








**INSTALLATION, BEDIENUNG UND
WARTUNG**

Elektro-Fritteusen Serie 700

286921

**TYPENSCHILD \ PLAQUES DES CARACTERISTIQUES
TECHNIQUES \ DATA PLATE**

		Bartscher GmbH Franz-Kleine-Straße 28 33154 Salzkotten													
Production year: 04/2019 Designed: 2018															
MOD.	 4 015613 484310														
SN.	19047ECU10VV018														
  IPX4		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">V</td> <td colspan="3" style="padding: 2px;">400</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Ph</td> <td style="padding: 2px;">3F+N ~</td> <td style="padding: 2px;">Hz</td> <td style="padding: 2px;">50</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">kW</td> <td style="padding: 2px;">10,4</td> <td style="padding: 2px;">A</td> <td style="padding: 2px;">15,01</td> </tr> </table>		V	400			Ph	3F+N ~	Hz	50	kW	10,4	A	15,01
V	400														
Ph	3F+N ~	Hz	50												
kW	10,4	A	15,01												

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- *Vor der Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung und die Verarbeitung von Speisen in industriellen Küchen bestimmt, wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebsmensen, Kochzentren, Fleischereien und Unternehmen für Lebensmittelproduktion. Jede andersweitige Nutzung entspricht nicht der vorgesehenen Bestimmung und kann demnach eine Gefahr für Personen und/oder Sachen darstellen.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Die für den Garvorgang erforderlichen Temperaturen können, je nach Betriebsart, verschiedene Bereiche der Paneele sowie das Kochgeschirr erhitzen. Hierbei handelt es sich nicht um einen Konstruktionsfehler, sondern um ein physikalisches Phänomen, das auf die chemisch-physikalischen Eigenschaften der für die Herstellung der Geräte verwendeten Materiale zurückzuführen ist.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; andernfalls wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*
- *Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Daten des Typenschildes mit den für das Stromnetz vorgesehenen übereinstimmen.*
- *Es wird streng empfohlen, die Stromzufuhr abzuschalten, wenn das Gerät nicht im Betrieb ist.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*

TECHNISCHE MERKMALE

Das TYPENSCHILD mit allen das Gerät betreffende Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

- 2014/35/UE - Niederspannung (LVD)
- 2014/30/UE - Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
- 2006/42/EG - Maschinenrichtlinie
- 2011/65/UE - RoHS
- 1935/2004/UE - Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA)

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

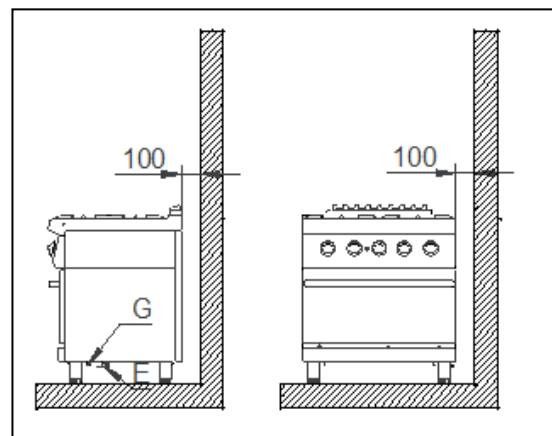
Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammablem Material ein Mindestabstand zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden (siehe Abbildung für jede Serie). Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.



Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (**DE**):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Großküchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften

- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau Ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 “Hausschornsteine”
- Richtlinie “Raumluftechnische Anlagen für Küchen ”VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Die für die Verpackung verwendeten Materialien entsprechen den gültigen Umweltschutz-Normen. Sie können gefahrlos aufbewahrt werden oder gemäß der gültigen Richtlinien des Bestimmungslandes des Geräts, insbesondere sofern es Nylonsack und die Polystyrol-teile betrifft, entsorgt werden.

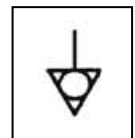
Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden.

Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden sich hinter der Bedienblende der Auflageplatte letztere wird durch das Lösen der Befestigungsschrauben der Halterung und dem Herausziehen der Bedienblende mit der Klemmleiste zugänglich gemacht. ***Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.***

Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschlussseite her länger ist als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen. ***Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.*** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe TECHNISCHE DATEN).



Das Gerät muss weiters mit einem POTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet.

Wenn man einen Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gerät, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für dem Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, dass alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, daß bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

WARTUNG

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.

Informationen für die elektrischen und elektronischen Altgeräte benutzt in den EU-Ländern

Elektro(nik)-Geräte, die mit dem nachfolgenden Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen gemäß EU-Richtlinie nicht mit dem Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden.

Für die Beseitigung Ihres Altgerätes nutzen Sie bitte die Ihnen zur Verfügung stehenden länderspezifischen unterschieden Sammelsysteme, oder treten Sie mit dem Einzelhändler in Verbindung wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen.

Durch die aktive Nutzung der angebotenen Sammelsysteme leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwendung, zum Recycling und zur Verwertung von Elektro(nik)-Altgeräten, schützen die Atmosphäre und die Gesundheit.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

ELEKTRO-FRITTEUSEN SERIE 700

Technische Daten S. 16

Raumbedarfmasse S. 16

Beschreibung der Geräte S. 16

Austausch von Bestandteilen S. 17

Betriebsanomalien S.18

Bedienungsanleitung S. 18

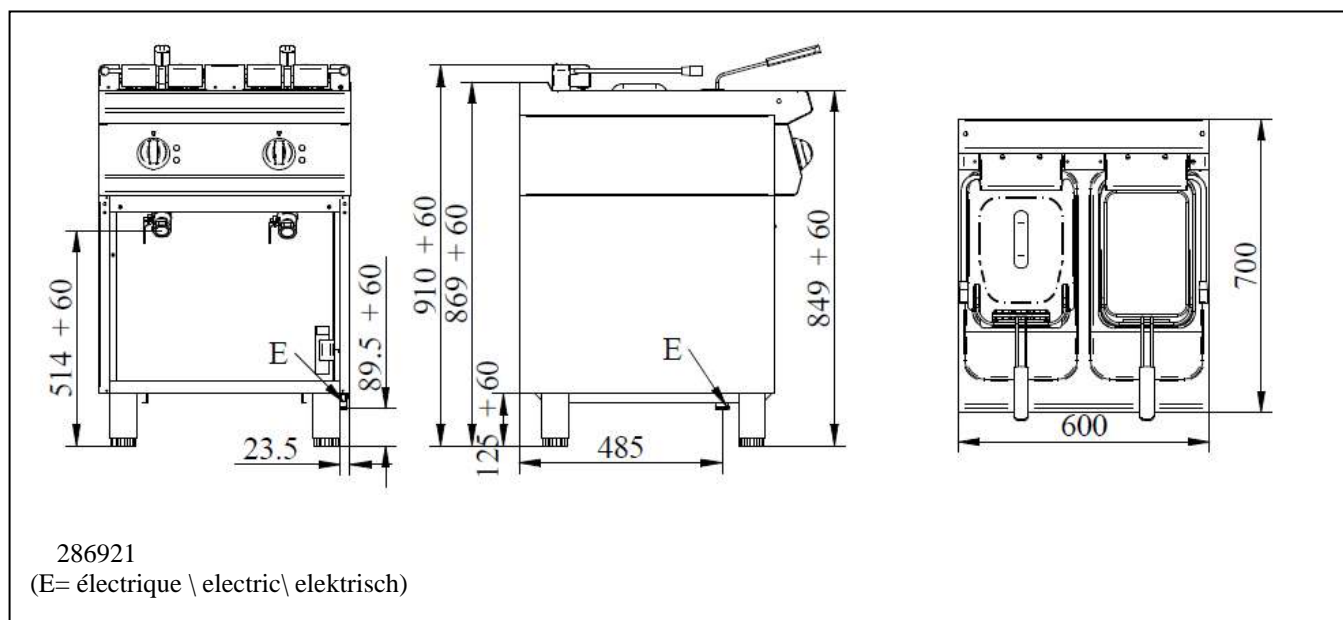
Gerätepflege und Reinigung S. 21

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL FEATURES TECHNISCHE DATEN

SERIE/SERIES/SERIE 700

Modele Model Modell	Dimensions/ Masse [mm]	Elett./ Electr./ (E) [Kw]	(F) [V]	(G) [Hz]	Cable/ Kabel H07 RN-F [mm ²]	Capacité cuve/ Tank capacity/ Beckeninhalt [l]	[kg] par cuve/ each tank/ pro Becken	max [kg/h]
286921	600x700x850	17,4	400 – 3+N	50/60	5 x 6	12+12	1,6 + 1,6	35

SERIE/SERIES/SERIE 700



BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Elektro - Fritteuse

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, die das Einstellen in der Höhe ermöglicht. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Stahl.

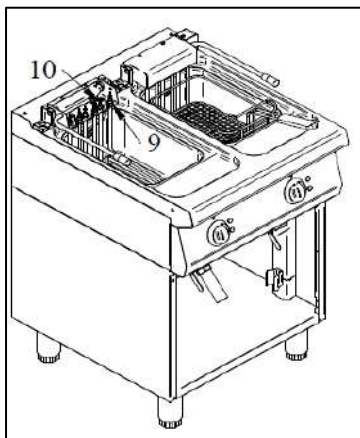
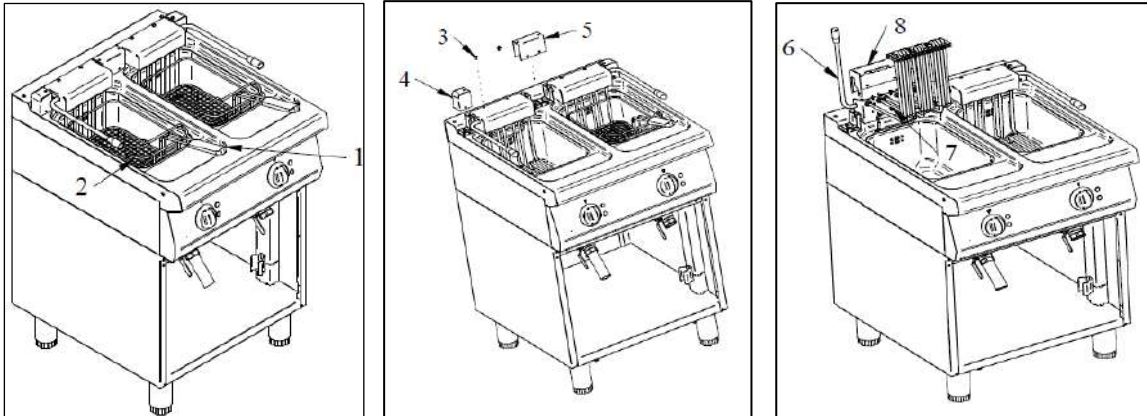
Jedes Becken ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die Temperatureinstellung in einem Bereich zwischen 100°C und 190°C ermöglicht, die Sicherheit wird durch einen von Hand rückstellbaren Thermostat gewährleistet.

Das Becken besteht gänzlich aus Edelstahl.

Das Aufheizen erfolgt durch im Frittieröl schwimmende verstärkte Heizstäbe.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde.



Heizwiderstände

Um die Heizelemente auszutauschen, nehmen Sie zuerst den Korb (1) und das Bodensieb (2) aus dem Tank. An dieser Stelle können Sie die Schrauben (3) entfernen, mit denen die Abdeckungen (4) (5) auf der Rückseite des Geräts befestigt sind. Bringen Sie den Heizelementblock mit dem Hebel (6) in die angehobene Position und lösen Sie die Schrauben (7), die sich im unteren Bereich der Abdeckung (8) befinden, um diese abzunehmen. Nun ist es möglich, den Heizelementblock wieder in die Kochposition zu bringen, das auszutauschende Heizelement abzuklemmen und die Muttern (9) des

Heizelementes (10) selbst abzuschrauben. Fahren Sie dann mit dem Austauschvorgang fort. Um alles wieder zusammenzubauen, führen Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Sicherheitsthermostat

Um den Thermostat auszutauschen, entfernen Sie das Armaturenbrett und befreien Sie dann den Bereich des Heizelementblocks wie im vorherigen Abschnitt beschrieben. An dieser Stelle kann die Glühbirne aus ihrem Sitz zwischen den Widerständen herausgezogen werden, indem sie aus der Halterung im Kippblock gezogen und vollständig entfernt wird. Achten Sie beim Wiedereinsetzen des neuen Thermostats darauf, dass die Glühbirne durch die verschiedenen Elemente geführt wird; führen Sie diesen Vorgang mit großer Sorgfalt durch und vermeiden Sie es, die Glühbirne des Thermostats zu verbiegen (zur Erleichterung des Vorgangs kann es notwendig sein, den Mikroschalter zu demontieren), und setzen Sie ihn dann in die gleiche Position wie das zu ersetzende Teil.

Einige Störungen und deren mögliche Lösungen

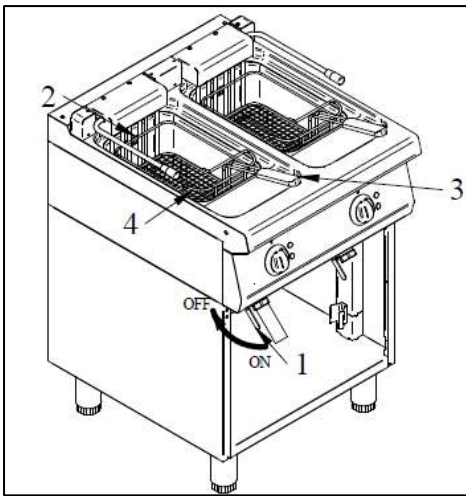
<i>Störungsart</i>	<i>Mögliche Lösung</i>
Keine Erhitzung	<ul style="list-style-type: none">- Die Speisespannung überprüfen- Den Zustand des entsprechenden Widerstands überprüfen- Den Thermostat überprüfen.- Den Sicherheitsthermostat überprüfen
Kontrolllampe leuchtet nicht auf	<ul style="list-style-type: none">- Die Speisespannung überprüfen- Den Zustand der Glühlampe überprüfen- Den Sicherheitsthermostat überprüfen
Langsame und/oder unzureichende Erhitzung	<ul style="list-style-type: none">- Die Einstellung des Thermostats überprüfen- Den Zustand der Widerstände überprüfen- Die zu garende Speisemenge überprüfen

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE

- Die Fritteuse ist geeignet zum Frittieren von Speisen, indem diese in Öl eingetaucht werden.
- **ACHTUNG:** Der Tank sollte nicht schnell abgekühlt werden (zum Beispiel mit Eis oder kaltem Wasser), sonst kann er brechen.
- **ACHTUNG:** immer auf den Zustand und die Qualität des Öls aufmerksam sein und daran erinnern, dass zyklisch das Öl gefiltert und mit neuem ersetzt werden muss, bevor es schädlich für die Gesundheit sein kann
- **ACHTUNG:** achten Sie genau auf die Art von Öl, der in Frittieren verwendet wird; es wird empfohlen, ein Öl mit einem hohen Rauchpunkt zu verwenden (vorzugsweise mehr als 180 °)
- **ACHTUNG:** Wenn Öle verwendet werden, die bei Raumtemperatur fest sind, oder tierische Fette, ist es immer besser, eine geeignete Vorwärmung durchzuführen, das bedeutet, langsam das Öl auf ein Niveau von konstanter Temperatur zu erhitzen und weniger als 100 ° C, um das Gerät zu schützen.
- **ACHTUNG:** Brandgefahr in dem Fall, dass der Ölstand unter dem Mindestwert ist.
- **ACHTUNG:** die Verwendung von altem Öl ist gefährlich, weil er einen niedrigen Flammpunkt hat und plötzlich zum Kochen bringen könnte.
- **ACHTUNG:** die Einführung von zu nassen Speisen oder von einer zu hohen Belastung der Nahrung in heiße Pfanne kann ein plötzliches und heftiges Kochen verursachen.
- **ACHTUNG:** Es wird daran erinnert, daß es verboten ist, das Becken mit laufendem Gerät zu entleeren oder sobald es ausgeschaltet wird oder beim Frittieröl mit einer Temperatur über 100 °C. Bei Feststellung dieser Tatsache erlischt die Garantie sofort.

Vorbereitung des Frittiervorganges



Zuallererst müssen die mit dem Öl in Berührung kommen Flächen des Beckens unter Beachtung der Angaben im Abschnitt "Reinigung" sorgfältig gesäubert werden. Anschließend kontrollieren, ob der Abflusshahn (1) gut geschlossen ist und das Becken mit Frittieröl anfüllen. Der Ölstand sollte sich zwischen den Einkerbungen für den Mindest- und Höchststand (2) befinden und muss auch während des Frittierens immer beibehalten werden. Nun kann die Fritteuse eingeschaltet und das Gerät auf die gewünschte Temperatur gestellt werden.

Bei Verwendung von festen Fetten müssen diese langsam und stückweise geschmolzen werden, da sie sich sonst in der Zone des Heizelements zu stark erhitzen und dadurch gefährliche Situationen entstehen können. Zuerst müssen die Körbe (3) und das Gittersieb des Bodens (4) entfernt werden, dann das feste Fett in das Becken geben und die Fritteuse für eine Minute in Betrieb setzen. Anschließend drei Minuten warten und diesen Vorgang bis zum Flüssigwerden des Fetts fortsetzen. Erst wenn das Fett flüssig ist und die ausreichende Menge erreicht wurde, kann die zur Benutzung der Fritteuse notwendige Temperatur eingestellt werden.

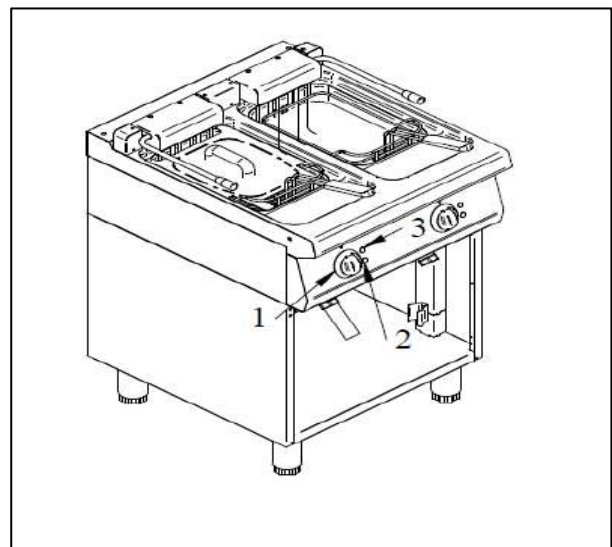
BEDIENUNG

Elektrische Fritteusen

Um die Fritteuse zu erhitzen ist wie folgt vorzugehen:

- Der Auslassventil muss geschlossen sein;
- den Drehschalter des Thermostats (1) auf die Position der gewünschten Backtemperatur stellen; die beiden Kontroll-Lampen leuchten auf. Die grüne Kontroll-Lampe (3) zeigt die vorhandene Stromversorgung an und leuchtet daher ständig, während die orange Kontroll-Lampe (2) nach Erreichen der eingestellten Öltemperatur erlischt

Zum Ausschalten des Geräts den Drehschalter wieder auf die Position 0 stellen.



Benutzung des Geräts

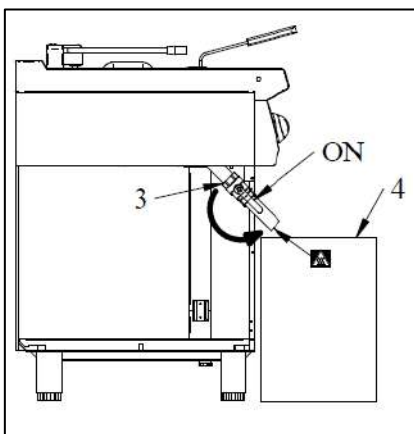
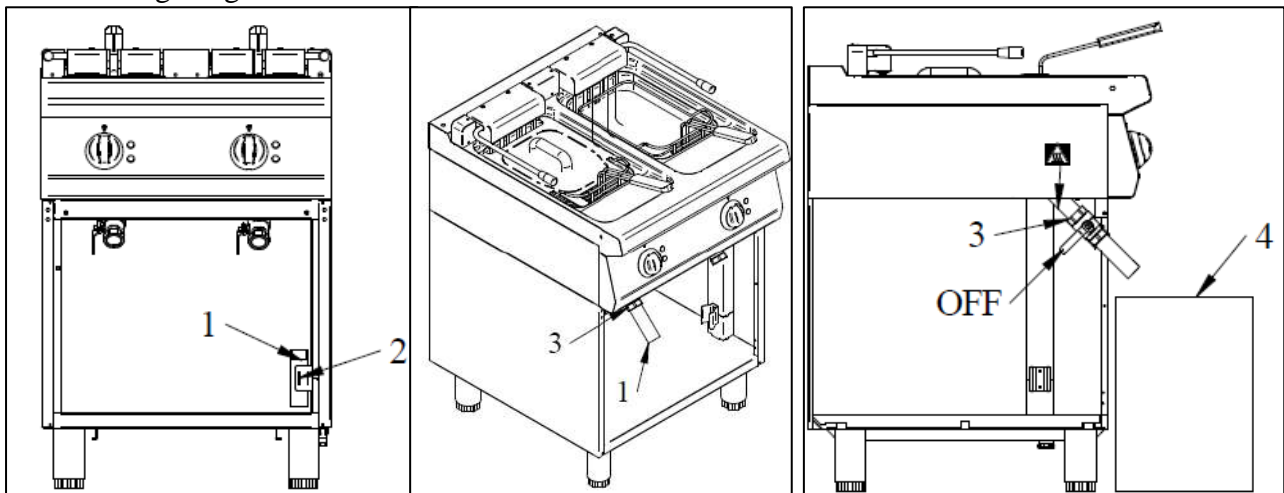
Das Öl muss regelmäßig gewechselt werden, von der Verwendung von dunklem und zähflüssigem Öl wird eindringlich abgeraten.

Die Körbe immer nur bis zu 50 % des tatsächlichen Fassungsvermögens anfüllen, um ein rasches Frittieren und eine geringe Fettaufnahme durch die Speisen zu gewährleisten.

Wenn die im Korb befindlichen Nahrungsmittel nicht einwandfrei abgetropft sind, kann dies zum plötzlichem Aufwallen des Öls und einer, aus der Verbindung von Wasser mit Öl entstehenden übermäßigem Schaumbildung führen. In diesem Fall ist der Frittierkorb herauszuheben und auf die Verdunstung des Schaums zu warten.

Regelmäßige Filterung des Öls

Während des Frittiervorganges lösen sich immer wieder Teilchen der Nahrungsmittel in unterschiedlichen Größen, die größeren lagern sich auf dem Gittersieb des Bodens ab, während die kleineren Teilchen in den kalten Bereich am Boden des Beckens absinken. Um zu verhindern, dass diese verbrennenden Speiserückstände das Öl und damit die Nahrungsmittel verunreinigen, müssen sie regelmäßig entfernt werden. Nach dem Abkühlen des Öls muss das Gittersieb des Bodens so vorsichtig wie möglich angehoben werden, damit die darauf abgelagerten größeren Rückstände nicht ins Öl gelangen.



Montieren Sie danach die im Innenraum (2) befindliche Abflussmuffe (1) auf den Abflusshahn (3). Achten Sie bei diesem Vorgang immer darauf, dass der Wasserhahn in der geschlossenen Position (OFF) ist.

Stellen Sie einen Metallbehälter (4), der für den Kontakt mit Öl bei hohen Temperaturen geeignet ist und über ein ausreichendes Fassungsvermögen verfügt, neben die Ablassmuffe, öffnen Sie dann die Ablasshahn (ON) und achten Sie darauf, einen Filter unter das Ablassrohr zu legen, damit das gesamte Öl abfließen kann. Vorsichtig: der Ablaufschlauch kann eine hohe Temperatur haben und auch der Behälter (4) kann eine für den Bediener

gefährliche Temperatur haben im Fall, dass bei Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften.

Wenn das Öl am Ende des Vorgangs nicht ausreichend gereinigt ist, muss es erneut gefiltert werden.

Nun das Becken reinigen, den Abflusshahn schließen und das Becken erneut mit Öl füllen.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Die Fritteuse niemals ohne Öl in Betrieb nehmen. Wenn Fetten oder Ölen verwendet, achten Sie auf ihre Überhitzung, so sollte dies immer unter Aufsicht sein.

Wenn es die Abdeckung verwendet wurden, seien Sie beim Entfernen der Abdeckung vorsichtig: Verbrühungsgefahr mit Dampf im Tank.

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkaltetem Gerät durchzuführen.

Die Edelstahlteile können mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch gesäubert werden; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Die Edelstahlteile nicht mit eisenhaltigen Elementen in Kontakt bringen. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Die Verwendung von Scheuerpulver jeder Art, chlorhaltigen und bleichenden Reinigungsmitteln ist zu vermeiden. Zudem keine kalten Flüssigkeiten auf das warme Gerät gießen, da Risse entstehen können, die eine Verformung oder einen Bruch der Geräte selbst zur Folge haben.

Weiters sollten säurehaltige Substanzen (Essig, Soßen, Würzmischungen, Küchensalz...) nicht über längere Zeit auf den Edelstahlflächen aufliegen, da chemisch-physikalische Reaktionen die Passivierung des Edelstahls beeinträchtigen können; demnach wird empfohlen, solche Substanzen mit sauberem Wasser unverzüglich zu entfernen.

Es ist notwendig, den Reinigungsvorgang des Tanks zyklisch durchzuführen, wobei darauf zu achten ist, dass die im Tank vorhandenen Speisereste (insbesondere Mehlspeise) vollständig entfernt werden. Wenn dieses Verfahren mit mechanischen Mitteln (Baumwolltuch oder Bürste) nicht vollständig gelingt, versuchen Sie es mit Entfettungsmitteln, die für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sind. Am Ende der Operation wird empfohlen, mit einer geeigneten Spülung mit fließendem Wasser fortzufahren.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

ACHTUNG: kein Reinigungsmittel mit Chlor verwenden.

Zum Entkalken kein Reinigungsmittel mit Salz oder Schwefelsäure benutzen. Im Markt gibt es geeignete Produkte oder als Alternative kann eine essigsäurige Lösung.
Zur Reinigung keine Brennstoffe verwenden.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.