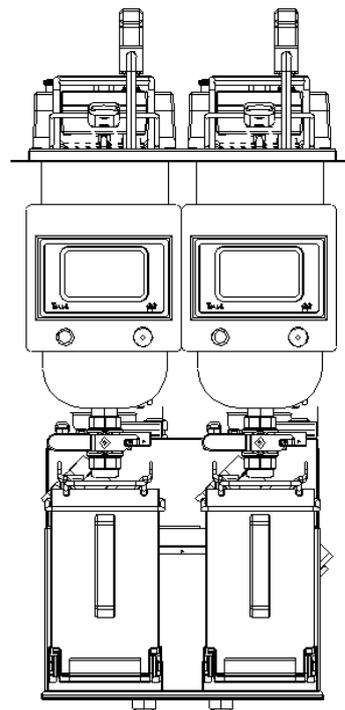
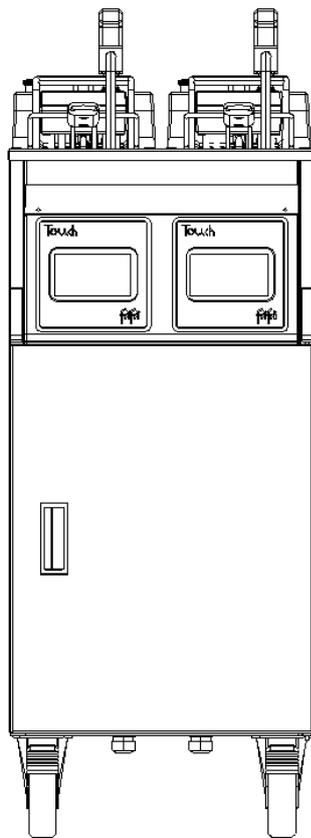




Kompakte Frittiergeräte

# Standgeräte und Einbaugeräte Touch

## Benutzerhandbuch



Bitte vermerken Sie Ihre  
Produktangaben für zukünftige Zwecke:

Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

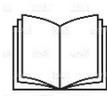
Händler: \_\_\_\_\_

Lincat Ltd  
Whisby Road  
Lincoln  
LN6 3QZ

Tel. Export +44 (0) 1522 503250

Tel. UK +44 (0) 1522 875500

[care@lincat.co.uk](mailto:care@lincat.co.uk)



**Diese Anleitung ist Teil der Dokumentation der Fritteusen-Modellreihe Touch und ist zusammen mit der Installationsanleitung IS793 und dem Ersatzteilhandbuch IS805 verfügbar zu halten und zu verwenden.**

<b>Kapitel</b>	<b>Beschreibung</b>
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
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 Anweisungen
6	Vorbereitung
6.1	Erstinbetriebnahme
6.2	Reinigung von Hand
6.3	Auskochprogramm
6.4	Befüllen der Becken
6.5	Einrichten Ihres Arbeitsplatzes
6.6	Erzielen hochwertiger Ergebnisse
7	Merkmale und Definitionen
7.1	Rezeptmanager
7.2	Ölassistent
7.3	ECO-Modus
7.4	Adaptive Zeitsteuerung
7.5	PIN-Sperre
7.6	PIN zum Bestätigen der Filterung
7.7	Klonen (Laden/Speichern)
7.8	Ansehen der Statistiken
7.9	Fettschmelzyklus (FMC)
7.10	Maximale Frittiertemperatur
8	Anordnung der Fritteuse
9	Gewichte und Fassungsvermögen
10	Kennung des Geräts
11	Arbeitsumgebung
12	Verwendung der Fritteuse
12.1	Q-Pad - Startbildschirm
12.2	Garen im manuellen Modus
12.3	Garen im Programmmodus
12.4	Ölfilterung
12.5	Ablassen in einen externen Auffangbehälter
12.6	Rezeptmanager
12.6.1	Erstellen eines neuen Rezepts
12.6.2	Bearbeiten eines Rezepts

12.6.3	Neuanordnen von Rezepten
13	Tabelle der Benutzereinstellungen
14	Anpassen der Benutzereinstellungen
15	Reinigung und Wartung
15.1	Reinigungsintervalle
15.2	Austausch des Frittieröls
15.3	Regelmäßige Prüfungen
15.4	Wartung
16	Kundendienst
17	Softwareupdates
18	Fehlercodes
19	Ersatzteile

## 2. 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.

## 4. 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 Frittiergut 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.

## 5. 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.

### 5.1 Sicherheitsausstattung

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

Hauptschalter

Sicherheitsschutz

Sicherheitsthermostat

## **5.2 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.

## **5.3 Zuständigkeitsbereich des Personals**

### **5.4 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.

## **5.7 Mindestausbildung und -qualifikationen**

### **5.7.1 Eigentümer/Betreiber**

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

### **5.7.2 Bedienpersonal**

Unterweisung im Betrieb der Fritteuse und Kenntnis der Sicherheitsbestimmungen.

### **5.7.3 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.

### **5.7.4 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.

### **5.7.5 Verfügbarkeit von Benutzerhandbuch und Installationsanleitung**

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

## **6 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.**

## **6.1 Erstinbetriebnahme**

Die Fritteuse kann durch Reinigung von Hand oder mit dem Auskochprogramm auf die Erstinbetriebnahme vorbereitet werden. Gehen Sie in beiden Fällen wie folgt vor: 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.

## **6.2 Reinigung von Hand**

Reinigen Sie das Becken und sämtliches Zubehör mit einem nicht ätzenden, für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Spülen Sie nach der Reinigung das Becken mit sauberem Wasser aus. Schließen Sie das Ablassventil.

## **6.3 Auskochprogramm**

Der Zugriff erfolgt über den Q-Pad-Startbildschirm mithilfe der Bildlaufleisten. Das Auskochprogramm ist der Rezeptposition 24 zugewiesen und kann zur allgemeinen Reinigung sowie zur Erstreinigung verwendet werden. Verwenden Sie dieses mit Wasser im Tank als Teil des Reinigungsvorgangs. Es wird empfohlen, bei Verwendung des Auskochprogramms den PSA-Anforderungen entsprechende Schutzkleidung zu tragen, d. h. Schürze, Handschuhe, Augenschutz usw.

Beenden Sie jeden Reinigungsvorgang durch Spülen des Beckens mit sauberem Wasser, um Reinigungsrückstände zu entfernen, und schließen Sie danach das Ablassventil. Entfernen Sie verbleibendes Wasser mit einem Papierhandtuch.

## **6.4 Befüllen der Becken mit Fett/Öl**

Diese Fritteuse ist zur Verwendung mit Ölen und Fetten in flüssiger Form vorgesehen. Öle und Fette, die bei niedrigeren Temperaturen fest werden, müssen vor ihrer Abgabe in das Frittierbecken verflüssigt werden, oder es muss der Fettschmelzyklus verwendet werden.

Diese Anleitung gilt sowohl für die Befüllung des leeren Beckens als auch das Nachfüllen während der Verwendung.

Bei Modellen mit Filtration muss das Öl bzw. Fett vor Betrieb der Pumpe ebenfalls flüssig sein.

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.

Wenn Sie Frittieröl verwenden, füllen Sie das Becken bis zur Markierung ‚Max‘. Die Markierungen ‚Min/Max‘ sind auf der Innenseite des Beckens ablesbar.

## **6.5 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?

## 6.6 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.

## 7. Merkmale und Definitionen

### 7.1 Rezeptmanager



Der Zugriff erfolgt über den Q-Pad-Startbildschirm durch Drücken von Symbol .  
Gestattet das Erstellen, Bearbeiten, Neuordnen und Speichern usw. von bis zu 23 Rezepten/Programmen.

### 7.2 Ölassistent

Zugriff über Q-Pad-Einstellungsbildschirm 3.

Zur Einstellung eines Erinnerungsbildschirms für Austausch und Filterung des Öls. Zeigt einen Öllebensdauer-Balken auf dem Startbildschirm an. Legen Sie bei eingeschaltetem Ölassistenten die erforderlichen Überwachungsdaten im Unterbildschirm 3a fest.

### 7.3 ECO-Modus

Zugriff über Q-Pad-Einstellungsbildschirm 4

Bei eingeschaltetem ECO-Modus wechselt die Fritteuse bei Nichtverwendung in den ECO-(Standby-)Modus, um die Energieeffizienz zu erhöhen. Die von der Fritteuse im ECO-Modus beibehaltene Temperatur und die Zeit bis zur Aktivierung des ECO-Modus können durch den Benutzer im Einstellungsbildschirm 4 festgelegt werden.

### 7.4 Adaptive Zeitsteuerung

Zugriff über Q-Pad-Einstellungsbildschirm 6

Wenn die adaptive Zeitsteuerung aktiviert ist, passt ein Algorithmus die Garzeit auf der Grundlage von Schwankungen der Öltemperatur an. Beispiele hierfür wären ein höheres Gewicht als gewöhnlich oder eine stärker gefrorene (kühlere) Ware, wodurch beim Befüllen die Öltemperatur gesenkt wird. In diesen Fällen erkennt die adaptive Zeitsteuerung den Rückgang der Öltemperatur und passt die Garzeit entsprechend an.

### 7.5 PIN-Sperre

Zugriff über Q-Pad-Einstellungsbildschirm 5

Gestattet die Beschränkung des Zugriffs auf alle Einstellungen der Fritteuse und die Ölfilterungsfunktionen

### 7.6 PIN zum Bestätigen der Filterung

Zugriff über Q-Pad-Einstellungsbildschirm 3

Wenn diese Option aktiviert ist, muss die PIN eingegeben werden, damit nach Abschluss des Filtervorgangs das Garen fortgesetzt werden kann, anderenfalls wird die Fritteuse auf dem

Filterungsbildschirm gesperrt. Dadurch wird sichergestellt, dass die Filterzyklen eingehalten werden.

### **7.7 Klonen (Laden/Speichern)**

Zugriff über Q-Pad-Einstellungsbildschirm 7

Die Klonfunktion über eine USB-Verbindung ermöglicht das Klonen und Austauschen von Einstellungen der Fritteuse durch Hoch- und Herunterladen zwischen Fritteusen mit ähnlichen Spezifikationen.

### **7.8 Statistik**

Der Zugriff erfolgt über den Q-Pad-Startbildschirm durch Drücken von  und anschließend 

Es werden Daten zu Elementeinstufung, Nutzungsdauer in Stunden und Energieverbrauch angezeigt.

### **7.9 Fettschmelzyklus**

Zugriff über Q-Pad-Einstellungsbildschirm 4

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

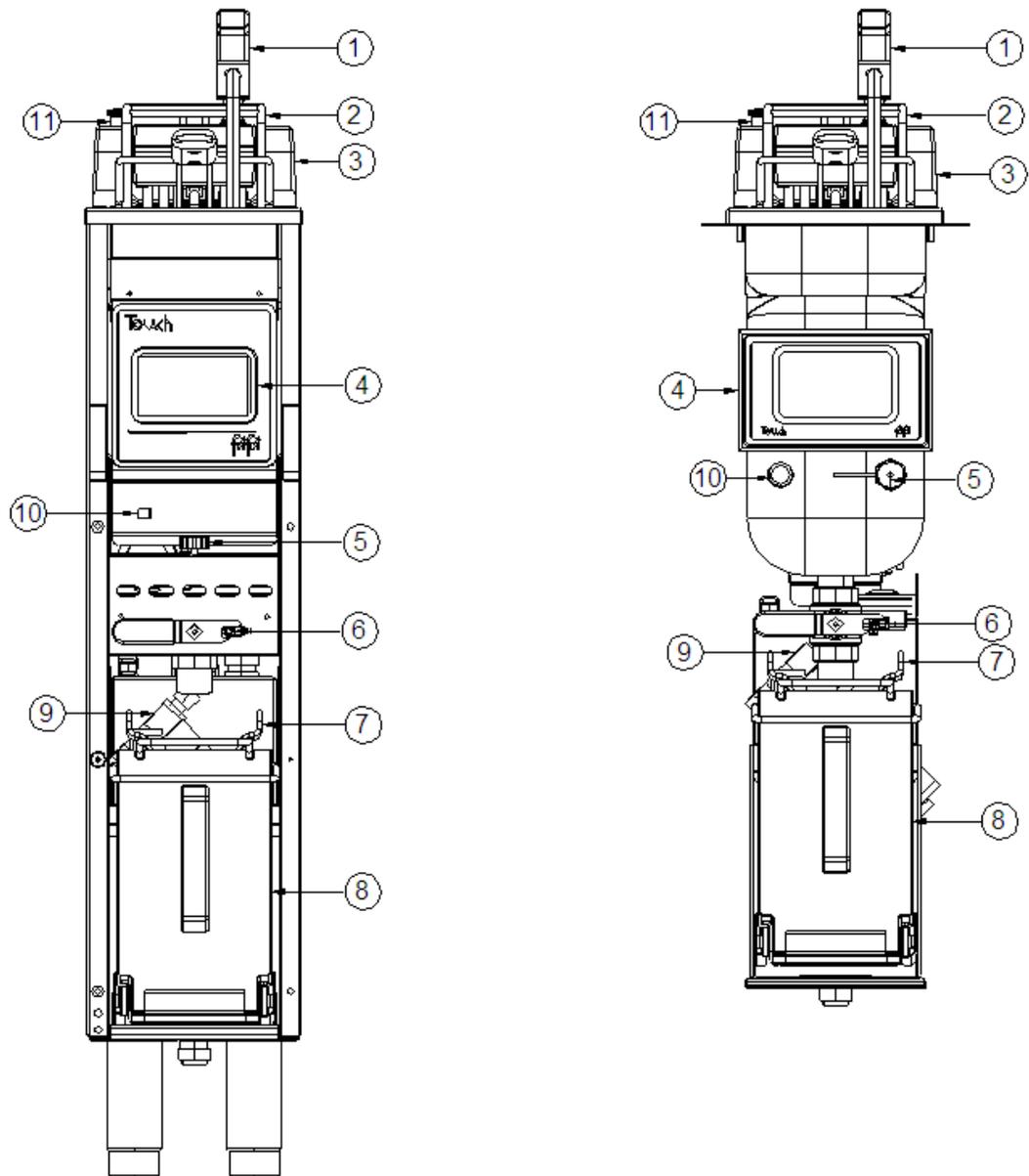
Durch Aktivieren der FMC-Funktion kann vor Beginn des Garens ein Fettblock sicher in der Fritteuse geschmolzen werden. Die FMC-Temperatur kann auf demselben Bildschirm auf einen Wert zwischen 30 und 120 °C eingestellt werden. Während des FMC-Vorgangs pulsiert das Element, sodass das Fett geschmolzen werden kann, ohne sich zu entzünden.

### **7.10 Maximale Frittiertemperatur**

Zugriff über Q-Pad-Einstellungsbildschirm 4

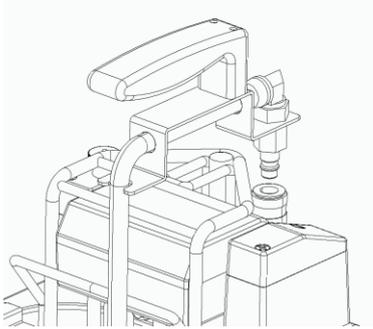
Hiermit kann die maximale Frittiertemperatur auf einen Wert zwischen 69 und 190 °C eingestellt werden.

## 8. Anordnung der Fritteuse

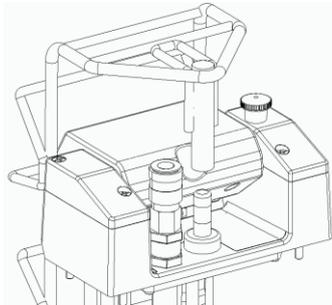


1. Ölrücklauflanze
2. Korbhalter
3. Elementhubkopf
4. Touch-Bedientafel
5. USB-Verbindung
6. Ölablasshebel
7. Filterhalter und Filter
8. Ablassbehälter
9. Pumpe
10. Ein/Aus-Schalter
11. Elementhubkopf-Entriegelungsknopf

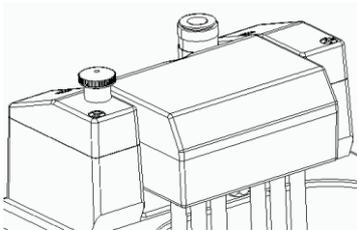
1. Ölrücklauflanze – diese wird einfach in die Schnellkupplung neben dem Hubkopf hineingeschoben. Wenn die Lanze für den Rücklauf von heißem Öl verwendet wird, beachten Sie die oben genannten PSA-Vorkehrungen, da der Körper der Lanze heiß sein kann.



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

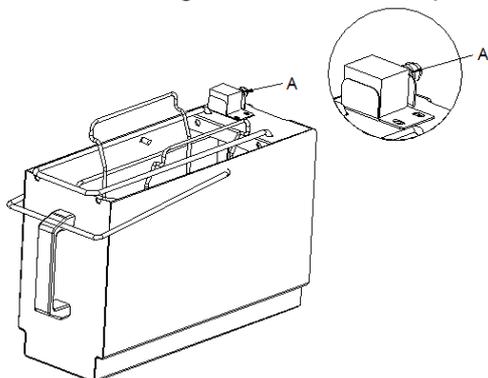


3. Elementhubkopf – die Elemente können nach oben geschwenkt und in der oberen Position verriegelt werden, um Zugang zur Reinigung der Becken zu erhalten. Betätigen Sie den Elementhubknopf (10) zum Entriegeln und Anheben der Elemente. Senken Sie nach der Beckenreinigung die Elemente vorsichtig ab, bis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



4. Touch-Bedientafel – zur Ausführung aller Garfunktionen.
5. Ölablasshebel – zum Entleeren der Becken. Verstellen Sie den Sicherheitshebel zum Öffnen des Ventils.

6. 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.



7. Ablassbehälter  
8. Pumpe  
9. Ein/Aus-Schalter  
10. Elementhubkopf-Entriegelungsknopf

## 9. 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

## 10. Kennung des Geräts

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

## 11. Arbeitsumgebung – Freistehende und Einsetzmodelle

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

## 12. Verwendung der Fritteuse

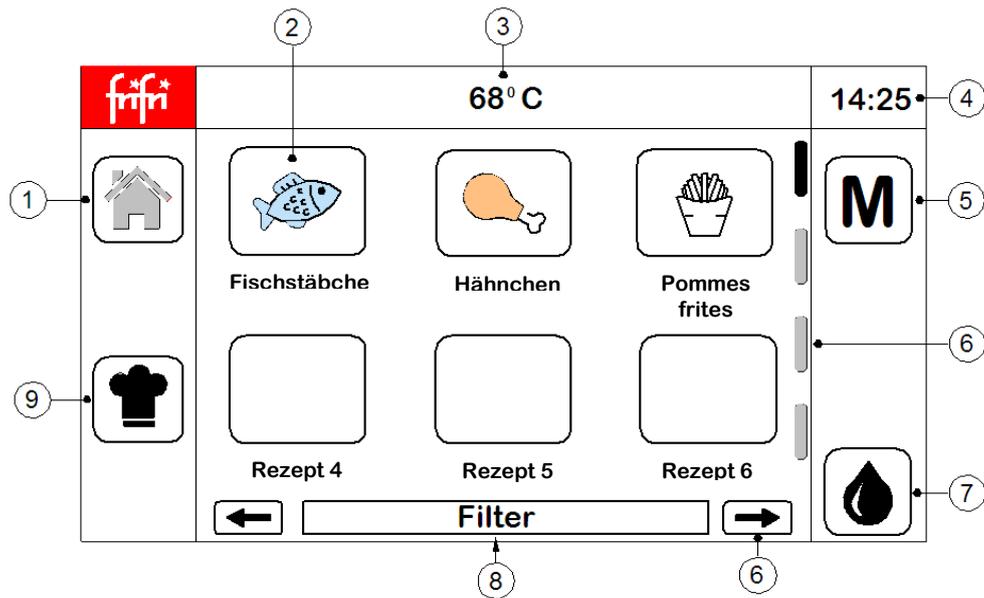
Im Betrieb sind die Bildschirme an der Fritteuse zur einfacheren Bedienung mit ColourCue farbkodiert, sodass Sie die Betriebsphase schnell und einfach feststellen können.

Ein grüner Bildschirm zeigt an, dass sich die Fritteuse im Garbetrieb befindet oder bereit dafür ist.

Ein gelber Bildschirm zeigt die Vorheizphase an.

Ein roter Bildschirm zeigt an, dass der Garzyklus beendet ist.

## 12.1. Q-Pad - Startbildschirm

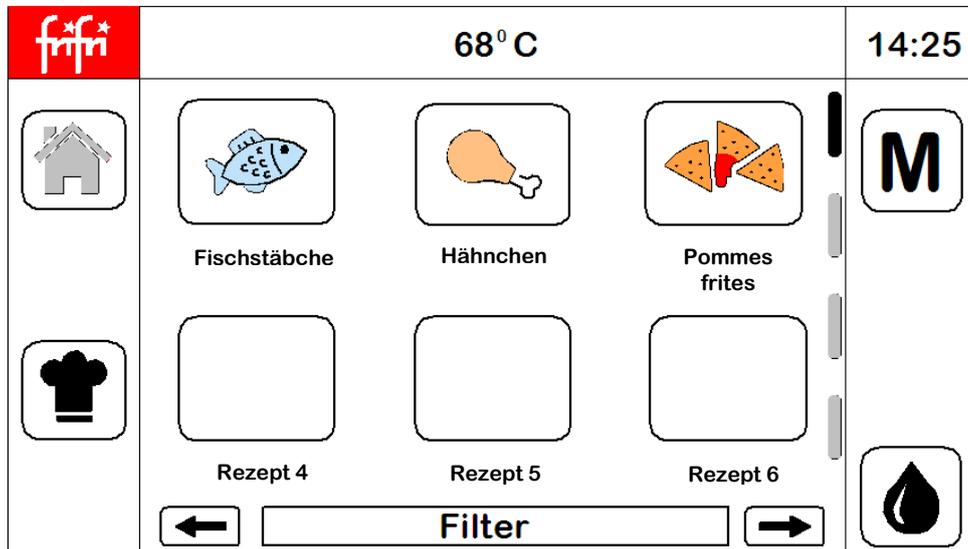


1. Zurück zum Startbildschirm
2. Einzelnes Rezept laden
3. Aktuelle Temperatur
4. Datum/Uhrzeit einstellen
5. Manueller Modus
6. Durch Menüprogramme blättern
7. Ölpumpfunktion
8. Ölfilteranzeige
9. Rezeptmanager und Einstellungen

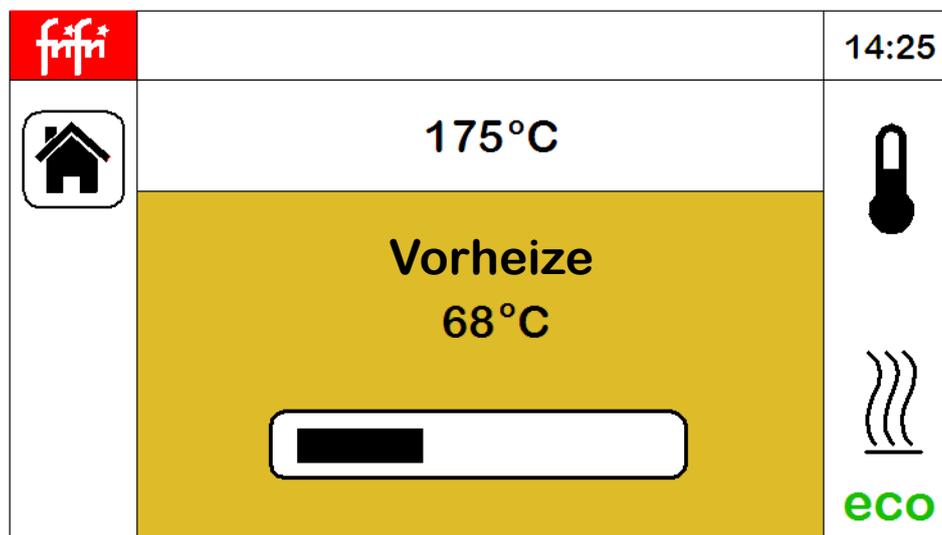
## 12.2 Garen im manuellen Modus

Schalten Sie die Netzstromversorgung ein und schalten Sie die Fritteuse mit dem Schalter auf der Frontplatte ein.

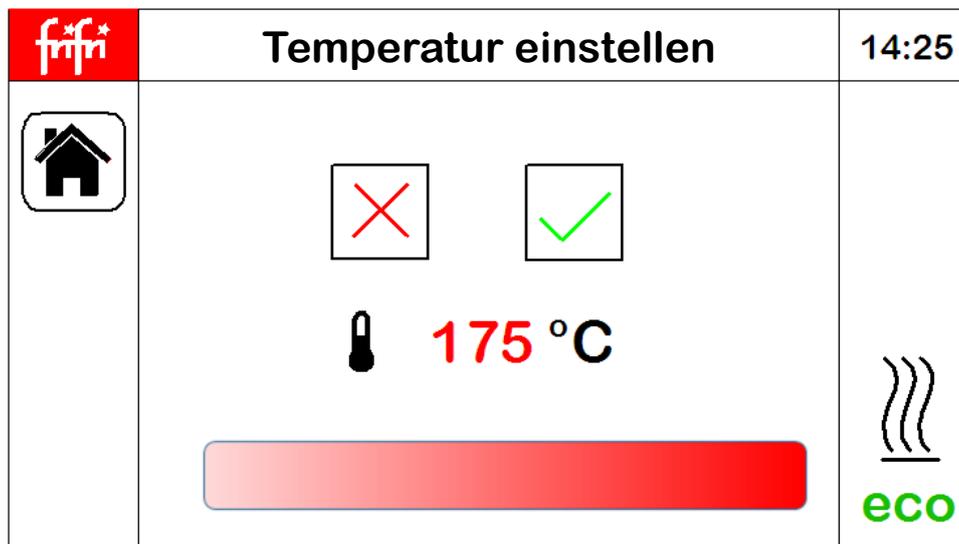
Drücken Sie auf dem Q-Pad-Startbildschirm das Symbol  .



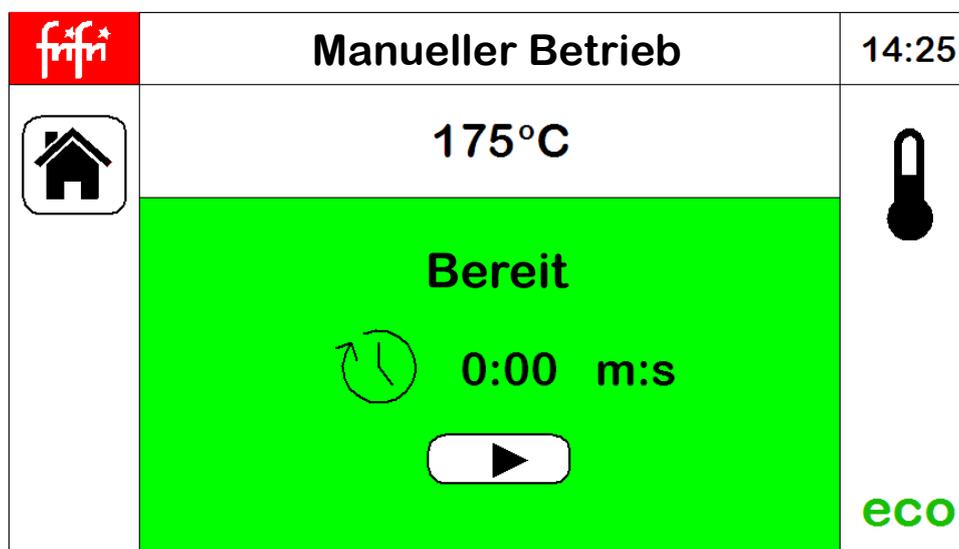
Drücken Sie auf dem Vorheizbildschirm das Symbol  . Das Heizsymbol und (sofern aktiv) das ECO-Symbol werden angezeigt.



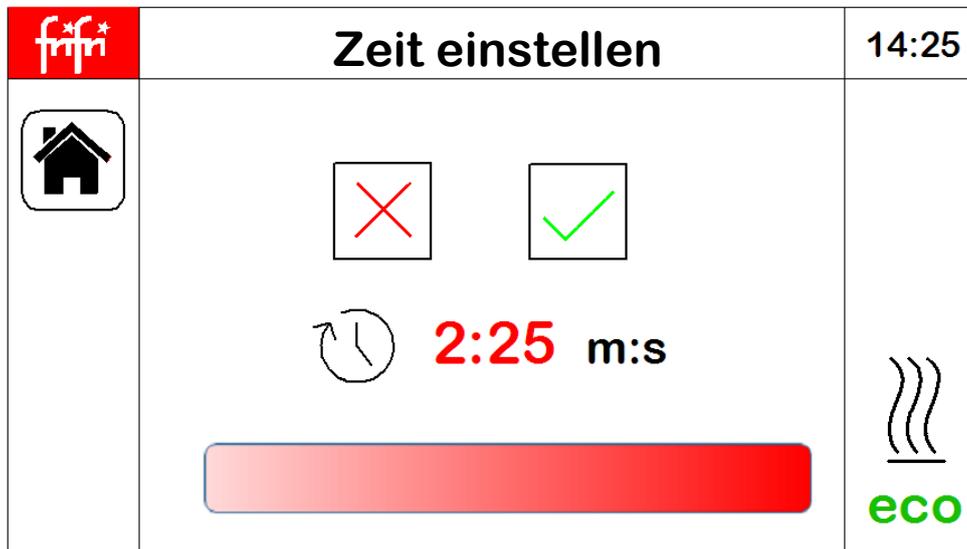
Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der unteren Laufleiste ein. Verschieben Sie zum Einstellen die Leiste oder berühren Sie das Leistenende. Nehmen Sie die Einstellung an, wenn Sie zufrieden sind. Die Anzeige kehrt zum Vorheizbildschirm zurück.



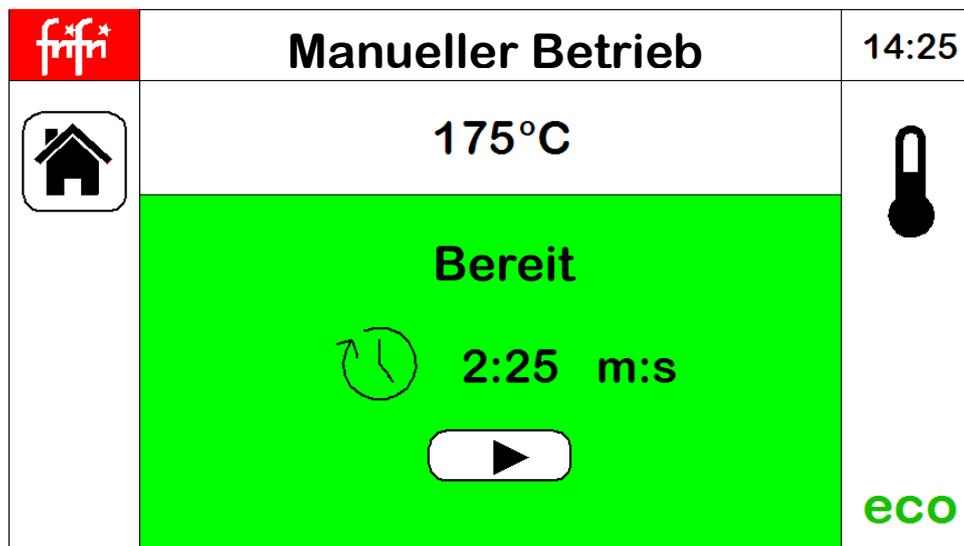
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Stoppuhr-Bildschirm angezeigt. Drücken Sie bei Bedarf das Zeitsymbol, um die Zeit einzustellen, oder drücken Sie ‚Play‘ zum Garen ohne Stoppuhr.



Wenn Garen mit Zeitvorgabe gewählt wurde, stellen Sie die benötigte Zeit mit der unteren Laufleiste ein. Verschieben Sie zum Einstellen die Leiste oder berühren Sie das Leistenende. Der maximale Zeitwert beträgt 15 Minuten. Nehmen Sie die Einstellung an, wenn Sie zufrieden sind.



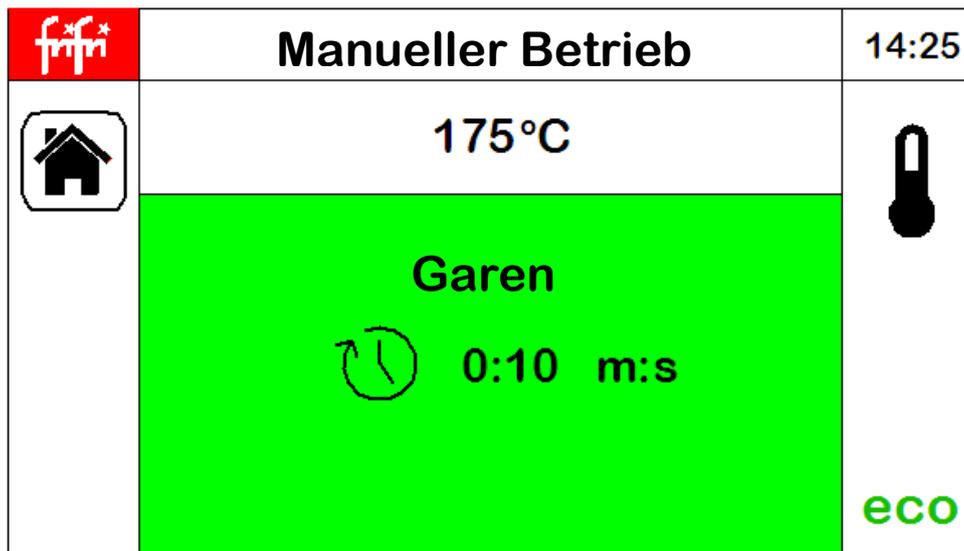
Der Bildschirm ‚Bereit‘ wird angezeigt. Drücken Sie das Symbol ‚Play‘, um den Garvorgang zu starten.



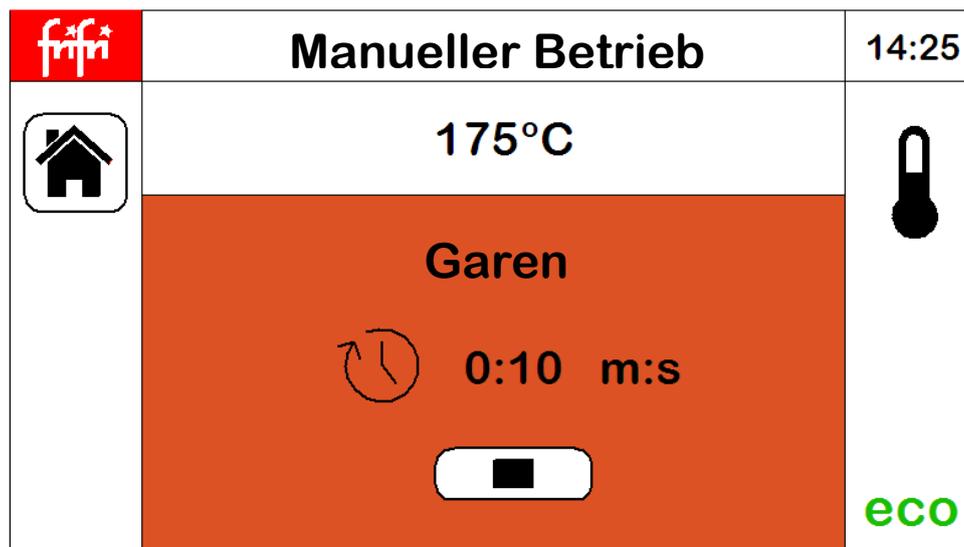
Der Garvorgang beginnt. Je nach Einstellung der Stoppuhr läuft die Zeit entweder vorwärts oder rückwärts.

Garen mit Stoppuhr – die Zeit läuft rückwärts und kehrt am Zyklusende zum Bildschirm ‚Bereit‘ zurück. Der Benutzer kann einen Alarm einstellen, der das Ende des Garzyklus vorankündigt. Dieser kann im Einstellungsmenü auf einen Wert zwischen 1 und 180 Sekunden eingestellt werden.

Garen ohne Stoppuhr – Zeit läuft vorwärts. Drücken Sie ‚Stopp‘, um den Zyklus zu beenden und zum Bildschirm ‚Bereit‘ zurückzukehren.



Im manuellen Garungsmodus und im Programmmodus kann der Garvorgang jederzeit durch Drücken des Symbols ‚Stopp‘ angehalten werden.



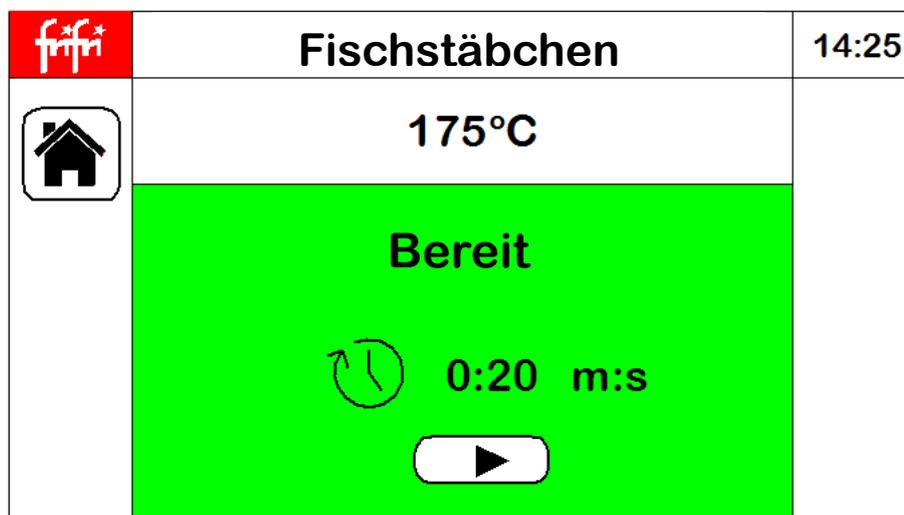
### 12.3 Garen im Programmmodus

Drucken Sie auf dem Q-Pad-Startbildschirm das Symbol für das benötigte Rezept. Sie können mit den seitlichen Bildlaufleisten oder den Rechts/Links-Pfeilen durch die Bildschirme blättern (siehe Startbildschirm, Nr. 6).

Der Vorheizbildschirm wird angezeigt und das Öl beginnt sich zu erhitzen.

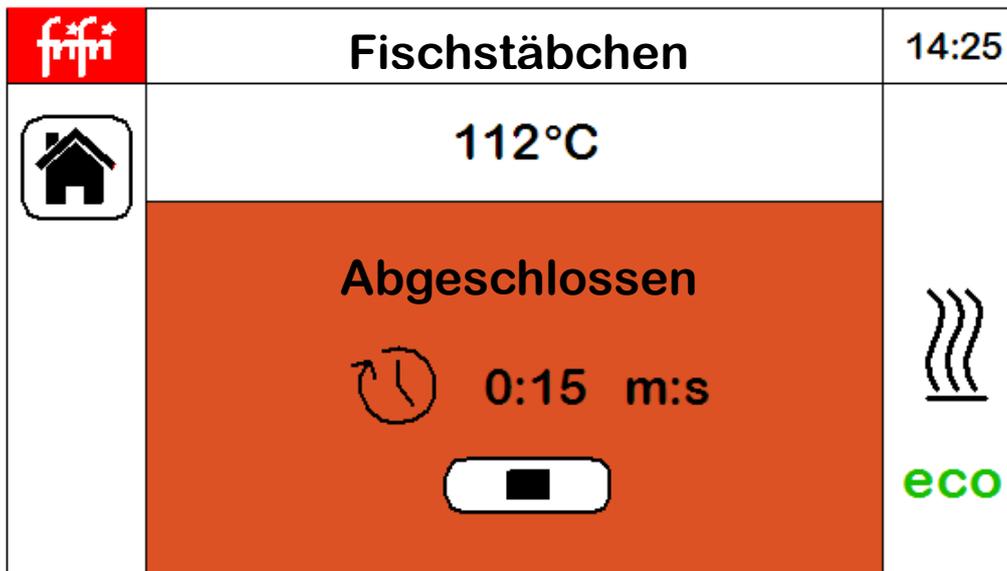


Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Bildschirm ‚Bereit‘ angezeigt. Drücken Sie das Symbol ‚Play‘, um den Garzyklus zu starten.



Während des Garzyklus läuft die Zeit rückwärts. Wenn der Zyklus beendet ist, wird der Bildschirm ‚Abgeschlossen‘ angezeigt. Wenn eine Korbhubvorrichtung montiert ist, wird der Korb angehoben und der Bildschirm kehrt in Erwartung des nächsten Durchgangs zum Bildschirm ‚Bereit‘ zurück. Der Benutzer kann einen Alarm einstellen, der das Ende des Garzyklus vorankündigt. Dieser kann im Einstellungs Menü auf einen Wert zwischen 1 und 180 Sekunden eingestellt werden.

Wenn die Korbhubvorrichtung nicht aktiviert ist, wird der Bildschirm ‚Abgeschlossen‘ weiterhin angezeigt, die Stoppuhr zählt weiter und zeigt die zusätzliche Garzeit des Produkts an, bis es manuell herausgehoben wird.

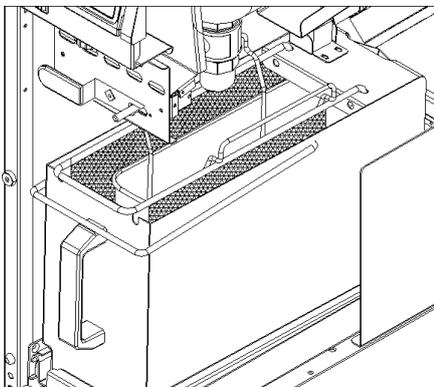


## 12.4 Ölfiltrierung

### Filterung ohne montierte Pumpe

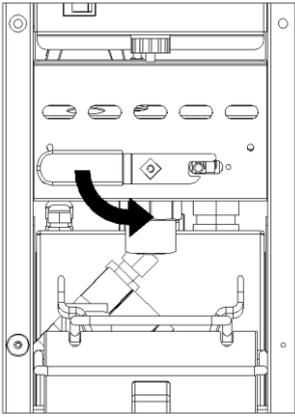
Die Fritteuse ist mit einem Ölbehälter, einem Edelstahlfilter, einem Feingewebefilterhalter und einem Feingewebefilter für die Schwerkraftfiltration ausgestattet. Tragen Sie geeignete PSA, platzieren Sie den Feingewebefilterhalter und den Gewebefilter im Ablassbehälter und platzieren Sie danach den Edelstahlfilter darüber, sodass das Öl zuerst durch den Edelstahlfilter läuft. Stellen Sie vor dem Ablassen des Öls zunächst sicher, dass es auf weniger als 40 °C abgekühlt ist. Vergewissern Sie sich, dass Eimer und Filter vorhanden sind, und öffnen Sie den Ablasshahn (Pos. 5 in der Übersichtszeichnung). Schließen Sie den Ablasshebel, wenn das Öl abgelaufen ist. Entsorgen Sie das verbrauchte Öl oder füllen Sie das Becken mit dem gefilterten Öl auf und reinigen Sie die Behälterfilter. Warmes Öl (jedoch stets kälter als 40 °C) läuft schneller ab und lässt sich besser filtern als kaltes Öl.

### Vorbereiten der Ölfiltrierung an einem Pumpmodell

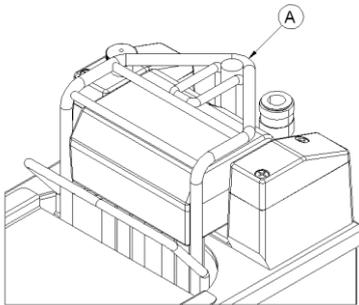


Setzen Sie den Feingewebefilterhalter mit dem Feingewebefilter in die Aussparungen im Ablassbehälter ein.

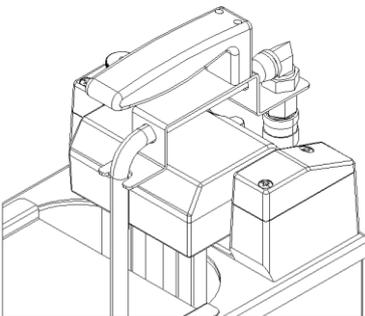
Setzen Sie den Edelstahlfilter in den Feingewebefilter ein, sodass das Öl zuerst durch den Edelstahlfilter fließt.



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 Korbhalterung (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 Ablassen die Kupplungsentriegelung gedrückt, während Sie die Öllanzenbaugruppe anheben).

### Filterung bei montierter Pumpe



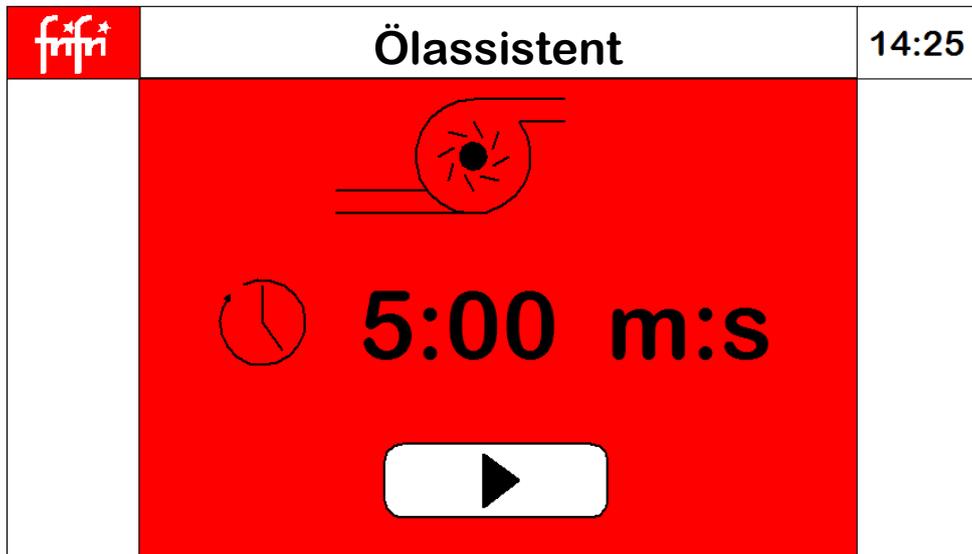
Ölpumpensymbol

Es gibt 2 Optionen bei Verwendung eines Geräts mit montierter Pumpe, abhängig davon, ob die Ölassistent-Einstellung aktiviert ist oder nicht. Beide verwenden das Ölpumpensymbol. Wenn das Ölpumpensymbol nicht auf dem Q-Pad-Startbildschirm angezeigt wird, schalten Sie die Pumpe ein, indem Sie die Anweisungen im Kapitel ‚Einstellungen‘ befolgen und die Option ‚Pumpe montiert‘ auf Ja stellen (Einstellungsbildschirm 6). Tragen Sie geeignete PSA, wenn Sie die Feingewebefilter und Edelstahlfilter wie im Kapitel oben beschrieben in die Behälter einsetzen. Entfernen Sie den Korbhalter und setzen Sie die Ölrücklaufanlage in die Schnellkupplung im hinteren oberen Bereich des Geräts ein, bevor Sie den Pumpvorgang starten.

### Ölassistent deaktiviert

Drücken Sie das Ölpumpensymbol, um zum Bildschirm ‚Ölassistent‘ zurückzukehren. Öffnen Sie das Ventil und lassen Sie das Öl in den Ablassbehälter ab. Schließen Sie das Ablassventil. Durch Drücken von ‚Play‘ wird die Pumpe gestartet und das gefilterte Öl wird in das Becken zurückgepumpt. Nachdem das Öl in das Becken zurückgepumpt wurde, wechselt die Anzeige zurück zum Startbildschirm. Wenn das Öl entleert wurde, bevor die Stoppuhr 5 Minuten anzeigt,

verändert sich das Pumpengeräusch und Sie können zum Startbildschirm zurückkehren, indem Sie das Symbol ‚Stopp‘ drücken. Tragen Sie geeignete PSA, wenn Sie die Lanze entfernen, solange sie noch heiß ist. Wischen Sie die Lanze ab und verstauen Sie sie. Setzen Sie die Korbaufhängung wieder ein. Reinigen Sie die Behälterfilter.

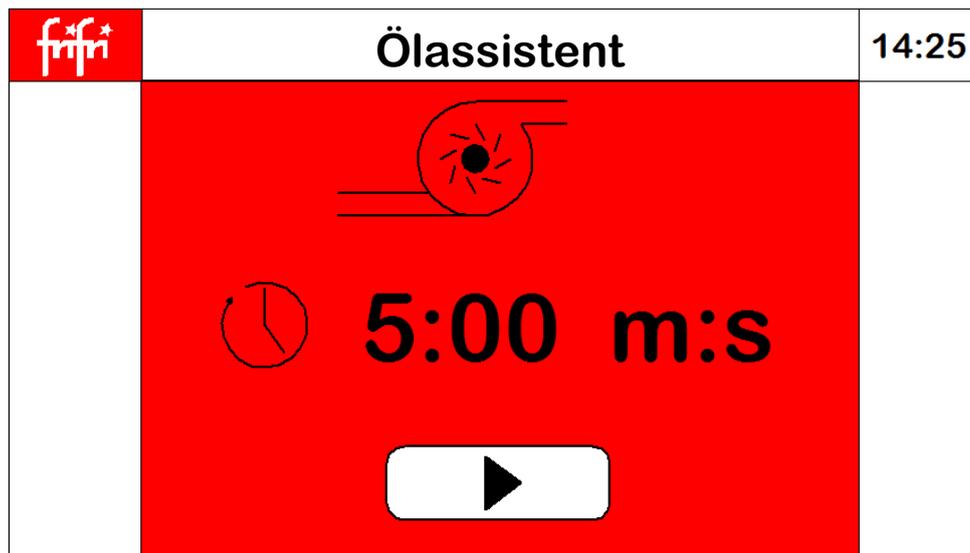


### Ölassistent aktiv

Wenn der Ölassistent aktiv ist, zeigt die Filter-Laufleiste im unteren Bereich des Q-Pad-Startbildschirms (Nr. 8) den Fortschritt des Öllebenszyklus an. Wenn der benutzerdefinierte Lebenszyklus erreicht wurde, wird der nachstehende Ölassistent-Bildschirm angezeigt. Mit ‚Später‘ kann das Ablassen und Filtern verschoben werden – die Funktionen können zweimal übersprungen werden. Öffnen Sie zum Ablassen und Filtern des Öls das Ablassventil und lassen Sie das Öl in den Ablassbehälter laufen. Schließen Sie das Ablassventil. Drücken Sie ‚OK‘, um die Pumpe zu starten und das Öl zurück in das Becken zu pumpen. Entfernen Sie nach Abschluss des Vorgangs die Lanze und setzen Sie die Korbaufhängung wieder ein. Reinigen Sie die Filter.



Während des Ablass- und Filtrationsvorgangs wird der Öl-Countdown-Bildschirm angezeigt. Nach Abschluss kehrt die Anzeige zum Startbildschirm zurück. Wenn das Öl entleert wurde, bevor die Stoppuhr 5 Minuten anzeigt, verändert sich das Pumpengeräusch und Sie können zum Startbildschirm zurückkehren, indem Sie das Symbol ‚Stopp‘ drücken.



## 12.5 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.

## 12.6 Rezeptmanager

### 12.6.1 Erstellen eines neuen Rezepts

Drücken Sie zum Erstellen eines neuen Rezeptprogramms den Rezeptmanager  auf dem Q-Pad-Startbildschirm. Verwenden Sie die Laufleisten oder die Pfeile, um einen freien Rezeptplatz zu suchen und auszuwählen. Es gibt 23 Rezeptplätze (die 24. Position ist für ein Auskochprogramm reserviert).

Drücken Sie den ausgewählten freien Platz. Berühren Sie jetzt das Temperatursymbol und verwenden Sie die Laufleiste zum Einstellen der Temperatur. Berühren Sie das Zeitsymbol und verwenden Sie die Laufleiste zum Einstellen der Zeit – der maximale Zeitwert beträgt 15 Minuten.

Wählen Sie ein Bild aus, indem Sie das Bildsymbol  drücken.

Drücken Sie die Titelleiste und verwenden Sie die alphanumerische Tastatur zum Benennen Ihres Rezepts.

Drücken Sie , um die Rezepteinstellungen zu speichern und zum Startbildschirm zurückzukehren.

### 12.6.2 Bearbeiten eines Rezepts

Drücken Sie auf dem Q-Pad-Startbildschirm das Symbol ‚Rezeptmanager‘. 

Verwenden Sie die Laufleisten oder die Pfeile, wählen Sie das zu bearbeitende Rezept aus.

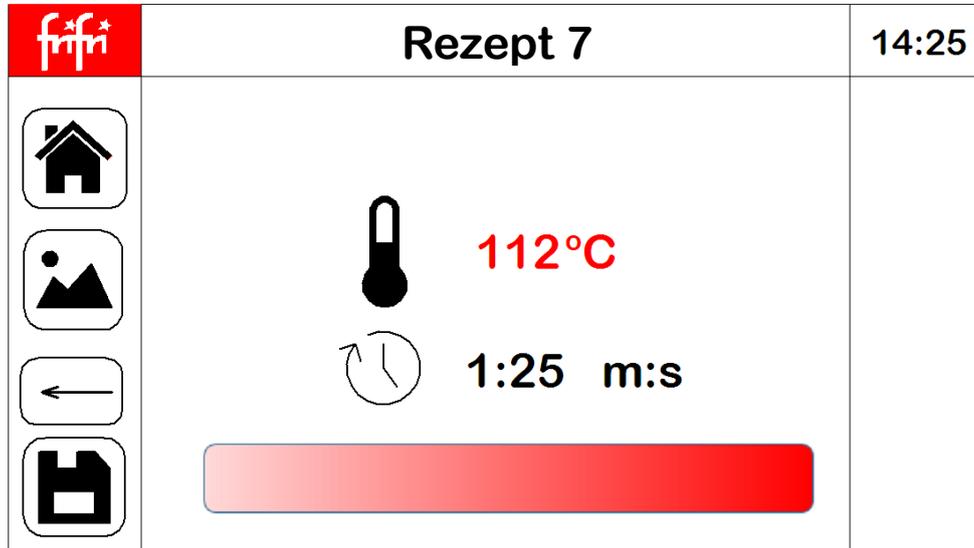
Wählen Sie das Temperatursymbol aus, um die Temperatur zu bearbeiten.

Wählen Sie das Zeitsymbol aus, um die Zeit zu bearbeiten.

Wählen Sie die Titelleiste aus, um den Titel zu bearbeiten.

Ändern sie das Bild, indem Sie das Bildsymbol  drücken.

Drücken Sie , um das Rezept zu speichern und , um zum Startbildschirm zurückzukehren.



### 12.6.3 Neusortieren von Rezepten

Drücken Sie auf dem Q-Pad-Startbildschirm das Symbol ‚Rezeptmanager‘. 

Wählen Sie das Symbol ‚Sortieren‘  aus.



Wählen Sie das zu verschiebende Rezept aus.

Blättern Sie falls notwendig und wählen Sie ein neues Ziel aus.

### 13. Tabelle der benutzerdefinierbaren Einstellungen

Einstellung	Bildschirm	Erläuterung
Aktuelle Temperatur	Verschiedene	Zeigt die Temperatur an
Datum/Uhrzeit einstellen	1	Einstellen von Datum und Uhrzeit
Manueller Modus	1	Gestattet die manuelle Eingabe
Durch Rezepte blättern	1	Zugriff auf Rezeptbildschirme
Ölpumpe	1	Aktiviert die Ölpumpe
Rezeptmanager	1	Verwalten der Rezepte
Einzelnes Rezept laden	1	Laden eines Rezepts
Rezepte sortieren	2	Sortiert die Rezepte neu
Auf Einstellungen zugreifen	2	Zugriff auf Einstellungsbildschirme
Information	2	Zugriff auf Elementestufung und kW-Nutzungsdaten
Ölassistent	3	Legt Aufforderungen für Ölfilterung/-wechsel fest
PIN zum Bestätigen der Filterung	3	Gestattet die Fortsetzung des Garens nach der Filterung
Ölfilter-Erinnerungen festlegen	3	Anpassen der Zeitplanung für Erinnerungen
Öl-Erinnerung ändern	3a	Anpassen der Zeitplanung für Ölwechsel
Ölfilterzyklus	3a	Anpassen des Filterzyklus
Ölüberwachungsoptionen	3a	Gestattet die Überwachung nach Zyklen oder Stunden
Verpflichtender Ölwechsel	3a	Erzwingt einen Ölwechsel (kann zweimal übersprungen werden)
Regelung des Fettschmelzyklus	4	Aktiviert den Fettschmelzyklus
Fettschmelzyklus-Temperatur	4	Legt die Fettschmelzyklus-Temperatur fest
Maximale Gartemperatur	4	Legt die Obergrenze für alle Garvorgänge fest
ECO-Modus aktivieren	4	Aktiviert den ECO-Modus, wenn sich die Fritteuse im Standby-Modus befindet. Für die Rückkehr zum Start den Bildschirm berühren
Temperatureinstellung ECO-Modus	4	Legt die ECO-Temperatur fest
Einstellung ECO-Aktivierung	4	Legt die Zeit bis zur Aktivierung des ECO-Modus fest
PIN-Kontrolle aktivieren	5	Beschränkt den Zugriff auf alle Einstellungen
Zugriff auf Summereinstellungen	5	Gestattet den Zugriff auf die Summereinstellungen
Temperatureinheit auswählen	5	Gestattet die Auswahl von °C oder °F
Einstellung Temperaturdifferenz	5	Gestattet eine Temperaturanpassung von +/- 5 Grad
Summerlautstärke	5a	Stellt die Summerlautstärke ein
Summer-Rücksetzzeit	5a	Stellt das Summerintervall ein
Alarm bei Programmende	5a	Stellt die Summer-Alarmzeit ein
Adaptive Zeitsteuerung- Programmmodus Adaptive Zeitsteuerung- Manueller Modus	6	Der Algorithmus erkennt die Öltemperatur und verlängert die Garzeit, wenn es beim Befüllen zu einem stärkeren Temperaturrückgang kommt
Korbhubvorrichtung aktivieren	6	Aktiviert die Korbhubvorrichtung, wenn montiert

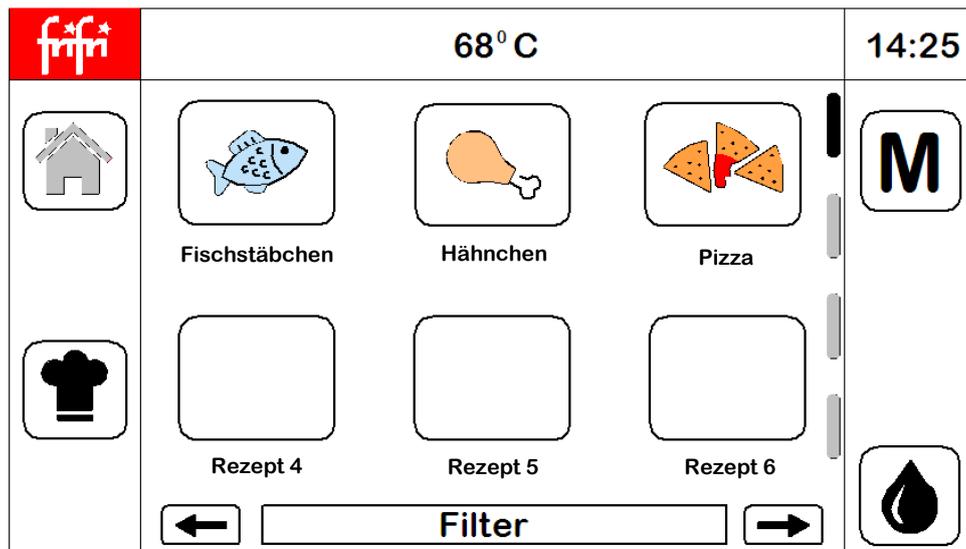
Automatische Korbabsenkung	6	Aktiviert die Korbabsenkung
Ein Korb/Zwei Körbe (nur Modell 411)	6	Legt die Anzahl der Körbe fest Gestattet separate Zeitsteuerung der einzelnen Körbe
Pumpe montiert	6	Aktiviert die Pumpe, wenn montiert
Rezepte verwalten	7	Rezepte laden, speichern und löschen
Systemdesign laden	7	Ändert den Bildschirmhintergrund
Sprache festlegen	7	Gestattet die Auswahl der Sprache
Einstellungen von USB laden	7	Einstellungen werden von USB geladen
Einstellungen auf USB speichern	7	Einstellungen werden auf USB gespeichert
Firmware-Versionen	8	
Softwareversion der Displayplatine	8	Zeigt die Version der Platine an
Platinen-Softwareversion kontrollieren	8	Zeigt die Version der Platine an
Platinen-Hardwareversion kontrollieren	8	Zeigt die Version der Platine an

#### 14. Anpassen der Benutzereinstellungen

Drücken Sie auf dem Q-Pad-Startbildschirm



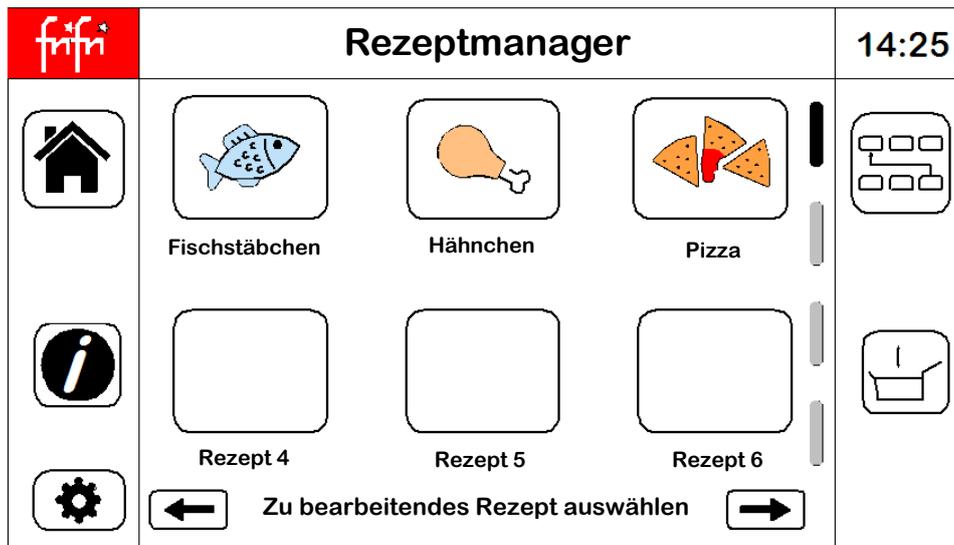
1



Drücken Sie auf dem Rezeptmanager-Bildschirm

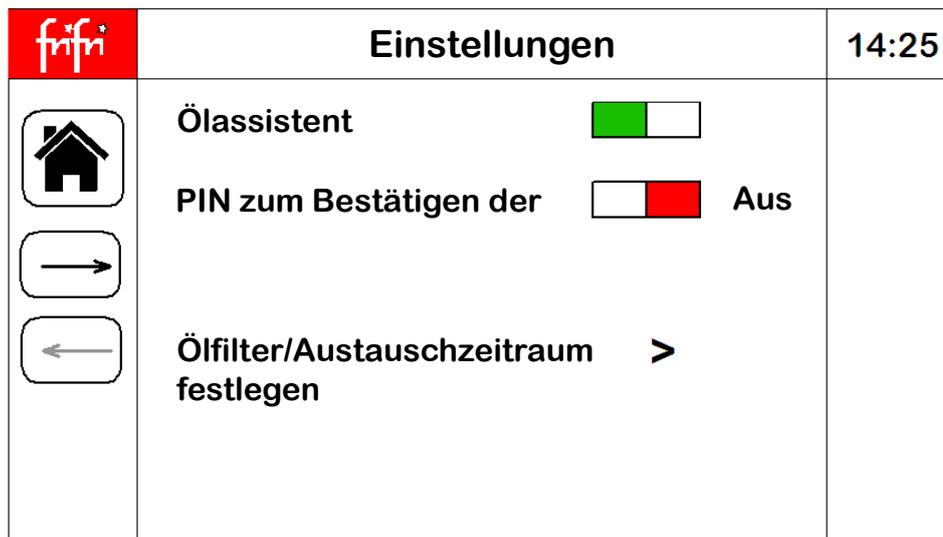


2



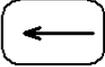
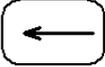
Blättern Sie mit den Pfeilsymbolen durch die Einstellungsbildschirme (3-8) und ändern Sie die Einstellungen nach Bedarf

3

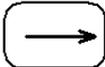
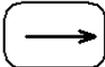
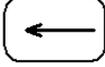


Unterbildschirm Ölfilter einstellen/Zeitraum ändern

3a

frifri	Einstellungen		14:25
	Öl wechseln nach	3 Tagen	
	Filtern nach	9 Zyklen	
	Nachverfolgen in Zyklen/Stunden	 Zyklen	
	Ölwechsel verpflichtend	 Ein	

4

frifri	Einstellungen		14:25
	FMC aktivieren		
	FMC-Temperatur	55 °C	
	Maximale Temperatur	175 °C	
	ECO aktivieren		
	ECO-Temperatur	120 °C	
	ECO-Aktivierung	1 Mins.	

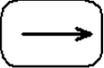
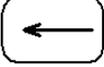
5

	<p>Einstellungen</p>	<p>14:25</p>
	<p>PIN aktivieren <input type="checkbox"/> Aus</p>	
	<p>Summer-Einstellungen &gt;</p>	
	<p>Temperatureinheiten <input type="checkbox"/> °C</p>	
	<p>Temperaturdifferenz -4.5 °C</p>	

Unterbildschirm Summereinstellungen

5a

	<p>Einstellungen</p>	<p>14:25</p>
	<p>Summer-Einstellungen</p>	
	<p>Summer-Lautstärke <input type="checkbox"/> Hoch</p>	
	<p>Summer-Rücksetzzeit 60 Sec</p>	
	<p>Alarm bei Programmende 15 Sec</p>	

frfr		Einstellungen		14:25
	Adaptive Zeitsteuerung - Prog.	<input type="checkbox"/>	Aus	
	Adaptive Zeitsteuerung - Man.	<input type="checkbox"/>	Aus	
	Korblift aktivieren	<input checked="" type="checkbox"/>	Ein	
	Autom. Korbabsenkung	<input type="checkbox"/>	Aus	
	Ein Korb/Zwei Körbe	<input type="checkbox"/>	Ein Korb	
	Pumpe montiert	<input checked="" type="checkbox"/>	Ja	

#### Anm.: Modelle 411 mit 2 Körben bzw. 2 Hubvorrichtungen

Diese Modelle können so konfiguriert werden, dass die Hubvorrichtungen und die Zeitsteuerung synchron oder unabhängig voneinander funktionieren.

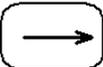
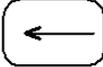
Wenn die Hubvorrichtungen synchron funktionieren sollen, stellen Sie die Option für einen oder zwei Körbe auf ‚Ein Korb‘. Wenn die Hubvorrichtungen unabhängig voneinander funktionieren sollen, stellen Sie die Option auf einen oder zwei Körbe auf ‚Zwei Körbe‘. Auf der Bedientafel erscheint in diesem Fall ein Bildschirm mit doppelter Zeitsteuerung (siehe unten), und die Zeitsteuerung und die Hubvorrichtung kann für jeden Korb einzeln festgelegt werden.

Dieser Modus kann auch bei den Modellen 411 ohne Hubvorrichtungen verwendet werden, wenn Sie die Zeitsteuerung für jeden Korb einzeln festlegen möchten. Somit können verschiedene Produkte mit unterschiedlicher Garzeit gleichzeitig gegart werden oder ein zweiter Durchgang kann später gestartet werden als der erste.

frfr		Manueller Betrieb		14:25
	175°C			
	Bereit	Bereit		
	---	---		
				
				eco

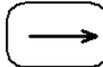
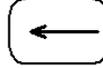
Für den Zugriff auf die Einstellungen für die Bildschirme 7 und 8 muss eine USB-Verbindung bestehen.

## 7

	<b>Laden / Speichern</b>	14:25
	Rezepte verwalten >	
	Systemdesign laden >	
	Sprache festlegen > Englisch	
	Einstellungen laden >	
	Einstellungen speichern >	

Stellen Sie sicher, dass eine USB-Verbindung vorhanden ist.  
Wählen Sie die Einstellung aus, die Sie ändern möchten, und befolgen Sie die Aufforderungen.

## 8

	<b>System Update</b>	14:25
	Firmware-Versionen	
	Display: FDB01-1-93 >	
	Controller: FCB01-1-78 >	
	Ctrl HW Rev - 59	

Berühren Sie die entsprechende Einstellung, um die Versionen anzuzeigen.

### 15. Reinigung und Wartung

#### 15.1 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
Frittierkorbhalter	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

## 15.2 Austausch des Frittieröls

Filtration	Täglich bzw. je nach Nutzungsintensität
Austausch	Je nach Sättigung

## 15.3 Regelmäßige Prüfungen

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

## 15.4 Wartung

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

## 16 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.

### **17 Softwareupdates**

Für Softwareupdates wenden Sie sich bitte an [techsupport@lincat.co.uk](mailto:techsupport@lincat.co.uk)

### **18 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.

### **19 Ersatzteile**

Für Ersatzteile siehe Ersatzteillhandbuch Touch IS805.