

## MDI 12L



**162654**

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](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2026-02-19

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	7
2	Allgemeines .....	8
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	8
2.2	Urheberschutz .....	8
2.3	Konformitätserklärung .....	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	9
3.1	Transportinspektion .....	9
3.2	Verpackung .....	9
3.3	Lagerung .....	9
4	Technische Daten .....	10
4.1	Technische Angaben .....	10
4.2	Funktion des Gerätes .....	11
4.3	Baugruppenübersicht .....	12
5	Installation und Bedienung .....	13
5.1	Installation .....	13
5.2	Bedienung .....	15
6	Reinigung und Wartung .....	21
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	21
6.2	Reinigung .....	22
6.3	Wartung .....	23
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.

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.

### Sicherheit beim Frittieren

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Eventuell auftretende Betriebsstörungen können zu einer Überhitzung und Entzündung von Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) führen.
- Sollte sich das Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) im Becken durch Überhitzung entzünden, legen Sie den Deckel auf und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Heiße Öl-/Fettspritzer bzw. Fettexplosionen können zu Verbrennungen an Händen, Armen und im Gesicht führen. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Verwenden Sie kein nasses oder feuchtes Frittiergut, tupfen Sie es vor dem Frittieren ab. Entfernen Sie von Tiefkühlprodukten vor dem Frittieren das überflüssige Eis.
- Lassen Sie kein Gefriergut im Korb über dem mit erhitztem Frittieröl / Stangenfett (Blockfett) gefüllten Becken hängen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.

### Heiße Oberflächen

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

### 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.

### 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.

### 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.

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.

### 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 Lebensmitteln.

### 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 sicherheitstechnischen 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 dazugehörigen 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 Schutzvorrichtungen
- 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 und bedien-/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

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Fritteuse MDI 12L Korblift</b>
Artikel-Nummer:	<b>162654</b>
Material:	Edelstahl
Material Heizelement:	Edelstahl
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	12
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	290 x 305 x 200
Anzahl Körbe:	1
Korbinhalt in L:	6
Korbmaße (B x T x H) in mm:	240 x 220 x 115
Anzahl Deckel:	1
Temperaturbereich von – bis in °C:	30 - 190
Schutzart:	IPX4
Geräteanschluss:	3 NAC
Anschlusswert:	9 kW   400 V   50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 650 x 370
Gewicht in kg:	20,7

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

### Ausführung / Eigenschaften

- Typ: Tischgerät
- Betriebsart: Elektro
- Heizelement:
  - aus Edelstahl
  - herausschwenkbar
- Temperaturregelung: elektronisch | In 1 °C-Stufen
- Öl-Temperatur-Kontrolle:
  - aktuelle Temperatur jederzeit abrufbar

## Technische Daten

---

- Kontrollleuchte für erreichte Öl-Temperatur
- Steuerung: MDI-Dreh-/Druckregler
- Kaltzone: ja
- Fettablasshahn: ja
- Sicherheitsthermostat: ja
- Fettauffangbehälter: nein
- Digitalanzeige: ja
- Kontrollleuchte: Ein-/Aus | Aufheizen | Timer
- Ein-/Ausschalter: ja
- Eigenschaften:
  - mit automatischer Korblift-Funktion
  - Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
  - Memory-Funktion
  - Signalton nach Ablauf der Zeit (0:10 - 9:30 Minuten)
- Inklusive:
  - 1 Korb
  - 1 Deckel
  - 1 Panadensieb

## 4.2 Funktion des Gerätes

Die Fritteuse mit einem großzügigem 12-Liter-Becken und der automatisierten Korbliftfunktion liefert immer gleichbleibende, punktgenaue Frittierergebnisse auch in hoch frequentierten Zeiten. Die intuitive Bartscher-MDI-Steuerung ermöglicht ein einfaches Handling für konstant hohe Qualität.

Der Fettablasshahn, das herausnehmbare Panadensieb und das herauschwenkbare Heizelement ermöglichen eine einfache Reinigung.

## 4.3 Baugruppenübersicht

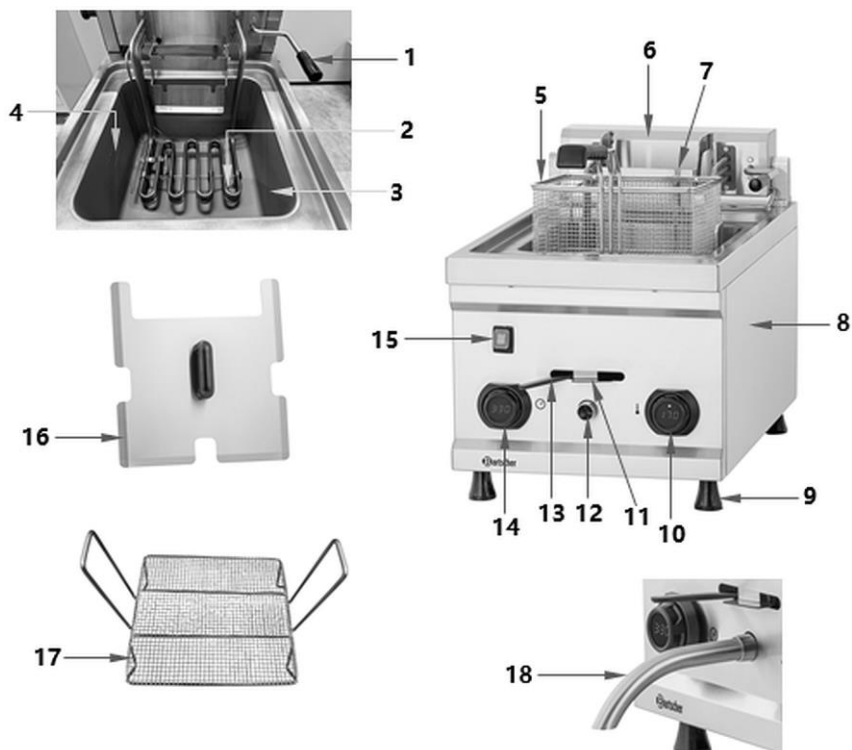


Abb. 1

1. Hebel für Schwenken von Heizelement
2. Heizelement
3. Becken
4. MIN-/MAX-Markierung
5. Fritteusenkorb
6. Schaltkasten
7. Einhängenvorrichtung für Fritteusenkorb
8. Gehäuse
9. Füße (4x)
10. Temperatur-Dreh-/Druckregler
11. Verriegelung Fettablassvorrichtung
12. Fettablassrohrstutzen
13. Hebel Fettablassvorrichtung
14. Zeit-Dreh-/Druckregler
15. Ein-/Ausschalter
16. Deckel mit Griff
17. Panadensieb
18. Fettablassrohr

### 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.

#### 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.
- 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 freihalten.
- Einen sicheren Stand gewährleisten.
- Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
- Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
- 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, Panadensieb) aus dem Gerät heraus.
2. Reinigen Sie das Gerät und Zubehörteile vor Gebrauch gründlich nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**. Trocknen Sie das Gerät und die Zubehörteile gründlich ab.
3. Bringen Sie das Heizelement wieder in die Ausgangsposition mit Hilfe des Hebels für das Schwenken an der rechten Seite des Schaltkastens.
4. Setzen Sie das Panadensieb in das Becken des Gerätes ein.

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.

#### **HINWEIS!**

**Stangenfett (Blockfett) vorher in einem separaten Topf auslassen (schmelzen)!**

- Verwenden Sie ausschließlich Öle und Fette, die für die hohen Temperaturen beim Frittieren geeignet sind.
- Vermischen Sie niemals verschiedene Öl- oder Fettarten, da diese einen unterschiedlichen Siedepunkt haben können.

### Becken mit Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) befüllen

#### **VORSICHT!**

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

Die Fettablassvorrichtung des Gerätes muss geschlossen (verriegelt) sein.



Abb. 2

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

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



Abb. 3

3. 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.**

### Inbetriebnahme

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein.  
Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.
3. Stellen Sie für den Frittiervorgang die gewünschte Temperatur und Zeit gemäß folgenden Beschreibungen ein.

### Einstellungen Temperatur



Abb. 4

Mit dem rechten Temperatur-Dreh-/Druckregler wird die Temperatur eingestellt.

Es können Temperaturen zwischen 30 °C und 190 °C eingestellt werden. In der digitalen Anzeige leuchtet eine rote Kontrollleuchte, solange die Fritteuse am Heizen ist.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wird, schaltet das Heizelement ab und die Kontrollleuchte erlischt.

Sobald das Heizelement wieder aktiv wird, leuchtet die Kontrollleuchte wieder auf. Außerdem kann mit diesem Temperatur-Dreh-/Druckregler der Autolift manuell nach unten gefahren werden, indem dieser gedrückt gehalten wird.

Um brauchbare Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann die Lebensmittel in das Becken der Fritteuse.

#### **VORSICHT!**

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

**Stellen Sie bei Verzögerungen zwischen den Frittiervorgängen eine niedrigere Temperatur mit dem Temperatur-Dreh-/Druckregler ein.**

Um eine niedrigere Temperatur einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- halten Sie den Temperatur-Dreh-/Druckregler für 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Temperaturanpassungsmodus zu gelangen;
- stellen Sie die benötigte Temperatur durch Drehen ein;
- drücken Sie kurz den Temperatur-Dreh-/Druckregler, um in den Heizmodus zu gelangen.

### Einstellungen Zeit



Abb. 5

Mit dem Zeit-Dreh-/Druckregler wird die Zeit eingestellt.

Die Zeit kann bis 9:30 Minuten eingestellt werden. Sobald die Zeit eingestellt und der Zeit-Dreh-/Druckregler gedrückt wurde, fährt der Autolift automatisch mit dem Korb herunter ins Becken mit Öl.

## Installation und Bedienung

Nachdem die Zeit abgelaufen ist, wird ein Signalton ausgelöst und die rote Kontrollleuchte blinkt in der Digitalanzeige. Drücken Sie den Zeit-Dreh-/ Druckregler erneut, um den Signalton abzustellen. Gleichzeitig fährt der Autolift mit dem Korb wieder hoch, sodass der Korb mit dem fertigen Produkt über dem Becken steht.

Sollte während des Frittiervorgangs bemerkt werden, dass die eingestellte Zeit zu gering ist, kann diese folgendermaßen angepasst (erhöht) werden:

- halten Sie den Zeit-Dreh-/Druckregler für 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Zeitanpassungsmodus zu gelangen;
- stellen Sie die benötigte Zeit durch Drehen ein;
- drücken Sie kurz den Zeit-Dreh-/Druckregler, um in den Zeit-Countdown-Modus zu gelangen.

Außerdem kann mit dem Zeit-Dreh-/Druckregler nach Bedarf der Autolift manuell nach oben gefahren werden, indem er gedrückt gehalten wird.

### Lebensmittel frittieren

1. Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel 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 Frittiergut.

2. Hängen Sie den Fritteusenkorb an der Einhängenvorrichtung für Fritteusenkorb auf.
3. Stellen Sie die Temperatur und Zeit nach Anweisungen im Abschnitt „**Inbetriebnahme**“ ein.
4. Bereiten Sie die Lebensmittel in der Fritteuse zu.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Fritteusenkorb durch den Autolift hochgefahren.

5. Lassen Sie die fertigen Lebensmittel gut abtropfen.
6. Drehen Sie den Temperatur-Dreh-/Druckregler für Temperatureinstellung auf die Position „0“, sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.
7. Heben Sie das Heizelement in die Abtropfstellung an, indem Sie den Hebel nach oben ziehen.

### Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) austauschen und entsorgen

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

2. 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.**



Abb. 6

4. Montieren Sie vor Ablassen des Frittieröls das Fettablassrohr (18) am Rohrstopfen (12) mittels Bajonettverschlusses.
5. Öffnen Sie die Fettablassvorrichtung, indem Sie mit einer Hand die Verriegelung (11) nach oben drücken und mit der anderen Hand den Hebel (13) nach rechts positionieren.
6. Lassen Sie vorsichtig das Frittieröl in den Sammelbehälter abfließen.

### HINWEIS!

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

## 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,
- nehmen Sie den Fritteusenkorb und das Panadensieb aus dem Becken heraus,
- schwenken Sie das Heizelement mit Hilfe des Hebels für die Abtropfstellung aus dem Becken heraus, indem Sie diesen nach oben ziehen,

- an der Unterseite des Schaltkastens befindet sich die RESET-Taste,
- 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,
- bringen Sie das Heizelement wieder in die Ausgangsposition mit Hilfe des Hebels für das Schwenden an der rechten Seite des Schaltkastens,
- setzen Sie das Panadensieb in das Becken des Gerätes ein,
- nehmen Sie das Gerät wie gewohnt in Betrieb.

### Sicherheitsschalter

Das Gerät ist mit einem **Sicherheitsschalter** ausgestattet. Wenn der elektrische Schaltkasten angehoben wird, wird das Heizelement aus dem Becken geschwenkt und der Sicherheitsschalter schaltet die Stromversorgung ab, wodurch Unfälle durch Fehlbedienung vermieden werden.

## 6 Reinigung und Wartung

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 Bedienungsanleitung 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. Diese 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 nach der Abkühlung gründlich am Ende eines Arbeitstages.
2. Nehmen Sie den Fritteusenkorb aus dem Becken heraus.
3. Nehmen Sie das Panadesieb aus dem Becken heraus.
4. Schwenken Sie das Heizelement mit Hilfe des Hebels für die Abtropfstellung aus dem Becken heraus, indem Sie diesen nach oben ziehen. So lassen sich Heizelement und Becken einfach reinigen.
5. Lassen Sie das abgekühlte Frittieröl aus dem Becken ab.

### HINWEIS!

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

DE

6. Reinigen Sie das Heizelement mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
7. Reinigen Sie das Becken mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Schwamm.
8. Lassen Sie das Spülwasser über das Fettablassrohr in einen geeigneten Behälter abfließen.
9. Spülen Sie das Becken mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Wasser erneut zum Spülen von Fettablassrohr durch diesen abfließen.
10. Wischen Sie die Bedienblende, die Geräteaußenfläche und das Anschlusskabel nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
11. Reinigen Sie den Fritteusenkorb, das Panadensieb und den Deckel in heißem Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
12. Trocknen Sie anschließend alle gereinigten Geräteteile mit einem weichen, fuselfreien Tuch gründlich ab.

### 6.3 Wartung

Wir empfehlen eine Wartung des Gerätes durch den Kundendienst mindestens einmal pro Jahr, ggf. einen Wartungsvertrag abzuschließen.

## 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.

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.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, aber die Betriebs-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
Rote-Kontrollleuchte im Display des Temperatur-Dreh-/ Druckreglers leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht	Kein Kontakt mit Mikroschalter	Heizelement in das Becken mit dem Hebel für die Abtropfstellung absenken
	Kontakt zum Heizelement unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
	Heizelement defekt	Kundendienst kontaktieren

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Nach einiger Zeit heizt das Gerät nicht mehr auf, aber das Hubsystem funktioniert	Überhitzungsschutz wurde aktiviert: Öltemperatur im Becken zu hoch (ca. 230 °C)	Gerät abkühlen lassen Gerät nach Abkühlung wieder in Betrieb nehmen (Abschnitt „Überhitzungs-schutz“)
Hubsystem ohne Funktion	Programm hat sich aufgehangen	Hubsystem manuell betätigen über Zeit- & Temperatur-Drehregler Gerät von der Stromversorgung trennen und wieder in Betrieb nehmen Ansonsten Kundendienst kontaktieren
	Mikroschalter ist nicht geschlossen	Heizelement komplett nach unten schwenken
	Motor vom Hubsystem defekt	Kundendienst kontaktieren

DE

## 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.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

### Verbrauchtes Frittieröl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.