

DE MASCHINENBASIERTE PROBLEME		
PROBLEME	GRUND	LÖSUNG
KEINE STROM	Offener Stromkreis	Prüfen Sie den Schutzschalter, prüfen Sie die Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Kabel der Druckfritteuse richtig eingesteckt ist.
DER ROTE ALARM LEUCHTET WÄHREND DER STROMZUFÜHR AN DER FRITTEUSE	Ölablasshebel ist offen	Vergewissern Sie sich, dass der Ölablasshebel eingeklemmt ist.
	Rote Alarmlampe ist defekt	Technischen Dienst anrufen
ENERGIE KOMMT ZUM DRUCKFRIERER ABER DAS ÖL WIRD NICHT BEHEIZT	Heiztemperatur nicht eingestellt	Stellen Sie sicher, dass die Heiztemperatur eingestellt ist.
	Sicherheitsthermostat ist aktiviert	Drücken Sie den Schalter des Sicherheitsthermostats. Abbildung 2 von 10
	Problem des Widerstands	Wenn keine Heizung vorhanden ist, rufen Sie den technischen Kundendienst an.
KEIN DRUCK WÄHREND DES KOCHENS	Druckentlastungsleitung (Dampfaustritt)	Vergewissern Sie sich, dass das Magnetventil sauber und richtig eingesteckt ist.
	Dampfaustritt an den Kanten der Abdeckung	Prüfen Sie die Dichtung des Deckels, stellen Sie sicher, dass der Deckel auf dem Kessel sitzt und richtig geschlossen ist.
	Niedriger Ölstand	Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand im Kessel den richtigen Wert hat.
	Die gekochte Menge ist nicht geeignet (weniger als die Standardmenge)	Legen Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in den Korb des Boilers
	Druckuhr ist außer Betrieb	Wenn sich das Dampfdrühventil dreht und die Druckanzeige sich nicht bewegt, rufen Sie den technischen Kundendienst an.
	Niedrige elektrische Leistung	Elektrischen Dienst anrufen
KEIN DRUCKABWURF NACH ENDE DER GARZEIT	Solenoidventil gefüllt	Reinigen Sie das Magnetventil
	Der Filter des Ventils ist gefüllt	Reinigen Sie den Filter des Ventils
	Problem mit der Zeitschaltuhr	Vergewissern Sie sich, dass der Timer nach Beendigung des Garvorgangs angehalten wird. Ist dies nicht der Fall, rufen Sie den technischen Kundendienst an.
		Reinigen Sie das Abflussrohr
KESSELHAUBE KONNTE NICHT GEÖFFNET WERDEN	Schließen des Systems ist problematisch	Technischen Dienst anrufen

DE MASCHINENBASIERTE PROBLEME		
PROBLEME	GRUND	LÖSUNG
Produkt Fettig	Frittierölstand ist niedrig	Vergewissern Sie sich, dass das Frittieröl im Bratentopf ist und den richtigen Stand hat.
	Falsche Panade	Korrigieren Sie den Paniervorgang. (Schauen Sie im Benutzerhandbuch nach)
	Frittieröl alt	Frittieröl austauschen
	Rohprodukt nicht frisch	Verwenden Sie frisches Rohprodukt. Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten des Rohprodukts
	Temperatur zu niedrig	Temperatureinstellung prüfen
	Niedriger Druck beim Kochen	Nachschlagen bei maschinenbasierten Problemen
	Die Stromversorgung entspricht nicht den erforderlichen Standards	Korrektur des örtlichen Energieversorgers anrufen (Fragen Sie Ihren Elektriker nach Effizienz des Zweigkabels)
OBERFLÄCHE DES PRODUKTS GEKOCHT, ABER INNEN UNGEKOCHT	Temperatur zu hoch eingestellt, Timer zu niedrig	Überprüfen Sie die Temperatur- und Timer-Einstellungen
	Frittieröl alt	Frittieröl austauschen
	Bratentopf nicht richtig gereinigt	Bratentopf entleeren und reinigen
	Niedriger Druck beim Kochen	Nachschlagen bei maschinenbasierten Problemen
	Die Stromversorgung entspricht nicht den erforderlichen Normen	Korrektur des örtlichen Energieversorgers anrufen (Fragen Sie Ihren Elektriker nach Effizienz des Zweigkabels)
PRODUKT NICHT KOMPATIBEL MIT VISUELLEN STANDARDS	Frittieröl alt	Frittieröl austauschen
	Rohprodukt nicht frisch	Verwenden Sie frisches Rohprodukt. Wenden Sie sich an Ihren Rohproduktlieferanten
	Bratentopf nicht richtig gereinigt	Bratentopf entleeren und reinigen
	Verwendung falscher chemischer Reiniger bei Tägliche Reinigung für Druckfritteusen	Führen Sie die Reinigungsprozedur wie im Benutzerhandbuch beschrieben durch.
	Falsche Panade	Korrigieren Sie den Paniervorgang. (Schauen Sie im Benutzerhandbuch nach)
	Die Stromversorgung entspricht nicht den erforderlichen Normen	Korrektur des örtlichen Energieversorgers anrufen (Fragen Sie Ihren Elektriker nach Effizienz des Zweigkabels)