

„Snack XL“ Plus



165530

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 11
5.1 Installation 11
5.2 Bedienung 13

6. Reinigung..... 17

7. Mögliche Funktionsstörungen 19

8. Entsorgung 20

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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 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, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes. Achtung: Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn der Netzstecker an der Steckdose angeschlossen ist. **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 **Fritteuse** ist **nur zum Frittieren** von geeigneten Lebensmitteln bestimmt.

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

- Aufwärmen von Speisen und Flüssigkeiten.



VORSICHT!

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

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

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

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

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



VORSICHT!

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

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

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

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

2.2 Urheberschutz

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



HINWEIS!

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

2.3 Konformitätserklärung



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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportspektion

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.



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

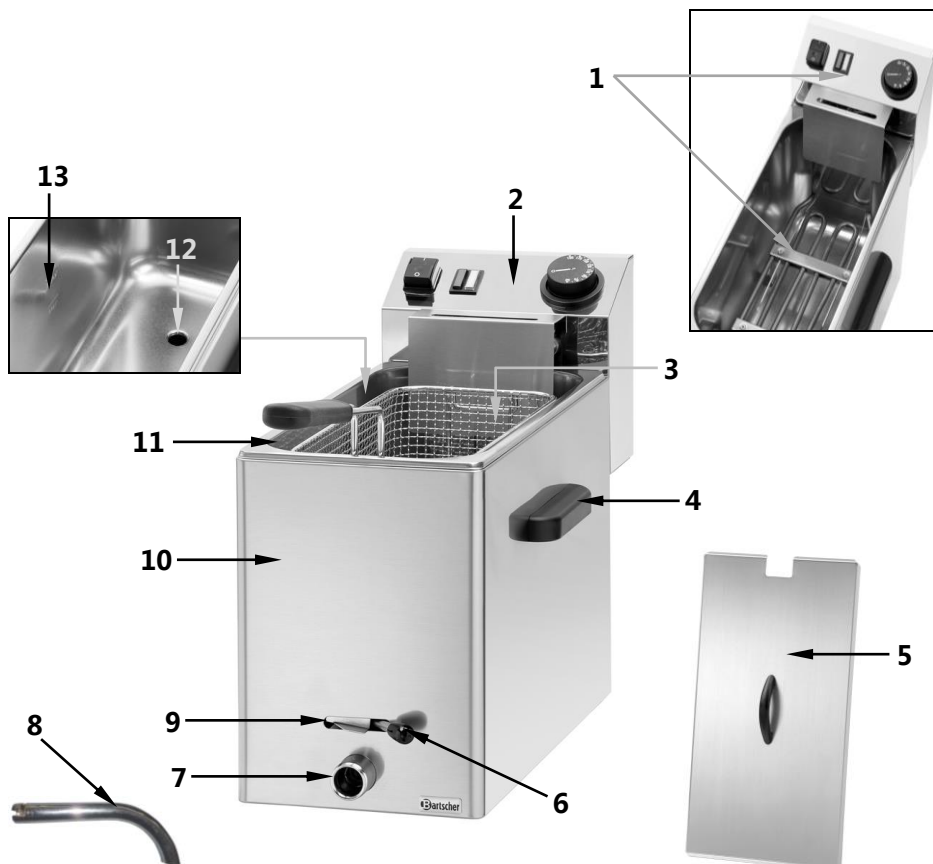
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

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 Schaltkasten mit Heizelement

2 Bedienblende

3 Frittierkorb mit Griff

4 Tragegriff (2x)

5 Deckel mit Griff

6 Hebel

7 Rohrstützen

8 Fettablassrohr

9 Verriegelung

10 Grundgerät

11 Becken

12 Fettablassöffnung

13 MIN-/MAX-Markierung

4.2 Technische Angaben

| | |
|--------------------|---|
| Bezeichnung | Fritteuse „Snack XL“ Plus |
| Art.-Nr.: | 165530 |
| Material: | CNS 18/10 |
| Ausführung: | <ul style="list-style-type: none">▪ Betriebsart: Elektro▪ Steuerung: Drehregler, Kippschalter▪ Ein-/Ausschalter▪ Kontrollleuchten: Aufheizen, betriebsbereit▪ Kaltzone▪ Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)▪ Schaltkasten mit Heizelement, abnehmbar▪ Ablasshahn mit Bajonetteverschluss, abnehmbar▪ Tragegriffe, seitlich▪ extra lange Ausführung ermöglicht das Zubereiten von länglichem Frittiergut wie z. B. Fisch |
| Becken: | Anzahl: 1, Maße: B 180 x T 400 x H 200 mm, Inhalt: 8 Liter |
| Frittierkorb: | Anzahl: 1, Korbmaß: B 150 x T 320 x H 120 mm, Inhalt: 5,7 Liter |
| Temperaturbereich: | 50 °C - 190 °C |
| Anschlusswert: | 3,4 kW / 230 V 50/60 Hz |
| Abmessungen: | B 245 x T 720 x H 470 mm |
| Gewicht: | 8,0 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.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- 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 zu allen Seiten 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.
- 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!

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie das Gerät nur direkt an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an; verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

5.2 Bedienung



VORSICHT!

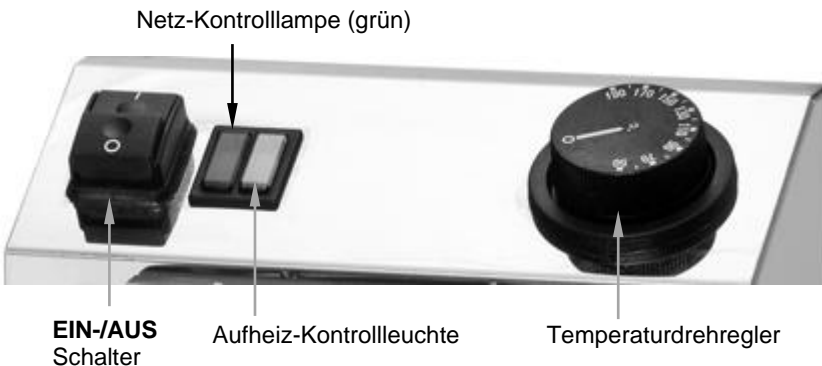
Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personen erfolgen, die in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurden.

Gerät vorbereiten

- Nehmen Sie den Deckel ab und den Frittierkorb aus dem Gerät heraus.
- Nehmen Sie den Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen (bis Sie ein „**Klick**“ Geräusch hören) vom Gerät ab.
- Reinigen Sie 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 den Schaltkasten mit Heizelement vorsichtig auf den hinteren Rand des Beckens. Der Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens muss in der Bohrung des Frittieröl-behälters sitzen. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert.

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

Bedienelemente



Gerät in Betrieb nehmen



WARNUNG!

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturdrehregler auf „0“ stellen!).

- Vor dem Einfüllen von Frittieröl in das Becken darf sich kein Wasser im Becken befinden, es muss sauber und trocken sein.
- Die Frittieröl-Ablassvorrichtung muss geschlossen und verriegelt sein (Hebel nach rechts positioniert).



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!

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

- Frittieröl vorsichtig in das Becken einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen „MIN“ und „MAX“-Markierung im Becken). Die Markierung befindet sich an der Seitenwand des Beckens.

**VORSICHT!**

Betreiben Sie niemals das Gerät, wenn kein Frittieröl im Becken ist. Stellen Sie sicher, dass der Ölstand immer zwischen der „MIN“- und „MAX“-Markierung im Becken behälter liegt.

**WARNUNG!**

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

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

Speisen frittieren

- Schalten Sie das Gerät mit dem **EIN-/AUS**-Schalter ein (auf Position „I“ schalten). Die grüne Netz-Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie den Temperaturrehregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur (50 °C - 190 °C) ein.
- Während des Aufheizens leuchtet die Aufheiz-Kontrollleuchte, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Sobald die Temperatur im Becken fällt, heizt das Gerät erneut auf und die Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.

**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

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

Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!

Schalten Sie das Gerät mit dem EIN-/AUS Schalter aus, wenn es nicht mehr benutzt wird.

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

Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

Modell 8 Liter Einzel-Fritteuse **0,8 kg**

- Der Frittierkorb ist mit einem feststehendem Griff und einem Haken ausgestattet.
- Senken Sie den Frittierkorb langsam in das Becken mit Frittieröl und frittieren Sie die gewünschten Speisen.
- Heben Sie nach dem Frittieren den Frittierkorb vorsichtig an und hängen Sie diesen mit dem Haken in den Schlitz der Haltevorrichtung am Schaltkasten ein. Lassen Sie das Frittiergut gut abtropfen.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Die Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden!

Den Deckel nur als Staubschutz auflegen.

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

Frittieröl/-fett austauschen / ablassen

- Tauschen Sie das Frittieröl regelmäßig aus, sobald dieses nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht.
- Lassen Sie das Frittieröl abkühlen.



Rohrstopfen



Fettablassrohr



Hebel

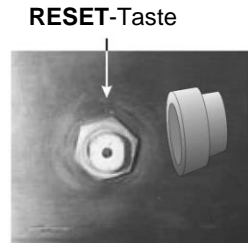
Verriegelung

- Montieren Sie vor Ablassen des Frittieröls das Fettablassrohr am Rohrstopfen mittels Bajonettverschluss (Abb. oben).

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

Überhitzungsschutz-Einrichtung

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl in das Becken eingefüllt oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Frittieröl eingefüllt zu haben, schaltet diese Einrichtung das Gerät automatisch bei einer Öltemperatur von ca. 230 °C ab, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen. Wenn dies vorgekommen ist, schalten Sie das Gerät mit dem **EIN-/AUS** Schalter aus (auf Position „0“ stellen) und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch die Überhitzungsschutz-Einrichtung nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Taste am Schaltkasten des Gerätes gedrückt wird.
- Hierzu das Gerät auf unter 170 °C abkühlen lassen, dann die Plastikabdeckung über der **RESET**-Taste entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben, den Stift eindrücken und die Plastikabdeckung im Uhrzeigersinn wieder anschrauben. Danach das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.



6. Reinigung



WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung über den EIN-/AUS Schalter aus (auf Position „0“ stellen).

Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker aus der Steckdose ziehen!)

Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl. 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 Verdünnern.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Becken heraus.
- Nehmen Sie nach dem Abkühlen den Schaltkasten mit Heizelement vom Gerät ab, indem Sie diesen aus dem Becken heben. So lassen sich Heizelement und Schaltkasten einfach reinigen.



VORSICHT!

Reinigen Sie den Schaltkasten niemals nass und tauchen Sie ihn nicht in Wasser ein. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens eindringen: es kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.

- Reinigen Sie den Schaltkasten und das Heizelement mit einem weichen feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Das Frittieröl/-fett nach dem Abkühlen in einen Sammelbehälter umfüllen. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Frittieröl/-fett austauschen / ablassen**“ auf Seite 16.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Deckel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um Reinigerückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie das Becken mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Lassen Sie das Wasser über die Frittieröl-Ablassvorrichtung in einen geeigneten Behälter abfließen. Spülen Sie es mit klarem Wasser nach und lassen Sie es zum Spülen der Frittieröl-Ablassvorrichtung erneut durch diese abfließen.
- Wischen Sie die Bedienblende, die Geräteoberfläche und das Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch ab. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens eindringen.
- **Alle Geräteteile sowie Zubehör gründlich abtrocknen und das Gerät wieder zusammensetzen:**
 - 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 • Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt • Überhitzungsschutz wurde aktiviert • Kein Kontakt im Mikroschalter wurde aktiviert | <ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen und richtig einstecken • Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen • Richtigen Sitz des Schaltkastens prüfen • RESET-Taste am Schaltkasten drücken • Händler kontaktieren • |
| 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.



VORSICHT!

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.



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
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com