

BF 16E - BF 30E - BF 30E-OU



101530 - 101560 - 101535

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: **3.0**

Erstelldatum: 2025-02-28

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	11
4.2	Baugruppenübersicht	14
4.3	Funktion des Gerätes	18
5	Installation und Bedienung	18
5.1	Installation	18
5.2	Bedienung	20
6	Reinigung	27
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	27
6.2	Reinigung	27
7	Mögliche Funktionsstörungen	28
8	Entsorgung	30



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

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

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

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

DE

1 Sicherheit

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

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

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

DE

Sicherheit beim Frittieren

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Eventuell auftretende Betriebsstörungen können zu einer Überhitzung und Entzündung von Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) führen.
- Sollte sich das Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) im Becken durch Überhitzung entzünden, legen Sie den Deckel auf und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Heiße Öl-/Fettspritzer bzw. Fettexplosionen können zu Verbrennungen an Händen, Armen und im Gesicht führen. Verwenden Sie Topfhandschuhe.

Sicherheit

- Verwenden Sie kein nasses oder feuchtes Frittiergut, tupfen Sie es vor dem Frittieren ab. Entfernen Sie von Tiefkühlprodukten vor dem Frittieren das überflüssige Eis.
- Lassen Sie kein Gefriergut im Korb über dem mit erhitztem Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) gefüllten Becken hängen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Gesundheitsgefahr durch verbrannte Lebensmittel

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

DE

Bedienpersonal

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

Verantwortung des Betreibers

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

Pflichten des Betreibers:

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

DE

Fehlgebrauch

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

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Frittieren von geeigneten Backwaren.

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

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

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

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 sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

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

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

3.2 Verpackung

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

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

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

3.3 Lagerung

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

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

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

4 Technische Daten

Ausführung / Eigenschaften 101530 / 101560 / 101535

- Typ:
 - 101530, 101560 - Tischgerät
 - 101535 - Standgerät, Unterbau-Art: offen
- Betriebsart: Elektro
- Geräteanschluss: 3 NAC
- Heizelement:
 - aus Edelstahl
 - herausnehmbar
- Kaltzone
- Fettablasshahn
- Sicherheitsthermostat
- Steuerung: Knebel
- Temperaturregelung: manuell
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten: Ein/Aus, erreichte Öl-Temperatur
- Eigenschaften:
 - abgerundete Ecken
 - Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
 - Becken mit großer Kaltzone

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Backwarenfritteuse BF 16E
Artikel-Nummer:	101530
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	16
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	515 x 305 x 130
Anzahl Körbe:	1
Korbinhalt in L:	8,9
Korbmaße (B x T x H) in mm:	475 x 235 x 80
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 190
Anschlusswert:	9 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	560 x 470 x 400
Gewicht in kg:	15,1

DE

Lieferung inklusive:

- 1 Korb
- 1 Deckel

Bezeichnung:	Backwarenfritteuse BF 30E
Artikel-Nummer:	101560
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	30
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	615 x 490 x 130
Anzahl Körbe:	1
Korbinhalt in L:	19,2
Korbmaße (B x T x H) in mm:	570 x 440 x 80
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 190
Anschlusswert:	15 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	660 x 650 x 410
Gewicht in kg:	23,4

DE

Lieferung inklusive:

- 1 Korb
- 1 Deckel

Bezeichnung:	Backwarenfritteuse BF 30E OU
Artikel-Nummer:	101535
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	30
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	615 x 490 x 130
Anzahl Körbe:	1
Korbinhalt in L:	19,2
Korbmaße (B x T x H) in mm:	570 x 440 x 80
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 190
Anschlusswert:	15 kW 400 V 50 Hz
Maße offener Unterbau:	612 x 497 x 377
Maße (B x T x H) in mm:	660 x 650 x 980
Gewicht in kg:	40,0

Lieferung inklusive:

- 1 Korb
- 1 Deckel
- 1 Sieb mit Griff
- 2 Fettauffangbehälter mit Griff

4.2 Baugruppenübersicht

101530

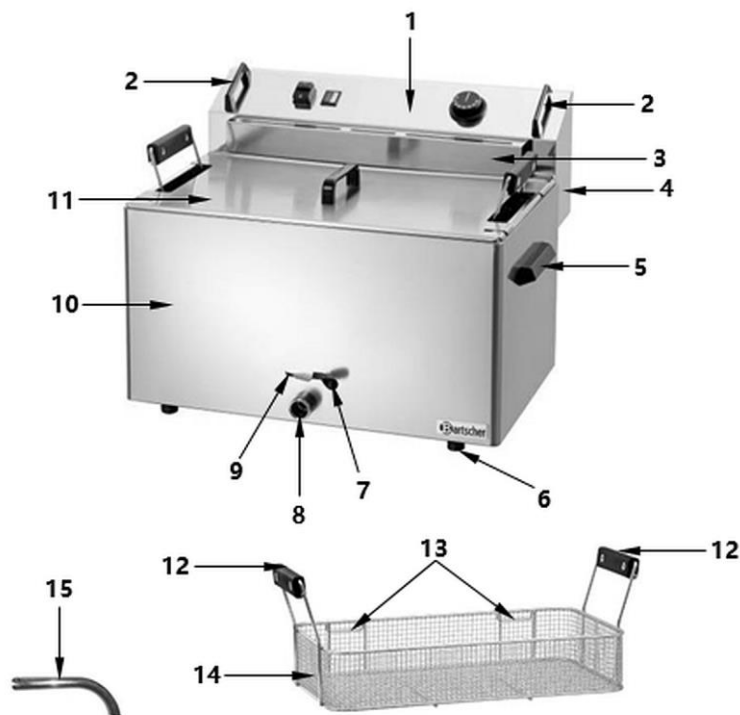
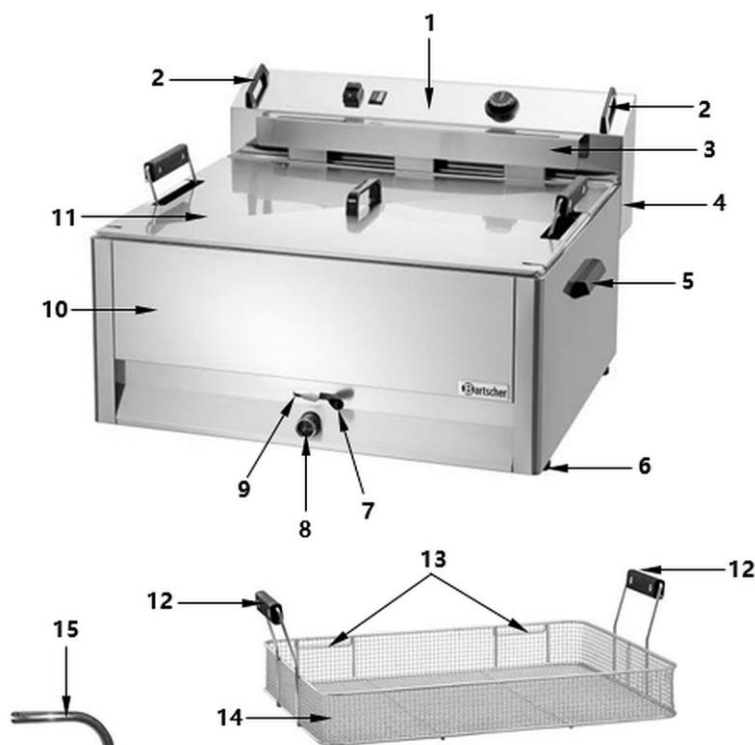


Abb. 1

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Bedienblende | 2. Griff Schaltkasten (2x) |
| 3. Einhängenvorrichtung für Fritteusenkorb | 4. Schaltkasten |
| 5. Handgriff Grundgerät (2x) | 6. Füße (4x) |
| 7. Hebel Frittieröl-Ablassvorrichtung | 8. Rohrstützen |
| 9. Verriegelung | 10. Grundgerät mit Becken |
| 11. Deckel mit Griff | 12. Griff Fritteusenkorb (2x) |
| 13. Haken am Fritteusenkorb (2x) | 14. Fritteusenkorb |
| 15. Fettablassrohr | |

101560



DE

Abb. 2

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Bedienblende | 2. Griff Schaltkasten (2x) |
| 3. Einhängvorrichtung für Fritteusenkorb | 4. Schaltkasten |
| 5. Handgriff Grundgerät (2x) | 6. Füße (4x) |
| 7. Hebel Frittieröl-Ablassvorrichtung | 8. Rohrstutzen |
| 9. Verriegelung | 10. Grundgerät mit Becken |
| 11. Deckel mit Griff | 12. Griff Fritteusenkorb (2x) |
| 13. Haken am Fritteusenkorb (2x) | 14. Fritteusenkorb |
| 15. Fettablassrohr | |

101535

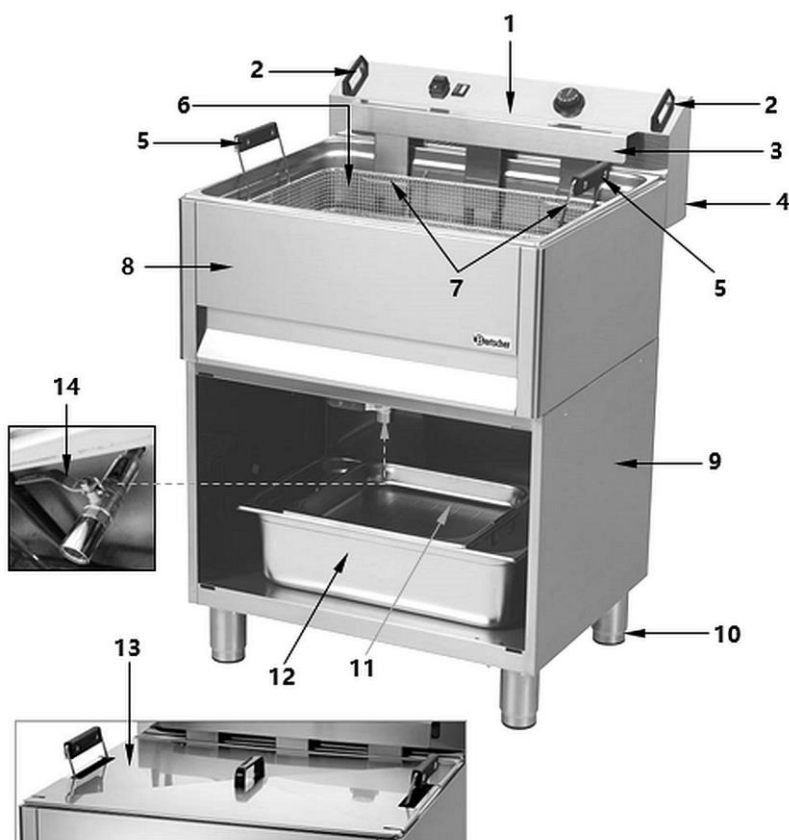
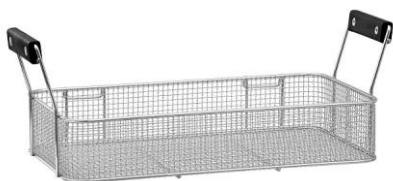


Abb. 3

- | | |
|--|--|
| 1. Bedienblende | 2. Griff Schaltkasten (2x) |
| 3. Einhängenvorrichtung für Fritteusenkorb | 4. Schaltkasten |
| 5. Griff Fritteusenkorb (2x) | 6. Fritteusenkorb |
| 7. Haken am Fritteusenkorb (2x) | 8. Grundgerät mit Becken |
| 9. Offener Unterbau | 10. Füße (4x), höhenverstellbar |
| 11. Sieb 2/3 GN, mit Griff | 12. Fettauffangbehälter 1/1 GN, mit Griff (2x) |
| 13. Deckel mit Griff | 14. Fettablasshahn |

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Fritteusenkorb BF 16E

Material: Stahl, verchromt

Maße Korb: B 475 x T 235 x H 80 mm

Inhalt: 8,9 Liter

Maße: B 560 x T 245 x H 190 mm

Gewicht: 1,3 kg

Art.-Nr.: 101533



Korbablage BF 16E

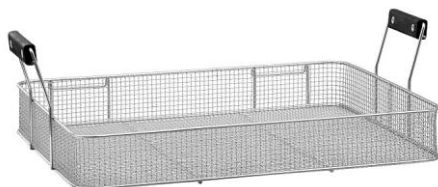
Material: CNS 18/10

Montage-Seite: beidseitig

Maße: B 445 x T 235 x H 85 mm

Gewicht: 2,9 kg

Art.-Nr.: 101566



Fritteusenkorb BF 30E

Material: Stahl, verchromt

Maße Korb: B 570 x T 440 x H 80 mm

Inhalt: 19,2 Liter

Maße: B 650 x T 465 x H 190 mm

Gewicht: 1,9 kg

Art.-Nr.: 101563



Korbablage BF 30E

Material: CNS 18/10

Montage-Seite: beidseitig

Maße: B 644 x T 465 x H 255 mm

Gewicht: 4,0 kg

Art.-Nr.: 101565

4.3 Funktion des Gerätes

In der Backwarenfritteuse werden geeignete Backwaren bei entsprechenden Temperatureinstellungen in heißem Öl frittiert.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

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

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

DE

HINWEIS!

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

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.

Installation und Bedienung

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- 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.

Stromanschluss

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender Anschluss mit Schutzleiter vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter muss leicht zugänglich positioniert werden. Die Kontakte des Schalters sollten einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- 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 im Becken liegen.

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

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



WARNUNG!

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 einhalten.

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

Nur trockenes Frittiergut verwenden.

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

Deckel niemals während und unmittelbar nach dem Frittiervorgang auflegen.

Deckel nur als Staubschutz oder zum Warmhalten von Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) bei eventuellen Nutzungspausen auflegen.

Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in das Becken tropft.

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

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



VORSICHT!

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

Gerät vorbereiten

1. Nehmen Sie das Zubehör (Deckel, Fritteusenkorb) aus dem Gerät heraus.
2. Nehmen Sie den Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen an den Griffen (bis Sie ein „Klick“ Geräusch hören) vom Gerät ab.
3. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor Gebrauch gründlich nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
4. Trocknen Sie das Gerät und die Zubehörteile gründlich ab.
5. Setzen Sie den Schaltkasten vorsichtig auf den hinteren Rand des Grundgerätes.

Der Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens muss in der Bohrung des Beckens sitzen. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert.

ACHTUNG!

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

Becken mit Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) befüllen

VORSICHT!

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

Die Frittieröl-Ablassvorrichtung bei den Geräten **101530** und **101560** muss geschlossen und verriegelt sein.

1. Drücken Sie die Verriegelung nach oben und positionieren Sie den Hebel nach rechts.

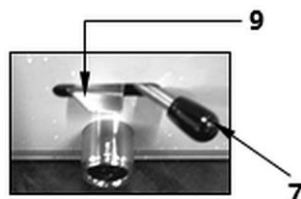


Abb. 4

Der Fettablasshahn des Gerätes **101535** muss geschlossen sein.

2. Positionieren Sie den Hebel nach links oder nach rechts.

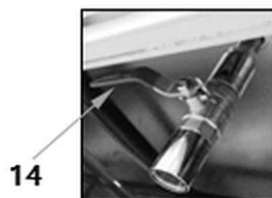


Abb. 5

3. Füllen Sie vor der Inbetriebnahme vorsichtig die erforderliche Menge Frittieröl oder flüssiges Stangenfett (Blockfett) in das Becken.

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

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

ACHTUNG!

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

Hinweise zur Verwendung von Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett)

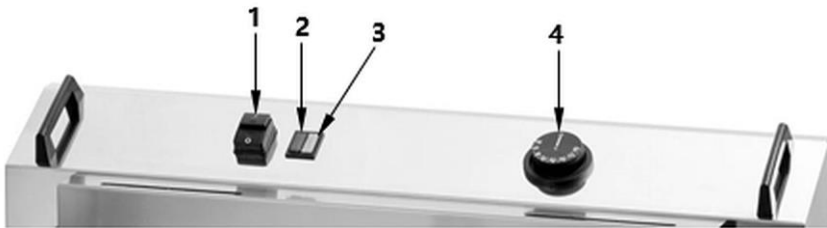
- Benutzen Sie zum Frittieren immer geeignetes Öl (z. B. Pflanzenöl, Sonnenblumenöl, Erdnussöl, etc.) oder Stangen-/Blockfett.

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.

Bedienelemente



DE

Abb. 6

1. Ein-/Ausschalter
2. Netz-Kontrollleuchte (grün)
3. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange)
4. Temperaturregler

Inbetriebnahme

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein.
Die grüne Netz-Kontrollleuchte leuchtet auf.
3. Stellen Sie den Temperaturregler durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung.
Der einstellbare Temperaturbereich liegt bei 60 °C bis 190 °C.

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

Sobald die Temperatur im Becken fällt, heizt das Gerät erneut auf und die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.

- Um brauchbare Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann die Backwaren in die Fritteuse.

VORSICHT!

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

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

Backwaren frittieren

- Geben Sie die vorbereiteten Backwaren in den mitgelieferten Fritteusenkorb.

HINWEIS!

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

Überfüllen Sie niemals den Fritteusenkorb mit Backwaren.

- Fassen Sie den Fritteusenkorb an den beiden seitlichen Griffen.
- Senken Sie den Fritteusenkorb langsam in das Becken mit Frittieröl.
- Bereiten Sie die Backwaren in der Fritteuse zu.
- Heben Sie nach dem Frittiervorgang den Fritteusenkorb mit Hilfe der Griffe vorsichtig an.
- Hängen Sie den Fritteusenkorb mit den Haken in die Schlitz der Einhängenvorrichtung am Schaltkasten ein.
- Lassen Sie die fertige Backware gut abtropfen.
- Drehen Sie den Temperaturregler in die „0“-Position, sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

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

HINWEIS!

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

Backwarenfritteusen 101530 / 101560



Abb. 7

DE

1. Stellen Sie einen geeigneten Sammelbehälter unter das Fettablassrohr.
2. Montieren Sie vor Ablassen des Frittieröls das Fettablassrohr (15) am Rohrstutzen (8) mittels Bajonettverschluss.
3. Öffnen Sie die Ablassvorrichtung, indem Sie die Verriegelung (9) nach oben drücken und den Hebel (7) nach links positionieren.
4. Lassen Sie vorsichtig das Frittieröl in einen Sammelbehälter abfließen.
5. Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat.

Backwarenfritteuse 101535

1. Stellen Sie den mitgelieferten Öl-/Fettauffangbehälter auf den Boden des Unterbaus unter den Fettablasshahn.
2. Legen Sie das Sieb auf den Rand des Öl-/Fettauffangbehälters.
3. Öffnen Sie den Fettablasshahn, indem Sie den Hebel (14) nach vorne positionieren.
4. Lassen Sie vorsichtig das Frittieröl in den Öl-/Fettauffangbehälter abfließen.
5. Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat.



Abb. 8

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.

Führen Sie folgende Schritte durch:

- trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
- lassen Sie das Gerät komplett abkühlen,
- schrauben Sie die Plastikabdeckung über der RESET-Taste am Schaltkasten des Gerätes gegen den Uhrzeigersinn ab,
- drücken Sie die RESET-Taste ein,
- schrauben Sie die Plastikabdeckung im Uhrzeigersinn wieder auf,
- nehmen Sie das Gerät wie gewohnt in Betrieb.

6 Reinigung

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

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

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

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

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.

DE

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich am Ende eines Arbeitstages.
2. Nehmen Sie den Fritteusenkorb aus dem Becken heraus.
3. Lassen Sie das abgekühlte Frittieröl aus dem Becken ab.

HINWEIS!

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

4. Nehmen Sie den Schaltkasten mit Heizelement vom Gerät ab. So lassen sich Heizelement und Becken einfach reinigen.
5. Reinigen Sie den Schaltkasten und das Heizelement mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.

6. Reinigen Sie das Becken mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Schwamm. Lassen Sie das Spülwasser über den Fettablasshahn (-rohr) in einen geeigneten Behälter abfließen. Spülen Sie das Becken mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Wasser erneut zum Spülen von Fettablasshahn (-rohr) durch diesen abfließen.
7. Wischen Sie die Bedienblende nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
8. Wischen Sie die Geräteoberfläche und das Anschlusskabel nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
9. Reinigen Sie den Fritteusenkorb und den Deckel in heißem Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
10. Trocknen Sie anschließend alle Geräteteile gründlich ab.
11. Setzen Sie die abgenommenen Geräteteile wieder im Gerät ein.

7 Mögliche Funktionsstörungen

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

DE

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Mögliche Funktionsstörungen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, aber die Netz-Kontrollleuchte leuchtet nicht auf	Unterbrochene Stromversorgung	Stromversorgung und Anschlusskabel auf Schäden oder Fehler überprüfen
	Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst	Sicherung kontrollieren, Gerät an einer anderen Steckdose testen
	Stromausfall	Stromversorgung wiederherstellen
	Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt	Richtigen Sitz des Schaltkastens prüfen
Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht	Kontakt zum Heizelement unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
	Heizelement defekt	Kundendienst kontaktieren
Die Netz-Kontrollleuchte leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet die Aufheiz-Kontrollleuchte nicht	Eingestellte Temperatur ist erreicht	Funktion des Gerätes mit geänderter Einstellung prüfen
	Temperaturregler defekt	Kundendienst kontaktieren
	Kontrollleuchte defekt	Kundendienst kontaktieren
Nach einiger Zeit heizt das Gerät nicht mehr auf	Überhitzungsschutz wurde aktiviert: Öltemperatur im Becken zu hoch (ca. 230 °C)	Gerät abkühlen lassen Gerät nach den Anweisungen im Abschnitt „ Überhitzungsschutz-Einrichtung “ wieder in Betrieb nehmen

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.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Verbrauchtes Frittieröl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.