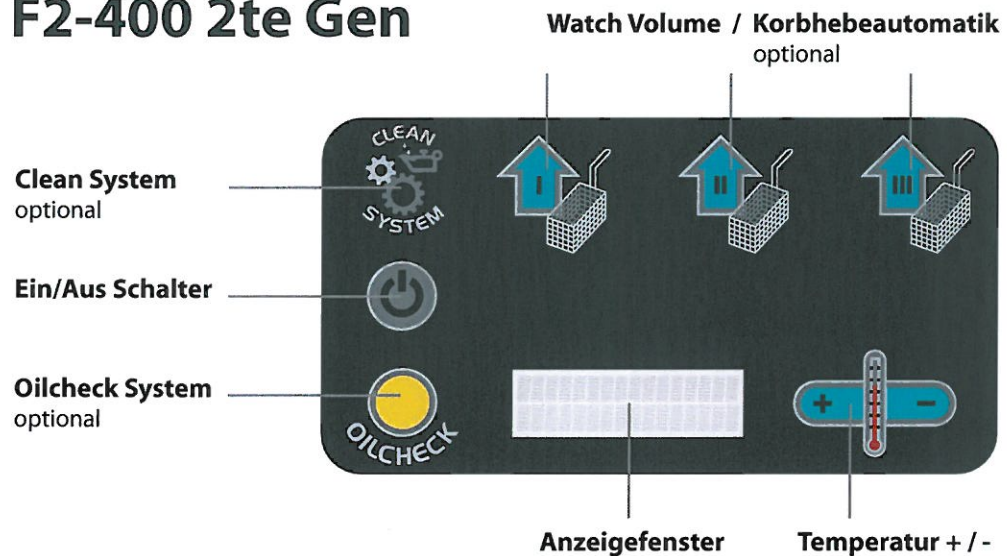




F-200 / 300 / 400 2te Gen

F2-400 2te Gen



Gerät Ein- Ausschalten



- Ein / Aus Taste drücken
- > Anzeige Solltemperatur
- > Solltemperatur blinkt wenn Temperatur noch nicht erreicht

TEMP GRAD °C 170

Aktuelle Oeltemperatur



- Temperaturtaster +/- gleichzeitig drücken

AKTUELL GRAD °C 129

Watch Volume - ohne Korbhebeautomatik



- Korb mit beliebiger Fritiermenge füllen
- Programmtaste I / II / III drücken
- Korb eintauchen (wenn Temperatur erreicht)
- Korb nach erreichter Qualität (Programmablauf) herausnehmen

PROG 1 GRAD °C 160

Watch Volume - Programmierung



- Korb mit beliebiger Fritiermenge füllen
- gewünschte Fritiertemperatur einstellen
- Korbhebetaste I / II / III 10 Sek. drücken
- > Korb eintauchen (wenn Temperatur erreicht)
- > Wenn Fritiergut die gewünschte Qualität erreicht hat
- Programmtaste I / II / III erneut drücken
- Korb herausnehmen -> Programmierung fertig

LERNEN 1 GRAD °C 160

Standbyfunktion

- > Wenn während 45 Min. mit dem Gerät nicht gearbeitet wird, geht die Temperatur automatisch auf 130 Grad zurück.

STANDBY GRAD °C 130

Bedienung Optionen siehe Rückseite


swiss made von: Gastrofrit AG Weiherstrasse 11 CH-9400 Rorschach Schweiz
Tel. +41 71 855 80 70 Fax +41 71 855 80 71 www.gastrofrit.ch



F-200 / 300 / 400 / F2-400 2te Gen

Bedienung Optionen

Clean System

 - Gerät zuerst ausschalten



- Taste Clean System drücken
- > Pumpe läuft vorprogrammierte Zeit
- > Werkseinstellung / 3 Min.
(erneutes drücken - Pumpe Stop)

TIMER
AKTIV 1:22

Clean System - Zeit ändern



10 Sek.

- Taste Clean System 10 Sekunden drücken
- > Pumpe beginnt zu laufen
- > Wenn gewünschte Pumpmenge erreicht
- Taste Clean System erneut drücken
(vergangene Pump- Laufzeit wird gespeichert)

LERNEN CLEANSYS
best. mit Taste

Watch Volume - mit Korbhebeautomatik



- Korb mit beliebiger Fritiermenge füllen
- Korbhebetaste I / II / III drücken
- > Korb senkt sich (wenn Temperatur erreicht)
- > Korb fährt nach erreichter Qualität aus

PROG 1
GRAD °C 170

Watch Volume - Programmierung



10 Sek.

- Korb mit beliebiger Fritiermenge füllen
- gewünschte Fritiertemperatur einstellen
- Korbhebetaste I / II / III 10 Sek. drücken
- > Korb senkt sich (wenn Temperatur erreicht)
- > Wenn Fritiergut die gewünschte Qualität erreicht hat
- Korbhebetaste I / II / III erneut drücken
- > Korb fährt aus -> Programmierung fertig

LERNEN 1
GRAD °C 170

Oilcheck System



- Taste Oilcheck-System drücken
- > Anzeige der polaren Anteile im Öl.
SEHR GUT, GUT, MITTEL, SCHLECHT
Bei der Anzeige "Schlecht" wird der gesetzliche mindest Wert überschritten

POLARE ANTEILE
MITTEL 16%

Kalibrierung frisches Öl - Oilcheck System



10 Sek.

- Taste Oilcheck-System 10 Sekunden drücken
- > Nur wenn frisches Öl eingefüllt wurde
- Taste Oilcheck-System erneut drücken
(Wert für neues Öl wird gespeichert)

KALIBRIEREN
Frischoel /-Fett !

Reinigungshinweise



- grauer Parapropfen einsetzen/Kontaktstifte der Heizung vollständig trocknen/Arretierung einsetzen/**kein abspritzen** des Gerätes!!!

swiss made von:

Gastrofrit AG Weierstrasse 11 CH-9400 Rorschach Schweiz
Tel. +41 71 855 80 70 Fax +41 71 855 80 71 www.gastrofrit.ch