

900 G1-21 - 900 G2-21



2999961 - 2999521

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

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



0051BT3598

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2026-01-07

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	7
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	9
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	10
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	10
2	Allgemeines	11
2.1	Haftung und Gewährleistung	11
2.2	Urheberschutz	11
2.3	Konformitätserklärung	11
3	Transport, Verpackung und Lagerung	12
3.1	Transportinspektion	12
3.2	Verpackung	12
3.3	Lagerung	12
4	Technische Daten	13
4.1	Technische Angaben	14
4.2	Baugruppenübersicht	20
4.3	Funktion des Gerätes	23
5	Installationsanweisungen	24
5.1	Installation	24
5.2	Elektrischer Anschluss	27
5.3	Gasanschluss	28
6	Gebrauchsanweisungen	33
7	Reinigung und Wartung	41
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	41
7.2	Reinigung	41
7.3	Wartung	42
8	Entsorgung	44



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.

Sicherheit bei gasbetriebenen Geräten

- Verwenden Sie das gasbetriebene Gerät nicht bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung. Stellen Sie in diesem Fall den(die) Drehregler auf „0“ und schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Führen Sie regelmäßig eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge (Lecksuchspray) durch. **Verwenden Sie zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme!**

DE

WARNUNG!

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
 - umgehend den(die) Drehregler und den Hauptgashahn schließen
 - für ausreichende Belüftung der betroffenen Räume sorgen, alle Türen und Fenster weit öffnen
 - keine offene Flamme erzeugen, Flammen löschen
 - nicht rauchen
 - keine Funken erzeugen, keine elektrischen Schalter betätigen, keine Telefone (ob Festnetz- oder Mobiltelefon) benutzen
 - keine elektrischen Geräte in der Nähe des gasbetriebenen Gerätes benutzen
 - ggf. andere Personen im Gebäude durch Rufen und Klopfen informieren
 - Gebäude verlassen
 - von außerhalb des betroffenen Gebäudes den Kundendienst kontaktieren, bei nicht genau lokalisierbarer Gasaustrittsquelle sofort die Feuerwehr bzw. die Gas-Versorgungsgesellschaft benachrichtigen.

Brennbare Materialien

- 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.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. 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.

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

DE

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.

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 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

DE

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

1.5 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.

1.6 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 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 und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

2.2 Urheberrecht

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

- Serie 900
- Typ: Standgerät
- Betriebsart: Gas
- Gas-Art:
 - Erdgas H
 - Flüssiggasdüsen (50 mbar) sind beigelegt
- Zünd-Art: Elektronische Zündung
- Kaltzone: ja
- Fettablasshahn: ja
- Fettauffangbehälter: ja
- Sicherheitsthermostat: ja
- Steuerung: Drehregler
- Digitalanzeige: nein
- Kontrollleuchte: Ein/Aus | Aufheizen
- Ein-/Ausschalter: nein
- Geräteanschluss: 1 NAC
- Füße höhenverstellbar: ja
- Unterbauart: Flügeltür

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Fritteuse 900 G1-21
Artikel-Nummer:	2999961
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	21
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	310 x 445 x 355
Anzahl Körbe:	1
Korbmaße (B x T x H) in mm:	290 x 400 x 120
Temperaturbereich von – bis in °C:	120 - 200
Schutzart:	IPX4
Anschlusswert:	0,01 kW 230 V 50 Hz
Anschlusswert Gas	19 kW
Maße Unterbau: (B x T x H) in mm:	340 x 830 x 375
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 900 x 900
Gewicht in kg:	65,2

DE

Lieferung inklusive:

- 1 Fritteusenkorb 14L
- 1 Deckel
- 1 Panadensieb
- 1 Fettauffangbehälter

Bezeichnung:	Fritteuse 900 G2-21
Artikel-Nummer:	2999521
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	2
Beckeninhalt in L:	21
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	310 x 445 x 355
Anzahl Körbe:	3
Korbmaße (B x T x H) in mm:	290 x 400 x 120 125 x 400 x 120
Temperaturbereich von – bis in °C:	120 - 200
Schutzart:	IPX4
Anschlusswert:	0,01 kW 230 V 50 Hz
Anschlusswert Gas	38 kW
Maße Unterbau: (B x T x H) in mm:	740 x 830 x 375
Maße (B x T x H) in mm:	800 x 900 x 900
Gewicht in kg:	115,2

Lieferung inklusive:

- 1 Fritteusenkorb 14L
- 2 Fritteusenkörbe 6L
- 2 Deckel
- 2 Panadensiebe
- 1 Fettauffangbehälter

Gasdrucktabelle

Bestimmungsland	Kategorien	Versorgungsdrücke
AT	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
BE	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
BG	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CY	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
DK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
EE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FR	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20=20 mbar
		G25=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
GR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
LV	II2H3B/P	G20=20 mbar

Technische Daten

		G30/G31=30 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
NL	II2EK3B/P	G20=20 mbar
		G25.3=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
PL	II2ELwls3B/P	G20=20 mbar
		G27=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2E3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
II2L3B/P	G20=20 mbar	
	G30/G31=30 mbar	
SK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar

	II2H3B/P	G30/G31=30 mbar
		G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
SI	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
ES	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
SE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CH	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
TR	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HU	II2HS3B/P	G20=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
		G25.1=25 mbar

Tab. 1

Düsen und Einstellungen

Model/Art.-Nr.	Nennleistung (kW)	Beckenkapazität (L)	Hauptbrenner-düse				Pilot-brenner-düse		Regulierung der Primärluft Abstand „X“			
			G30 G31 mm	G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm	G30 G31 mm	G20 G25 mm	G30 G31 mm	G30 G31 mm	G20 mm	G25 mm
			30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar	30/37 50 mbar	20 25 mbar	30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
2999961	19	21	165K	145K	* 300K	* 300K	20	Reg.	---	---	---	---
2999521	38	2x2 1	165K	145K	* 300K	* 300K	20	Reg.	---	---	---	---

Tab. 2

*der Druck beim Ausgang der Gasarmatur muss auf 9,5 mbar eingestellt werden

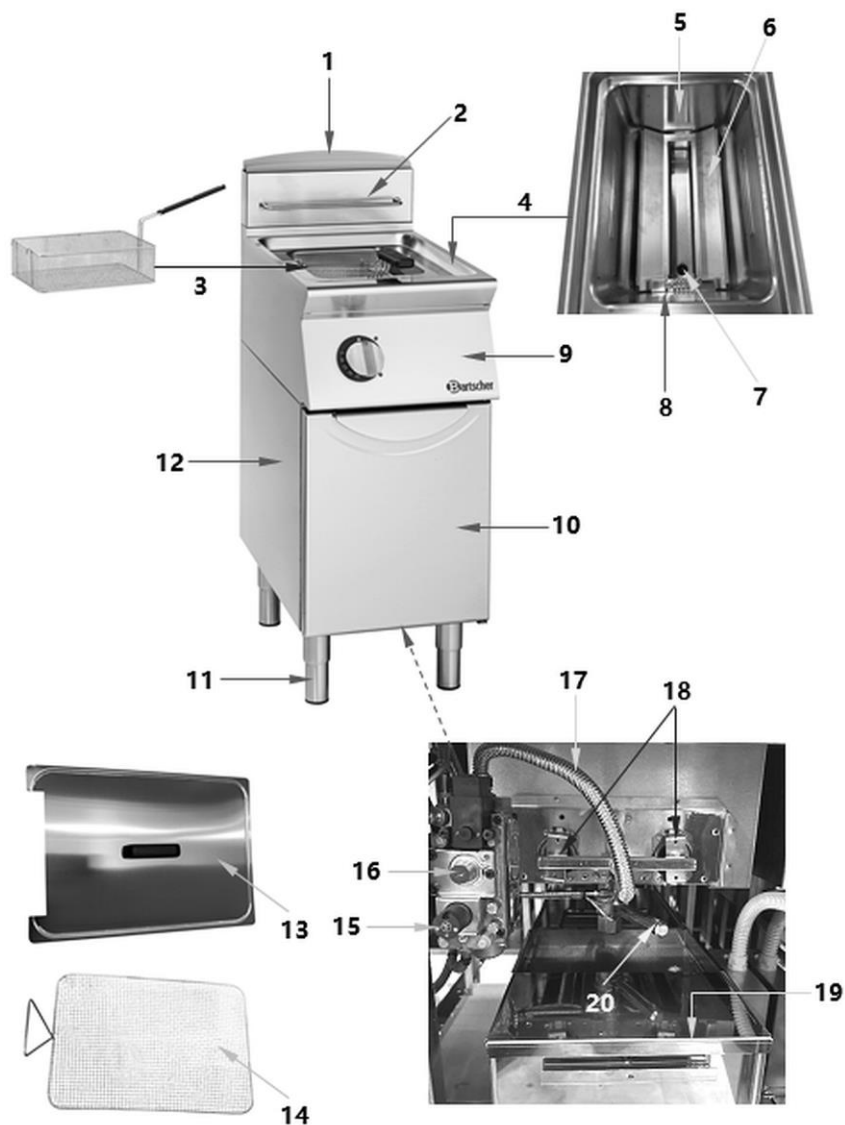
DE
Gasverbrauch

Art.-Nr.				2999961	2999521
Nennwärmeleistung $\sum Q_n$		kW		19,0	38,0
Gasverbrauch	G20	m ³ /h		2,00	4,00
	G25	m ³ /h		2,34	4,68
	G30	kg/h		1,49	2,99

Tab. 3

4.2 Baugruppenübersicht

2999961



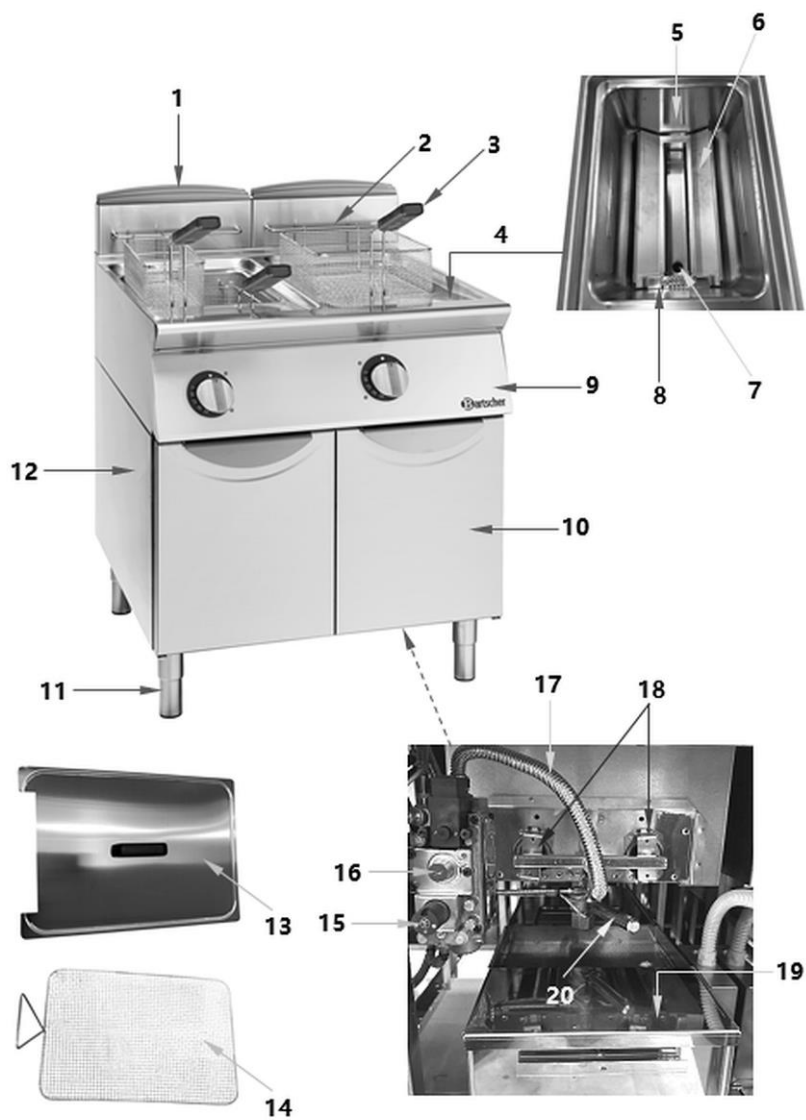
DE

Technische Daten

Beschreibung Baugruppen

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Belüftungskamin | 2. Einhängbügel für Fritteusenkorb |
| 3. Fritteusenkorb (1x) | 4. Becken |
| 5. MIN-/MAX-Markierung | 6. Auflageblech für Panadensieb |
| 7. Ölablassöffnung | 8. Temperaturfühler /
Sicherheitsthermostat |
| 9. Bedienblende | 10. Flügeltür Unterbau |
| 11. Füße (4x), höhenverstellbar | 12. Unterbau |
| 13. Deckel | 14. Panadensieb |
| 15. Regelventil | 16. Einstellschraube Gasdruck |
| 17. Gasleitung | 18. Brenner (2x) |
| 19. Fettauffangbehälter | 20. Hebel Fettablasshahn |

2999521



DE

Beschreibung Baugruppen

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Belüftungskamin (2x) | 2. Einhängbügel für Fritteusenkorb (2x) |
| 3. Fritteusenkorb (3x) | 4. Becken (2x) |
| 5. MIN-/MAX-Markierung (2x) | 6. Auflageblech für Panadensieb (2x) |
| 7. Ölablassöffnung (2x) | 8. Temperaturfühler /
Sicherheitsthermostat |
| 9. Bedienblende | 10. Flügeltür Unterbau (2x) |
| 11. Füße (4x), höhenverstellbar | 12. Unterbau |
| 13. Deckel (2x) | 14. Panadensieb (2x) |
| 15. Regelventil (2x) | 16. Einstellschraube Gasdruck (2x) |
| 17. Gasleitung (2x) | 18. Brenner (je Becken 2x) |
| 19. Fettauffangbehälter (1x) | 20. Hebel Fettablasshahn (2x) |

4.3 Funktion des Gerätes

Die Gasfritteuse der Serie 900 mit einem bzw. zwei 21-Liter-Becken ist speziell für den Einsatz in der professionellen Großküche entwickelt und bietet große Kapazität, komfortables Arbeiten und mühelose Reinigung dank Fettauffangbehälter.

In der Fritteuse werden geeignete Lebensmittel bei entsprechenden Temperatureinstellungen in heißem Öl frittiert.

5 Installationsanweisungen

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.

DE

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften, Richtlinien, Verordnungen zu berücksichtigen:

- Regionale bzw. lokale Sicherheit- und Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften
- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV)
- DVGW-Arbeitsblatt G631 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Installationsort

- Bei dem Gerät handelt es sich um Geräte der Bauart A1, dies bedeutet, dass der Anschluss an eine Abgasanlage nicht erforderlich ist. Für die Belüftung am Aufstellort beachten Sie die Anweisungen des DVGW-Arbeitsblattes G631.

Installationsanweisungen

- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, wenn möglich, unter einer Abzugshaube auf, um die während der Speisenzubereitung entstehenden Dämpfe oder Gerüche zu eliminieren (siehe DVGW-Arbeitsblatt G631).
- Der Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m³/h pro kW der Geräteenleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungs-Vorschriften zu befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Gasanschlüsse.
- Transportieren Sie das Gerät in der Verpackung auf der mitgelieferten Holzpalette bis zum Installationsort mit Hilfe einer Hubvorrichtung.
- Der Transport muss unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen, um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, erfolgen.

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.
- Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.
 - Das Gerät muss in einem Bereich installiert werden, in dem es zu keinem unbeabsichtigten Kontakt mit Wasser kommen kann.
 - Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen.
 - Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm zu den umliegenden Wänden und anderen Gegenständen ein.
 - Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

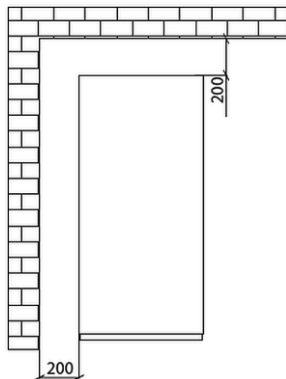


Abb. 1

DE

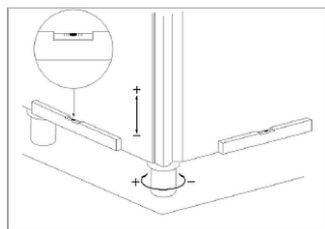


Abb. 2

- Das Gerät muss eben aufgestellt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.
- Nehmen Sie zur Hilfe eine Wasserwaage, wie in Abb. 2 dargestellt.

5.2 Elektrischer Anschluss


- Die Elektroanlage muss, wie in den geltenden Normen vorgeschrieben und spezifiziert, mit einer funktionstüchtigen Erdung versehen sein. Die elektrische Sicherheit der Anlage kann einzig bei Vorhandensein einer normgerechten Elektroanlage gewährleistet werden.
- Für den direkten Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz eine Vorrichtung installiert werden, die auf Grundlage der Last bemessen ist und die Trennung gewährleistet.
- Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen über eine Unterbrecherstrecke verfügen, welche die vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsregeln, ermöglicht. Auch diese Vorrichtung muss an einem Ort und auf eine Weise installiert werden, die jederzeit eine einfache Aktivierung durch den Bediener ermöglichen.
- Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen werden muss, in die Position 0 (null) bringen. Von qualifiziertem Personal prüfen lassen, dass der Kabelquerschnitt der Buchse für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist.
- Das Versorgungskabel muss zumindest vom Typ H05 RN F sein und über einen für das Gerät angemessenen Querschnitt verfügen.
- Das Klemmenbrett für die Anschlüsse befindet sich rechts im Innenraum hinter der Unterbautür.
- Das Kabel durch die Kabeldurchführung und die Kabelverschraubung führen, die Steckverbinder an der entsprechenden Klemme am Klemmenbrett verbinden und sie fixieren.

ACHTUNG!

Der Erdungsleiter muss länger als die anderen sein, so dass das Erdungskabel bei einem Defekt der Kabelklemme nach den Spannungskabeln gelöst wird.

Die Versorgungsspannung des in Betrieb befindlichen Geräts darf von dem Wert der Nominalspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.

Potentialausgleich

- Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft werden muss.
- Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die sich auf der Unterseite des Rahmens befindet und mit dem Symbol  (seitlich angebracht) gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm² angeschlossen werden.

5.3 Gasanschluss

Anschluss an die Gasversorgung

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss über das Typenschild, dass das Gerät für die dem Benutzer zur Verfügung stehende Gasart geprüft und zugelassen wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die am Gerät angebrachten Düsen für den verfügbaren Typ von Gas geeignet sind.
- Kontrollieren Sie über die Daten auf dem Typenschild, ob die Druckminderer-Leistung für die Versorgung des Gerätes ausreichend ist.
- Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen**“).
- Vermeiden Sie das Anbringen eines Querschnittreduzierstücks zwischen Druckminderer und Gerät.
- Um einen optimalen Betrieb des Gerätes garantieren zu können, empfehlen wir, vor dem Druckregler einen Gasfilter zu montieren.

Installationsanweisungen

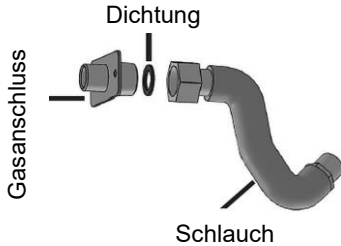


Abb. 3

- Schließen Sie das Gerät an ein Spezialrohr für Gas mit einem Innendurchmesser von mind. 16 mm für Verbindungen mit G 1/2" sowie mit einem Innendurchmesser von mind. 20 mm für Verbindungen mit G 3/4" an.
- Das Verbindungsstück sollte aus Metall bestehen. Die Leitung kann aus einem Rohr oder einem Schlauch sein.

- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre/Schläuche nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verlaufen, nicht unter Druck bzw. Zugdruck stehen und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten in Berührung kommen, welche die Leitung beschädigen könnten.
- Verwenden Sie Befestigungsschellen und Dichtungen, die für die Installation geeignet sind.
- Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Innendurchmesser nicht kleiner ist als jener der oben angegebenen Versorgungsleitung.
- Ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Führen Sie nach dem Anschluss des Gerätes eine Dichtheitsprüfung sämtlicher Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät durch. Verwenden Sie hierzu ein Lecksuchspray oder schaubildende Mittel, die keine Korrosion verursachen. Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrraumatur in die Prüfung mit einbeziehen.

WARNUNG!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung niemals eine offene Flamme!

Kontrolle der Nennwärmeleistung

- Während der Neuinstallation sowie bei jedem Wartungsvorgang oder bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart muss die Nennwärmeleistung gemessen werden.
- Diese Messung kann mit Hilfe eines Literzählers oder einer Stoppuhr nach dem Volumenverfahren erfolgen.

Gasart	Druck in mbar	
	NOM	MIN
G20 Erdgas	20	18
G30/31 Flüssiggas	29/37	25/25

Das Gerät muss mit einer der Gasarten versorgt werden, deren Eigenschaften und Druck den Angaben in Tab. 1 entsprechen.

Tab. 4

Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Die Geräte sind auf folgende Gasart eingestellt:

Erdgas H | G20 (20 mbar)

Prüfen Sie die in ihrem Land vorhandene Gasversorgung und stellen Sie das Gerät bei Bedarf auf eine andere Gasart um.

Tabellen 1 und 2 im Abschnitt „**Technische Angaben**“ geben je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen
- Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart.

DE

Die in Tabelle 2 für die geeigneten Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, entnehmen Sie die Angaben der Tabelle 2 und nehmen Sie die nachstehenden Eingriffe vor:

- Hauptbrenndüse ersetzen
- Primärluft der Hauptbrenndüse regulieren
- Zündbrennerdüse ersetzen
- Versehen Sie nach dem Düsen austausch das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

Installationsanweisungen

Hauptbrennerdüse ersetzen

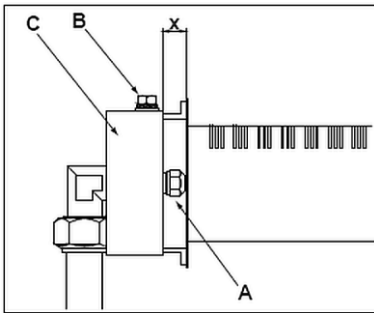


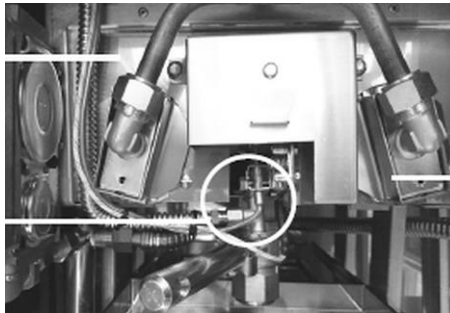
Abb. 4

- A - Hauptbrennerdüse
- B - Befestigungsschraube des Bügels zur Luftregulierung
- C - Bügel zur Regulierung der Primärluft

1. Öffnen Sie die Flügeltür(en).
2. Nehmen Sie den Fettauffangbehälter aus dem Unterbau heraus.
3. Schrauben Sie die Hauptbrennerdüse (A, Abb. 4) ab.
4. Ersetzen Sie diese durch eine für die neue Gasart geeignete Düse (im Lieferumfang enthalten). Beachten Sie die Angaben der Tabelle 2.

Wärme-
dämmung der
Brenner

Pilotbrenner



Bügel zur
Regulierung
Primärluft

Abb. 5

Regulierung der Primärluft der Hauptbrennerdüse

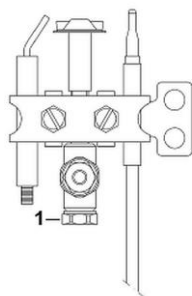
1. Schrauben Sie die Befestigungsschraube (B, Abb. 4) der Einstellbuchse der Primärluft (C) ab.
2. Positionieren Sie die Einstellbuchse (C) mit dem Abstand „X“, je nach Gasart (siehe Abschnitt „Technische Daten“ / Tabelle 2, unter „Regulierung der Primärluft“).
3. Schrauben Sie die Befestigungsschraube (B) wieder an.

4. Versiegeln Sie die eingestellten Komponente mit Lack, um eventuelle Manipulationen zu vermeiden.

HINWEIS!

Die Primärluft ist richtig geregelt, wenn die Flammenstabilität gewährleistet ist, d. h. wenn bei kaltem Brenner keine Flammenausfälle auftreten und bei heißem Brenner keine Rückzündung erfolgt.

Zündbrennerdüse ersetzen



Stelling zur Luftregulierung

Zündbrennerdüse (2)

Schraubkappe (1)

DE

Abb. 6

1. Öffnen Sie die Flügeltür(en).
2. Nehmen Sie den Fettauffangbehälter heraus.
Neben der Brennkammer finden Sie die Zündbrennerdüse.
3. Schrauben Sie die Schraubkappe (1, Abb. 6) ab.
4. Nehmen Sie die Zündbrennerdüse (2) heraus.
5. Ersetzen Sie diese durch eine für die neue Gasart geeignete Zündbrennerdüse (im Lieferumfang enthalten). Beachten Sie die Angaben der Tabelle 2
6. Montieren Sie erneut die Schraubkappe (1).

Funktionskontrolle

- Stellen Sie das Gerät vor dem Testbetrieb in einem gut belüfteten Raum auf und entfernen Sie alle brennbaren Stoffe aus seiner Umgebung.
- Vor Inbetriebnahme eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge durchführen. Die Seifenlauge auf Verschraubungen und Rohranschlüsse verteilen. Undichtigkeiten machen sich durch das Austreten von Blasen an Verschraubungen und Rohranschlüssen bemerkbar. Eine andere Möglichkeit besteht darin, den Gaszähler zu beobachten. Keine Bewegung auf dem Gaszähler weist darauf hin, dass kein Gas austritt.

VORSICHT!

Zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme verwenden!

- Nehmen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „**Gerät in Betrieb nehmen**“ in Betrieb.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Gasdichtheit (siehe DVGW Arbeitsblätter TRGI/TRF).
- Überprüfen Sie das Zünden der Flamme.
- Überprüfen Sie das Flammenbild.

DE

6 Gebrauchsanweisungen



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, Auflageblech für Panadensieb) aus dem Gerät heraus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Führen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes eine gründliche Reinigung des Beckens, des Panadensiebes, des Auflageblechs und des Fritteusenkorbes durch, um die industriellen Schutzfette zu entfernen. Gehen Sie folgendermaßen vor:
 - legen Sie das Auflageblech für Panadensieb in das Becken;
 - legen Sie das Panadensieb auf das Auflageblech;
 - setzen Sie den Fritteusenkorb auf das Panadensieb;
 - füllen Sie das Becken mit Wasser auf und geben Sie etwas Reinigungsmittel hinzu;
 - nehmen Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „Inbetriebnahme“ in Betrieb;
 - kochen Sie das Wasser auf und lassen Sie es noch einige Minuten lang kochen;
 - öffnen Sie den Fettablasshahn mit Hilfe des Hebels und der mitgelieferten Verlängerung;
 - lassen Sie anschließend das Wasser vorsichtig über das Fettablassrohr in einen geeigneten Behälter ab;
 - nehmen Sie den Fritteusenkorb, das Panadensieb und das Auflageblech heraus;
 - spülen Sie das Becken mit klarem Wasser aus und lassen Sie das Wasser ebenfalls über das Fettablassrohr ab;
 - spülen Sie den Fritteusenkorb, das Panadensieb und das Auflageblech mit klarem Wasser gründlich ab.
3. Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
4. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
5. Trocknen Sie das Gerät und die Zubehörteile gründlich ab.

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 flüssiges Stangenfett (Blockfett) muss das Becken sauber und trocken sein.

DE

1. Stellen Sie sicher, dass der Fettablasshahn des Gerätes geschlossen ist.
2. 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.

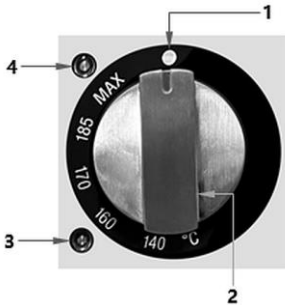
3. Beobachten Sie den Ölstand im Becken während des Betriebes und füllen Sie bei Bedarf Frittieröl oder Stangenfett (Blockfett) nach.

ACHTUNG!

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

Bedienelemente

Temperaturregler



Drehknopf des Zündmechanismus

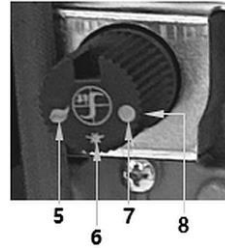


Abb. 7

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1 AUS-Position | 5 Position Hauptbrennerzündung |
| 2 Temperaturregler | 6 Position Pilotflammenzündung |
| 3 Aufheiz-Kontrollleuchte (rot) | 7 AUS-Position |
| 4 Betriebs-Kontrollleuchte (grün) | 8 Drehknopf Zündmechanismus |

Gerät in Betrieb nehmen

ACHTUNG!

Die Fritteuse darf erst in Betrieb genommen werden, wenn das(die) Becken zumindest bis zur MIN-Markierung, jedoch nicht über die MAX-Markierung an der Seitenwand des Beckens mit Öl gefüllt wurde(n).

Das Befüllen muss bei KALTEM Becken durchgeführt werden.

Die Nichtbeachtung könnte schwere Schäden durch die Überhitzung des Beckens verursachen.


Gerät einschalten

1. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler (2, Abb. 7) um eine Markierung im Uhrzeigersinn.


Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte (4) schaltet ein und weist darauf hin, dass das Gerät betriebsbereit ist.

Pilotbrenner zünden

1. Öffnen Sie den Gas-Absperrhahn.
2. Öffnen Sie die Flügeltür des Unterbaus.

3. Drücken Sie den Drehknopf des Zündmechanismus (8) und drehen Sie ihn auf die Position Pilotflammenzündung  (6).
4. Halten Sie den Drehknopf des Zündmechanismus (8) so lange gedrückt, bis die Flamme des Pilotbrenners einschaltet und eingeschaltet bleibt.
5. Lassen Sie den Drehknopf des Zündmechanismus (8) dann los.
6. Erlischt die Pilotflamme, wiederholen Sie den Vorgang.

Hauptbrenner zünden

1. Drehen Sie den Drehknopf des Zündmechanismus (8) auf die Position Hauptbrennerzündung  (5).
2. Stellen Sie den Temperaturregler (2, Abb. 7) auf die gewünschte Temperatureinstellung im Bereich 140 °C - 185 °C - MAX.

Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte (3) schaltet ein und der Hauptbrenner wird aktiviert. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde, schaltet die rote Aufheiz-Kontrollleuchte (3) ab und der Hauptbrenner wird deaktiviert.

DE

3. Führen Sie nun den Fritteusenkorb mit den gewünschten Lebensmitteln in das Becken ein. Beachten Sie die Mengenangaben und Anweisungen zur Zubereitung im Abschnitt „**Lebensmittel frittieren**“.

Sinkt die Temperatur unter den eingestellten Wert, wird der Brenner automatisch aktiviert und die rote Aufheiz-Kontrollleuchte (3) schaltet sich ein.

Sollte die Flamme des Pilotbrenners ausgehen, blockiert das Ventil automatisch den Gasfluss, wodurch sich auch der Hauptbrenner ausschaltet. Die Fritteuse muss neu gestartet werden, indem alle Vorgänge erneut durchgeführt werden.

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.

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 Frittiertgut.

ACHTUNG!


Folgende Mengen von Tiefkühl-Pommes dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden:

Modell 21 Liter / Einzel-Fritteuse 2,5 kg pro Becken

Modell 2x21 Liter / Doppel-Fritteuse 2,5 kg pro Becken

2. Senken Sie den Fritteusenkorb langsam in das Becken mit Frittieröl.
3. Stellen Sie den Fritteusenkorb auf das Panadensieb.
4. Bereiten Sie die Lebensmittel in der Fritteuse zu.
5. Heben Sie nach dem Frittiervorgang den Fritteusenkorb mit Hilfe des Griffes vorsichtig an.
6. Hängen Sie den Fritteusenkorb mit den Haken an dem Einhängebügel des Gerätes ein.
7. Lassen Sie die fertigen Lebensmittel gut abtropfen.
8. Servieren Sie die Speisen.
9. Drehen Sie den Drehregler zwischen den Frittiervorgängen auf eine niedrigere Temperatureinstellung.

Hauptbrenner ausschalten

1. Drehen Sie den Temperaturregler (2, Abb. 7) auf die AUS-Position „O“ (1).
2. Drehen Sie den Drehknopf des Zündmechanismus (8) auf die Position Pilotflammenzündung  (6).

Der Hauptbrenner schaltet aus, nur die Pilotflamme bleibt an.

Gerät komplett ausschalten

1. Drehen Sie den Drehknopf des Zündmechanismus (8) auf die AUS-Position „O“ (7).

Die Pilotflamme erlischt.

2. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
3. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
4. Legen Sie den(die) Deckel auf das(die) Becken.

Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) austauschen und entsorgen

DE

1. Tauschen Sie das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) regelmäßig aus, sobald dieses nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht.
2. Schalten Sie die Fritteuse komplett aus, indem Sie den Temperaturregler (2, Abb. 7) auf die AUS-Position „O“ (1) drehen, sowie den Drehknopf des Zündmechanismus (8) auf die AUS-Position „O“ (7) drehen.
3. Lassen Sie das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) abkühlen.
4. Stellen Sie sicher, dass der Fettauffangbehälter sich unter dem Becken im Unterbau befindet.
5. Öffnen Sie den Fettablasshahn und lassen Sie das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) aus dem Becken durch das Fettablassrohr in den Fettauffangbehälter mit Filter abfließen.
6. Sollten Sie das gefilterte Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) weiterhin verwenden wollen, empfehlen wir zur besseren Konservierung des Öls dieses an einem kühlen Ort aufzubewahren.

HINWEIS!

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

7 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.

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gashahn der Gasversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- 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.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

DE

7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät gründlich am Ende eines Arbeitstages.
2. Nehmen Sie den den(die) Fritteusenkorb(-körbe) aus dem(den) 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 das(die) Panadensieb(e) und das(die) Auflageblech(e) für Panadensieb(e) aus dem(den) Becken heraus.
5. Reinigen Sie das(die) Becken mit heißem Wasser, einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
6. Öffnen Sie den(die) Fettablasshahn(-hähne).
7. Lassen Sie das Spülwasser über das(die) Fettablassrohr(-rohre) in einen geeigneten Behälter abfließen.

8. Spülen Sie das(die) Becken mit klarem Wasser nach und lassen Sie das Wasser erneut zum Spülen von Fettablasshahn (-rohr) durch diesen abfließen.
9. Wischen Sie die Bedienblende und das Anschlusskabel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.
10. Reinigen Sie die Geräteoberfläche und den Unterbau außen und innen mit einem weichen, feuchten Tuch.
11. Reinigen Sie den(die) Fritteusenkorb(-körbe), den(die) Deckel, das(die) Panadensieb(e) und das(die) Auflageblech(e) in heißem Wasser mit mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
12. Trocknen Sie anschließend alle Geräteteile gründlich mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab.
13. Setzen Sie die abgenommenen Geräteteile wieder im Gerät ein.

7.3 Wartung

ACHTUNG!

Alle Eingriffe in das Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

DE

Wir empfehlen mindestens zweimal pro Jahr das Gerät durch einen qualifizierten und autorisierten Wartungstechniker warten zu lassen.

Folgende Wartungsarbeiten sind durchzuführen:

- Kontrolle der Funktionen vorhandener Regelungs- und Sicherheitseinrichtungen;
- Kontrolle des Brennverhaltens;
- Kontrolle des Zündverhaltens;
- Kontrolle der Brennsicherheit;
- Funktionskontrolle.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen und Hinweisen im Abschnitt „**Gebrauchsanweisungen**“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit des Wrasenabzugs (Kamins).

Prüfung des Gasversorgungsdrucks

Verwenden Sie geeignete Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.

- Entfernen Sie das Bedienfeld.

Reinigung und Wartung

- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss.
- Schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.
- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

ACHTUNG!

Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle 2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das örtliche Gasversorgungswerk kontaktiert werden.

Reinigung durch Wartungstechniker

Beauftragen Sie einen autorisierten Wartungstechniker mindestens zweimal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.

8 Entsorgung

Gasgeräte

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar und bringen Sie es zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.

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.

DE

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Verbrauchtes Frittieröl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.