05/2018

Mod: E9/F36A8

Production code: BBEF998

Diamond
catering equipment

FRITTEUSE
BETRIEBSANLEITUNG

DE

EF477
EF4772V
EF777

EF477T
EF4772VT
EF777T

EF408/908(L)
EF4082V

EF498/998(L)
EF4982V
EF498T/998T

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ELEKTRISK
ELEKTROMOS

07/2016 - Ed 8 - Cod. n° 177378

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU DOCUMENT IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO - DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO IDENTYFIKACJA DOKUMENTU - DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА IDENTIFISERING DOKUMENT - DOKUMENT IDENTIFIERING - DOKUMENTUM AZONOSÍTÁSA

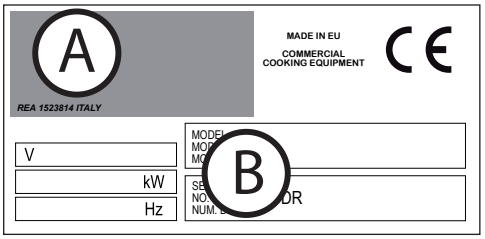
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJA:	N° 177378
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGÅVE - UTGÅVA - KIADÁS:	2016 Rev. 8 - 07/2016
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT - DOKUMENTUM TÍPUSA:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNY - ЭЛЕКТРИКА - VILLAMOS
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR - GYÁRTÁS ÉVE:	2016
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSERKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE - MEGFELELŐSÉG:	CE

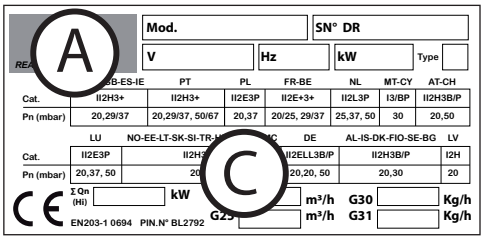
Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt - Azonosító tábla.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkarens adress - Gyártó címe.

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk utrustning - Elektromos készülék.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gas utrustning - Gázkészülék.





0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ - RAMMEBETINGELSER - REGELVERK - VONATKOZÓ SZABÁLYOZÁSI KERET

	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива ло газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE) 2009/142/EK Gázüzemű berendezésekről szóló irányelv (korábban 90/396/EEC)	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungs-richtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU ло низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU ло электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрическоого и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ-GÁZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK VILLAMOS		EN 62233:2008; EN 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A11:2012	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

INHALT

0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. BENUTZERHINWEISE

Vorwort - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments
Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppe - Schulungsprogramm
Vorbereitungen durch den Kunden - Lieferumfang - Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Betriebsbedingungen
Abnahmeprüfung und Garantie

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort - Gebote - Verbote - Empfehlungen
Hinweise zu Restrisiken
Vorgehen bei Gasgeruch im Raum

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Anordnung der wichtigsten Bauteile
Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen
Arten der Abschaltung
- Abschaltung bei Betriebsstörung
- Not-Abschaltung
- Abschaltung während des Betriebs

Erstinbetriebnahme
- Reinigung bei Erstinbetriebnahme

Tägliche Inbetriebnahme
Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung
Starten des Betriebs
- Einfüllen von Öl/Fett in die Kochkammer
- Einschalten
- Handhabung des Kochguts
- Außerbetriebsetzung
- Ablass des verbrauchten Öls

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Gebote - Verbote - Empfehlungen
- Tägliche Reinigung
- Reinigung für längere Stillsetzung

Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit
Troubleshooting
Entsorgung

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts
- Abfallentsorgung

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

1. BENUTZERHINWEISE

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Hersteller in seiner eigenen Sprache (italienisch) verfasst. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind ausschließlich für das zum Gebrauch des entsprechenden Geräts autorisierte Personal bestimmt.
Die Bediener müssen zu allen den Betrieb und die Sicherheit betreffenden Aspekten geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Gebot/Verbot/Gefahr) sind in den jeweiligen Themenkapiteln erläutert. Das vorliegende Dokument darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Ansicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers in anderen Druckschriften verwendet werden. Die im Dokument eingesetzten Abbildungen/Fotos/Zeichnungen/Pläne dienen nur zur Veranschaulichung und können sich ändern. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Zweck des Dokuments

Alle Handlungen des Personals im Umgang mit dem Gerät über dessen gesamte Lebensdauer wurden bei der Konstruktion des Geräts und bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen daher, dass diese Dokumentation dazu beitragen kann, die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Werden die angegebenen Hinweise gewissenhaft befolgt, ist das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimal.

Hinweise zum Lesen des Dokuments

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, die alle zur gefahrlosen Benutzung des Geräts erforderlichen Informationen nach Themen geordnet abhandeln. Jedes Kapitel ist in Abschnitte gegliedert, die wiederum betitelte Unterabschnitte mit Beschreibungen enthalten können.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist fester Bestandteil der Ursprungslieferung und muss daher über die gesamte Lebensdauer des Geräts sorgfältig aufbewahrt und benutzt werden.

Zielgruppe

Das vorliegende Dokument ist für den ausschließlichen Gebrauch durch den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) bestimmt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.

Schulungsprogramm

Auf besondere Anfrage des Benutzers kann entsprechend den in der Auftragsbestätigung angegebenen Bedingungen ein Schulungskurs für das Personal zur Bedienung des Geräts abgehalten werden.
Je nach Anfrage können beim Hersteller oder beim Benutzer Schulungen durchgeführt werden für:
• Autorisierter Techniker für die Wartung der Elektrik/Elektronik (Fachtechniker).
• Autorisierter Techniker für die Wartung der Mechanik (Fachtechniker).
• Normales Personal für die einfache Bedienung (Bediener - Endanwender).

Vorbereitungen durch den Kunden

Unter Vorbehalt anderslautender vertraglicher Vereinbarungen hat der Kunde normalerweise bereitzustellen:
• Geeignete Räumlichkeiten (einschließlich Maurerarbeiten, Fundamente oder gegebenenfalls erforderlicher Zu- und Abluftkanäle);
• Ebene und vollkommen waagerechte, rutschhemmende Fußböden;
• Einrichtung des Installationsortes und eigentliche Installation des Geräts unter Beachtung der im Lageplan (Gründungsplan) angegebenen Maße;
• Geeignete Ver- und Entsorgungsanlagen für die Anlage (Stromnetz, Wassernetz, Gasnetz, Abflussleitungen);
• Elektrische Anlage gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
• Geeignete Beleuchtung gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
• Gegebenenfalls Sicherheitsvorrichtungen der Energieversorgungsleitungen (Fehlerstromschutzschalter, Erdungsanlagen, Sicherheitsventile usw.) gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften;
• Erdungsanlage gemäß den geltenden Bestimmungen;
• Wenn erforderlich Wasserenthärtungsanlage (siehe technische Spezifikationen).

Lieferumfang

• Gerät
• Abdeckung(en)
• Metallkorb/-körbe
• Korbhalterost
• Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

1. BENUTZERHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Originellebetriebsanleitung. Diese Einrichtung ist nur fuer professionelle Benuetzung geplant. Der Gebrauch des in dieser Dokumentation behandelten Geräts gilt als "sachgemäß", wenn dieses zur Zubereitung durch Kochen oder zur Regenerierung von Lebensmitteln eingesetzt wird, jeder andere Gebrauch gilt als "unsachgemäß" und damit als gefährlich. Das Gerät darf nur unter den im Vertrag festgelegten Bedingungen und innerhalb der vorgeschriebenen und in den jeweiligen Abschnitten genannten Belastungsgrenzwerte betrieben werden.

Betriebsbedingungen

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb in geschlossenen Räumen innerhalb der vorgeschriebenen technischen und Belastungsgrenzwerte bestimmt. Um einen optimalen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.
Die Installation des Geräts muss an einem geeigneten Ort erfolgen, d. h. so dass die normalen Bedientätigkeiten und ordentlichen sowie außerordentlichen Wartungsarbeiten möglich sind. Daher ist ausreichend Raum für eventuelle Wartungsarbeiten freizuhalten, so dass diese sicher ausgeführt werden können.
Der Raum muss außerdem die für die Installation erforderlichen Merkmale aufweisen, wie:

- maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- minimale Kühlwassertemperatur > + 10 °C
- der Fußboden muss rutschhemmend sein und das Gerät muss exakt waagrecht aufgestellt sein;
- Die Räumlichkeiten müssen eine Belüftungs- und Beleuchtungsanlage aufweisen, die den im Land des Benutzers geltenden Vorschriften entspricht;
- Die Räumlichkeiten müssen für die Ableitung des Grauwassers eingerichtet und mit Schaltern und Absperrhähnen ausgerüstet sein, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- Wände/Oberflächen welche direkt mit dem Gerät in Kontakt stehen, müssen feuerfest sein und/oder vor möglichen Hitzequellen isoliert sein.

Abnahmekontrolle und Garantie

Testinspektion: Das Gerät wurde vom Hersteller nach der Produktion eingehend überprüft. Alle Prüfzertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt.
Garantie: Die Garantiezeit liegt bei 12 Monaten ab Rechnungsdatum auf Ersatzteile. Der Austausch und die Transportkosten für Ersatz obliegen dem Käufer. Von der Garantie ausgenommen sind Bedienfehler, Verschleißteile, Glas, etc. Reparaturkosten durch einen autorisierten Techniker des Herstellers zur Behebung des Defektes im Rahmen der Garantie obliegen dem Fachhändler, sowie bei einem Bedienfehler bei dem Endverbraucher.
Die genutzten Werkzeuge und Materialien, welche nicht vom Hersteller direkt kommen werden von der Garantie ausgeschlossen.
Wartungsarbeiten und falsche Installation des Gerätes sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nur für den direkten Käufer der Ware.
Der Hersteller ist verantwortlich für das ursprünglich gelieferte Gerät.
Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird und daraus resultierende Schäden Reparaturen zur Folge haben, die nicht in der Bedienungsanleitung stehen oder ausdrücklich vom Hersteller genehmigt worden sind.

In folgenden Fällen erlischt die Garantie:

• Schäden durch Transport bzw. Handling; sollte es dazu kommen, muss der Kunde den Händler und den Transporteur per Fax oder Einschreiben/Rückschein informieren und auf den Ausfertigungen des Lieferscheins die Vorkommnisse vermerken. Der Installateur wird anhand des vorliegenden Schadens beurteilen, ob die Installation des Geräts möglich und zulässig ist.
Die Garantie erlischt außerdem bei:
• Schäden durch eine falsche Installation.
• Schäden durch Verschleiß von Teilen wegen unsachgemäßen Gebrauchs.
• Schäden durch Verwendung nicht empfohlener oder nicht originaler Ersatzteile.
• Schäden durch falsche bzw. unterlassene Wartung.
• Schäden durch Nichtbeachtung der in diesem Dokument beschriebenen Verfahrensweisen.

Genehmigung

Unter Genehmigung versteht man die Erlaubnis, Tätigkeiten mit oder am Gerät durchzuführen.
Die Genehmigung wird von demjenigen, der für das Gerät verantwortlich ist, erteilt (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Händler und/oder Inhaber der Räume).

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort

	Die Betriebsanleitung wurde für den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) erstellt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.
	Die Personen, die das Gerät benutzen, müssen zu allen Aspekten hinsichtlich Betrieb und Sicherheit umfassend geschult sein. Sie müssen sich angemessen verhalten, die geeigneten Mittel verwenden und die jeweiligen Sicherheitsvorschriften beachten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen zu Transport, Installation und außerordentlicher Wartung, die durch für die jeweils auszuführende Arbeit qualifizierte technische Fachkräfte durchzuführen sind.
	Der normale Benutzer, an den sich diese Dokumentation wendet, darf das Gerät erst bedienen, wenn der zuständige Techniker die Installation abgeschlossen hat (Transport, Befestigung, Herstellung der elektrischen, Wasser-, Gas- und Abflussanschlüsse).
	Im vorliegenden Dokument können nicht alle Änderungen und Varianten dieses Geräts berücksichtigt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Beim Empfang ist die Verpackung des Geräts zu öffnen und zu prüfen, ob das Gerät oder das Zubehör Transportschäden aufweisen. Liegen Schäden vor, sind diese dem Transporteur kurzfristig anzuzeigen und die Installation des Geräts ist zu unterlassen. Wenden Sie sich an autorisiertes Fachpersonal, um das festgestellte Problem zu melden. Der Hersteller haftet nicht für Transportschäden.
	Verbot der Durchführung von Eingriffen für unbefugte Personen (einschließlich Kindern, behinderten Menschen und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten). Der normale Benutzer darf keine Eingriffe durchführen, die technische Fachkenntnisse und eine Autorisierung des Herstellers erfordern.
	Vor der Bedienung die Anleitung lesen.
	Wenn unter sicheren Bedingungen gearbeitet werden muss, ist stets die Strom-, Gas- und Wasserzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind. Rauschen ≤ 70 dB
	Niemals brennbare Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen lassen. Die Öffnungen und / oder Entlüftungsöffnungen oder die zur Wärmeabfuhr dürfen nicht blockieren werden.
	Bei der Entsorgung von Sonderabfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Geräteoberflächen, Kochgeschirr, Kochgut.
	Das Kochgeschirr ist so zu verwenden, dass es während der Zubereitung im Blickfeld des Bedieners bleibt. Gefäße, die Flüssigkeiten enthalten, können beim Kochen überlaufen und so zu einer gefährlichen Situation führen.
	Mangelnde Hygiene des Geräts führt zu vorzeitigem Verschleiß, was den Betrieb beeinflusst und zu Gefahrensituationen führen kann.
	Das Entfernen oder Manipulieren der am Gerät angebrachten Typenschilder und Piktogramme ist strengstens verboten.
	Das vorliegende Dokument ist sorgfältig aufzubewahren, so dass sie bei Bedarf stets zur Einsichtnahme für alle Benutzer des Geräts zur Verfügung steht.
	Die Bedienelemente des Gerät dürfen nur mit der Hand bedient werden. Schäden durch den Einsatz spitzer, scharfkantiger oder ähnlicher Gegenstände führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.
	Um die Stromschlag- und Brandgefahr zu minimieren, den Stecker des Geräts niemals mit nassen Händen anfassen.
	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Hinweise zu Restrisiken

Trotz Umsetzung der anerkannten Regeln der Technik und gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung und Vermarktung des Produkts bleiben "Restrisiken" bestehen, die aufgrund der Beschaffenheit des Geräts nicht ausgeschlossen werden können. Diese Risiken umfassen:

	Restrisiko durch Stromschlag: Diese Gefahr besteht, wenn an Spannung führenden elektrischen bzw. elektronischen Bauteilen gearbeitet werden muss.
	Restrisiko durch Verbrennung: Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung heißer Materialien.
	Restrisiko Verbrennung durch Austritt von Stoffen Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung ausgetretener heißer Stoffe. Wenn Gefäße überfüllt werden, können Flüssigkeiten bzw. Feststoffe, die beim Erhitzen ihren Aggregatzustand wechseln (von fest zu flüssig), bei falschem Umgang Verbrennungen verursachen. Während der Zubereitung müssen die verwendeten Gefäße gut einsehbar angeordnet werden.
	Restrisiko durch Explosion Diese Gefahr besteht bei: • Gasgeruch im Raum; • Verwendung des Geräts in Atmosphären, die explosionsgefährliche Stoffe enthalten; • Verwendung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind; • Gebrauch mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).

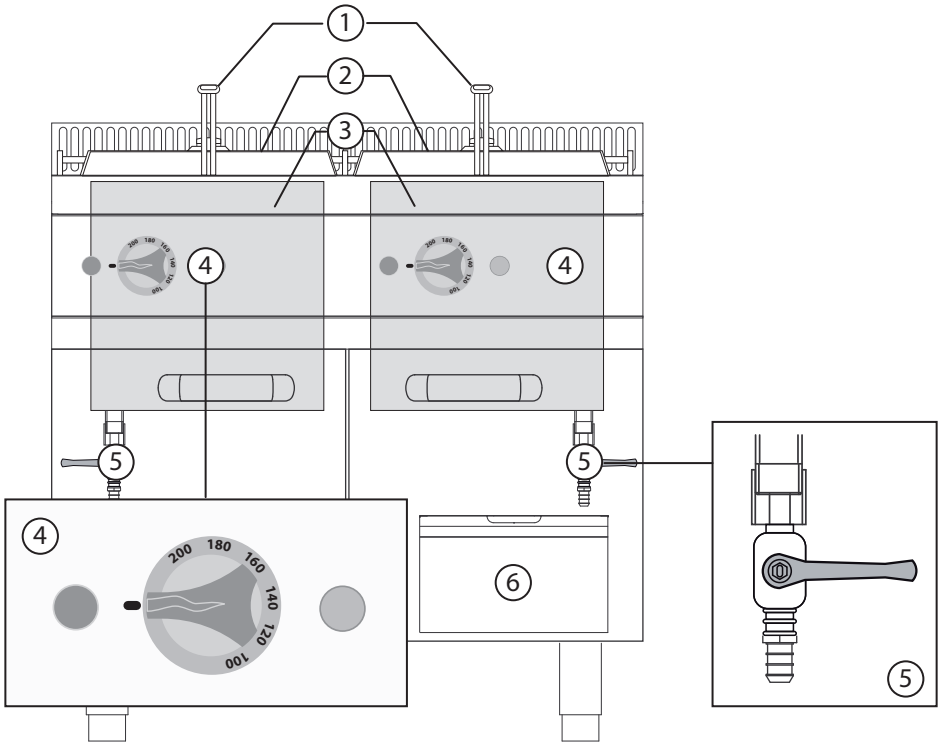
DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

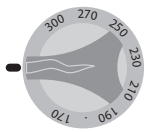
Anordnung der wichtigsten Bauteile

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

1. Deckel
2. Korb
3. Kochkammer
4. Bedieneinheit (siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen)
5. Hahn zum Ablassen des Öls aus der Kochkammer
6. Sammelbehälter für verbrauchtes Öl.



Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

	**Einschalt- und Thermostat-Drehknopf (ELEKTRISCH)**. Hat drei verschiedene Funktionen: 1. Ein-/Ausschalten der elektrischen Spannung. 2. Regelung der Betriebstemperatur. 3. Start/Stopp der Heizphase.
	Gelbe Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Ist diese Kontrolllampe vorhanden, ist sie an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an.
	Grüne Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Betriebsphase an.
	Hahn zum Ablassen des Wassers (GAS/ELEKTRISCH). Funktionen: 1. Hahn zum Ablassen des Wassers aus der Kochkammer.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Arten der Abschaltung

⚠	Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (Strom, Wasser, Gas).
☞	Die Zeichnung zeigt die verschiedenen Stellungen der Drehknöpfe während der Not-Abschaltung (A1, B1, C1, D1, E1) und bei Abschaltung während des Betriebs (A2, B2, C2, D2, E2).

Abschaltung bei Betriebsstörung

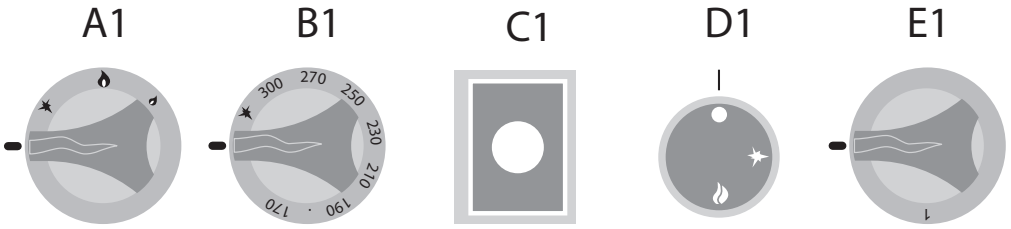
Sicherheitsthermostat
Serienausstattung bei folgenden Modellen:

- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Bräter (bei allen Modellen)
- Kochkessel (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur beim Elektro-Modell)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Grillplatte bei allen elektrischen Modellen (nur bei 900)
- Lava-Stein (nicht vorhanden)
- Wasserbad (nicht vorhanden)
- Glühplatte (nicht für 900: bei allen Modellen mit Gas-Backofen)

Abschaltung: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird der Sicherheitsthermostat ausgelöst, der automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird unterbrochen, damit die Ursache der Störung beseitigt werden kann.
Neustart: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung des Sicherheitsthermostaten geführt hat, kann der zuständige Techniker den Betrieb des Geräts über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

Not-Abschaltung

In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (A, B, C, D, E-1). Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen.

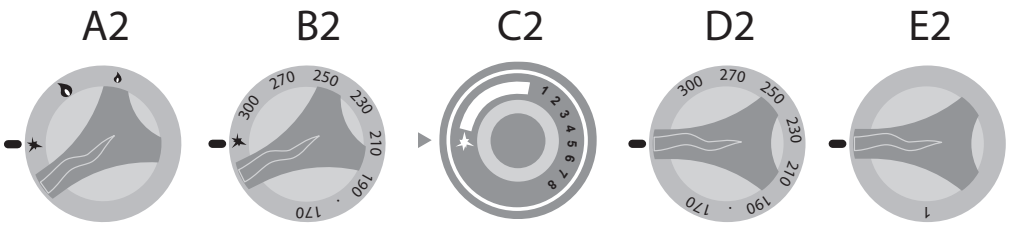


Abschaltung während des Betriebs

In Situationen oder unter Umständen, in denen eine zeitweilige Abschaltung der Wärmeerzeugung erforderlich ist, wie folgt vorgehen:

- Gasgerät: Drehknöpfe auf Piezozündung drehen (A, B, C-2), die Pilotflamme bleibt in Funktion, aber die Gaszufuhr im Brenner wird unterbrochen.
- Elektrogerät: Drehknöpfe D2 und E2 in "Null"-Stellung bringen, um die Wärmeerzeugung abzuschalten.

(Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).



DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Erstinbetriebnahme

	Das Gerät muss bei der Erstinbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (siehe Ordentliche Wartung).
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Schutzfolie von der äußeren Oberfläche ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen abziehen und alle äußeren Teile des Geräts sorgfältig reinigen. Nach der beschriebenen Reinigung der äußeren Teile ist wie in "Tägliche Reinigung" beschrieben zu verfahren (siehe Ordentliche Wartung).

Tägliche Inbetriebnahme

Verfahrensweise:

1. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet.
2. Kontrollieren, ob die Abzugsanlage des Raums einwandfrei funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) öffnen.
5. Kontrollieren, ob der Wasserabfluss (wenn vorhanden) frei von Verstopfungen ist.
6. Mit den in "Starten des Betriebs" beschriebenen Arbeiten fortfahren.

Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung

Verfahrensweise:

1. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.
2. Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.
3. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet (siehe Ordentliche Wartung).

	Bei längerer Nichtbenutzung sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im entsprechenden Kapitel beschrieben zu schützen (siehe Ordentliche Wartung).

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Starten des Betriebs

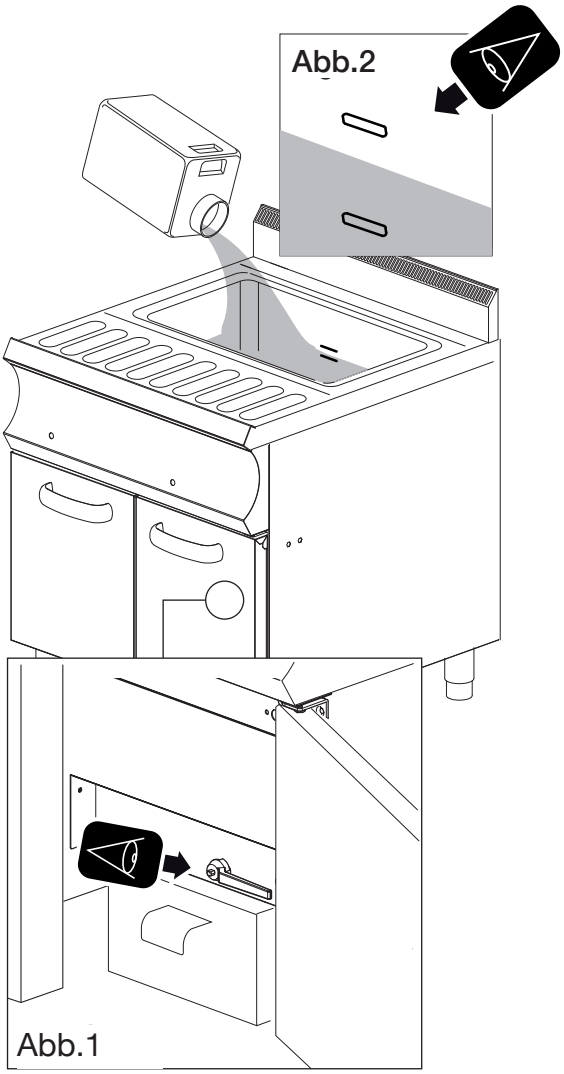
	Vor Gebrauch siehe "Tägliche Inbetriebnahme".
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Kochfeld, Kochkammer, Kochgeschirr bzw. Kochgut.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
	Gerät erst in Betrieb setzen, nachdem die Kochkammer bis zum angegebenen Pegel mit Öl/Fett gefüllt wurde. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß und damit als gefährlich.
	Bei zu viel Öl/Fett in der Kochkammer kann es zum Überlaufen kommen und es besteht Verbrennungsgefahr. Beim Befüllen die in der Kochkammer angegebenen Pegel Min. und Max. zu beachten.
	Wenn sich während des Betriebes des Geräts kein Öl in der Kochkammer befindet, besteht Brandgefahr. Während des Betriebs muss der Öl-/Fettpegel in der Kochkammer innerhalb der angegebenen Grenzen bleiben.
	Während des Gebrauchs sollte die Kochkammer nicht abgedeckt und es sollte kein Salz oder anderes Würzmittel in die Kochkammer gegeben werden.

Einfüllen von Öl/Fett in die Kochkammer

Das Gerät kann ein oder zwei Hähne haben. Tür öffnen und sicherstellen, dass sich der Öl-/Fett-Ablasshahn in geschlossener Stellung befindet (Abb. 1).

Für die Zubereitung verwendetes Mittel (Öl bzw. Fett) in die Kochkammer füllen. Dabei die Marken für Minimum und Maximum in der Kochkammer beachten (Abb. 2).

	Der Ölfüllstand erhöht sich bei der Höchsttemperatur um etwa 1 cm im Vergleich zum kalten Zustand.
	Wird Fett (Schmalz oder sonstiges) in festem Zustand verwendet, ist der Thermostat beim Einschalten auf Minimum zu stellen, damit das Fett in der Kochkammer langsam und allmählich schmelzen kann.



DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Ein-/Ausschalten

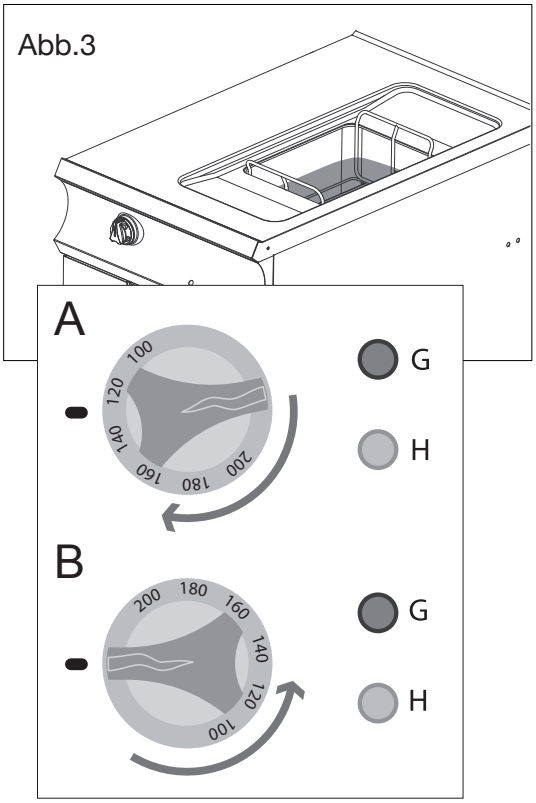
⚠	Das Gerät darf erst nach dem Einfüllen von Öl/Fett in die Kochkammer eingeschaltet werden. Nicht trocken einschalten (mit leerer Kochkammer). Nicht nachfüllen, während das Gerät in Betrieb ist.
☞	Die Betriebstemperatur ist auf dem Drehschalter des Thermostats angegeben, die minimale Temperatur beträgt etwa 55°C und maximal können etwa 200°C erreicht werden.

Nach Abschluss der auf der vorigen Seite beschriebenen Arbeiten ist zum Starten des Garvorgangs wie folgt vorzugehen:

1. Drehknopf in die gewünschte Stellung drehen (Abb. 3A), die Kontrolllampen "G" und "H" zeigen eine Betriebsphase an.

2. Drehknopf auf "Null" (Abb. 3B) stellen, um die Wärmeerzeugung zu stoppen und das Gerät am Ende des Betriebsvorgangs auszuschalten.

Abb.3



Handhabung des Kochguts

⚠	Die Menge des Produkts im Gefäß darf 3/4 des Fassungsvermögens des Gefäßes (Korb, Abb. 4) nicht überschreiten. Zum Beispiel: Chips (6x6 mm) 1,5 kg und 2,5 kg für das Modell 700 Modell 900 bis 980, 1 kg das Modell 2V und 3,5 kg für das Modell L
☞	Vor dem Einführen des Korbs in die Kochkammer ist das Erreichen der gewünschten Temperatur abzuwarten.
☞	Das Produkt muss während des Garens vollständig in das Öl in der Kochkammer getaucht sein.

Die im Kochprozess zu behandelnden Produkte sind in die dafür vorgesehenen Gefäße zu geben und korrekt in die Kochkammer einzusetzen.

Nach dem Befüllen des Korbes außerhalb des Gerätebereichs den Korb langsam in die Halterung in der Kochkammer einführen (Abb. 5).

Am Ende des Kochprozesses das Gefäß aus der Kochkammer (Abb. 6) nehmen und an einen vorher dafür vorbereiteten Ort stellen.

Nach dem Entnehmen des Garguts kann das Gerät erneut beladen oder es können die unter "Außerbetriebsetzung" beschriebenen Schritte durchgeführt werden.

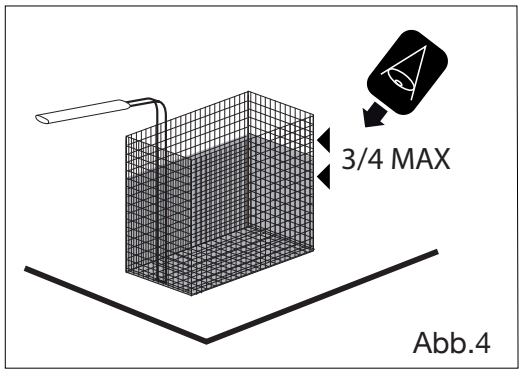


Abb.4

Abb.5

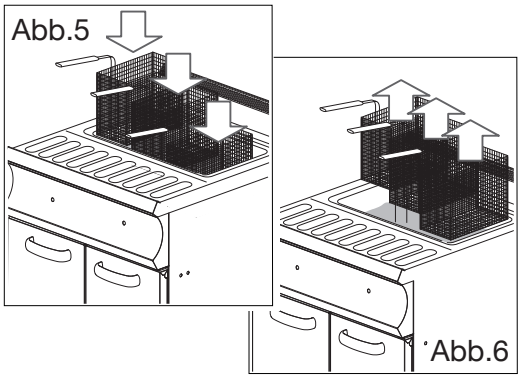


Abb.6

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Außerbetriebsetzung

	Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden, siehe Kapitel: "Wartung".
	Wenn vorhanden, müssen die Kontrolllampen bei Ende jedes Arbeitsprozesses erlöschen (Abb. 7).

Gegebenenfalls die Kochkammer mit den entsprechenden Deckeln abdecken, andernfalls folgende Arbeitsschritte der Reihe nach durchführen:

- Ablass der verbrauchten Öle.
- Ordentliche Wartung.

Ablass des verbrauchten Öls

	Beim Ablassen der verbrauchten Öle kann die Verbrennungsgefahr nicht ganz ausgeschlossen werden, diese Gefahr besteht durch versehentlichen Kontakt mit heißem Öl.
	Vorher bitte das Abkühlen des Öls in der Kochkammer abwarten.
	Die bei der Zubereitung des Produkts verwendeten Behälter aus der Kochkammer entfernen.
	Das Fassungsvermögen des Sammelbehälters für verbrauchte Öle ist begrenzt, daher muss beim Ablassen des Öls aus der Kochkammer der Füllstand des Behälters überwacht werden.
	Um einen sicheren Umgang zu gewährleisten, sollte der Sammelbehälter nicht über 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt werden.

Tür des Geräts öffnen und prüfen, ob der Sammelbehälter sich unter dem Ablasshahn befindet (Abb. 8).

Nachdem sichergestellt wurde, dass sich der (leere) Behälter an seinem Platz befindet,
Ablasshahn öffnen (Abb. 9) und das verbrauchte Öl aus der Kochkammer in den Behälter abfließen lassen, dabei darauf achten, dass der Behälter nicht über 3/4 seines Fassungsvermögens gefüllt wird.
Nach erfolgter Abfüllung den Hahn schließen (Abb. 10).

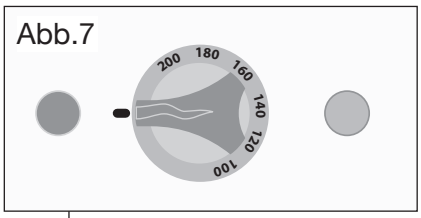
Behälter aus seiner Halterung herausziehen und gemäß den im Gebrauchsland geltenden Entsorgungsvorschriften entleeren (Abb. 11).

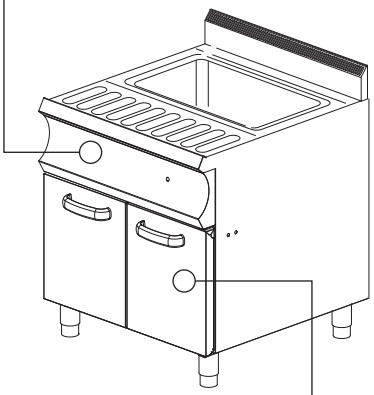
Danach den entleerten Behälter wieder richtig in seine Halterung einsetzen (Abb. 12).

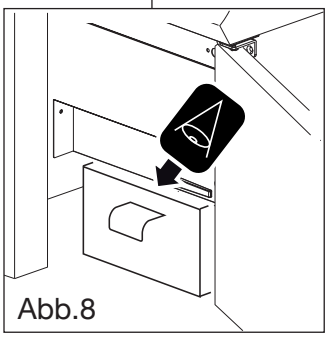
Wenn erforderlich die oben beschriebenen Schritte bis zur vollständigen Entleerung der Kochkammer wiederholen, danach die Tür des Geräts schließen.

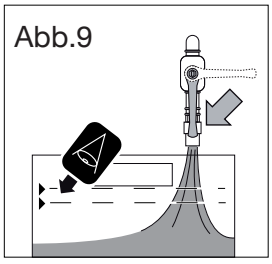
Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.

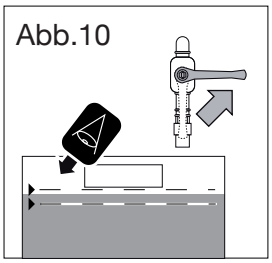
Sicherstellen, dass sich das Gerät und die verwendeten Gefäße in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befinden, siehe "Wartung".

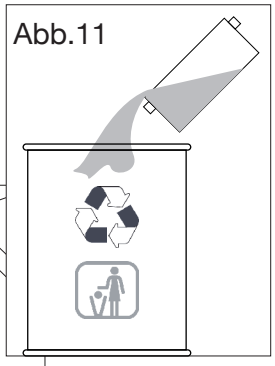


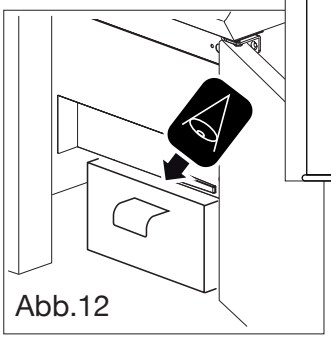












DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Informationen hierzu erteilt Ihnen Ihr Installateur).
	Um sicherzustellen, dass das Gerät sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst autorisierten Techniker durchführen zu lassen.
	Verbot der Durchführung von Eingriffen für unbefugte Personen (einschließlich Kindern, behinderten Menschen und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten). Vor jedem Eingriff ist es zwingend erforderlich, zunächst die gesamte Dokumentation durchzulesen.
	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.
	Um Reinigungs- oder Wartungsarbeiten unter sicheren Bedingungen auszuführen, ist vorher stets die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind.
	Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher ist das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Mangelnde hygienische Zustände können zu vorzeitiger Abnutzung des Geräts und gefährlichen Situationen führen.
	Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.
	Die chemische Wirkung von Salz, Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Kochens langfristig zu Korrosion im Kochfeld führen. Am Ende des Kochprozesses mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt, gut nachgewischt und sorgfältig abgetrocknet werden.
	Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.
	Die Reinigungsflüssigkeit für das Kochfeld muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH über 12, chlorid-/ammoniakfrei, wasserähnliche Viskosität und Dichte. Zur Reinigung des Geräts von innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger benutzen).
	Angaben auf dem Etikett der verwendeten Mittel aufmerksam lesen und für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzkleidung tragen (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).
	Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Oberflächen mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderem nicht scheuernden Material abtrocknen.
	Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.
	Vor allen im Folgenden beschriebenen Reinigungsarbeiten muss der Benutzer, der diese ausführt, das gesamte Dokument durchgelesen haben.
	Bei der Entsorgung von Abfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Tägliche Reinigung

Abkühlung des Geräts abwarten.
Sämtliche Gegenstände aus der Kochkammer nehmen.
Öl aus der Kochkammer entleeren (siehe Verfahrensweise zum Ablass des verbrauchten Öls).

Heizschlange von Hand um 90° in senkrechte Stellung drehen (Abb. 13).

Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche aufbringen (Kochkammer, Heizschlange, Abdeckung und alle freiliegenden Oberflächen) und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig das gesamte Gerät von Hand reinigen.

Danach gut mit Trinkwasser ausspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen).

Wasser aus der Kochkammer über den Abflusshahn ablaufen lassen (siehe Verfahrensweise zum Ablass des verbrauchten Öls).
Nach Abschluss der beschriebenen Arbeiten ist der Abflusshahn zu schließen.

Alle freiliegenden Oberflächen sind sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abzutrocknen.

Heizschlange wieder in waagerechte Stellung bringen (Abb. 14).

Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Reinigung für längere Stillsetzung

Bei längerer Nichtbenutzung sind alle in "Tägliche Reinigung" beschriebenen Arbeiten durchzuführen.
Am Ende der Arbeiten sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im Folgenden beschrieben zu schützen.
Daher:

- Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel verwenden;
- Teile sorgfältig nachwischen, keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen;
- Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen;
- Mit einem leicht in Vaselinöl getränkten, nicht scheuernden Tuch über alle Oberflächen aus Edelstahl wischen, um diese mit einem Schutzfilm zu versehen.

Geräte und Räume regelmäßig lüften.

Abb.13

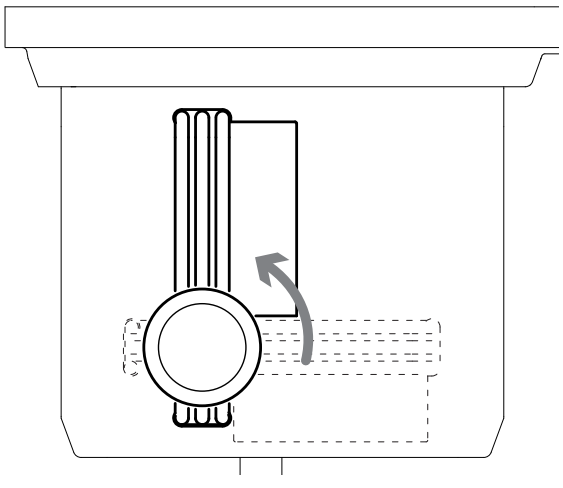
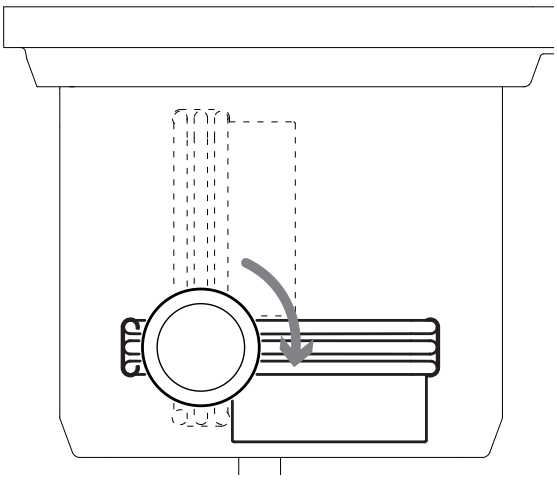


Abb.14



DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit

	Normaler Benutzer Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.
	Autorisierter Techniker Für den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts autorisiertes und erfahrenes Personal.

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei der Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Schornsteins	Jährlich
	Kontrolle des Thermostats	Bei der Ankunft nach der Installation - Jährlich
	Kontrolle des Mikroschalters	Bei der Ankunft nach der Installation - Jährlich
	Netzkabel Steuer	Bei der Ankunft nach der Installation - Jährlich

	Bei Auftreten eines Defekts führt der normale Benutzer eine erste Fehlersuche durch und beseitigt, falls er dazu befugt ist, die Ursachen der Störung und stellt den normalen Betrieb des Geräts wieder her
	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst zugelassen verständigen
	Der Wartungstechniker zugelassen greift dann ein, wenn der normale Benutzer die Ursache des Problems nicht ermitteln kann oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Benutzer nicht befugt ist

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Troubleshooting

	Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	• Wasserqualität. • Minderwertiger Reiniger. • Ungenügendes Nachwischen.	• Wasser filtern (siehe Wasserenthärter). • Empfohlenen Reiniger verwenden. • Noch einmal auswischen.
Die Kontrolllampen brennen weiter.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.
Die Friteuse heizt nicht	• Der Hauptschalter ist nicht auf • Und „es ausgelöst den Schutzschalter oder Differenz • Falsch positionierte Widerstand / beschädigt • Schütz beschädigt • Arbeits Thermostat beschädigt • Mikro beschädigt Widerstand	• Schalten Sie den Hauptschalter • Stellen Sie die Differenz oder den Schutzschalter • Richtig, den Widerstand zu positionieren / ersetzen • ersetzen Schütz • Ersetzen Sie den Regelthermostat • ersetzen Mikro
Die Friteuse kocht nicht richtig	• Schaden Widerstand • Schütz beschädigt	• Den Widerstand Effizienz mit Stromzange und ersetzen Sie es beschädigt, wenn der Widerstand • ersetzen Schütz

	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst zugelassen verständigen

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts

	DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD

Erklärung gemäß den Richtlinien (siehe n. 0.1 Abschnitt) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.
Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Benutzer sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird strafrechtlich verfolgt.

	Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung

	Während des Gebrauchs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

ANMERKUNGEN

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.