

MDI SNACK III Plus - MDI SNACK IV Plus



A162828 - A162829

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2021-02-23

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige 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
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	9
4.2	Baugruppenübersicht	11
4.3	Funktion des Gerätes	13
5	Installation und Bedienung	13
5.1	Installation	13
5.2	Bedienung	14
6	Reinigung	21
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	21
6.2	Reinigung	22
7	Mögliche Funktionsstörungen	23
8	Entsorgung	24



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.

- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

Sicherheit beim Frittieren

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Eventuell auftretende Betriebsstörungen können zu einer Überhitzung und Entzündung von Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) führen.
- Sollte sich das Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) im Becken durch Überhitzung entzünden, legen Sie den Deckel auf und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Sicherheit

- 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.

Gesundheitsgefahr durch verbrannte Lebensmittel

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

DE

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem 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.

Bedienpersonal

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

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.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

DE

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.

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

Ausführung / Eigenschaften A162828 / A162829

- Typ: Tischgerät
- Betriebsart: Elektro
- Geräteanschluss: steckerfertig
- Heizelement:
 - aus Edelstahl
 - herausschwenkbar
- Temperaturreglung:
 - elektronisch
 - in 1 °C-Stufen
- Öl-Temperatur-Kontrolle:
 - Aktuelle Temperatur jederzeit abrufbar
 - Kontrollleuchte für erreichte Öl-Temperatur
- Fettablasshahn
- Digital-Anzeige
- Kaltzone
- Sicherheitsthermostat
- Steuerung: Knebel
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten: Aufheizen, Ein/Aus, Betriebsbereit/Temperatur erreicht
- Wichtiger Hinweis:
 - geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
 - für die Fritteuse A162829 sind 2 getrennte Steckdosen erforderlich

Bezeichnung:	Fritteuse MDI SNACK III Plus
Artikel-Nummer:	A162828
Material:	Edelstahl
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	9
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	240 x 300 x 200
Anzahl Körbe:	1
Korbinhalt in L:	5,5
Korbmaße (B x T x H) in mm:	210 x 220 x 120
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 190
Anschlusswert:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	300 x 530 x 385
Gewicht in kg:	6,4

Lieferung inklusive:

DE

- 1 Korb
- 1 Deckel

Bezeichnung:	Fritteuse MDI SNACK IV Plus
Artikel-Nummer:	A162829
Material:	Edelstahl
Anzahl Becken:	2
Beckeninhalt in L:	2 x 9
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	240 x 300 x 200
Anzahl Körbe:	2
Korbinhalt in L:	5,5
Korbmaße (B x T x H) in mm:	210 x 220 x 120
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 190
Anschlusswert:	2 x 3,3 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	575 x 530 x 385
Gewicht in kg:	11,9

Technische Änderungen vorbehalten!

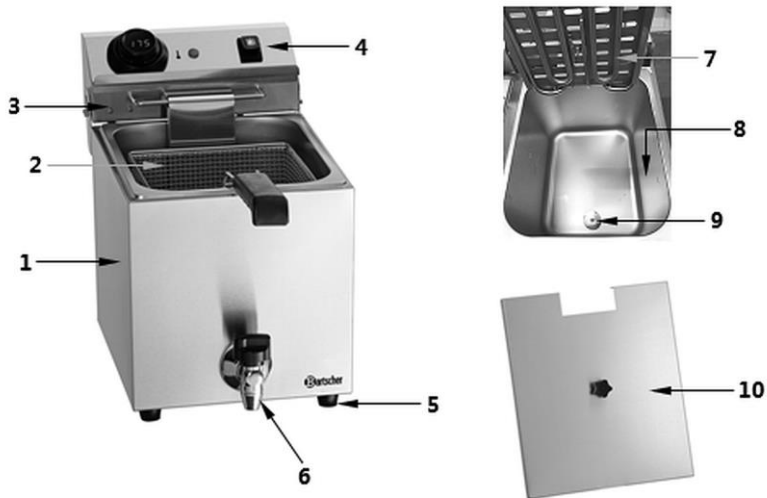
Technische Daten

Lieferung inklusive:

- 2 Körbe
- 2 Deckel

4.2 Baugruppenübersicht

A162828

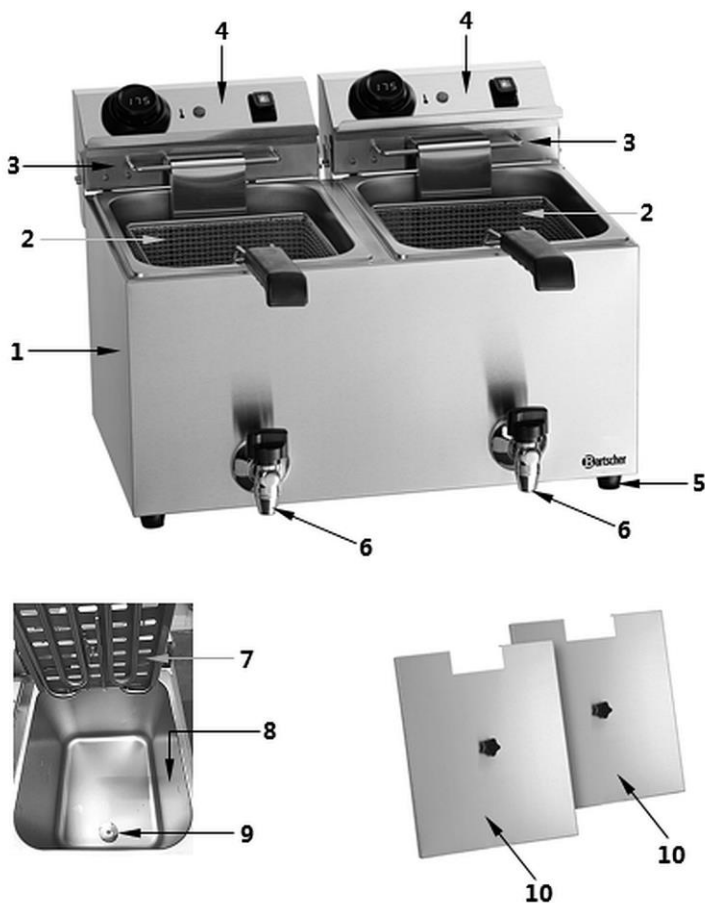


DE

Abb. 1

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. Grundgerät | 2. Korb mit Griff |
| 3. Schaltkasten | 4. Bedienblende |
| 5. Füße (4x) | 6. Fettablasshahn |
| 7. Heizelement mit Abdeckung | 8. Becken |
| 9. Ölablassöffnung | 10. Deckel mit Griff |

A162829



DE

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1. Grundgerät | 2. Korb mit Griff (2x) |
| 3. Schaltkasten (2x) | 4. Bedienblende (2x) |
| 5. Füße (4x) | 6. Fettablasshahn (2x) |
| 7. Heizelement mit Abdeckung (2x) | 8. Becken (2x) |
| 9. Ölablassöffnung (2x) | 10. Deckel mit Griff (2x) |

Abb. 2

4.3 Funktion des Gerätes

Richtiges Frittieren leicht gemacht: Mit der digitalen Bartscher MDI-Knebel-Steuerung lässt sich die Temperatur beim Frittieren gradgenau einstellen. Zudem ist jederzeit eine Kontrolle der aktuellen Öl-Temperatur möglich.

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.

- Für den Anschluss der Doppel-Fritteusen sind 2 getrennte Steckdosen erforderlich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung

Warnhinweise



WARNUNG!

DE

Brandgefahr!

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

Der Ölstand sollte zwischen den „MIN“ und „MAX“-Markierungen im Becken liegen.

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

Gerät nicht zu lange im Betrieb halten! Bei Pausen zwischen den Frittiervorgängen niedrigere Temperatureinstellung wählen.

Deckel niemals während und unmittelbar nach dem Frittiervorgang auflegen.

Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten von Frittieröl verwenden.



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

Kein altes Öl zum Frittieren verwenden.

Frittieröl regelmäßig austauschen.

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

Der Ölstand sollte zwischen den „MIN“ und „MAX“-Markierungen im Becken liegen.

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

Maximale Füllmenge an Frittiergut im Korb (3 kg) einhalten.

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

Nur trockenes Frittiergut verwenden.

Beim Ablassen von heißem Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) kann es zu Verbrühungen durch Fettspritzer kommen.

Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) etwas abkühlen und sehr vorsichtig ablassen.

DE

Gerät vorbereiten

1. Nehmen Sie das Zubehör (Deckel, Korb (-körbe) aus dem Gerät heraus.
2. Bringen Sie den Griff des Korbes in die richtige Position, indem Sie ihn hochklappen, über den Befestigungsbügel ziehen und einrasten lassen.
3. Nehmen Sie den Schaltkasten mit dem Heizelement und festmontierter Abdeckung vom Gerät ab, indem Sie diesen durch Hochziehen aus der Befestigungsvorrichtung herausnehmen.



Abb. 2

4. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor dem Gebrauch gründlich nach Anweisungen im Abschnitt 6 „Reinigung“.

HINWEIS!

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

5. Befestigen Sie nach der Reinigung den Schaltkasten mit dem Heizelement wieder an der Befestigungsvorrichtung des Gerätes.

Der Fettablasshahn ist mit einer Sicherung ausgestattet, die ein versehentliches Öffnen verhindert. Der Knebel muss erst nach unten gedrückt werden, bevor er sich drehen lässt (Abb. rechts).



Abb. 3

6. Schließen Sie den Fettablasshahn, bevor Sie das Becken mit Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) befüllen.

DE

Hinweise zur Verwendung von Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett)

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

ACHTUNG!

Das Stangenfett (Blockfett) niemals bei hohen Temperaturen schmelzen, dieses kann zu Beschädigungen des Temperaturfühlers führen.

Stangen-/Blockfett in der Fritteuse auf der Schmelzpunkt-Position schmelzen.

Anweisungen im Abschnitt „Hinweise zum Schmelzen von Stangenfett (Blockfett)“ beachten.

- 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.

Hinweise zum Schmelzen von Stangenfett (Blockfett)

in der Fritteuse

1. Nehmen Sie den Korb aus dem Becken heraus.
2. Legen Sie das Stangenfett (Blockfett) direkt auf die Abdeckung des Heizelementes, so dass diese bedeckt ist.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
Die grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.
In der Digital-Anzeige des Druck-/Drehreglers erscheint zur Abfrage des Ölstandes im Becken „OIL“.
4. Drehen Sie den Druck-/Drehreglers, bis in der Digital-Anzeige „ooo“ erscheint.
Dieses ist die **Schmelzpunkt-Position**.
5. Bestätigen Sie durch kurzes Drücken des Druck-/Drehreglers, um das Schmelzen zu starten.
6. Lassen Sie das Stangenfett (Blockfett) schmelzen.
7. Nachdem das Heizelement mit flüssigem Fett bedeckt ist, können Sie durch Drehen des Druck-/Drehreglers auf die maximale Einstellung drehen.
8. Legen Sie danach weitere Fettblöcke zum Schmelzen in das Becken, bis der erforderliche Stand an Fett erreicht ist.
9. Stellen Sie anschließend die gewünschte Temperatur durch Drehen des Druck-/Drehreglers ein.

ACHTUNG!

Stangenfett (Blockfett), welches in der Fritteuse ausgehärtet ist, darf nur mit der Schmelzfunktion des Gerätes erhitzt und geschmolzen werden!

in einem separaten Behälter

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

Becken mit Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) befüllen

VORSICHT!

Vor dem Einfüllen von Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) muss das Becken sauber und trocken sein.

1. Stellen Sie sicher, dass der Fettablasshahn geschlossen und verriegelt ist.
2. Füllen Sie vor der Inbetriebnahme die erforderliche Menge Frittieröl oder flüssiges Stangenfett (Blockfett) in das Becken.
3. Beobachten Sie den Ölstand im Becken während des Betriebes und füllen Sie bei Bedarf Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) nach.

VORSICHT!

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

Bedienelemente / Anzeigen



Abb. 4

1. Druck-/Drehregler
2. Digital-Anzeige
3. Informationsleuchte
4. Kontrollleuchte für Betriebsbereitschaft/erreichte Temperatur (grün)
5. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün)

Inbetriebnahme

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

Die grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.

In der Digital-Anzeige des Druck-/Drehreglers erscheint zur Abfrage des Ölstandes im Becken „OIL“.

2. Bestätigen Sie dieses durch kurzes Drücken des Druck-/Drehreglers.

3. Stellen Sie anschließend die gewünschte Temperatur durch Drehen des Druck-/Drehreglers ein.

Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 50 °C und 190 °C.

Die Temperatureinstellung erfolgt in 1 °C-Stufen.

Während der Aufheizphase leuchtet die rote Informationsleuchte im Druck-/Drehregler.

Zur Abfrage der Ist-Temperatur drücken Sie den Druck-/Drehregler. Die Ist-Temperatur erscheint in der Digital-Anzeige. Die rote Informationsleuchte blinkt.

HINWEIS!

Während der Ist-Temperaturabfrage kann die Temperatureinstellung nicht geändert werden.

4. Drücken Sie erneut auf den Druck-/Drehregler, um zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur leuchtet die grüne Kontrollleuchte für Betriebsbereitschaft/erreichte Temperatur auf.

Wenn die Temperatur im Becken fällt, heizt das Gerät erneut auf und die rote Informationsleuchte leuchtet wieder auf.

5. Um brauchbare Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist und die entsprechende Kontrollleuchte aufleuchtet, geben Sie erst dann das geeignete Frittiergut in die Fritteuse.

HINWEIS!

Das Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) nicht bei zu hohen Temperaturen über einen längeren Zeitraum nutzen, es verliert dadurch seine Gebrauchstauglichkeit.

Speisen frittieren

1. Geben Sie das vorbereitete Frittiergut in den Korb.

2. Senken Sie den Korb mithilfe des Griffes langsam in das Becken mit Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett).

3. Stellen Sie den Korb auf der Abdeckung des Heizelementes ab.

4. Frittieren Sie die Speisen.
5. Nehmen Sie nach dem Frittieren den Korb vorsichtig mithilfe des Griffes heraus und hängen Sie den Korb mit den Haken an der Einhängenvorrichtung am Schaltkasten auf.
6. Lassen Sie das Frittiergut abtropfen.



Abb. 5

7. Sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird, drehen Sie den Druck-/Drehregler auf die „0“-Einstellung und schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die „0“-Position.

Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) ablassen und entsorgen

ACHTUNG!

Entsorgen Sie regelmäßig verbrauchtes Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.

DE

1. Tauschen Sie das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) aus, sobald es nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

HINWEIS!

Sollte Stangenfett (Blockfett) in der Fritteuse ausgehärtet sein, darf es nur mit der Schmelzfunktion in der Fritteuse geschmolzen und dann über den Fettablasshahn abgelassen werden.

2. Lassen Sie nach dem Abkühlen das Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) aus dem Becken durch den Fettablasshahn in einen Sammelbehälter abfließen. Stellen Sie sicher, dass dieser Sammelbehälter einen sicheren Stand hat.

Überhitzungsschutz-Einrichtung

Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) oder weniger als die erforderliche Mindestmenge in das Becken eingefüllt zu haben, schaltet die Überhitzungsschutz-Einrichtung das Gerät automatisch ab. Diese Funktion schützt das Gerät vor Überhitzung und möglichen Schäden.

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Führen Sie folgende Schritte durch:
 - lassen Sie das Gerät komplett abkühlen
 - schrauben Sie die Plastikabdeckung über dem RESET-Stift an der Rückseite des Schaltkastens gegen den Uhrzeigersinn ab
 - drücken Sie den Stift ein
 - schrauben Sie die Plastikabdeckung im Uhrzeigersinn wieder auf
 - nehmen Sie das Gerät wie gewohnt in Betrieb.



Abb. 6

6 Reinigung

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 den Korb aus dem Becken heraus.
3. Klappen Sie das Heizelement hoch und lassen Sie es abtropfen.
4. Lassen Sie das abgekühlte Frittieröl aus dem Becken ab.

HINWEIS!

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

WARNUNG!

Feuchtigkeit kann in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten gelangen und bei Inbetriebnahme Stromschlag verursachen.

Das Grundgerät und das Anschlusskabel niemals nass oder unter fließendem Wasser reinigen und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

DE

5. Nehmen Sie den Schaltkasten mit Heizelement und Abdeckung vom Gerät ab. So lassen sich Heizelement und Becken einfach reinigen.
6. Reinigen Sie den Schaltkasten und das Heizelement mit Abdeckung mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
7. Wischen Sie die Bedienblende nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
8. Reinigen Sie den Korb (die Körbe) und den (die) Deckel in heißem Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Weichen Sie eventuell stark verschmutzte Teile für einige Zeit ein.
9. Reinigen Sie das Becken mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Schwamm.
10. Lassen Sie das Spülwasser über den Fettablasshahn in einen geeigneten Behälter abfließen. Spülen Sie das Becken mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Wasser erneut zum Spülen des Fettablasshahnes durch diesen abfließen.
11. Wischen Sie die Geräteoberfläche und das Anschlusskabel nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.


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, eingeschaltet, aber die Digital-Anzeigen der Druck-/Drehregler zeigen keine Werte an	Unterbrochene Stromversorgung	Stromversorgung und Anschlusskabel auf Schäden oder Fehler überprüfen
	Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst	Sicherung kontrollieren, Gerät an einer anderen Steckdose testen
	Stromausfall	Stromversorgung prüfen
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, Temperatur eingestellt, Gerät heizt aber nicht auf	Mindestens eines der Heizelemente ist defekt	Kundendienst kontaktieren
Nach einiger Zeit heizt das Gerät nicht mehr auf	Überhitzungsschutz wurde aktiviert: Öltemperatur im Becken zu hoch (ca. 230 °C)	Gerät abkühlen lassen und nach Anweisungen im Abschnitt „Überhitzungsschutz-Einrichtung“ wieder in Betrieb nehmen

8 Entsorgung

Elektrogeräte

	<p>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.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Verbrauchtes Frittieröl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.