



162913 / 8L



162914 / 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 Urheberschutz 8
2.3 Konformitätserklärung 8

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

4. Technische Daten..... 10
4.1 Baugruppenübersicht 10
4.2 Technische Angaben..... 12

5. Installation und Bedienung 13
5.1 Installation 13
5.2 Bedienung 15

6. Reinigung..... 19

7. Mögliche Funktionsstörungen 21

8. Entsorgung 22

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

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

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



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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

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

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

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

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

1. Sicherheit

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

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

1.1 Symbolerklärung

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



GEFAHR!

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



WARNUNG!

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



HEISSE OBERFLÄCHE!

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



VORSICHT! Elektromagnetisches Feld!

Dieses Symbol weist darauf hin, dass es durch die während des Betriebes entstehenden magnetischen Felder zu Beeinträchtigungen kommen kann.



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 Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

Erstickungsgefahr!

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



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

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

- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- 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.



VORSICHT! Gefahr durch elektromagnetisches Feld!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Öffnen Sie **niemals** die untere Abdeckung des Gerätes!
- Betreiben Sie das Gerät nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kreditkarten, Datenträger, etc.). Durch das Magnetfeld kann deren Funktion beeinträchtigt werden.
- 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.

**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 **Induktions-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.

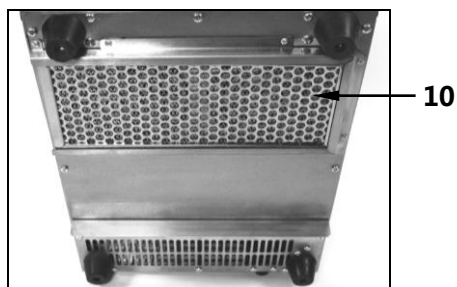
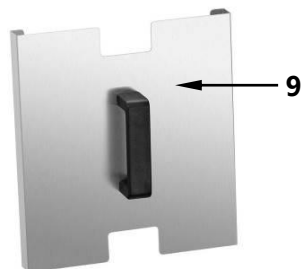
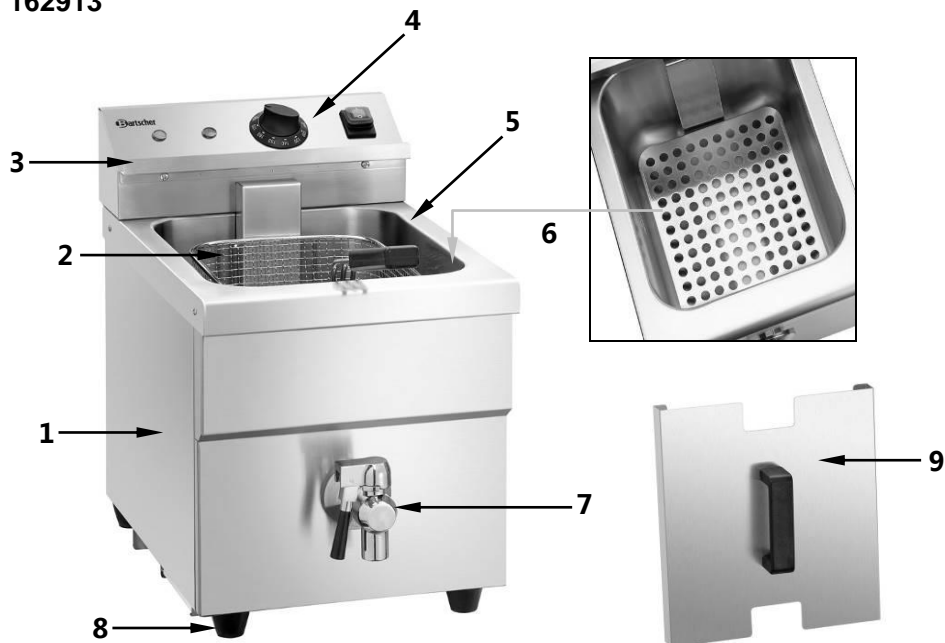
Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- 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

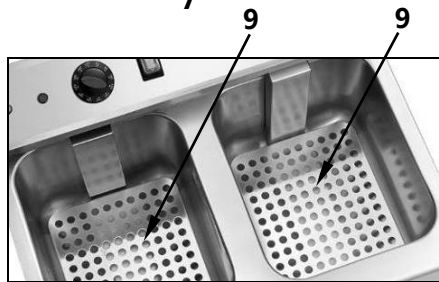
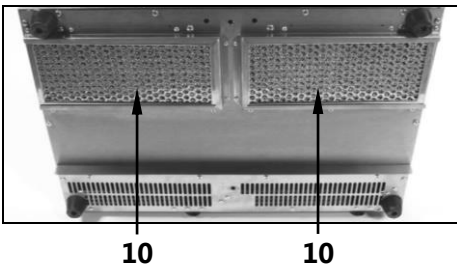
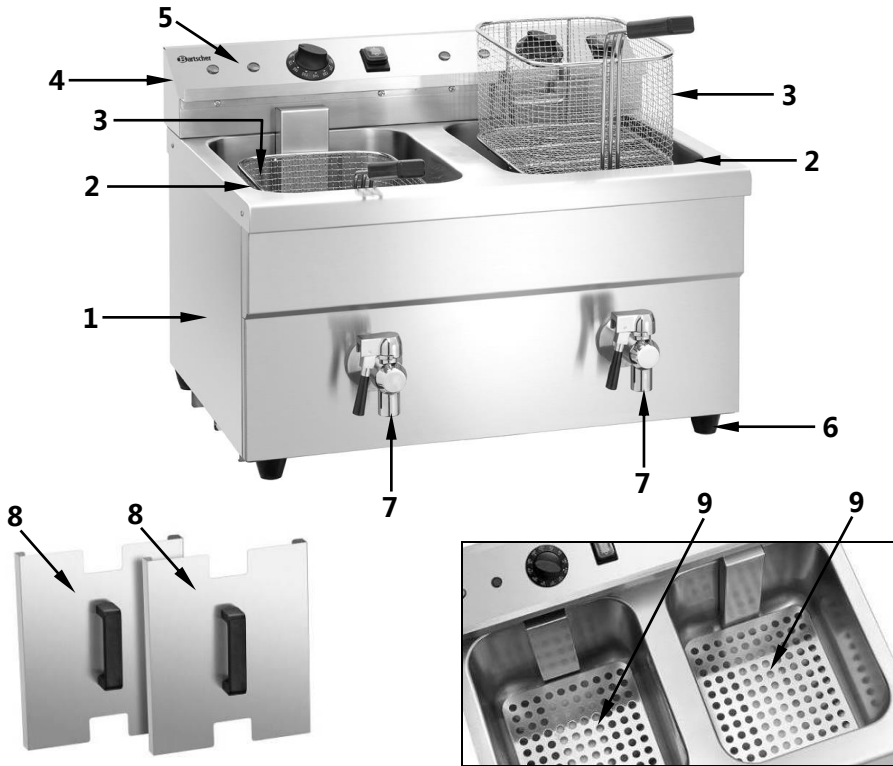
4.1 Baugruppenübersicht

162913



- 1 Grundgerät
- 2 Frittierkorb mit Griff
- 3 Schaltkasten mit Temperaturfühler
- 4 Bedienblende
- 5 Becken
- 6 Lochblech
- 7 Fettablasshahn
- 8 Stellfüße (4)
- 9 Deckel mit Griff
- 10 Fett-/Schmutzfilter für Gerätebelüftung

162914



- 1 Grundgerät
- 2 Becken (2)
- 3 Frittierkorb mit Griff (2)
- 4 Schaltkasten mit Temperaturfühler
- 5 Bedienblende
- 6 Stellfüße (4)
- 7 Fettablasshahn (2)
- 8 Deckel mit Griff (2)
- 9 Lochblech (2)
- 10 Fett-/Schmutzfilter für Gerätebelüftung (2)

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Ersatz-Frittierkorb

Abmessungen:

B 195 x T 460 x H 220 mm (über alles)

B 180 x T 215 x H 140 mm (innen)

Gewicht: 0,70 kg

Art.-Nr.: 162917

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Induktions-Fritteuse 8L
Art.-Nr.:	162913
Material:	Edelstahl; Heizelement: Kupfer
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heizelement: Induktionsspule ▪ Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz) ▪ Fettablasshahn ▪ EIN-/AUS-Schalter ▪ Kontrollleuchten: Aufheizkontrollleuchte, Warmhaltekontrollleuchte ▪ Fett-/Schmutzfilter
Becken:	Anzahl: 1, Inhalt: 8 Liter; Beckenmaße: B 238 x T 300 x H 205 mm
Frittierkorb:	Anzahl: 1, Frittierkorbmaße: B 180 x T 215 x H 140 mm
Temperatureinstellbereich:	60 °C - 190 °C
Anschlusswert:	3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
Abmessungen:	B 290 x T 480 x H 515 mm (mit Frittierkorb)
Gewicht:	10,4 kg
Zubehör:	1 Deckel, 1 Lochblech, 1 Frittierkorb

Technische Änderungen vorbehalten!

Bezeichnung	Induktions-Fritteuse 2 x 8L
Art.-Nr.:	162914
Material:	Edelstahl; Heizelement: Kupfer
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none">▪ Heizelement: Induktionsspule▪ Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)▪ Fettablasshahn (2)▪ EIN-/AUS-Schalter▪ Kontrollleuchten: 2 x Aufheizkontrollleuchte, 2 x Warmhaltekontrollleuchte▪ Fett-/Schmutzfilter (2)
Becken:	Anzahl: 2, Inhalt: 8 Liter; Beckenmaße: B 238 x T 300 x H 205 mm
Frittierkorb:	Anzahl: 2, Frittierkorbmaße: B 180 x T 215 x H 140 mm
Temperatureinstellbereich:	60 °C - 190 °C
Anschlusswert:	2 x 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
Abmessungen:	B 580 x T 480 x H 515 mm (mit Frittierkorb)
Gewicht:	19,0 kg
Zubehör:	2 Deckel, 2 Lochbleche, 2 Frittierkörbe

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

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

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.

- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- 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.
- Blockieren oder verdecken Sie niemals die Lüftungsöffnungen des Gerätes.
- 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 **162914** sind zwei getrennte Einzelsteckdosen erforderlich.

5.2 Bedienung



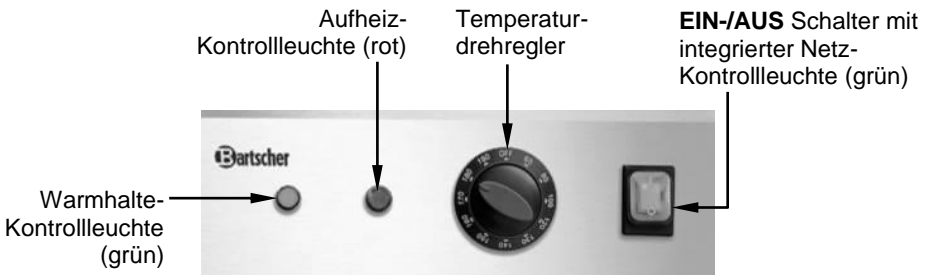
VORSICHT!

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

Gerät vorbereiten

- Nehmen Sie den Deckel, den Frittierkorb und das Lochblech aus dem Gerät heraus.
- Reinigen Sie das Gerät und Zubehörteile vor dem Gebrauch gründlich nach den Anweisungen im **Abschnitt 6 „Reinigung“**. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt. **Trocknen Sie das Gerät und Zubehörteile gründlich ab!**
- Legen Sie das Lochblech auf den Boden des Beckens.
- Stellen Sie sicher, dass der **Fett-/Schmutzfilter** an der Unterseite des Gerätes eingesetzt ist. **Das Gerät darf nicht ohne diesen betrieben werden, um Beschädigungen und Fehlfunktionen des Gerätes zu vermeiden.**

Bedienelemente



Gerät in Betrieb nehmen



WARNUNG!

Vor der Inbetriebnahme sicher stellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturdrehregler auf die Position „OFF“ stellen!).

- Vor dem Einfüllen von Frittieröl in das Becken darf sich kein Wasser in diesem befinden. Das Becken muss sauber und trocken sein.
- Der Fettablasshahn muss geschlossen und verriegelt sein (Handgriff nach unten abgesenkt).

Hinweise zur Verwendung von Frittieröl oder Stangen-/Blockfett

- Benutzen Sie zum Frittieren geeignetes Öl (z. B. Pflanzenöl, Sonnenblumenöl, Erdnussöl, etc.) oder Stangen-/Blockfett.
Achtung: Stangenfett (Blockfett) vorher in einem separaten Topf auslassen (schmelzen)!
- Verwenden Sie ausschließlich Öle und Fette, die für die hohen Temperaturen beim Frittieren geeignet sind.
- Vermischen Sie niemals verschiedene Öl- oder Fettarten, da diese einen unterschiedlichen Siedepunkt haben können.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

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

- Frittieröl (ca. 8 Liter) vorsichtig in das Becken einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen „MIN“ und „MAX“-Markierungen an der Seitenwand des Beckens).



VORSICHT!

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



WARNUNG!

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

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

Speisen frittieren

- 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.



VORSICHT!

Zur Sicherstellung, dass sich Fritteiröl im Becken befindet, muss der Temperaturrehregler immer zuerst auf die „OFF“-Position gedreht werden, dann auf die gewünschte Temperaturstufe, sonst heizt das Gerät nicht auf.

- Stellen Sie den Temperaturrehregler durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur (50 °C - 190 °C) ein.
- 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.



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 Frittiergut in die Fritteuse.
- Das Fritteröl/-fett nicht bei zu hohen Temperaturen über einen längeren Zeitraum nutzen, es verliert dadurch seine Gebrauchstauglichkeit.
- Bei eventuellen Verzögerungen zwischen den Frittiervorgängen drehen Sie den Temperaturrehregler auf eine niedrigere Einstellung.
- Geben Sie das vorbereitete Frittiergut in den Frittierkorb.
- Überfüllen Sie **niemals** den Frittierkorb, bei Überfüllung fällt die Öl-/Fetttemperatur und das Frittiergut wird fettig.

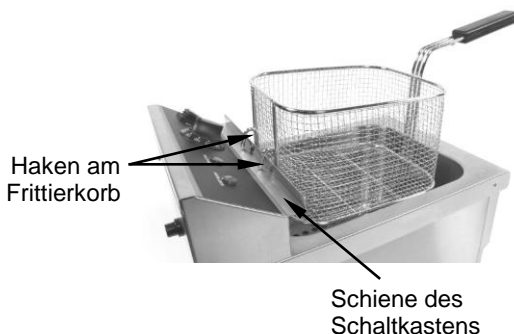


VORSICHT!

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 feststehenden Griffes langsam in das Frittieröl senken, auf dem Lochblech 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.



- Stellen Sie den Temperaturrehregler 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.



HINWEIS!

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



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden!

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

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 austauschen und entsorgen

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



HINWEIS!

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

Überhitzungsschutz-Einrichtung

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Frittieröl-/Fett in das Becken eingefüllt zu haben, schaltet diese Einrichtung das Gerät automatisch bei einer Öltemperatur von ca. 230 °C ab, um es vor Überhitzung zu schützen. Sollte das der Fall sein, schalten Sie das Gerät mit dem **EIN-/AUS** 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 Rückseite des Schaltkastens gedrückt wird.

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

RESET-Taste



6. Reinigung



WARNUNG!

Vor der Reinigung den Temperaturregler auf die Position „0“ 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!

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

Verwenden Sie zur Reinigung niemals benzinhaltige Mittel oder Verdüner.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Nehmen Sie, falls aufgelegt, den Deckel vom Becken, den Frittierkorb aus dem Becken heraus.
- Entleeren Sie nach dem Abkühlen das Becken, lassen Sie das Frittieröl in einen geeigneten Sammelbehälter über den Ablasshahn abfließen. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Frittieröl austauschen und entsorgen**“ auf Seite 18.
- Nehmen Sie das Lochblech aus dem Becken heraus.
- Reinigen Sie den **Frittierkorb**, den **Deckel** und das **Lochblech** in warmem Wasser unter Zugabe von 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.
- Die **Bedienblende**, 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.

- Ziehen Sie den 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.
- Die Lüftungsöffnungen an der Unterseite des Gerätes immer von Schmutz und Staub frei halten bzw. reinigen (z.B. mit einem Pinsel oder Gebläse).
- **Alle Geräteteile sowie Zubehör gründlich abtrocknen und das Gerät wieder zusammensetzen:**
 - den Fett-/Schmutzfilter in die Vorrichtung an der Unterseite des Gerätes einsetzen,
 - das Lochblech in das Becken legen.
 - den Frittierkorb auf das Lochblech stellen.

Gerät aufbewahren

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

7. Mögliche Funktionsstörungen

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

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

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

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

8. Entsorgung

Altgeräte

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



WARNUNG!

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



VORSICHT!



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

Altes Frittieröl entsorgen

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.

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

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

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