist ausgelegt für das Frittieren von besonders großen Speisen. Die große Fläche der Frittierkorbe eignet sich zudem besonders gut für Garnelen, Krabben sowie Gemüse in Bierteig, Pizzasaschen oder Backwaren wie z. B. Berliner, Mutzenmandeln oder Quarkbällchen.

- Geben Sie das vorbereitete Frittiergut in den Frittierkorb.
- Überfüllen Sie **niemals** den Frittierkorb, bei Überfüllung fällt die Temperatur von Fritteröl/-fett und das Frittiergut wird fettig.



VORSICHT!

Speisen-Mengen sollten so gewählt werden, dass die Frittierergergebnisse durch Überfüllung nicht beeinträchtigt werden und das Fritteröl/-fett nicht überkocht.

- Den Frittierkorb mithilfe der beiden Griffe langsam in das Fritteröl/-fett senken, auf dem Heizelement abstellen und die Speisen frittieren.
- Nach dem Frittieren den Frittierkorb vorsichtig mithilfe der beiden Griffe herausnehmen und mit den Haken an der Schiene des Schaltkastens in die vorgesehene Einhängvorrichtungen einhängen und abtropfen lassen.

Haken am Frittierkorb



Schiene des Schaltkastens mit 2 Einhängvorrichtungen

- Drehen Sie den Temperaturregler auf die „0“-Position und schalten Sie den Hauptschalter auf die „0“-Position, sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

Frittieröl / flüssiges Frittierfett ablassen und entsorgen

- Tauschen Sie das Frittieröl / flüssiges Frittierfett regelmäßig aus, sobald dieses nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht.
- Lassen Sie **nach dem Abkühlen** das Frittieröl/-fett aus dem Becken durch den Fettablasshahn in einen Sammelbehälter abfließen. Stellen Sie sicher, dass dieser Sammelbehälter einen sicheren Stand hat.



HINWEIS!

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl/-fett umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.

Überhitzungsschutz-Einrichtung

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl/-fett oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Frittieröl /-fett in das Becken eingefüllt zu haben, schaltet diese Einrichtung das Gerät automatisch bei einer Temperatur von ca. 230 °C ab, um es vor Überhitzung zu schützen. Sollte das der Fall sein, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

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

Hierzu das Gerät komplett abkühlen lassen, dann die Plastikabdeckung über der **RESET**-Taste entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben, den Stift eindrücken und die Plastikabdeckung im Uhrzeigersinn wieder anschrauben. Danach das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.



6. Reinigung



WARNUNG!

Vor der Reinigung den Temperaturdrehregler und den Hauptschalter auf die Position „0“ drehen, das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät abkühlen lassen.

Das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl reinigen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



VORSICHT!

Verwenden Sie zur Reinigung niemals grobe oder scheuernde Reinigungsmittel, diese können die Oberfläche des Gerätes zerkratzen.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals benzinhaltige Mittel oder Verdüner.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Becken.
- Das Heizelement kann einfach aus dem Becken genommen werden, indem man den Schaltkasten durch Anheben vom Gerät abnimmt. So lassen sich Heizelement und Becken einfach reinigen.
- Nehmen Sie die Boden-Abdeckung mithilfe der Griffe aus dem Becken heraus.
- Entleeren Sie nach dem Abkühlen das Becken, lassen Sie das Frittieröl / flüssiges Frittierfett in einen geeigneten Sammelbehälter über den Fettablasshahn abfließen. Stellen Sie sicher, dass der Sammelbehälter einen sicheren Stand hat. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Frittieröl / flüssiges Frittierfett ablassen und entsorgen**“ auf Seite 18.



VORSICHT!

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

- Reinigen Sie das **Heizelement** mit einem weichen feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.

- Reinigen Sie den **Frittierkorb (-körbe)** und die Boden-Abdeckung in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen.
- Reinigen Sie das **Becken** mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Lassen Sie das Wasser über den Fettablasshahn in einen geeigneten Behälter abfließen. Spülen Sie es mit klarem Wasser nach und lassen Sie es zum Spülen des Fettablasshahnes erneut durch diesen abfließen.
- Die **Bedienblende**, die **Geräteoberfläche** und das **Anschlusskabel** nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen.
- **Alle Geräteteile sowie Zubehör gründlich abtrocknen und das Gerät wieder zusammensetzen:**
 - die Boden-Abdeckung in das Becken stellen;
 - den Schaltkasten mit Heizelement auf das Grundgerät setzen;
 - den Fritteirkorb in das Becken stellen.

Gerät aufbewahren

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

7. Mögliche Funktionsstörungen

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

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

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

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

8. Entsorgung

Altgeräte

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



WARNUNG!

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



VORSICHT!



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

Altes Frittieröl entsorgen

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.

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

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

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