

**700FX-G180 / 700FX-G280**



**2839171 - 2839221**

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



0085DL0223

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2023-06-07

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Restrisiken .....	6
1.4	Persönliche Schutzausrüstung .....	8
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	9
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung .....	9
2	Allgemeines .....	10
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	10
2.2	Urheberschutz .....	10
2.3	Konformitätserklärung .....	10
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	11
3.1	Transportinspektion .....	11
3.2	Verpackung .....	11
3.3	Lagerung .....	11
4	Technische Daten .....	12
4.1	Technische Angaben .....	13
4.2	Baugruppenübersicht .....	20
4.3	Funktion des Gerätes .....	21
5	Installationsanweisungen .....	22
5.1	Installation .....	22
5.2	Gasanschluss .....	25
6	Gebrauchsanweisungen .....	29
7	Reinigung und Wartung .....	34
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	34
7.2	Reinigung .....	35
7.3	Wartung .....	35
8	Mögliche Funktionsstörungen .....	37
9	Entsorgung .....	38



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

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

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

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

### 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) Knebel auf „O“ 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!**

**WARNUNG!**

**Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!**

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
  - umgehend den(die) Knebel 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.

## Sicherheit

---

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

## Heiße Oberflächen

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

## Gesundheitsgefahr durch verbrannte Lebensmittel

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

DE

## Bedienpersonal

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

## Fehlgebrauch

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

## 1.3 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.

<b>Restrisiken</b>	<b>Gefährliche Situation</b>	<b>Warnung</b>
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

	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
Phase							
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					

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

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

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

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

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

### 2.3 Konformitätserklärung

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

## 3 Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportinspektion

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

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

### 3.2 Verpackung

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

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

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

### 3.3 Lagerung

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

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

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

## 4 Technische Daten

### Ausführung / Eigenschaften

- Typ: Tischgerät
- Betriebsart: Gas
- Gas-Art:
  - Erdgas E
  - Propandüsen sind beigelegt
- Zünd-Art: Piezo-Zündung
- Material: Scotch-Brite-Schliff
- Becken mit V-förmiger Wanne
- Becken mit großer Kaltzone
- Fettablasshahn
- Sicherheitsthermostat
- Steuerung: Knebel
- Temperaturregelung: manuell
- Einsetzbar als Auf Tischgerät oder kombiniert mit einem Untergestell als Standgerät
- Mit anderen Geräten der Serie 700FX in einer Reihe aufstellbar/kombinierbar

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Fritteuse 700FX-G180</b>
Artikel-Nummer:	<b>2839171</b>
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	8
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	255 x 520 x 200
Anzahl Körbe:	1
Korbmaße (B x T x H) in mm:	190 x 340 x 110
Korbfüllmenge in kg:	0,8
Temperaturbereich von – bis in °C:	100 - 185
Anschlusswert:	7 kW
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 700 x 295
Gewicht in kg:	32,0

**Lieferung inklusive:**

- 1 Korb
- 1 Deckel
- 1 Panadensieb

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Fritteuse 700FX-G280</b>
Artikel-Nummer:	<b>2839221</b>
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	2
Beckeninhalt in L:	8
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	255 x 520 x 200
Anzahl Körbe:	2
Korbmaße (B x T x H) in mm:	190 x 340 x 110
Korbfüllmenge in kg:	0,8
Temperaturbereich von – bis in °C:	100 - 185
Anschlusswert:	14 kW
Maße (B x T x H) in mm:	600 x 700 x 295
Gewicht in kg:	37,0

DE

**Lieferung inklusive:**

- 2 Körbe
- 2 Deckel
- 2 Panadensiebe

**Gasdrucktabelle**

Länder	Geräte-Kategorien	Gas-druck (mbar)	Anschlussdruck (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

Länder	Geräte-Kategorien	Gas-druck (mbar)	Anschlussdruck (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
DK-SE	III1a2H3BP	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT-CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

**Düsen und Einstellungen**

Länder	Gasart	Pa (mbar)	Bez.	Art.-Nr.
				2839171 / 74GFRT 2839221 / 76GFRT
AT-BE-BG-CH-CZ- DE-DK-EE-ES-FI- FR-GB-GR-HR-IE- IT-LT-LU-LV-NO-PL- PT-RO-SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	145
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
DE	G25	20	UM	160
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
NL	G25.3	25	UM	145
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
HU	G20	25	UM	135
			UP	41
			A(mm)	0
			Um	-
HU	G25.1	25	UM	150
			UP	41
			A(mm)	0 <sup>(1)</sup>
			Um	-
BE-BG-CY-CZ-DK- EE-ES-FI-FR-GB- GR-HR-HU-IE-IT-LT- LU-LV-MT-NL-NO- PT-RO-SE-SI-SK-TR	G30/ G31	28-30 /37 28-30	UM	95
			UP	25
			A(mm)	0
			Um	-

Länder	Gasart	Pa (mbar)	Bez.	Art.-Nr.
				2839171 / 74GFRT 2839221 / 76GFRT
PL	G30/ G31	37	UM	90
			UP	25
			A(mm)	0
			Um	-
AT-CH-DE-HU	G30/ G31	50	UM	83
			UP	20
			A(mm)	0
			Um	-
<b>UM</b> : Düse MAX				
<b>Um</b> : Düse MIN				
<b>UP</b> : Zündbrenner				
<b>A</b> : Luftring öffnen				
<b>Pa</b> : Anschlussdruck				
(1) Luftblech mit 8 Löchern Ø 4,2 mm				

Tab. 2

**Gasverbrauch**

Art.-Nr. / Modell		2839171 / 74GFRT	2839221 / 76GFRT
Nennwärmebelastung Qn	kW	7,0	14,0
Nennwärmebelastung Qn G25.3 (25)	kW	6,65	13,3
Gesamt- gasverbrauch	G20 (20)	m <sup>3</sup> /h	0,74
	G25.3 (25)	m <sup>3</sup> /h	0,80
	G25 (20)	m <sup>3</sup> /h	0,86
	G20 (25)	m <sup>3</sup> /h	0,74
	G25.1 (25)	m <sup>3</sup> /h	0,86
	G30 (29)	kg/h	0,55
	G30 (37)	kg/h	0,55
	G30 (50)	kg/h	0,55

*Tab. 3*

## 4.2 Baugruppenübersicht

2839171

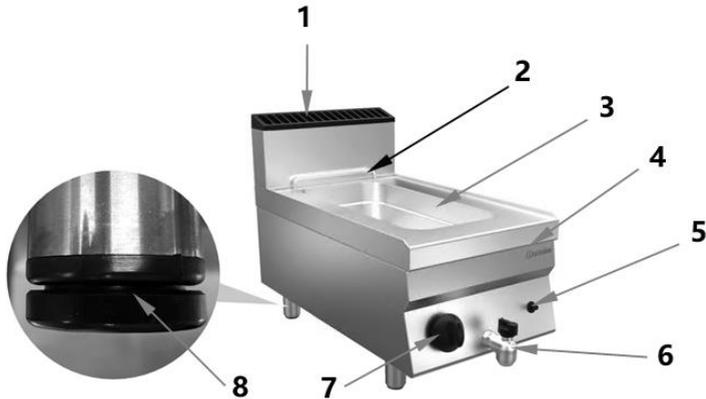


Abb. 1

- |                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Einhängbügel für Fritteusenkorb |
| 3. Becken          | 4. Gehäuse                         |
| 5. Piezozünder     | 6. Fettablasshahn                  |
| 7. Knebel          | 8. Füße (4x) höhenverstellbar      |
| 9. Deckel          | 10. Fritteusenkorb                 |
| 11. Panadensieb    |                                    |

2839221

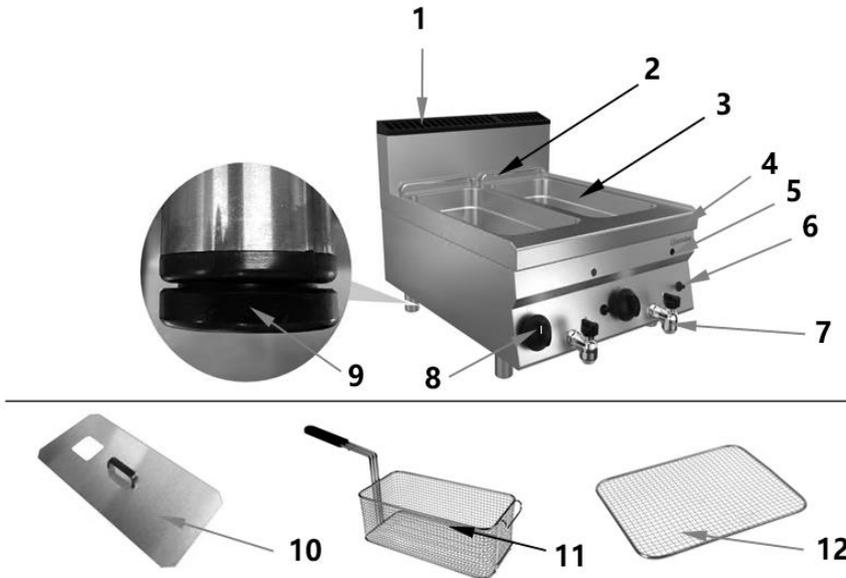


Abb. 2

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. Belüftungskamin            | 2. Einhängbügel für Fritteusenkorb (2x) |
| 3. Becken (2x)                | 4. Gehäuse                              |
| 5. Schauloch Brenner (2x)     | 6. Piezozünder (2x)                     |
| 7. Fettablasshahn (2x)        | 8. Knebel (2x)                          |
| 9. Füße (4x) höhenverstellbar | 10. Deckel (2x)                         |
| 11. Fritteusenkorb (2x)       | 12. Panadensieb (2x)                    |

### 4.3 Funktion des Gerätes

In der Fritteuse werden geeignete Lebensmittel bei entsprechenden Temperatureinstellungen in heißem Öl frittiert. Als robustes Auftischgerät ist die Fritteuse mit ihrem 8-Liter-Becken insbesondere für den Einsatz in der professionellen Großküche ausgelegt. Der Fettablasshahn, das herausnehmbare Panadensieb ermöglichen eine einfache Reinigung.

## 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.
- 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 m<sup>3</sup>/h pro kW der Gerätenennleistung 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.

### Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



**VORSICHT!**

#### **Erstickungsgefahr!**

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
  - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
  - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
  - gut zugänglich

- mit einer guten Luftzirkulation.
- 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** zwischen den Seitenwänden und Rückwand und diesen Gegenständen oder Wänden ein. Zwischen der Geräteoberfläche und den darüber befindlichen horizontalen Flächen halten Sie einen Mindestabstand von **600 mm** ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitze-beständigem Material, die einer Temperatur von mindestens 65 °C standhalten). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Halten Sie ausreichende seitliche Abstände für den Kundendienst bei eventuellen Wartungs- und Reparaturingriffen ein.
- Drehen Sie die 4 Stellfüße ein.
  - Um das Gerät in Waage zu bringen können die Stellfüße in der Höhe eingestellt werden.

### **ACHTUNG!**

**Das Gerät niemals ohne Füße betreiben.**

## 5.2 Gasanschluss

### Anschluss an die Gasversorgung

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an die Gasversorgung, dass das Gerät für Gas und Druck vor Ort eingestellt ist (siehe Typenschilder auf dem Gerät und Verpackung). Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen**“).
- 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.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche (falls vorhanden) ordnungsgemäß aufgestellt und geschützt ist und an einem trockenen Platz steht.
- Schließen Sie das Gerät mit Hilfe von starren Anschlussrohren oder flexiblen Stahlrohren, deren Querschnitt für die entsprechende Nennleistung und Länge geeignet ist, an die Gaszufuhr an.
- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist, wie der des Gasanschlusses am Gerät. Der Gasanschluss-stutzen befindet sich an der Rückseite des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre 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.
- 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 Gasabsperrarmatur in die Prüfung mit einbeziehen.

#### **WARNUNG!**

**Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung keine offenen Flammen!**

### Überprüfen von Gasdruck und Nennwärmebelastung

- Bei der ersten Installation muss ein Gasinstallateur die Nennwärmebelastung des Gerätes prüfen sowie die Wartung und bei Bedarf die Umrüstung auf eine andere Gasart vornehmen.
- Versuchen Sie NICHT, die vom Hersteller angegebene Leistung oder Nennwärme des Gerätes zu steigern.
- Kontrollieren Sie die Nennwärmebelastung mit Hilfe von Gaszähler und Stoppuhr. Messen Sie die genaue Gasflussmenge pro Zeiteinheit, die das Gerät bei maximaler Leistung verbraucht.

- Vergleichen Sie den Messwert mit den Verbrauchsdaten im Abschnitt „**Technische Angaben**“, Tabelle 3. Eine Abweichung von  $\pm 5\%$  ist zulässig.
- Überprüfen Sie den Gasversorgungsdruck nach Anweisungen im Abschnitt **7.3** „**Wartung / Prüfung des Gasversorgungsdrucks**“.

### Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Die Geräte sind auf folgende Gasart eingestellt:

#### Erdgas E

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.

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

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:

- Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM)
- Luftregler des Hauptbrenners im Abstand (A) anbringen
- Düse des Zündbrenners ersetzen (UP)
- Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich)
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

### Hauptbrennerdüse ersetzen

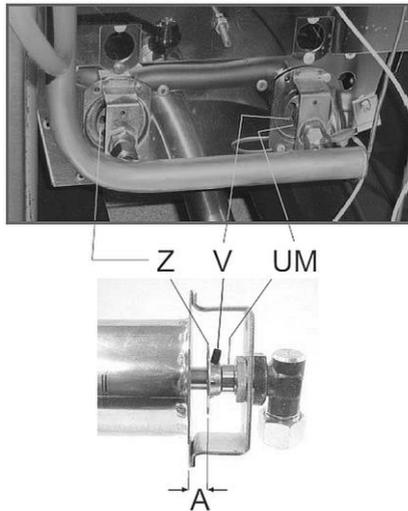


Abb. 3

DE

1. Nehmen Sie den (die) Knebel ab.
2. Schrauben Sie die vordere Abdeckung (Bedienfeld) ab und nehmen Sie diese vom Gerät ab.
3. Nehmen Sie die Düsenträgerrampe ab.
4. Lockern Sie die Schraube V (Abb. 3).
5. Bauen Sie die Hauptbrennerdüse UM (Abb. 3) aus und ersetzen Sie diese durch eine für die neue Gasart geeignete Düse (im Lieferumfang enthalten). Die Angaben der Tabelle 2 beachten.
6. Verschrauben Sie die Hauptbrennerdüse UM wieder fest.
7. Bringen Sie den Luftregler Z (Abb. 3) auf den in der Tabelle 2 angegebenen Abstand A.
8. Die Schraube V wieder fest verschrauben.

### Zündbrennerdüse ersetzen



Abb. 4

1. Nehmen Sie die vordere Abdeckung / Bedienfeld ab.
2. Schrauben Sie das Anschlussstück R (Abb. 4) aus.
3. Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie diese durch die in der Tabelle 2 angegebene Düse (im Lieferumfang enthalten).
4. Verschrauben Sie das Anschlussstück R (Abb. 4) wieder fest.
5. Bauen Sie die abgenommenen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

- Nach dem Düsen austausch müssen die Funktionen des Gerätes, wie im Abschnitt „**Funktionskontrolle**“ aufgeführt, überprüft werden.
- Ersetzen Sie anschließend das alte Typenschild durch ein neues, im Lieferumfang enthaltenes Typenschild mit geänderten Angaben und Hinweis auf die neuen Gasart.

### 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.

## 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 an der Seitenwand des Beckens 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 an der Seitenwand des Beckens 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, Panadensieb, Fritteusenkorb) aus dem Gerät heraus.
2. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor Gebrauch gründlich nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
3. Trocknen Sie das Gerät und die Zubehörteile gründlich ab.
4. Legen Sie das (die) Panadensieb(e) in das(die) Becken.

### 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.**

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.

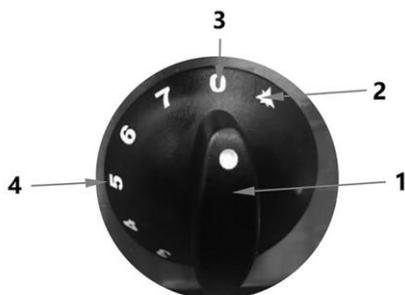
Der Ölstand sollte zwischen „MIN“ und „MAX“-Markierungen im Becken liegen. Die Markierung befindet sich an der Seitenwand des Beckens.

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



1. Knebel
2. Einschalten des Zündbrenners
3. Aus-Position (0)
4. Regelbereich 1-7

Abb. 5

### Einstellungen

Die Steuerung des Gerätes (Temperatur) erfolgt stufenlos über einen Knebel. Der Knebel hat folgende Betriebsstellungen:

- Aus (0)
- Einschalten des Zündbrenners (Pos.2)
- Einstellung 1 = 100 °C (min. Frittier-Temperatur)
- Einstellung 7 = 185 °C (max. Frittier-Temperatur)

### Gerät in Betrieb nehmen

#### Einschalten des Zündbrenners

1. Drücken Sie den Knebel (1) ein und drehen Sie ihn auf die Position (2).
2. Drücken Sie den Knebel (1) ganz ein und schalten Sie den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders ein.
3. Halten Sie den Knebel (1) für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, wiederholen Sie den Vorgang.

Sie können die Zündflamme durch das Schauloch sehen.

#### Einschalten des Hauptbrenners

1. Drehen Sie den Knebel (1) aus der Aus-Position (3) auf die Position (2).
2. Drehen Sie den Knebel (1) je nach gewünschter Gartemperatur auf die gewünschte Position (4).

## Gebrauchsanweisungen

---

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

### **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 Knebel auf eine niedrigere Einstellung.**

### **Ausschalten**

- Zum Ausschalten des Hauptbrenners drehen Sie den Knebel auf die Position (2).
- Zum Ausschalten des Zündbrenners halten Sie den Knebel gedrückt und drehen Sie ihn auf die Aus-Position (3).

### **Lebensmittel frittieren**

- 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.

- Senken Sie den Fritteusenkorb langsam in das Becken mit Frittieröl.
- Stellen Sie den Fritteusenkorb auf das Panadensieb.
- Bereiten Sie die Lebensmittel in der Fritteuse zu.
- Heben Sie nach dem Frittiervorgang den Fritteusenkorb mit Hilfe des Griffes vorsichtig an.
- Hängen Sie den Fritteusenkorb mit den Haken an dem Einhängebügel am Schaltkasten des Gerätes ein.
- Lassen Sie die fertigen Lebensmittel gut abtropfen.
- Drehen Sie den Knebel in die „0“-Position, sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.

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

1. Tauschen Sie das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) regelmäßig aus, sobald dieses nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht.
2. Lassen Sie nach dem Abkühlen das Frittieröl / flüssiges Stangenfett (Blockfett) aus dem Becken durch den Fettablasshahn in einen Sammelbehälter abfließen.
3. Stellen Sie sicher, dass dieser Sammelbehälter einen sicheren Stand hat.

#### **HINWEIS!**

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

## **7 Reinigung und Wartung**

### **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.

### 7.2 Reinigung

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

#### **HINWEIS!**

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

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

DE

### 7.3 Wartung

#### **ACHTUNG!**

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

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.
- 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 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Zündbrenner schaltet sich nicht ein	Unzureichender Gasversorgungsdruck	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt	Zündkerze befestigen oder ersetzen
	Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt	Kundendienst kontaktieren
	Knebel defekt	Kundendienst kontaktieren
Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt nach Loslassen des Knebels oder des Piezozünders	Thermoelement ist nicht korrekt am Knebel angeschlossen	Kundendienst kontaktieren
	Thermoelement ist defekt oder wird vom Zündflammenbrenner nicht ausreichend erhitzt	Zündvorgang wiederholen
	Knebel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Knebel wurde nicht lange genug gedrückt.	Knebel ca. 20 Sekunden gedrückt halten
	Gasarmatur ist defekt	Kundendienst kontaktieren

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Der Hauptbrenner schaltet sich bei eingeschaltetem Zündbrenner nicht ein	Druckverlust in der Gaszufuhrleitung	Gasversorgung prüfen
	Leitung oder Düsen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
	Knebel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Hauptbrenner ist defekt oder die Gasaustrittsöffnungen sind verstopft	Kundendienst kontaktieren
Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren	Der Knebel ist defekt	Kundendienst kontaktieren

## 9 Entsorgung

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.

### Verbrauchtes Frittieröl

Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.