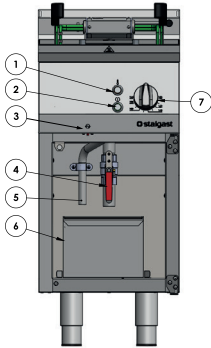


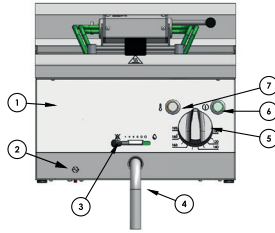
## ELEKTRISCHE FRITTEUSE



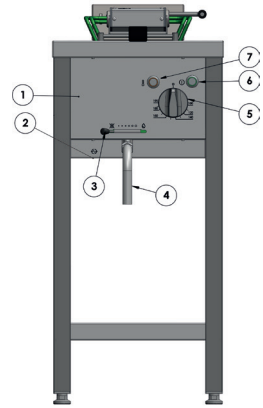
1



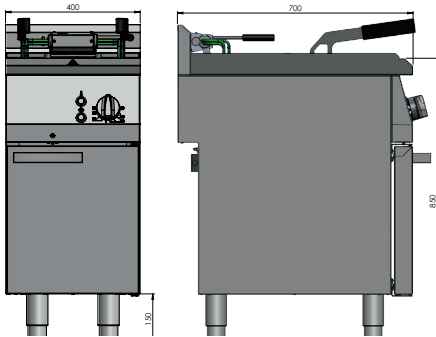
1a



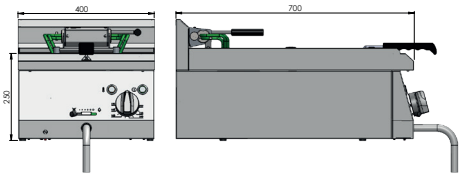
1b



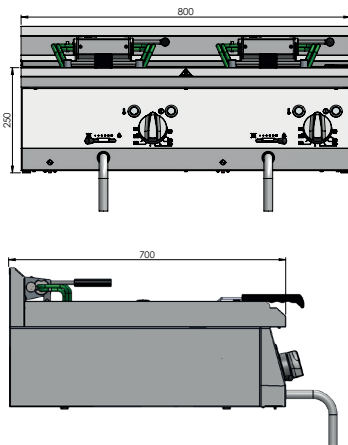
2



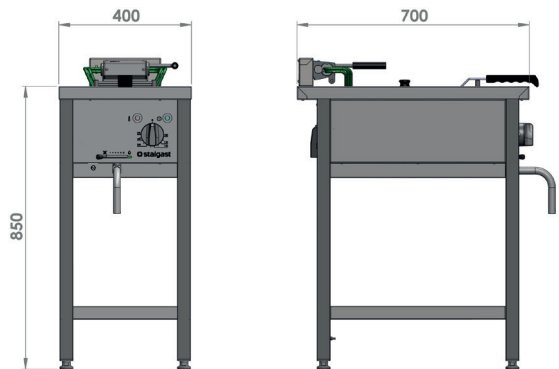
2a



3



3a



Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen. Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten.

Fotoaufnahmen und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

**ACHTUNG:** Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung! Falls das Gerät während des Transports beschädigt wurde, darf es nicht angeschlossen werden!**
- Die falsche Bedienung und Nutzung kann ernsthafte Schäden am Gerät oder Verletzung von Personen verursachen.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es entworfen wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Schäden, die aus falscher Bedienung und Nutzung des Gerätes resultieren.
- Während der Nutzung bewahren Sie das Gerät und den Stecker des Stromkabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Falls das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser gefallen ist oder mit Wasser begossen wurde, sollte man sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen und als nächstes das Gerät zur Kontrolle einem Spezialisten überlassen.

**Nichtbefolgung dieser Anleitung kann lebensgefährlich sein.**

- Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.
- Legen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gehäuses des Gerätes hinein.
- Berühren Sie den Stecker des Stromkabels nie mit feuchten Händen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Stromkabels. Falls eine Beschädigung des Steckers oder des Stromkabels entdeckt wird, überlassen Sie die Reparatur einer entsprechenden Servicestelle.
- Wenn das Gerät fallen oder auf andere Weise Schaden nehmen sollte, überlassen Sie das Gerät zur Kontrolle und eventueller Reparatur einer entsprechenden Servicestelle.
- Niemals das Gerät selber reparieren – dies kann lebensgefährlich sein.
- Es ist unbefugten Personen untersagt, Änderungen und Reparaturen am Gerät durchzuführen.
- Den Stromkabel vor dem Kontakt mit scharfen und heißen Gegenständen und vor offenem Feuer bewahren. Wenn Sie das Gerät von der Steckdose trennen wollen, greifen Sie immer den Stecker, ziehen Sie nie an dem Stromkabel.
- Stellen Sie sicher, dass niemand versehentlich den Stromkabel aus der Steckdose zieht oder über ihn stolpert.
- Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes während des Nutzung.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Netz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG: Wenn der Stecker des Stromkabels an das Stromnetz angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.**
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus dem Stromnetz ziehen.
- Nach der Installation sollte das Gerät gut sichtbar und leicht zugänglich sein.
- Man sollte sicherstellen, dass der Stecker des nicht abtrennbaren Stromkabels leicht zugänglich ist.

## 2. ARBEITSSCHUTZVORSCHRIFTEN

Zum Zwecke der Vermeidung von Verbrennungen und Verletzungen durch Strom sollten die unten aufgeführten Sicherheitsregeln beachtet werden:

- Das das Gerät benutzende Personal sollte im Bereich der sicheren Bedienung des Gerätes,

gemäß den Informationen in der vorliegenden Bedienungsanleitung, geschult werden und auch die Grundregeln der Benutzung der Elektrogeräte und der Arbeitsplatzsicherheit kennen. In dem oben genannten Bereich sollte für das das Gerät bedienende Personal eine einführende Schulung (vor der ersten Ingangsetzung des Gerätes durch einen Mitarbeiter) und weitere regelmäßige Schulungen durchgeführt werden.

- **Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wegen der Möglichkeit der Überhitzung des Öls.** Das Gerät von dem Stromnetz trennen, wenn es nicht benutzt wird sowie vor dem Beginn der Wartungsarbeiten.
- Es ist untersagt, das Gerät einzuschalten, falls irgendein Heizelement und / oder Kontrollelement beschädigt wurde. Vor der Ingangsetzung sicherstellen, dass das Gerät funktionsfähig ist und dass es gemäß der vorliegenden Anleitung zum Betrieb vorbereitet wurde.
- Sicherstellen, dass der Stromkabel keine heißen Flächen des Gerätes berührt und sich nicht in der Heizkammer befindet oder durchgeschnitten werden kann.
- Vor der Auffüllung des Gerätes sollte sichergestellt werden, ob der Ablassventil geschlossen ist Bild 1 pos 4-SL34115S (der Ablasshebel maximal nach links gedreht ist und die Sicherheitsblöcke heruntergelassen ist – Bild 12 Pos. 1 und Pos. 3-SL34109T, SL34218T, FS12109S)
- Das Öl-Niveau muss sich zwischen den auf der Innenseite der Kammer markierten Symbolen „MIN“ und „MAX“ befinden.
- **Es ist untersagt, das Gerät mit Wasser zu übergießen.** Sehr wasserhaltige Produkte und zu große Mengen der einmalig zubereiteten Produkte können Verbrennungen verursachen
- Das Erhitzen des Öls führt zu seinem Verdunsten. Daher sollte man für die richtige Belüftung in den Räumen, in denen die Fritteuse benutzt wird sorgen.
- Es dürfen sich keine leicht brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden.
- Während des Betriebes wärmt sich das Gerät auf. Man sollte Acht darauf geben, dass man sich nicht beim Kontakt mit der Geräteroberfläche sowie mit dem Öl in der Kammer verbrennt. Nach der Ausschaltung des Gerätes sinkt die Temperatur langsam. Vor dem Transport oder irgendwelchen Wartungsmaßnahmen sicherstellen, dass die Temperatur des Gerätes sich auf eine sichere Stufe herabsenkte.
- Vor dem Ablassen des Öls aus der Kammer sicherstellen, dass das Kniestück gemäß der Anleitung in den Ablasshahn eingeschraubt wurde (Bild 12 Pos. 2 und Pos. 4) und die Öltemperatur sich auf eine sichere Stufe herabsenkte.
- Das Gerät darf nicht unter laufendem Wasser gewaschen werden.
- Jegliche Reparaturen an dem Gerät können ausschließlich durch ein qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.
- Das Gerät SL34115S ist mit einem Überlaufabfluss ausgestattet, der das Überfließen des Öls aus dem Gerät verhindert.
- **Brandgefahr - Das Absenken des Ölstandes unter die Mindestflüssigkeitsstandsanzeige kann zur Entzündung des Öls führen.**

### 3. TECHNISCHE DATEN DES GERÄTES

#### 3.1. AUSSTATTUNG DER FRONTSEITE DES GERÄTES SL34109T, SL34218, FS12109S (SEITE 2 BILD 1A,B)

1 - Steuerungspanel, 2 - Sicherheitsschalter (Zurücksetzen des Gerätes), 3 - Hebel des Ablassventils, 4 - Ablassrohr, 5 - Drehknopf der Steuerung, 6 - Grünes Lämpchen (signalisiert die Stromversorgung des Gerätes), 7 - Orangefarbenes Lämpchen (signalisiert den aktiven Erhitzungsprozess)

#### 3.2. AUSSTATTUNG DER FRONTSEITE DES GERÄTES SL34115S (SEITE 2 BILD 1)

1 - Orangefarbenes Lämpchen (signalisiert den aktiven Erhitzungsprozess), 2 - Grünes Lämpchen (signalisiert die Stromversorgung des Gerätes), 3 - Sicherheitsschalter (Reset/Zurücksetzen des Gerätes), 4 - Hebel des Ablassventils, 5 - Überlaufrohr, 6 - Behälter für abgenutztes Öl, 7 - Drehknopf

Technische Parameter des Gerätes				
Modell	SL34109T/ 9725000A44	SL34218T/ 9726000A44	SL34115S/ 9725500A44	FS12109S/ 979250A44
Außenabmessungen (mm)	400x700x250	800x700x250	400x700x850	400x700x850
Leistung (W)	9000	2x9000	14400	9000
Anzahl der Kammern	1	2	1	1
Maximale Stufe des Öls (l)	10	2x10	15	9
Maximale Einweg-Eingabe (kg)	2	2	3	2
Die zur Erreichung der Betriebstemperatur erforderliche Aufwärmzeit (min.)	6			
Ergiebigkeit (kg/h)	~26	~52	~45	~26
Abmessungen des einzelnen Korbes (mm)	210x350x110		310x340x150	210x315x110
Netzspannung	400V, 50Hz			
Stromkabel (mm <sup>2</sup> )	5 x 2.5	5 x 4	5 x 2.5	5 x 2.5

#### 4. INSTALLATION

- Nach dem Auspacken überprüfen, ob die Fritteuse keine sichtbaren Beschädigungen hat. Wenn die Fritteuse während des Transports beschädigt wurde darf sie nicht angeschlossen werden!
- Vor der ersten Inbetriebsetzung sollte die Schutzfolie vom Gerät entfernt werden. Die Außenflächen mit warmem Wasser mit Zugabe des Fettlösemittels, der für das Abwaschen des Küchengeräts verwendet wird, waschen. Keine Schleifmittel und ähnliche verwenden, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Zum Waschen sollte nur ein feuchtes Wischtuch verwendet werden. Nach dem Abwaschen des Gerätes sollte man es stehenlassen, bis es ganz getrocknet ist.
- Die Fritteuse SL34115S, FS12109S sollte an einer flachen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden und dann mit Hilfe der regulierbaren Beine ausnivelliert werden (Bild. 3).
- Das Gerät SL34109T, SL34218T sollte auf einem Blatt oder einer stabilen, ausnivellierten Unterlage aufgestellt werden (es wird die Verwendung der von Stalgast GmbH produzierten Unterlagen empfohlen). Bei Bedarf kann man das Gerät mit Hilfe der regulierbaren Beine, die sich unter dem Gehäuse des Gerätes befinden ausnivellieren (Bild 3).



Bild 3 Ausnivellieren des Gerätes

#### Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz:

- Prüfen, ob die Spannung im Energienetz der auf dem Leistungsschild angegebenen Spannung entspricht
- Um das Gerät an das elektrische Netz anzuschließen sollte das Stromkabel an den Klemmkasten angeschlossen werden, der sich in der hinteren Wand des Gerätes befindet. **Das Stromkabel ist KEIN BESTANDTEIL des Sets und sollte dazugekauft werden.**
- Das Gerät muss zwingend an eine Potentialausgleichsinstallation angeschlossen werden. Die Schraubenöffnung ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet: (IEC 60417-5021)

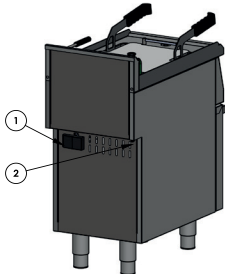


- Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:**
- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen

- Die Mutter daran festschrauben
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen werden.



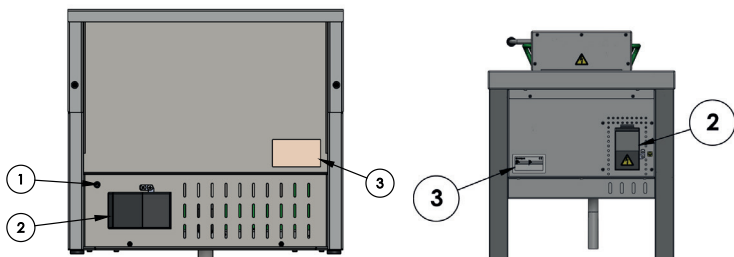
**Bild 4. Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich.**



Elemente des hinteren Panels des Gerätes:

1. Klemmkasten
2. Potentialausgleichsschraube

**Bild 5. Ansicht von hinten - das Gerät SL34115S.**

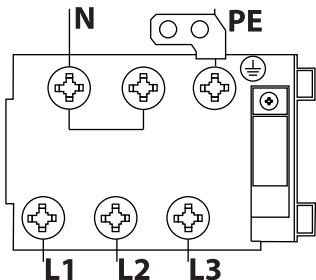


Elemente des hinteren Panels des Gerätes:

1. Äquipotential-Schraube
2. Klemmkasten
3. Leistungsschild

**Bild 6. Ansicht von hinten - das Gerät SL34109T. Das Gerät SL34218T ist analog ausgestattet.**

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdungsader und mit einer Polychloropren-Hülle sein – es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich!



PE – Schutzleitung (gelb-grün)

N – Nullleiter (blau)

L1, L2, L3 – Phasenleitung (die restlichen Farben)

**Bild 7. Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation.**

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Dreiphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 400V 50Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz  $1n=30mA$  ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden.

## 5. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

**Vor dem Einschalten des Gerätes sicherstellen, ob es richtig installiert wurde und ob sein technischer Zustand eine sichere Nutzung erlaubt.**

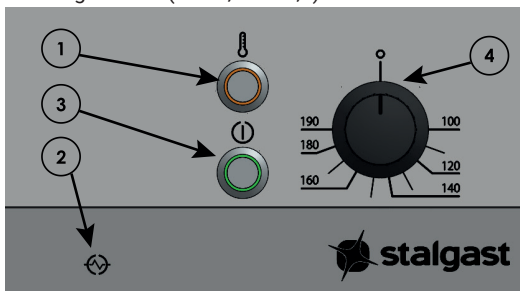
**Zum Frittieren nur flüssiges Fett verwenden, nach Gebrauch abgießen, bevor das Fett fest wird.**

### 5.1. VORBEREITUNG ZUM EINSCHALTEN:

- Ablassventil schließen (SL34115S Bild1 Pos. 4)(9SL34109T, SL34218T, FS12109S Bild 12 Pos. 1)
- Das Gerät an das Stromnetz anschließen

### 5.2. ELEKTRISCHE FRITTEUSE SL34115S:

- das Gerät sollte durch qualifiziertes Personal bedient werden.
- prüfen, ob das Gerät richtig an die Stromquelle angeschlossen wurde. Der Drehknopf des Thermostats sollte vor dem Beginn der Arbeit auf die Position „0“ eingestellt werden.
- den Deckel abnehmen und die Unterlage so auf dem Boden des Behälters aufstellen, dass sie die Heizelemente verdeckt
- den Behälter mit frischem Öl über die Ebene der Heizelemente füllen (das maximale Volumen des Behälters beträgt 15 Liter)
- den Korb in dem Griff der Arbeitsfläche befestigen.
- die Temperatur durch das Umdrehen des Thermostat-Drehknopfes (Bild 7, Pos. 4) einstellen, mit einer Bewegung im Uhrzeigersinn, und dann das Arbeitsfeld für die Zeit des Aufwärmens des Öls mit dem Deckel abschließen, (das orangefarbene Signallämpchen wird angehen, indem es den Beginn des Erhitzungsprozesses signalisiert, das grüne Signallämpchen bleibt während der gesamten Betriebszeit des Gerätes an, indem es den Anschluss des Gerätes an die Stromquelle signalisiert (Bild 7, Pos. 1,3).



1. Rangefarbenes Lämpchen (signalisiert einen aktiven Prozess der Erhitzung)
2. Sicherheitsschalter (Reset/Zurücksetzen des Gerätes)
3. Grünes Lämpchen (signalisiert die Stromversorgung des Gerätes)
4. Drehknopf

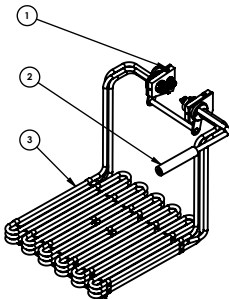
**Bild 8 Die Steuerungselemente des Gerätes**

- wenn die Temperatur des Öls den eingestellten Wert erreicht wird der Thermostat automatisch die Energieversorgung ausschalten (das orangefarbene Signallämpchen erlischt. Wenn die Temperatur des Öls unterhalb des eingestellten Wertes herunterfällt wird der Thermostat automatisch die Energieversorgung einschalten. Das Kontrollämpchen wird erneut angehen, indem es den Betrieb des Gerätes signalisiert).
- die Lebensmittel vorsichtig in dem Korb unterbringen; während des Bratens sollte das Arbeitsfeld mit dem Deckel verschlossen werden (der Deckel erleichtert das Erhalten der Sauberkeit und der Öltemperatur. Indem man den Behälter mit dem Öl zudeckt, prüfen, ob der Deckel trocken ist).
- Im Falle einer Überhitzung der Heizelemente der Fritteuse geht der Sicherheitsthermostat aus, in solchem Falle sollte man nach dem Abkühlen des Öls den Knopf „RESET“ benutzen, der sich hinter der Blende befindet (Bild 8, Pos. 2).
- den Deckel abnehmen und dann vorsichtig den Korb mit den zubereiteten Lebensmitteln aus dem Arbeitsfeld des Gerätes herausholen (es besteht die Möglichkeit, den Korb an dem oberen Griff zu befestigen, zum Abtropfen der überflüssigen Ölmenge).

- Wenn der ganze Prozess beendet ist, den Drehknopf des Thermostats in die Position „0“ drehen, mit einer Bewegung gegen den Uhrzeigersinn und den Strom ausschalten (grünes Signallämpchen wird ausgehen).

Nach der Beendigung der Arbeit sollten die Öl-Behälter entleert werden und die Heizelemente gereinigt werden. Diese Maßnahmen sollten besonders vorsichtig ausgeführt werden. **Denken Sie daran, dass das Fett nicht zu heiß ist. Das heiße Fett kann zu Verbrennungen führen.**

- Dazu sollten die Türen des Unterbaus geöffnet werden und man sollte sich vergewissern, dass der Behälter für das abgenutzte Öl sich an richtiger Stelle befindet (Bild 1, Pos. 6)
- Die Entleerung des Behälters mit den Heizelementen erfolgt nach dem Öffnen des Ventils (Bild 1, Pos. 4), das sich hinter den Türen befindet
- Geduldig abwarten, bis sich das ganze Öl aus Behälter hinausbefördert wird
- Nach der beendeten Entleerung des Behälters mit den Heizelementen, das Ventil schließen
- Zur Säuberung der Heizelemente sollte man sie bis auf die Ebene anheben (Bild 9, Pos. 3) in der die Blockade/Stopp aktiviert wird (Bild 9, Pos. 1), und dann die Heizelemente vorsichtig mit einem nassen Tuch reinigen und abtrocknen



1. Schloss
2. Griff
3. Heizelement

**Bild 9. Heizelement**

- Die Blockade der Lage der Heizelemente durch das Eindrücken des Schlosses lösen und die Heizelemente in die Lage wie zuvor einstellen.
- **ACHTUNG** – das Gerät ist mit einem Abfluss für den Ölüberschuss ausgestattet, der sich im Blatt befindet und es unmöglich macht, dass das heiße Öl aus dem Hauptbehälter herausfließt und das Gerät verlässt. Der Ölüberschuss fließt in den Behälter für das abgenutzte Öl ab (Bild 1, Pos. 6), der sich im Schrank befindet.

**ACHTUNG! Die Geräte dürfen nicht auf einen anderen Ort verstellt werden, wenn:**

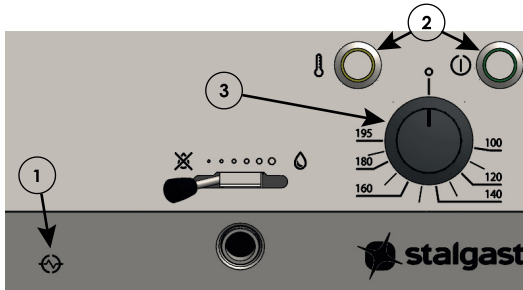
- **Der Stromkabel an die Steckdose angeschlossen ist,**
- **Die Arbeitsfläche noch nicht abgekühlt ist,**
- **Die Kammer mit irgendeinem Inhalt gefüllt ist**

### 5.3. ELEKTRISCHE FRITTEUSE AUFSATZMODELL SL34109T, SL34218T, FS12109S:

- Vor dem Beginn der Arbeit sollte der Drehknopf der Steuerung (Bild 10 Pos. 3) auf die Position „0“ eingestellt werden.
- Den Deckel des Gerätes abnehmen und als nächstes die (Korb-) Unterlage (Bild 11 Pos. 5) so auflegen, dass sie die Heizelemente verdeckt (Bild 11 Pos.4).
- Den Behälter so mit dem Öl auffüllen, dass das Öl-Niveau sich zwischen den auf der Innenseite der Kammer markierten Symbolen „MIN“ und „MAX“ befindet.
- Die Körbe auf dem unteren Griff der Heizelemente befestigen (Bild 11 Pos. 2).
- **ACHTUNG!** Es ist untersagt, das Gerät einzuschalten, wenn die Kammer leer ist
- Um das Gerät einzuschalten sollte der Drehknopf nach rechts gedreht werden und die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Der Betrieb des Gerätes wird durch das grüne Signallämpchen signalisiert, das orangefarbene Lämpchen geht im Moment des Erhitzens des sich in der Heizkammer befindenden Öls an und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die Temperatur des Öls sinkt, wird das Gerät erneut die Heizelemente aktivieren, bis die vermittelst des Drehknopfes der Steuerung eingestellte Temperatur erreicht wird (Bild 10 Pos. 3).
- Die Lebensmittel vorsichtig in den Korb legen. Während des Bratens empfiehlt sich das Zudecken

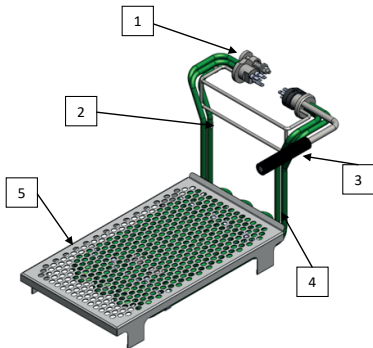
des Arbeitsfeldes mit dem Deckel, was der Sauberkeit und der Aufrechterhaltung der Öl-Temperatur dient. Man sollte sich zuvor vergewissern, ob der Deckel trocken ist.

- Der Speisewärmer ist mit einer Sicherung ausgestattet, die automatisch das Gerät vom Strom abschaltet, wenn die Nennbetriebstemperatur überschritten wird. Nach der Beseitigung der Ursache der Regelwidrigkeit sollte der Sicherheitsschalter eingedrückt werden (Bild 10 Pos. 1).
- Nach der Beendigung des Bratens einer gegebenen Partie der Lebensmittelprodukte sollte der Deckel abgenommen werden und als nächstes vorsichtig der Korb mit dem Inhalt aus Arbeitsfeld herausgenommen werden. Zum Abtropfen der Produkte von dem Ölüberschuss kann der Korb auf dem oberen Querstück des Griffes der Heizelemente aufgehängt werden. (Bild 11 Pos.2)
- Zum Ausschalten des Gerätes sollte der Drehknopf (Bild 10 Pos.3) auf die Position „0“ in Richtung gegen den Uhrzeigersinn eingestellt werden (das grüne Signallämpchen schaltet sich aus) und das Gerät soll vom Stromnetz getrennt werden.



1. Sicherheitsschalter (Zurücksetzen des Gerätes)
2. Signallämpchen
3. Drehknopf der Steuerung

**Bild 10 Steuerungselemente des Gerätes**



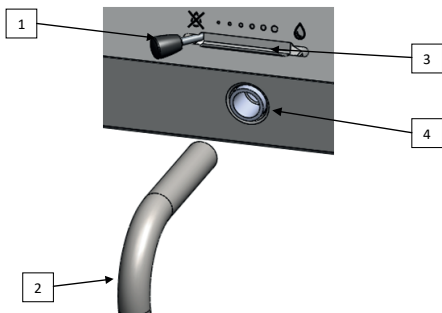
1. Schloss
2. Griff
3. Handgriff
4. Heizelement
5. Korbunterlage

**Bild 11 Heizelement mit der Korbunterlage**

### Das Entleeren der Kammer:

Nach dem Beenden der Arbeit sollte man die Heizkammer entleeren und die Heizelemente reinigen. Diese Maßnahme sollte besonders vorsichtig ausgeführt werden. **Achten Sie darauf, dass das Öl nicht heiß ist - es kann Gefahr durch Verbrennung verursachen.**

- Das metallene Kniestück (Bild 12 Pos. 2) in den Ablasshahn einschrauben (Bild 12 Pos. 4) mit der Mündung nach unten und unter die Mündung des Kniestücks einen Behälter für Öl stellen.
- Zur Entleerung der Heizkammer sollte die Sicherheitsblockade angehoben werden (Bild 12 Pos. 3) und als nächstes der Hebel des Ölablasses (Bild 12 Pos.1) nach rechts verschoben werden.
- Nach dem Beenden der Kammerentleerung, das Ablassventil schließen, indem man den Hebel (Bild 12 Pos. 1) nach links schiebt und das Kniestück abschrauben (Bild 12 Pos. 2).



**Bild 12 Elemente des Öl- Ablassmechanismus**

1. Der Hebel für Öl-Ablass
2. Das Kniestück
3. Die den Hebel für Öl-Ablass absichernde Blockade
4. Ablasshahn

**ACHTUNG! Die Geräte dürfen nicht auf einen anderen Ort verstellt werden, wenn:**

- Der Stromkabel an die Steckdose angeschlossen ist,
- Die Arbeitsfläche noch nicht abgekühlt ist,
- Die Kammer mit irgendeinem Inhalt gefüllt ist

## 6. WARTUNG

Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsarbeiten sollte das Gerät von der Stromquelle getrennt werden. Die **tägliche Wartung** besteht in dem Leeren des Beckens und seinem Abwaschen mit Hilfe eines Wischtuchs, das mit dem Wasser mit Spülmittel befeuchtet ist und als nächstes in dem Trockenwischen mit trockenem Wischtuch.

**Einmal im Monat** sollte geprüft werden, ob:

- Die elektrischen Anschlüsse richtig ausgeführt sind
- Der Stromkabel nicht beschädigt ist
- Alle Elemente des Gerätes richtig funktionieren.

**Einmal im Jahr** sollte vom Service der Grad der Abnutzung des Gerätes geprüft werden und eventuelle Fehlfunktionen seiner Elemente und Teile entdeckt werden.

Im Falle irgendwelcher Ausfälle ist das qualifizierte technische Personal (technischer Service) verpflichtet, diese zu beseitigen.

Die einmal im Monat durchgeführten Wartungen, die jährlichen Service-Kontrollen und Reparaturen an dem Gerät können nur durch qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.

## 7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

**Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.**

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

**Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.**



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

## 8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.



**Stalgast Radom Sp. z o.o.**  
**ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,**  
**04-175 Warszawa**  
**tel.: 22 517 15 75    fax: 22 517 15 77**  
**www.stalgast.com    email: stalgast@stalgast.com**

**• DE •**  
**STALGAST GmbH**  
**Mary-Somerville-Str. 6,**  
**28359 Bremen;**  
**Tel.: +49 421 9898066-1**  
**stalgast@stalgast.de**  
**www.stalgast.de**

**• EN •**  
**Tel.: +48 22 509 30 77**  
**export@stalgast.com**  
**www.stalgast.eu**

**• FR •**  
**Tel.: +48 22 509 30 55**  
**export@stalgast.com**  
**www.stalgast.eu**  
**• ES •**  
**Tel.: +48 22 509 30 55**  
**info@stalgast.es**  
**www.stalgast.es**