



**„SNACK I“
A162410E**



**„SNACK II“
A162412E**



**„SNACK III“
A162810E**



**„SNACK IV“
A162812E**

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit..... 2
1.1 Sicherheitshinweise..... 2
1.2 Symbolerklärung 5
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 6

2. Allgemeines 7
2.1 Haftung und Gewährleistung 7
2.2 Urheberschutz 7
2.3 Konformitätserklärung 7

3. Transport, Verpackung und Lagerung 8
3.1 Transportinspektion 8
3.2 Verpackung 8
3.3 Lagerung 8
3.4 Lieferumfang 9

4. Technische Daten..... 9
4.1 Technische Angaben..... 9
4.2 Baugruppenübersicht 10

5. Installation und Bedienung 12
5.1 Installation 12
5.2 Bedienung 13

6. Reinigung..... 18

7. Mögliche Funktionsstörungen 19

8. Entsorgung 20

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (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 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.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen, da es bei eventuellen Betriebsstörungen zur Überhitzung des Öls führen kann und dieses sich bei hohen Temperaturen entzünden kann.
- 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 betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern. **Erstickungsgefahr!**
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; halten Sie es nicht unter fließendes Wasser und reinigen Sie keine Teile des Gerätes in der Geschirrspülmaschine.
- 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.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird die Oberfläche des Gerätes sehr heiß! Um Verbrennungen der Finger und Hände zu vermeiden, berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht! Fassen Sie das Gerät während der Bedienung nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.
- Auch nach dem Ausschalten ist die Oberfläche des Gerätes und das Frittieröl/-fett im Becken noch längere Zeit heiß, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder an einen anderen Platz versetzen. Heiße Öl-/Fettspritzer bzw. Fettexplosionen können zu Verbrennungen an Händen, Armen und im Gesicht führen!

- Kein feuchtes Frittiergut verwenden. Von Tiefkühlprodukten immer erst das überflüssige Eis entfernen. Kein Gefriergut im Frittierkorb über dem mit erhitztem Frittieröl/-fett gefüllten Becken hängen lassen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.



WARNUNG!

Brand- oder Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). 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 oder unter leicht entflammaren Gegenständen (z. B. Gardinen, Hängeschränke, etc.) betreiben.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!), bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. **Achtung:** Schütten Sie kein Wasser auf das noch unter Spannung stehende Gerät: **Stromschlaggefahr!**

1.2 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.



WARNUNG! HEISSE OBERFLÄCHE!

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



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Fritteuse** ist nur zum **Frittieren** von geeigneten Lebensmitteln bestimmt.

Die **Fritteuse** darf nicht verwendet werden für:

- Aufwärmen von Speisen und Flüssigkeiten.



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 Urheberrecht

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 Transportinspektion

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.

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.

3.4 Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Teilen und Baugruppen (siehe auch Abbildungen auf Seiten 10-11):

A162410E / A162810E

- 1 Grundgerät
- 1 Becken
- 1 Deckel
- 1 Frittierkorb
- 1 Schaltkasten mit Heizelement
- 1 Abdeckung für Heizelement
- 2 Handgriffe
- 4 Befestigungsschrauben
(in Griffe eingeschraubt)

A162412E / A162812E

- 1 Grundgerät
- 2 Becken
- 2 Deckel
- 2 Frittierkörbe
- 2 Schaltkästen mit Heizelementen
- 2 Abdeckungen für Heizelemente
- 2 Handgriffe
- 4 Befestigungsschrauben
(in Griffe eingeschraubt)

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

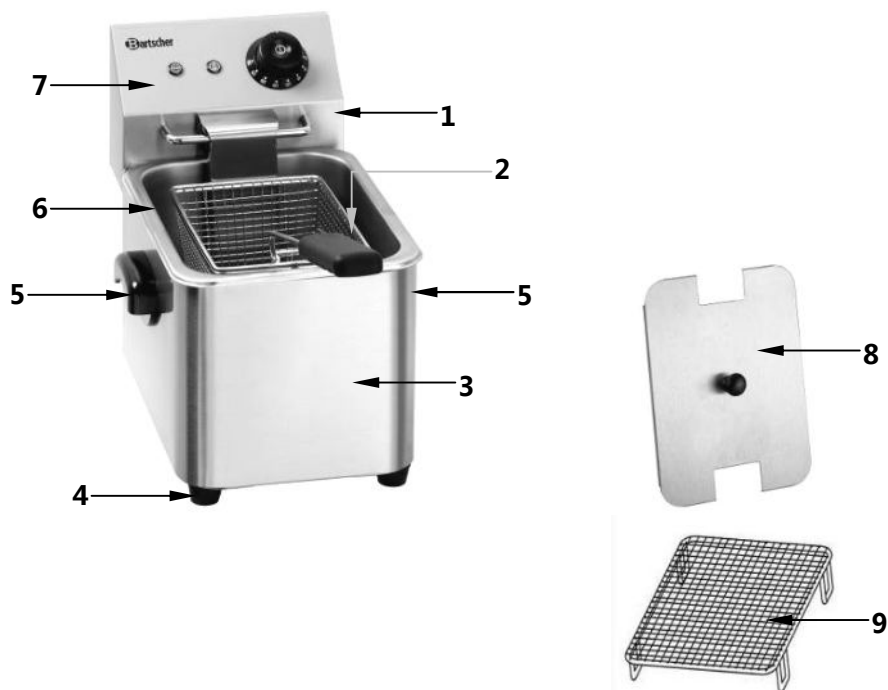
Bezeichnung	Fritteuse		Doppel-Fritteuse	
	„SNACK I“	„SNACK III“	„SNACK II“	„SNACK IV“
Model:	„SNACK I“	„SNACK III“	„SNACK II“	„SNACK IV“
Art.-Nr.:	A162410E	A162810E¹	A162412E¹	A162812E¹
Material:	Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl			
Ausführung:	geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)			
Anschlusswert:	230 V~ 50 Hz			
Leistung:	2,0 kW	3,25 kW	2 x 2,0 kW	2 x 3,25 kW
Anzahl Becken:	1	1	2	2
Inhalt:	4 Liter	8 Liter	2 x 4 Liter	2 x 8 Liter
Anzahl Frittierkörbe:	1	1	2	2
Einstellbereich Ötemperatur:	50 °C - 190 °C			
Abmessungen (B x T x H mm):	220 x 400 x 315	265 x 430 x 340	435 x 400 x 315	550 x 430 x 340
Gewicht:	7,0 kg	7,1 kg	10,5 kg	12,5 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

¹ Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet!

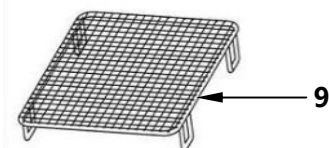
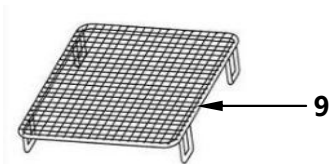
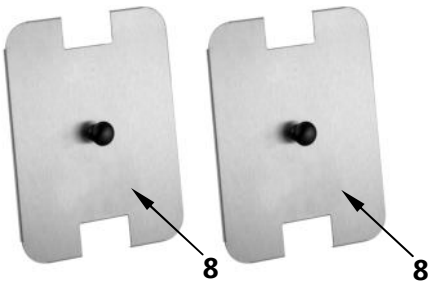
4.2 Baugruppenübersicht

A162410E / A162810E



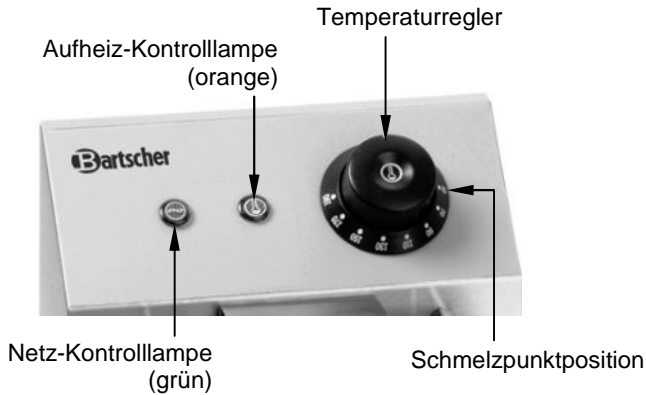
- 1 Schaltkasten mit Heizelement
- 2 Frittierkorb
- 3 Gehäuse
- 4 Stellfüße (4)
- 5 Handgriffe (2)
- 6 Becken
- 7 Bedienblende
- 8 Deckel
- 9 Abdeckung für Heizelement

A162412E / A162812E



- 1 Schaltkasten mit Heizelement
- 2 Frittierkorb
- 3 Becken
- 4 Gehäuse
- 5 Stellfüße (4)
- 6 Handgriffe (2)
- 7 Bedienblende
- 8 Deckel
- 9 Abdeckung für Heizelement

Bedienblende



5. Installation und Bedienung

5.1 Installation

Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



VORSICHT!

- Entfernen Sie **niemals** das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.
- 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.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

Anschließen



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen! Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

- 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 sind zwei getrennte Steckdosen 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 ab, den Frittierkorb, die Abdeckung für Heizelement aus dem Gerät heraus.
- Nehmen Sie den Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen (bis Sie ein „**Klick**“ Geräusch hören) vom Gerät ab. Entnehmen Sie das Becken.
- Beiliegende Griffe mit der Öffnung nach unten an den beiden Gehäuseseiten anschrauben. Dazu die Befestigungsschrauben von innen durch das Gehäuse stecken und in die Griffe eindrehen.
- Reinigen Sie vor Gebrauch das Gerät und Zubehörteile gründlich nach Anweisungen im **Abschnitt 6 „Reinigung“**. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt. **Das Gerät gründlich abtrocknen!**
- Setzen Sie das Becken in das Gerät ein. Bringen Sie den Schaltkasten durch vorsichtiges Aufsetzen in die Führungsschiene an der Rückseite des Gehäuses an (ein „**Klick**“-Geräusch muss zu hören sein). Die beiden Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens müssen in den Bohrungen des Beckens sitzen, dann ist der Schaltkasten richtig positioniert.

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

- Legen Sie die Abdeckung auf das Heizelement.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler auf die „0“-Position drehen).
- Vor dem Einfüllen von Frittieröl oder Stangen-/Blockfett darf sich kein Wasser im Becken befinden. Das Becken muss sauber und trocken sein.

Hinweise zur Verwendung von Frittieröl oder Stangen-/Blockfett

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




WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Zum Frittieren kein altes Frittieröl/-fett verwenden, da dieses durch einen niedrigeren Zündpunkt verstärkt zur Selbstentzündung neigt und das Übersäumen begünstigt. Außerdem kann es zu erhöhten Rauchentwicklung und starken Geruchsbildung kommen.

Hinweise zum Schmelzen von Stangen-/Blockfett

in der Fritteuse

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



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

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

in separatem Behälter

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

Becken mit Frittieröl oder flüssigem Stangen-/Blockfett befüllen

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



WARNUNG!

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

BRANDGEFAHR!

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

VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

Gerät in Betrieb nehmen



WARNUNG!

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

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
- Die grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung im Bereich von 50 °C bis 190 °C.
- Während des Aufheizens leuchtet die orange Aufheiz-Kontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat zur Regulierung der Temperatur ausgestattet. Sobald die Temperatur im Becken fällt, heizt das Gerät wieder auf und die orange Aufheiz-kontrolllampe leuchtet wieder auf.
- Bereiten Sie in der Zwischenzeit das Frittiertgut vor.

- Um bessere Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und tauchen Sie erst dann das Frittiertgut in das Frittieröl/-fett im Becken der 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 Temperaturregler auf eine niedrigere Einstellung.
- **Niemals** den Frittierkorb überfüllen. Dadurch fällt die Öl-/Fetttemperatur und das Frittiertgut wird fettig.

❖ **Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:**

Modell 4 Liter Einzel-Fritteuse / 2 x 4 Liter Doppel-Fritteuse **0,6 kg** pro Becken

Modell 8 Liter Einzel-Fritteuse / 2 x 8 Liter Doppel-Fritteuse **0,9 kg** pro Becken

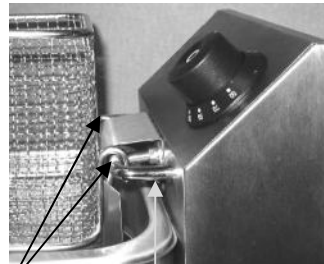


WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden die Fritteuse und das Frittieröl/-fett im Becken sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Frittieröl/-fett entzündet. **Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!**

Sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den Temperaturregler auf die „0“-Position und trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

- Der **Frittierkorb** ist zum Frittieren von geeignetem Frittiertgut bestimmt. Er ist mit einem klappbaren Griff und zwei Haken ausgestattet.
- Korb langsam in das Frittieröl/-fett senken. Nach dem Frittiervorgang den Frittierkorb vorsichtig anheben, mit den Haken in den Bügel am Schaltkasten einhängen und abtropfen lassen.



Haken
Frittierkorb


Bügel am
Schaltkasten



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden! Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten von Frittieröl/-fett auflegen. Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in das Becken tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.

Frittieröl / flüssiges Frittierfett umfüllen und entsorgen

- Frittieröl/-fett regelmäßig austauschen.
- Tauschen Sie das Frittieröl/-fett aus, sobald dieses sich bräunlich verfärbt hat.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und nehmen Sie anschließend das Becken mit dem **alten Frittieröl/-fett** vorsichtig aus dem Gerät heraus. Füllen Sie das Frittieröl/-fett in einen Sammelbehälter und entsorgen Sie dieses umweltgerecht.
- Sollte **Stangen- oder Blockfett** in der Fritteuse ausgehärtet sein, darf es nur bei der auf dem Temperaturregler gekennzeichneten Schmelzpunktposition  geschmolzen und anschließend in einen geeigneten Sammelbehälter umgefüllt werden. Achten Sie darauf, dass der Sammelbehälter einen sicheren Stand hat.



HINWEIS!

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

Überhitzungsschutz

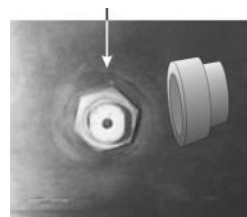
- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl/-fett in das Becken oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Frittieröl/-fett eingefüllt zu haben, schaltet sich die Fritteuse automatisch bei einer Temperatur von ca. 230 °C ab, um sie vor Überhitzung zu schützen. Wenn dies vorgekommen ist, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Das Gerät kann nach dem Auslösen der Überhitzungs-Schutzeinrichtung nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Taste an der Rückseite des Gerätes gedrückt wird.

Hierzu das Gerät auf unter 170 °C abkühlen lassen, dann die Plastikabdeckung über der **RESET**-Taste entgegen der Uhrzeigerrichtung abschrauben, den Stift eindrücken und die Plastikabdeckung in Uhrzeigerrichtung wieder anschrauben.

Den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.

RESET-Taste



6. Reinigung



VORSICHT!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



VORSICHT!

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

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



VORSICHT!

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

- Reinigen Sie das Heizelement mit einem weichen feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Das Frittieröl oder flüssiges Frittierfett nach dem Abkühlen vorsichtig in einen Sammelbehälter umfüllen. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Abschnitt „Frittieröl / flüssiges Frittierfett umfüllen und entsorgen“.
- Spülen Sie das Becken, die Abdeckung und den Frittierkorb in warmem Wasser unter Zugabe von mildem Reinigungsmittel. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen lassen.
- Bedienblende, Geräteoberfläche und Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens dringen. Dies kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- **Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich trocknen!** Das Gerät wieder zusammensetzen.

- 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 Verschmutzungen verpacken oder decken Sie es ab. 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
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Stecker nicht richtig eingesteckt • Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst • Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt • Überhitzungsschutz wurde aktiviert • Kein Kontakt im Mikroschalter 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker ziehen und richtig einstecken • Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen • Richtigen Sitz des Schaltkastens kontrollieren • RESET-Taste am Schaltkasten drücken • Händler kontaktieren
Orange Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet und 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
Grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet orange Aufheiz-Kontrolllampe nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die eingestellte Temperatur ist erreicht • Temperaturregler defekt • Kontrolllampe defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Funktion mit geänderter Einstellung prüfen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Nach einiger Zeit heizt das Heizelement nicht mehr.	<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.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)