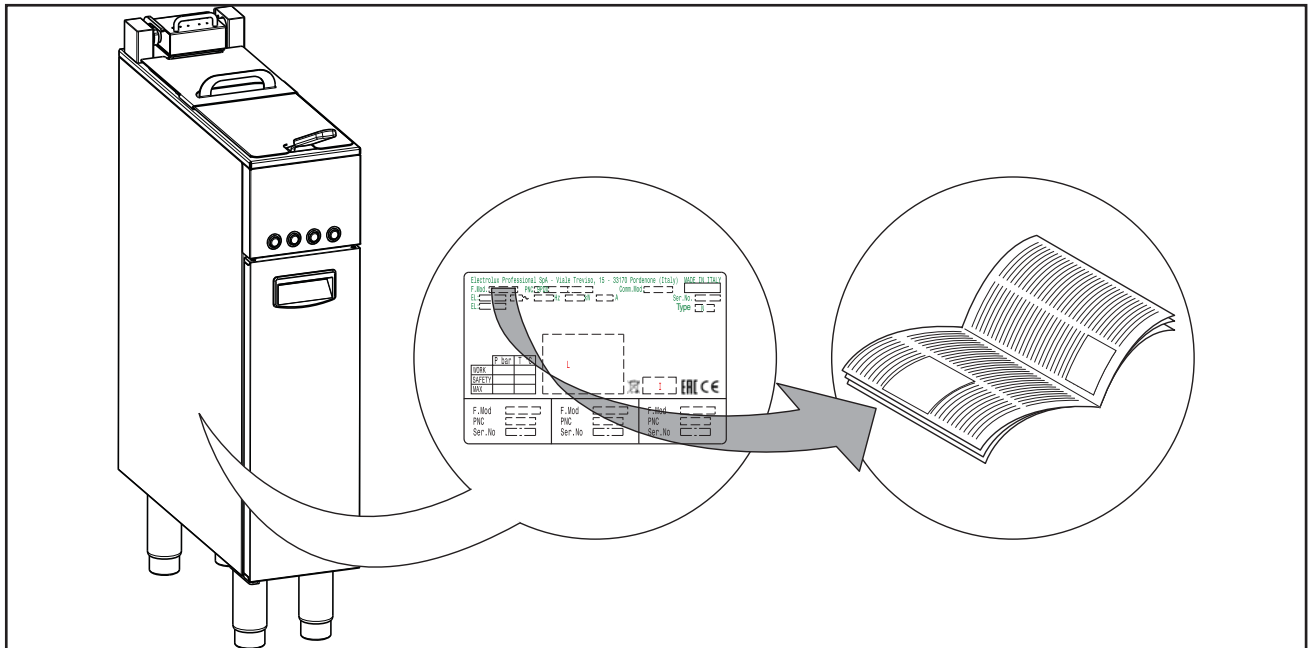


INHALT

I. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN	27
II. ALLGEMEINE HINWEISE	29
III. UMWELTSCHUTZ	31
1. VERPACKUNG.....	31
2. BETRIEB.....	31
3. REINIGUNG	31
4. ENTSORGUNG.....	31
IV. INSTALLATION.....	31
1. BEZUGSNORMEN	31
2. AUSPACKEN	31
3. AUFSTELLUNG	31
4. ANSCHLÜSSE.....	32
5. SICHERHEITSTHERMOSTAT	32
6. AUSTAUSCH DER SICHERUNG	33
7. TÜRANSCHLAGWECHSEL.....	33
V. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER.....	34
1. BEDIENUNG DER FRITTEUSE	34
VI. REINIGUNG.....	36
1. AUSSENTEILE.....	36
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN.....	36
3. FILTER	37
4. LÄNGERER STILLSTAND	37
5. INNENTEILE	37
VII. WARTUNG	37
1. WARTUNG	37

I. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Typ des gekauften Gerätes auf dem Schild auf der linken Innenseite des Gerätes fest (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten

MODELLE		+XFRPB1BWF 200mm	+XFREB1BWF 200mm	+XFRPB1BWQ 200mm	+XFREB1BWQ 200mm
TECHNISCHE DATEN					
Beckeninhalt	l	7/9	7/9	7/9	7/9
Anschlussspannung	V	240	415	240	415
Phasen	Anz.	1	3	1	3
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. Gesamtleistung	kW	7,4	7,4	7,4	7,4
Pumpe		-	-	X	X
Querschnitt Netzkabel	mm ²	6	2,5	6	2,5

Die Abbildung zeigt das an der Maschine angebrachte Typenschild:

ELEKTROGERÄTE.

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)		MADE IN ITALY												
F.Mod.	PNC	Comm.Mod.												
EL:	Hz	kW												
EL:	A	Ser.No.												
		Type												
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			P bar	T °C	WORK			SAFETY			MAX			<div style="border: 1px dashed black; width: 100px; height: 100px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> L </div>
	P bar	T °C												
WORK														
SAFETY														
MAX														
		I EAC CE												
F.Mod	PNC	Ser.No												
F.Mod	PNC	Ser.No												
F.Mod	PNC	Ser.No												

Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

- F.Mod.....Herstellerbezeichnung des Produktes
- Comm.Model Handelsbezeichnung
- PNC Produktionscode
- Ser.No Seriennummer
- El:.....Anschlussspannung+Phase
- Hz: Netzfrequenz
- kW:..... Maximale Leistungsaufnahme
- A Stromaufnahme
- Power unit El.:..... Leistung
- I Schutz gegen Staub und Wasser
- CE..... CE-Kennzeichnung
- L..... Logo IMQ/GS

Electrolux Professional SpA
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italy).....Hersteller

Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

II. ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.

- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.



- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät sauber und frei von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.



- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das „Wohlergehen“ des Küchenpersonals zu berücksichtigen.

- Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Verdecken Sie das Belüftungssystem im Aufstellungsraum des Gerätes nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Installation und Wartung dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.

- Dieses Gerät wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch ist unsachgemäß.


- Dieses Gerät darf nicht durch Minderjährige oder Erwachsene benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse zum Gebrauch des Gerätes fehlen. Kinder dürfen das Gerät nicht zum Spielen verwenden; Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden


- Das Bedienpersonal des Gerätes muss geschult und über die mit dem Gerätebetrieb verbundenen Gefahren unterrichtet sein.


- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs

- Schalten Sie das Gerät im Schadensfall oder bei Störungen ab.

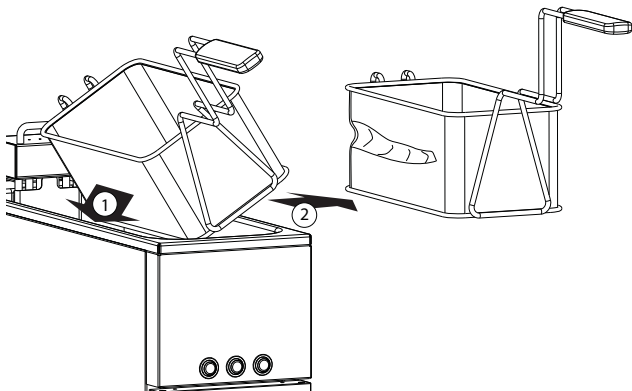
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine Metallgegenstände (Bürsten oder Scheuerschwämme).

- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.
- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Gerätereinigung weder Sprühwasser noch Dampf.
- Der gewogene Schalldruckpegel A darf 70 dB (A) nicht überschreiten
- Diese Bedienungsanleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
- Vor dem Gerät muss ein Schutzschalter installiert werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.
- Das Gerät an eine Erdung anschließen und mit der Schraube unter dem Rahmen im hinteren Bereich in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol  gekennzeichnet.
- Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens alle 12 Monate durch eine autorisierte Fachkraft überprüfen zu lassen. Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen werden

- Das Symbol  auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses nicht wie Hausmüll behandelt werden darf, sondern auf korrekte Weise entsorgt werden muss, um mögliche Umweltbelastungen und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.

- Das Symbol  "Betriebsanleitung lesen" weist darauf hin, dass die Betriebsanleitung vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art gelesen werden muss.

ACHTUNG: Die Ersetzung eines infolge von Stößen gegen das Becken oder Sonstiges beschädigten Korbs wird nicht von der Garantie abgedeckt.



Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

III. UMWELTSCHUTZ

1. VERPACKUNG



Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.



Polypropylen: obere Verpackungspaneel, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzecken.

2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.); Das Gerät ist nur an einem gut belüfteten Ort zu verwenden, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen im Raum zu vermeiden. Das Gerät nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vorheizen.

3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V "REINIGUNG").

4. ENTSORGUNG



Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer, usw.) hergestellt.

Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

IV. INSTALLATION

- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanweisungen aufmerksam durchlesen.



- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden.

- Die Missachtung der Anweisungen für eine korrekte Installation, Umstellung und Umrüstung des Gerätes kann zur Beschädigung des Gerätes und Gefahr für Personen führen und bewirkt den Verfall der Herstellergarantie.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.

2. AUSPACKEN

ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).



- Die Verpackung entfernen und darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auffordern, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation aufbewahren.

3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus dem Installationsplan dieser Betriebsanleitung gehen die Geräteabmessungen und die Position der elektrischen Anschlüsse hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Fritteusen derselben Produktlinie installiert werden.
- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder benutzen.
- Halten Sie einen Abstand zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden ein, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Nach der Aufstellung des Gerätes die Nivellierung überprüfen und bei Bedarf korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

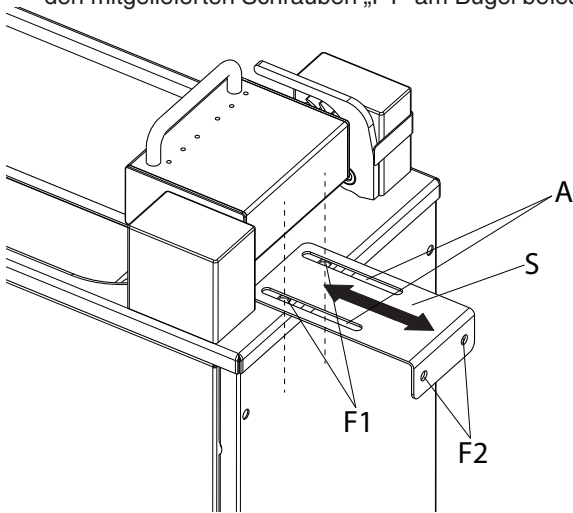
- Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- Die Geräte an der langen Beckenseite durch das entsprechende Zubehör verbinden.

3.2. WANDBEFESTIGUNG

HINWEIS: Das Gerät ist nicht zur „Freestanding“-Aufstellung geeignet.

Das Gerät muss mit dem vorgesehenen Bügel an der Rückwand befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr.

- Das Gerät an die Wand stellen und den Bügel „S“ so auflegen, dass die Bohrungen „F1“ mit den Langlöchern „A“ übereinstimmen;
- die Wand in Höhe der Bohrungen „F2“ des Bügels markieren;
- das Gerät wegrücken, die Bohrungen in der Wand ausführen und zwei für die Wand geeignete Dübel einsetzen (nicht mitgeliefert);
- den Bügel mit den Dübelschrauben „F2“ an der Wand befestigen. Das Gerät wieder an die Wand stellen und mit den mitgelieferten Schrauben „F1“ am Bügel befestigen.



3.3. ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ANSCHLÜSSE



- Sämtliche Installations- oder Wartungsarbeiten an der Versorgungsanlage dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

4.1. ELEKTROGERÄTE

4.1.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

4.1.2. NETZKABEL


Unsere Geräte sind serienmäßig mit einem Netzkabel des Typs H07RN-F. 2x6 oder H07RN-F. 2x2.5 ausgestattet. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.

4.1.3. SCHUTZSCHALTER

Vor dem Gerät muss ein Schutzschalter angebracht werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

4.2. ERDUNG UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

Das Gerät an eine Erdung anschließen und mit der Schraube unter dem Rahmen im hinteren Bereich in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.

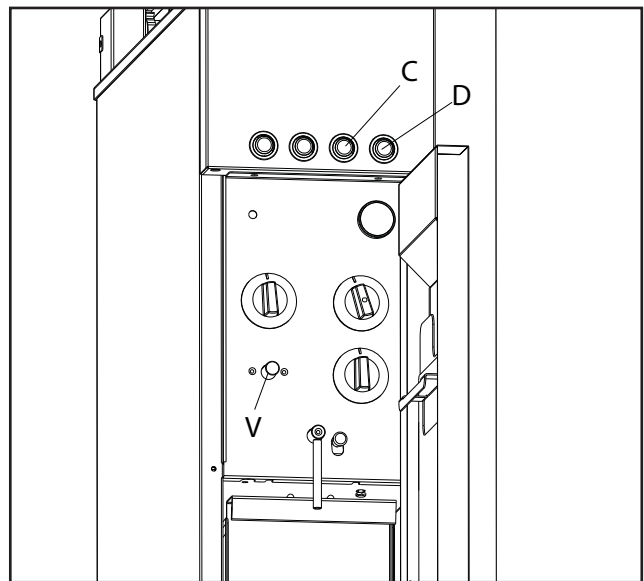
5. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Unsere Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines vorbestimmten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Stromversorgung unterbricht.

5.1. RÜCKSETZUNG

- Zur Thermostatrücksetzung warten, bis das Öl im Becken abgekühlt ist (stellen Sie die Temperatur auf 130° ein; wenn die Kontrolllampe „C“ leuchtet, kann der Thermostat zurückgesetzt werden)
- Die rote Taste „V“ auf dem Sicherheitsthermostat drücken.

ACHTUNG: wenn der Sicherheitsthermostat während des normalen Gerätebetriebs auslöst, leuchtet die rote Lampe „D“ auf; sie bleibt bis zum Ausschalten der Heizelemente eingeschaltet. Wenn bei der nächsten Einschaltung der ausgelöste Thermostat noch nicht zurückgesetzt worden ist, leuchtet die Lampe erneut.



ACHTUNG: Vor der erneuten Einschaltung des Gerätes muss das Becken gefüllt werden

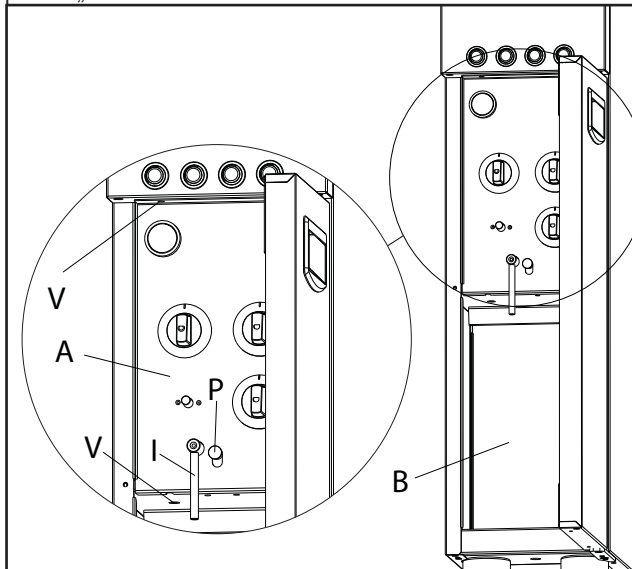
HINWEIS! Der beschriebene Vorgang darf nur durch eine Fachkraft ausgeführt werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie.

6. AUSTAUSCH DER SICHERUNG

Die Sicherungen der Elektroanlage befinden sich hinter der Bedienblende und im rückseitigen Gerätefach (Sicherung 10,3X38 10A, nur Dreiphasen-Modelle); vor dem Auswechseln warten, bis das Öl im Becken abgekühlt ist (ungefähr auf Raumtemperatur). Gehen Sie danach wie folgt vor:

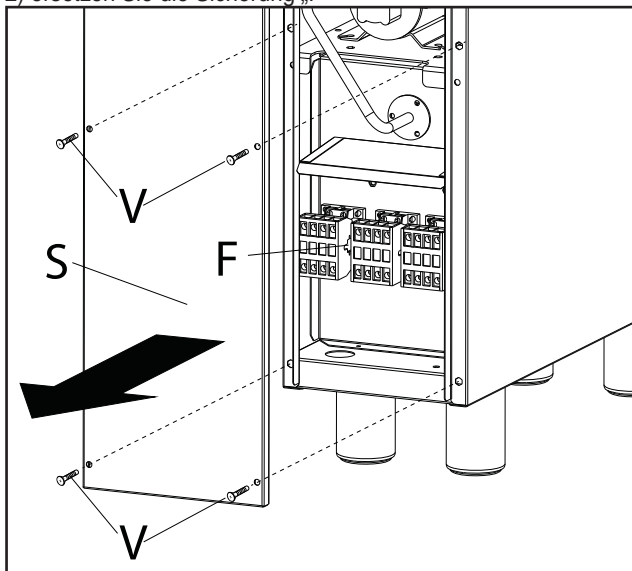
6.1. HINTER DER BEDIENBLENDE

- 1) Den Sicherheits-Drehknopf „P“ und den Griff „I“ abschrauben und abnehmen;
- 2) entnehmen Sie den Behälter „B“;
- 3) lösen Sie die vier Schrauben „V“ und nehmen Sie das Frontpaneel „A“ ab.



6.2. IM RÜCKSEITIGEN FACH (nur Dreiphasen-Modelle)

- 1) Lösen Sie die Schrauben „V“ und entfernen Sie die Rückwand „S“;
- 2) ersetzen Sie die Sicherung „F“



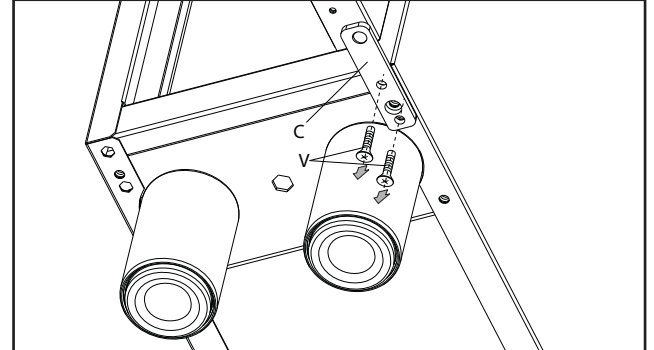
7. TÜRANSCHLAGWECHSEL



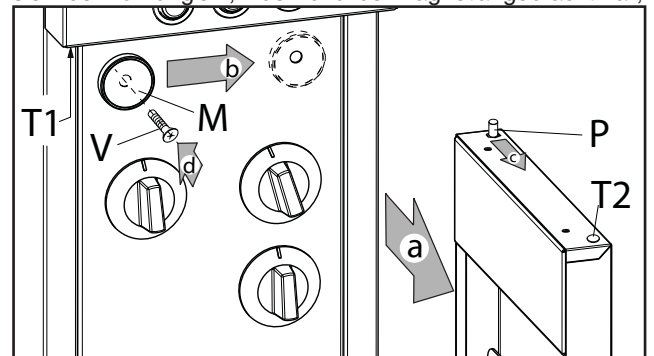
Der Türanschlagwechsel darf nur durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden.

Beim Türanschlagwechsel wird das normalerweise auf der rechten Geräteseite angebrachte Scharnier nach links versetzt. Gehen Sie wie folgt vor:

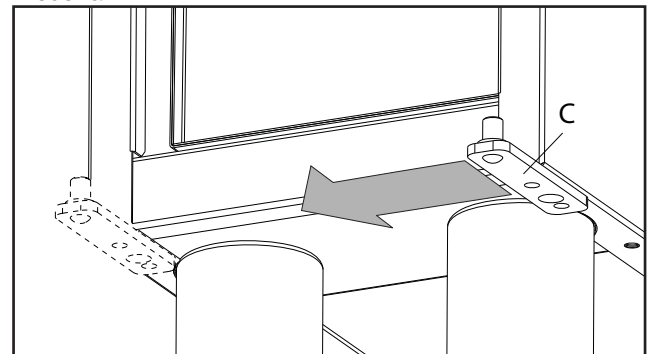
- 1) Entfernen Sie die Schrauben „V“ und das Scharnier „C“;



- 2) Entnehmen Sie die Plastikstöpsel „T1“ und „T2“;
- 3) Versetzen Sie den Bolzen „P“ und schrauben Sie ihn anstelle des Stöpsels „T2“ ein;
- 4) Öffnen Sie die Bedienblende;
- 5) Versetzen Sie den Magneten „M“ in die Bohrung auf der rechten Seite;
- 6) Nehmen Sie die Schraube „V“ mit Mutter und schrauben Sie sie in der Bohrung ein, in der zuvor der Magnet angebracht war;



- 7) Montieren Sie das Scharnier „C“ und bringen Sie die Tür wieder an.



- 8) Setzen Sie die Plastikstöpsel „T1“ und „T2“ wieder ein.

V. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. BEDIENUNG DER FRITTEUSE

1.1. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen. Das Vorheizen nach Möglichkeit erst unmittelbar vor dem Gebrauch vornehmen.
- Dieses Gerät wurde für das Frittieren von Speisen in Fett oder Öl entwickelt und darf ausschließlich hierfür benutzt werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Bevor das Becken mit Öl gefüllt wird, sicherstellen, dass es kein Wasser enthält.
- Das Becken bis zur maximalen Füllstandmarkierung auf der Abdeckung der Heizelemente mit Öl füllen.
- Festes Fett muss zuvor in einem anderen Gefäß geschmolzen werden und darf erst in flüssigem Zustand in das Frittierbecken gegeben werden. Fett nach Abschluss des Frittierens nicht im Becken belassen.
- Öl nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Markierung für den Mindestfüllstand sinkt (Brandgefahr);
- Besonders große und nicht abgetropfte Speisen können heiße Ölspritzer verursachen.
- Den Korb mit dem Frittiergut langsam und vorsichtig ins siedende Öl tauchen, damit der sich bildende Schaum nicht über den Beckenrand überläuft. Falls Schaum austritt, den Korb vorübergehend anheben und einige Sekunden warten.
- Das Entleeren des Beckens darf nur bei abgekühltem Öl erfolgen.
- Es können maximal 1.5kg Tiefkühlkartoffeln eingefüllt werden.

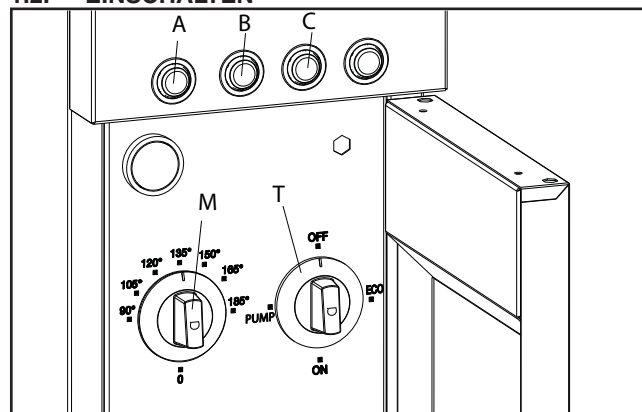
TEMPERATUREINSTELLUNG FRITTEUSE

ART DES FRITIERGUTES:	TEMPERATUREINSTELLUNG AUF:
Speisen, die das Öl nicht verschmutzen	180/185°C
Panierte Speisen	175/180°C
In Mehl gewälzte Speisen	170°C

HINWEIS! Für die Zubereitung von mit Mehl panierten Speisen muss die Temperatur auf 170°C eingestellt werden. Eine höhere Temperatur hat kein besseres Garergebnis zur Folge, bewirkt jedoch eine frühere Zersetzung des Öls (das Restmehl im Öl verbrennt).

HINWEISE Entfernen Sie beim Frittieren im Öl verbliebene Speisereste. Bei längerem Verbleiben dieser Rückstände ändert das Öl Geschmack und Geruch und muss früher entsorgt werden. Verwenden Sie zur schnellen und zuverlässigen Messung des Verschlechterungsgrads des Öls im Handel erhältliches Lackmuspapier.

1.2. EINSCHALTEN



Der Bedienknöpfe verfügen über folgende Stellungen:

FUNKTIONSWAHLSCHALTER „T“

- OFF
- ECO
- ON
- PUMP

TEMPERATURWAHLSCHALTER „M“

- Temperaturen 90°-185°

- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „A“ zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.
- Das Gerät jeden Tag vor dem Gebrauch vorheizen (Position „ECO“, Kontrolllampe „B“ leuchtet).
- Drehen Sie den Schalter „T“ auf die Position „ON“.
- Das Aufleuchten der Kontrolllampe „C“ zeigt den Betrieb der Heizelemente an; sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

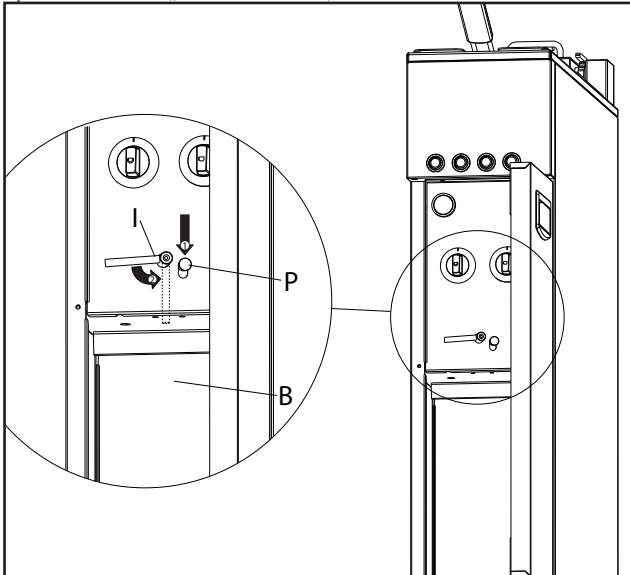
1.3. AUSSCHALTEN

- Drehen Sie den Schalter „T“ im Gegenuhrzeigersinn auf die Position „OFF“.

1.4. ABLASSEN DES ÖLS

Schalten Sie zum Ablassen des Öls die Fritteuse aus und warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist (ungefähr auf Raumtemperatur). Gehen Sie danach wie folgt vor:

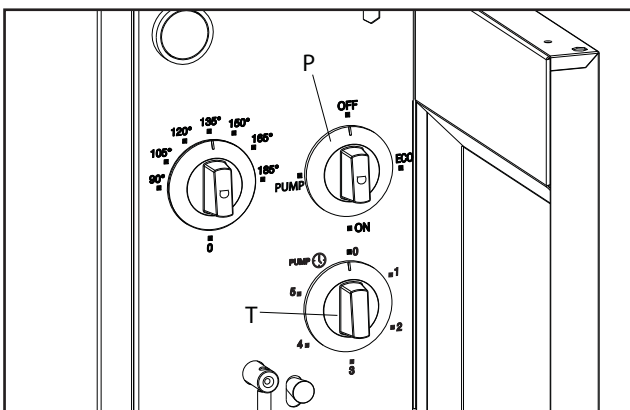
- 1) Drücken Sie den Sicherheits-Drehknopf „P“, um das Ablassventil des Beckens zu entsperren;
- 2) Halten Sie den Drehknopf gedrückt und drehen Sie den Griff „I“ um 45° gegen den Uhrzeigersinn. **Höchst vorsichtig vorgehen, um nicht mit dem heißen Öl in Kontakt zu kommen;**
- 3) Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um den Ölablass zu schließen.
- 4) Den Behälter „B“ entnehmen, leeren und wieder einsetzen.



Zur Gewährleistung eines besseren Ertrags sollte das Öl regelmäßig gewechselt werden. Durch zu häufiges Erhitzen und Wiederverwenden sinkt der Flammpunkt des Öls und seine Brandgefährlichkeit nimmt zu.

1.5. AUTOMATISCHER ÖLUMLAUF (Nur Version mit Pumpe)

In der Version mit Pumpe kann das Öl vom Behälter „B“ in das Becken geleitet werden; die Pumpe kann nur eingeschaltet werden, wenn Öl im Behälter ist und seine Temperatur unter 90°C beträgt. Gehen Sie wie folgt vor:



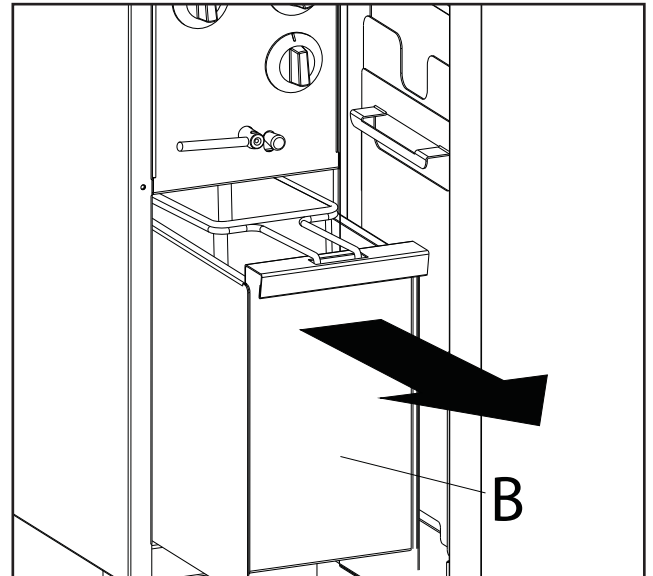
- 1) Drehen Sie den Schalter „P“ in die Position „pump“;
- 2) Drehen Sie den Schalter „T“ (Timer) zur Einschaltung der Pumpe; sobald der Timer die Position „0“ erreicht, schaltet sich die Pumpe ab, um den Leerlauf der Pumpe zu vermeiden;
- 3) Prüfen Sie vor dem Einschalten der Fritteuse, dass der Ölstand im Becken über der Mindestmarkierung liegt.

1.6. AUSWECHSELN DES ÖLS UND REINIGUNG DES ANSAUGFILTERS

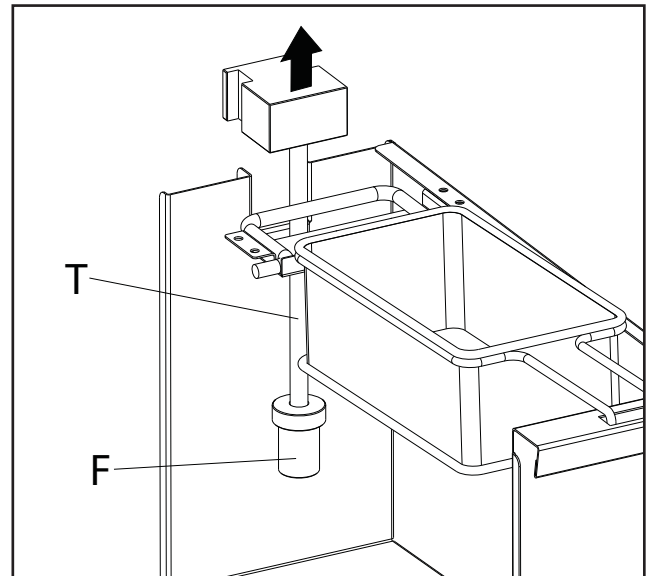
ACHTUNG: Dieser Vorgang darf nur mit Öl auf Raumtemperatur ausgeführt werden.

Gehen Sie beim Wechseln des Öls wie folgt vor:

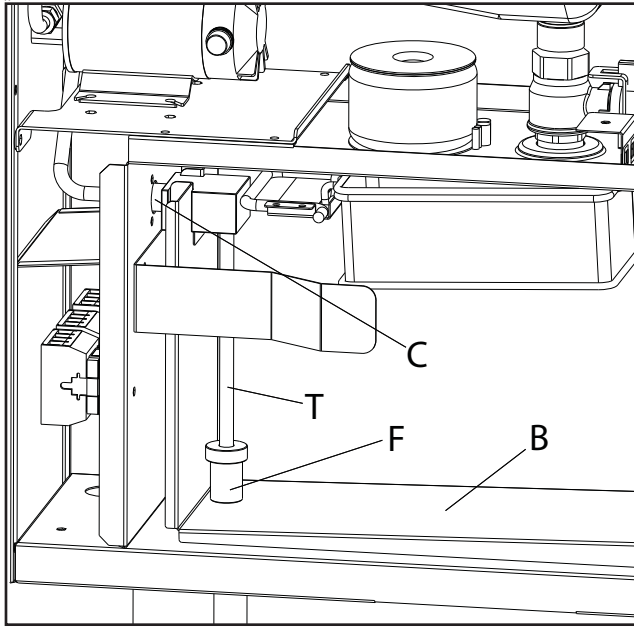
- 1) Ziehen Sie den Behälter „B“ heraus und seien Sie besonders in der ersten Ausziehphase vorsichtig;



- 2) Nehmen Sie die Saugleitung „T“ ab;
- 3) Geben Sie das verbrauchte Öl in ein geeignetes Gefäß und entsorgen Sie es;
- 4) Reinigen Sie den am Ende der Saugleitung angebrachten Filter „F“ und schließen Sie die Leitung wieder am Behälter an;



5) Stellen Sie den Behälter „B“ wieder in das Fach und schließen Sie die Saugleitung „T“ korrekt an den Stutzen „C“ am Gerät an.



VI. REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art das Gerät von der Stromversorgung trennen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

1. AUSSENBEREICHE

SATINIERTER STAHL (täglich)

- Sämtliche Stahlflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahlflächen entfernen; hierzu Seifenwasser verwenden, mit oder ohne Reinigungsmittel, das mit einem Tuch oder Schwamm aufgetragen wird. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisgegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wiederhergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

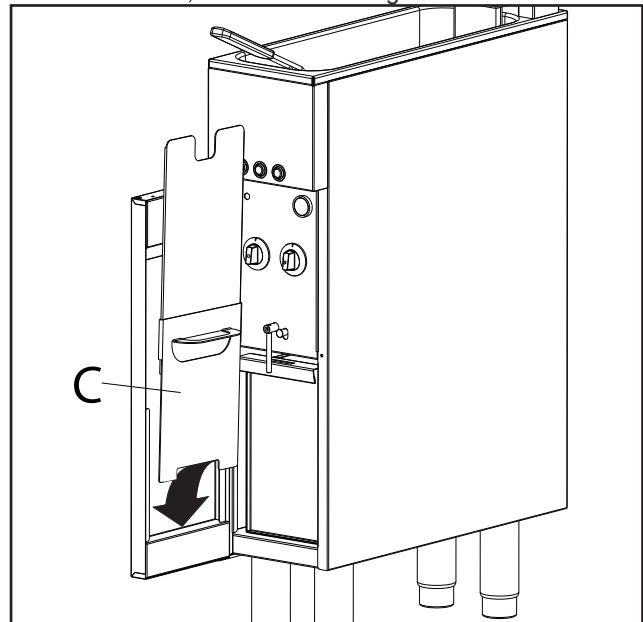
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

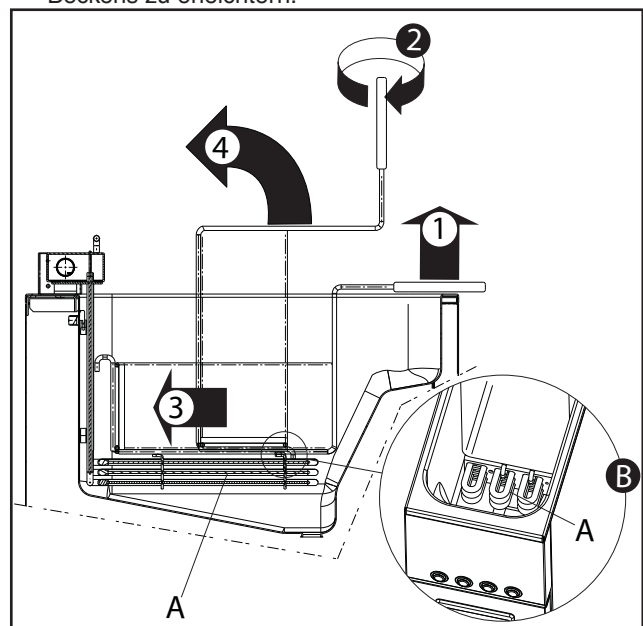
Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann.

Reinigen Sie das Becken wie folgt:

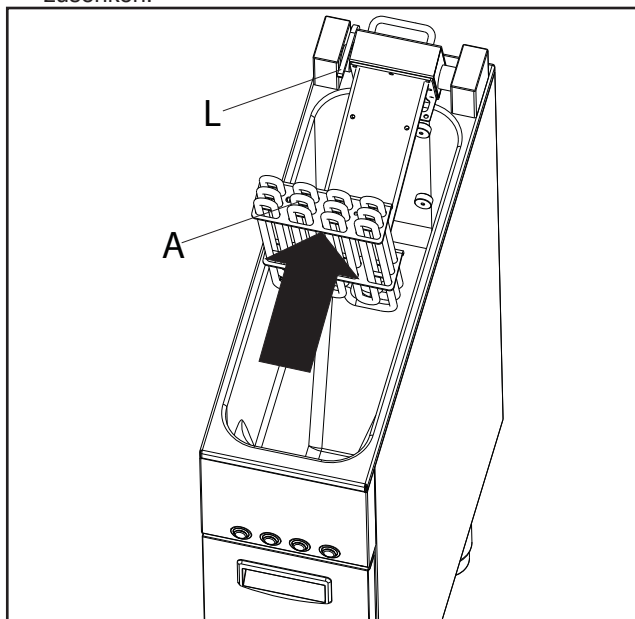
- Schalten Sie das Gerät ab und lassen Sie das Öl abkühlen;
- nehmen Sie den Deckel „C“ ab und legen Sie ihn in das Türinnenfach, nachdem Sie ihn geschlossen haben.



- Entleeren Sie das Becken gemäß Abschnitt 1.3 „ABLASSEN DES ÖLS“
- befestigen Sie den Korb an der Heizelementgruppe „A“:
 - 1) heben Sie den Korb an;
 - 2) drehen Sie ihn um 180°;
 - 3) hängen Sie ihn an der Heizelementgruppe ein (siehe Detail „B“).
 - 4) heben Sie die Heizelementgruppe „A“ mit dem Korbgriff an; hängen Sie den Korb nach zwei Raststellungen aus.
 - 5) Heben Sie nach dem Abtropfen das Heizelement um weitere zwei Raststellungen an, um die Reinigung des Beckens zu erleichtern.



- Zum Wiedereinsetzen der Heizelementgruppe "A" im Beckeninneren schieben Sie die Gruppe von Hand nach vorn, um die Sicherung zu entriegeln. Betätigen Sie den Hebel „L“, um die Gruppe vollständig in das Becken abzusenken.



- Gehen Sie bei der Reinigung des Beckens und insbesondere der Heizelemente vorsichtig vor, um das Beckeninnere nicht zu beschädigen.

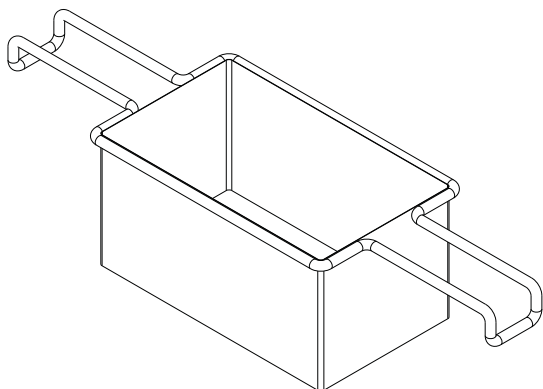
AUFFANGBEHÄLTER UND SCHUBLADEN (auch mehrmals täglich)

Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. aus Schalen, Schubladen und Fettauffangbehältern im Allgemeinen entfernen. Die Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden. Die Behälter entleeren, wenn sie nahezu voll sind.

HINWEIS! Das Eindringen von Wasser in die Elektrokomponenten muss unbedingt vermieden werden: Eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Fehlerströme verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

3. FILTER

Durch die Verwendung von Ölfiltern kann die Nutzungsdauer des Öls verlängert werden. Gleichzeitig wird bei seiner Wiederverwendung ein besseres Garergebnis erzielt. Den Filter zur Reinigung aus seiner Aufnahme entnehmen. Mit Fett verschmutzten Filter mit fettlösender Seife waschen, ausspülen und vor dem erneuten Einbau gut trocknen. Ein beschädigter oder übermäßig verschmutzter Filter muss ausgetauscht werden.



4. LÄNGERER STILLSTAND

Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne bzw. -schalter schließen.
- Alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Den Raum regelmäßig lüften.
- Das Gerät muss vor einer neuerlichen Verwendung überprüft werden.
- Die Elektrogeräte müssen mindestens 45 Minuten lang auf der geringsten Leistungsstufe eingeschaltet werden, um eine zu rasche Verdampfung der angesammelten Feuchtigkeit und die Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

5. INNENTEILE (alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Den Zustand der Innenteile überprüfen.
- Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.
- Das Abzugssystem überprüfen und reinigen.

HINWEIS! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensiver Gerätegebrauch, salzhaltige Umgebungen usw.) sollte die Häufigkeit der o.a. Reinigungsarbeiten erhöht werden.

VII. WARTUNG

1. WARTUNG

Sämtliche Wartungskomponenten sind von der Vorder- und/oder Rückseite des Gerätes nach Abnahme des Frontpaneels oder des rückseitigen Paneels zugänglich.

1.1. WARTUNGSPROGRAMM

- Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens alle 12 Monate durch eine autorisierte Fachkraft überprüfen zu lassen. Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen werden.