

Fettpflege mit abgekühltem Öl (empfohlen)

1. Türe öffnen, Unterbau muss offen bleiben
2. Temperaturwahl auf Programm 10 oder bei Type Sirius auf 70° (ideale Filtertemperatur).



3. Gerät ausschalten.



4. Öl ablassen.



5. Becken reinigen.



Spätestens nach 10 Minuten:

6. Öl mittels Filterpumpe zurückpumpen.
7. Ist keine Filterpumpe vorhanden, Behälter sorgfältig entnehmen und ins Becken zurückleeren.
8. Heißen Auffangbehälter **außerhalb** der Fritteuse abkühlen lassen und reinigen.



Fettpflege mit heißem Öl (nicht empfohlen - hohe Verbrennungsgefahr)

1. Türe öffnen, Unterbau muss offen bleiben

2. Gerät ausschalten.

3. Öl ablassen.

4. Becken reinigen.

Spätestens nach 10 Minuten:

5. Öl mittels Filterpumpe zurückpumpen.
6. Ist keine Filterpumpe vorhanden, Behälter sorgfältig entnehmen und ins Becken zurückleeren.
7. Heißen Auffangbehälter **außerhalb** der Fritteuse abkühlen lassen und reinigen.

Heißes Öl darf nicht zur Abkühlung im Unterbau der Fritteuse stehen, da dies die Elektronik schädigt!

ACHTUNG: Alle Arbeiten nur mit Handschuhen, Schutzbrille und Schutzkleidung durchführen!