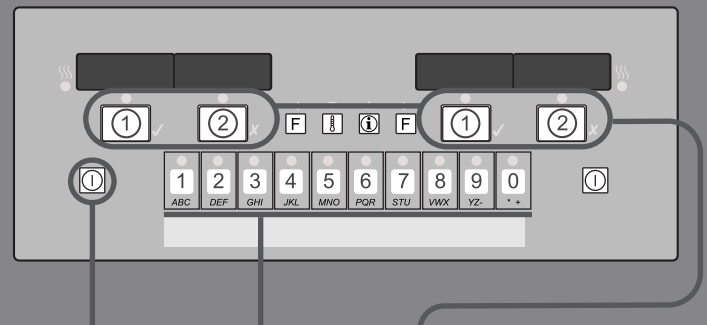


Allgemeines

Bedienfeld



Becken ein/aus Produktschalter Timer Ein- und Ausschalten

i Zur Anzeige des Öltemperatur-Istwertes 1-mal drücken. Zur Anzeige des Öltemperatur-Sollwertes 2-mal drücken.

F (Filter-Schalter) – Zur Anzeige der Kochzyklen drücken, die bis zum nächsten Filtervorgang verbleiben. Zum Aufruf des Filtermenüs Schalter gedrückt halten.

Tägliches Hochfahren

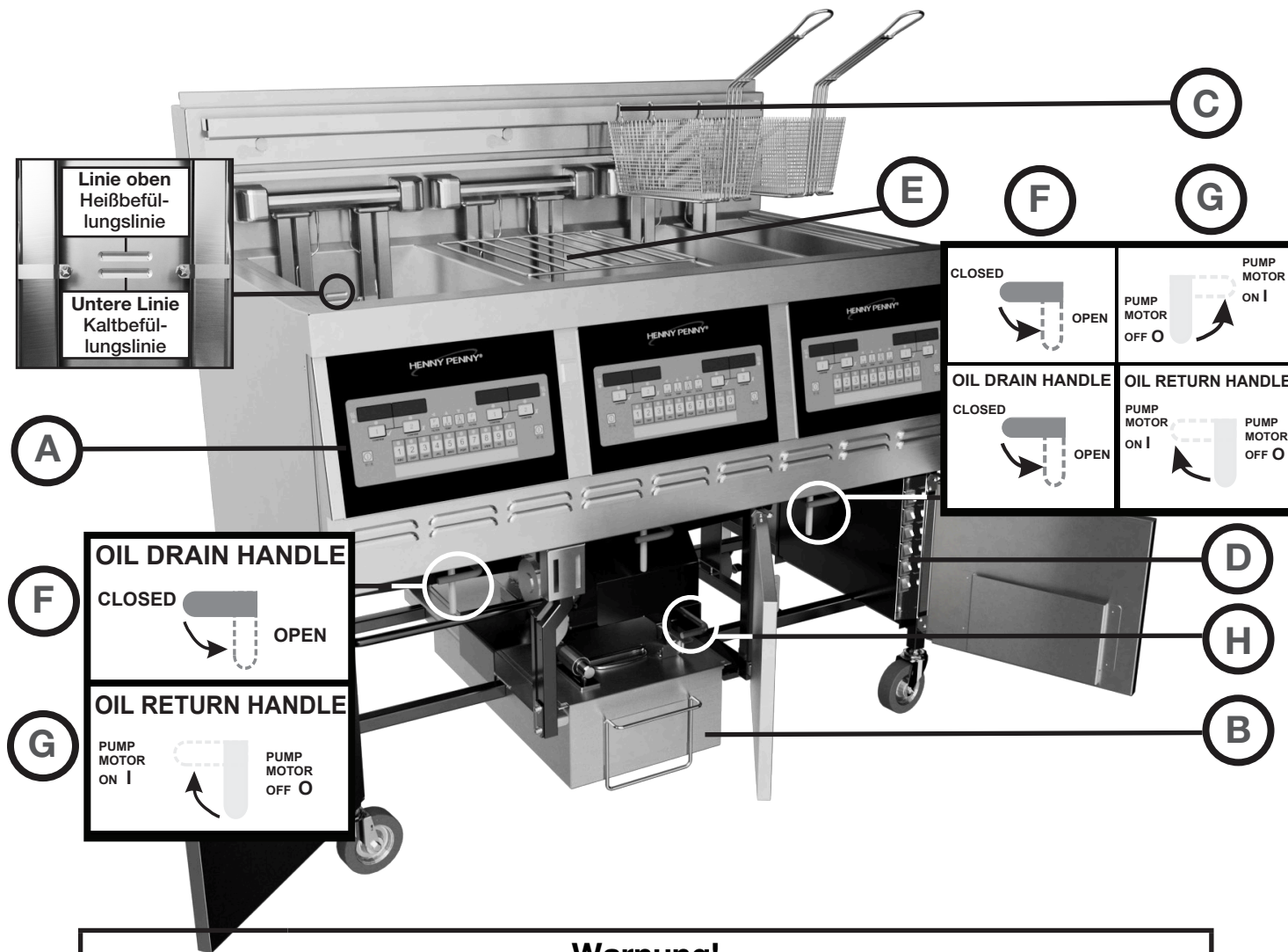
1. Stellen Sie sicher, dass Korbbalger und Körbe sauber und an richtiger Stelle sind. **E**
2. Stellen Sie sicher, dass das Öl bis zur unteren Füllgrenze aufgefüllt ist.
3. Bei Bedarf befüllen Sie das Becken von Hand.
4. Schalten Sie den Hauptschalter ein.

Tägliches Filtern und Reinigen

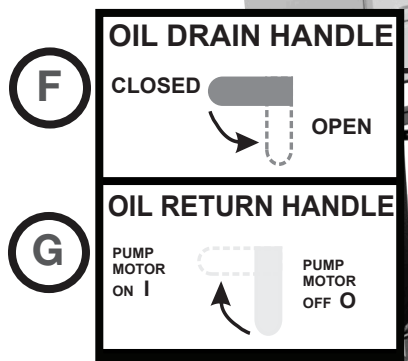
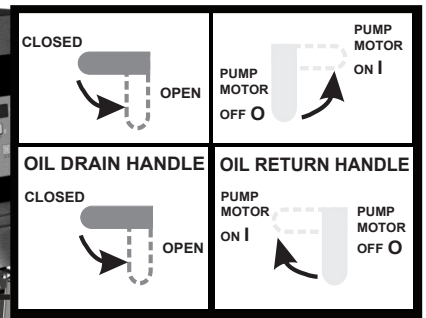
1. Überprüfen Sie täglich jedes Beckenfilter.
2. Drücken und halten Sie die Tasten wie folgt: Filter-Schalter > Filter-Menü > Tägliches Filtern.
3. Entnehmen und reinigen Sie Korbbalger, Korbbalgerhalter und Körbe. **C**
4. Führen Sie die tägliche Überprüfung der Filterpfanne durch, und bringen Sie den Korbbalgerhalter wieder an. **B**
5. Reinigen Sie die Fritteuse von außen. **C**

Abschalten

1. Zum Abschalten des Bedienfeldes drücken Sie den Ein-aus-Schalter. **A**
2. Zum Abschalten der Fritteuse schalten Sie den Hauptschalter aus.



Linie oben Heißbefüllungslinie
Linie unten Kaltbefüllungslinie



Warnung!

Warnung! Verbrennungsgefahr! Das Öl und die Oberflächen von Fritteuse und Filterpfanne sind heiß. Tragen Sie beim Reinigen und Überprüfen persönliche Schutzausrüstung.

Bevor Sie die Fritteuse in Betrieb nehmen, lesen und verstehen Sie die gesamte mitgelieferte Betriebsanleitung. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise.

Kochen

1. Zum Einschalten der Steuerung drücken Sie deren Ein-aus-Schalter.
2. Wenn auf dem Bedienfeld „Becken gefüllt“ erscheint, überprüfen Sie noch einmal den Öl-Füllstand.
3. Zur Vorheizung des Beckens drücken Sie den Schalter „Bestätigen“. Warten Sie, bis das Aufheizen abgeschlossen ist.
4. Senken Sie den Korb in das Öl ab.
5. Drücken Sie den Produktschalter, und drücken Sie dann zum Kochen den entsprechenden Timer-Schalter.
6. Wenn auf dem Bedienfeld „Fertig“ angezeigt wird, nehmen Sie den Korb heraus.
7. Drücken Sie zum Abschalten des Alarms den Schalter „Bestätigen“.

Schnellfiltern

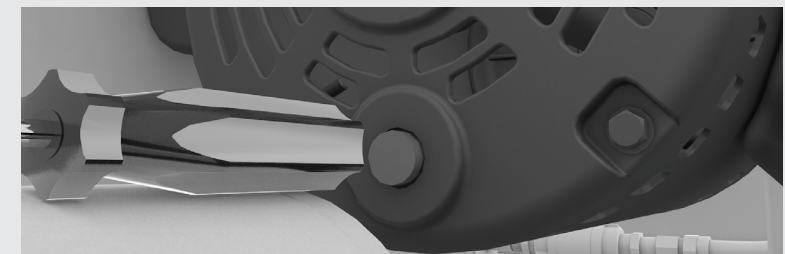
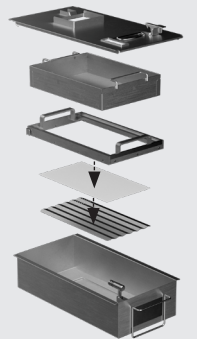
1. Zum Ausschalten der Steuerung drücken Sie deren Ein-aus-Schalter.
2. Drücken und halten Sie die Tasten wie folgt: Filter-Schalter > Filter-Menü > Schnellfiltern.
3. Öffnen Sie die Ölablassgriffe (rote Griff), und öffnen Sie damit den Ablasshahn. **F**
4. Öffnen Sie die Ölrücklaufgriffe (gelber Griff), und öffnen Sie zum Pumpen von Öl das Rücklaufventil. **G**
5. Wischen Sie das Becken mit Öl aus.
6. Schließen Sie die Ölablassgriffe, und befüllen Sie das Becken. **F**
7. Schließen Sie die Ölrücklaufgriffe, wenn das Becken gefüllt ist. **G**

A	Bedienfeld	E	Korbbalger
B	Filterpfannen-Baugruppe	F	Ölablassgriff
C	Korbbalgerhalter	G	Ölrücklaufgriff
D	Obergrenzen-Schalter	H	Entleerungsgriff

Wartung

Wartung der Filterpfanne

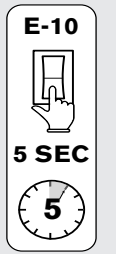
- Ganztäglich immer wieder:**
- Entleeren Sie den Krümelkorb nach Bedarf.
- Einmal täglich:**
1. Reinigen und trocknen Sie die Filterpfannen-Baugruppe. **B**
 2. Tauschen Sie das Filterpapier aus.
 3. Schmieren Sie die O-Ringe.
- Alle 90 Tage:**
- Tauschen Sie die O-Ringe (3) der Filterpfanne aus. **B**
 - Art.-Nr. 86349



Fehlerbehebung

Filtermotor läuft.

- Der Überlast-Schalter befindet sich vorn an der Fritteuse.
 1. Lassen Sie den Motor 20 min lang abkühlen.
 2. Betätigen Sie den Reset-Schalter.



E-10 Obergrenzen-Reset

- Der Obergrenzen-Schalter befindet sich innen an der rechten Tür. **D**
 1. Lassen Sie das Öl 20 min lang abkühlen.
 2. Zum Zurücksetzen der Obergrenze halten Sie den Schalter 5 s lang gedrückt.

Alle 90 Tage:

- Tauschen Sie die O-Ringe (3) aus.
- Art.-Nr. 86349