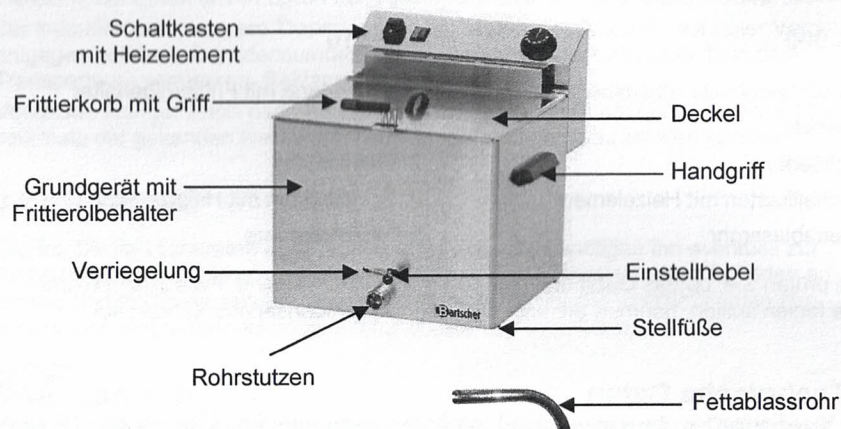
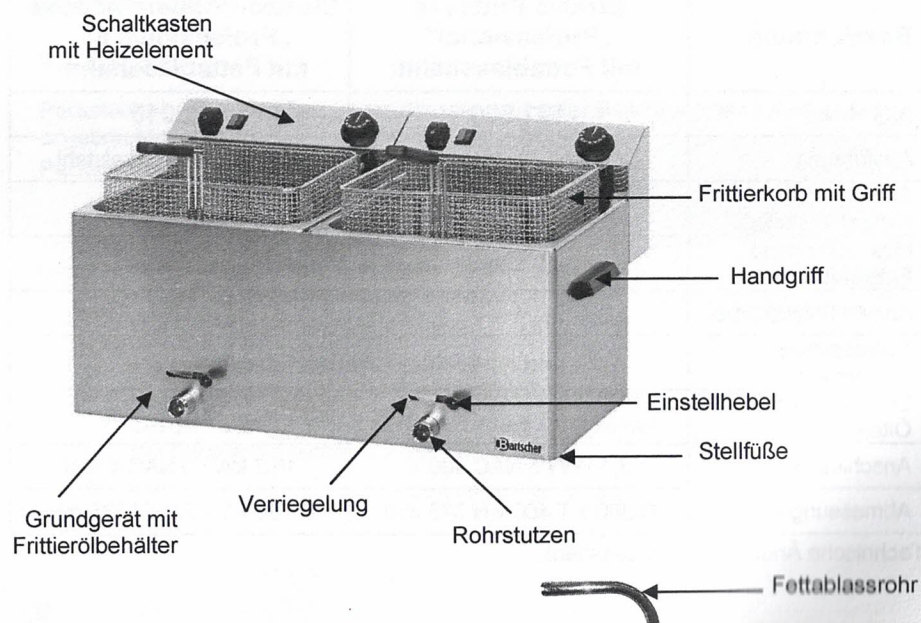


4.2 Baugruppenübersicht

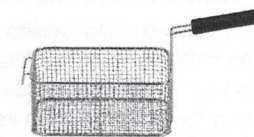
162.900



162.910



Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)

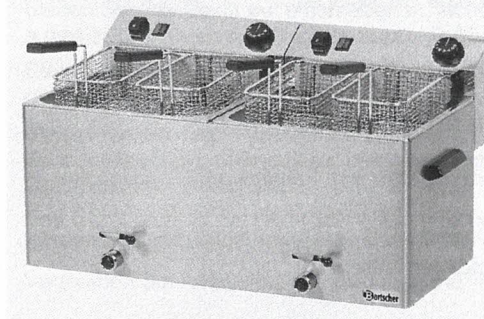


Frittierkorb für das Frittieren von kleineren Mengen

Maße: B 150 x T 240 x H 120 mm

für einen Frittierölbehälter werden 2 Frittierkörbe benötigt (siehe Abb. links)

Best.-Nr.: 162.911



5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
 Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!
 Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- 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.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.

- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- Während des Gerätebetriebs müssen Hände, Stecker und Schalter trocken sein.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen, da es bei eventuellen Betriebsstörungen zur Überhitzung des Frittieröls führen kann und dieses sich bei hohen Temperaturen entzünden kann.
- Kein feuchtes Frittiertgut verwenden. Von Tiefkühlprodukten immer erst das überflüssige Eis entfernen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.

**ACHTUNG!**

Zu nasse oder eine zu große Menge von Nahrungsmitteln verursachen ein verstärktes Aufschäumen des Frittieröls beim Frittieren.

- Kein Gefriergut im Frittierkorb über dem mit erhitztem Frittieröl gefüllten Behälter hängen lassen.
- Die Fritteuse nicht an einen anderen Platz versetzen oder verschieben, solange das Frittieröl noch heiß ist. Frittieröl erst abkühlen lassen.

**WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

Heiße Ölspritzer bzw. Fettexplosion können Hände, Arme und Gesicht verbrennen!

**WARNUNG! 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!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

**ACHTUNG!**

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Fachmann installiert werden.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und Kippen des Gerätes ausschließt.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder sonstigen Gegenständen, die aus brennbaren Materialien bestehen, auf. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu allen Seiten ein.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Vermeiden Sie Aufstellplätze, an denen mit Wasser hantiert wird.

5.3 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

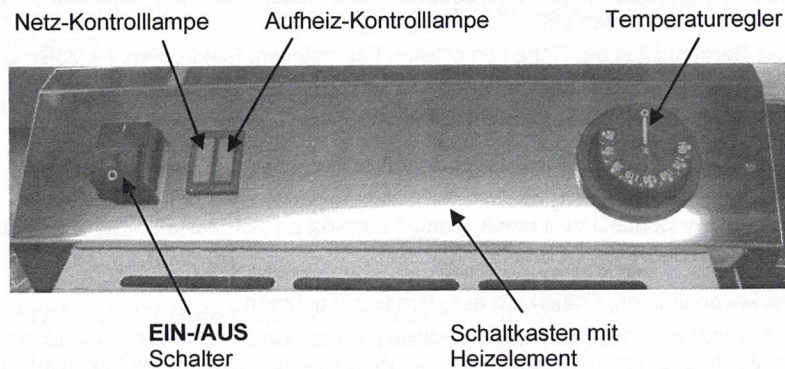
- Deckel abnehmen, Frittierkorb aus dem Gerät nehmen.
- Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen vom Gerät abnehmen und mit einem feuchten, weichen Tuch reinigen, dabei darauf achten, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt.
- Frittierölbehälter gründlich mit einem milden Spülmittel und einem weichen Tuch auswischen, mit klarem Wasser nachwischen und anschließend abtrocknen.
- Deckel, Frittierkorb und Gehäuse mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen.
- **Alle gereinigten Teile des Gerätes gründlich abtrocknen!**

Speisen frittieren

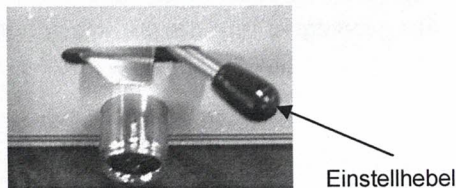
! ACHTUNG!

Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personal erfolgen, das in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurde.

- Schaltkasten vorsichtig auf den hinteren Rand des Frittierölbehälters aufsetzen. Der Bolzen an der Unterseite des Schaltkastens muss in der Bohrung des Frittierölbehälters sitzen. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert. Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur, wenn der Schaltkasten korrekt am Gehäuse angebracht ist und dadurch über einen Mikroschalter die Betriebsbereitschaft hergestellt wird.



- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler auf „0“ stellen).
- Vor dem Einfüllen von Frittieröl in den Frittierölbehälter darf sich kein Wasser in diesem Behälter befinden. Der Frittierölbehälter muss sauber und trocken sein.
- Die Frittieröl-Ablassvorrichtung muss geschlossen und verriegelt sein (Einstellhebel nach rechts positioniert).



- Frittieröl vorsichtig in den Frittierölbehälter einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen „MIN“ und „MAX“- Markierung im Behälter). Die Markierung befindet sich an der Seitenwand des Frittierölbehälters.

! ACHTUNG!

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

! WARNUNG!

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

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

! ACHTUNG!

Zum Frittieren nur flüssiges Fett einfüllen. Stangenfett (Blockfett) vorher auslassen!

Zum Frittieren kein altes Frittieröl verwenden, da dieses durch einen niedrigeren Zündpunkt verstärkt zur Selbstentzündung neigt und das Übersäuern begünstigt. Außerdem besteht erhöhte Rauchentwicklung und starke Geruchsbildung.

- Schalten Sie das Gerät mittels EIN-/AUS-Schalter ein. Die orange Netz-Kontrolllampe leuchtet auf.
- Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf gewünschte Temperatur (50°C - 190°C) einstellen.
- Während des Aufheizens leuchtet die grüne Aufheiz-Kontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Sobald die Temperatur im Frittierölbehälter fällt, heizt das Gerät erneut auf und die grüne Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet wieder auf.

! WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden die Fritteuse und das Frittieröl im Frittierölbehälter sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Frittieröl entzündet.

Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!

Temperaturregler in die „0“- Position bringen, sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

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

! ACHTUNG!

Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

Modell 10 Liter Einzel-Fritteuse /
2 x 10 Liter Doppel-Fritteuse **1,250 kg** pro Frittierölbehälter

- Der Frittierkorb dient zum Frittieren von kleinem Frittiertgut. Er ist mit einem feststehendem Griff und einem Bügel ausgestattet.
- Frittierkorb langsam in das Frittieröl senken und die gewünschten Speisen frittieren. Nach dem Frittieren Frittierkorb vorsichtig anheben und mit dem Bügel in die Schlitz der Vorrichtung am Schaltkasten einhängen und abtropfen lassen.



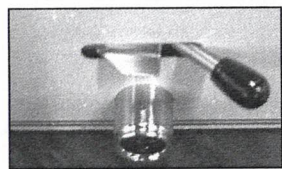
! WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden! Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten des Frittieröls auflegen.

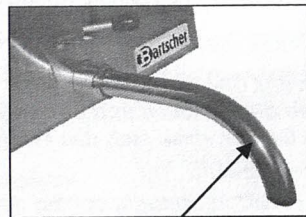
Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in den Frittierölbehälter tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.

Frittieröl austauschen

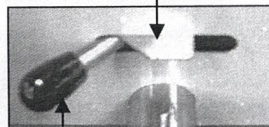
- Frittieröl regelmäßig austauschen. Altes Frittieröl abkühlen lassen.
- Vor Ablassen des Frittieröls das Fettablassrohr am Rohrstutzen mittels Bajonettverschluss montieren.



Rohrstutzen



Fettablassrohr



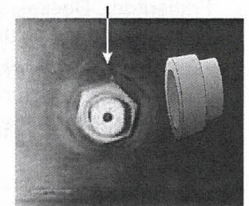
Einstellhebel

- Öffnen Sie die Ablassvorrichtung, indem Sie die Verriegelung nach oben drücken und den Einstellhebel nach links positionieren.
- Lassen Sie vorsichtig das Frittieröl in einen Sammelbehälter abfließen. Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat. Sorgen Sie für eine umweltgerechte Entsorgung.

Überhitzungsschutz-Einrichtung

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl in den Frittierölbehälter, oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Fett eingefüllt zu haben, schaltet die Fritteuse automatisch bei einer Temperatur von ca. 230°C ab, um sie vor Überhitzung zu schützen. Wenn dies vorgekommen ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch die Überhitzungsschutzeinrichtung nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET-Taste** am Schaltkasten 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.
- Dann das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.

RESET-Taste



6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



! ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Das Frittieröl nach dem Abkühlen durch Öffnen der Ölabblassvorrichtung vorsichtig in einen Sammelbehälter ablassen (siehe 5.3 „Bedienung“). Stellen Sie sicher, dass dieser Sammelbehälter einen sicheren Stand hat.

- Das Heizelement kann einfach aus dem Frittierölbehälter genommen werden, indem man den Schaltkasten durch Anheben vom Frittierölbehälter abnimmt. So lassen sich Heizelement und Frittierölbehälter einfach reinigen.



ACHTUNG!

Schaltkasten (Bedienkonsole) niemals nass reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Es darf keine Feuchtigkeit eindringen. Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich abtrocknen!

- Frittierkorb, Deckel des Gerätes mit warmem Wasser und einem mildem Reinigungsmittel gründlich reinigen.
- Bedienfeld, 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.
- Keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien verwenden, da diese die Fritteuse beschädigen könnten. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen lassen.
- Alle Teile gründlich abtrocknen. Gerät wieder zusammensetzen.
- Gerät trocken lagern, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Von ätzenden Dämpfen und Gasen fernhalten.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- 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.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Behebung
Gerät an Stromversorgung angeschlossen, orange Netz-Kontrolllampe leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt Überhitzungsschutz hat ausgelöst Kein Kontakt im Mikroschalter Temperaturbegrenzer (Überhitzungsschutz) defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Sicherung kontrollieren Richtigen Sitz des Schaltkastens kontrollieren RESET-Taste am Schaltkasten drücken Händler kontaktieren Händler kontaktieren
Grüne 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
Orange Netz-Kontrolllampe leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet grüne Aufheiz-Kontrolllampe nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> Eingestellte Temperatur ist erreicht Temperaturregler defekt Kontrolllampe defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Funktion mit geänderter Temperatureinstellung 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

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.