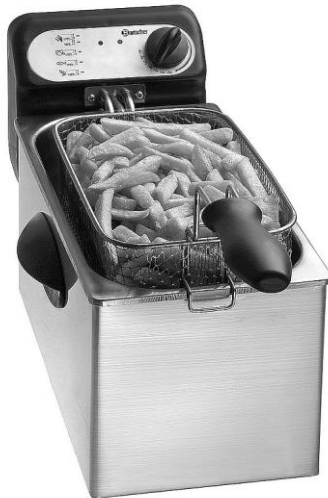


PETIT



165103

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: **6.0**

Erstelldatum: 2020-07-09

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.4	Bestimmungswidrige 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	Technische Angaben	10
4.2	Baugruppenübersicht	11
4.3	Funktion des Gerätes	11
5	Installation und Bedienung	12
5.1	Installation	12
5.2	Bedienung	13
6	Reinigung	19
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	19
6.2	Reinigung	20
7	Mögliche Funktionsstörungen	21
8	Entsorgung	22



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

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

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

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

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in 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.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, 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.

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.
- 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.

DE

Gesundheitsgefahr durch verbrannte Lebensmittel

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

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

Betrieb nur unter Aufsicht

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

DE

Bedienpersonal

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

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Frittieren von geeigneten Lebensmitteln.

Das Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet!

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, z. B.:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen typischen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

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

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

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

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

DE

2.2 Urheberschutz

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

2.3 Konformitätserklärung

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

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

3.2 Verpackung

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

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

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

3.3 Lagerung

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

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

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

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Fritteuse PETIT
Artikel-Nummer:	165103
Material:	Edelstahl, Kunststoff
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	3
Maße Becken (B x T x H) in mm:	170 x 320 x 148
Anzahl Körbe:	1
Korbinhalt in L:	2,5
Maße Korb (B x T x H) in mm:	145 x 240 x 80
Temperaturbereich von – bis in °C:	130 - 190
Anschlusswert:	2,0 kW / 230 V / 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	210 x 530 x 240
Gewicht in kg:	2,5

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Typ: Tischgerät
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Betriebsart: Elektro
- Steuerung: elektronisch, Knebel
- Heizelement: Edelstahl, herausnehmbar
- Sicherheitsthermostat
- Kontrollleuchte(n): Aufheizen
- Inklusive: 1 Korb, 1 Deckel

4.2 Baugruppenübersicht

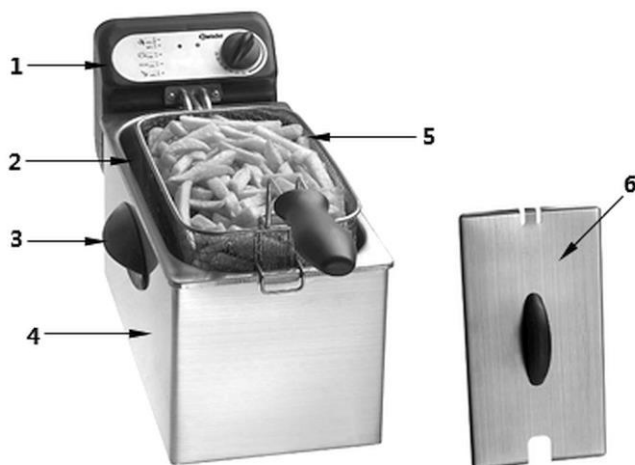


Abb. 1

DE

1. Schaltkasten mit Heizelement
2. Becken
3. Griff
4. Gehäuse
5. Korb
6. Deckel

4.3 Funktion des Gerätes

Die Fritteuse ist zum Frittieren von geeigneten Lebensmitteln in heißem Öl bestimmt.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

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



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

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

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

Anschließen - Strom

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

5.2 Bedienung



WARNUNG!

Brandgefahr!

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

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

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

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



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

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

Kein altes Öl zum Frittieren verwenden. Frittieröl regelmäßig austauschen.

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

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

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

Maximale Füllmenge an Frittiergut im Korb 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.

DE Gerät vorbereiten

1. Nehmen Sie den Deckel und den Korb aus dem Gerät heraus.
2. Nehmen Sie den Schaltkasten mit Heizelement durch vorsichtiges Hochziehen (ein „Klick“-Geräusch ist zu hören) vom Gerät ab.
3. Nehmen Sie das Becken mit beiden Händen vorsichtig heraus.
4. Reinigen Sie das Gerät und Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.

VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt. Das Gerät gründlich trocknen!

5. Setzen Sie das Becken ein.
6. Bringen Sie den Schaltkasten mit Heizelement durch vorsichtiges Aufsetzen in die Führungsschienen an der Rückseite des Gehäuses an.

Ein „Klick“-Geräusch muss zu hören sein, dann ist der Schaltkasten richtig positioniert.

HINWEIS!

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

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

1. Füllen Sie vorsichtig das Frittieröl oder flüssiges Stangenfett (Blockfett) in das Becken ein, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen „MIN“ und „MAX“-Markierung an der Seitenwand des Beckens).

VORSICHT!

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

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

Bedienelemente

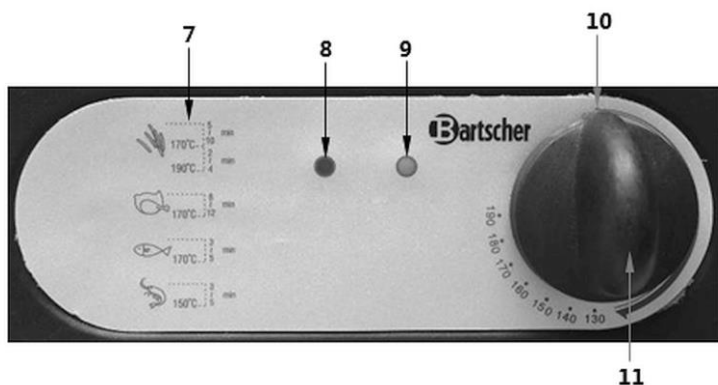


Abb. 2

- 7. Vorschläge Temperatureinstellungen
- 8. Betriebs-Kontrollleuchte (rot)
- 9. Aufheiz-Kontrollleuchte (grün)
- 10. Einstellpunkt
- 11. Temperaturregler

DE

Inbetriebnahme

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.

ACHTUNG!

Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist.

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Die rote Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf und bleibt während des gesamten Betriebes an.

2. Drehen Sie den Temperaturregler vom Einstellpunkt im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung.

Die Temperatur kann zwischen 130 °C und 190 °C gewählt werden.

HINWEIS!

Beachten Sie bei der Temperatureinstellung für die Zubereitung der Speisen die Vorschläge auf der Bedienblende.

Während des Aufheizens leuchtet die grüne Aufheiz-Kontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt.

Die Fritteuse ist mit einem Thermostat zur Regulierung der Temperatur ausgestattet. Sobald die Öltemperatur im Becken fällt, heizt das Gerät wieder auf und die grüne Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet wieder auf.

Speisen frittieren

1. Um brauchbare Resultate zu erzielen, warten Sie bis die eingestellte Temperatur erreicht ist und geben Sie erst dann das gewünschte Frittiergut in die Fritteuse.
2. Nutzen Sie das Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) nicht bei zu hohen Temperaturen über einen längeren Zeitraum, es verliert dadurch seine Gebrauchstauglichkeit.
3. Drehen Sie bei eventuellen Verzögerungen zwischen den Frittiervorgängen den Temperaturregler auf eine niedrigere Einstellung.
4. Der Korb dient zum Frittieren von kleinem Frittiergut. Er ist mit einem klappbaren Griff und einem Haken ausgestattet.
5. Um den Griff des Korbes zu befestigen, klappen Sie diesen hoch und lassen Sie die Bügel des Griffes (b) am Befestigungsbügel des Korbes (a) einrasten.

VORSICHT!

Aus Sicherheitsgründen ist ein festes Einrasten des Handgriffes erforderlich!

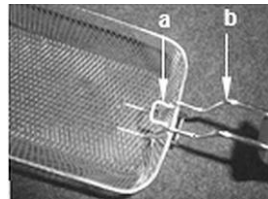


Abb. 3

HINWEIS!

Überfüllen Sie niemals den Korb mit Frittiergut, denn bei Überfüllung fällt die Öl-/ Fetttemperatur und die zubereiteten Lebensmittel werden fettig.

Folgende Speisen-Mengen dürfen beim Auffüllen des Korbes nicht überschritten werden: **0,4 kg**

6. Geben Sie das vorbereitete Frittiergut in den Korb.
7. Senken Sie den Korb langsam in das Frittieröl.
8. Frittieren Sie die gewünschten Speisen.
9. Heben Sie nach dem Frittieren den Korb vorsichtig an.
10. Hängen Sie den Korb mit dem Haken (c) vorne auf den Beckenrand auf und lassen Sie das Frittieröl abtropfen.



Abb. 4

DE

11. Sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einstellpunkt (Markierung auf der Bedienblende).
12. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

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. Füllen Sie nach dem Abkühlen das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) aus dem Becken in einen Sammelbehälter um.
3. Stellen Sie sicher, dass dieser Sammelbehälter einen sicheren Stand hat.

HINWEIS!

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

Überhitzungsschutz

Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) in das Becken eingefüllt zu haben, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch bei einer Öltemperatur von ca. 230 °C ab, um es vor Beschädigungen durch Überhitzung zu schützen.

1. Trennen Sie in diesem Fall das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS!

Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die RESET-Vorrichtung betätigt wird. Diese befindet sich am Schaltkasten an der Rückseite des Gerätes.

3. Drücken Sie mit einem langen dünnen Hilfsmittel (Stift) die **RESET**-Vorrichtung.
4. Schließen Sie Netzstecker wieder an die Steckdose an.
5. Nehmen Sie das Gerät wie gewohnt in Betrieb.

6 Reinigung

DE

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

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

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich am Ende eines Arbeitstages.
2. Nehmen Sie, falls aufgelegt, den Deckel vom Becken, den Korb aus dem Becken heraus.
3. Nehmen Sie den Schaltkasten mit Heizelement vom Gerät ab. So lassen sich Heizelement und Becken einfach reinigen

WARNUNG!

Feuchtigkeit kann in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringen und zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen

Schaltkasten mit Heizelement, Grundgerät und Anschlusskabel niemals nass oder unter fließendem Wasser reinigen und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

4. Reinigen Sie den Schaltkasten und das Heizelement mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
5. Nehmen Sie das Becken nach vollständigem Abkühlen aus dem Gerät heraus.
6. Entleeren Sie das Becken nach Anweisungen im Abschnitt „**Frittieröl / flüssiges Stangenfett/ (Blockfett) austauschen und entsorgen**“.
7. Reinigen Sie den Korb, den Deckel und das Becken mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen.
8. Spülen Sie die Teile gründlich mit klarem Wasser aus/ab.
9. Wischen Sie die Bedienblende, das Grundgerät und das Anschlusskabel nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
10. Trocknen Sie die gereinigten Teile gründlich mit einem weichen Tuch ab.
11. Befestigen Sie die abgenommenen Teile wieder am Gerät.

7 Mögliche Funktionsstörungen

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber die rote Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf	Netzstecker nicht richtig eingesteckt	Netzstecker ziehen und richtig einstecken
	Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst	Sicherung kontrollieren, Gerät an einer anderen Steckdose testen
	Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt	Richtigen Sitz des Schaltkastens prüfen
	Kein Kontakt im Mikroschalter	Kundendienst kontaktieren
	Überhitzungsschutz wurde aktiviert	RESET -Vorrichtung am Schaltkasten drücken
	Temperaturbegrenzer defekt	Kundendienst kontaktieren
Grüne Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht	Kontakt zum Heizelement unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
	Heizelement defekt	
Rote Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet die grüne Aufheiz-Kontrollleuchte nicht	Eingestellte Temperatur ist erreicht	Funktion bei anderen Einstellung prüfen
	Temperaturregler defekt	Kundendienst kontaktieren
	Kontrollleuchte defekt	

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Nach einiger Zeit heizt das Heizelement nicht mehr	Überhitzungsschutz wurde aktiviert	RESET -Vorrichtung am Schaltkasten drücken Sollte innerhalb kürzester Zeit der Überhitzungsschutz wiederholt auslösen, Kundendienst kontaktieren

8 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.

DE

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Verbrauchtes Frittieröl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.