

Bedienungsanleitung



Beeketal Fritteusen BWF / P – Serie



Qualität – Leistung – Leidenschaft
www.beeketal.de



Vielen Dank,

dass Sie sich für ein Beeketal Qualitätsprodukt entschieden haben.

Vor der Auslieferung an Sie wurden alle Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Sollte trotz dieser Qualitätskontrolle etwas nicht in Ordnung sein, wenden Sie sich bitte an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wir haben für Sie diese Anleitung zusammengestellt um Sie mit der Handhabung des Gerätes vertraut zu machen.

Beachten Sie dabei vor allem die Sicherheitsvorschriften. Das Nichtbeachten von Sicherheitsvorschriften kann zu einer Beschädigung an dem Gerät, zu ernsten oder sogar tödlichen Verletzungen führen.

Damit die Beeketal Fritteusen auch über lange Jahre ihre Dienste in Ihrem Sinne verrichten können und Sie viel Freude mit dem Produkt haben, wurde diese Bedienungsanleitung geschrieben. Sollten hier trotz einer sorgfältigen Erstellung Fehler vorhanden sein, würden wir uns freuen, wenn Sie uns darüber kurz informieren würden. So haben wir die Möglichkeit uns, die Beschreibung und unsere Produkte immer wieder zu verbessern.

Getreu unserem Motto: **Qualität-Leistung-Leidenschaft**

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele schmackhafte Momente.

Ihr Beeketal TEAM!

Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten.....	3
2. Sicherheitshinweise!.....	4
2.1 Maschinenspezifische Sicherheitshinweise!.....	5
3. Anforderungen an den Benutzer!.....	5
4. Vor der Benutzung.....	6
5. Inbetriebnahme.....	7
6. Nach der Benutzung.....	8
7. Reinigung und Wartung.....	9
7.1 Reinigung.....	9
7.1 WARTUNG.....	9
8. Konformitätserklärung.....	10
9. ENTSORGUNGSHINWEIS!.....	11

1. Technische Daten

Modell	Anschluss	Leistung	Gesamt-Fassungsvermögen	Max. Ölfüllmenge
BWF-101P	230 V - 50 Hz	3000 Watt	10 Liter	ca. 8 Liter
BWF-102P	230 V - 50 Hz	3000 + 3000 Watt	10 + 10 Liter	ca. 6 + 6 Liter
BWF-131P	230 V - 50 Hz	3000 Watt	13 Liter	ca. 8,5 Liter
BWF-132P	230 V - 50 Hz	3000 Watt + 3000 Watt	13 + 13 Liter	ca. 8,5 + 8,5 Liter
BWF-161P	230 V - 50 Hz	3000 Watt	16 Liter	ca. 11 Liter
BWF-162P	230 V - 50 Hz	3000 + 3000 Watt	16 + 16 Liter	ca. 11 + 11 Liter
BWF-181	400 V – 50 Hz	5000 Watt	18 Liter	ca. 13 Liter
BWF-181P	230 V - 50 Hz	3000 Watt	18 Liter	ca. 13 Liter
BWF-201P	230 V - 50 Hz	3000 Watt	20 Liter	ca. 14 Liter
BWF-301P	400 V - 50 Hz	6000 Watt	30 Liter	ca. 24 Liter
BWF-200P	400 V – 50 Hz	5000 Watt	20 Liter	ca. 14 Liter
BWF-132	400 V – 50 Hz	5000 Watt + 5000 Watt	13 +13 Liter	ca. 8,5 + 8,5 Liter
BWF-131	400 V – 50 Hz	5000 Watt	13 Liter	ca. 8,5 Liter
BWF-162	400 V – 50 Hz	5000 Watt + 5000 Watt	16 + 16 Liter	ca. 11 + 11 Liter
BWF-161	400 V – 50 Hz	5000 Watt	16 Liter	ca. 11 Liter

HINWEIS:

Die Fritteusen der BWF-Serie sind mit einem 400 V Starkstromstecker ausgestattet.

Bitte beachten Sie das die Installation eines Starkstromsteckers eine Einwilligung des jeweiligen Stromanbieters bedarf. Zudem darf die Fritteuse nur durch einen Elektroinstallateur der im Verzeichnis des Stromanbieters aufgeführt ist installiert werden.

2. Sicherheitshinweise!



ACHTUNG!

Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Fritteuse. Die Anleitung muss immer in der Nähe der Fritteuse aufbewahrt werden. Jeder Bediener muss sich vor der Benutzung mit dieser Anleitung und den Sicherheitsvorschriften vertraut machen und sämtliche Sicherheitshinweise verstanden haben.

Sollte Ihnen etwas unklar sein, setzen Sie die Fritteuse nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wenn Sie die Fritteuse an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Fritteuse.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie die Fritteuse benutzen.
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
3. Lassen Sie die Fritteuse während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
4. Stellen Sie sicher, das die Fritteuse niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. **BEACHTE:** Die Fritteuse ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
5. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien wie Kunststofftüten und Folien etc. für Kinder unzugänglich auf, um deren Sicherheit zu gewährleisten. Erstickungsgefahr!
6. Die Fritteuse arbeitet mit Strom und darf nur von Qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischem Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung der Fritteuse führen.
7. Die Fritteuse darf niemals fließendem Wasser oder Regen ausgesetzt werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischem Schock, zu schweren Verletzungen/Tot und/oder zu einer Beschädigung der Fritteuse führen.
8. Die Fritteuse schaltet sich nicht automatisch beim Herausnehmen des Siebes ab. Die Fritteuse ist nicht mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Dies ist bei der Benutzung zu beachten.
9. Nach der Benutzung ist der Temperaturregler auf die Position AUS/0 zu stellen und die Fritteuse vom Netz zu trennen.
10. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel heraus, sondern ziehen Sie den Netzstecker direkt am Netzanschluss heraus. Das Ziehen am Kabel kann zu einer Beschädigung des Netzsteckers und damit zu einem elektrischen Schlag führen.
11. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
12. Fritteusen mit einem Kraftstromanschluss 400 V dürfen ausschließlich von Qualifiziertem Elektrofachpersonal angeschlossen werden.
13. Wenn Sie die Fritteuse verstellen möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie diese vom Netzanschluss. Stellen Sie sicher das das Gerät vollständig abgekühlt ist.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
15. Sorgen Sie immer für einen sicheren geraden Stand des Gerätes.
16. Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Zweck. Ein zweckentfremdeter Einsatz kann zu einer Beschädigung an dem Gerät oder zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
17. Alle Arbeiten die nicht in dieser Beschreibung aufgenommen sind, wie z.B. Reparaturen an dem Gerät dürfen ausschließlich durch fachkundiges Personal durchgeführt werden und nicht durch den Benutzer.
18. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung der Fritteuse haben oder trotz dieser Anleitung bei Ihnen noch Fragen offen geblieben sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.
19. Bei jeder Wartung und Reinigung ist vorher der Netzanschluss (falls vorhanden) zu ziehen. Ein Ausschalten des Gerätes ist nicht ausreichend, da man bei der Reinigung versehentlich das Gerät einschalten könnte.
20. Der elektrische Anschluss muss zwingend über eine Steckdose erfolgen. Die Steckdose muss geerdet sein. Die Steckdose muss über einen Netzanschluss mit 220-240 V – 50Hz verfügen. (Modellabhängig)
Die Steckdose muss mit einer Sicherung von Min. 16 A gesichert sein. Die Stromleitung muss in jedem Fall mit einem 30mA / RCD gekoppelt sein.
21. Die Fritteuse darf ausschließlich mit flüssigem Fritteusenöl betrieben werden!
22. Schalten Sie die Fritteuse niemals ohne Öl in dem Frittierbehälter ein.
23. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine Verlängerungskabel. Bei der Verwendung von Verlängerungskabeln darf der Amperewert des angeschlossenen Gerätes den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreiten.

2.1 Maschinenspezifische Sicherheitshinweise!

1. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchen oder dekorativen Gegenständen aufgestellt wird, ist unbedingt darauf zu achten, dass diese Gegenstände feuerbeständig und nicht brennbar sind. Alternativ müssen diese mit nicht brennbarem und Hitze isolierendem Material überzogen werden.
2. Beachten Sie zwingend die jeweils gültigen Unfallverhütungsvorschriften die in dem Einsatzgebiet der Fritteuse gültig sind.
3. Berühren Sie nicht die Oberflächen der Fritteuse im Betrieb. Diese werden extrem heiß! **Verbrennungsgefahr!**
4. Überprüfen Sie nach der Arbeit zwingend ob sich der Temperaturschalter in der Position 0/Aus befinden. Verlassen Sie sich nicht auf die Kontrollleuchten der Fritteuse.
5. Legen Sie niemals ungeöffnete Lebensmittelbehälter in die Fritteuse. Durch die Hitze können diese auf blähen und platzen. Dadurch besteht sehr hohe Verletzungsgefahr.
6. Legen Sie niemals brennbare Gegenstände in die Fritteuse, oder legen diese in der Nähe des Gerätes ab. Die Fritteuse wird sehr heiß und könnte diese entzünden.
7. Nutzen Sie das Gerät nicht in staubigen Räumen oder in Räumen mit explosiven Gasen, Dämpfen oder Dämpfen von organischen Lösungsmitteln.
8. In dieser Fritteuse darf nur dafür vorgesehenes flüssiges Frittierfett oder Öl verwendet werden. Festes Frittierfett/Stangenfett ist nicht erlaubt und kann innerhalb kürzester Zeit verbrennen und zu schwerwiegenden Folgen, wie Brand und Verletzungen führen.
9. Die Fritteuse darf ausschließlich mit Frittieröl betrieben werden. **NIEMALS trocken anstellen!**
10. Fassen Sie die Fritteuse niemals mit nassen Händen an. Dies kann zu schweren Verletzungen führen
11. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Fett flüssig / heiß ist.

BENUTZEN SIE DIE FRITTEUSE NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DER FRITTEUSE HABEN, WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER ODER AN DIE ADRESSE AM ENDE DIESER ANLEITUNG!

3. Anforderungen an den Benutzer!

Bei Beschädigungen an dem Gerät hat der Benutzer diese sofort außer Betrieb zu nehmen. In diesem Fall setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Händler oder einem autorisierten Kundendienst in Verbindung und melden Sie diesem die Beschädigungen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 17 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 18 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 18 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

4. Vor der Benutzung

Nachdem Sie die Fritteuse ausgepackt haben ist diese an einem sicherem Ort aufzustellen.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von der Fritteuse und entfernen auch evtl. vorhandene Schutzfolien. Alle Materialien die zur Verpackung oder Schutz der Fritteuse verwendet wurden können schmelzen und/oder sind brennbar, wenn die Fritteuse im Betrieb ist.

Prüfen Sie die Fritteuse genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen. Prüfen Sie ob das Stromkabel und der Stecker ohne Beschädigungen sind. Setzen Sie die Fritteuse nicht in Betrieb, wenn Sie Beschädigungen feststellen sollten. Informieren Sie umgehend Ihren Fachhändler oder wenden Sie sich an die weiter unten in dieser Anleitung angegebene Adresse.

Prüfen Sie, dass die Fritteuse ausschließlich an einem ausreichend abgesichertem geerdeten Netzanschluss mit Sicherung betrieben wird. Im Zweifel ziehen Sie unbedingt eine Elektrofachkraft hinzu. Kraftstrommodelle 400 V dürfen ausschließlich durch eine qualifizierte Elektrofachkraft angeschlossen werden.

Der Aufstellungsort muss eine geeignete Stabilität aufweisen und darf nicht wackeln. Die Oberfläche muss eben sein. Ebenfalls dürfen sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe der Fritteuse aufgestellt sein. Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich der Fritteuse.

Der Aufstellungsort muss über eine ausreichende Be- und Entlüftung verfügen (z.B. Dunstabzug).

Um die Fritteuse herum muss während der Benutzung ein Sicherheitsabstand von 50 mm an allen Seiten vorhanden sein um eine ausreichende und nötige Luftzirkulation zu erreichen.

Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise, ist der Hersteller nicht haftbar zu machen. Für die Aufstellung und die Einhaltung aller Bestimmungen ist der Inhaber verantwortlich.

Vor jeder Benutzung:

Reinigen Sie die Fritteuse beachten Sie dazu das Thema Reinigung und Wartung in dieser Anleitung!

Prüfen Sie, dass nur Original Teile am Gerät verbaut sind und nutzen Sie keine Ersatzteile die nicht vom Hersteller zugelassen sind, um Gefahren wie Feuer, elektrischen Schock oder mechanischen Beschädigungen und Verletzungen vorzubeugen.

Prüfen Sie das Gerät auf evtl. Beschädigungen und Risse, z.B. auch am Gehäuse. Setzen Sie das Gerät bei Beschädigungen nicht ein, sondern bringen es zu einem autorisiertem Fachhändler.



ACHTUNG:

Achten Sie darauf, dass Gehäuse, Kabel und Stecker nicht nass sind.

5. Inbetriebnahme

Die Fritteuse muss auf einem waagerechten, wackelfreien, ausreichend hitzebeständigen und standfesten, stabilen Untergrund platziert werden.

(Beachten Sie unbedingt die Hinweise im Vorangegangenem Kapitel)

Montieren Sie den Haltegriff in die dafür vorgesehenen Halterungen an dem Korb. (Siehe Bild)

Drücken Sie die Stäbe des Griffes leicht zusammen, führen Sie diese anschließend in die zwei vorhandenen runden kleinen Halterungen am Korb und drücken den Griff nun nach hinten, so dass dieser einen festen Halt hat. Überfüllen Sie den Korb nicht.



Befüllen Sie die Fritteuse mit dafür vorgesehenem Frittieröl. **NIEMALS TROCKEN BETREIBEN**. Das verwendete Öl muss für die Verwendung in Fritteusen unbedingt geeignet sein. Beachten Sie die Füllhöhenmarkierung im Inneren des Behälters. Dieser ist mit MIN (niedrigster erlaubter Ölstand) und MAX (höchster erlaubter Ölstand) gekennzeichnet. Der Ölstand sollte sich immer zwischen diesen beiden Markierungen befinden. Bedenken Sie, dass die Fritteuse immer etwas Platz benötigt für die Aufschäumung. Bei dem Hinzufügen von Lebensmitteln wie z.B. Pommes schäumt das Öl immer etwas auf.



ACHTUNG:

In dieser Fritteuse sind ausschließlich Frittieröle zugelassen. Die Verwendung von festem Frittierfett/Stangenfett, welches erst eingeschmolzen werden muss ist nicht zulässig. Das Frittierfett würde verbrennen und damit möglicherweise zu weiteren Schäden an dem Gerät, an weiteren Gegenständen und oder zu Verletzungen führen.

Schalten Sie die Fritteuse niemals trocken ein. Die Heizspirale wird in dem Bruchteil einer Sekunde sehr heiß, und verglüht. Dadurch kann die Fritteuse zerstört werden und/oder es kann zu Verletzungen führen.



Die Fritteuse ist **nicht** mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Bitte beachten Sie, dass beim Öffnen des Deckels oder beim Herausnehmen des Siebes, die Fritteuse automatisch weiter läuft und heizt, wenn diese nicht ausgeschaltet wurde!

Verbinden Sie das Gerät mit dem geerdeten Netzanschluss. Beachten Sie dabei, dass der Anschluss den gesetzlichen Vorschriften genügend abgesichert ist. Sollte Ihnen dies unklar sein, wenden Sie sich an eine autorisierte Elektrofachkraft. Die Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird. Kraftstrommodelle (400V Anschluss) dürfen ausschließlich durch eine Elektrofachkraft montiert/angeschlossen werden.

Bedienhinweis nur bei Modell BWF-301P:

Sobald Sie den Temperaturregler betätigen, fängt die Fritteuse automatisch an zu heizen. Stellen Sie den Regler nach der Benutzung automatisch auf die Position 0 und trennen die Fritteuse vom Netzanschluss.

Der Ein/Ausschalter ist nur verwendbar für die Zeiteinstellung. Wenn Sie den Ein/Ausschalter einschalten, kann die Fritteuse mit einer Zeitschaltuhr in Betrieb genommen werden. Nach Ablauf der Zeit hört die Fritteuse automatisch auf zu heizen.

Wenn die Fritteuse nicht vom Netzanschluss getrennt wird, bleibt diese immer im Betriebsmodus. Aus diesem Grund muss die Fritteuse nach der Benutzung vom Netzanschluss getrennt werden.

Wenn die Bedieneinheit montiert wurde und die Fritteuse eingeschaltet wurde, leuchtet die Kontrolllampe (Betrieb). Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte (Heizen) zeigt an, dass das Gerät aufheizt und die Heizspirale arbeitet. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, wird automatisch die

Heizspirale ausgeschaltet und die Kontrollleuchte (Heizen) erlischt. Sobald die gewünschte Temperatur unterschritten wird, wird automatisch der Heizvorgang wieder gestartet, die Heizspirale arbeitet und die Lampe (Heizen) leuchtet wieder auf. Dadurch wird sichergestellt, dass die Frittiertemperatur immer der von Ihnen gewünschten Temperatur entspricht.

Wenn das Öl seine vorgesehene Temperatur erreicht hat, können Sie mit dem Frittiervorgang beginnen. Befüllen Sie den Frittierkorb und legen Sie diesen in das Gerät.

Sobald das Frittiergut fertig ist, entnehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und lassen Sie das Fett etwas abtropfen. Der Frittierkorb kann in dem Grundgerät an den Halterungen entsprechend eingehangen werden.

Um das Frittieröl vor Verunreinigungen zu schützen wurde der Deckel entwickelt. Beachten Sie dass sich kein Wasser am Deckel befindet, wenn Sie diesen nutzen. Der Deckel ist immer dann praktisch, wenn die Fritteuse gerade nicht in Benutzung ist, das Öl jedoch noch in der Fritteuse vorhanden ist. Das Öl wird hierdurch vor Staub, Verunreinigungen geschützt.

Verwenden Sie den Deckel erst wenn das Öl abgekühlt ist.

Während der Inbetriebnahme / Frittiervorgang darf der Deckel nicht verwendet werden, dies kann zu einer Beschädigung an dem Gerät führen.

Die Bedieneinheit kann samt Heizelement aus der Fritteuse entnommen werden.

Achten Sie darauf, dass die Bedieneinheit richtig eingerastet ist. Wenn diese nicht richtig eingerastet ist kann der Sicherheitsschalter nicht betätigt werden und die Fritteuse kann somit nicht in Betrieb genommen werden.

6. Nach der Benutzung

Haben Sie Ihre Arbeit mit der Fritteuse beendet, stellen Sie den Temperaturregler aus.

Trennen Sie das Gerät vom Netzanschluss.

Lassen Sie das Öl auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie mit der Arbeit fortfahren.

Es empfiehlt sich das Öl beim Ablassen mit einem feinmaschigem Metall oder Kunststoffsieb zu filtern. Dadurch erhalten Sie ein reines Öl, welches sich in den meisten Fällen sehr gut wieder verwenden lässt.

Beachten Sie, dass man für die Haltbarkeit von Frittierölen keine genauen Angaben über dessen Haltbarkeit machen kann. Pommes Frites belasten ein Öl weniger, als Teige, Fisch oder Panierte Frittiergüter. Spätestens nach ca. 8-10 Anwendungen sollte das Frittieröl aber gewechselt werden. Sollten Sie Zweifel über die Tauglichkeit des Frittieröls für eine weitere Verwendung haben, wechseln Sie dieses in jedem Fall.

Als Gewerbetreibender sind Sie dazu verpflichtet die Fritteuse gründlich zu reinigen und eine Belastung mit Keimen zu verhindern.

Schauen Sie dazu bitte in das Kapitel Reinigen und Wartung!

Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Wartung der Fritteuse.



ACHTUNG:

Ziehen Sie niemals am Kabel den Stecker aus dem Netzanschluss. Dies kann zu einer Beschädigung des Kabel führen und damit einen elektrischen Schock auslösen, der zu schwersten Verletzungen führen kann oder das Gerät beschädigt.

7. Reinigung und Wartung

7.1 Reinigung

Die Fritteuse ist leicht zu reinigen, Beachten Sie dazu bitte die hier angegebenen Reinigungshinweise.



ACHTUNG:

Trennen Sie unbedingt vor der Reinigung der Fritteuse diese vom Netzanschluss. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel aus dem Netzanschluss! Dies kann das Kabel beschädigen und einen elektrischen Schock verursachen.

Wenn die Fritteuse vom Netzanschluss getrennt wurde und ausreichend abgekühlt ist (Öl auf Zimmertemperatur) können Sie mit der Reinigung beginnen.

Stellen Sie sicher das die Fritteuse ausgeschaltet ist und vom Netzanschluss getrennt wurde.
Entnehmen Sie die Bedieneinheit samt Heizspirale aus dem Gerät.
Danach beginnt die eigentliche Reinigung der Fritteuse.

Am vorderen unteren Ende des Gehäuses der Fritteuse befindet sich ein Ablasshahn, mit dessen Hilfe Sie das Öl in ein geeignetes Behältnis ablassen können.

Reinigen Sie das Gehäuse, die Bedieneinheit mit den Heizstäben und den Frittierkorb ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch. Nutzen Sie niemals ein nasses oder noch tropfendes Reinigungstuch. Wasser könnte in das Gehäuse eindringen und einen elektrischen Kurzschluss verursachen. Hier besteht Gefahr für Leib und Leben. Achten Sie ebenfalls darauf das der Netzstecker und das Netzkabel nicht mit Wasser in Berührung kommt.

Sollte versehentlich etwas Wasser an das Gerät gekommen sein und die Gefahr bestehen, das Wasser in das Gerät eingedrungen ist, verwenden Sie die Fritteuse vorerst nicht mehr. Lassen Sie die Fritteuse von einer Fachkraft überprüfen.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
Verwenden Sie keine spitzen Reinigungsgegenstände, wie z.B. Stahlwolle.
Trocknen Sie die Fritteuse, sowie die Anbauteile gründlich ab.



ACHTUNG:

Gerät darf NIEMALS direkt Wasser ausgesetzt werden. Weder darf das Gerät in Wasser getaucht werden, noch darf das Gerät abgespritzt werden (z.B. mit einem Schlauch). Es besteht **LEBENSGEFAHR!**

Die Reinigung ist jetzt abgeschlossen.

7.1 WARTUNG

Das Gerät bedarf keiner besonderen Wartung.
Prüfen Sie die Stromleitung stets auf äußerliche Beschädigungen.

Wenn die Fritteuse im Betrieb überhitzt, so ist diese mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der die Fritteuse im Falle der Überhitzung automatisch abschaltet. Um diese Abschaltung rückgängig zu machen, gehen Sie wie folgt vor.

Lassen Sie die Fritteuse und das Öl auf Zimmertemperatur abkühlen. Modellabhängig befindet sich der Resetschalter hinten an dem Gerät oder vorne an der Bedieneinheit. Öffnen Sie die Kappe und drücken den RESET Knopf um die Abschaltung wieder aufzuheben.

Bei Störungen am Gerät wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

8. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG
Gewerbering 11
26901 Rastdorf
Deutschland

Das die Fritteusen BWF-101P, BWF-102P, BWF-131P, BWF-132P, BWF-161P, BWF-162P, BWF-181P, BWF-201P, BWF-301P, BWF-200P, BWF-181, BWF-132, BWF-131, BWF-162, BWF-161 in Ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG Richtlinie Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Es wird die Übereinstimmung mit weiteren, ebenfalls für das Produkt geltenden Richtlinien/Bestimmungen erklärt:

EMV-Richtlinie: (2014/30/EU)

RoHS: (2011/65/EU)

DIN EN 60335-1:

Elektrische Haushaltsgeräte und ähnliche Geräte – Sicherheit: Allgemeine Anforderungen

DIN EN 60335-2-37:

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-37: Besondere Anforderungen für elektrische Fritteusen für den gewerblichen Gebrauch



01.11.2024

Klaus Helmer

Unterschrift (Inhaber)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem erworbenem Produkt.

Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung genau und Sie werden auch in Zukunft viel Freude an Ihrem Beeketal Produkt haben.

Sie möchten mehr über Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG und unsere Produkte erfahren?

Schauen Sie doch bei uns im Internet unter www.beeketal.de vorbei oder fragen Sie Ihren Fachhändler nach den Beeketal Produkten. Dieser wird Sie gerne ausführlich beraten.

Sollte es Probleme mit dieser Lieferung geben so wenden Sie sich bitte an:

info@beeketal.de

Ebenfalls können Sie sich auch an Ihren Fachhändler wenden, dieser hilft Ihnen gerne weiter!

Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG, Gewerbering 11, 26901 Rastdorf

9. ENTSORGUNGSHINWEIS!

Dieser Artikel darf nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden. Bitte geben Sie dieses Gerät nur in den dafür vorgesehenen Sammelstellen für Elektrogeräte ab. Diese führt das Gerät einer fachgerechten Entsorgung (Recycling) zu. Durch die fachgerechte Entsorgung ist gewährleistet, dass Ressourcen geschont und potentielle Gefahren für Umwelt und Gesundheit vermieden werden. Informationen über die vorhandenen Sammelstellen, erhalten Sie bei den örtlich zuständigen Stellen von Stadt- oder Gemeinde, sowie Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen.

