

8L Plus - 2x8L Plus



165118 - 165119

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

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



Version: **2.0**

Erstelldatum: 2021-10-27

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urheberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	9
4.2	Baugruppenübersicht	11
4.3	Funktion des Gerätes	13
5	Installation und Bedienung	13
5.1	Installation	13
5.2	Bedienung	15
6	Reinigung	20
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	20
6.2	Reinigung	20
7	Mögliche Funktionsstörungen	22
8	Entsorgung	24



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

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 Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

Sicherheit beim Frittieren

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Eventuell auftretende Betriebsstörungen können zu einer Überhitzung und Entzündung von Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) führen.
- Sollte sich das Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) im Becken durch Überhitzung entzünden, legen Sie den Deckel auf und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Heiße Öl-/Fettspritzer bzw. Fettexplosionen können zu Verbrennungen an Händen, Armen und im Gesicht führen. Verwenden Sie Topfhandschuhe.

Sicherheit

- Verwenden Sie kein nasses oder feuchtes Frittiergut, tupfen Sie es vor dem Frittieren ab. Entfernen Sie von Tiefkühlprodukten vor dem Frittieren das überflüssige Eis.
- Lassen Sie kein Gefriergut im Korb über dem mit erhitztem Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) gefüllten Becken hängen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Elektromagnetisches Feld

- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Durch das Magnetfeld kann Ihre Funktion beeinträchtigt werden.
- Öffnen Sie die untere Abdeckung nicht!
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionsgeräte keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

DE

Gesundheitsgefahr durch verbrannte Lebensmittel

- Acrylamide, die in verbrannten Lebensmitteln enthalten sind, sind gesundheitsgefährdend und können Krebs auslösen. Zur Vermeidung bzw. Reduzierung von Acrylamid bereiten Sie Frittiergut stets goldgelb anstatt dunkel oder braun.
- Entfernen Sie regelmäßig verbrannte Reste oder Krümel aus dem Frittieröl.
- Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, nicht mit einer Temperatur über 180 °C.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.

- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

DE

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Frittieren von geeigneten Lebensmitteln.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Frittieren von nicht geeigneten Lebensmitteln,
- Frittieren von nassen und feuchten Lebensmitteln,
- Gefriergut im Korb über dem erhitzten Frittieröl/-fett hängen lassen.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

2.2 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 Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

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 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften 165118-165119

- Typ: Tischgerät
- Betriebsart: Elektro (Induktion)
- Heizelement: Induktionsspule
- Sicherheitsthermostat
- Fettablasshahn
- Geräteanschluss: steckerfertig
- Steuerung: Knebel
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten: Aufheizen, Warmhalten
- Eigenschaften: Heizelement aus Kupfer

Bezeichnung:	Induktions-Fritteuse 8L Plus
Artikel-Nummer:	165118
Material:	Edelstahl
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	8
Maße Becken (B x T x H) in mm:	238 x 300 x 205
Anzahl Körbe:	1
Korbinhalt in L:	5,5
Maße Korb (B x T x H) in mm:	190 x 230 x 145
Temperaturbereich von – bis in °C:	60 - 190
Anschlusswert:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	290 x 565 x 415
Gewicht in kg:	12,5

DE

Lieferung inklusive:

- 1 Fritteusenkorb
- 1 Deckel
- 1 Lochblech

Bezeichnung:	Induktions-Fritteuse 2x8L Plus
Artikel-Nummer:	165119
Material:	Edelstahl
Anzahl Becken:	2
Beckeninhalt in L:	8
Maße Becken (B x T x H) in mm:	238 x 300 x 205
Anzahl Körbe:	2
Korbinhalt in L:	5,5
Maße Korb (B x T x H) in mm:	190 x 230 x 145
Temperaturbereich von – bis in °C:	60 - 190
Anschlusswert:	7 kW / 220-240 V / 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	580 x 575 x 415
Gewicht in kg:	23,0

Technische Änderungen vorbehalten!

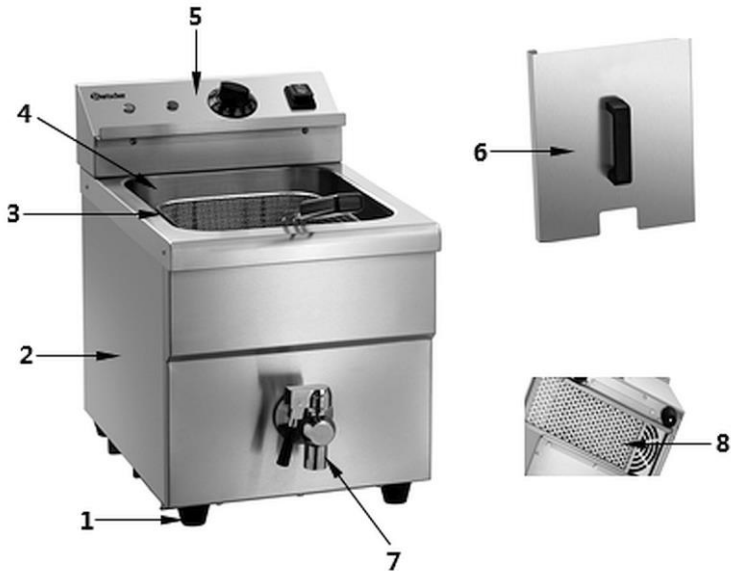
DE

Lieferung inklusive:

- 2 Fritteusenkörbe
- 2 Deckel
- 2 Lochbleche

4.2 Baugruppenübersicht

165118



DE

Abb. 1

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Fuß (4x) | 2. Gehäuse |
| 3. Fritteusenkorb mit Griff | 4. Becken |
| 5. Bedienblende | 6. Deckel mit Griff |
| 7. Fettablasshahn | 8. Fett-/ Schmutzfilter für Geräteentlüftung |

165119

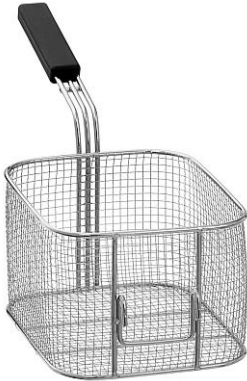


DE

Abb. 2

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Deckel mit Griff (2x) | 2. Fuß (4x) |
| 3. Gehäuse | 4. Fritteusenkorb mit Griff (2x) |
| 5. Bedienblende (2x) | 6. Becken (2x) |
| 7. Fettablasshahn (2x) | 8. Fett-/ Schmutzfilter für Geräteentlüftung (2x) |

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Fritteusenkorb

Material: Edelstahl

Maße Korb: B 190 x T 230 x H 145 mm

Inhalt: 5,5 Liter

Maße: B 194 x T 475 x H 215 mm

Gewicht: 0,81 kg

Art.-Nummer: 165122

4.3 Funktion des Gerätes

Die leistungsstarke Technologie der Induktions-Fritteuse ermöglicht eine Einstellung und dauerhafte Einhaltung der exakten Temperatur beim Frittieren von Lebensmitteln in heißem Öl und sorgt somit für ein optimales Ergebnis.

DE

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.

- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

Anschließen - Strom

DE

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Für den Anschluss der Doppel-Fritteusen sind 2 getrennte Steckdosen erforderlich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung

Warnhinweise



WARNUNG!

Brandgefahr!

Der Betrieb des Gerätes mit einem Ölstand unterhalb der MIN-Markierung kann zu Überhitzung von Frittieröl führen und einen Ölbrand auslösen.

Der Ölstand sollte zwischen den „MIN“ und „MAX“-Markierungen an der Seitenwand des Beckens liegen.

Bei Überhitzung während des Betriebs kann sich das Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) entzünden.

Gerät nicht zu lange im Betrieb halten! Bei Pausen zwischen den Frittiervorgängen Temperaturregler auf niedrigere Einstellung drehen.

Deckel niemals während und unmittelbar nach dem Frittiervorgang auflegen.

Deckel nur als Staubschutz verwenden.

Verbrennungsgefahr!

Durch einen niedrigeren Zündpunkt neigt altes Frittieröl verstärkt zur Selbstentzündung und begünstigt das Übersäumen.

Kein altes Öl zum Frittieren verwenden.

Frittieröl regelmäßig austauschen.

Bei Betrieb des Gerätes mit einem Ölstand über die MAX-Markierung kann heißes Frittieröl überlaufen.

Der Ölstand sollte zwischen den „MIN“ und „MAX“-Markierungen an der Seitenwand des Beckens liegen.

Bei Überfüllung des Korbes mit Frittiergut kann Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) überkochen.

Maximale Füllmenge an Frittiergut im Korb (0,6 kg) einhalten.

Wenn Wasser in das heiße Frittieröl gelangt, kann es Fettspritzer verursachen und zu Verbrennungen führen.

Nur trockenes Frittiergut verwenden.

Beim Ablassen von heißem Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) kann es zu Verbrühungen kommen.

Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) vor dem Ablassen abkühlen.

Gerät vorbereiten

1. Nehmen Sie den Deckel, den Fritteusenkorb und das Lochblech aus dem Gerät heraus.
2. Reinigen Sie das Gerät und Zubehörteile gründlich vor dem Gebrauch nach den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung“.
3. Trocknen Sie das Gerät und Zubehörteile gründlich ab.
4. Legen Sie das Lochblech auf den Boden des Beckens.
5. Setzen Sie den Fett-/Schmutzfilter an der Unterseite des Gerätes ein.

ACHTUNG!

Mögliche Beschädigungen und Fehlfunktionen des Gerätes durch Fett und Schmutz!

Nehmen Sie das Gerät nicht ohne den korrekt eingesetzten Fett-/Schmutzfilter in Betrieb.

Hinweise zur Verwendung von Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett)

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

DE

HINWEIS!

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.

Becken mit Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) befüllen

VORSICHT!

Vor dem Einfüllen von Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) muss das Becken sauber und trocken sein.

1. Stellen Sie sicher, dass der Fettablasshahn geschlossen und verriegelt ist (Handgriff nach unten abgesenkt).
2. Füllen Sie ca. 8 Liter Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) vorsichtig in das Becken ein, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen „MIN“ und „MAX“-Markierungen an der Seitenwand des Beckens).

VORSICHT!

Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn kein Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) im Becken ist.

3. Beobachten Sie den Ölstand im Becken auch während des Betriebes und füllen Sie bei Bedarf Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) nach.

Bedienelemente

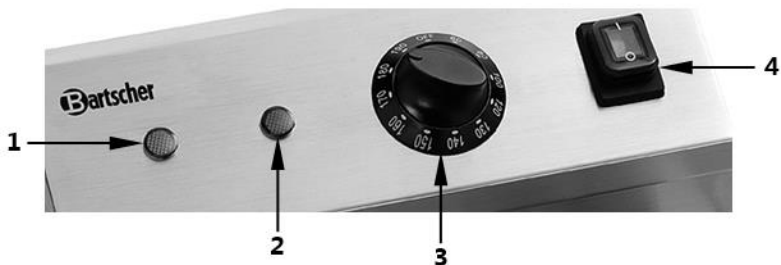


Abb. 3

1. Warmhalte-Kontrollleuchte (grün)
2. Aufheiz-Kontrollleuchte (rot)
3. Temperaturregler
4. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün)

Inbetriebnahme

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aussschalter ein.

Die grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Aussschalter leuchtet auf.

HINWEIS!

Zur Sicherstellung, dass sich Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) im Becken befindet, muss der Temperaturregler immer zuerst auf die „OFF“-Position gedreht werden, dann auf die gewünschte Temperatureinstellung, sonst heizt das Gerät nicht auf.

3. Stellen Sie den Temperaturregler durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung. Die kann zwischen 60 °C und 190 °C gewählt werden.

Während des Aufheizens leuchtet die rote Aufheiz-Kontrollleuchte, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt.

Die grüne Warmhalte-Kontrollleuchte leuchtet auf. Sobald die Temperatur im Becken fällt, heizt das Gerät erneut auf und die rote Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.

DE

Speisen frittieren

1. Um brauchbare Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann das gewünschte Frittiergut in die Fritteuse.
2. Nutzen Sie das Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) nicht bei zu hohen Temperaturen über einen längeren Zeitraum, es verliert dadurch seine Gebrauchstauglichkeit.
3. Drehen Sie bei eventuellen Verzögerungen zwischen den Frittiervorgängen den Temperaturregler auf eine niedrigere Einstellung.
4. Geben Sie das vorbereitete Frittiergut in den Fritteusenkorb.

HINWEIS!

Überfüllen Sie niemals den Fritteusenkorb, bei Überfüllung fällt die Öl-/Fetttemperatur und das Frittiergut wird fettig.

VORSICHT!

Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

- Modell 8L Einzel-Fritteuse: 0,6 kg
- Modell 2x8L Doppel-Fritteuse: 0,6 kg pro Becken

- Senken Sie den Fritteusenkorb mithilfe des feststehenden Griffes langsam in das Frittieröl und stellen Sie ihn auf dem Lochblech am Boden des Beckens ab.
- Frittieren Sie die gewünschten Speisen.

- Heben Sie den Fritteusenkorb nach dem Frittieren vorsichtig an.
- Hängen Sie den Fritteusenkorb mit den Haken (a) an der Schiene (b) des Schaltkastens ein.
- Lassen Sie das Frittiergut abtropfen.



- Sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den Temperaturregler auf die „OFF“-Position.
- Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Ausschalter aus.

HINWEIS!

Beachten Sie, dass das Gerät die Induktion nach 2 Stunden Betrieb ausschaltet und in den Standby-Modus wechselt.

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Wassertropfen unter dem Deckel verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.

Fritteuse nicht mit Deckel betreiben!

Deckel nur als Staubschutz oder zum Warmhalten von Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) bei eventuellen Nutzungspausen auflegen.

Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in das Becken tropft.

Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) austauschen und entsorgen

1. Tauschen Sie das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) regelmäßig aus, sobald dieses nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht.
2. Lassen Sie nach dem Abkühlen das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) aus dem Becken durch den Fettablasshahn in einen Sammelbehälter abfließen.
3. Stellen Sie sicher, dass dieser Sammelbehälter einen sicheren Stand hat.

HINWEIS!

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

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

DE

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich am Ende eines Arbeitstages.
2. Nehmen Sie, falls aufgelegt, den Deckel vom Becken, den Fritteusenkorb aus dem Becken heraus.
3. Entleeren Sie nach dem Abkühlen das Becken nach Anweisungen im Abschnitt **„Frittieröl / flüssiges Stangenfett/ (Blockfett) austauschen und entsorgen“**.
4. Nehmen Sie das Lochblech aus dem Becken heraus.
5. Reinigen Sie den Fritteusenkorb, und den Deckel in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen.
6. Reinigen Sie das Becken mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Lassen Sie das Wasser über den Ablasshahn in einen geeigneten Behälter abfließen. Spülen Sie es mit klarem Wasser nach und lassen Sie es zum Spülen des Ablasshahnes erneut durch diesen abfließen.

WARNUNG!

Feuchtigkeit kann in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten gelangen und bei Inbetriebnahme Stromschlag verursachen.

Das Grundgerät und das Anschlusskabel niemals nass oder unter fließendem Wasser reinigen und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

7. Wischen Sie die Bedienblende, die Geräteoberfläche und das Anschlusskabel nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
8. Ziehen Sie den Fett-/Schmutzfilter aus der Vorrichtung an der Unterseite des Gerätes heraus und reinigen Sie ihn regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel oder in der Geschirrspülmaschine.
9. Halten Sie die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei bzw. reinigen Sie sie regelmäßig mit einem Pinsel oder Gebläse.
10. Trocknen Sie alle gereinigten Teile sowie Zubehör gründlich ab und setzen Sie das Gerät wieder zusammen:

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie dabei unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.


Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber die grüne Netz-Kontrollleuchte leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf	Netzstecker nicht richtig eingesteckt	Netzstecker prüfen und richtig einstecken
	Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst	Sicherung kontrollieren, Gerät an einer anderen Steckdose testen
Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte blinkt einmal alle 4 Sekunden	Lüfter funktioniert nicht	Kundendienst kontaktieren
	Ventilationsöffnungen mit Schmutz und Fett verschlossen	Filter überprüfen, ggf. reinigen
	Nicht ausreichend Freiraum um das Gerät	Ausreichenden Abstand einhalten
Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte blinkt zweimal alle 4 Sekunden	Überhitzung des Gerätes ohne Frittieröl im Becken	Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) auffüllen
Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte blinkt dreimal alle 4 Sekunden	Fehlerhafte Spannungsversorgung: über 265 V oder unter 135 V	Sicherstellen, dass die Spannungsversorgung zwischen 135 V und 265 V liegt. Sollte das Problem erneut auftreten, Kundendienst kontaktieren
Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte blinkt viermal alle 4 Sekunden	Kurzschluss oder Unterbrechung des Öltemperatursensors	Kundendienst kontaktieren

Mögliche Funktionsstörungen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte und grüne Warmhalte-Kontrollleuchte blinken einmal gleichzeitig alle 4 Sekunden	Sensor an der Heizspule hat einen Kurzschluss	Kundendienst kontaktieren
Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte und die grüne Warmhalte-Kontrollleuchte blinken zweimal gleichzeitig alle 4 Sekunden	Verbindung zum Sensor an der Heizspule unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte und die grüne Warmhalte-Kontrollleuchte blinken dreimal gleichzeitig alle 4 Sekunden	Überhitzungsschutz wurde aktiviert: Öltemperatur im Becken zu hoch (ca. 250 °C ± 10 °C)	Kundendienst kontaktieren

8 Entsorgung

Elektrogeräte

	<p>Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Verbrauchtes Frittieröl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.