

ggm gastro



EHFMC33

DRUCKFRITTEUSE

BENUTZERHANDBUCH

INHALT

- 1- ALLGEMEINE INFORMATIONEN
- 2- PRODUKTEINFÜHRUNG
- 3- TECHNISCHE DATEN
- 4- PRODUKTSHEMA
- 5- TRANSPORT- UND LAGERBEDINGUNGEN
- 6- AUSPACKEN DES PAKETS
- 7- INFORMATIONEN VOR DER INSTALLATION
- 8- INSTALLATION UND NUTZUNG
 - 8.1- ELEKTRISCHER ANSCHLUSS VON EHFMC33
 - 8.3- EHFMC33 GERÄTETEIL BILDER
 - 8.5- BESCHREIBUNGEN DER EHFMC33-GERÄTETEILEBILDER
 - 8.6-GERÄTEZUBEHÖR
- 9- DIGITALES BEDIENFELD EINFÜHRUNG UND VERWENDUNG
 - WERKSEINSTELLUNGEN DER PROGRAMME
 - 9.1- INHALT DES BILDSCHIRMS DER DIGITALEN KONSOLE
 - 9.2- PROGRAMMIERUNG DER DIGITALEN KONSOLE
 - A-EINSCHALTEN DER FRITTEUSE, UMSCHALTEN VOM RUHEZUSTAND IN DEN STANDBY-MODUS
 - B-ÜBERGANG DER FRITTEUSE VOM STANDBY-MODUS IN DEN BEREITSCHAFTS- UND KOCHMODUS
 - C-PROGRAMMEINSTELLUNGEN
 - D-DIGITALES PANEEL PUMPENBETRIEB

- 10-** ERSTINBETRIEBNAHME UND REINIGUNG DES PUMPENSYSTEMS
- 11-** ERSTES KOCHEN
- 12-** AUTOMATISCHE FILTERUNG
- 13-** AUSTAUSCH DES PAPIERFILTERS
- 14-** REINIGUNG UND WARTUNG
 - A-REINIGUNG DES DRUCKREGLERS
 - B-REINIGUNG DES MAGNETVENTILS
- 15-** EHFMC33 ERSATZTEILLISTE
- 16-** STÖRUNGSBESEITIGUNG
- 17-** PROBLEME BEIM KOCHEN UND LÖSUNGEN
- 18-** ALLGEMEINE WARNHINWEISE
- 19-** EHFMC33 PD ELEKTROSCHALTPLAN
- 20-** 1025 PD ELEKTRISCHER SCHALTPLAN
- 21-** GARANTIESCHEIN UND BEDINGUNGEN

LIEBE BENUTZER,

ALS MAKFRY-FAMILIE DANKEN WIR IHNEN FÜR DIE WAHL UNSERES GERÄTES UND FÜR IHR VERTRAUEN IN UNSER UNTERNEHMEN. WIR MÖCHTEN SIE DARAN ERINNERN, DIE ANWEISUNGEN UND INFORMATIONEN IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG ZU LESEN UND SIE VON IHREN BENUTZERN LESEN ZU LASSEN, DAMIT DAS PRODUKT IHREN ERWARTUNGEN ENTSPRICHT UND SIE ES LANGFRISTIG NUTZEN KÖNNEN.

DIE INFORMATIONEN ÜBER DIE INSTALLATION, DEN GEBRAUCH UND DIE WARTUNG DES VON IHNEN ERWORBENEN PRODUKTS SIND IN DER GEBRAUCHSANWEISUNG ENTHALTEN.

LESEN SIE BITTE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT INSTALLIEREN. DAS ANSCHLUSSNETZ MUSS VON AUTORISIERTEM PERSONAL ENTSPRECHEND DEN GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN VORBEREITET WERDEN. WENN DIE NETZSPANNUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS IHRES GERÄTES NICHT GEEIGNET IST, FÜHRT DIE SPANNUNG, DIE ÜBER DER KAPAZITÄT DES GERÄTES LIEGT, ZU EINEM AUSFALL UND IHR GERÄT FÄLLT AUS DEM GARANTIEBEREICH.

1- ALLGEMEINE INFORMATIONEN

DIESES BENUTZERHANDBUCH ENTHÄLT INFORMATIONEN ÜBER DIE EHFMC33-
GEBRAUCHSANWEISUNG, DIE ANFORDERUNGEN UND DIE GARANTIEABDECKUNG.

LESEN SIE SORGFÄLTIG ALLE ANWEISUNGEN UND WARNUNGEN IN DER BETRIEBSANLEITUNG.
DIESES BENUTZERHANDBUCH ENTHÄLT WICHTIGE INFORMATIONEN ÜBER DIE SICHERE
INSTALLATION, VERWENDUNG UND WARTUNG IHRES PRODUKTS.

DER HERSTELLER KANN NICHT FÜR SCHÄDEN AN MENSCHEN, UMWELT ODER ANDEREN
MATERIALIEN VERANTWORTLICH GEMACHT WERDEN, DIE DURCH DEN DRUCK ODER DIE
ÜBERSETZUNG DER BETRIEBSANLEITUNG ENTSTEHEN. ZUFÄLLIGE SCHÄDEN AN IHREM
PRODUKT, FAHRLÄSSIGKEIT, SCHÄDEN DURCH NICHTBEACHTUNG VON ANWEISUNGEN UND
VORSCHRIFTEN ODER FALSCH ANGESCHLOSSENE UND UNBEGREIFTE EINGRIFFE IN DAS PRODUKT GEHEN
ÜBER DIE PRODUKTGARANTIEZEIT HINAUS.

**BEWAHREN SIE DIESES BENUTZERHANDBUCH AN EINEM LEICHT ZUGÄNGLICHEN ORT AUF, UM
ES BEI BEDARF ZUR HAND ZU HABEN.**

2- PRODUKTEINFÜHRUNG

DIE EHFMC33 DRUCKFRITTEUSEN SIND FÜR DEN EINSATZ IN GROSSKÜCHEN KONZIPIERT UND WERDEN FÜR DEN PROFESSIONELLEN GEBRAUCH EMPFOHLEN.

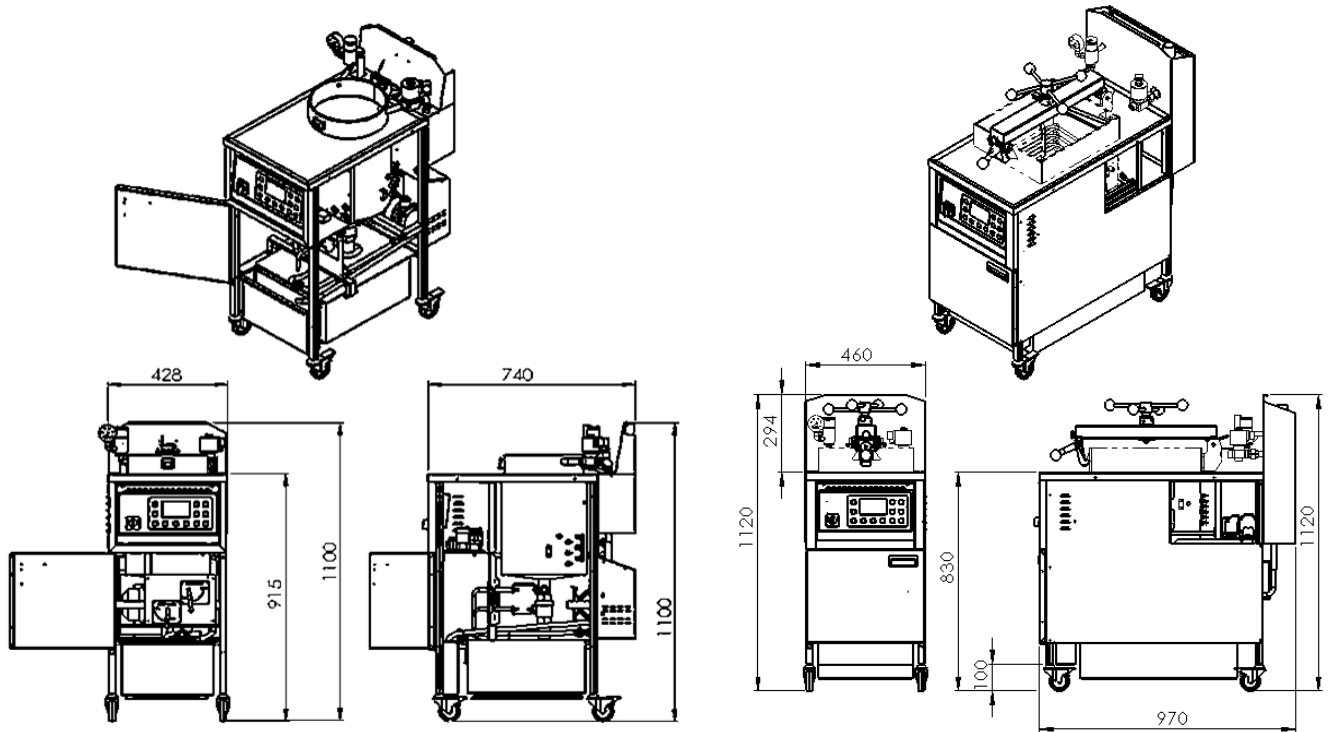
3- TECHNISCHE DATEN



| | |
|---------------|---|
| PRODUKT: | EHFMC33 |
| ABMESSUNGEN | WIDTH:428 MM - DEPTH:740 MM – HEIGHT: 1100 MM |
| ENERGIE | 220-240 / 380-400 V 6 kW 50-60HZ |
| GEWICHT | 90 KG (BRUTTO) |
| TANKKAPAZITÄT | 33 LITER |
| ÖLKAPAZITÄT | 15 LITER |
| KOCHKAPAZITÄT | 4 KG IN 8 MINUTEN / 30 KG IN EINER STUNDE |

4- TECHNISCHES SCHEMA

*DIE AUSFÜHRLICHE BESCHREIBUNG VON EHFMC33 PD WURDE IN 8.1 VORGENOMMEN.



5- TRANSPORT- UND LAGERBEDINGUNGEN

DAS PRODUKT IST SPEZIELL VERPACKT UND WIRD IN EINER FORM VERSANDT. DAS PRODUKT MIT DEN UNTER DER PALETTE ANGEBRACHTEN GABELSTAPLERFÜSSEN TRANSPORTIEREN. WENN DIE TRANSPORTSTRECKE WEIT IST, MUSS DAS PRODUKT LANGSAM BEWEGT UND VON EINER ZUSÄTZLICHEN PERSON GESTÜTZT WERDEN, DAMIT ES NICHT DAS GLEICHGEWICHT VERLIERT. LASSEN SIE DAS PRODUKT NICHT FALLEN, WENN SIE ES TRAGEN. WENN DAS PRODUKT OHNE VERWENDUNG GELAGERT WERDEN SOLL, SOLLTE ES OHNE ÖFFNEN DER VERPACKUNG UND DES GEHÄUSES GELAGERT WERDEN. WENN DAS PRODUKT BENUTZT UND WIEDER GELAGERT WERDEN SOLL, MUSS ES DURCH REINIGUNG UND VERPACKUNG GESCHÜTZT WERDEN.

6- AUSPACKEN DES PAKETS

PRÜFEN SIE, OB DAS PRODUKT WÄHREND DES TRANSPORTS BESCHÄDIGT WURDE. PRÜFEN SIE, OB DIE TEILE DES PRODUKTS VOLLSTÄNDIG ANGEKOMMEN SIND.

TEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN, SIND AUS ROSTFREIEM STAHL GEFERTIGT. KUNSTSTOFFTEILE, DIE MIT LEBENSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMEN, WERDEN GEMÄSS DEN LEBENSMITTELVORSCHRIFTEN HERGESTELLT. ALLE KUNSTSTOFFTEILE SIND MIT DEM WERKSTOFFSYMBOL GEKENNZEICHNET.

ENTSORGEN SIE DIE VERPACKUNGSMATERIALIEN DES PRODUKTS NACH DER INSTALLATION ENTSPRECHEND DEN SICHERHEITS- UND UMWELTBEDINGUNGEN UND DEN VORSCHRIFTEN DES LANDES, IN DEM SIE SICH BEFINDEN. GEBEN SIE DAS WIEDERVERWERTBARE MATERIAL (FOLIE, KARTON, STYROPOR USW.) IN DIE ENTSPRECHENDEN RECYCLINGBOXEN. MACHEN SIE BEI DER ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN DIESE UNBRAUCHBAR, INDEM SIE DAS KABEL ABSCHNEIDEN.

7- INFORMATIONEN VOR DER INSTALLATION

DIE INSTALLATION MUSS VON EINEM AUTORISIERTEN TECHNIKER GEMÄSS DEN ANWEISUNGEN UND VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN. UNSER UNTERNEHMEN HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH EINE UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION ENTSTEHEN.

SCHALTEN SIE DAS PRODUKT AUS, WENN ES AUSFÄLLT. DAS PRODUKT DARF NUR VON EINEM VOM HERSTELLER AUTORISIERTEN SERVICE REPARIERT WERDEN.

DEFEKTE TEILE MÜSSEN DURCH ORIGINALERSATZTEILE ERSETZT WERDEN. DIE ERSATZTEILLISTE IST AUCH IN DER BROSCHÜRE AUFGEFÜHRT.

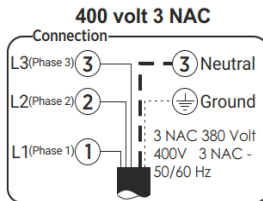
DER BODEN AUF DEM DAS PRODUKT STEHT, MUSS EBEN SEIN. DIE NOTWENDIGEN VORKEHRUNGEN GEGEN DIE RISIKEN DES PRODUKTS FÜR DEN UMSATZ MÜSSEN GETROFFEN WERDEN.

DAS PRODUKT DARF NUR VON EINEM AUTORISIERTEN ELEKTROTECHNIKER IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN AN DAS NETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE LEISTUNG DES STROMNETZES MIT DER LEISTUNG DES PRODUKTS ÜBEREINSTIMMT. STELLEN SIE DEN ERDANSCHLUSS DES PRODUKTS ENTSPRECHEND DEN NORMEN UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN HER. DIE ERDUNG DES PRODUKTS MUSS MIT DER ERDUNGSLEITUNG AN DER NÄCHSTGELEGENEN SCHALTТАFEL DER ELEKTROINSTALLATION VERBUNDEN SEIN. DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS DES PRODUKTS, DIE HAUPTSICHERUNG UND DIE LECKAGESCHUTZSICHERUNG MÜSSEN DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND REGELN ENTSPRECHEN.

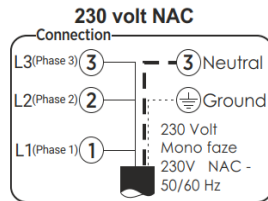
8- INSTALLATION UND NUTZUNG

8.1- ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES EHFMC33

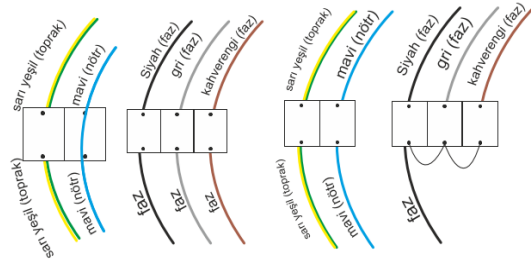
DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS IHRER MASCHINE SOLLTE VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHFÜHRT WERDEN. BEIM ANSCHLUSS SIND DIE LEISTUNGSWERTE UND DER ANSCHLUSSPLAN AUF DEM GERÄT ZU BERÜCKSICHTIGEN. DAS GERÄT VERBRAUCHT INSGESAMT 6 KW ENERGIE, DAVON 3X2 KW. DAS GERÄT WIRD AB WERK MIT EINEM DREIPHASIGEN KABEL AUSGELIEFERT.



Trifaze Bağlantı Şeması **MAKİNEDEN GELEN**



Monofaze Bağlantı Şeması **MAKİNEDEN GELEN**



Von der Wand

Von der Wand

JEDE UNSACHGEMÄSSE HANDLUNG, WIE Z. B. DAS ABZIEHEN DES NULLLEITERS VON DER ERDLEITUNG, FÜHRT ZUM AUSSCHLUSS VON DER GARANTIE UND ZU FUNKTIONSSTÖRUNGEN DES GERÄTS. DER ANSCHLUSSPLAN SIEHT WIE FOLGT AUS:

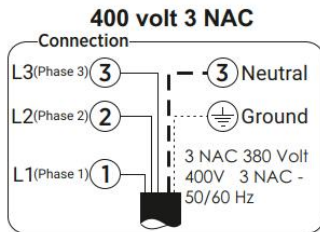
WARNUNG: EIN FALSCHER ANSCHLUSS FÜHRT ZU EINEM GERÄTEAUSFALL UND ZUM AUSSCHLUSS VON DER GARANTIE.

* WENN SIE EINE STECKDOSE VERWENDEN, STELLEN SIE SICHER, DASS SIE MINDESTENS 32 AMPERE HAT.

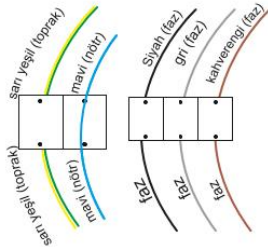
* ÜBERBRÜCKEN SIE DIE PHASE IMMER MIT EINER PORZELLANKLEMME.

* WENN SIE SICH NICHT SICHER SIND, WENDEN SIE SICH IMMER AN DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST, BEVOR SIE VERBINDUNGEN HERSTELLEN.

8.2- ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES 1025 PD



Trifaze Bağlantı Şeması **MAKİNEDEN GELEN**



Von der Wand

DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS IHRER MASCHINE SOLLTE VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHFÜHRT WERDEN. BEIM ANSCHLUSS SIND DIE LEISTUNGSWERTE UND DER ANSCHLUSSPLAN AUF DEM GERÄT ZU BERÜCKSICHTIGEN. DAS GERÄT VERBRAUCHT INSGESAMT 13,5 KW ENERGIE, DAVON 3X3,5 KW. DAS GERÄT WIRD AB WERK MIT EINEM DREIPHASIGEN KABEL AUSGELIEFERT. JEDE UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG, WIE Z.B. DAS ABZIEHEN DES NULLEITERS VON DER ERDLEITUNG, FÜHRT ZUM AUSSCHLUSS DER GARANTIE UND ZU EINER FEHLERHAFTEN FUNKTION DES GERÄTS. DER ANSCHLUSSPLAN SIEHT WIE FOLGT AUS:

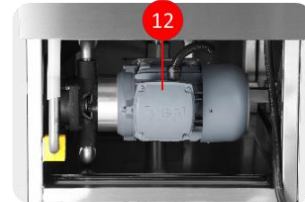
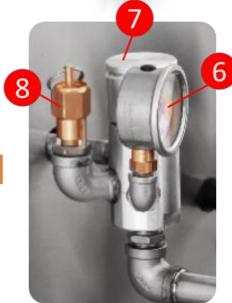
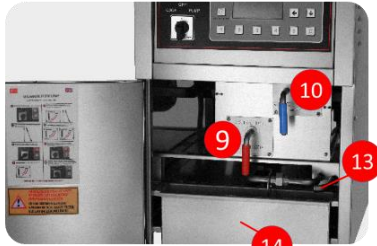
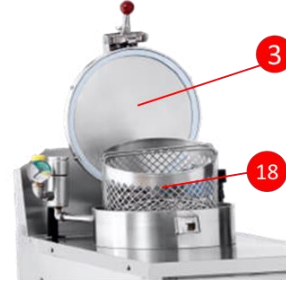
WARNUNG: EIN FALSCHER ANSCHLUSS FÜHRT ZU EINEM GERÄTEAUSFALL UND ZUM AUSSCHLUSS VON DER GARANTIE.

*WENN SIE EINE STECKDOSE VERWENDEN, STELLEN SIE SICHER, DASS SIE MINDESTENS 32 AMPERE HAT.

*ÜBERBRÜCKEN SIE DIE STUFE IMMER MIT EINER PORZELLANKLEMME.

*WENN SIE SICH NICHT SICHER SIND, WENDEN SIE SICH IMMER AN DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST, BEVOR SIE VERBINDUNGEN HERSTELLEN.

8.3- EHFMC33 GERÄTE-TEILBILDER



8.5- BESCHREIBUNGEN DER EHFMC33-BAUTEILBILDER

- 1- DIGITALE SCHALTТАFEL: SCHALTТАFEL, АUF DER ALLE ELEKTRISCHEN STEUERUNGEN DES GERÄTS VORGENOMMEN WERDEN.
- 2- KOCHTANK: TEIL, IN DEM DER KOCHVORGANG DER PRODUKTE STАTTFINDET.
- 3- KOCHTANKABDECKUNG: SORGT FÜR EINE SICHERE NUTZUNG DANK DES SPEZIELLEN VERRIEGELUNGSSYSTEMS.
- 4- KOCHTANK-INNENTEIL: WIDERSTÄNDE, ÖLSTANDSANZEIGE UND TEMPERATURSENSOR BEFINDEN SICH IM TANK.
- 5- MAGNETVENTIL: SORGT FÜR DEN DRUCKAUFBAU UND DIE DRUCKENTLASTUNG WÄHREND DER GARZEIT.
- 6- MANOMETER: ZEIGT DEN DRUCK AN, DER WÄHREND DES KOCHENS IM TANK ENTSTEHT.
- 7- DRUCKAUSGLEICHER: HÄLT DEN DRUCK, DER WÄHREND DES KOCHENS ENTSTEHT, IM GLEICHGEWICHT UND SORGT DAFÜR, DASS DAS PRODUKT IN GLEICHER QUALITÄT GEGART WIRD.
- 8- SICHERHEITSVENTIL: SORGT DAFÜR, DASS DER DRUCK, DER SICH IM INNEREN DES TANKS BILDET, BEI EVENTUELLEN GEFАHREN SICHER ABGELASSEN WIRD.
- 9- GRIFFE DES ÖLABFLUSSVENTILS: ERMÖGLICHT DAS UMFÜLLEN ODER SCHLIESSEN DES ÖLS VOM KOCHTANK IN DEN ÖLABLASSBEHÄLTER.
- 10- GRIFFE DES PUMPENMOTORS: ERMÖGLICHT DAS ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER ROHRLEITUNG, DIE VOM ÖLABLASSBEHÄLTER ZUM KOCHTANK FÜHRT.

11- ÖLABLASSBEHÄLTER: EIN TRICHTER, IN DEN DAS ABLAUFENDE ÖL AUS DEM KOCHTANK GESCHÜTTET WIRD. ER HAT EIN FILTERSYSTEM IM INNEREN.

12- MOTOR: ERMÖGLICHT DAS EINFÜLLEN DES GEFILTERTEN ÖLS AUS DEM ÖLABLASSBEHÄLTER IN DEN KOCHTANK.

13- KONDENSWASSERABLAUFLEITUNG: DIE LEITUNG FÜR DAS KONDENSWASSER, DAS BEIM KOCHEN ENTSTEHT.

14- AUSLAUFBEHÄLTER: DER TRICHTER, IN DEM SICH DAS AUS DEM AUSLAUFROHR KOMMENDE KONDENSIERTE KOCHWASSER SAMMELT.

15- GRIFFE: EIN SYSTEM, DAS SICH BEIM SCHLIESSEN DES BEHÄLTERS SCHLIESST, UM EIN SICHERES KOCHEN ZU GEWÄHRLEISTEN, UND SICH NICHT UNTER DRUCK ÖFFNET.

16- AUSPUFF: DIE STELLE, AN DER DER KONDENSIERTE DAMPF WÄHREND DES KOCHENS ABGELEITET WIRD.

17- FILTERSYSTEM: EIN FILTERSYSTEM, DAS DAZU DIENST, DAS ÖL NACH DEM KOCHEN VON RÜCKSTÄNDEN ZU REINIGEN.

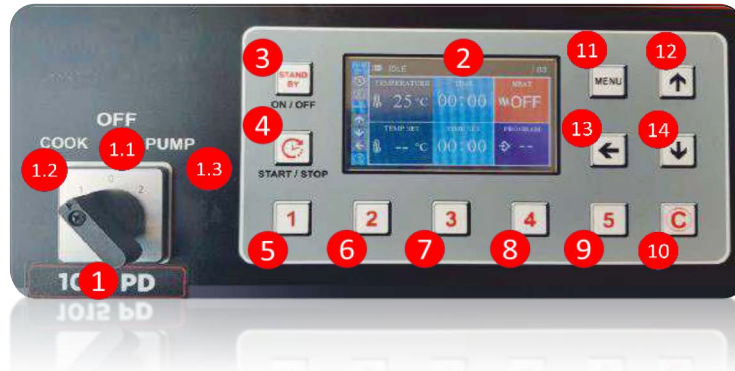
18- KORB: EIN BEHÄLTER, DER DEM TANK MIT EINEM KLAPPBAREN ODER NICHT KLAPPBAREN MODELL HINZUGEFÜGT WIRD.

8.6- GERÄTEZUBEHÖR

DIE LISTE DES ZUBEHÖRS FÜR DAS GERÄT LAUTET WIE FOLGT:

| GERÄTEZUBEHÖRLISTE | | |
|--|---------------------------------------|--|
| | EHFMC33 | |
| KORB MIT ODER OHNE GESTELL | 1 STÜCK | |
| GRIFFE FÜR EIMER | 1 STÜCK | |
| PAPIERFILTER | 25+1 STÜCK (1 FILTER IST MONTIERT) | |
| PAPIERFILTERHAKEN | 2 STÜCKE | |
| REINIGUNGSBÜRSTE - GEBOGEN | 1 STÜCK | |
| REINIGUNGSBÜRSTE - GERADE | 1 STÜCK | |
| BENUTZERHANDBUCH UND GARANTIESCHEIN. | 1 STÜCK | |
| WAND-ETIKETT | 1 STÜCK | |
| WARTUNGSSCHLÜSSEL FÜR SELENOIDVENTIL | 1 STÜCK | |
| SCHLÜSSEL ZUM ENTFERNEN DES FILTERWECHSELROHRS | 1 STÜCK | |
| <u>WARNUNG: NEHMEN SIE DAS ZUBEHÖR VOR DEM ERSTEN KOCHEN AUS DEM GERÄT.</u> | | |

9- DIGITALES BEDIENFELD EINFÜHRUNG UND VERWENDUNG



1- WAHLSCHALTER

ES GIBT 3 MODI AUF DEM WAHLSCHALTER:

1.1-AUS / ABSCHALTMODUS: SCHALTET DAS GERÄT AUS, WENN ES IN DIE STECKDOSE GESTECKT WIRD.

1.2-KOCHMODUS: SCHALTET DAS GERÄT IN DEN KOCHMODUS.

1.3- PUMPENMODUS: VERSETZT DAS GERÄT IN DEN PUMPENMODUS.

2- DIGITALES BEDIENFELD: EIN DIGITALER BILDSCHIRM, AUF DEM SIE DIE EINSTELLUNGEN DER FRITTEUSE, DIE GARZEIT, DIE PROGRAMMIERUNG UND ANDERE FUNKTIONEN ABLESEN KÖNNEN.

3- STANDBY-TASTE (EIN/AUS): AKTIVIERT ODER DEAKTIVIERT DIE FRITTEUSE, DIE IM RUHEZUSTAND GEÖFFNET IST. WENN DIE FRITTEUSE AKTIVIERT WIRD, BEGINNT SIE, DAS ÖL IM KOCHBEHÄLTER AUF DIE BEREITSCHAFTSTEMPERATUR VON 120°C (WERKSEINSTELLUNG) ZU ERHITZEN. DIESE EINSTELLUNG KANN NACH BELIEBEN GEÄNDERT WERDEN.

4- START-/STOPPTASTE: UM IN DEN KOCHMODUS ZU GELANGEN, MUSS ZUERST DER RUHEMODUS AUSGESCHALTET UND DAS GEWÜNSCHTE KOCHPROGRAMM (PROGRAMM 1-5) AUSGEWÄHLT WERDEN. DRÜCKEN SIE DIE TASTE EINMAL, UM DEN GARVORGANG IM GEWÄHLTEN PROGRAMM ZU STARTEN. NACH ABLAUF DER ZEIT ERNEUT DRÜCKEN, UM DEN ALARM ZU STOPPEN. WENN SICH DER WAHLSCHALTER IM PUMPENMODUS BEFINDET, WIRD DIESE TASTE ZUM STARTEN UND STOPPEN DES MOTORS VERWENDET.


5- TASTE "1": ZEIGT DAS PROGRAMM 1 AN. ZEIGT DIE FÜR PROGRAMM 1 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.

6- TASTE "2": ZEIGT PROGRAMM 2 AN. ZEIGT DIE FÜR DAS PROGRAMM 2 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.


7- TASTE "3": ZEIGT DAS PROGRAMM 3 AN. ZEIGT DIE FÜR DAS PROGRAMM 3 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.


8- TASTE "4": ZEIGT DAS PROGRAMM 4 AN. ZEIGT DIE FÜR DAS PROGRAMM 4 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.


9- TASTE "5": ZEIGT DAS PROGRAMM 5 AN. ZEIGT DIE FÜR DAS PROGRAMM 5 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.

10-  TASTE: RÜCKSTELLTASTE. SETZT DIE KOCHZAHLEN IN DER OBEREN RECHTEN ECKE DES BILDSCHIRMS AUF NULL ZURÜCK. DIESER VORGANG IST WICHTIG FÜR DEN FILTERVORGANG, DER EINMAL ALLE 8 KOCHVORGÄNGE DURCHGEFÜHRT WERDEN SOLLTE.

11- MENÜTASTE: BEZEICHNET DIE TASTE FÜR DEN ZUGRIFF AUF DEN PROGRAMMIERMODUS. DIENST DEM ZUGRIFF AUF DIE EINSTELLUNGSSEITEN.

12-  TASTE: AUFWÄRTSRICHTUNGSTASTE. WIRD VERWENDET, UM DEN AUF DEM CURSOR ANGEZEIGTEN NUMERISCHEN WERT ZU ERHÖHEN, WÄHREND DER BILDSCHIRM ZUR ÄNDERUNG DER PARAMETERWERTE ANGEZEIGT WIRD.

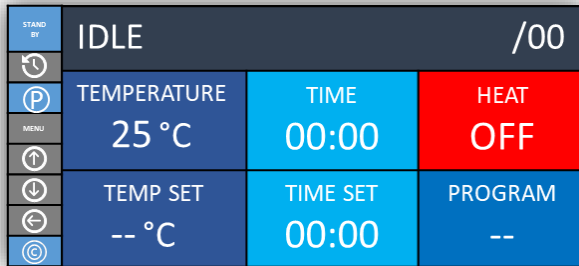
13-  TASTE: EINGABETASTE. WIRD VERWENDET, UM DIE PARAMETERWERTE ZU SPEICHERN UND ZUM HAUPTBILDSCHIRM ZURÜCKZUKEHREN, WÄHREND SIE SICH IM BILDSCHIRM ZUR ÄNDERUNG DER PARAMETERWERTE BEFINDEN.

14-  TASTE: ABWÄRTSRICHTUNGSTASTE. WIRD VERWENDET, UM DEN AUF DEM CURSOR ANGEZEIGTEN NUMERISCHEN WERT ZU VERRINGERN, WÄHREND DER BILDSCHIRM ZUR ÄNDERUNG DER PARAMETERWERTE ANGEZEIGT WIRD.

-WERKSEINSTELLUNGEN DER PROGRAMME

| WERKSEITIGE EINSTELLUNGEN AUF DEM DIGITALEN BEDIENFELD | |
|--|--|
| STANDBY | KEINE ZEIT - 120 °C |
| PROGRAMM 1 | 5 MINUTEN - 160 °C |
| PROGRAMM 2 | 6 MINUTEN - 160 °C |
| PROGRAMM 3 | 7 MINUTEN - 160 °C |
| PROGRAMM 4 | 8 MINUTEN - 160 °C |
| PROGRAMM 5 | 9 MINUTEN - 160 °C |
| ÖFFNEN DES MAGNETVENTILS WÄHREND DES KOCHENS | 30 SEKUNDEN VOR ENDE DER EINGESTELLTEN ZEIT |
| REAKTIVIERUNG DER RESISTENZ NACH DEM KOCHEN | INNERHALB VON 1.30 MIN. NACH BEENDIGUNG DES KOCHVORGANGS |

9.1- BILDSCHIRMINHALT DER DIGITALEN SCHALTAFEL



DER BILDSCHIRMINHALT, DER BEIM EINSCHALTEN DES GERÄTS ERSCHEINT, IST WIE OBEN ABGEBILDET UND ÄNDERT SICH MIT BEGRIFFEN WIE LEERLAUF, **STANDBY/WARTEN/KOCHEN/KOCHEN ABGEBROCHEN.**

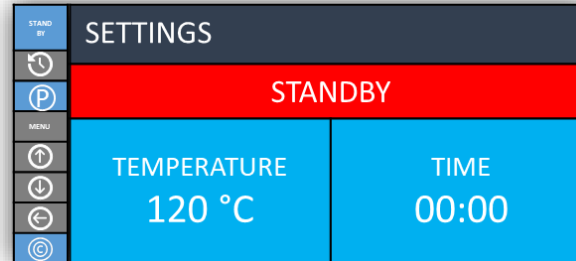
TEMPERATUR: AKTUELLE TEMPERATUR IM KESSEL

ZEIT: PROGRAMMIERTE GARZEIT

WÄRME: OB DIE WIDERSTÄNDE AN/AUS SIND

TEMP SET: PROGRAMMIERTE TEMPERATUR FÜR DEN GARVORGANG

ZEIT EINSTELLEN: PROGRAMMIERTE ZEIT FÜR DEN GARVORGANG



DER BILDSCHIRMINHALT, DER IN DEN MENÜEINSTELLUNGEN ANGEZEIGT WIRD, IST WIE OBEN DARGESTELLT.

WENN SIE ZWISCHEN 1-5 WECHSELN, WECHSELT DER STANDBY-MODUS ZU PROGRAMM 1-PROGRAMM 5.

TEMPERATUR: ANZEIGE DER GEWÜNSCHTEN TEMPERATUR FÜR DIE PROGRAMMIERUNG

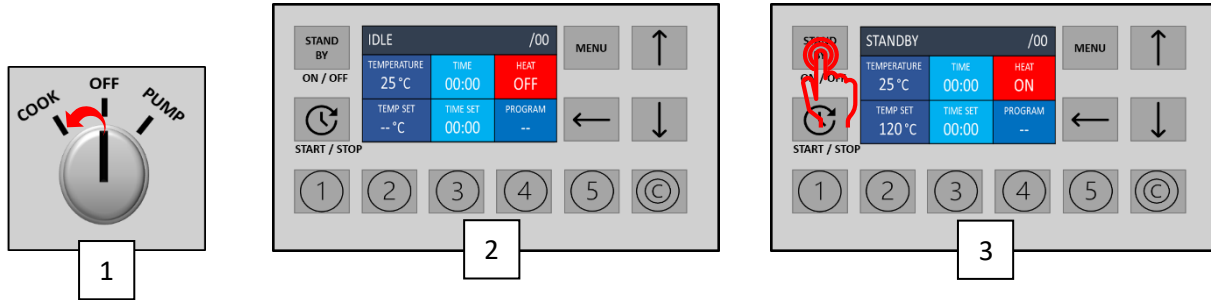
ZEIT: ZEIGT DIE GEWÜNSCHTE ZEIT FÜR DIE PROGRAMMIERUNG AN



AUF DER LINKEN SEITE DES BILDSCHIRMS WERDEN BEIM FORTFAHREN MIT DEN VORGÄNGEN NUTZBARE SCHALTFLÄCHEN BLAU UND INAKTIVE SCHALTFLÄCHEN GRAU DARGESTELLT.

9.2 PROGRAMMIERUNG DES DIGITALEN BEDIENFELDS

A- EINSCHALTEN DER FRITTEUSE, UMSCHALTEN VOM RUHEZUSTAND IN DEN STANDBY-MODUS



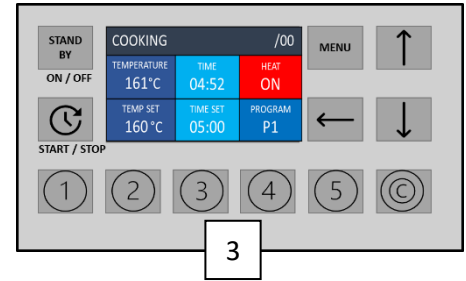
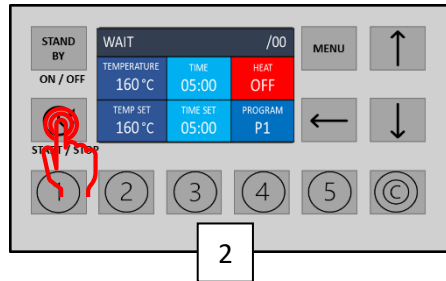
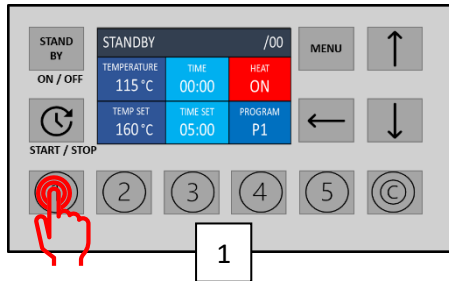
1- STELLEN SIE DEN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "AUS" AUF DIE POSITION "KOCHEN".

2- DER BILDSCHIRM, DER ERSCHEINT (LEERLAUF), IST DER WARTEBILDSCHIRM IM LEERLAUF.

3- 3- UM IHR GERÄT VOM RUHEZUSTAND IN DEN STANDBY-MODUS ZU SCHALTEN, DRÜCKEN SIE EINMAL DIE STANDBY-TASTE. DER HEIZBEREICH SCHALTET VON "AUS" AUF "EIN". LAUT WERKSEINSTELLUNG WIRD IM STANDBY-MODUS DAS ÖL IN DER FRITTEUSE AUF BIS ZU 120°C ERHITZT.

WENN SIE DIE SCHRITTE 2 UND 3 IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE AUSFÜHREN, KÖNNEN SIE IHRE FRITTEUSE VOM STANDBY-MODUS IN DEN LEERLAUFMODUS SCHALTEN.

B- ÜBERGANG DER FRITTEUSE VOM STANDBY-MODUS IN DEN BEREITSCHAFTS- UND KOCHMODUS

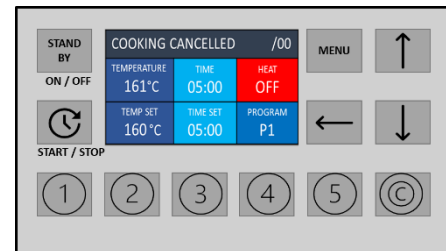
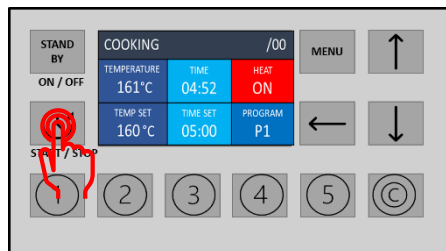


1- DRÜCKEN SIE IM STANDBY-MODUS DIE TASTE 1, UM DAS PROGRAMMIERTE PROGRAMM ZU WÄHLEN. (WERKSEINSTELLUNG FÜR PROGRAMM 1 IST 160°C UND 5 MINUTEN).

2- GEBEN SIE IHR PRODUKT IN DEN GARBEHÄLTER DER FRITTEUSE, SCHLIESSEN SIE DEN DECKEL FEST UND DRÜCKEN SIE EINMAL DIE START/STOPP-TASTE.

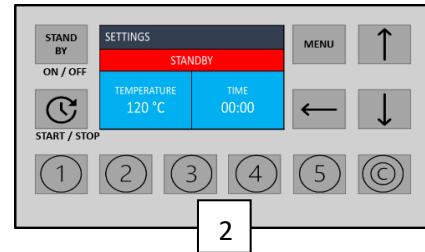
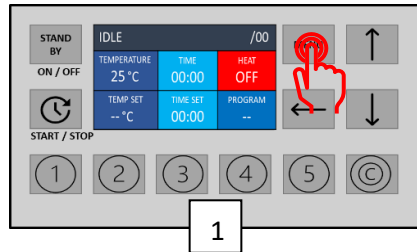
3- IHR PRODUKT BEGINNT INNERHALB DER PROGRAMMIERTEN ZEIT ZU GAREN.

*UM DEN GARVORGANG ABZUBRECHEN, DRÜCKEN SIE EINMAL DIE START/STOPP-TASTE.



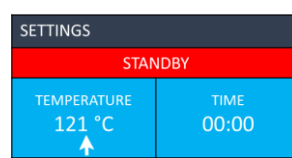
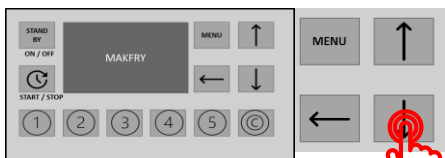
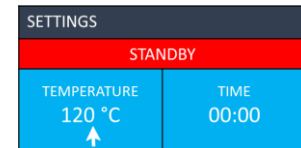
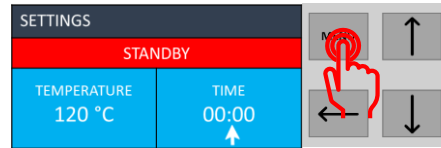
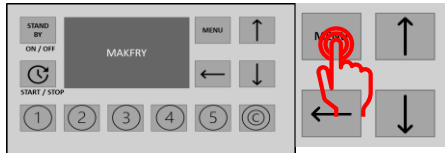
C- PROGRAMMEINSTELLUNGEN

-STANDBY-EINSTELLUNGEN



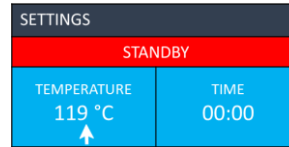
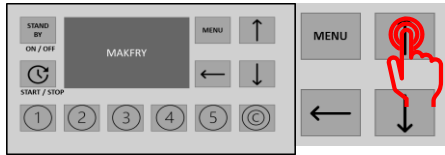
DRÜCKEN SIE IM STANDBY-MODUS EINMAL DIE MENÜTASTE, UM DAS MENÜ FÜR DIE STANDBY-EINSTELLUNGEN ZU ÖFFNEN.

-, UM DIE STANDBY-EINSTELLUNGEN ANZUPASSEN:

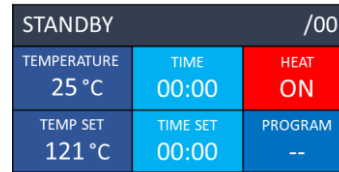
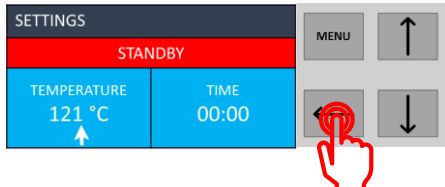


WÄHREND DER TEMPERATURPFEIL MARKIERT IST, DRÜCKEN SIE DIE ABWÄRTSTASTE, UM DIE TEMPERATUR ZU VERRINGERN.

WENN SIE DIE MENÜ-TASTE AUF DEM EINSTELLUNGSBILDSCHIRM DRÜCKEN, BEWEGT SICH DER CURSOR AUF DEN ABSCHNITT "ZEIT" UNTERHALB DER TEMPERATUR. MIT DER MENÜTASTE KÖNNEN SIE DURCH DEN INHALT NAVIGIEREN.

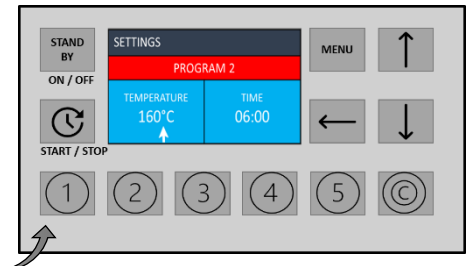
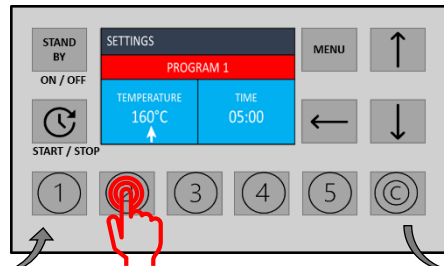
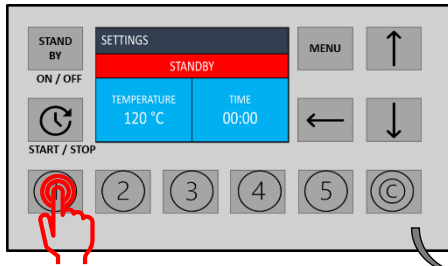


WENN SIE SICH IM TEMPERATURBEREICH DES CURSORS BEFINDEN, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER AUFWÄRTSTASTE DIE GRADZAHL ERHÖHEN.

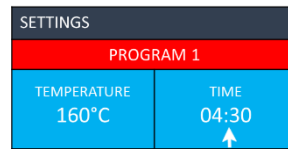
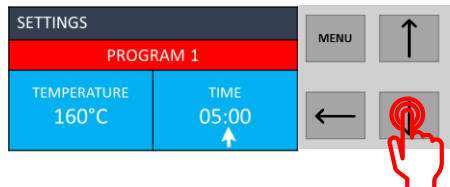


DIE EINGABETASTE SPEICHERT DEN ZULETZT EINGESTELLTEN PARAMETER UND KEHRT ZUM HAUPTBILDSCHIRM ZURÜCK

- UM DIE PROGRAMMEINSTELLUNGEN ANZUPASSEN;

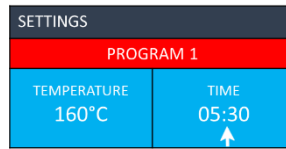
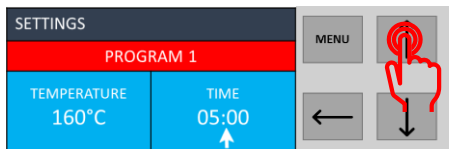


WENN DER STANDBY-BILDSCHIRM IM EINSTELLUNGSMENÜ ERSCHEINT, DAS MIT DER MENÜTASTE GEÖFFNET WIRD, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER TASTE 1 ZU DEN EINSTELLUNGEN VON PROGRAMM 1 WECHSELN. WENN SIE DIE TASTE 2 DRÜCKEN, WECHSELN SIE ZU DEN EINSTELLUNGEN VON PROGRAMM 2.

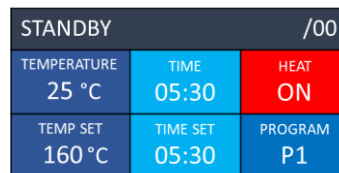
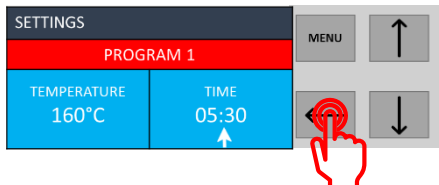


WENN SIE SICH IM TEMPERATURBEREICH BEFINDEN, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER ABWÄRTSTASTE DIE TEMPERATUR VERRINGERN.

DURCH EINMALIGES DRÜCKEN DER MENÜTASTE KÖNNEN SIE ZWISCHEN DEM TEMPERATUR- UND DEM ZEITCURSOR WECHSELN.



WENN SIE SICH IM ZEITBEREICH BEFINDEN, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER ABWÄRTSTASTE DIE ZEIT VERRINGERN. DURCH DRÜCKEN DER AUFWÄRTSTASTE WIRD DIE ZEIT ERHÖHT.



WENN SIE DIE INGABETASTE DRÜCKEN, WIRD DIE LETZTE PARAMETEREINSTELLUNG GESPEICHERT UND SIE KEHREN ZUM HAUPTBILDSCHIRM ZURÜCK.

| | | |
|-------------|----------|---------|
| STANDBY /00 | | |
| TEMPERATURE | TIME | HEAT |
| 25 °C | 00:00 | ON |
| TEMP SET | TIME SET | PROGRAM |
| 160 °C | 05:30 | P1 |

| | | |
|-------------|----------|---------|
| WAIT /00 | | |
| TEMPERATURE | TIME | HEAT |
| 160 °C | 05:00 | OFF |
| TEMP SET | TIME SET | PROGRAM |
| 160 °C | 05:00 | P1 |

| | | |
|-------------|----------|---------|
| COOKING /00 | | |
| TEMPERATURE | TIME | HEAT |
| 168 °C | 00:01 | ON |
| TEMP SET | TIME SET | PROGRAM |
| 160 °C | 05:00 | P1 |

| | | |
|----------------------|----------|---------|
| COOKING COMPLETE /01 | | |
| TEMPERATURE | TIME | HEAT |
| 168 °C | 00:00 | OFF |
| TEMP SET | TIME SET | PROGRAM |
| 160 °C | 05:00 | P1 |

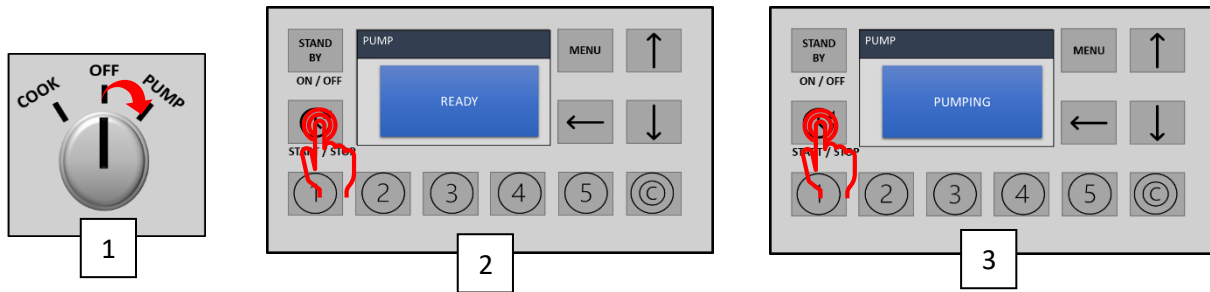
WENN IM EINSTELLUNGSMENÜ, DAS SIE MIT DER MENÜTASTE GEÖFFNET HABEN, DER STANDBY-BILDSCHIRM ERSCHEINT, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER TASTE 1 ZU DEN PROGRAMMEINSTELLUNGEN 1 UND DURCH DRÜCKEN DER TASTE 2 ZU DEN PROGRAMMEINSTELLUNGEN 2 WECHSELN.

DER KOCHBILDSCHIRM LÄUFT IN DER REIHENFOLGE BEREITSCHAFT, WARTEN, KOCHEN UND KOCHEN BEENDET AB, UND DIE FRITTEUSE GIBT EIN AKUSTISCHES SIGNAL, WENN DER KOCHVORGANG BEENDET IST. DAS DIGITALE BEDIENFELD SCHALTET IHRE WIDERSTÄNDE GEMÄSS DEN WERKSEINSTELLUNGEN NACH ABSCHLUSS DES GARVORGANGS AB UND SCHALTET SICH 1,30 MINUTEN SPÄTER WIEDER EIN. DIESE ZEIT IST WICHTIG, DAMIT DER DRUCK IM INNEREN DES GARBEHÄLTERS ABFÄLLT.

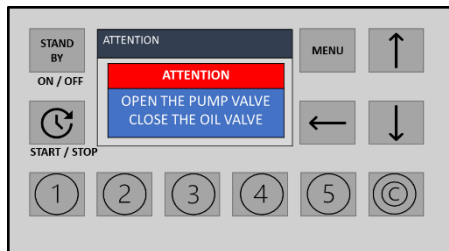
DIE ANZAHL DER ABGESCHLOSSENEN GARVORGÄNGE WIRD IN DER **OBEREN RECHTEN ECKE** DES BILDSCHIRMS ANGEZEIGT. WENN DIESE ZAHL JE NACH KOCHKAPAZITÄT 5 BIS 8 ERREICHT, FILTERN SIE, UM DIE PRODUKT- UND ÖLQUALITÄT ZU ERHALTEN.

D- DIGITALES BEDIENFELD PUMPENBETRIEB

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS ABLASSVENTIL GESCHLOSSEN UND DAS PUMPENVENTIL GEÖFFNET IST, BEVOR SIE DEN BETRIEB AUFNEHMEN.



- 1- DREHEN SIE DEN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "AUS" IN DIE POSITION "PUMPE".
- 2- DRÜCKEN SIE EINMAL DIE START/STOPP-TASTE, UM DEN FILTRATIONSVORGANG ZU STARTEN.
- 3- DRÜCKEN SIE DIE START/STOPP-TASTE EINMAL, UM DEN FILTRATIONSPROZESS ZU STOPPEN, WENN ER BEENDET IST.
- 4- NACH BEENDIGUNG DES VORGANGS DREHEN SIE DAS PUMPENVENTIL IN DIE GESCHLOSSENE POSITION.



WENN AUF DEM BILDSCHIRM EINE FEHLERMELDUNG WIE IN DER ABBILDUNG ANGEZEIGT WIRD, KANN DIE PUMPE NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN. STELLEN SIE SICHER, DASS DAS ABLASSVENTIL GESCHLOSSEN UND DAS PUMPENVENTIL GEÖFFNET IST.

10- ERSTINBETRIEBNAHME UND REINIGUNG DES PUMPENSYSTEMS

BEVOR SIE ÖL IN IHRE FRITTEUSE FÜLLEN, DIE SIE AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN HABEN UND DIE BETRIEBSBEREIT IST, IST ES AUS HYGIENISCHEN GRÜNDEN NOTWENDIG, SIE MIT WASSER ZU TESTEN UND DAS ABGEKOCHTE WASSER DURCH DAS PUMPENSYSTEM ZIRKULIEREN ZU LASSEN. FÜHREN SIE DAZU DIE FOLGENDEN SCHRITTE DER REIHE NACH AUS.

1- SCHLIESSEN SIE DIE GRIFFE DER ENTLERUNGS- UND PUMPVENTILE, DIE SICH HINTER DER VORDEREN ABDECKUNG BEFINDEN.

2- ÖFFNEN SIE DEN DECKEL DES KOCHTOPFES IHRER MASCHINE.

3- FÜLLEN SIE DEN KOCHTOPF MIT WASSER BIS ZUR ÖLSTANDLINIE (2 FINGER ÜBER DEN WIDERSTÄNDEN). SIE KÖNNEN AUCH EINE KLEINE MENGE SEIFE HINZUFÜGEN, FALLS GEWÜNSCHT.

4- DREHEN SIE DEN WAHLSCHALTER AUF DEM BEDIENFELD VON DER POSITION "AUS" AUF "KOCHEN".

5- DRÜCKEN SIE DIE TASTE "STANDBY" AUF DEM BEDIENFELD.

6- DIE ANZEIGE AUF DEM DIGITALEN DISPLAY, DIE "OFF" ANZEIGT, WECHSELT ZU "ON" UND DAS WASSER BEGINNT SICH ZU ERHITZEN.

7- WENN DAS ERHITZTE WASSER ZU KOCHEN BEGINNT, WIRD AUF DEM DIGITALEN BEDIENFELD $100^{\circ}\text{C} \pm 2$ ANGEZEIGT.

8- DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE "STANDBY"-TASTE, UND SIE WERDEN SEHEN, DASS DER TEIL, DER AUF DEM BILDSCHIRM "EIN" HEISST, SICH IN "AUS" GEÄNDERT HAT.

9- DREHEN SIE DEN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "KOCHEN" AUF "AUS".

10- ÖFFNEN SIE DEN GRIFF DES ENTLERUNGSVENTILS HINTER DER FRONTABDECKUNG UND LASSEN SIE DAS WASSER IM TOPF VOLLSTÄNDIG ABLAUFEN. BEI DIESER GELEGENHEIT KÖNNEN SIE DIE WIDERSTÄNDE MIT HILFSBÜRSTEN REINIGEN.

11- NACH ABSCHLUSS DES ENTLERUNGSVORGANGS DEN GRIFF DES ENTLERUNGSVENTILS SCHLIESSEN UND DEN GRIFF DES PUMPVENTILS ÖFFNEN.

12- STELLEN SIE DEN WAHLSCHALTER AUF DIE POSITION "PUMPE".

13- NACHDEM DAS BILD AUF DEM BILDSCHIRM DES DIGITALEN BEDIENFELDS ERSCHEINT, DRÜCKEN SIE DIE TASTE "START/STOP". DIE PUMPE BEGINNT ZU ARBEITEN UND SAUGT DAS WASSER AUS DEM ÖLABLASSBEHÄLTER IN DEN KOCHTOPF.

14- WENN LUFTBLASEN VON DER PUMPE AUF DIE OBERFLÄCHE DES KOCHTOPFES AUFSTEIGEN, DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE TASTE "START/STOP".

15- DEN GRIFF DES PUMPVENTILS SCHLIESSEN.

16- ENTFERNEN SIE DEN ÖLAUFFANGBEHÄLTER, DER SICH HINTER DER AUFFANGWANNE BEFINDET, UND ENTLEREN SIE DAS RESTLICHE WASSER, DANN TROCKNEN SIE IHN GRÜNDLICH. (ÖL UND WASSER DÜRFEN NICHT VERMISCHT WERDEN).

17- DEN ÖLABLASSBEHÄLTER DURCH EINEN ANDEREN EIMER ERSETZEN UND DAS WASSER IM KOCHTOPF ABLASSEN.

18- DAS INNERE DES KOCHTOPFS VOLLSTÄNDIG TROCKNEN UND AUSSPÜLEN, WOBEI DARAUF ZU ACHTEN IST, DASS SICH ÖL UND WASSER NICHT VERMISCHEN.

19- STELLEN SIE DEN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "PUMPE" AUF "AUS".

20- WIEDERHOLEN SIE ALLE SCHRITTE ZWEIMAL DER REIHE NACH.

11- ERSTES KOCHEN

VERGEWISSERN SIE SICH NACH DER REINIGUNG DES PUMPENSYSTEMS, DASS KEIN WASSER MEHR IM GERÄT IST.

- 1- AUF DEM MITGELIEFERTEN WANDAUFKLEBER KÖNNEN SIE SICH ÜBER DIE GARTEMPERATUR UND -DAUER DES PRODUKTS INFORMIEREN. HÄNGEN SIE DIESEN AUFKLEBER IRGENDWO IN IHREM SICHTBEREICH AUF.

| NAME | STCK/GEWICHT | TEMPERATUR | ZEIT (MINUTEN) |
|----------------------|------------------|---------------|----------------|
| FLÜGEL | 30 PCS / 1250 GR | 160°C - 165°C | 7'-8' |
| Hähnchenschenkel | 12 PCS / 1500 GR | 155°C - 165°C | 9'-12' |
| HÜHNERSTÜCKE | 1500 GR | 155°C - 165°C | 9'-12' |
| HÜHNERBRUSTSTÜCKE | 1250 GR | 150°C - 165°C | 5' |
| KARTOFFELSCHEIBEN | 1500 GR | 165°C - 175°C | 9'-12' |
| PANIERTE CHAMPIGNONS | 1000 GR | 155°C - 160°C | 4'-5' |

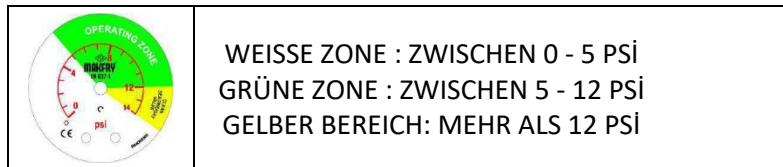
- 2- FÜLLEN SIE DEN KOCHTOPF MIT SONNENBLUMENÖL BIS ZUR MARKIERUNG.



- 3- SCHALTEN SIE DEN WAHLSCHALTER EIN, WÄHLEN SIE DAS PROGRAMM UND WARTEN SIE, BIS ES 160°C ERREICHT HAT.
- 4- RÜHREN SIE DAS ÖL IM TOPF UM. DIE TEMPERATUR WIRD SICH ÄNDERN.
- 5- UM EINE GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG ZU ERREICHEN, MISCHEN SIE DAS ÖL VOR DEM ERSTEN KOCHEN ODER NACH EINER KOCHPAUSE. WENN SIE DAS ÖL NICHT MISCHEN, IST DER BEREICH IN DER NÄHE DER WIDERSTÄNDE HEISSER ALS DER UNTERE BEREICH, IN DEM SICH DAS ÖL BEFINDET.
- 6- DIE PANIERTEN PRODUKTE IN DEN KORB GEBEN UND MIT DEM KORBBGRIFF IN DAS ÖL GEBEN UND DEN DECKEL SCHLIESSEN.



- 7- DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE, UM DEN GARVORGANG ZU STARTEN.
- 8- DER IDEALE KOCHBEREICH IST AUF DEM MANOMETER GRÜN MARKIERT. WENN SICH ZU WENIG PRODUKT IM ÖL BEFINDET, KANN ES SEIN, DASS DAS PRODUKT AUFGRUND DER GERINGEN FEUCHTIGKEIT NICHT DEN GRÜNEN BEREICH ERREICHT UND IM WEISSEN BEREICH BLEIBT.



- 9- DAS GERÄT GIBT EIN AKUSTISCHES SIGNAL AUS, WENN DIE GARZEIT ABGELAUFEN IST. STOPP DRÜCKEN.
- 10- WENN DAS MANOMETER DEN NULLPUNKT ERREICHT, ÖFFNEN SIE DEN DECKEL.
- 11- VERWENDEN SIE DEN GRIFF DES KORBS, UM DEN KORB ZU ENTFERNEN UND IHN AUF DEN ÖLABLASSSTIFT ZU SETZEN.



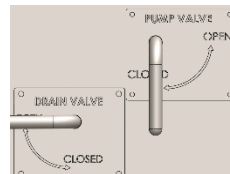
HINWEIS: VERGESSEN SIE NICHT, BEI DER EINSTELLUNG DES TIMERS DIE ZEIT VON 1 MINUTE ZU BERÜCKSICHTIGEN, DIE ZUM ÖFFNEN DES VERRIEGELUNGSMECHANISMUS DES DECKELS ERFORDERLICH IST!

- 12- NEHMEN SIE DEN KORB VOLLSTÄNDIG HERAUS. SIE KÖNNEN DAS PRODUKT ENTWEDER SERVIEREN ODER ES IN EIN WARMHALTEGERÄT STELLEN.

12- AUTOMATISCHE FILTERUNG

VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER DURCHFÜHRUNG DES FILTRATIONSVORGANGS, DASS DAS FILTERPAPIER IN DER FRITTEUSE INSTALLIERT IST. BEFOLGEN SIE DIE NACHSTEHENDEN SCHRITTE FÜR DEN FILTRATIONSVORGANG:

- 1- DREHEN SIE DAS ABLASSVENTIL IHRER FRITTEUSE VON DER GESCHLOSSENEN IN DIE OFFENE STELLUNG.



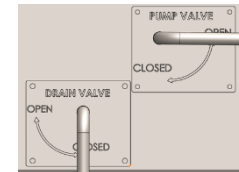
- 2- DAS FLÜSSIGE ÖL IM KOCHTANK WIRD IN DEN ÖLTANK ABGELASSEN. REINIGEN SIE DIE ABLAGERUNGEN RUND UM DEN TANK MIT EINER BÜRSTE, WÄHREND SIE DAS ÖL ABLASSEN.
- 3- REINIGEN SIE NACH DEM ENTLEREEN DES ÖLS DIE ABLAGERUNGEN AM BODEN DES TANKS MIT DEM REINIGUNGSSET.



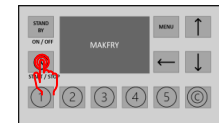
- 4- DREHEN SIE IHREN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "AUS" IN DIE STELLUNG "PUMPE".



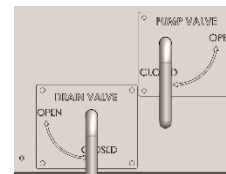
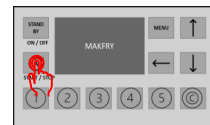
- 5- NACH DEM EINSCHALTEN DES DIGITALEN BILDSCHIRMS SCHLIESSEN SIE DAS ABLASSVENTIL UND ÖFFNEN DAS PUMPENVENTIL.



- 6- DRÜCKEN SIE DIE START/STOPP-TASTE UND WARTEN SIE, BIS DAS FLÜSSIGE ÖL DEN KOCHTANK FÜLLT.

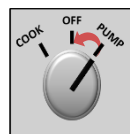


7- NACHDEM DER KOCHTANK MIT FLÜSSIGEM ÖL GEFÜLLT IST, DRÜCKEN SIE START/STOPP UND SCHLIESSEN SIE DAS PUMPENVENTIL.



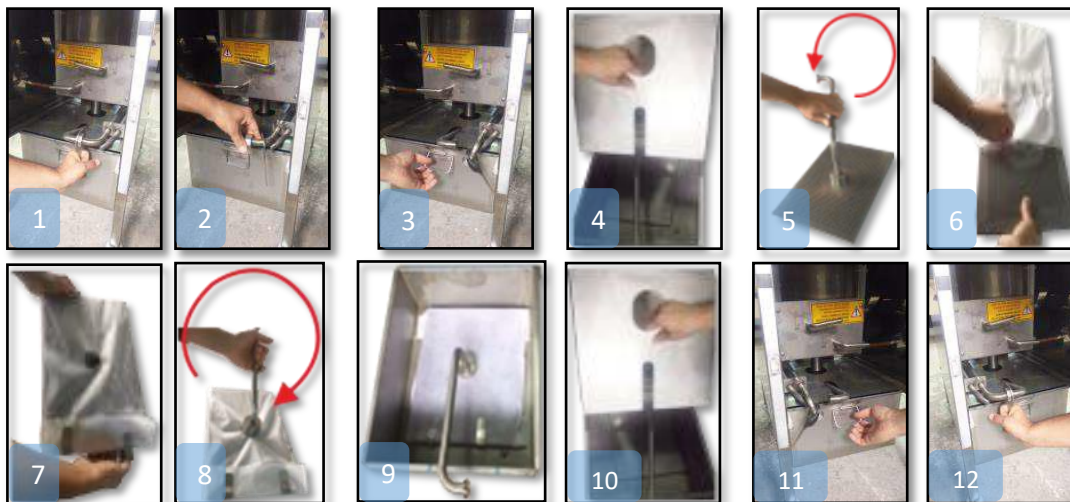
8- DREHEN SIE DEN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "PUMPE" AUF "AUS".

WENN DER FLÜSSIGÖLSTAND UNTER DER ÖLSTANDSLINIE IM TANK LIEGT, FLÜSSIGÖL IN DEN TANK EINFÜLLEN.



13- AUSTAUSCH DES PAPIERFILTERS

BEFOLGEN SIE BEIM WECHSEL DES PAPIERFILTERS IHRER FRITTEUSE DIE NACHSTEHENDEN SCHRITTE.



1- LÖSEN SIE DIE KUPPLUNG, DIE DIE SAUGLEITUNG DER PUMPE MIT DER FILTERLEITUNG VERBINDET, MIT DEM PLATTENSCHLÜSSEL IHRER MASCHINE.

2- TRENNEN SIE DIE LEITUNG VOM DATENSATZSCHLÜSSEL.

3- ZIEHEN SIE DEN ENTLERUNGSBEHÄLTER HERAUS, IN DEM SICH DIE FILTERPLATTE BEFINDET.

4- ENTFERNEN SIE DIE FILTERPLATTE VON DER INNENSEITE DES DECKELS DES ÖLABLASSBEHÄLTERS.

5- DREHEN SIE DAS FILTERROHR GEGEN DEN UHRZEIGERSINN, UM ES VON DER FILTERPLATTE ZU ENTFERNEN.

6- LEGEN SIE DIE FILTERPLATTE MIT DEM LOCHTEIL NACH OBEN IN DEN PAPIERFILTER.

7- FALTEN SIE DEN ÜBERSTEHENDEN TEIL DES PAPIERFILTERS UND BEFESTIGEN SIE IHN MIT DEN PAPIERFILTERKLAMMERN.

8- DREHEN SIE DAS FILTERROHR IM UHRZEIGERSINN, UM ES WIEDER AN SEINEM PLATZ ZU BEFESTIGEN.

9- LEGEN SIE DIE FILTERPLATTE MIT DEM PAPIERFILTER IN DEN ENTLERUNGSBEHÄLTER.

10- BRINGEN SIE DEN DECKEL DES ÖLABLASSBEHÄLTERS WIEDER AN.

11- SETZEN SIE DEN ÖLTANK AUF DIE SCHLITTEN DER MASCHINE.

12- VERBINDEN SIE DIE KUPPLUNG ZWISCHEN DER SAUGLEITUNG DER FRITTEUSE UND DER FILTERLEITUNG UND ZIEHEN SIE SIE FEST. IHR FILTERPAPIER IST NUN EINSATZBEREIT.

14- REINIGUNG UND WARTUNG

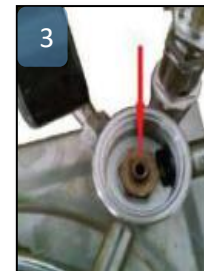
A- REINIGUNG DES DRUCKREGLERS

DER DRUCKREGLER IST SO KONSTRUIERT, DASS ER OHNE LANGFRISTIGE WARTUNG FUNKTIONIERT, ABER EINIGE TEILE MÜSSEN REGELMÄSSIG (AM BESTEN TÄGLICH) GEREINIGT WERDEN, UM EINEN SICHEREN BETRIEB ZU GEWÄHRLEISTEN.

WARNUNG: VERWENDEN SIE KEINE ÄTZENDEN REINIGUNGSMITTEL.

SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS UND VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BETREFFENDEN TEILE NICHT HEISS SIND, BEVOR SIE DEN VORGANG DURCHFÜHREN.

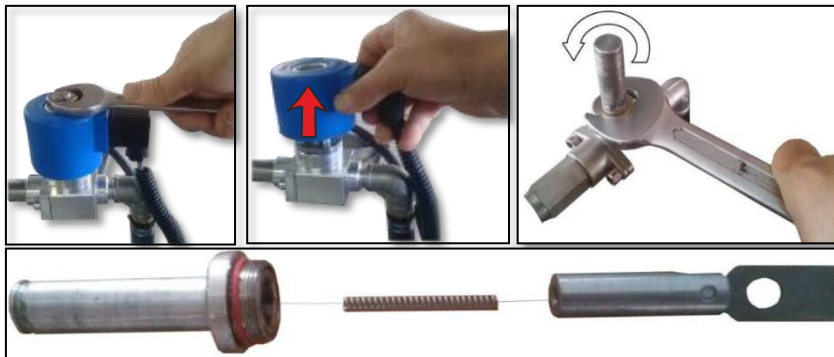
- 1- DREHEN SIE DEN ZYLINDERTEIL DES DRUCKREGLERS ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN, UM IHN ZU ÖFFNEN UND ZU ENTFERNEN.
- 2- NACHDEM SIE DAS GEWICHT VON UNTEN ENTFERNT HABEN, REINIGEN SIE DAS INNERE MIT HEISSEM WASSER.
- 3- Reinigen Sie das Loch in der Mitte des Ventils mit einem geeigneten Werkzeug (Zahnstocher, Stift, etc.).
- 4- NACH DER REINIGUNG MONTIEREN SIE DIE TEILE IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE.



B- MAGNETVENTILREINIGUNG

DAS MAGNETVENTIL IST EINES DER WICHTIGSTEN MATERIALIEN, DIE DEN DRUCK IM HEIZKESSEL AUFRECHT ERHALTEN. FÜHREN SIE DIE FOLGENDEN SCHRITTE AUS, UM ES ZU REINIGEN. STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DIE STROMVERSORGUNG IHRER MASCHINE ABSCHALTEN, BEVOR SIE DIESEN SCHRITT DURCHFÜHREN.

- 1- ÖFFNEN SIE DIE MUTTER IM OBEREN TEIL, INDEM SIE SIE MIT DEM MITGELIEFERTEN WARTUNGSSCHLÜSSEL ODER 24"-SCHLÜSSEL IN DIE ENTGEGENGESETZTE RICHTUNG ZUM UHRZEIGERSINN DREHEN.
- 2- ZIEHEN SIE DIE SPULE NACH OBEN, UM SIE ZU ENTFERNEN.
- 3- SCHRAUBEN SIE DAS ZYLINDERTEIL ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN MIT DEM MITGELIEFERTEN WARTUNGSSCHLÜSSEL ODER 36-MM-ENGLISCHSCHLÜSSEL AB, UM DAS ZYLINDERTEIL ZU ENTFERNEN. ES KOMMEN ZWEI TEILE AUS DEM ZYLINDERTEIL HERAUS. ACHTEN SIE BEIM ZUSAMMENBAU AUF DIE REIHENFOLGE DIESER TEILE.
- 4- REINIGEN SIE DIE INNENSEITE DES ZYLINDERS UND SEINEN SITZ MIT HEISSEM WASSER UND SPÜLMITTEL UND SPÜLEN SIE SIE AB.
- 5- MONTIEREN SIE DIE AUSGEBAUTEN TEILE IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE.



15- EHFMC33 ERZATZTEILLISTE

| | | | | | |
|----|--|----|---------------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | EHFMC33 Kappenpressen-Griff | 25 | Digitales Bedienfeld -VOLL | 49 | Pumpe Stern |
| 2 | EHFMC33 Kappendichtung | 26 | Ablassventil Flügelschalter | 50 | ½" Magnetventil |
| 3 | EHFMC33 Kappensicherheitschloss Stiftfeder | 27 | Treiberkarte | 51 | ½" Magnetventil Unterteil |
| 4 | EHFMC33 Kappe Sicherheitssperrstift | 28 | Sicherheitsthermostat mit Reset-Taste | 52 | Druckausgleichsgewicht |
| 5 | EHFMC33 Kappenfreigabefeder | 29 | PT-100 Temperaturfühler | 53 | Druckausgleicher Unteres Gehäuse |
| 6 | EHFMC33 Zentrierschrauben-Satz | 30 | Makfry Digital Panel Steuerkarte | 54 | Druckausgleicher Komplett-Set |
| 7 | EHFMC33 Kappengriff - Rot | 31 | Makfry Digitale Flächenmembran | 55 | Druckausgleichsfeder |
| 8 | EHFMC33 Kappenknaufriff - Schwarz | 32 | Pumpe Ventil Blatt Schalter | 56 | Druckausgleicher Oberes Gehäuse |
| 9 | EHFMC33 Kesseldeckel Komplettset | 33 | Wahlschalter 1-0-2 | 57 | Manometer (ø50mm) |
| 10 | 1 ¼" Zweiteiliger Kugelhahn | 34 | TFT-Panel 4,3" Treiberkarte | 58 | EHFMC33 Widerstand 2000W |
| 11 | 1/2" - 1 BAR Sicherheitsventil | 35 | TFT-Panel 4.3" Anzeige | 59 | EHFMC33 Widerstandsschutz |
| 12 | 1/2" Zweiteiliger Kugelhahn | 36 | ½" x 40cm flexibler Schlauch | 60 | EHFMC33 Widerstandskamm-Set |
| 13 | Abstandsstück Metall M4X20MM | 37 | Aluminium-Pumpenadapter | 61 | Siebblech-Set (einschließlich Rohr) |
| 14 | EHFMC33 Filterpapier | 38 | Elektrischer Motor 0,37 KW | 62 | EHFMC33 Entwässerungsbehälter |
| 15 | EHFMC33 Faltbarer Korb | 39 | Pumpen-Kugellager | 63 | EHFMC33 Ölabtropfschale |
| 16 | EHFMC33 Korb ohne Falz | 40 | Pumpenbuchse | 64 | |
| 17 | EHFMC33 Korbenhkel | 41 | Pumpengehäuse | 65 | |
| 18 | EHFMC33 Rad | 42 | Pumpenabdeckung | 66 | |
| 19 | Stecker und Buchse (32A) | 43 | Pumpendeckelbuchse O-Ring | 67 | |
| 20 | Papierfilter-Klammer | 44 | Pumpendeckel O-Ring | 68 | |
| 21 | Reinigungsbürste (gerade) | 45 | Pumpe Komplettset | 69 | |
| 22 | Reinigungsbürste (gebogen) | 46 | Pumpenschütz | 70 | |
| 23 | EHFMC33 Thermorelais | 47 | Gleitringdichtung der Pumpe | 71 | |
| 24 | Digitaler Bedienfeldschutz Abdeckplatte | 48 | Pumpenwelle | 72 | |

DIE VERWENDUNG VON NICHT ORIGINALEN TEILEN IN MASCHINEN IST UNSICHER. INSBESONDERE ELEKTRISCHE KOMPONENTEN SOLLTEN VON LIZENZIERTEN FACHLEUTEN AUSGETAUSCHT WERDEN.

17- STÖRUNGSBESEITIGUNG

| PROBLEME | URSACHE | LÖSUNG |
|--|-----------------------------------|---|
| DIE ENERGIE KOMMT NICHT IN DIE DRUCKFRITTEUSE. | STROMKREIS NICHT GESCHLOSSEN | PRÜFEN SIE DIE SICHERUNG FÜR DIE STECKDOSE. |
| | | VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE STECKDOSE MIT STROM VERSORGT WIRD. |
| | | VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER DER FRITTEUSE VOLLSTÄNDIG IN DIE STECKDOSE EINGESTECKT IST. |
| | | ÜBERPRÜFEN SIE DIE THERMOSICHERUNG IM INNEREN. |
| DIE ENERGIE KOMMT IN DIE DRUCKFRITTEUSE, ABER DAS ÖL WIRD NICHT ERHITZT. | FALSCHES TEMPERATUREINSTELLUNG | VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE TEMPERATUR AUF DIE GEWÜNSCHTE STUFE EINGESTELLT IST. |
| | SICHERHEITSTHERMOSTAT AKTIVIERT | DRÜCKEN SIE DIE SICHERHEITSTHERMOSTAT-TASTE. |
| | RESISTENZPROBLEM | WENN DAS ÖL NICHT HEISS WIRD, WENDEN SIE SICH AN DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST. |
| DIE ENERGIE KOMMT IN DIE DRUCKFRITTEUSE, ABER DAS ÖL WIRD NICHT ERHITZT. | PROBLEM MIT DEM MAGNETVENTIL | VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS SELENOIDVENTIL SAUBER IST UND DIE FEDER IM INNEREN RICHTIG SITZT. SIEHE: SELENOIDVENTIL-REINIGUNG. |
| | DAMPFAUSTRITT AM RAND DES DECKELS | PRÜFEN SIE DIE DICHTUNG IM INNEREN DES DECKELS. VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER DECKEL RICHTIG AUF DEM TANK SITZT UND KORREKT VERSCHLOSSEN IST. |

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| | NIEDRIGER ÖLSTAND | ACHTEN SIE AUF DIE ÖLSTANDSANZEIGE IM TANK UND FÜLLEN SIE BIS ZUM ANGEgebenEN STAND AUF. |
| | UNZUREICHENDES KOCHEN DER PRODUKTE | DIE ANGEgebENE MENGE DES PRODUKTS IN DEN KORB LEGEN. |
| | AUS DEM AUSPUFF ENTWEICHENDER DAMPF | WENN DAS MANOMETER NICHT ANSTEIGT, WENDEN SIE SICH AN DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST. |
| | UNZUREICHENDE NETZSTROMVERSORGUNG | WENDEN SIE SICH AN EINEN ELEKTRIKER. LASSEN SIE DEN SICHERUNGSKASTEN UND DIE STECKDOSENKABEL ÜBERPRÜFEN. |
| DER DRUCK NACH ABLAUF DER GARZEIT NICHT NACHLÄSST. | MAGNETVENTIL BLOCKIERT | REINIGEN SIE DAS SELENOIDVENTIL. |
| | VENTILFILTER VERSTOPFT | REINIGEN SIE DEN VENTILFILTER. |
| | ABFLUSSROHR VERSTOPFT | DIE DRUCKENTLASTUNGSLEITUNG REINIGEN. |
| DER DRUCK NACH ABLAUF DER GARZEIT NICHT NACHLÄSST. | DECKELVERRIEGELUNG DEFEKT | DRÜCKEN SIE MIT EINEM HARTEN GEGENSTAND AUF DAS SCHNELL EINGREIFENDE LOCH AM DRUCKENTLASTUNGSGRIF DES DECKELS. SIEHE: ALLGEMEINE WARNHINWEISE. |

18- PROBLEME UND LÖSUNGEN BEIM KOCHEN

| PROBLEME | URSACHE | LÖSUNG |
|--|--|--|
| DAS PRODUKT IST ÜBERMÄSSIG ÖLHALTIG | TIEFER ÖLSTAND | DEN ÖLSTAND BIS ZUR MARKIERUNG IM KESSEL AUFFÜLLEN |
| | BREITENFEHLER | DEN VERKLEIDUNGSPROZESS KORREKT DURCHFÜHREN |
| | VERFALL VON ÖL | ÖL WECHSELN |
| | VERWENDUNG EINES SCHLECHTEN PRODUKTS | KONTAKT ZU IHREM PRODUKTLIEFERANTEN |
| | UNZUREICHENDE WÄRMEERZEUGUNG | VERGEWISSERN SIE SICH, DASS IHRE HEIZEINSTELLUNGEN AUF DEN GEWÜNSCHTEN GRAD EINGESTELLT SIND. |
| | UNZUREICHENDER DRUCK | SIEHE DIE PROBLEME, DIE DURCH DIE DRUCKFRITIERERTABELLE VERURSACHT WERDEN |
| | INEFFIZIENTE NETZSTROMVERSORGUNG | WENDEN SIE SICH AN EINEN ELEKTRIKER (ÜBERPRÜFEN SIE DEN SICHERUNGSTISCH, IHRE STECKDOSENLEITUNG) |
| DAS PRODUKT NICHT DEN VISUELLEN NORMEN ENTSPRICHT. | HOHER FRITIERGRAD UND NIEDRIGE ZEITEINSTELLUNG | ÜBERPRÜFEN SIE IHRE KOCH-EINSTELLUNGEN |
| | VERFALL VON ÖL | ÖL WECHSELN |
| | ANSAMMLUNG VON ABLAGERUNGEN IM HEIZKESSEL | DEN KESSEL REINIGEN (ALLE 3 KOCHVORGÄNGE EINE ÖLENTLEERUNG DURCHFÜHREN) |

| | | |
|--|--|--|
| | UNZUREICHENDER DRUCK | SIEHE DIE PROBLEME, DIE DURCH DIE DRUCKFRITIERERTABELLE VERURSACHT WERDEN |
| | INEFFIZIENTE NETZSTROMVERSORGUNG | WENDEN SIE SICH AN EINEN ELEKTRIKER (ÜBERPRÜFEN SIE DEN SICHERUNGSTISCH, IHRE STECKDOSENLEITUNG) |
| DAS PRODUKT NICHT DEN VISUELLEN NORMEN ENTSPRICHT. | VERFALL VON ÖL | ÖL WECHSELN |
| | VERWENDUNG EINES SCHLECHTEN PRODUKTS | KONTAKT ZU IHREM PRODUKTLIEFERANTEN |
| | ANSAMMLUNG VON ABLAGERUNGEN IM HEIZKESSEL | DEN KESSEL REINIGEN (ALLE 3 KOCHVORGÄNGE EINE ÖLENTLEERUNG DURCHFÜHREN) |
| | VERWENDUNG VON CHEMIKALIEN IM HEIZKESSEL BEI DER TÄGLICHEN REINIGUNG | DIE CHEMIKALIEN GEMÄSS DEM VERFAHREN VERWENDEN, DEN SPÜLVORGANG NACH DER REINIGUNG KORREKT DURCHFÜHREN |
| | BACKFEHLER | DEN VERKLEIDUNGSPROZESS KORREKT DURCHFÜHREN |
| | INEFFIZIENTE NETZSTROMVERSORGUNG | WENDEN SIE SICH AN EINEN ELEKTRIKER (ÜBERPRÜFEN SIE DEN SICHERUNGSTISCH, IHRE STECKDOSENLEITUNG) |

19- ALLGEMEINE WARNUNGEN

- WENN SIE DIESE ANWEISUNGEN NICHT VERSTEHEN ODER LESEN, KANN DIES ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TOD FÜHREN.
- DIE FRITTEUSE MUSS AM STROMKREISLAUF GEERDET SEIN.
- DIE FRITTEUSE HAT HEISSE OBERFLÄCHEN, DIE NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN BERÜHRT WERDEN DÜRFEN.
- WENN DIE FRITTEUSE ÜBER EINEN EIGENEN SCHALTER VERFÜGT, SOLLTE DIESER AUSGESCHALTET WERDEN, BEVOR DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD. DER SCHALTER SOLLTE AUSGESCHALTET SEIN, WENN DIE FRITTEUSE NICHT IN GEBRAUCH IST.
- VERGEWISSERN SIE SICH VOR DEM ÖFFNEN DES DECKELS, DASS DER DRUCK IM INNEREN DER FRITTEUSE GESUNKEN IST.
- REINIGEN SIE DIE FOLGENDEN TEILE REGELMÄSSIG:
 - ENTLERUNGSHAHN,
 - ZUM MANOMETER FÜHRENDEN ROHR,
 - DRUCKENTLASTUNGSLEITUNG, DIE ZUM MAGNETVENTIL FÜHRT,
 - MAGNETVENTIL,
 - DRUCKREGLER.
- VERWENDEN SIE HOCHWERTIGES FLÜSSIGÖL UND ÜBERFÜLLEN SIE DIE FRITTEUSE NICHT MIT ÖL, DA DIES ZUR VERSTOPFUNG DES MAGNETVENTILS FÜHREN KANN. DAS MAXIMALE ÖLVOLUMEN BETRÄGT 15 LITER.
- VERSUCHEN SIE, DIE PRODUKTE FRISCH ZU SERVIEREN, DA SIE MIT ZUNEHMENDER LAGERUNG AN GESCHMACK VERLIEREN. SIE KÖNNEN SPEZIELLE WARMHALTEGERÄTE VERWENDEN, UM PRODUKTE LÄNGER WARM UND FRISCH ZU HALTEN.
- DAS ÖL REGELMÄSSIG ABSEIHEN UND ERSETZEN, UM DIE QUALITÄT UND DEN GESCHMACK DER GEKOCHTEN PRODUKTE ZU ERHALTEN.
- DENKEN SIE DARAN, DASS ZU VIEL SALZ DIE LEBENSDAUER DES ÖLS VERKÜRZT, UND VERMEIDEN SIE ES, SALZIGE SPEISEN ZU KOCHEN.

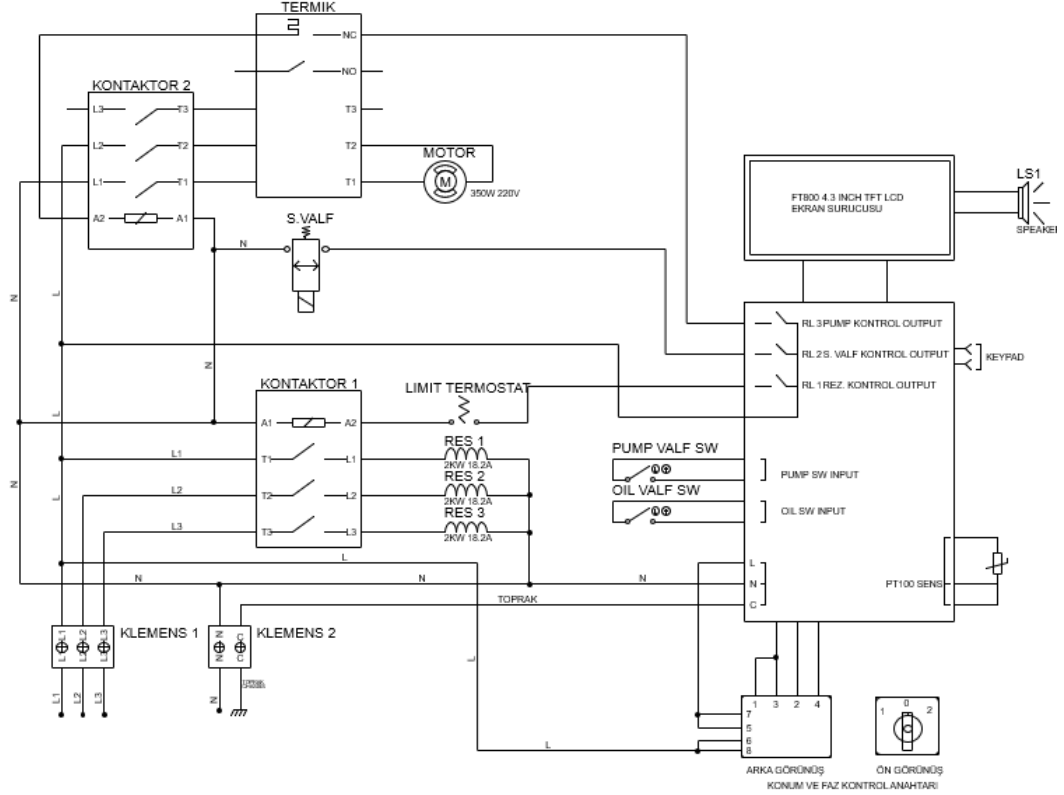
- GRUPPIEREN SIE DIE PRODUKTE BEIM KOCHEN NACH ART UND WECHSELN SIE IMMER DAS ÖL FÜR JEDE GRUPPE, DA ÖLE, DIE FÜR VERSCHIEDENE PRODUKTGRUPPEN VERWENDET WERDEN, DEN GESCHMACK DER ANDEREN PRODUKTGRUPPEN BEEINFLUSSEN.
- LAGERN SIE DAS GERÄT AN EINEM TROCKENEN, WARMEN UND FEUCHTIGKEITSFREIEN ORT, UM DIE LEBENSDAUER DES WIDERSTANDS DER FRITTEUSE ZU VERLÄNGERN. KALTE UND FEUCHTE UMGEBUNGEN VERKÜRZEN DIE LEBENSDAUER DES WIDERSTANDS UND VERHINDERN, DASS ER FUNKTIONIERT.
- SCHLIESSEN SIE KEINE ANDEREN GERÄTE AN DIE VON DER FRITTEUSE VERWENDETE STECKDOSE AN.
- VERWENDEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE, DIE SCHMUTZ ODER ROST IM INNEREN DER FRITTEUSE HINTERLASSEN KÖNNEN, WIE Z. B. DRAHTBÜRSTEN.
- VERWENDEN SIE NUR REINIGUNGSMITTEL UND CHEMIKALIEN, DIE FÜR LEBENSMITTEL UNBEDENKLICH SIND.
- DENKEN SIE DARAN, DASS HEISSES ÖL SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN KANN, TRAGEN SIE SCHUTZHANDSCHUHE UND LASSEN SIE DAS ÖL VON GESCHULTEM PERSONAL ABLASSEN.
- VERSUCHEN SIE NICHT, DIE FRITTEUSE ZU BEWEGEN, WENN SIE NOCH HEISS IST.
- VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG DER FRITTEUSE KEINEN HOCHDRUCKREINIGER ODER DAMPFREINIGER.
- VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG KEINE CHEMIKALIEN WIE LAUGEN ODER ENTFETTUNGSMITTEL.
- VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG, DASS DAS SICHERHEITSVENTIL UND DIE DRUCKKOMPONENTEN SAUBER SIND.
- PRÜFEN SIE DEN ÖLSTAND, BEVOR SIE DAS GERÄT IN DIE KOCHPOSITION SCHALTEN.
- STELLEN SIE SICHER, DASS ALLE ÖLVENTILE VOLLSTÄNDIG GESCHLOSSEN SIND, WENN SIE DIE MASCHINE BETREIBEN.
- BETREIBEN SIE IHRE MASCHINE NICHT OHNE FILTERPAPIER ODER FILTER. ABLAGERUNGEN KÖNNEN ZUM AUSFALL DES MOTORS FÜHREN.
- FÜR NICHT AUFGEFÜHRTE ERSATZTEILE WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST.
- WECHSELN SIE DAS FILTERPAPIER REGELMÄSSIG, JE NACH GEBRAUCH FÜR DAS BRÜHEN UND FILTERN. WENN SIE DAS FILTERPAPIER NICHT REGELMÄSSIG WECHSELN, WIRD DER FILTERMOTOR IHRER MASCHINE BESCHÄDIGT.

-NOTVERSCHLUSSSYSTEM FÜR DEN DECKEL.

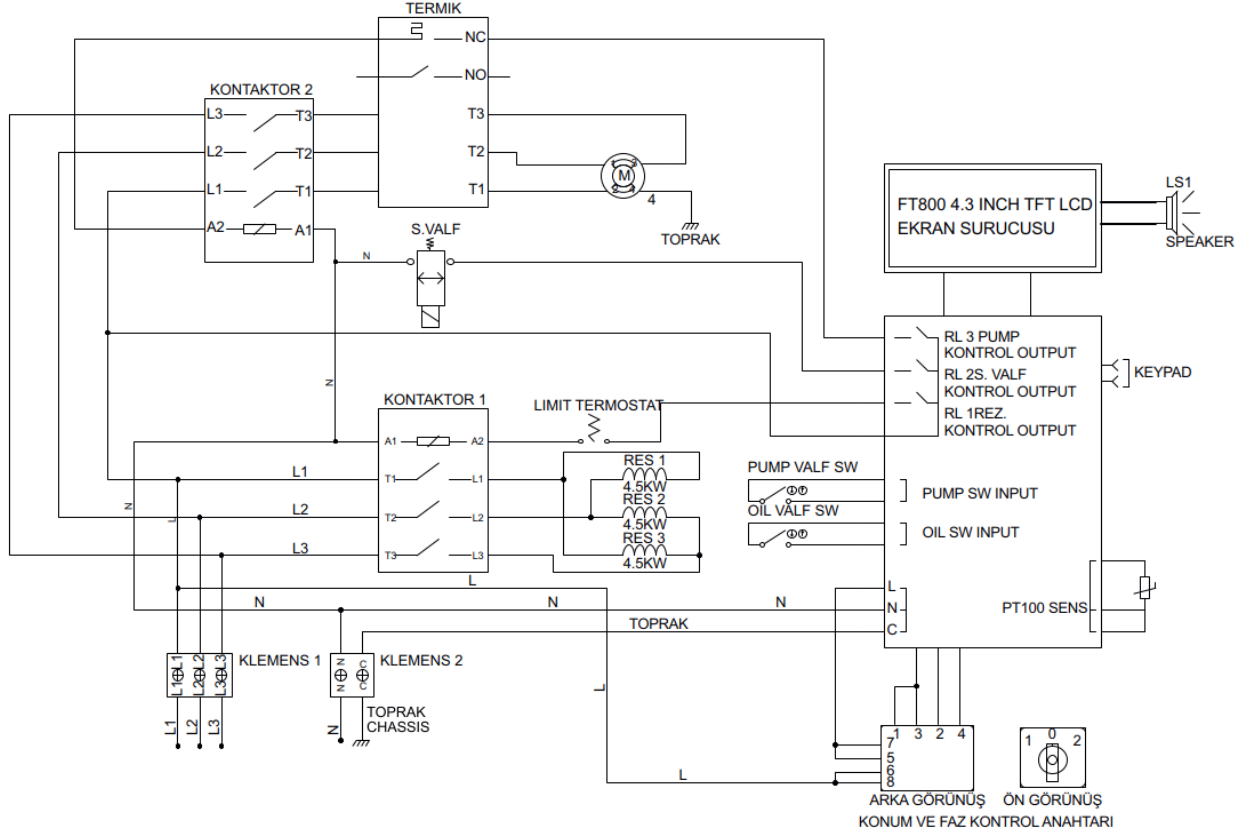
ES GIBT EIN VERRIEGELUNGSSYSTEM, DAS VERHINDERT, DASS SICH DER DECKEL ÖFFNET, SOLANGE DRUCK IM INNEREN DES GERÄTS HERRSCHT. SOLLTE DIESES SYSTEM VERSAGEN, BEFINDET SICH AM DRUCKHEBEL DES DECKELS EIN LOCH, DURCH DAS SIE DIE DARIN BEFINDLICHEN PRODUKTE SCHNELL ENTNEHMEN KÖNNEN. DRÜCKEN SIE DIESES LOCH MIT EINEM SCHRAUBENZIEHERÄHNLICHEN WERKZEUG, UM DIE VERRIEGELUNG ZU LÖSEN. SOLLTE DAS PROBLEM WEITERHIN BESTEHEN, WENDEN SIE SICH AN DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST.



20- ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



21- ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



22- GARANTIESCHEIN UND BEDINGUNGEN

ALS MAKFRY-FAMILIE DANKEN WIR IHNEN, DASS SIE SICH FÜR UNSERE PRODUKTE ENTSCHEIDEN HABEN. DAS GARANTIEDOKUMENT MUSS WÄHREND DES GARANTIEPROZESSES AUFBEWAHRT WERDEN. WENN DAS DOKUMENT VERLOREN GEHT, WIRD DEM KUNDEN KEIN ZWEITES DOKUMENT AUSGEHÄNDIGT. DIESES DOKUMENT MUSS VORGELEGT WERDEN, WENN DER KUNDE EINE GARANTIEREPARATUR WÜNSCHT. ANDERNFALLS WIRD DIE REPARATUR IN RECHNUNG GESTELLT. WENN DAS GARANTIEDOKUMENT UNKLAR IST, KANN MAKFRY AUCH EINEN KAUFBELEG VERLANGEN.

- 1- DIE GARANTIE BEGINNT MIT DEM LIEFERDATUM AN DEN VERBRAUCHER UND BETRÄGT 2 JAHRE. DIGITAL-PANEL IST 1 JAHR, WIDERSTÄNDE SIND 6 MONATE.
- 2- WENN DIE WARE INNERHALB DER GARANTIEZEIT AUSFÄLLT, WIRD DIE REPARATURZEIT ZUR GARANTIEZEIT HINZUGERECHNET. DIE REPARATURZEIT DER WARE BETRÄGT MAXIMAL 30 WERKTAGE.
- 3- WARTUNG UND REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM VON MAKFRY AUTORISIERTEN UNTERNEHMEN DURCHGEFÜHRT WERDEN. BEI ANDEREN EINGRIFFEN WIRD DIE WARE VON DER GARANTIE AUSGESCHLOSSEN.
- 4- WENN MATERIAL- UND/ODER VERARBEITUNGSFEHLER WÄHREND DER GARANTIEZEIT ZU AUSFÄLLEN FÜHREN, WIRD MAKFRY AUF EIGENE KOSTEN DIE NOTWENDIGEN VORKEHRUNGEN TREFFEN UND DEN SCHADEN IM RAHMEN DER GARANTIE ERSETZEN.
- 5- DIE GARANTIE DECKT KEINE FOLGESCHÄDEN AB, EINSCHLIESSLICH GESCHÄFTS- ODER INFORMATIONSVORLUSTE, UND GILT NICHT FÜR DIE FOLGENDEN FÄLLE:
 - WENN DIE WARE ENTGEGEN DEN IN DER WERBE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG ODER IM ANHANG ANGEGEBENEN METHODEN ODER BEDINGUNGEN VERWENDET WIRD,
 - WENN FESTGESTELLT WIRD, DASS DIE WARE ZUVOR VON NICHT AUTORISIERTEN PERSONEN UND/ODER REPARATURWERKSTÄTTEN REPARIERT ODER GEÖFFNET WURDE,
 - WENN DIE WARE BEI UNGEEIGNETER SPANNUNG ODER BEI FEHLERHAFTER ELEKTROINSTALLATION OHNE WISSEN DER VON MAKFRY BESTIMMTEN AUTORISIERTEN DIENSTE VERWENDET WIRD.

- WENN DIE SERIENNUMMER DER WARE BESCHÄDIGT ODER DEMONTIERT WURDE, DIE GARANTIE- ODER KAUFUNTERLAGEN VERÄNDERT WURDEN ODER DIE UNTERLAGEN UNRECHTMÄSSIG SIND,
- WENN WÄHREND DES TRANSPORTS FEHLER ODER SCHÄDEN AUFGETRETEN SIND, FÜR DIE MAKFRY NICHT VERANTWORTLICH IST,
- WENN DIE AUSSENFLÄCHEN DER WAREN INNERHALB DER VERANTWORTUNG DES VERBRAUCHERS BESCHÄDIGT WERDEN,
- IM FALLE VON FEHLERN, DIE DURCH ZUBEHÖR ODER ANDERE GERÄTE VERURSACHT WERDEN, DIE MIT DEM PRODUKT VERWENDET WERDEN KÖNNEN UND AUSSERHALB UNSERES UNTERNEHMENS ODER UNSERER AUTORISIERTEN DIENSTE ERWORBEN WURDEN,
- BEI AUSFÄLLEN UND SCHÄDEN DURCH NATURKATASTROPHEN WIE FEUER, BLITZSCHLAG,ÜBERSCHWEMMUNG, ERDBEBEN USW,
- WENN DIE ELEKTRONISCHEN TEILE DER WAREN DURCH DEN KONTAKT MIT FLÜSSIGKEITEN AUF VERANTWORTUNG DES VERBRAUCHERS BESCHÄDIGT WERDEN,
- DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF VERSCHLEISSPRODUKTE UND/ODER PRODUKTTEILE AUS ZUBEHÖR ODER GLAS, DIE VON NATUR AUS ALS VERBRAUCHSMATERIAL BETRACHTET WERDEN KÖNNEN,
- WENN DER FEHLER DURCH FEHLER ODER MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER DURCH UMGEBUNGSBEDINGUNGEN, DIE NICHT DEN EMPFOHLENEIN EINSATZBEDINGUNGEN DES PRODUKTS ENTSPRECHEN, VERURSACHT WURDE,
- DIE GARANTIE GILT FÜR KORROSION, VERFORMUNGEN UND SCHÄDEN, DIE INSBESONDERE AN ELEKTRISCHEN BAUTEILEN DURCH DEN BETRIEB DES GERÄTES IN SÄUREHALTIGER ODER FEUCHTER UMGEBUNG ENTSTEHEN.
- IN TSE- ODER CE-ZERTIFIZIERTEN PRODUKTEN VERWENDET, AUSSER MAKFRY SONDERANFERTIGUNG AUF DEN WAREN.

6- TRANSPORTKOSTEN DES VON MAKFRY AUTORISIERTEN SERVICEPERSONALS BEI REPARATUREN, DIE VOR ORT DURCHGEFÜHRT WERDEN, WO DIE WARE VERFÜGBAR IST. NACH DER AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTERKENNTNIS WIRD DER ERSATZ/REPARATUR DER GARANTIE MIT ODER KOSTENLOS GEMACHT WERDEN.

7- İZMİR GERICHTE UND VOLLSTRECKUNGSÄMTER SIND IM FALLE VON KONFLIKTEN ÜBER DEN UMFANG DER GEWÄHRLEISTUNG ZUSTÄNDIG.

| | |
|------------------------------|--|
| MODELL | |
| SERIENNUMMER | |
| GARANTIEZEIT | |
| BEGINN DES GARANTIEPROZESSES | |

ggmgastro

STEMPEL - UNTERSCHRIFT