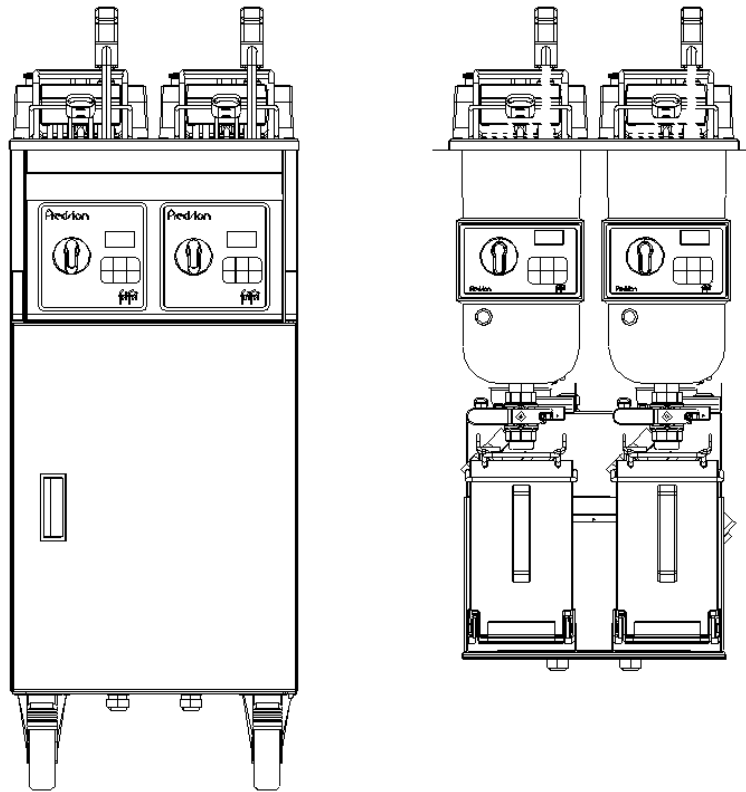


Compact Frying Solutions

Precision Freestanding & Drop In Models

User Manual



Please make a note of your product details for future use:

Date purchased: _____

Model Number: _____

Serial Number: _____

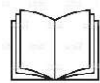
Dealer: _____

Lincat Ltd
Whisby Road
Lincoln
LN6 3QZ

Export Tel +44 (0) 1522 503250

UK Tel +44 (0) 1522 875500

care@lincat.co.uk



These instructions form part of the documentation for the Precision range of fryers, and should be kept available and used in conjunction with Installation Instructions IS794 and Spares Manual IS805.

Section	Description
1	Index
2	Safety Regulations
3	Specified use of the appliance
4	Specific warnings and instructions
5	Personnel safety
5.1	Safety equipment
5.2	Authorized personnel
5.3	Area of responsibility of personnel
5.4	Owner/operator
5.5	Operator of the appliance
5.6	Maintenance personnel
5.7	Minimum training and qualifications of the authorized personnel
5.7.1	Owner/operator
5.7.2	Operator
5.7.3	Service personnel
5.7.4	Duty of maintenance
5.7.5	Availability of operating manual
6	Use of the fryer
6.1	Fryer layout
7	Weights and capacities
8	Identification of models
9	Ambient conditions
10	Preparation
10.1	Initial operation
10.2	Setting up your working station
10.3	Getting quality results
11	Using the fryer
11.1	The control panel
11.2	Starting up
11.3	Operation
11.4	Pump operation
11.5	Draining to an external receptacle
11.6	Switching off
12	Changing parameters
13	Cleaning and maintenance
13.1	Cleaning intervals
13.2	Exchanging oil
13.3	Periodic checks
14	Maintenance
15	After-sales service
16	Spare parts
17	Error Codes

2. Safety Regulations

The following warning symbols are fitted to the appliance as appropriate.

High voltage



Electric shock

Warning of dangerous electrical voltage

Only authorized specialist personnel may carry out work on electrical installations

Follow the specific technical safety instructions

Always disconnect the appliance from the mains power before carrying out work on electrical installation, servicing or cleaning

Hot surfaces/hot internal components



During operation parts may become hot. Avoid accidental contact.

Hot frying oil



Hot frying oil can lead to injuries. Always allow the hot oil to cool down before carrying out cleaning or servicing work.



The manufacturer has mounted warning symbols (stickers) at all the relevant positions on the appliance before delivery. If during operation or cleaning any of these warning symbols become detached, the operator of the appliance is obliged to apply these warning symbols again immediately.

3. Specified use of the appliance

The appliance is exclusively intended for the frying of fresh and deep frozen foods and whilst operating should not be left unsupervised. Any other use of the appliance is regarded as non-specific. The observance of the operating manual and the following of the maintenance and repair instructions from the manufacturer are also part of the specified use.

4. Specific warnings and instructions

Warning



Do not attempt to move this appliance when the tank contains hot oil.

Do not use a water jet or steam cleaner, and do not immerse this appliance.

Do not operate without first filling it with fat or frying oil to the maximum oil level mark.

During operation maintain the oil level between the maximum and minimum oil level marks. Too little oil will result in the safety cut out operating or the risk of ignition. Overfilling will cause surging or frothing over.

Used, contaminated frying oil is increasingly likely to ignite and also tends to froth over. If the frying oil ignites, do not attempt to extinguish it with water but use a fire extinguisher with a special filling (Halon) or a fire blanket.

Caution



If too much deep-frozen or wet frying product is put into the hot oil, frothing over of the oil may occur.

Overfilling the basket will also reduce the quality of the fried food.

For safe draining or transferring the frying oil it must have cooled to a temperature below 50 Deg C.

Never clean the elements with a steel brush or by burning off (dry operation).

Improper cleaning of the elements will lead to the exclusion of the guarantee.

The oil drain bucket has the capacity for one tank to drain at a time. Do not drain both tanks simultaneously.

5. Personnel safety



Warning

The personnel who operate and maintain the deep fat fryer must be trained in the correct operation and handling of the appliance and must have read and understood the safety regulations in this operating manual before starting work on or with it.

Do not modify or remove safety devices. Do not remove any warning symbols which may have been fitted to the appliance. Replace missing or defective warning symbols.

Do not operate the deep fryer in a damaged condition. Report immediately any irregularities, especially those which reflect safety, to your managers.

When servicing components, ensure that the deep fryer is disconnected from the mains power supply. Always check all safety functions after completing service work.

5.1 Safety equipment

Apart from the warning symbols applied to the appliance, it is also fitted with the following safety equipment:

Main switch

Safety contactor

Safety thermostat

5.2 Authorized personnel

Only those personnel who have been authorized for the respective work may work on and with this appliance.

Personnel are seen as authorized if they fulfil the minimum training and knowledge requirements as listed in this section and have been assigned a fixed area of responsibility.

5.3 Area of responsibility of personnel

5.4 Owner/operator

The owner/operator is the person who is responsible for the specified use of the appliance and for the training as well as the tasks of the authorized personnel, including issuing directives to all the personnel with respect to appliance operations.

5.5 Operator of the appliance

Operator responsibilities include:

Maintaining oil levels in the appliance.

Loading the product and monitoring frying quality.

Cleaning and filtering.

Identifying and reporting problems.

5.6 Maintenance personnel

Carries out maintenance and repair of the appliance according to the work described in Sections 'Cleaning and Maintenance'.
The dismantling, storing and disposal of the appliance.

5.7 Minimum training and qualifications of the authorized personnel

5.7.1 Owner/operator

Should have relevant experience in assessing dangers and in personnel management.
Must understand the safety regulations.

5.7.2 Operator

Must be instructed in the operation of the deep fryer and be aware of the safety regulations.

5.7.3 Service personnel

Must have successfully completed the relevant training and be familiar with the servicing of the appliance. Servicing work on the electrical equipment of the appliance may only be carried out by suitably qualified personnel.

5.7.4 Duty of maintenance

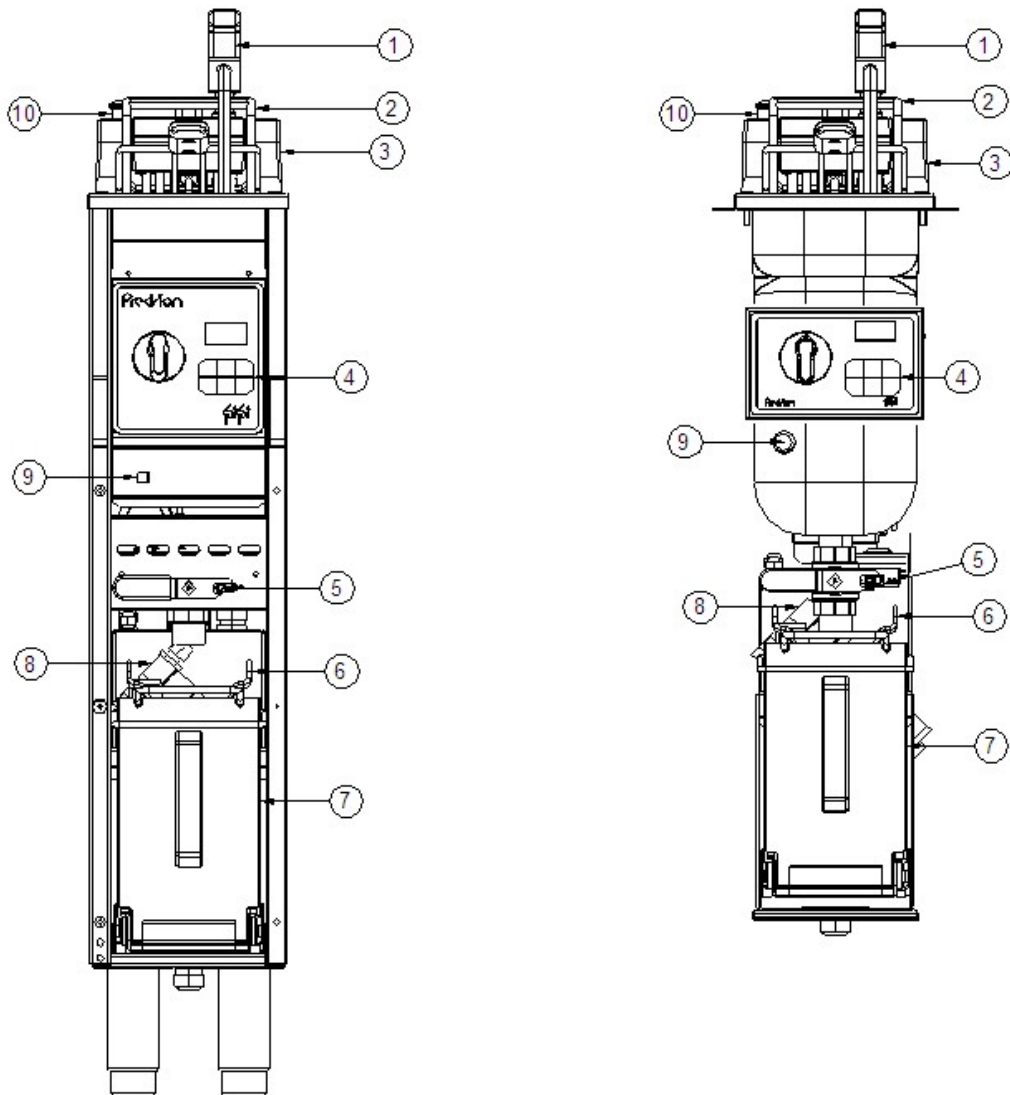
The appliance must only be used when in an undamaged condition. Use original consumables and original spare parts as replacements whenever necessary. Always check the equipment for safety after maintenance and repair work.

5.7.5 Availability of operating manual

A copy of this operating manual must be available at all times to the personnel at the installation location.

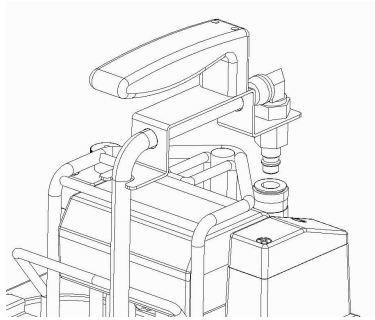
6. Use of the fryer

6.1 Fryer Layout

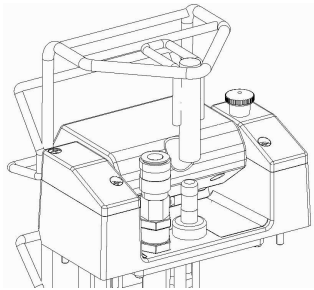


1. Oil Return Lance
2. Basket Holder
3. Element Lifting Head
4. Precision Control Panel
5. Oil Drain Lever
6. Filter Holder and Filter
7. Drain Bucket
8. Pump
9. On/Off switch
10. Element Lifting Head Release Knob

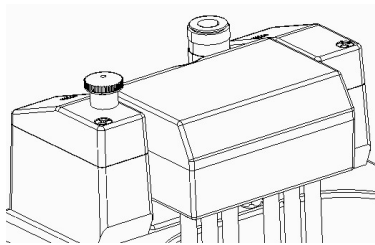
1. Oil return lance – this is a simple push fit in to the quick release coupling adjacent to the lifting head. If using the lance to return hot oil, observe the pre mentioned PPE precautions, as the body of the lance may be hot.



2. Basket holder – push fit on to boss at the rear of the lifting head.

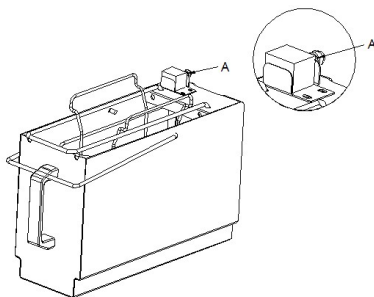


3. Element lifting head – the elements may be swung up and locked in to the Up position to allow access for cleaning the tanks. Use the element lifting knob (10) to unlock and lift the elements. When the tank is cleaned, lower the elements carefully until locked.



4. Control Panel – carries out all cooking functions.
5. Oil drain lever – drains tanks. Slide safety lever across to open valve.

6. Filter holder and Filter – Position as shown, ensure stainless steel filter is inside fine tissue filter. The suction pipe connection 'A' to the pump MUST be towards the rear of the unit for the pump to engage.



7. Drain bucket
8. Pump
9. On/Off switch
10. Element Lifting Head Release Knob

7 Weights and Capacities

Type	211	311	411/412	422	622	633
Net weight without options (Kg)	47	56	69	79	98.5	98.5
Number of baskets	1	1	2	2	2	3
Filling quantity per basket (Kg)	0.9	1.5	2 x 0.9	2 x 0.9	2 x 1.5	3 x 0.9
Oil quantity at Minimum (l)	7.5	12.5	17	2 x 7.5	2 x 12.5	3 x 7.5
Oil quantity at Maximum (l)	9	14.5	20.5	2 x 9	2 x 14.5	3 x 9
Production of frozen chips per hour (Kg)	17-22	27-32	34-44	34-44	54-64	51-66
Production of chilled chips per hour (Kg)	20-25	30-35	40-50	40-50	60-70	60-75

8 Identification of models

Every fryer is provided with a technical identification plate. Always have this identification plate available when making enquiries to our customer services department.

9 Ambient conditions

Type	211 – 311 – 411 – 412 – 422 – 622 - 633
Minimum Temperature (Deg C)	+5
Maximum Temperature (Deg C)	+60
Maximum Humidity (%)	60

10 Preparation

Before initial use of the fryer ensure the cleaning steps below are followed and the operator is familiar with the controls and layout of the appliance. Once established, before beginning daily use it is good practice to develop a pre-cooking routine and take a moment to run through a series of checks – are the buckets and filters in place, is the oil suction pipe located correctly, are the drain valves closed? Following a daily regime specific to

your establishment will ensure trouble free operation and help avoid any unwelcome accidents

10.1 Initial Operation Remove any remains of packaging. Strip plastic coating and clean the appliance before first use. Remove the lid of the tank. Take the basket out of the tank. Clean the tank and any accessories with a non-caustic cleaning agent suitable for use in a food area. After cleaning, clean the tank with clean water. Close the drain valve. Remove any residual water with a paper towel. Fill the tank with frying oil to the 'Max' level or place the fat for frying on the heating elements. The 'Min/Max' level is visible inside the tank.



Warning

This unit is designed to be used with oils and fats in a liquid form. Oils and fats that become solid at lower temperatures must be liquefied prior to cooking. This instruction applies to both filling from empty and topping up during use.

If you intend to use the fat melt cycle (FMC) the solid fat should be in contact with the heating element, so the wire mesh plate must be removed. As the initial quantity of fat melts, keep adding extra fat until the liquefied fat reaches the 'Max' level. Replace the wire mesh before frying begins.

10.2 Setting up your working station

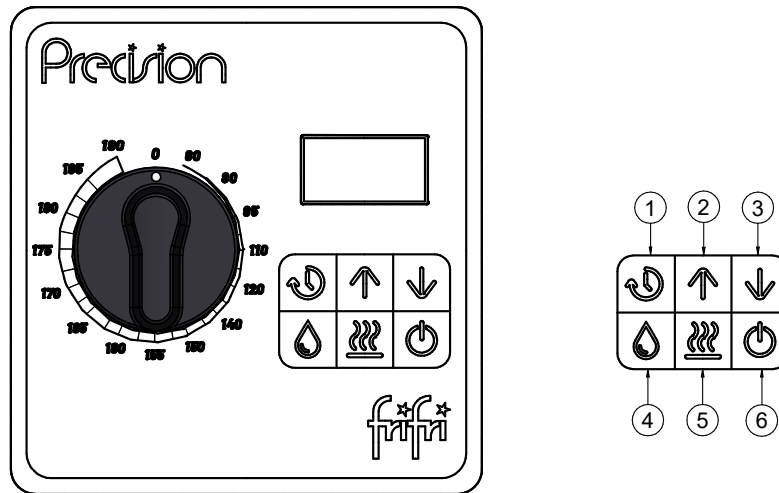
Ensure you have checked the fry before switching on, is it filled with oil?
Do you need to adjust the oil level by topping up to the line?
Are you happy with the oil quality – older oil will produce darker results
You have all the correct utensils for removing the cooked foods?
Do you have space to work safely?

10.3 Getting quality results

Preheat your fryer to the correct temperature for the task.
Too hot, and the food will overcook the outside before the centre is cooked
Too low and the food will become greasy and you will use more oil.
Ensure your foods are dry and drained – wet foods cause spitting and foaming and water damages oils.
Regularly remove any debris from the oil surface in between batches, as debris will start to degrade the oil quality.
Only fry within the recommended basket loading, overloading will reduce oil temperature and encourage oil absorption into the foods.
Test the oil quality – older oil becomes more volatile to foaming and the flash point will reduce. Ignition is more likely.
Regular routine filtration and flushing of the tank is good working practice.
Deep cleaning of the fryer and drain bucket will help maintain the oil life.
Keep the oil covered when not in use as this will extend the oil life.

11 Using the Fryer

11.1 Control panel




1. Timer control
2. Up arrow
3. Down arrow
4. Oil pump indicator
5. Oil heating indicator
6. On/Off

11.2 Starting up


Switch the fryer on at the wall socket.

Press and briefly hold 

If the appliance is fitted with an oil pump  will illuminate.

The LED display shows the current oil temperature.


11.3 Operation



Set the required temperature using the control knob.  will illuminate to show that the oil is heating.

The appliance will be in Fat Melt Cycle until 60 Deg C is reached during which time illumination will pulse. After this heating will be consistent until the required temperature is achieved.


When the required temperature is reached the LED will show one of two readings:

If the appliance has been previously been switched off at the wall socket the LED will show 3 bars (- - -)

If the appliance has been switched off using only the  button, the LED will show the last timer setting.

Input the required cooking time using  and . Each press increments or decreases the time by 10 seconds.

Holding the buttons down allows faster input. The maximum time limit is 15 minutes, but after 10 minutes the LED display will display the time in .1 increments, each increment representing 10 seconds. Therefore 10.1 is 10 minutes 10 seconds, 10.2 is 10 minutes 20 seconds etc. After 10.5 the next reading will be 11 minutes.

Fill the basket with the correct amount of product and press  to start the timer.

If the appliance has a lift, the product will be lowered into the oil and cooking will begin. The LED display will count down and the buzzer will sound at the end of the cooking cycle. The basket will be raised from the oil. The LED display will then reset to show the set time for the next batch.

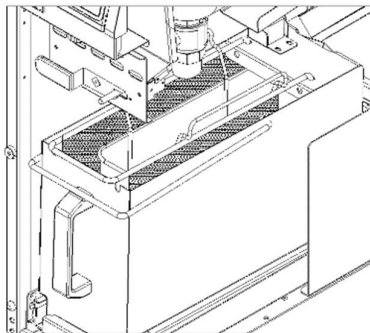
If the appliance has no lift, lower the product into the oil manually. The LED display will count down and the buzzer will sound at the end of the cooking cycle. Remove the product from the oil. The LED display will then begin counting up, and will continue to show the time incrementing until the timer is reset.

Timer reset can be achieved by pressing any one of buttons



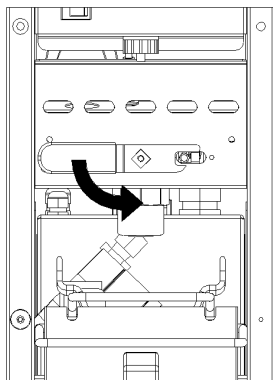
11.4 Pump operation

If the appliance is fitted with an oil pump, filtered oil may be pumped back into the tank by following the steps below.

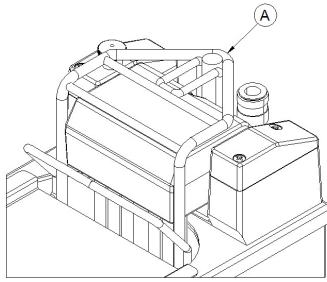


Place the fine tissue holder complete with the fine tissue filter into the location cut-outs in the drain bucket.

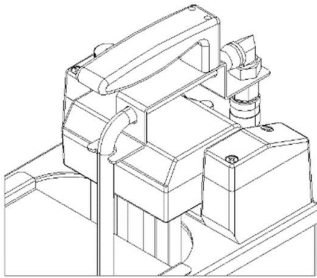
Place the stainless steel filter inside the fine tissue filter so that the oil passes through the stainless steel filter first.




Slide the sprung loaded safety catch across and open the drain valve with the drain lever. Allow the oil to drain into the bucket. Close the drain valve.





Lift and remove the basket support (A) from the fryer head.



Fit the oil lance assembly by pushing home the quick release coupling. (To remove after pumping, hold the coupling release down whilst lifting the oil lance assembly up).

When prepared, switch the control knob to the '0' (Off) position.  will illuminate.

Press  The light will turn red and the pump will operate for 5 minutes.


If the process is completed before 5 minutes, the pump may be cancelled by pressing  again.

Wear appropriate PPE if removing the lance whilst hot. Wipe down the lance and store.

11.5 Draining to an External Receptacle


On models with a pump, waste oil may be drained into an external receptacle ready for disposal by using the flexible drain pipe provided. Allow the oil to cool to below 40 Deg C. Wear PPE protection. Use the quick release couple to connect the flexible pipe to the same connection used for the oil lance. Ensure your receptacle has the capacity to take the full contents of the fryer tank and follow the pumping procedure.



11.6 Switching off

At the end of operation, press  to switch the fryer off, and switch the mains supply off at the wall socket.

12 Changing Parameters


All the appliances are pre-set during manufacture. The following parameters may be altered should it be required.

To access control board parameters, switch the appliance on by pressing and briefly holding 


Hold down buttons  and  simultaneously until the LED display shows 'set'.

There are now 9 user adjustable parameters. To cycle through the parameters, press






When a parameter is showing, it may be altered by pressing 

Note that parameters are adjusted using only a second press of  as a toggle between choices (usually 'Off' or 'On').



Pressing  will cycle to the next parameter.

From the 'set' display, the parameters cycle in the order shown below:





LED	Description			Function
	Lift down	Down	-	Moves the lift into the down position. Used for packaging and transport. If fitted, lift automatically rises when appliance is switched on.





LED	Description			Function
AC 1/0	Adaptive control	0 Off	1 On	Measures the oil temperature. If temperature is low, has an algorithm to extend the cooking time.



LED	Description			Function
LI 1/0	Lift (if fitted)	0 Off	1 On	If the appliance has no lift, leave set to Off



LED	Description			Function
PU 1/0	Pump	0 Off	1 On	If the appliance has no pump, leave set to Off



LED	Description			Function
BU 1/0	Buzzer	0 Low	1 High	Adjusts buzzer volume



LED	Description			Function
t - x	Temperature Offset			Allows fine tuning of the temperature. Adjustable between +/- 5 Deg C



LED	Description			Function
X.XX				Shows the display board software version



LED	Description			Function
X.XX				Displays the control board code

To end parameter adjustment, either wait for the LED to return to the original display, or turn the control knob.

13 Cleaning and Maintenance

13.1 Cleaning intervals, daily or according to the duration of use of the appliance.

General cleanliness is essential in all kitchen environments. Always clean the equipment after use, and prepare thoroughly for the cleaning regime before starting i.e. have all cleaning equipment to hand and place out Wet Floor signs.



Caution

Only use non-caustic, non-abrasive cleaner.

Only use non-abrasive cleaning cloths.

Only use cleaners permitted for the food area

Always carry out cleaning work only after the oil and the appliance have cooled down to a temperature level at which no burns can occur.

Cleaning area	Cleaning work
External surfaces and covers	Clean with damp cloth
Control panel	Clean with damp cloth
Fast coupling (optional pump)	Cleaning agent/hot water
Frying tank	Hot water
Frying basket	Dishwasher/hot water
Frying basket holder	Dishwasher/hot water
Frying oil tank cover	Dishwasher/hot water
Internal surfaces and covers	Clean with damp cloth
Connecting cables	Clean with damp cloth
Oil receptacle container	Dishwasher/hot water
Deep fryer surrounds	Clean with hard and soft brushes and damp cloths and follow special instructions if necessary

13.2 Frying oil exchange

Filtration	Daily or according to intensity of use
Exchange	According to the saturation

13.3 Periodic checks

Oil drain bucket	Cleanliness, filling level
Frying oil quality	According to hygiene regulations
Frying tank	Cleanliness, settled frying residues
Drain pipe and fast couplings	Cleanliness, function, sealing after installation
Heating elements	Surface

14 Maintenance

We recommend a regular maintenance service by an after sales service company, according to the intensity of use of the equipment.

15 After-sales service

For help with the installation, maintenance and use of your FriFri equipment, please contact our service department:

📞 UK: 01522 875520

For non-UK customers, please contact your local FriFri dealer

All service work, other than routine cleaning should be carried out by one of our authorised service agents. We cannot accept responsibility for work carried out by other persons.

To ensure your service enquiry is handled as efficiently as possible, please tell us:

- Brief details of the problem
 - Product code
 - Type number
 - Serial number
- } All available on serial plate

FriFri reserve the right to carry out any work under warranty, given reasonable access to the appliance, during normal working hours, Monday to Friday, 08:30 to 17:00.

GUARANTEE

This unit carries a comprehensive UK mainland 2 year parts and labour warranty, and a 2 year parts only warranty for Export. The guarantee is in addition to, and does not diminish your statutory or legal rights.

The guarantee does not cover:

- Accidental damage, misuse or use not in accordance with the manufacturer's instructions
- Consumable items (such as filters, glass, bulbs, slot toaster elements and door seals.)
- Damage due to incorrect installation, modification, unauthorised service work or damage due to scale, food debris build-up, etc.

The manufacturer disclaims any liability for incidental, or consequential damages. Attendance is based on reasonable access to the appliance to allow the authorised technician to carry out the warranty work.

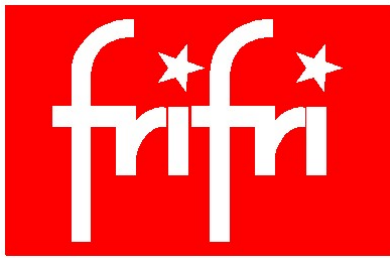
Service calls to equipment under warranty will be carried out in accordance with the conditions of sale.

16 Spare Parts

For spare parts, see the Spare Parts Manual IS853 & IS854.

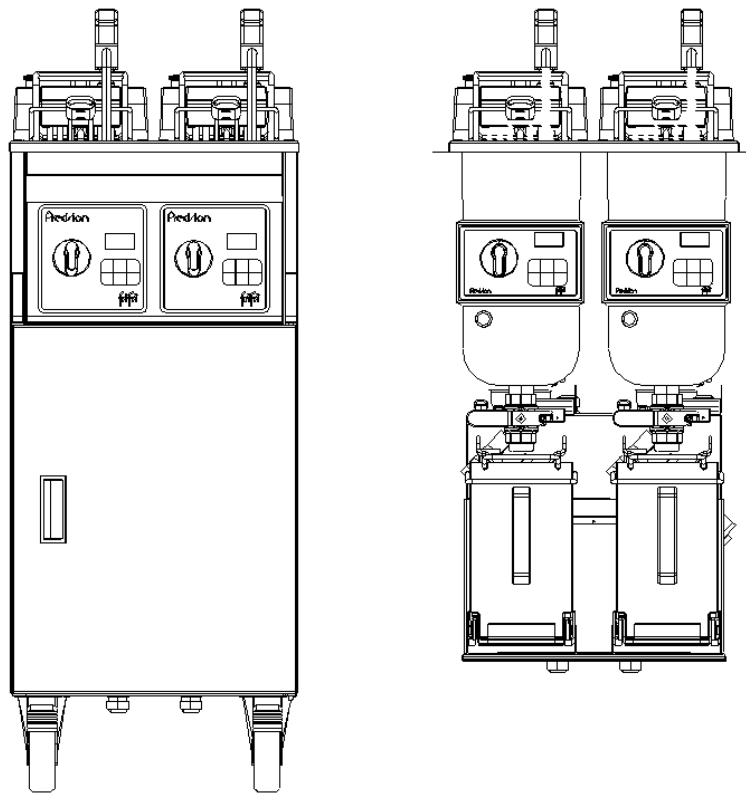
17 Error codes

- | | |
|----|---|
| EU | Element up – Check that the element is correctly positioned fully down in the frying tank. |
| OH | Over temperature – allow the fryer to cool and retry. If the error persists, call the Service department. |
| SC | Safety contactor open– allow the fryer to cool and retry. If the error persists, call the Service department. |



Kompakte Frittiergeräte

Standgeräte und Einbaugeräte Precision Benutzerhandbuch



Bitte vermerken Sie Ihre
Produktangaben für zukünftige Zwecke:

Kaufdatum: _____

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

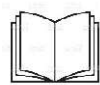
Händler: _____

Lincat Ltd
Whisby Road
Lincoln
LN6 3QZ

Tel. Export +44 (0) 1522 503250

Tel. UK +44 (0) 1522 875500

care@lincat.co.uk



Diese Anleitung ist Teil der Dokumentation der Fritteusen-Modellreihe Precision ist zusammen mit der Installationsanleitung IS794 und dem Ersatzteilhandbuch IS805 verfügbar zu halten und zu verwenden.

Kapitel	Beschreibung
1	Inhalt
2	Sicherheitsbestimmungen
3	Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
4	Spezielle Warnungen und Anweisungen
5	Sicherheit des Personals
5.1	Sicherheitsausstattung
5.2	Befugte Personen
5.3	Zuständigkeitsbereich des Personals
5.4	Eigentümer/Betreiber
5.5	Das Gerät bedienendes Personal
5.6	Wartungspersonal
5.7	Mindestausbildung und -qualifikationen
5.7.1	Eigentümer/Betreiber
5.7.2	Bedienpersonal
5.7.3	Wartungspersonal
5.7.4	Wartungsverpflichtung
5.7.5	Verfügbarkeit der Bedienungsanleitung
6	Verwendung der Fritteuse
6.1	Anordnung der Fritteuse
7	Gewichte und Fassungsvermögen
8	Modellkennungen
9	Umgebungsbedingungen
10	Vorbereitung
10.1	Erstinbetriebnahme
10.2	Einrichten Ihres Arbeitsplatzes
10.3	Erzielen hochwertiger Ergebnisse
11	Verwendung der Fritteuse
11.1	Bedientafel
11.2	Inbetriebnahme
11.3	Betrieb
11.4	Pumpenbetrieb
11.5	Ablassen in einen externen Auffangbehälter
11.6	Ausschalten
12	Ändern von Parametern
13	Reinigung und Wartung
13.1	Reinigungsintervalle
13.2	Ölwechsel
13.3	Regelmäßige Prüfungen
14	Wartung
15	Kundendienst
16	Fehlercodes
17	Ersatzteile

3. Sicherheitsbestimmungen

Die folgenden Warnsymbole sind am Gerät angebracht, sofern erforderlich.

Hochspannung



Elektrischer Schlag
Warnung: gefährliche elektrische Spannung
Arbeiten an Elektroinstallationen dürfen nur von zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden
Befolgen Sie die speziellen technischen Sicherheitsanweisungen
Trennen Sie das Gerät stets von der Netzstromversorgung, bevor Sie an Elektroinstallationen arbeiten, diese warten oder reinigen

Heiße Oberflächen/heiße Innenteile



Während des Betriebs können sich Teile erhitzen. Vermeiden Sie versehentliches Berühren.

Heißes Frittieröl



Heißes Frittieröl kann Verletzungen verursachen. Lassen Sie das heiße Öl abkühlen, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ausführen.



Vor der Auslieferung hat der Hersteller Warnsymbole (Aufkleber) an allen betreffenden Stellen des Geräts angebracht. Sollte sich während Betrieb oder Reinigung eines dieser Warnsymbole lösen, muss das das Gerät bedienende Personal diese Warnsymbole umgehend wieder anbringen.

3. Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts

Das Gerät ist ausschließlich zum Frittieren frischer und tiefgekühlter Lebensmittel vorgesehen und darf im Betrieb nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Jegliche sonstige Verwendung des Geräts gilt als nicht bestimmungsgemäße Verwendung. Die Einhaltung der Bedienungsanleitung und der folgenden Wartungs- und Reparaturanweisungen des Herstellers sind ebenfalls Teil der bestimmungsgemäßen Verwendung.

5 Spezielle Warnungen und Anweisungen

Vorsicht:



Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen, wenn sich heißes Öl im Becken befindet.

Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und tauchen Sie dieses Gerät nicht in Wasser ein.

Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem es bis zur oberen Füllmarkierung mit Fett oder Frittieröl befüllt wurde.

Achten Sie während des Betriebs darauf, dass sich der Ölstand stets zwischen der oberen und unteren Füllmarkierung befindet. Bei zu wenig Öl wird die Sicherheitsabschaltfunktion aktiviert oder es besteht Entzündungsgefahr. Bei Überfüllung kann das Öl überschäumen.

Bei gebrauchtem, verunreinigtem Frittieröl steigt das Entzündungsrisiko und es schäumt schneller über. Wenn sich das Frittieröl entzündet, versuchen Sie nicht, es mit Wasser zu löschen, sondern verwenden Sie einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung (Halon) oder eine Löschdecke.

Vorsicht



Wenn zu viel tiefgekühltes oder feuchtes Frittiertgut in das heiße Öl gegeben wird, kann das Öl überschäumen.

Durch Überfüllen des Korbs verringert sich auch die Qualität des frittierten Lebensmittels.

Um sicher abgelassen oder umgefüllt werden zu können, muss sich das Frittieröl auf eine Temperatur von weniger als 50 °C abgekühlt haben.

Reinigen Sie die Elemente nicht mit einer Stahlbürste oder durch Abbrennen (Trockenbetrieb). Unsachgemäße Reinigung der Elemente führt zum Erlöschen der Garantie.

Das Fassungsvermögen des Ölablassbehälters entspricht dem eines Beckens. Lassen Sie nicht beide Becken gleichzeitig ab.

7. Sicherheit des Personals



Warnung

Das Personal, das die Fritteuse betreibt und wartet, muss in der ordnungsgemäßen Handhabung des Geräts geschult werden und die Sicherheitsbestimmungen in dieser Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben, bevor es mit der Arbeit damit bzw. daran beginnt.

Sicherheitsvorrichtungen nicht verändern oder entfernen. Entfernen Sie nicht die am Gerät angebrachten Warnsymbole. Ersetzen Sie fehlende oder beschädigte Warnsymbole.

Betreiben Sie die Fritteuse nicht in beschädigtem Zustand. Melden Sie alle Unregelmäßigkeiten, insbesondere mit Sicherheitsbezug, umgehend Ihren Vorgesetzten.

Stellen Sie bei der Wartung von Komponenten sicher, dass die Fritteuse von der Netzstromversorgung getrennt ist. Überprüfen Sie nach Abschluss von Wartungsarbeiten stets alle Sicherheitsfunktionen.

7.1 Sicherheitsausstattung

Zusätzlich zu den am Gerät angebrachten Warnsymbolen verfügt das Gerät über die folgende Sicherheitsausstattung:

- Hauptschalter
- Sicherheitsschutz
- Sicherheitsthermostat

7.2 Befugte Personen

Nur das zur Ausführung der jeweiligen Arbeiten befugte Personal darf an und mit diesem Gerät arbeiten.

Personal gilt als befugt, wenn es die Mindestanforderungen an Ausbildung und Kenntnissen wie in diesem Kapitel genannt erfüllt und über einen festen Zuständigkeitsbereich verfügt.

7.3 Zuständigkeitsbereich des Personals

7.4 Eigentümer/Betreiber

Der Eigentümer/Betreiber ist die Person, die für die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts sowie für die Ausbildung und die Aufgaben der befugten Personen zuständig ist; dies schließt die Erteilung von Anweisungen an das gesamte Personal bezüglich des Gerätebetriebs ein.

5.5 Das Gerät bedienendes Personal

Zu den Zuständigkeiten des Bedienpersonals gehören:

Auffüllen des Öls im Gerät.

Einfüllen des Produkts und Überwachung der Frittierqualität.

Reinigung und Filterung.

Feststellen und Melden von Problemen.

5.6 Wartungspersonal

Führt die Wartung und Reparatur des Geräts wie im Kapitel ‚Reinigung und Wartung‘ beschrieben durch.

Demontage, Lagerung und Entsorgung des Geräts.

5.8 Mindestausbildung und -qualifikationen

5.8.1 Eigentümer/Betreiber

Einschlägige Erfahrung bei der Beurteilung von Gefahren und in der Personalführung.
Verstehen der Sicherheitsbestimmungen.

5.8.2 Bedienpersonal

Unterweisung im Betrieb der Fritteuse und Kenntnis der Sicherheitsbestimmungen.

5.8.3 Wartungspersonal

Erfolgreicher Abschluss der entsprechenden Ausbildung und Erfahrung bei der Wartung des Geräts. Wartungsarbeiten an den elektrischen Anlagen des Geräts dürfen nur von entsprechend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

5.8.4 Wartungsverpflichtung

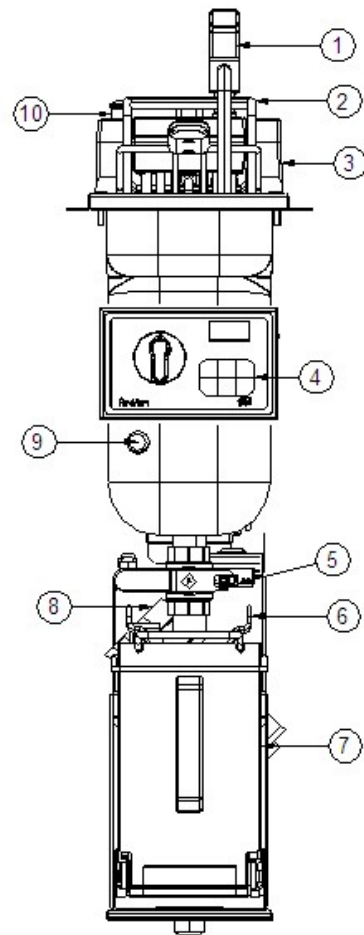
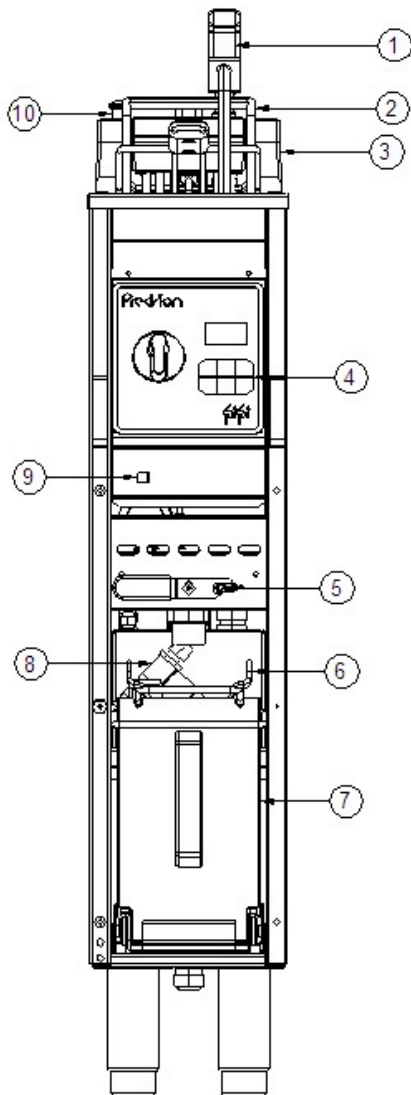
Das Gerät darf nur in unbeschädigtem Zustand betrieben werden. Verwenden Sie bei Bedarf nur Original-Verbrauchsmaterialien und Original-Ersatzteile. Vergewissern Sie sich nach Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gerät stets, dass die Sicherheit gewährleistet ist.

5.8.5 Verfügbarkeit der Bedienungsanleitung

Eine Kopie dieser Bedienungsanleitung muss jederzeit für das Personal am Aufstellungsort verfügbar sein.

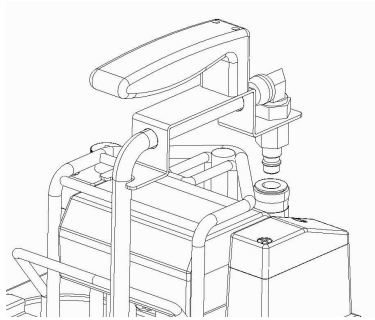
8. Verwendung der Fritteuse

6.1 Anordnung der Fritteuse

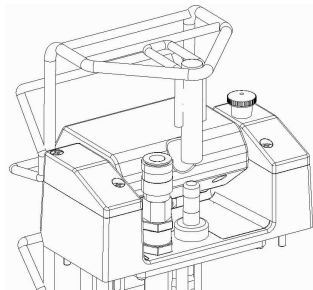


- 11. Ölrücklauflanze
- 12. Korbhalter
- 13. Elementhubkopf
- 14. Precision-Bedientafel
- 15. Ölablasshebel
- 16. Filterhalter und Filter
- 17. Abflussbehälter
- 18. Pumpe
- 19. Ein/Aus-Schalter
- 20. Elementhubkopf-Entriegelungsknopf

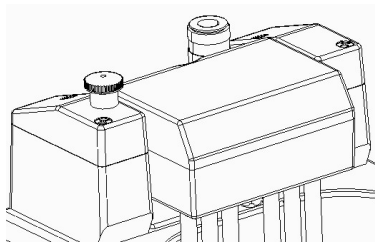
11. Ölrücklaufanze – diese wird einfach in die Schnellkupplung neben dem Hubkopf hineingeschoben. Wenn die Lanze für den Rücklauf von heißem Öl verwendet wird, beachten Sie die oben genannten PSA-Vorkehrungen, da der Körper der Lanze heiß sein kann.



12. Korbhalter – dieser wird bis zum Anschlag an der Rückseite des Hubkopfs eingeschoben.



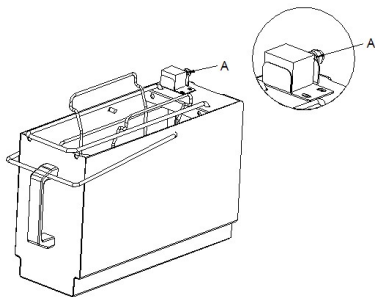
13. Elementhubkopf – die Elemente können nach oben geschwenkt und in der oberen Position verriegelt werden, um Zugang zur Reinigung der Becken zu erhalten. Betätigen Sie den Elementhubknopf (10) zum Entriegeln und Anheben der Elemente. Senken Sie nach der Beckenreinigung die Elemente vorsichtig ab, bis diese einrasten.



14. Bedientafel – zur Ausführung aller Garfunktionen.

15. Ölabblasshebel – zum Entleeren der Becken. Verstellen Sie den Sicherheitshebel zum Öffnen des Ventils.

16. Filterhalter und Filter – Position wie dargestellt; stellen Sie sicher, dass der Edelstahlfilter im Feingewebefilter sitzt. Der Saugleitungsanschluss ‚A‘ zur Pumpe MUSS zur Rückseite des Geräts zeigen, damit die Pumpe einrastet.



17. Ablassbehälter
 18. Pumpe
 19. Ein/Aus-Schalter
 20. Elementhubkopf-Entriegelungsknopf

7 Gewichte und Fassungsvermögen

Typ	211	311	411/412	422	622	633
Nettogewicht ohne optionale Ausstattung (kg)	47	56	69	79	98,5	98,5
Anzahl Körbe	1	1	2	2	2	3
Füllmenge pro Korb (kg)	0,9	1,5	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 1,5	3 x 0,9
Minimale Ölmenge (l)	7,5	12,5	17	2 x 7,5	2 x 12,5	3 x 7,5
Maximale Ölmenge (l)	9	14,5	20,5	2 x 9	2 x 14,5	3 x 9
Verarbeitung tiefgekühlter Pommes frites pro Stunde (kg)	17-22	27-32	34-44	34-44	54-64	51-66
Verarbeitung gekühlter Pommes frites pro Stunde (kg)	20-25	30-35	40-50	40-50	60-70	60-75

9 Modellkennungen

Jede Fritteuse ist mit einem technischen Typenschild versehen. Halten Sie dieses Typenschild bereit, wenn Sie Anfragen an unsere Kundendienstabteilung richten.

9 Umgebungsbedingungen

Typ	211 – 311 – 411 – 412 – 422 – 622 – 633
Minimale Temperatur (°C)	+5
Maximale Temperatur (°C)	+60
Maximale Luftfeuchtigkeit (%)	60

10 Vorbereitung

Stellen Sie vor der Erstinbetriebnahme der Fritteuse sicher, dass die nachstehenden Reinigungsschritte befolgt werden und das Bedienpersonal mit den Bedienelementen und der Anordnung des Geräts vertraut ist. Es hat sich bewährt, eine bestimmte Routine vor Beginn der täglichen Verwendung zu entwickeln und sich etwas Zeit für eine Reihe von

Überprüfungen zu nehmen – sind die Eimer und Filter vorhanden, ist die Ölsaugleitung ordnungsgemäß angebracht, sind die Ablassventile geschlossen? Die Befolgung einer Ihrem Betrieb entsprechenden täglichen Routine trägt zum problemlosen Betrieb bei und hilft Unfällen vorzubeugen.

10.1 Erstinbetriebnahme Entfernen Sie sämtliche Verpackungsreste. Ziehen Sie die Kunststoffbeschichtung ab und reinigen Sie das Gerät vor der Erstinbetriebnahme. Nehmen Sie den Deckel vom Becken ab. Nehmen Sie den Korb aus dem Becken. Reinigen Sie das Becken und sämtliches Zubehör mit einem nicht ätzenden, für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel. Spülen Sie nach der Reinigung das Becken mit sauberem Wasser aus. Schließen Sie das Ablassventil. Entfernen Sie verbleibendes Wasser mit einem Papierhandtuch. Befüllen Sie das Becken bis zur Markierung ‚Max‘ mit Frittieröl oder platzieren Sie das Frittierfett auf den Heizelementen. Die Markierungen ‚Min/Max‘ sind auf der Innenseite des Beckens ablesbar.

Vorsicht:



Dieses Gerät ist zur Verwendung mit Ölen und Fetten in flüssiger Form konzipiert. Öle und Fette, die bei niedrigeren Temperaturen fest werden, müssen vor den Garen verflüssigt werden. Diese Anleitung gilt sowohl für die Befüllung des leeren Beckens als auch das Nachfüllen während der Verwendung.

Wenn Sie den Fettschmelzyklus (FMC) verwendet möchten, sollte das feste Fett das Heizelement berühren, weshalb die Drahtgitterplatte abgenommen werden muss. Wenn die anfängliche Fettmenge schmilzt, fügen Sie weiteres Fett hinzu, bis das verflüssigte Fett die Markierung ‚Max‘ erreicht hat. Bringen Sie das Drahtgitter wieder an, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

20.2 Einrichten Ihres Arbeitsplatzes

Haben Sie die Fritteuse vor dem Einschalten überprüft und ist diese mit Öl gefüllt?

Müssen Sie den Ölstand bis zur Markierung nachfüllen?

Sind Sie mit der Ölqualität zufrieden – älteres Öl sieht dunkler aus

Haben Sie alle benötigten Utensilien für die Entnahme der zubereiteten Lebensmittel zur Hand?

Haben Sie Platz für sicheres Arbeiten?

10.3 Erzielen hochwertiger Ergebnisse

Erhitzen Sie Ihre Fritteuse auf die für den Vorgang passende Temperatur.

Bei zu hoher Temperatur wird das Lebensmittel außen verbraten, während es in der Mitte noch roh ist.

Bei zu niedriger Temperatur wird das Lebensmittel fettig und Sie verbrauchen mehr Öl.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Lebensmittel trocken und abgetropft sind – feuchte Lebensmittel verursachen Spritzen und Übersäumen und das Wasser beschädigt die Öle.

Entfernen Sie zwischen den Durchgängen regelmäßig Ablagerungen von der Öloberfläche, da diese die Ölqualität beeinträchtigen können.

Befüllen Sie den Frittierkorb nur wie vorgesehen, da beim Überfüllen die Öltemperatur sinkt und die Lebensmittel mehr Öl aufnehmen.

Prüfen Sie die Ölqualität – älteres Öl schäumt leichter und der Flammpunkt sinkt. Es entzündet sich leichter.

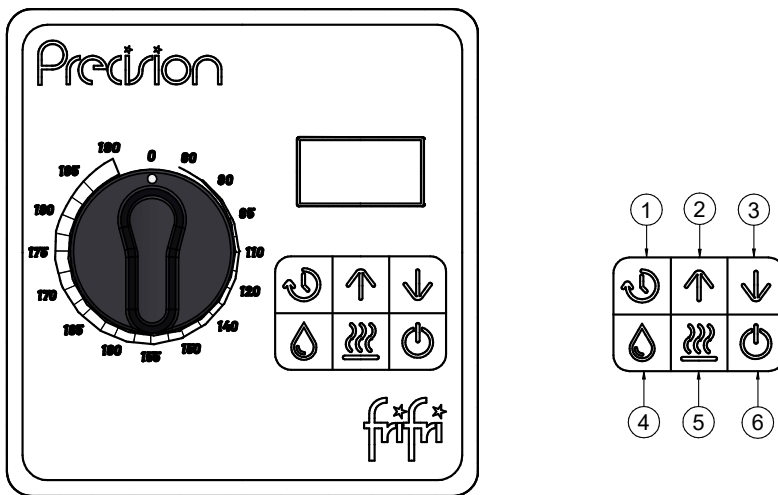
Regelmäßige Filtration und Spülung des Beckens wird empfohlen.

Durch Tiefenreinigung von Fritteuse und Ablassbehälter kann die Öllebensdauer verlängert werden.

Halten Sie das Öl abgedeckt, wenn es nicht verwendet wird.

12 Verwendung der Fritteuse

11.1 Bedientafel




- 7. Zeitsteuerung
- 8. Pfeil nach oben
- 9. Pfeil nach unten
- 10. Ölpumpenanzeige
- 11. Ölheizungsanzeige
- 12. Ein/Aus

11.2 Inbetriebnahme


Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und schalten Sie es ein.

Halten Sie kurz  gedrückt.

Wenn das Gerät mit einer Ölpumpe ausgestattet ist, leuchtet  auf.

Das LED-Display zeigt die aktuelle Öltemperatur an.

11.3 Betrieb

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Reglerknopf ein.  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Öl erhitzt wird.

Das Gerät befindet sich im Fettschmelzyklus, bis 60 °C erreicht sind; währenddessen blinkt die Lampe. Danach bleibt die Heizung im Dauerbetrieb, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.


Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, zeigt das LED-Display ein von zwei Anzeigen an:

Wenn das Gerät zuvor ausgesteckt wurde, zeigt das LED-Display 3 Balken (- - -) an.

Wenn das Gerät nur mit dem Knopf  ausgeschaltet wurde, zeigt das LED-Display die letzte Zeiteinstellung an.




Geben Sie die gewünschte Garzeit mit  und  ein. Durch jedes Drücken wird die Zeit um 10 Sekunden erhöht bzw. verringert.

Eine schnellere Eingabe ist möglich, wenn die Knöpfe gedrückt gehalten werden. Die längste mögliche Zeit ist 15 Minuten; nach 10 Minuten zeigt das LED-Display die Zeit in 0.1er-Schritten an, wobei jeder Schritt für 10 Sekunden steht. 10.1 entspricht 10 Minuten, 10 Sekunden; 10.2 entspricht 10 Minuten, 20 Sekunden usw. Nach 10.5 wechselt die Anzeige zu 11 Minuten.

Füllen Sie den Korb mit der geeigneten Menge an Produkt und drücken Sie  zum Starten der Zeit.

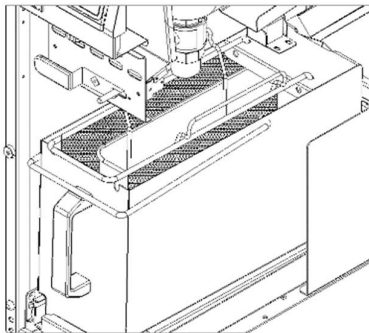
Wenn das Gerät eine Hubvorrichtung besitzt, wird das Produkt in das Öl abgesenkt und der Garvorgang beginnt.

Das LED-Display zählt die Zeit herunter und der Summer ertönt am Ende des Garzyklus. Der Korb wird aus dem Öl gehoben. Das LED-Display wird danach auf die eingestellte Zeit für den nächsten Durchgang zurückgesetzt.

Senken Sie das Produkt manuell in das Öl ab, wenn das Gerät keine Hubvorrichtung besitzt. Das LED-Display zählt die Zeit herunter und der Summer ertönt am Ende des Garzyklus. Nehmen Sie das Produkt aus dem Öl. Das LED-Display zählt die Zeit nach oben und fährt mit der Zählung fort, bis die Zeit zurückgesetzt wird. Sie können die Zeit zurücksetzen, indem Sie eine der Tasten    drücken.

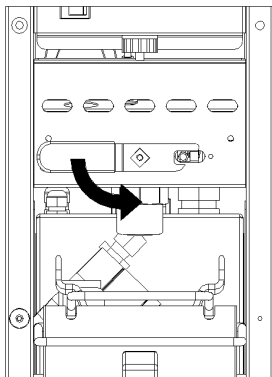
11.4 Pumpenbetrieb

Wenn das Gerät mit einer Ölpumpe ausgestattet ist, kann gefiltertes Öl entsprechend den folgenden Schritten in das Becken zurückgepumpt werden.

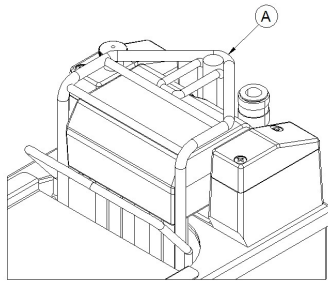


Setzen Sie den Feingewebefilterhalter mit dem Feingewebefilter in die Aussparungen im Ablassbehälter ein.

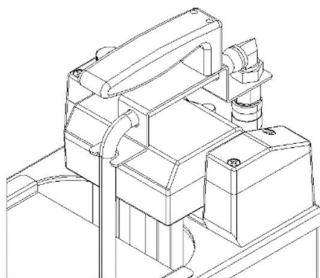
Setzen Sie den Edelstahlfilter in den Feingewebefilter ein, sodass da Öl zuerst durch den Edelstahlfilter fließt.



Verstellen Sie den gefederten Sicherheitshebel und öffnen Sie das Ablassventil mit dem Ablasshebel. Lassen Sie das Öl in den Behälter ablaufen. Schließen Sie das Ablassventil.





Heben Sie die Korhalterung (A) an und nehmen Sie diese vom Fritteusenkopf ab.



Bringen Sie die Öllanzenbaugruppe an, indem Sie diese ganz in die Schnellkupplung hineinschieben. (Halten Sie zum Entfernen nach dem Pumpen die Kupplungsentriegelung gedrückt, während Sie die Öllanzenbaugruppe anheben).

Drehen Sie den Reglerknopf nach der Vorbereitung in die Position ,0' (Aus).  leuchtet auf.

Drücken Sie  . Die Lampe wird rot und die Pumpe läuft für 5 Minuten.


Wenn der Vorgang weniger als 5 Minuten dauert, kann die Pumpe durch Drücken von  angehalten werden.

Tragen Sie geeignete PSA, wenn Sie die Lanze entfernen, solange sie noch heiß ist. Wischen Sie die Lanze ab und verstauen Sie sie.

11.5 Ablassen in einen externen Auffangbehälter


Bei Modellen mit Pumpe kann Altöl zur Entsorgung über die flexible Abflussleitung in einen externen Auffangbehälter abgelassen werden. Lassen Sie das Öl auf unter 40 °C abkühlen. Tragen Sie geeignete PSA. Verwenden Sie die Schnellkupplung zum Anschließen des flexiblen Leitung an denselben Anschluss, der auch für die Öllanze verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass Ihr Auffangbehälter groß genug ist, um den gesamten Inhalt des Beckens der Fritteuse aufzunehmen, und führen Sie den Pumpvorgang aus.

11.6 Ausschalten


Drücken Sie bei Betriebsende  zum Ausschalten der Fritteuse und stecken Sie das Gerät aus.


12 Ändern von Parametern

Alle Geräte werden bei der Herstellung voreingestellt. Die folgenden Parameter können bei Bedarf geändert werden.

Um auf die Platinenparameter zuzugreifen, schalten Sie das Gerät ein, indem Sie  kurz gedrückt halten.

Halten Sie die Tasten  und  gleichzeitig gedrückt, bis das LED-Display ‚Set‘ anzeigt.

Es gibt jetzt 9 benutzerdefinierbare Parameter. Drücken Sie  zum Auswählen der Parameter.



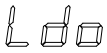
Wenn ein Parameter angezeigt wird, kann er durch Drücken von  geändert werden.

Beachten Sie, dass die Parameter durch nochmaliges Drücken von  in Form einer Auswahl zwischen zwei Optionen (üblicherweise ‚Aus‘ oder ‚Ein‘) geändert werden.



Durch Drücken von  wechseln Sie zum nächsten Parameter.

Wenn das Display ‚Set‘ anzeigt, werden die Parameter in der folgenden Reihenfolge angezeigt:





LED	Beschreibung			Funktion
	Hubvorrichtung absenken	Ab	-	Bewegt die Hubvorrichtung in die abgesenkte Position. Wird für Verpackung und Transport verwendet. Wenn montiert, wird die Hubvorrichtung beim Einschalten des Geräts automatisch angehoben.



LED	Beschreibung			Funktion
AC 1/0	Adaptive Steuerung	0 Ein	1 Aus	Misst die Öltemperatur. Wenn die Temperatur niedrig ist, kann die Garzeit mit einem Algorithmus verlängert werden.



LED	Beschreibung			Funktion
LI 1/0	Hubvorrichtung (wenn montiert)	0 Ein	1 Aus	Wenn das Gerät keine Hubvorrichtung besitzt, auf ‚Aus‘ lassen



LED	Beschreibung			Funktion
PU 1/0	Pumpe	0 Aus	1 Ein	Wenn das Gerät keine Pumpe besitzt, auf ‚Aus‘ lassen



LED	Beschreibung			Funktion
BU 1/0	Summer	0 Leise	1 Laut	Stellt die Summerlautstärke ein



LED	Beschreibung			Funktion
t - x	Temperaturdifferenz			Ermöglicht die Feineinstellung der Temperatur. Einstellbar zwischen +/- 5 °C



LED	Beschreibung			Funktion
X.XX				Zeigt die Softwareversion der Displayplatine an



LED	Beschreibung			Funktion
X.XX				Zeigt den Platinencode an

Um die Parametereinstellung zu beenden, warten Sie entweder, bis das LED-Display zur ursprünglichen Anzeige zurückkehrt, oder drehen Sie den Reglerknopf.

13 Reinigung und Wartung

13.1 Reinigungsintervalle, täglich oder entsprechend der Gerätenutzungsdauer.

Allgemeine Hygiene ist in jeder Küchenumgebung äußerst wichtig. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung und bereiten Sie die Reinigung gründlich vor, d. h. legen Sie die gesamte Reinigungsausrüstung bereit und stellen Sie Schilder zur Warnung vor nassem Fußboden auf.



Vorsicht

Verwenden Sie nur nicht ätzende, nicht scheuernde Reinigungsmittel.

Verwenden Sie nur nicht scheuernde Reinigungstücher.

Verwenden Sie nur für den Lebensmittelbereich zugelassene Reinigungsmittel.

Führen Sie Reinigungsarbeiten stets nur durch, nachdem sich Öl und Gerät auf eine Temperatur abgekühlt haben, bei der es zu keinen Verbrennungen mehr kommen kann.

Zu reinigender Bereich	Reinigungsarbeiten
Außenflächen und -abdeckungen	Mit einem feuchten Tuch reinigen
Bedientafel	Mit einem feuchten Tuch reinigen
Schnellkupplung (optionale Pumpe)	Reinigungsmittel/heißes Wasser
Frittierbecken	Heißes Wasser
Frittierkorb	Geschirrspüler/heißes Wasser
Frittierkorhalter	Geschirrspüler/heißes Wasser
Frittieröl-Behälterabdeckung	Geschirrspüler/heißes Wasser
Innenflächen und -abdeckungen	Mit einem feuchten Tuch reinigen
Anschlusskabel	Mit einem feuchten Tuch reinigen
Ölauffangbehälter	Geschirrspüler/heißes Wasser
Umgebung der Fritteuse	Mitharten und weichen Bürsten sowie feuchten Tüchern reinigen und ggf. besondere Anweisungen befolgen

13.2 Austausch des Frittieröls

Filterung	Täglich bzw. je nach Nutzungsintensität
Austausch	Je nach Sättigung

13.4 Regelmäßige Prüfungen

Ölablassbehälter	Sauberkeit, Füllstand
Qualität des Frittieröls	Gemäß den Hygienevorschriften
Frittierbecken	Sauberkeit, abgelagerte Frittierrückstände
Abflussleitung und Schnellkupplungen	Sauberkeit, Funktion, Dichtung nach Einbau
Heizelemente	Oberfläche

14 Wartung

Wir empfehlen die regelmäßige Wartung durch ein Kundendienstunternehmen je nach Intensität der Nutzung des Geräts.

15 Kundendienst

Für Hilfe bei der Installation, Wartung und Nutzung Ihres FriFri-Geräts wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung:

📞 Vereinigtes Königreich: 01522 875520

Kunden außerhalb des Vereinigten Königreichs: Wenden Sie sich bitte Ihren örtlichen FriFri-Händler.

Alle Servicearbeiten, ausgenommen Routinereinigungen, sollten von einem unserer autorisierten Dienstleister durchgeführt werden. Wir übernehmen keinerlei Verantwortung für jegliche Arbeiten, die von anderen Personen durchgeführt wurden.

Um sicherzustellen, dass Ihre Service-Anfrage so effizient wie möglich gehandhabt wird, teilen Sie uns bitte Folgendes mit:

- Kurze Angaben zum Problem
 - Artikelnummer
 - Typnummer
 - Seriennummer
- } Alle Angaben, die auf dem Typenschild stehen

FriFri behält sich das Recht vor, Arbeiten während der normalen Arbeitszeit von Montag bis Freitag, 08:30 bis 17:00 Uhr, im Rahmen der Gewährleistung durchzuführen, wenn ein angemessener Zugang zum Gerät gegeben ist.

GARANTIE

Für diese Gerät besteht eine umfassende Garantie von 2 Jahren auf Teile und Arbeitskosten auf dem britischen Festland und eine Garantie von 2 Jahren nur auf Teile für den Export. Die Garantie gilt zusätzlich und vermindert nicht Ihr gesetzliches Recht oder Ihren Rechtsanspruch.

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:

- Unfallschäden, Missbrauch oder eine Verwendung, die nicht den Anweisungen des Herstellers entspricht
- Verbrauchsmaterialien (wie Filter, Glas, Glühbirnen, Schlitz-Toaster-Teile und Türdichtungen)
- Schäden, die durch falsche Montage, Modifizierung, nicht autorisierte Servicearbeiten oder aufgrund der Maßeinteilung, Ansammlungen von Speiseresten usw. entstehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Neben- oder Folgeschäden ab.

Eine Dienstleistung ist abhängig von angemessenem Zugang zum Gerät, der dem zugelassenen Techniker die Ausführung seiner Garantiarbeit ermöglicht.

Serviceanrufe bezüglich der Ausstattung unter Garantie werden gemäß den Verkaufsbedingungen erledigt.

15 Fehlercodes

- EU Element angehoben – stellen Sie sicher, dass das Element vollständig in das Frittierbecken abgesenkt ist.
- OH Übertemperatur – lassen Sie die Fritteuse abkühlen und versuchen Sie es erneut. Falls der Fehler weiterhin auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
- SC Sicherheitsschutz offen – lassen Sie die Fritteuse abkühlen und versuchen Sie es erneut. Falls der Fehler weiterhin auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

16 Ersatzteile

Für Ersatzteile siehe Ersatzteillhandbuch IS853 & IS854.