

ELEKTRO-FRITTEUSEN**Allgemeine Hinweise**

⚠ Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!

⚠ Das Gerät, auf das sich die vorliegende Anleitung bezieht, wurde unter Einhaltung folgender Richtlinien der europäischen Union konstruiert: Niederspannungsrichtlinie und Elektromagnetische Verträglichkeit.

⚠ Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Anwendungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen installiert werden.

⚠ Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen in Großküchen wie in Restaurants, Kantinen und Hotels konzipiert. Der Gebrauch dieses Geräts zur massenhaften und kontinuierlichen Herstellung von Lebensmitteln unzulässig. Jede andere Art der Nutzung ist unzulässig

⚠ Das Gerät darf nur unter Aufsicht verwendet werden.

⚠ Das Gerät muss so installiert werden, dass keine Gefahr besteht, dass Wasser mit Öl in Berührung kommt.

⚠ Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch durch qualifiziertes Personal bestimmt.

⚠ Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Garoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.

⚠ Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die

während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.

⚠ Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Stromkabel

⚠ Die Temperatur des Raumes, in dem sich das Gerät befindet, darf 50°C nicht überschreiten.

⚠ Die Bedienblende nicht öffnen und die elektrischen Komponenten nicht berühren. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst

⚠ Es wird empfohlen, das Gerät mit Schutzhandschuhen und zu benutzen, dabei sollte der ganze Körper von der Kleidung bedeckt sein.

⚠ Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

⚠ Das Gerät vorsichtig bedienen. Wenden Sie sich bei losen Teilen oder Komponenten an den technischen Kundendienst.

Bei der Aufstellung in Reihe:

⚠ Beim Aufstellen des Gerätes auf einen Mindestabstand von 80 mm zu eventuell vorhandenen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten achten.

⚠ Die Flächen, die mit dem Gerät in Berührung kommen, müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial aus Steinwolle, Glaswolle oder Keramikfaser verkleidet werden.

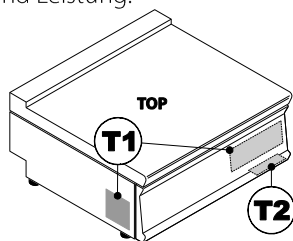
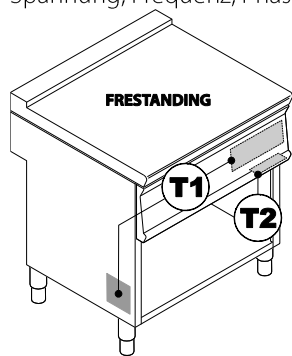
Netzanschluss

Die Verpackung des Gerätes entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.

i Während der Installation sind die folgenden Vorschriften einzuhalten:

- Entsprechende gesetzliche Vorschriften;
- Die regionale und/oder lokale Bauvorschriften;
- Vorschriften und Regeln des Stromversorgers;
- Die geltenden Unfallverhütungsgesetze;
- Die Brandschutzvorschriften;
- CEI-Normen (nur für Italien).

Vor dem Anschluss sind folgende, für die Installation des Gerätes notwendigen technischen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenanzahl und Leistung.



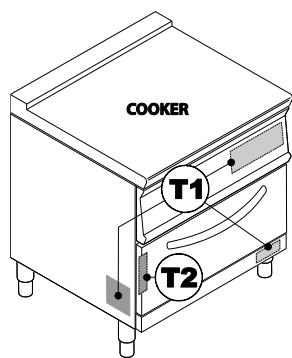
T1 DATI TECNICI, TECHNICAL DATA, TECHNISCHE DATEN, DONNÉES TECHNIQUES, DATOS TÉCNICOS, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

CE 0085		Tipo - Type A1		ΣOn	
CE-0085		2012		kW	
		EN60334-1		V	
				50/60 Hz	
ES-GB-GR-IE-IT-PT-UK	BE-DK-DE-FR-GR-IT-PT-UK	AT-CZ	LU	NL-FR	NL
Col. 1020	Col. 1020	Col. 1020	Col. 1020	Col. 1020	Col. 1020
20:20-20:20	20:20-20:20	20:20	20:20-20:20	20:20-20:20	20:20
HU	HU	LU-PL	Mod. *****	Matr. *****	TI
Col. 1020	Col. 1020	Col. 1020			TI
20:20	20:20	20			Made in Europe

CE Mod. Matr.

T2 MATRICOLA, SERIAL NUMBER, SERIENNUMMER, NUMÉRO DE SÉRIE, NÚMERO DE SÉRIE, ПАСПОРТНЫЙ НОМЕР.

Mod. ***** Matr. *****



Eigenschaften der Stromversorgung:

Die Versorgung mit Wechselstrom des Gerätes muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Max. Variation der Spannung $\pm 10\%$
- Max. Variation der Frequenz $\pm 1\%$ kontinuierlich und $\pm 2\%$ für kurze Zeit.

Die Stromversorgung des Gerätes mithilfe entsprechend dimensionierter Sicherungen oder Leistungsschutzschaltern muss vor Überströmen (Kurzschlüsse und Überlastungen) geschützt werden.

Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr allpolig unterbricht. Die mindeste Kontaktöffnungsweite muss pro Pol 3 mm betragen.

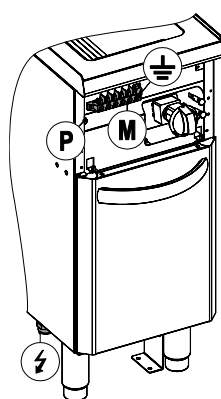
Das Kabel:

- Darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 50°C liegen
- Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.

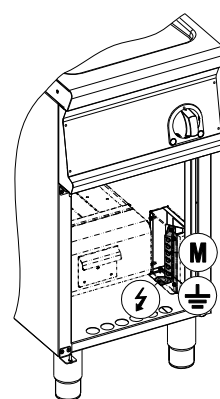
- Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- Es muss einen Mindestquerschnitt gemäß den Angaben auf dem Titelblatt aufweisen.

Um Zugang zum Klemmbrett **M** zu erhalten, die Bedienblende abnehmen, nachdem die Befestigungsschrauben an der Blende herausgeschraubt worden sind. Die Leiter des Netzkabels am Klemmbrett entsprechend der Angaben im elektrischen Schaltplan anschließen.

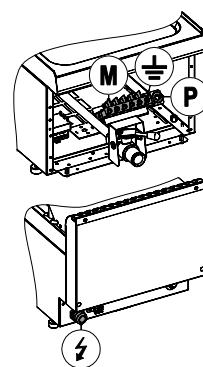
Das Gerät muss an eine effiziente Erdleitung angeschlossen werden. Zu diesem Zweck verfügt das Gerät neben dem Anschlussklemmbrett über eine Schraube mit dem Symbol „ \equiv “, an die die Erdleitung angeschlossen wird. Das Kabel durch die Kabeldurchführung „**P**“ in der Nähe des Klemmbretts führen, auf dem Boden aufliegen lassen und mit der entsprechenden Kabelklemme „ \equiv “ sichern. Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden; für den Anschluss ist eine entsprechende Schraube mit dem Symbol ∇ angebracht: Bei den Modellen **FR..E6** – **FR..E7** an der Geräterückseite und bei den Modellen **FRS..** und **FR..FE** an der Unterseite. Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm^2 aufweisen.



FRS35E7
FRS70E7



FR4..FE..
FR8..FE..



FR35E..
FR70E..
FR4..E7
FR8..E7

! Sollte der Installateur diese Anweisungen nicht befolgen, übernimmt der Hersteller keine Garantie für die Betriebskontinuität des Gerätes und haftet nicht für Störungen am Gerät und/oder Unfälle.

Teil 2 - Gebrauch

Allgemeine

! Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

! Die Fritteuse muss während des Betriebs beaufsichtigt werden, um zu vermeiden, dass eventuelle Störungen zur Überhitzung des Öls und diese wiederum zu Bränden führen können.

! Die Fritteuse darf keinesfalls betrieben werden, wenn kein Öl vorhanden ist oder der Ölstand unter dem Mindeststand liegt.

Hinweise

! Das Gerät ist nicht für das Auflösen von festem Fett ausgelegt. Die Verwendung des Gerätes zu diesem Zweck fällt unter unsachgemäßer Gebrauch.

! Um Brandgefahr zu vermeiden, darf der Ölstand niemals unter die Markierung des Mindeststandes an der Wanne fallen.

! Vorsicht beim Einführen von nassen oder voluminösen Speisen, da diese zu einem Überlaufen des Öls und somit zu Brandverletzungen führen können.

⚠ Das Öl muss häufig ersetzt werden, da altes Öl eine niedrigere Entzündungstemperatur als frisches Öl aufweist und zur Schaumbildung neigt, der überlaufen kann. Für ein gutes Frittierergebnis muss das Öl zudem regelmäßig filtriert werden.

⚠ Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Garoberflächen während des Betriebs stark erhitzen. Die Abdeckung der Fritteuse muss immer griffbereit sein: Sollte sich das Öl entzünden, müssen die Flammen damit erstickt werden!

i Für ein gutes Frittierergebnis sollten keine Speisemengen in die Fritteuse gegeben werden, die die Mittellinie des Korbs überschreiten: Auf diese Weise wird die Temperatur des Ölbad nicht zu stark

abgesenkt und steigt in kürzester Zeit wieder auf den eingestellten Wert.

i Wenn das Produkt gefroren ist, muss eventuelles überschüssiges Eis durch Schütteln des Korbs beseitigt werden.

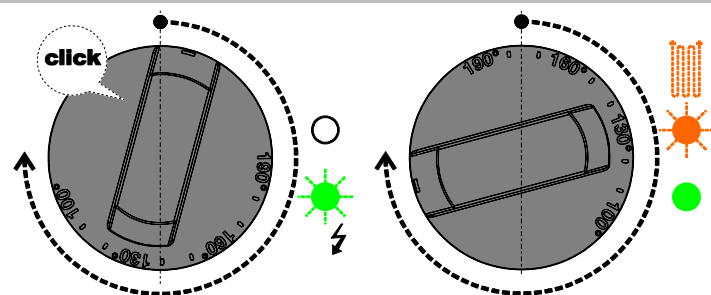
i Bei der ersten Verwendung des Gerätes müssen die Wanne, der Korb und der Widerstand vom schützenden Fett gereinigt werden, wie im Abschnitt „Reinigung und Instandhaltung“ erklärt.

⚠ Die maximale Speisemenge die in der Wanne auf einmal frittiert werden kann, ergibt sich aus der nachstehenden Tabelle und kann je nach Konsistenz, Stückgröße und Temperatur des zu frittierenden Produktes geringer ausfallen.

8 Liter	13 Liter	14 Liter	17 Liter	21 Liter
0.8 Kg	1.3 Kg	1.4 Kg	1.7 Kg	2.1 Kg

Einschalten

1. Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes einschalten.
2. Die Wanne bis zum Höchststand mit Öl befüllen. Das Öl muss immer frisch d. h. nicht verwendet und gefiltert sein.
3. Den Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen.
4. Die erste Stufe setzt das Gerät unter Spannung und steuert das Erhitzen der Widerstände.
5. Den Drehschalter bis zur gewünschten Temperatur weiterdrehen. Beide Kontrollleuchten, die grüne und die orange, leuchten auf.
6. Wenn die orange Leuchte ausgeht, hat das Öl die eingestellte Temperatur erreicht und es kann mit dem Frittieren begonnen werden.



Ausschalten

Drehen Sie den Knopf in die Position „■“.

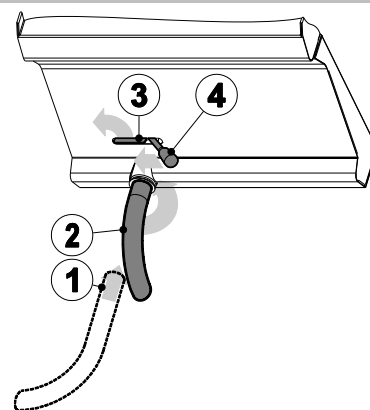
Den bauseitigen Hauptschalter des Gerätes ausschalten.

Entleeren der Ölwanne

⚠ Das Öl bei ausgeschaltetem Gerät abkühlen lassen, bevor Sie die Wanne entleeren, da sonst die Temperatur des auslaufenden Öls gefährlich hoch ist.

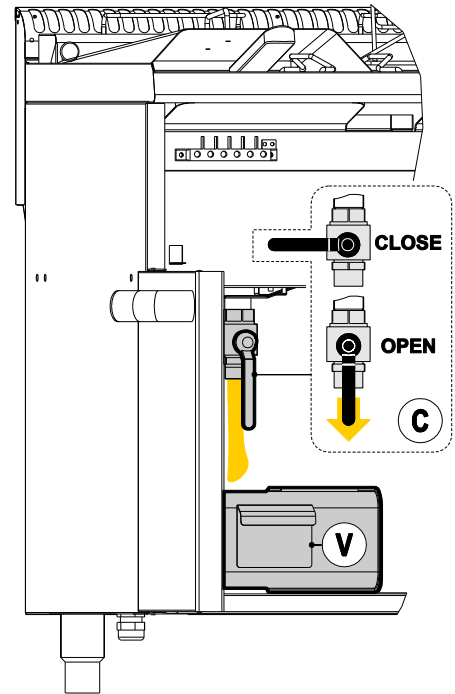
Bei Modellen mit frontalem Auslass:

1. Den gebogenen Schlauch anstecken, der mit dem Gerät geliefert wurde
2. Unter dem Auslass einen Metallbehälter aufstellen, dessen Fassungsvermögen größer als das der Ölwanne ist
3. Den Hahn durch Anheben der Sicherheitsvorrichtung öffnen
4. Wenn die Wanne leer ist, sollte der Hahn immer geschlossen sein



Bei Modellen mit Auslass in der Wanne:

1. Den mitgelieferten Behälter „V“ nutzen
2. Den Hahn „C“ öffnen
3. Wenn die Wanne leer ist, sollte der Hahn immer geschlossen sein



Reinigung und Instandhaltung

⚠ Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen, da Wasser in die elektrischen Komponenten eindringen könnte und dadurch der ordnungsgemäße Betrieb beeinträchtigt werden könnte.

⚠ Das Gerät ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen.

⚠ Verwenden Sie nur Produkte, die für den vorgesehenen Einsatz für Lebensmittel zugelassen sind.

⚠ Zum Reinigung persönliche Schutzausrüstung (PSA) anlegen.

i Die Warnhinweise in den Sicherheitsdatenblättern des Reinigungsmittels lesen.

i Die Fritteuse muss täglich mit Seifenwasser gereinigt werden, wobei alkalisches Flüssigreinigungsmittel verwendet werden sollte.

i Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht in Betrieb genommen werden, so wird empfohlen, dieses von der Stromversorgung zu trennen und wie folgt vorzugehen:

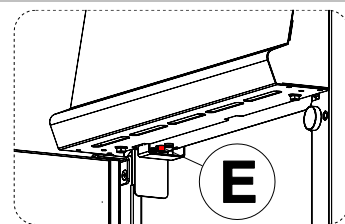
1. Reinigung mit Seifenwasser
2. Abspülen
3. Sorgfältig trocknen
4. Eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Sicherheitsthermostat

Die Geräte sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Fehlfunktionen die Stromversorgung unterbricht.

Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, die Taste „E“ drücken.

⚠ Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.



Verhalten bei Defekten

i Nicht immer hängt ein Defekt von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig sind. Defekte können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

⚠ Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen,

Stromzufuhr unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

⚠ Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie!

Wartung

Die Geräte bedürfen neben der normalen Reinigung keiner speziellen Wartung.

Es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

WARTUNG - ÜBERPRÜFUNGEN - KONTROLLEN - REINIGUNG		FREQUENZ	NUTZER	KUNDENDIENST
Reinigung	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
Sicherheitsvorrichtungen	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	Ja
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	Ja
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen.	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekorpus	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.	Jährlich	Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja
Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.	Jährlich	Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.	Jährlich	-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.		-	Ja
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.	Jährlich	Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.		-	Ja
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

Umweltschutz

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Binder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton

- Grundgestell aus Holz

sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.



Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden.

Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien).