

900 E1-21 - 900 E2-21



299630 - 299003

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: **1.0**

Erstelldatum: 2025-12-11

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	7
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	9
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	10
2	Allgemeines	11
2.1	Haftung und Gewährleistung	11
2.2	Urheberschutz	11
2.3	Konformitätserklärung	11
3	Transport, Verpackung und Lagerung	12
3.1	Transportinspektion	12
3.2	Verpackung	12
3.3	Lagerung	12
4	Technische Daten	13
4.1	Technische Angaben	14
4.2	Baugruppenübersicht	16
4.3	Funktion des Gerätes	19
5	Installationsanweisungen	20
5.1	Installation	20
6	Gebrauchsanweisungen	24
7	Reinigung	30
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	31
7.2	Reinigung	31
8	Mögliche Funktionsstörungen	32
9	Entsorgung	34



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.

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.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

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 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.

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.

DE

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.

- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

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.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

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.

1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen vorgeschaltet werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern) oder er klettert auf das Gerät.	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern) oder auf das Gerät klettern.
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebefahrzeuge verwendet werden.

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen der Sicherheitsdatenblätter und Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

Phase	Schutz- kleidung	Sicherheits- schuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Frittieren von geeigneten Lebensmitteln.

1.6 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

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheits-technischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form 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

Ausführung / Eigenschaften

- Serie 900
- Typ: Standgerät
- Betriebsart: Elektro
- Geräteanschluss: 3 NAC
- Heizelement:
 - aus Edelstahl
 - herausschwenkbar
- Kaltzone: ja
- Fettablasshahn: ja
- Sicherheitsthermostat: ja
- Steuerung: Drehregler
- Temperaturregelung: stufenlos
- Digitalanzeige: nein
- Kontrollleuchte: Ein/Aus | Aufheizen
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Fettauffangbehälter: Ja
- Unterbauart: Flügeltür
- Füße höhenverstellbar: ja
- Mit anderen Geräten der Serie 900 in einer Reihe aufstellbar/ kombinierbar

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Fritteuse 900 E1-21
Artikel-Nummer:	299630
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	21
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	310 x 445 x 255
Anzahl Körbe:	1
Korbinhalt in L:	14
Korbmaße (B x T x H) in mm:	300 x 400 x 120
Temperaturbereich von – bis in °C:	100 - 195
Schutzart:	IPX4
Anschlusswert:	19,5 kW 400 V 50-60 Hz
Maße Unterbau innen (B x T x H) in mm:	340 x 830 x 375
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 900 x 900
Gewicht in kg:	48,1

DE

Lieferung inklusive:

- 1 Fritteusenkorb 14L
- 1 Deckel
- 1 Panadensieb
- 1 Fettauffangbehälter

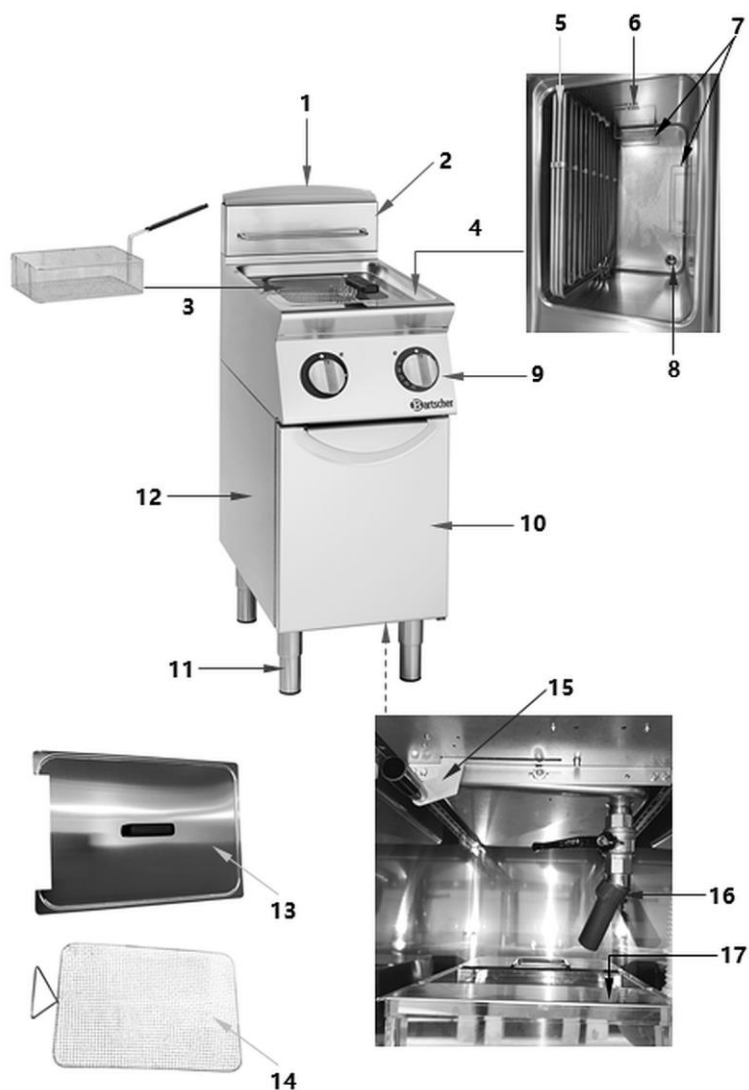
Bezeichnung:	Fritteuse 900 E2-21
Artikel-Nummer:	299003
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	2
Beckeninhalt in L:	21
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	310 x 445 x 255
Anzahl Körbe:	3
Korbinhalt in L:	14 6
Korbmaße (B x T x H) in mm:	300 x 400 x 120 125 x 400 x 120
Temperaturbereich von – bis in °C:	100 - 195
Schutzart:	IPX4
Anschlusswert:	39 kW 400 V 50-60 Hz
Maße Unterbau innen (B x T x H) in mm:	740 x 830 x 375
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	87,0

Lieferung inklusive:

- 1 Fritteusenkorb 14L
- 2 Fritteusenkörbe 6L
- 2 Deckel
- 2 Panadensiebe
- 1 Fettauffangbehälter

4.2 Baugruppenübersicht

299630



DE

Beschreibung Bauteile

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Einhängbügel für Fritteusenkorb |
| 3. Fritteusenkorb | 4. Becken |
| 5. Heizelement Gehäuse | 6. MIN-/MAX-Markierung |
| 7. Auflagebügel für Heizelement | 8. Ölablassöffnung |
| 9. Bedienblende | 10. Flügeltür Unterbau |
| 11. Füße (4x), höhenverstellbar | 12. Unterbau |
| 13. Deckel | 14. Panadensieb |
| 15. Hebevorrichtung für Heizelement | 16. Fettablasshahn |
| 17. Fettauffangbehälter | |

299003



DE

Beschreibung Bauteile

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Belüftungskamin (2x) | 2. Einhängebügel für Fritteusenkorb |
| 3. Fritteusenkorb (3x) | 4. Becken (2x) |
| 5. Heizelement (2x) | 6. MIN-/MAX-Markierung |
| 7. Auflagebügel für Heizelement | 8. Ölablassöffnung (2x) |
| 9. Bedienblende | 10. Flügeltür Unterbau (2x) |
| 11. Füße (4x), höhenverstellbar | 12. Unterbau |
| 13. Deckel (2x) | 14. Panadensieb (2x) |
| 15. Hebevorrichtung für Heizelement (2x) | 16. Fettablasshahn (2x) |
| 17. Fettauffangbehälter (1x) | |

4.3 Funktion des Gerätes

Die Fritteuse der Serie 900 mit einem bzw. zwei 21-Liter-Becken ist speziell für den Einsatz in der professionellen Großküche entwickelt und bietet große Kapazität, komfortables Arbeiten und mühelose Reinigung dank Fettauffangbehälter und schwenkbaren Heizelementen.

In der Fritteuse werden geeignete Lebensmittel bei entsprechenden Temperatureinstellungen in heißem Öl frittiert.

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

- Transportieren Sie das Gerät in der Verpackung auf der mitgelieferten Holzpalette bis zum Installationsort mit Hilfe einer Hubvorrichtung.
- Der Transport muss unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen, um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, erfolgen.

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.

Installationsanweisungen

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.
- Das Gerät muss in einem Bereich installiert werden, in dem es zu keinem unbeabsichtigten Kontakt mit Wasser kommen kann.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammenden Materialien bestehen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 100 mm zur Seitenwand und 50 mm an der Rückseite ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

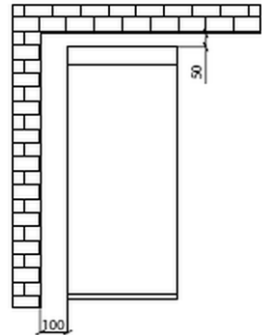


Abb. 1

DE

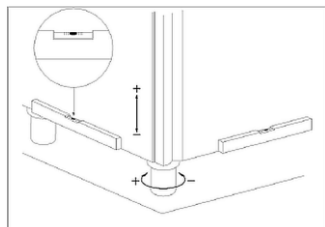


Abb. 2

- Das Gerät muss eben aufgestellt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.
- Nehmen Sie zur Hilfe eine Wasserwaage, wie in Abb. 2 dargestellt.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Die Elektroanlage muss, wie in den geltenden Normen vorgeschrieben und spezifiziert, mit einer funktionstüchtigen Erdung versehen sein. Die elektrische Sicherheit der Anlage kann einzig bei Vorhandensein einer normgerechten Elektroanlage gewährleistet werden.
- Für den direkten Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine Vorrichtung installiert werden, die auf Grundlage der Last bemessen ist und die Trennung gewährleistet.
- Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen über eine Unterbrecherstrecke verfügen, welche die vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsregeln, ermöglicht. Auch diese Vorrichtung muss an einem Ort und auf eine Weise installiert werden, die jederzeit eine einfache Aktivierung durch den Bediener ermöglicht.
- Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen werden muss, in die Position 0 (null) bringen. Von qualifiziertem Personal prüfen lassen, dass der Kabelquerschnitt der Buchse für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist.
- Das Versorgungskabel muss zumindest vom Typ H05 RN F sein und über einen für das Gerät angemessenen Querschnitt verfügen.
- Das Klemmenbrett für die Anschlüsse befindet sich rechts im Innenraum hinter der Unterbautür.
- Das Kabel durch die Kabeldurchführung und die Kabelverschraubung führen, die Steckverbinder an der entsprechenden Klemme am Klemmenbrett verbinden und sie fixieren.

ACHTUNG!

Der Erdungsleiter muss länger als die anderen sein, so dass das Erdungskabel bei einem Defekt der Kabelklemme nach den Spannungskabeln gelöst wird.

Die Versorgungsspannung des in Betrieb befindlichen Geräts darf von dem Wert der Nominalspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.

Potentialausgleich

- Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft werden muss.
- Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die sich auf der Unterseite des Rahmens befindet und mit dem Symbol  (seitlich angebracht) gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm² angeschlossen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

6 Gebrauchsanweisungen



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 im Becken 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.



WARNUNG!

DE

Verbrennungsgefahr!

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

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 im Becken liegen.

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

Maximale Füllmenge an Frittiergut im Korb einhalten.

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

Nur trockenes Frittiergut verwenden.

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

Deckel niemals während und unmittelbar nach dem Frittiervorgang auflegen.

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.

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

Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) vor dem Umfüllen abkühlen lassen.



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

1. Nehmen Sie das Zubehör (Deckel, Panadensieb, Fritteusenkorb) aus dem Gerät heraus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Führen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes eine gründliche Reinigung des Beckens, des Panadensiebes und des Fritteusenkorbes durch, um die industriellen Schutzfette zu entfernen. Gehen Sie folgendermaßen vor:
 - legen Sie das Panadensieb auf das Heizelement;
 - setzen Sie den Fritteusenkorb auf das Panadensieb;
 - füllen Sie das Becken mit Wasser auf und geben Sie etwas Reinigungsmittel hinzu;
 - nehmen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „Inbetriebnahme“ in Betrieb;
 - kochen Sie das Wasser auf und lassen Sie es noch einige Minuten lang kochen;
 - öffnen Sie den Fettablasshahn und lassen Sie anschließend das Wasser vorsichtig über das Fettablassrohr in einen geeigneten Behälter ab;
 - nehmen Sie den Fritteusenkorb und das Panadensieb heraus;
 - spülen Sie das Becken mit klarem Wasser aus und lassen Sie das Wasser ebenfalls über das Fettablassrohr ab;
 - spülen Sie den Fritteusenkorb und das Panadensieb mit klarem Wasser gründlich ab.
3. Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
5. Trocknen Sie das Gerät und die Zubehörteile gründlich ab.

Hinweise zur Verwendung von Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett)

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

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 flüssiges Stangenfett (Blockfett) muss das Becken sauber und trocken sein.

DE

1. Stellen Sie sicher, dass der Fettablasshahn des Gerätes geschlossen ist.
2. Füllen Sie vor der Inbetriebnahme vorsichtig die erforderliche Menge Frittieröl oder flüssiges Stangenfett (Blockfett) in das Becken.

Der Ölstand sollte zwischen „MIN“ und „MAX“-Markierungen im Becken liegen. Die Markierung befindet sich an der Seitenwand des Beckens.

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

ACHTUNG!

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

Bedienelemente

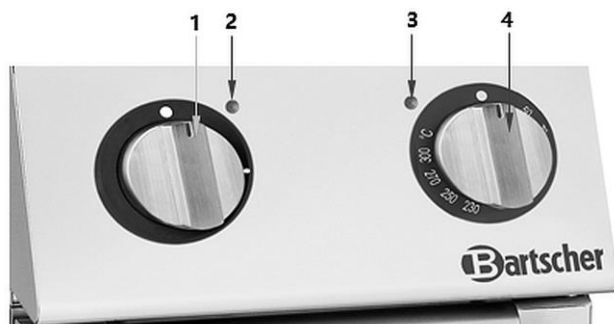


Abb. 3

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| 1. Ein-/Aus-Drehregler | 2. Betriebs-Kontrollleuchte (grün) |
| 3. Temperaturregler | 4. Aufheiz-Kontrollleuchte (rot) |

Einstellungen

Mit dem linken Drehregler wird die Fritteuse eingeschaltet (Position „1“) bzw. ausgeschaltet (Position „0“).

Die Einstellung der Öltemperatur erfolgt stufenlos über den rechten Drehregler (Temperaturregler) im Bereich von 100 °C bis 195 °C.

Inbetriebnahme

ACHTUNG!

Die Fritteuse darf erst in Betrieb genommen werden, wenn das(die) Becken zumindest bis zur MIN-Markierung, jedoch nicht über die MAX-Markierung, die an der Seitenwand des Beckens angebracht sind, mit Öl gefüllt wurde(n).

Andernfalls kann es zu schweren Schäden an der Heizung der Becken und den Heizwiderständen führen.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Aus-Drehregler auf die Position „1“ drehen.

Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

3. Stellen Sie den Temperaturregler durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung.

Der einstellbare Temperaturbereich liegt bei 100 °C bis 195 °C.

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

Wenn die Öltemperatur unter den eingestellten Wert sinkt, werden die Heizelemente automatisch erneut aktiviert und die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.

4. Um brauchbare Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann die Lebensmittel im Fritteusenkorb in das Becken.

VORSICHT!

Nutzen Sie das Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) nicht bei zu hohen Temperaturen über einen längeren Zeitraum, es verliert dadurch seine Gebrauchstauglichkeit.

Drehen Sie bei Verzögerungen zwischen den Frittiervorgängen den Temperaturregler auf eine niedrigere Einstellung.

DE Lebensmittel frittieren

1. Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den mitgelieferten Fritteusenkorb.

HINWEIS!

Bei Überfüllung fällt die Temperatur vom Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) im Becken und die Backwaren werden sehr fettig.

Überfüllen Sie niemals den Fritteusenkorb mit Frittiergut.

ACHTUNG!

Folgende Mengen von Tiefkühl-Pommes dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

Modell 21 Liter / Einzel-Fritteuse 2,5 kg pro Becken

Modell 2x21 Liter /Doppel-Fritteuse 2,5 kg pro Becken

2. Senken Sie den Fritteusenkorb langsam in das Becken mit Frittieröl.
3. Stellen Sie den Fritteusenkorb auf das Panadensieb.
4. Bereiten Sie die Lebensmittel in der Fritteuse zu.
5. Heben Sie nach dem Frittiervorgang den Fritteusenkorb mit Hilfe des Griffes vorsichtig an.
6. Hängen Sie den Fritteusenkorb mit den Haken an dem Einhängebügel am Belüftungskamin des Gerätes ein.

Gebrauchsanweisungen

7. Lassen Sie die fertigen Lebensmittel gut abtropfen.
8. Servieren Sie die fertigen Speisen.
9. Drehen Sie den Temperaturregler in die „0“-Position, sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

Sicherheitsthermostat

Die Fritteuse ist mit einem **Sicherheitsthermostat** ausgerüstet.

Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) oder weniger als die erforderliche Mindestmenge in das Becken eingefüllt zu haben, schaltet der Sicherheitsthermostat das Gerät automatisch ab.

Diese Funktion schützt das Gerät vor Überhitzung des Öls und verhindert die damit verbundene Brandgefahr.

Führen Sie in diesem Fall folgende Schritte durch:

- trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
- lassen Sie das Gerät und das Öl im Becken abkühlen,
- öffnen Sie die Flügeltür: im oberen Bereich des Unterbaus befinden sich drei Schrauben,
- schrauben Sie die Sechskantschraube (mittig) komplett heraus,
- drücken Sie dann mit einem stumpfen, kleinen Pin das Sicherheitsthermostat, um dieses zurückzusetzen,
- kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Rücksetzung des Sicherheitsthermostats von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.

Das Auslösen des Sicherheitsthermostats muss immer dem Technischen Kundendienst gemeldet werden.

Gerät ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät am Ende des Arbeitszyklus durch Drehen der Ein-/Aus-Drehregler auf die Position „0“ aus.
2. Deaktivieren Sie den allpoligen Schalter, wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird.
3. Decken Sie das(die) Becken nach Abkühlen des Gerätes mit dem(den) Deckel(n) ab.

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. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Drehregler aus (auf Position „0“ drehen).
3. Lassen Sie das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) abkühlen.
4. Stellen Sie sicher, dass der Fettauffangbehälter sich unter dem Becken im Unterbau befindet.
5. Öffnen Sie den Fettablasshahn und lassen Sie das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) aus dem Becken durch das Fettablassrohr in den Fettauffangbehälter mit Filter abfließen.
6. Sollten Sie das gefilterte Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) weiterhin verwenden wollen, empfehlen wir zur besseren Konservierung des Öls dieses an einem kühlen Ort aufzubewahren.

HINWEIS!

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

DE

7 Reinigung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

7.1 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.

7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich am Ende eines Arbeitstages.
2. Nehmen Sie den(die) Fritteusenkorb(-körbe) und das(die) Panadensieb(e) aus dem(den) Becken heraus.
3. Lassen Sie das abgekühlte Frittieröl aus dem(den) Becken ab.

HINWEIS!

Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) austauschen und entsorgen“.

Zur einfachen Reinigung des Beckens (der Becken) kann (können) das(die) Heizelement(e) mit dem(den) entsprechenden Hebel(n) vertikal im Becken positioniert werden. Diese Hebel befinden sich im Unterschrank in der oberen linken Ecke unter dem jeweiligen Becken.

4. Drehen Sie den(die) vorgesehenen Hebel und bringen Sie das(die) Heizelement (e) die vertikale Position.

Somit ist eine vollständige und gründliche Reinigung des Beckens möglich.

5. Reinigen Sie das(die) Becken mit heißem Wasser, einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
6. Öffnen Sie das(die) Fettablasshahn(-hähne).
7. Lassen Sie das Spülwasser über das(die) Fettablassrohr(-rohre) in einen geeigneten Behälter abfließen.

8. Spülen Sie das(die) Becken mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Wasser erneut zum Spülen von Fettablasshahn (-rohr) durch diesen abfließen.
9. Wischen Sie die Bedienblende und das Anschlusskabel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
10. Reinigen Sie die Geräteoberfläche und den Unterbau außen und innen mit einem weichen, feuchten Tuch.
11. Reinigen Sie den(die) Fritteusenkorb(-körbe) und den(die) Deckel in heißem Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
12. Trocknen Sie anschließend alle Geräteteile gründlich mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab.
13. Setzen Sie die abgenommenen Geräteteile wieder im Gerät ein.

8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

DE

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie 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
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, aber die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet nicht auf	Unterbrochene Stromversorgung	Stromversorgung und Anschlusskabel auf Schäden oder Fehler überprüfen
	Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst	Sicherung kontrollieren, Gerät an einer anderen Steckdose testen
	Stromausfall	Stromversorgung wiederherstellen

Mögliche Funktionsstörungen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht	Kontakt zum Heizelement unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
	Heizelement defekt	Kundendienst kontaktieren
Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet die Aufheiz-Kontrollleuchte nicht	Eingestellte Temperatur ist erreicht	Funktion des Gerätes mit geänderter Einstellung prüfen
	Temperaturregler defekt	Kundendienst kontaktieren
	Kontrollleuchte defekt	Kundendienst kontaktieren
Nach einiger Zeit heizt das Gerät nicht mehr auf	Sicherheitsthermostat wurde aktiviert: Öltemperatur im Becken zu hoch, Gerät schaltet ab	Gerät abkühlen lassen Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „ Sicherheitsthermostat “ wieder in Betrieb nehmen

DE

9 Entsorgung

Elektrogeräte



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.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Verbrauchtes Frittieröl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.