



A162808 / 8L



A162809 / 2 x 8L



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 Urheberrecht	8
2.3 Konformitätserklärung	9
3. Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1 Transportinspektion	9
3.2 Verpackung	9
3.3 Lagerung	10
4. Technische Daten.....	10
4.1 Technische Angaben.....	10
4.2 Baugruppenübersicht	12
5. Installation und Bedienung	14
5.1 Installation	14
5.2 Bedienung	15
6. Reinigung.....	21
7. Mögliche Funktionsstörungen	23
8. Entsorgung	24

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 (Netzstecker ziehen!) 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 Styroporteile 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.
- 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

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.



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.



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 Technische Angaben

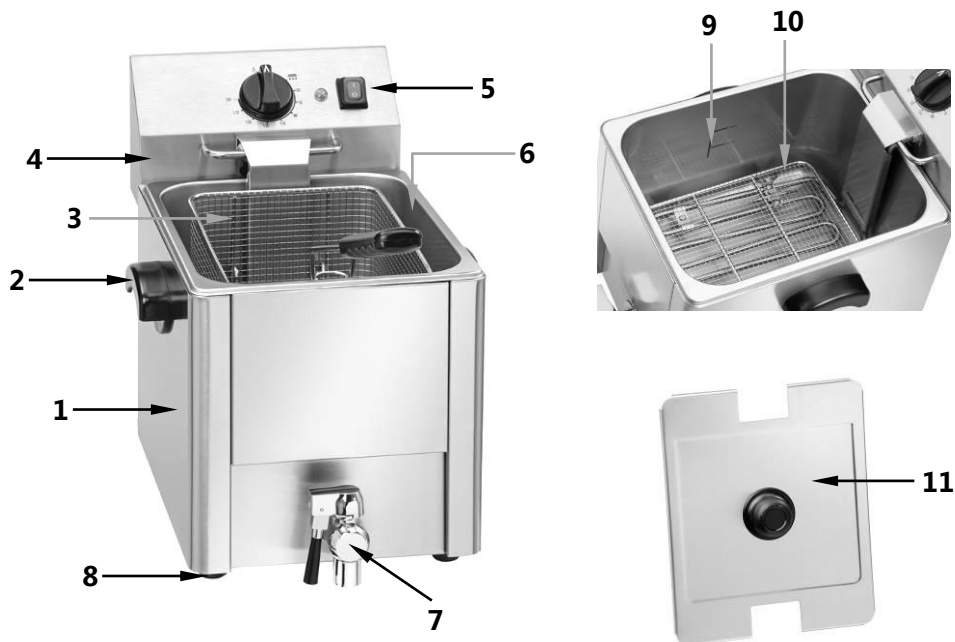
Bezeichnung	Fritteuse CI8L
Artikel-Nr.:	A162808
Material:	Chromnickelstahl
Ausführung:	▪ Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett) ▪ Sicherheitsthermostat ▪ Fettablasshahn ▪ Kaltzone ▪ EIN-/AUS Schalter mit Netz-Kontrollleuchte ▪ Aufheiz-Kontrollleuchte
Becken:	Anzahl: 1, Inhalt: 8 Liter; Beckenmaße: B 238 x T 300 x H 190 mm
Frittierkorb:	Anzahl: 1, Inhalt: 6,6 Liter Frittierkorbmaße: B 190 x T 240 x H 145 mm
Temperatureinstellbereich:	50 °C - 190 °C
Anschlusswert:	3,25 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen:	B 315 x T 460 x H 385 mm
Gewicht:	7,9 kg
Zubehör:	1 Deckel, 1 Abdeckung Heizelement, 1 Frittierkorb

Bezeichnung	Fritteuse CI2X8L
Artikel-Nr.:	A162809
Material:	Chromnickelstahl
Ausführung:	▪ Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett) ▪ Sicherheitsthermostat ▪ 2 Fettablasshähne ▪ Kaltzone ▪ 2 EIN-/AUS Schalter mit Netz-Kontrollleuchte ▪ 2 Aufheiz-Kontrollleuchte ▪ 2 getrennte Steckdosen erforderlich
Becken:	Anzahl: 2, Inhalt: je 8 Liter; Beckenmaße: B 238 x T 300 x H 190 mm
Frittierkorb:	Anzahl: 2, Inhalt: je 6,6 Liter Frittierkorbmaße: B 190 x T 240 x H 145 mm
Temperatureinstellbereich:	50 °C - 190 °C
Anschlusswert:	2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen:	B 603 x T 460 x H 385 mm
Gewicht:	14,65 kg
Zubehör:	2 Deckel, 2 Abdeckungen für Heizelemente, 2 Frittierkörbe

Technische Änderungen vorbehalten!

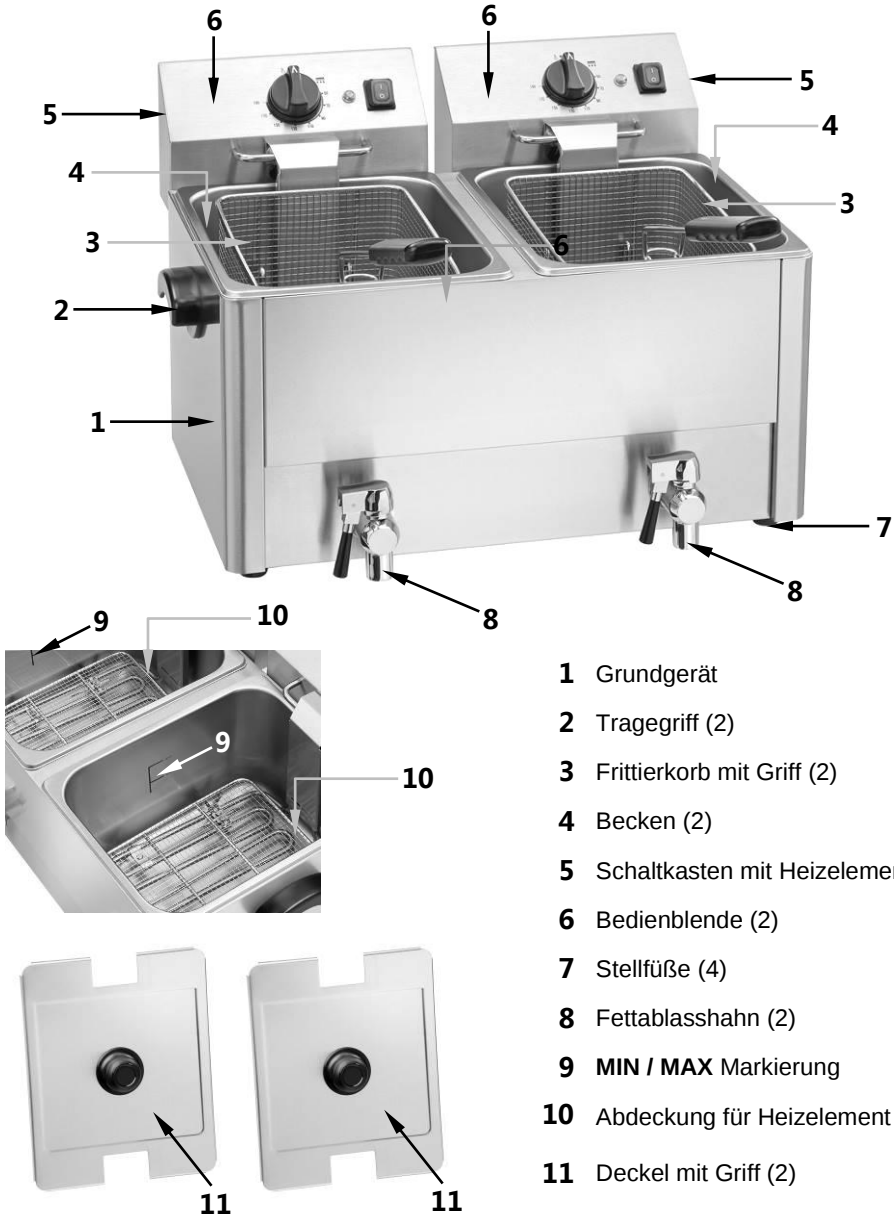
4.2 Baugruppenübersicht

A162808



- 1** Grundgerät
- 2** Tragegriff (2)
- 3** Frittierkorb mit Griff
- 4** Schaltkasten mit Heizelement
- 5** Bedienblende
- 6** Becken
- 7** Fettablasshahn
- 8** Stellfüße (4)
- 9** **MIN / MAX** Markierung
- 10** Abdeckung für Heizelement
- 11** Deckel mit Griff

A162809



- 1** Grundgerät
- 2** Tragegriff (2)
- 3** Frittierkorb mit Griff (2)
- 4** Becken (2)
- 5** Schaltkasten mit Heizelement (2)
- 6** Bedienblende (2)
- 7** Stellfüße (4)
- 8** Fettablasshahn (2)
- 9** MIN / MAX Markierung
- 10** Abdeckung für Heizelement (2)
- 11** Deckel mit Griff (2)

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.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf die Tischkante, es könnte kippen oder herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Wänden oder anderen Gegenständen ein.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.
- 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 Typen-schild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Für die Doppel-Fritteuse **A162809** sind zwei getrennt abgesicherte Einzelsteckdosen erforderlich.

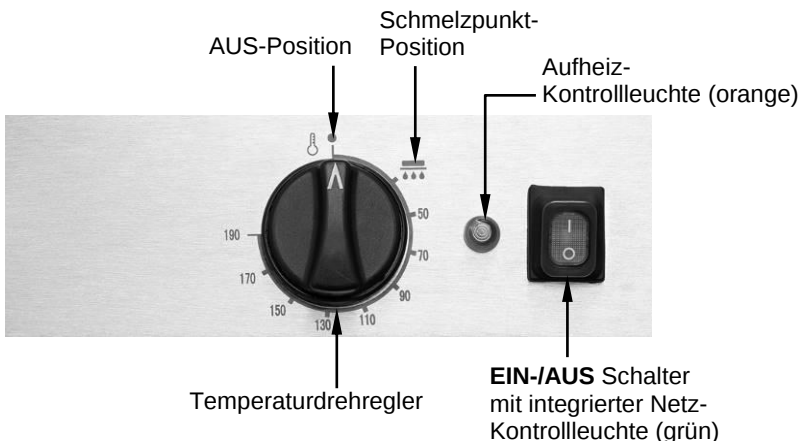
5.2 Bedienung



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.

Bedienelemente





VORSICHT!

Während der Reinigung und Vorbereitung des Gerätes stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist und der Temperaturrehregler in die „AUS“-Position gedreht ist.

Gerät vorbereiten

- Nehmen Sie den Deckel ab, den Frittierkorb, die Abdeckung für Heizelement aus dem Gerät heraus.

- Bringen Sie den Griff des Frittierkorbes in die richtige Position, indem Sie ihn hochklappen, über den Befestigungsbügel ziehen und einrasten lassen.



Befestigungs-
bügel

Griff
Frittierkorb

Nehmen Sie den Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen 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!
- Bringen Sie den Schaltkasten durch vorsichtiges Aufsetzen in die Führungsschiene an der Rückseite des Gehäuses an. Die beiden Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens müssen in den Bohrungen der Führungsschiene 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.

- Legen Sie die Abdeckung auf das Heizelement.
- Vor dem Einfüllen von Frittieröl oder Stangen-/Blockfett darf sich kein Wasser im Becken befinden. Das Becken muss sauber und trocken sein.

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



Hinweise zur Verwendung von Frittieröl oder Stangen-/Blockfett

- Benutzen Sie zum Frittieren geeignetes Öl (z. B. Pflanzenöl, Sonnenblumenöl, Erdnussöl, etc.) oder Stangen-/Blockfett.
- 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 Überschäumen begünstigt. Außerdem besteht die Gefahr einer erhöhten Rauchentwicklung und starken Geruchsbildung.

Hinweise zum Schmelzen von Stangen-/Blockfett

in der Fritteuse

- Frittierkorb und Abdeckung für Heizelement aus dem Gerät herausnehmen.
- Stangen-/Blockfett direkt auf das Heizelement legen, so dass dieses bedeckt ist.
- Beachten Sie zur Inbetriebnahme des Gerätes die Hinweise im folgenden Abschnitt „**Gerät in Betrieb nehmen**“.
- Temperaturrehregler auf die gekennzeichnete Schmelzpunktposition  drehen und das Fett schmelzen lassen.
- Wenn das Heizelement mit flüssigem Fett bedeckt ist, können Sie den Temperaturrehregler auf die maximale Einstellung drehen. Legen Sie danach weitere Fettblöcke zum Schmelzen in das Becken, bis der erforderliche Stand an Fett erreicht ist.
- Legen Sie anschließend vorsichtig die Abdeckung auf das Heizelement.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Heiße Öl-/Fettspritzer können zu Verbrennungen an Händen, Armen und im Gesicht führen!

in separatem Behälter

- Um **Stangen-/Blockfett** schneller zu verflüssigen, haben Sie die Möglichkeit, dieses in einem separaten Gefäß (z. B. Kochtopf) auf einer Kochstelle zu schmelzen. Geben Sie anschließend das flüssige Frittierfett vorsichtig in das Becken.

Becken mit Frittieröl oder flüssigem Stangen-/Blockfett befüllen

- Befüllen Sie das Becken mit Frittieröl bzw. flüssigem Stangen-/Blockfett.
- Dieses vorsichtig in das Becken einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen „**MIN**“ und „**MAX**“-Markierung). Diese Markierung befindet sich an der Seitenwand des Beckens.



WARNUNG!

Gerät niemals ohne Frittieröl oder Stangen-/Blockfett im Becken betreiben. Sicherstellen, dass der Öl- oder Fettstand immer zwischen der „MIN“- und „MAX“-Markierungen im Becken liegt.

BRANDGEFAHR!

Bei einem Öl- oder Fettspiegel unterhalb der „MIN“-Markierung besteht erhöhtes Risiko eines Brandes.

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Bei einem Öl- oder Fettspiegel über die „MAX“-Markierung kann heißes Öl oder Fett überlaufen.

Gerät in Betrieb nehmen

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
- Schalten Sie das Gerät mit dem **EIN-/AUS**-Schalter ein. Die im Schalter integrierte grüne Netz-Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie den Temperaturdrehregler durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur (50 °C - 190 °C) ein.
- 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 im Becken sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Frittieröl 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 Frittiertgut 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 Temperaturdrehregler auf eine niedrigere Einstellung.
- Geben Sie das vorbereitete Frittiertgut in den Frittierkorb.
- Überfüllen Sie **niemals** den Frittierkorb, bei Überfüllung fällt die Öl-/Fetttemperatur und das Frittergut wird fettig.



VORSICHT!

Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

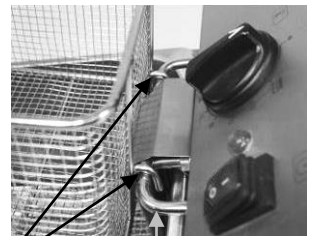
Modell 8 Liter Einzel-Fritteuse

0,6 kg

Modell 2 x 8 Liter Doppel-Fritteuse

0,6 kg pro Becken

- Den Frittierkorb mithilfe des Griffes langsam in das Frittieröl senken, auf der Abdeckung für Heizelement abstellen und die gewünschten Speisen frittieren.
- Nach dem Frittieren den Frittierkorb vorsichtig anheben und mit den Haken an der Schiene des Schaltkastens einhängen und abtropfen lassen.



Haken am
Frittierkorb

Bügel am
Schaltkasten

- Stellen Sie den Temperaturdrehregler auf die „OFF“-Position und schalten Sie das Gerät über den **EIN-/AUS** Schalter sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.



WARNING! Verbrennungsgefahr!

Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden!

Deckel nur als Staubschutz oder zum Warmhalten von Frittieröl bei eventuellen Nutzungspausen auflegen.

Vorher den Temperaturrehregler auf eine niedrigere Einstellung drehen.

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

Frittieröl / flüssiges Frittierfett ablassen und entsorgen

- Frittieröl-/fett regelmäßig austauschen.
- Tauschen Sie das Frittieröl-/fett aus, sobald dieses nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht.
- **Altes Frittieröl** nach dem Abkühlen vorsichtig in einen Sammelbehälter ablassen und umweltgerecht entsorgen. Zum Ablassen Handgriff des Fettablasshahns anheben und nach vorn schwenken.
- Sollte **Stangen- oder Blockfett** in der Fritteuse ausgehärtet sein, darf es nur bei der auf dem Temperaturregler gekennzeichneten Schmelzpunktposition  geschmolzen und dann über den Fettablasshahn in einen geeigneten Sammelbehälter abgelassen werden. Stellen Sie sicher, dass der 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 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, schalten Sie das Gerät über den **EIN-JAUS** Schalter aus 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 an der Unterseite des Schaltkastens gedrückt wird.

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



6. Reinigung



WARNUNG!

Vor der Reinigung den Temperaturdrehregler auf die AUS-Position drehen, das Gerät über den EIN-/AUS Schalter ausschalten und von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!). Das Gerät abkühlen lassen. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



VORSICHT!

Keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien verwenden, diese können die Oberfläche der Fritteuse beschädigen.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Nehmen Sie nach dem Abkühlen den Frittierkorb und die Abdeckung für Heizelement aus dem Becken. Das Heizelement kann einfach aus dem Becken genommen werden, indem man den Schaltkasten durch Anheben vom Becken abnimmt.



VORSICHT!

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

- Reinigen Sie den **Schaltkasten mit Heizelement** und die **Bedienblende** mit einem weichen feuchten Tuch, getränkt in warmes Wasser mit mildem Reinigungsmittel.

- Das Frittieröl oder flüssiges Frittierfett nach dem Abkühlen vorsichtig in einen Sammelbehälter ablassen. Hierzu den Handgriff des Fettablasshahnes anheben und nach vorne schwenken. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Frittieröl / flüssiges Frittierfett ablassen und entsorgen**“ auf Seite 20.
- Reinigen Sie den **Frittierkorb**, den **Deckel** und die **Abdeckung für Heizelement** in warmem Wasser mit einem mildem Reinigungsmittel. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen.
- 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.
- Wischen Sie die **Geräteoberfläche** und das **Netzkabel** nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen.



VORSICHT!

Grundgerät niemals nass oder unter fließendem Wasser reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Gerätes eindringen, dies kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.

- **Nach der Reinigung** alle Geräteteile sowie Zubehör gründlich abtrocknen und das Gerät wieder zusammensetzen:
 - Schaltkasten in die Führungsschiene an der Rückseite des Gehäuses einsetzen;
 - Abdeckung für Heizelement in das Becken legen;
 - Frittierkorb auf die Abdeckung 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.	• Stecker nicht richtig eingesteckt • Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst • Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt • Überhitzungsschutz wurde aktiviert • Kein Kontakt im Mikroschalter	• Netzstecker ziehen und richtig einstecken • Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen • Richtigen Sitz des Schaltkastens kontrollieren • RESET-Taste am Schaltkasten drücken • Kundendienst kontaktieren
Die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht.	• Kontakt zum Heizelement unterbrochen • Heizelement defekt	• Kundendienst kontaktieren • Kundendienst kontaktieren
Die grüne Netz-Kontrollleuchte leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet die orange Aufheiz-Kontrollleuchte nicht auf.	• Eingestellte Temperatur ist erreicht • Temperaturrehregler defekt • Kontrollleuchte defekt	• Funktion mit geänderter Einstellung prüfen • Kundendienst kontaktieren • Kundendienst kontaktieren
Nach einiger Zeit heizt das Gerät nicht mehr auf.	• Überhitzungsschutz wurde aktiviert	• RESET-Taste am Schaltkasten drücken. Wenn die Überhitzungsschutz-Einrichtung innerhalb kürzester Zeit wiederholt auslöst, Kundendienst kontaktieren

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)