

# Gebrauchsanweisung

## Multi-Line 65

### Fritteuse SH/FR 7200-ML

Art. Nr. Z 0860



#### **Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG**

Zinhainer Weg 4  
D-56470 Bad Marienberg

Telefon +0049 (0) 2661 – 9868-10  
Telefax +0049 (0) 2661 – 9868-38 (Service)  
Internet [www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de)  
E-Mail [info@scholl-gastro.de](mailto:info@scholl-gastro.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis .....	2
Vorwort .....	4
1 Konventionen .....	5
1.1 Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
1.2 Piktogramme – Warnhinweise .....	7
1.3 Piktogramme – Wichtige Hinweise .....	8
2 Produktinformationen .....	9
2.1 Ausführung .....	9
2.2 Hinweis auf eingehaltene Normen, Gesetze, Richtlinien .....	9
2.3 Sicherheit .....	9
3 Verpackung, Transport, Zwischenlagerung und Lieferumfang .....	10
3.1 Verpackung .....	10
3.2 Transport .....	10
3.3 Zwischenlagerung .....	10
3.4 Lieferumfang .....	10
4 Montage und Elektrische Installation .....	11
4.1 Montage .....	11
4.2 Elektrische Installation .....	11
5 Bedienung .....	12
5.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	13
5.2 Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	14
5.3 Entleerung der Fritteuse .....	15
6 Instandhaltung .....	16
6.1 Wartung und Reparatur .....	16



6.2	Reinigung und Pflege .....	16
7	Fehlersuche .....	18
7.1	Mögliche Fehlfunktionen .....	19
8	Technische Daten .....	20
8.1	Maßzeichnung.....	21
8.2	Schaltbild.....	22
8.3	Ersatzteilliste .....	23
9	Entsorgung und Umwelthinweise .....	24
9.1	Entsorgung der Verpackung.....	24
9.2	Entsorgung des Geräts .....	24
10	Garantie und Service .....	25
10.1	Garantiebedingungen .....	25
10.2	Service.....	25
10.3	Serviceadresse .....	26



## VORWORT

### Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause SCHOLL haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet.

Ihr Gerät geht besonders sparsam mit Energie um. Es bietet Ihnen die Möglichkeit, sich bei verantwortungsvollem Umgang, umweltbewusst zu verhalten.

Bitte lesen Sie die Informationen in dieser Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Fehlersuche“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchsanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Ein gutes Gerät, das sachgerecht behandelt wird, dient Ihnen viele Jahre.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Ihre

**Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG**

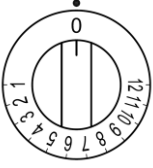





# 1 KONVENTIONEN

## 1.1 PIKTOGRAMME – ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE






	Beachten Sie unbedingt diese Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise, um Verletzungen, Gesundheitsschäden und Beschädigungen zu vermeiden. Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.
	Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät. Bei Anzeichen eines Fehlers, bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Geruch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bzw. trennen Sie das Gerät vom Netz und schalten Sie es spannungsfrei. Verwenden Sie das Gerät nur mit unbeschädigtem Kabel. <b>Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!</b>
	Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selbst an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!
	Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht. <b>Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!</b>
	Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene, hitzebeständige Oberfläche, um Brandgefahr und Unfälle zu vermeiden.
	Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
	Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel, sonst kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!



	<p>Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Thermostat in der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken bzw. das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.</p>
	<p>Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser, Regen). Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben. Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.</p>
	<p>Die Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Bitte lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Gerät nicht abdecken.  <b>Verbrennungs- und Brandgefahr!</b></p>
	<p>Das Öl bzw. Fett nicht berühren. Die Flüssigkeiten können heiß werden. Bitte lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.  <b>Verbrennungs- und Brandgefahr</b></p>



## 1.2 PIKTOGRAMME – WARNHINWEISE

	<p>Reinigungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonen ausgeführt werden, die mit dieser Gebrauchsanweisung und mit den hygienischen Vorschriften vertraut sind. Es ist darauf zu achten, dass die Reinigung vorsichtig vorgenommen wird.</p> <p>Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher Bürste oder weichem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie immer mit klarem Wasser nach, damit keine Reste von Reinigungsmittel zurückbleiben und Verfärbungen oder Flecken verursachen, anschließend trockenreiben.</p> <p>Bei stärkerer Verschmutzung kann die Reinigung mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.</p> <p>Reinigen Sie auf keinen Fall mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die z.B. aktiven Sauerstoff, Chlor oder ätzende Inhaltsstoffe enthalten.</li> <li>➤ kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermilch, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, harte Bürsten, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).</li> </ul>
	<p>Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden!</p> <p>Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie <b>Lebensgefahr</b> besteht.</p>
	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>
	<p>Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit nach HACCP überschritten.</p> <p><b>Gesundheitliche Beeinträchtigungen sind möglich!</b></p>
	<p>Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.</p> <p><b>Verbrennungsgefahr!</b></p>



### 1.3 PIKTOGRAMME – WICHTIGE HINWEISE

	<p>GEFAHR</p> <p>weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.</p> <p><b>Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.</b></p>
	<p>WARNUNG</p> <p>weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin.</p> <p><b>Die Missachtung des Warnhinweises kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod führen.</b></p>
	<p>VORSICHT</p> <p>weist auf eine möglicherweise schädliche Situation hin.</p> <p><b>Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.</b></p>
	<p>GEFAHR – elektrische Spannung</p> <p>weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.</p> <p><b>Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.</b></p>
	<p>ACHTUNG</p> <p>Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden.</p>
	<p>Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb dieses Gerätes noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften. Für den Umgang mit Speisen beachten Sie bitte die HACCP-Bestimmungen zur Einhaltung von Hygieneforderungen.</p> <p><b>Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihre(n) Vorgesetzte(n) bzw. Ihre Sicherheitsfachkraft.</b></p>
	<p>Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.</p> <p>Lassen Sie dieses Produkt fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen recyceln.</p>





## 2 PRODUKTINFORMATIONEN

Die Fritteuse ist ein elektrisch beheiztes Becken. Sie wird mit Fett/Öl betrieben und dient zum Frittieren von geeigneten Lebensmitteln. Die Beschickung der Fritteuse erfolgt mit Frittierkörben von oben.


### 2.1 AUSFÜHRUNG

- Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10
- Nutzinhalt 9 Liter
- mit 2 Frittierkörben
- mit Thermostat gekoppelt an Hauptschalter
- mit Kontrollleuchte
- Anschlusskabel ca. 1,5 m lang, mit Stecker
- Befüllung manuell von Hand
- Entleerung mit Kugelhahn 1/2"
- Betriebstemperatur max. 200°C

### 2.2 HINWEIS AUF EINGEHALTENE NORMEN, GESETZE, RICHTLINIEN

Norm, Gesetz, Richtlinie	
2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie
2014/30/EU	EMV-Richtlinie

### 2.3 SICHERHEIT

	<p>Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch der sachgemäße Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Gebrauchsanweisung.</p>
---	---

Weitere Sicherheitshinweise siehe Kapitel

- 1.1 Piktogramme – Allgemeine Sicherheitshinweise
- 1.2 Piktogramme – Warnhinweise
- 1.3 Piktogramme – Wichtige Hinweise



### 3 VERPACKUNG, TRANSPORT, ZWISCHENLAGERUNG UND LIEFERUMFANG

#### 3.1 VERPACKUNG

Mitentscheidend für die Verpackungsart ist der Transportweg. Die Verpackung entspricht, wenn nicht besonders vertraglich vereinbart, den Verpackungs-Richtlinien HPE, die vom Bundesverband Holzmittel, Paletten, Exportverpackung e.V. und vom Verein Deutscher Maschinenbauanlagen festgelegt wurden.

#### 3.2 TRANSPORT

Beim Transport des Gerätes ist besonders vorsichtig zu verfahren, um Schäden durch Gewalteinwirkung oder unvorsichtiges Be- und Entladen zu verhindern.

Während des Transportes sind Stöße zu vermeiden.

Das Gerät selbst ist mit Sorgfalt zu behandeln.

#### 3.3 ZWISCHENLAGERUNG

Werden die Geräte nicht unmittelbar nach Anlieferung montiert, müssen sie sorgfältig an einem geschützten Ort gelagert werden. Dabei sind sie ordnungsgemäß abzudecken, damit kein Staub und keine Feuchtigkeit eindringen können.

#### 3.4 LIEFERUMFANG

Der Inhalt der Lieferung ist in Lieferscheinen aufgeführt, deren Vollständigkeit beim Empfang zu überprüfen ist.

Eventuelle Transportschäden und/oder fehlende Positionen sind sofort schriftlich zu melden.



## 4 MONTAGE UND ELEKTRISCHE INSTALLATION

### 4.1 MONTAGE



Vor der Montage:

- Gerät auf Transportschäden untersuchen.
- Alle Schraubenverbindungen auf festen Sitz überprüfen.
- Machen Sie sich mit der Gebrauchsanweisung und den Bedingungen für sichere Bedienung vertraut.
- Reinigen Sie vor dem ersten Betrieb die Fritteuse entsprechend Kapitel "Reinigung und Pflege".

Vorgehensweise Montage:

- Stellen Sie die Fritteuse an einen geeigneten Standort auf.

### 4.2 ELEKTRISCHE INSTALLATION

	<p><b>Das Gerät darf nur von qualifizierten Elektrofachkräften unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften elektrisch installiert und in Betrieb genommen werden!</b></p>
	<p>Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.  <b>Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!</b></p>

Unbedingt beachten:

- **Fehlerhafte Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Die geltenden elektrischen Schutzmaßnahmen müssen durchgeführt und auf Funktionstüchtigkeit geprüft werden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.



## 5 BEDIENUNG

Die Fritteuse hat einen Thermostat gekoppelt an einen Hauptschalter und eine Kontrollleuchte.

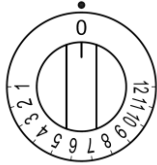


Bild Thermostat in Position "0"

Mit dem Thermostat wird die Fritteuse ein- und ausgeschaltet und die Temperatur eingestellt:

Thermostat aus	Stellung "0"	(Zahl "0" steht unter Markierung)
Thermostat ein	Stellung "1" bis "12"	(Zahl "1" bis "12" steht unter Markierung)
	Stellung "1"	Temperatur ca. 110°C
	Stellung "12"	maximale Temperatur, ca. 200°C
Kontrollleuchte leuchtet	Heizung ein	
Kontrollleuchte dunkel	Heizung aus	


	<p><b>Versuchen Sie im Brandfall keinesfalls, das Feuer mit Wasser zu löschen.</b></p> <p><b>Benutzen Sie z.B. eine Feuerlöschdecke.</b></p> <p><b>Verbrennungsgefahr!</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Die Fritteuse während des Betriebes nicht abdecken! <b>Brandgefahr!</b></li> <li>➤ Eine stabile, waagerechte und vor Wasserspritzern geschützte Abstellfläche benutzen.</li> <li>➤ Das Gerät erreicht bei seiner Benutzung sehr hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können. Niemals an die heißen Flächen des Gerätes greifen. <b>Verbrennungsgefahr!</b></li> <li>➤ Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhänge, usw.) und von Hitzequellen (Gasofen, Ofenplatten, usw.). <b>Brandgefahr!</b></li> <li>➤ Niemals das mit heißer Flüssigkeit oder heißen Speisen gefüllte Gerät transportieren. <b>Verbrennungsgefahr!</b></li> </ul>
	<p><b>Ausschalten der Fritteuse im Störfall</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät durch Drehen des Thermostaten in die Stellung „0“ aus!</li> <li>2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bzw. trennen Sie das Gerät vom Netz und schalten Sie es spannungsfrei!</li> <li>3. Kontaktieren Sie den Kundendienst!</li> </ol>



## 5.1 BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachleuten bedient werden. Das Gerät ist nur zum Frittieren bestimmt; jede andere Verwendung ist untersagt. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes müssen die Flächen, die mit Speisen in Berührung kommen, sorgfältig gereinigt werden.

**WICHTIG: Die Fritteuse darf nicht mit leeren Becken in Betrieb genommen werden. Falls Fetllaibe statt Öl verwendet werden, muss man diese zuerst durch Temperatureinstellung „Minimum“ zergehen lassen. Halten Sie die Mindestmenge (MIN) und die Höchstmenge (MAX) für Öl ein. Der höchste im Becken angegebene Ölstand (MAX) darf nie überstiegen werden.**

	<p><b>Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt!</b></p> <p>Bei Fehlern in den Sicherheitsvorrichtungen kann das im Becken enthaltene Öl überhitzen und sich entzünden.</p> <p><b>Brandgefahr!</b></p>
---	---

Den Korb mit den zu frittierenden Speisen langsam in das heiße Öl tauchen und darauf achten, dass entstehender Schaum nicht über den Beckenrand läuft. Falls dies geschieht, ist das Eintauchen des Korbes für einige Sekunden zu unterbrechen.

Der Hersteller kann für jeglichen unsachgemäßen und von der Gebrauchsanweisung abweichenden Einsatz des Gerätes weder Haftung noch eine Garantieleistung übernehmen!

Vor dem Einschalten der Fritteuse muss das Becken mit Öl über den niedrigsten Stand (MIN) aber nicht über den höchsten Stand (MAX) befüllt sein (siehe Bild).

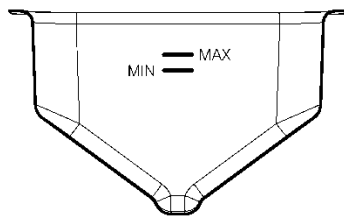




Bild Becken Fritteuse



Vorgehensweise:

- Die Fritteuse mit Frittierfett/Frittieröl befüllen, max. 9 Liter.
- Thermostat auf höchste Temperatur (Stellung "12") drehen.
  - Nach der Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit und kann mit den zu frittierenden Lebensmitteln bestückt werden.
  - Verwenden Sie bitte die passenden Frittierkörbe.
- Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Nach Gebrauch der Fritteuse zum Abschalten:
  - Thermostat nach links in Stellung "0" drehen. Die Signallampe erlischt.
  - Das Frittieröl abkühlen lassen, danach die Fritteuse mit dem Ablaufhahn entleeren.
  - Fritteuse abkühlen lassen und danach die Wanne gründlich reinigen.

	<p>Das Öl bzw. Fett nicht berühren. Die Flüssigkeiten können heiß werden. Bitte lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.</p> <p><b>Verbrennungs- und Brandgefahr!</b></p>
	<p>Die Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Bitte lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Gerät nicht abdecken.</p> <p><b>Verbrennungs- und Brandgefahr!</b></p>

## 5.2 NICHT BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Bitte unbedingt beachten:

- Fritteusen sind **nicht** zum Auftauen/Warmmachen von gefrorenen/gekühlten Speisen.
- Fritteusen dürfen **nicht** ohne Fett/Öl betrieben werden!



### 5.3 ENTLEERUNG DER FRITTEUSE

Der Ölablaufhahn befindet sich vorne an der Bedienseite der Fritteuse. Er ist gegen unbeabsichtigtes Öffnen im Betrieb gesichert.

Bevor man das Becken ausleert, muss das Öl abgekühlt sein.

Für den Ölablauf muss ein Behälter (min. 10 Liter Volumen) unter den Ölablaufhahn gestellt werden. Dann muss der Griff nach unten gedrückt werden und gegen den Uhrzeigersinn verdreht werden.

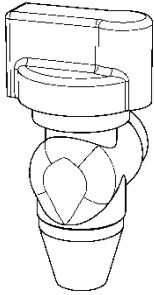




Bild Ölablaufhahn





## 6 INSTANDHALTUNG

### 6.1 WARTUNG UND REPARATUR



	<p>Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.</p> <p><b>Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!</b></p>
	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>

### 6.2 REINIGUNG UND PFLEGE

	<p>Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden!</p> <p>Das Gerät kann so beschädigt werden, dass für Sie <b>Lebensgefahr</b> besteht.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen. <b>Verbrennungsgefahr!</b></li> <li>➤ <b>Nie</b> das warme Gerät mit Tüchern oder Lappen aus Kunststoffen oder mit leicht entzündlichen Flüssigkeiten reinigen!</li> <li>➤ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich!</li> <li>➤ Kalk-, Fett- und Stärkereste gleich entfernen, sonst entstehen Flecken!</li> <li>➤ Beachten Sie die Gebrauchsanweisungen bei allen Reinigungsmitteln.</li> </ul>






	<p>Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher Bürste oder weichem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie immer mit klarem Wasser nach, damit keine Reste von Reinigungsmittel zurückbleiben und Verfärbungen oder Flecken verursachen, anschließend trockenreiben.</p> <p>Bei stärkerer Verschmutzung kann die Reinigung mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.</p> <p>Reinigen Sie auf keinen Fall mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ aggressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, wie z.B. aktiven Sauerstoff, Chlor oder ätzende Inhaltsstoffe enthalten.</li> <li>➤ kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermilch, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, harte Bürsten, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).</li> </ul>
	<p>Wir empfehlen Ihnen einmal wöchentlich die Pflege der Edelstahloberfläche mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel. Es entsteht eine Schutzschicht, die die Edelstahloberfläche vor Verfärbungen schützt.</p> <p>Beachten Sie unbedingt die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel großflächig einsetzen.</p>






## 7 FEHLERSUCHE

	<p>Reparaturen darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.</p> <p><b>Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!</b></p>
---	--

Beachten Sie, dass einige Maßnahmen nur durch eine Elektrofachkraft durchgeführt werden dürfen. Nach DIN EN 60204-1: 2011-01 sind Fachkräfte „Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden.“

Einige der Störungen können Sie selbst beseitigen. Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienfehler vorliegen oder Sie einen der folgenden Hinweise nicht beachtet haben.

	<p>Bei sämtlichen Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Gerät vom Netz zu trennen und spannungsfrei zuschalten. Hierzu reicht es nicht aus, den Hauptschalter auszuschalten, sondern es muss der Netzstecker gezogen bzw. der Stromkreislauf spannungsfrei geschaltet werden. Die Spannungsfreiheit der Anlage ist vor Öffnen des Gerätes festzustellen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.</p>
	<p><b>Arbeiten an der Elektroinstallation dürfen nur von qualifizierten Elektrofachkräften ausgeführt werden!</b></p>
	<p>Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selbst an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!</p>



## 7.1 MÖGLICHE FEHLFUNKTIONEN

Fehlfunktion	Ursache	Fehlerbeseitigung
Fritteuse kocht nicht	Keine Spannungsversorgung	Spannungsversorgung überprüfen
Fritteuse kocht nicht	Sicherung defekt	Sicherung überprüfen
Fritteuse kocht nicht	Stecker/Elektrokabel defekt	<b>GEFAHR!</b> Gefährliche elektrische Spannung. Stecker abziehen/ Sicherung ziehen und Produkt sperren.  Behebung durch eine Elektrofachkraft.
Fritteuse kocht nicht	Hauptschalter defekt	Hauptschalter austauschen lassen durch eine Elektrofachkraft.
Fritteuse kocht nicht	Thermostat defekt	Thermostat austauschen lassen durch eine Elektrofachkraft.
Fritteuse kocht nicht	Heizung defekt	Gerät ausschalten! Kundendienst kontaktieren
Fritteuse kocht nicht	Überhitzungsschutz hat die Fritteuse außer Betrieb gesetzt.	Gerät ausschalten! Kundendienst kontaktieren
Fritteuse kocht aber Kontrollleuchte bleibt aus	Kontrollleuchte defekt	Kontrollleuchte austauschen lassen durch eine Elektrofachkraft.



## 8 TECHNISCHE DATEN

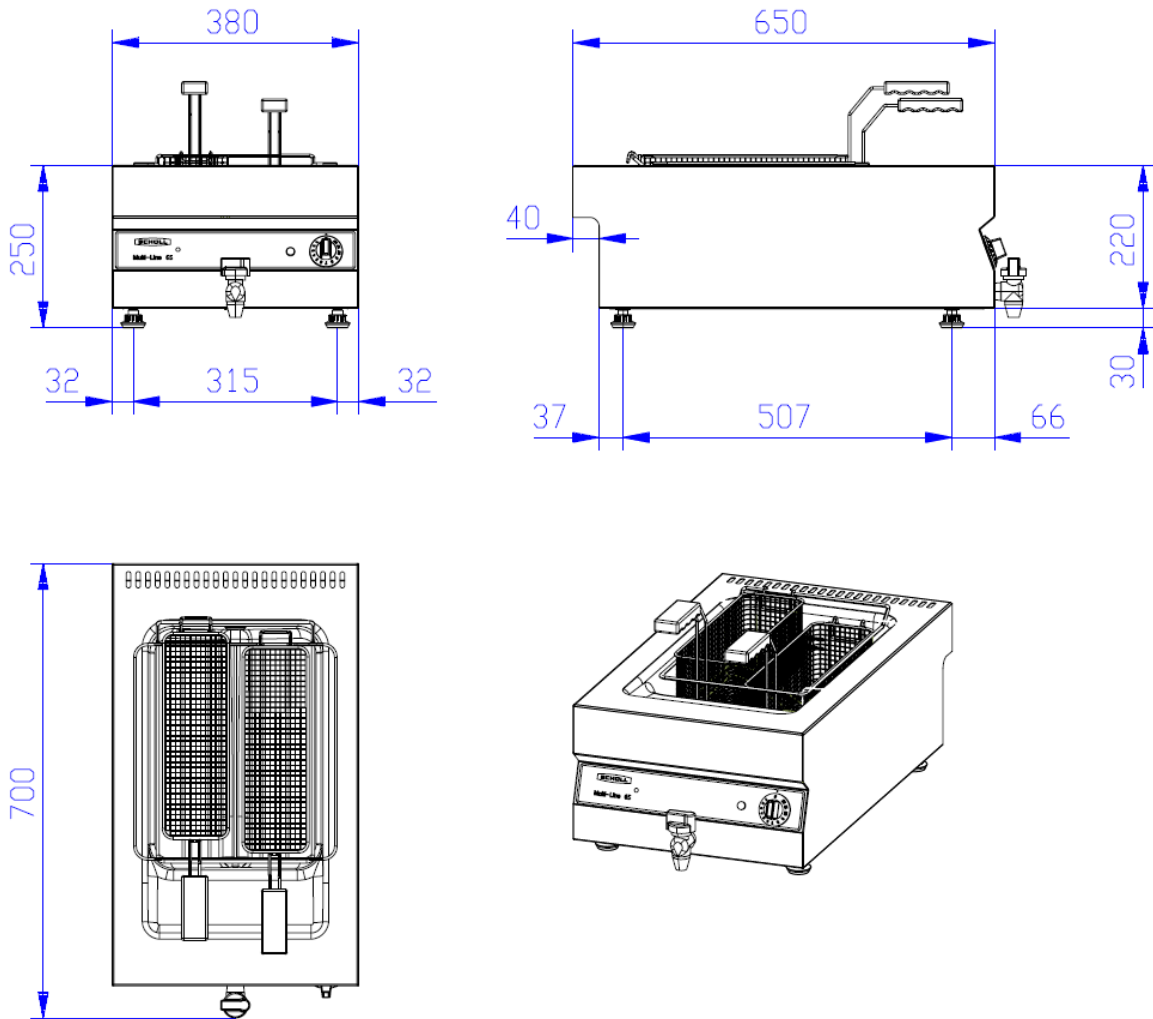
- Gehäuse aus Chromnickelstahl 18/10
- Nutzinhalt 9 Liter
- mit 2 Frittierkörben
- mit Thermostat gekoppelt an Hauptschalter
- mit Kontrollleuchte
- Anschlusskabel ca. 1,5 m lang, mit Stecker
- Befüllung manuell von Hand
- Entleerung mit Kugelhahn 1/2"
- Betriebstemperatur max. 200°C

Modell-Nr.	Länge	Tiefe	Höhe	Spannung	Leistung	Art. Nr.
SH/FR 7200-ML	380 mm	650 mm	250 mm	400 V	7,2 kW	Z 0860



## 8.1 MAßZEICHNUNG

Modell-Nr. Art. Nr.  
 SH/FR 7200-ML Z 0860

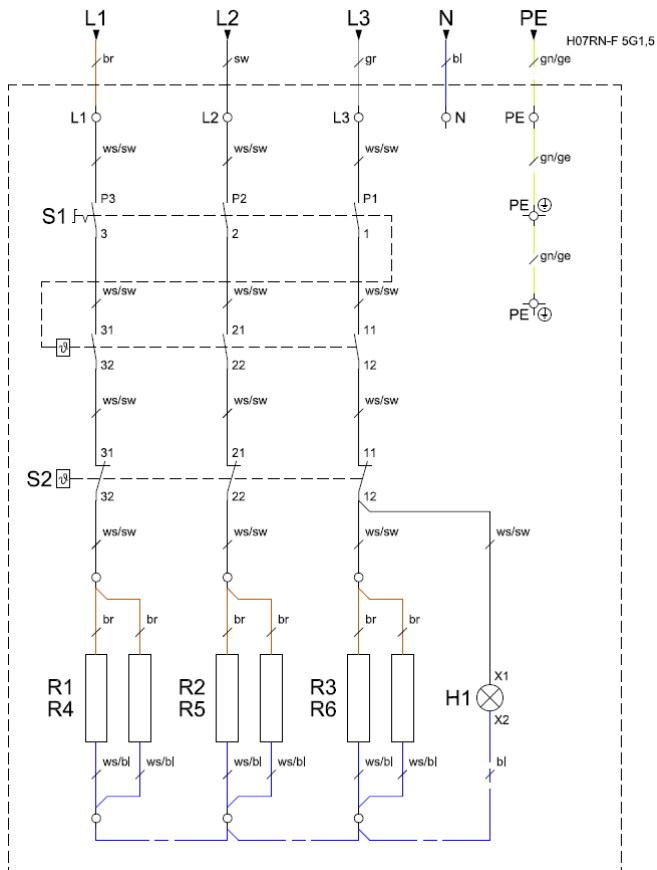


Ablauf 1/2" mit Kugelhahn



## 8.2 SCHALTBILD

Modell-Nr. Art. Nr.  
 SH/FR 7200-ML Z 0860




Legende:

- S1 Thermostat gekoppelt mit Hauptschalter
- S2 Sicherheitstemperaturbegrenzer
- H1 Kontrollleuchte
- R1-R6 Heizung





### 8.3 ERSATZTEILLISTE

	<p>Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.</p> <p><b>Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit!</b></p>
---	--

Komponente	Bezeichnung
73,10,32	Signalleuchte grün rd.230VMU65
73,30,10	Klemmstein 3-polig Porzellan
73,30,12	Klemmstein 5-polig Porzellan
73,30,91	Drahtklemme 4-adrig, Porzellan
73,65,00	CEE-Winkelstecker 5-polig Men.
73,80,53	Gummikabel H07RNF 5x1,5
73,80,71	Hochtemperatur Einzelader gn-ge
73,80,72	Hochtemperatur Einzelader weiß/schwarz
73,80,73	Hochtemperatur Einzelader blau
76,20,43	verchromte Rosette 1/2"
76,20,60	Ablaufhahn 1/2" f. Fritteuse
82,60,14	Korb für Fritteuse
82,60,15	Korbhalter für Fritteuse
88,13,94	Rändelmutter höhenverstellbar
88,14,56	Gerätefuß 40x40 M8, komplett
99,50,97	Makrofol-Schild Multi-L.65 1R



## 9 ENTSORGUNG UND UMWELTHINWEISE

	<p>Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.</p> <p>Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.</p>
	<p>Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fernzuhalten.</p>

### 9.1 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die recyclingfähigen Materialien der Verpackung sollten den ortsüblichen Entsorgungsstellen sortiert zur Wiederverwertung zugeführt werden.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

### 9.2 ENTSORGUNG DES GERÄTS

Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig.

Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen, anschließend Netzkabel am Gerät abschneiden.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für Recycling abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.





## 10 GARANTIE UND SERVICE

### 10.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen wenn

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachtet werden,
- das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwendet wird,
- Umbauten und Funktionsänderungen durchgeführt werden,
- keine Original-Ersatzteile verwendet werden.

Sofern keine besonderen Garantiebedingungen aufgeführt sind, gilt gegenüber Kaufleuten für alle Produkte eine 12-monatige Gewährleistung (Näheres regelt Punkt 11 unserer AGB).

Die Garantie auf die Geräte ist eine Materialgarantie von einem Jahr. Das bedeutet, wir senden Ihnen im Falle eines Defekts das entsprechende Bauteil zu. Das defekte Teil ist binnen 2 Wochen an unsere Adresse zurückzuschicken. Ein Anspruch auf verdorbene Ware oder Folgeschäden, die nicht mit dem Gerät zu tun haben, können nicht geltend gemacht werden. Weitere Informationen zur Gewährleistung finden Sie in unseren AGBs oder erhalten Sie auf Anfrage.

Bei Geräten, die nicht aus unserer Fertigung stammen gelten die entsprechenden Garantiebedingungen des entsprechenden Herstellers. In der Regel gilt hier auch die Materialgarantie. Eine direkte Garantie von uns wird auf diese Artikel nicht gegeben.

### 10.2 SERVICE



#### WICHTIG

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die entsprechenden Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift (ggf. Anschrift Endkunde, Ansprechpartner)
2. Ihre Kontaktdaten wie Telefon-, Telefaxnummer und E-Mail-Adresse (ggf. auch Endkunde)
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genauen Gerätedaten (Typenschild und/oder Kaufbeleg zur Hand nehmen)
5. Kaufdatum
6. Die genau Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches (ggf. Fotos des Schaden bzw. von den Einbaugegebenheiten)

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit. So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.



### 10.3 SERVICEADRESSE

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7<sup>00</sup> Uhr bis 16<sup>00</sup> Uhr

Freitag von 7<sup>00</sup> Uhr bis 12<sup>15</sup> Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per E-Mail oder Telefax mit.

### **Scholl Apparatebau GmbH & Co. KG**

Zinhainer Weg 4

D-56470 Bad Marienberg

Telefon 0049 (0)2661/9868-10

Telefax 0049 (0)2661/9868-38 (Service)

E-Mail [support@scholl-gastro.de](mailto:support@scholl-gastro.de)

