



Cooking Systems with Oil

frifri aro SA

Chemin de St-Joux 7

CH-2520 La Neuveville

Tel +41 32 752 46 52

Fax +41 32 751 36 43

info@frifri.com

www.frifri.com

Installations- und Bedienungsanleitung Basic & Business Linie



European Service
and Logistics
Center frifri
Hauptstrasse 196
D-79739 Schwörstadt
Tel +49 7762 805 700
Fax +49 7762 805 702

BETRIEBSANLEITUNG ZUR STANDFRITTEUSE 211/311/411/422

FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN !

Das Urheberrecht dieser Betriebsanleitung, welche dem Empfänger persönlich anvertraut ist, verbleibt jederzeit bei der Firma frifri Aro SA.

Der Inhalt darf ohne ausdrückliche Genehmigung der Firma frifri Aro SA niemals Dritten mitgeteilt oder zugänglich gemacht werden.

Diese Betriebsanleitung muss von jeder Person gelesen und angewendet werden, welche Arbeiten mit bzw. an dieser Standfritteuse ausführt.

Insbesondere muss sich jede dieser Personen mit den Sicherheitsvorschriften vertraut machen.

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Beschreibung	1 - 1
1.1	Aufbau	1 - 1
1.1.1	Äusserer Aufbau „Typ Basic“	1 - 1
1.1.2	Innerer Aufbau „Typ Basic“	1 - 2
1.1.5	Äusserer Aufbau „Typ Business“	1 - 5
1.1.6	Innerer Aufbau „Typ Business“	1 - 6
1.2	Zubehör	1 - 7
1.3	Funktionsweise	1 - 8
1.4	Technische Daten	1 - 9
1.4.1	Geräteidentifikation	1 - 9
1.4.2	Abmessungen	1 - 10
1.4.3	Gewichte und Fülldaten	1 - 10
1.4.4	Elektrik	1 - 11
1.4.4.1	Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen	1 - 11
1.4.4.2	Netzabsicherung	1 - 12
1.4.4.3	Anschlusskabel	1 - 12
1.4.4.4	Umgebungsbedingungen	1 - 12
2.	Sicherheitsvorschriften	2 - 1
2.1	Warnhinweise	2 - 1
2.1.1	Verwendete Warningsymbole (nationalitätsabhängig)	2 - 1
2.1.2	Anbringungsorte der Warningsymbole (nationalitätsabhängig)	2 - 2
2.1.3	Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung	2 - 2
2.2	Grundlegende Sicherheitsvorschriften	2 - 3
2.2.1	Bestimmungsgemässe Verwendung der Standfritteuse	2 - 3
2.2.2	Spezifische Gefahren und Weisungen	2 - 4
2.2.3	Personensicherheit	2 - 5
2.3	Sicherheitseinrichtungen	2 - 6
2.3.1	Allgemein	2 - 6
2.3.2	Hauptschalter	2 - 6
2.4	Autorisierte Personen	2 - 7
2.4.1	Allgemein	2 - 7
2.4.2	Aufgabenbereich des Personals	2 - 7
2.4.2.1	Betreiber	2 - 7
2.4.2.2	Bediener der Standfritteuse	2 - 7
2.4.2.3	Unterhaltungspersonal	2 - 7
2.4.3	Minimale Ausbildung und Qualifikation des berechtigten Personals	2 - 8
2.4.3.1	Betreiber	2 - 8
2.4.3.2	Bediener der Standfritteuse	2 - 8
2.4.3.3	Unterhaltungspersonal	2 - 8
2.5	Wartungspflicht	2 - 8
2.6	Verfügbarkeit der Betriebsanleitung	2 - 8

INHALTSVERZEICHNIS

3.	Bedienungs- und Anzeigeelemente	3 - 1
3.1	Tastschalter, Leuchtelemente und Anzeigen	3 - 1
3.1.1	Typ „Basic“	3 - 1
3.1.3	Typ „Business“	3 - 3
3.2	Display-Symbolanzeigen	3 - 4
4.	Inbetriebnahme	4 - 1
4.1	Allgemein	4 - 1
4.2	Erstinbetriebnahme nach der Installation	4 - 1
4.3	Ordentliche Inbetriebnahme	4 - 2
4.4	Wiederinbetriebnahme nach einem Störfall	4 - 2
5.	Bedienung	5 - 1
5.1	Ein- und Ausschalten der Standfritteuse	5 - 1
5.2	Starten eines Frittierzyklus	5 - 2
5.2.1	Typ „Basic“	5 - 2
5.2.3	Typ „Business“	5 - 7
5.3	Frittierkorblift (Option)	5 - 10
5.3.1	Typ „Basic“	5 - 10
5.3.2	Typ „Business“	5 - 10
5.4	Frittieröl ablassen	5 - 11
5.4.1	Typ „Basic“ und „Business“	5 - 11
5.5	Frittierölpumpe (Option)	5 - 12
5.5.1	Frittieröl abpumpen „Typ Basic“	5 - 12
5.5.2	Frittieröl abpumpen „Typ Business“	5 - 16
5.6	Programmierung	5 - 20
5.6.1	Typ „Basic“	5 - 20
5.6.3	Typ „Business“	5 - 21
5.7	Liste der Frittiertemperaturen und Frittierzeiten	5 - 22
5.7.1	Frittierproduktgruppe „Kartoffeln“	5 - 22
5.7.2	Frittierproduktgruppe „Fisch“	5 - 22
5.7.3	Frittierproduktgruppe „Geflügel“	5 - 23
5.7.4	Frittierproduktgruppe „Gemüse und Pilze“	5 - 23
5.7.5	Frittierproduktgruppe „Asiatische Produkte“	5 - 23
5.7.6	Frittierproduktgruppe „Käse“	5 - 24
5.7.7	Frittierproduktgruppe „Früchte“	5 - 24

INHALTSVERZEICHNIS

6.	Wartung	6 - 1
6.1	Wartungsplan	6 - 1
6.1.1	Intervalle	6 - 1
6.1.1.1	Reinigungsintervalle	6 - 1
6.1.1.2	„Frittieröl-Wechsel“-Intervalle	6 - 2
6.1.1.3	Service-Dienste	6 - 2
6.2	Periodische Kontrollen	6 - 3
6.3	Reinigung	6 - 4
6.3.1	Reinigungsarbeiten	6 - 4
7.	Störungsbehebung	7 - 1
7.1	Check-Liste zur Störungssuche	7 - 1
7.2	Sicherheitsthermostat	7 - 2
8.	Ausserbetriebsetzung und Lagerung	8 - 1
9.	Verpackung und Transport	9 - 1
10.	Entsorgung	10 - 1
11.	Ersatzteilliste, Bestellwesen und Ergänzungsdokumente	11 - 1

BESCHREIBUNG

- 1. Beschreibung
- 1.1 Aufbau
- 1.1.1 Äusserer Aufbau „Typ Basic“



- 1 Halteblock
- 2 Kippmechanismus
- 3 Frittierkorbhalter
- 4 Frittierkorb
- 5 Türe
- 6 Tauchheizung
- 7 Frittierbeckenabdeckung
- 8 Bedientableau

BESCHREIBUNG

1.1.2 Innerer Aufbau „Typ Basic“



- 1 Frittierölablasshahn
- 2 Ölauffangbehälter
- 3 Frittierbecken
- 4 Arretierstift

BESCHREIBUNG

1.1.5 Äusserer Aufbau „Typ Business“



- 1 Frittierkorblift (Option)
- 2 Kippmechanismus
- 3 Frittierkorbhalter
- 4 Frittierkorb
- 5 Bedientableau (Oberteil)
- 6 Türe
- 7 Tauchheizung
- 8 Frittierbeckenabdeckung
- 9 Display

BESCHREIBUNG

1.1.6 Innerer Aufbau „Typ Business“



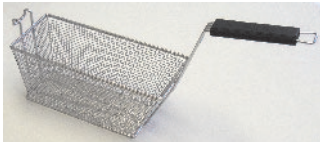
- 1 Bedientableau (Unterteil)
- 2 Frittierölablasshahn
- 3 Ölauffangbehälter
- 4 Frittierbecken
- 5 Arretierstift

BESCHREIBUNG

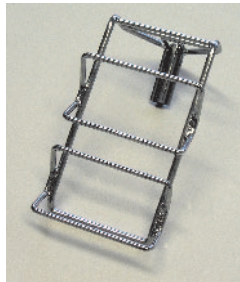
1.2 Zubehör

Bestimmtes Zubehör ist nur als Option oder zusammen mit einer Option erhältlich.

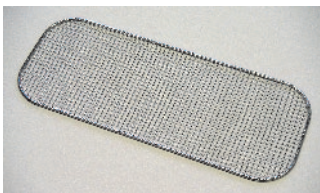
Frittierkorb



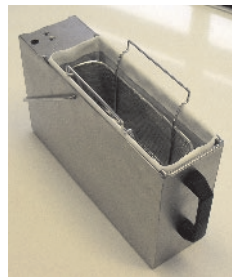
Fritierkorbhalter



Spezialsieb



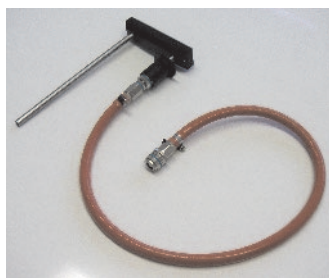
Ölauffangbehälter



Spezialkorb



Einlaufstutzen mit
Verlängerungsschlauch



BESCHREIBUNG

1.3 Funktionsweise

Die Standfritteuse der Firma frifri Aro SA ist in den drei Grundvarianten „Basic“, „Comfort“ und „Business“ erhältlich. Für jede der drei Grundvarianten sind verschiedene Ausbaustufen möglich.

Im Wesentlichen besteht die Standfritteuse aus einem Frittierbecken in welchem eine Tauchheizung das Frittieröl erhitzt und dieses auf der benötigten Frittiertemperatur hält.

Der Frittierkorb mit dem Frittiergut wird - manuell oder mittels Frittierkorblift (Option) - in das heisse Frittieröl abgesenkt.

Je nach Standfritteusen-Grundvariante variiert die Grösse des Frittierbeckens, die Leistungsfähigkeit der Tauchheizung und die Steuerung für die Frittierzyklen sowie die Ausrüstung mit weiteren Optionen, welche die tägliche Arbeit erleichtern.

Nachfolgend ersehen Sie die wesentlichen Unterschiede der drei Grundvarianten.

Basic	Business	
Steuerung: Drehregler für die Steuerung der Frittiertemperatur in Schritten von 5 °C im Bereich von 140 bis 190 °C Folientastschalter für die Steuerungsfunktionen	Steuerung: Digitale Steuerung der Frittieröltemperatur in Schritten von 1 °C im Bereich von 130 bis 190 °C Programmierknopf die Programmierfunktionen RS-232-Anschluss	
	Ein Frittierzyklus vorprogrammierbar	Fünf Frittierzyklen vorprogrammierbar
LED-Anzeigen: Diese zeigen leuchtend oder blinkend den Betriebsstatus sowie ergänzend den Steuerungs- bzw. Betriebsstörungszustand	LED-Anzeigen: Diese zeigen leuchtend oder blinkend den Betriebsstatus sowie ergänzend den Steuerungs- bzw. Betriebsstörungszustand Display: Dieses zeigt alphanumerisch und mit Symbolen betriebsspezifische Daten an	
Fettschmelzzyklus: Fixe Temperatur eingestellt auf 85 °C	Fettschmelzzyklus: Programmierbare Temperatur im Bereich von 60 bis 90 °C	
Sicherheitsthermostat: Leitet im erforderlichen Fall eine automatische Notabschaltung ein.		
Optionen: Frittierölpumpe	Optionen: Frittierölpumpe Frittierkorblift	

BESCHREIBUNG

1.4 Technische Daten

1.4.1 Geräteidentifikation

Beispiel gemäss Typenschild:

20B422101 - 022 - 0110 - 030001

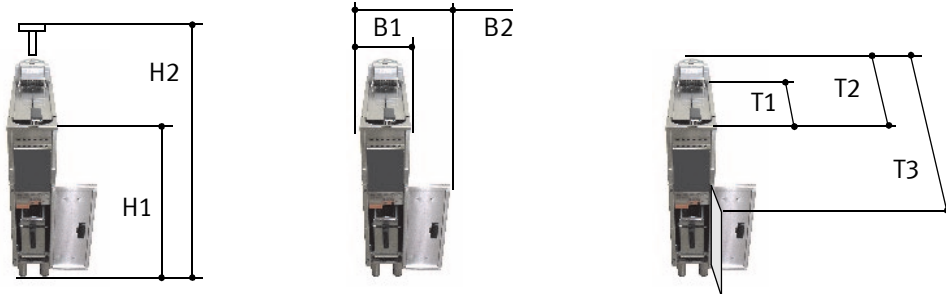
	N	Laufnummer
	M	Herstellungsjahr
	L	Opt. Frittierkorblift (Daten)
	P	Opt. Frittierölpumpe (Daten)
	F	Standfussart
	C	Kabelart
	B	Anzahl Frittierbecken
	A	Akustische Signalisierung
	U	Netzanschlussart
	W	Ertragsart
	S	Typ
	T	Grundvariante
	D	Produktname

Jede Standfritteuse ist mit einer eindeutigen Geräteidentifikation versehen. Sie finden diese aufgeklebt an der Innenseite der Türe.

Halten Sie bei jeder Anfrage an den Kundendienst die Geräteidentifikation bereit.

BESCHREIBUNG

1.4.2 Abmessungen



Typ	H1 min. [mm]	H1 max. [mm]	H2 min. [mm]	H2 max. [mm]	T1 [mm]	T2 [mm]	T3 [mm]	B1 [mm]	B2 [mm]
211	850	900	1000	1120	650	700	860	200	360
311	850	900	1000	1120	650	700	860	300	460
411	850	900	1000	1120	650	700	860	400	560
422	850	900	1000	1120	650	700	860	400	560

H2 = Frittierkorblift (max. Höhe); B2 = Max. Breite; T3 = Max. Tiefe

Ausrüstung

- Standardfuss (Regelbereich 50 mm, hinten mit Kugelrollen)
- Sonderausrüstungen für Schiffe: Fahrbar auf Rollen (nicht verstellbar in der Höhe), Bodenbefestigungsplatten, Sockel 100 / 150 mm

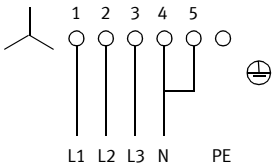
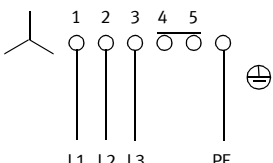
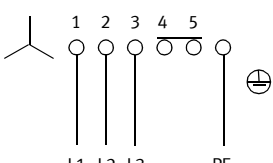
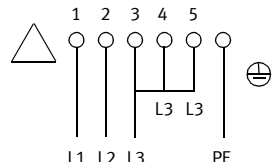
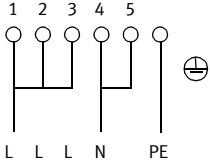
1.4.3 Gewichte und Fülldaten

Typ	Netto- gewicht (ohne Zubehör) [kg]	Pommes frites gefro- ren [kg]	Pommes frites vorfrit- tiert [kg]	Anzahl Behäl- ter	Füll- menge pro Frit- tierkorb [kg]	Frit- tieröl- menge min. [l]	Frit- tieröl- menge max. [l]
211	47	15 - 20	20 - 25	1	1.25	7.5	9.5
311	56	25 - 30	30 - 35	1	1.50	12	16
411	69	35 - 40	40 - 50	1 bzw. 2	1 x 2.50 2 x 1.25	17	21
422	79	35 - 40	40 - 50	2	2 x 1.25	2 x 7.5	2 x 9.5

BESCHREIBUNG

1.4.4 Elektrik

1.4.4.1 Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen

Spannung	Anschlussart	Ausführung
3 NAC 400 V 50 - 60 Hz	<p>3L + N + PE</p>  <p>L1 L2 L3 N PE</p>	Standardausführung dreiphasig
3 AC 400 V 50 - 60 Hz	<p>3L + PE</p>  <p>L1 L2 L3 PE</p>	Spezialausführung ohne Nullleiter
3 AC 440 V	<p>3L + PE</p>  <p>L1 L2 L3 PE</p>	Spezialausführung für Schiffe
3 AC 230 V	<p>3L + PE</p>  <p>L1 L2 L3 PE</p>	Spezialausführung dreiphasig
1 AC 230 V	<p>L + N + PE</p>  <p>L L L N PE</p>	Spezialausführung einphasig

BESCHREIBUNG

1.4.4.2 Netzabsicherung

Spannung	211 / 422 (2 Kabel) Leistung		311 Leistung		411 / 422 (1 Kabel) Leistung		
	7.5 kW	9 kW	11.4 kW	13.8 kW	15 kW	18 kW	22 kW
1 AC 230 V	32.6 A	39.1 A	----	----	----	----	----
3 AC 230 V	18.8 A	22.6 A	27.6 A 32 A *	37.65 A	37.65 A	----	----
3 NAC 400 V	10.8 A	13 A	15.8 A 20 A *	21.7 A	21.7 A	26 A	31.6 A
3 AC 400 V	10.8 A	13 A	15.8 A 20 A *	21.7 A	21.7 A	26 A	31.6 A
3 AC 440 V	9.9 A	11.8 A	14.5 A 16 A *	19.7 A	19.7 A	23.6 A	28.9 A

* = Standardabsicherung

1.4.4.3 Anschlusskabel

Typ	Anzahl Kabel	Kabellänge [m]	Stecker
211	1	2	Nein
311	1	2	Nein
411	1	2	Nein
422	1 oder 2	2	Nein

1.4.4.4 Umgebungsbedingungen

Typ	Temp. min. [°C]	Temp. max. [°C]	Feuchte max. [%]
211	+ 5	+ 60	60
311			
411			
422			

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2. Sicherheitsvorschriften

2.1 Warnhinweise

2.1.1 Verwendete Warnsymbole (nationalitätsabhängig)

Die folgenden Warnsymbole sind ggf. an der Standfritteuse angebracht:



Hochspannung

- Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung.
- Stromschläge führen zu schweren Verletzungen oder zum Tod.
- Nur autorisiertes Fachpersonal darf Arbeiten an elektrischen Installationen durchführen.
- Befolgen Sie die fachspezifischen Sicherheitsvorschriften!
- Trennen Sie die Standfritteuse vom Netz, bevor Sie Arbeiten an elektrischen Installationen durchführen.



Heisse Oberfläche / Heisse innere Bauelemente

- Warnung vor Hitze, die zu Verletzungen führen kann.
- Lassen Sie heisse Oberflächen und Bauteile abkühlen, bevor Sie Arbeiten an diesen Bauelementen ausführen oder tragen Sie hitzefeste Handschuhe.



Heisses Frittieröl

- Warnung vor heissem Frittieröl, das zu Verletzungen führen kann.
- Lassen Sie das heisse Frittieröl abkühlen, bevor Sie Arbeiten an eingetauchten Bauelementen ausführen oder tragen Sie eine Brille.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1.2 Anbringungsorte der Warnsymbole (nationalitätsabhängig)



HINWEIS

- Der Hersteller hat zum Zeitpunkt der Auslieferung der Standfritteuse ggf. an allen relevanten Orten der Standfritteuse Warnsymbole (Kleber) angebracht.
- Sollten sich während des Betriebs der Standfritteuse oder im Zuge von Reinigungsarbeiten Warnsymbole ablösen, ist der Betreiber der Standfritteuse gehalten, diese Warnsymbole umgehend neu aufzukleben !

2.1.3 Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung

In dieser Betriebsanleitung finden Sie folgende drei Stufen von Sicherheitshinweisen:

Erste Stufe



WARNUNG

- Eine Warnung weist auf hohe Gefahren hin. Nichtbeachten der entsprechenden Sicherheitsvorschrift kann zu Verletzungen oder zum Tod führen.

Je nach Art der Gefahr kann anstelle von STOP auch eines der folgenden Symbole mit dem Signalwort **WARNUNG** kombiniert sein:



WARNUNG

- Warnung vor elektrischem Schlag.



WARNUNG

- Warnung vor Hitze.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Zweite Stufe



ACHTUNG

- Das ACHTUNG-Symbol hebt wichtige Anweisungen hervor. Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Schäden an der Standfritteuse oder an anderen Sachwerten führen.

Dritte Stufe



HINWEIS

- Hinweise enthalten zusätzliche Informationen zur Erhöhung der allgemeinen Sicherheit und zur Arbeitserleichterung.

2.2 Grundlegende Sicherheitsvorschriften

2.2.1 Bestimmungsgemässe Verwendung der Standfritteuse

Die Standfritteuse dient ausschliesslich zum Frittieren von frischen und tiefgekühlten Nahrungsmitteln, welche beim durchgeführten Frittierungsprozess weder personen-, noch sach- und umweltgefährdend reagieren.

Die Standfritteuse ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Eine andere Benutzung der Standfritteuse gilt als nicht bestimmungsgemäss.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch das Beachten der Betriebsanleitung und das Einhalten der vom Hersteller vorgeschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsvorschriften.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.2.2 Spezifische Gefahren und Weisungen



WARNUNG

- Die Standfritteuse ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Enthält der Ölauffangbehälter heisses Frittieröl müssen bei dessen Handhabung Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille getragen werden.
- Die Standfritteuse niemals mittels Wasser aus einer Brause, einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.
- Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Standfritteuse ab, wenn die Standfritteuse ohne vorheriges Einfüllen von Fett oder Frittieröl - bis über die untere Ölstandmarke - in Betrieb gesetzt wird.
- Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht unter die untere Ölstandmarke absinken. Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Standfritteuse ab.
- Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht über die obere Ölstandmarke ansteigen. Es besteht beim Eintauchen von Frittiergut Überlauf- bzw. Überschäumgefahr.
- Abgenutztes, verunreinigtes Frittieröl ist erhöht entzündlich und neigt zum Überschäumen.
- Bei einem Frittierölbrand niemals mit Wasser einen Lösversuch einleiten, sondern sofort die Fritteusenabdeckung auflegen oder einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung (Halon) bzw. eine Löschdecke einsetzen.



ACHTUNG

- Einbringen von zu viel gefrorenem oder zu nassem Frittierngut in das heisse Frittieröl führt zu Aufschäumen des heissen Frittieröls und mindert die Qualität der frittierten Nahrungsmittel.
- Die Standfritteuse nicht im aufgeheizten Zustand verschieben. Es besteht Überschwappgefahr des heissen Frittieröls.
- Beim Frittierölablassen bzw. -umpumpen muss das Frittieröl auf eine Temperatur nicht höher als 175 °C abgekühlt sein.
- Tauchheizung niemals mittels Stahlbürste oder durch Abbrennen (Trockenlauf) reinigen. Nachweislich unsachgemässe Reinigung der Tauchheizung schliesst allfällige Gewährleistungsansprüche aus.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.2.3 Personensicherheit



WARNUNG

- Die Standfritteuse kann bei falscher Bedienung schwere oder tödliche Verletzungen des Personals verursachen. Das Personal, das die Standfritteuse bedient und wartet, muss für den korrekten Umgang mit der Standfritteuse geschult sein und muss die Sicherheitsvorschriften in dieser Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben, bevor mit der Bedienung oder der Wartung der Standfritteuse begonnen wird.



WARNUNG

- Verändern oder entfernen Sie nie Sicherheitseinrichtungen.
- Schalten Sie keine Sicherheitseinrichtungen durch Veränderungen an der Standfritteuse aus.
- Entfernen Sie nie Warnsymbole, welche ggf. an der Standfritteuse angebracht sind (nationalitätsabhängig). Ersetzen Sie fehlende oder defekte Warnsymbole umgehend.



WARNUNG

- Betreiben Sie die Standfritteuse nie in schadhaftem Zustand.
- Melden Sie Unregelmässigkeiten, insbesondere solche, die die Sicherheit betreffen, sofort Ihrem Vorgesetzten.



WARNUNG

- Trennen Sie beim Austausch elektrischer und mechanischer Komponenten die Standfritteuse vom elektrischen Netz.
- Überprüfen Sie nach dem Abschluss von Unterhaltsarbeiten alle Sicherheitsfunktionen.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.3 Sicherheitseinrichtungen



2.3.1 Allgemein

Nebst den an der Standfritteuse ggf. angebrachten Warnsymbolen (nationalitätsabhängig) verfügt die Standfritteuse über folgende Sicherheitseinrichtungen:

- › Hauptschalter
- › Sicherheitsschaltsschütze
- › Sicherheitsthermostat

2.3.2 Hauptschalter

Der Hauptschalter schaltet die Standfritteuse ans elektrische Netz und von diesem weg.

Basic		Business
 Hauptschalter		 Hauptschalter

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.4 Autorisierte Personen

2.4.1 Allgemein

An und mit der Standfritteuse dürfen nur Personen arbeiten, die für die jeweiligen Arbeiten autorisiert sind. Die Personen sind dann autorisiert, wenn sie die in diesem Kapitel aufgelisteten minimalen Ausbildungs- und Wissensanforderungen erfüllen und ihnen ein fester Aufgabenbereich zugeteilt ist.

2.4.2 Aufgabenbereich des Personals

2.4.2.1 Betreiber

Als übergeordnete juristische Person ist der Betreiber verantwortlich für die bestimmungsgemässe Verwendung der Standfritteuse und für die Ausbildung sowie den Einsatz der berechtigten Personen. Er legt die Kompetenzen und Weisungsbefugnisse der berechtigten Personen für seinen Betrieb fest.

2.4.2.2 Bediener der Standfritteuse

Ihm obliegen folgende Arbeiten:

- Er richtet die Standfritteuse auf die aktuell zu frittierenden Nahrungsmittel ein bzw. um, falls er andere Nahrungsmittel verarbeiten möchte als jene, die der Lieferant bei Lieferung der Standfritteuse eingerichtet hat.
- Er beschickt die Standfritteuse mit den zu frittierenden Nahrungsmitteln.
- Er fährt die Prozesse an und überwacht diese.
- Er lokalisiert Probleme und organisiert die Problembehebung.
- Er füllt Frittieröl in die Standfritteuse ein.
- Er überwacht die Frittierölqualität und führt Frittierölnachfüllung, -reinigung und -filtrierung durch.

2.4.2.3 Unterhaltspersonal

Ihm obliegen folgende Arbeiten:

- Es reinigt, wartet und repariert die Standfritteuse entsprechend den in den Kapiteln «6. Wartung, 6 - 1» und «7. Störungsbehebung, 7 - 1» beschriebenen Arbeiten.
- Es demontiert, lagert und entsorgt die Standfritteuse.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.4.3 Minimale Ausbildung und Qualifikation des berechtigten Personals

2.4.3.1 Betreiber

- Er ist eine betriebswirtschaftlich ausgebildete Person in Kaderfunktion.
- Er hat einschlägige Erfahrung in der Gefahrenbeurteilung und Personalführung.
- Er hat das Kapitel «2. Sicherheitsvorschriften, 2 - 1» gelesen und verstanden.

2.4.3.2 Bediener der Standfritteuse

Dies ist eine Person, welche über die Bedienung der Standfritteuse instruiert und über die bestehenden Gefahren orientiert ist.

2.4.3.3 Unterhaltungspersonal

Dies sind Personen, welche eine einschlägige Berufslehre absolviert haben und mit dem Unterhalt der Standfritteuse vertraut sind und durch ihre Tätigkeit über die entsprechenden Qualifikationen verfügen.

Unterhaltsarbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Standfritteuse dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft gemäss den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden.

2.5 Wartungspflicht

Der Betreiber ist verpflichtet, die Standfritteuse in regelmässigen Abständen zu warten und zu reinigen.

- › Die Standfritteuse nur in einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand betreiben.
- › Nur Originalverbrauchsmaterial und Originalersatzteile verwenden.
- › Nach Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten die Sicherheitseinrichtungen auf korrekte Funktion prüfen (vgl. Kapitel «2.3 Sicherheitseinrichtungen, 2 - 6»).

2.6 Verfügbarkeit der Betriebsanleitung

Ein Exemplar dieser Betriebsanleitung muss dem Personal jederzeit am Einsatzort der Standfritteuse zur Verfügung stehen.

BEDIENUNGS- UND ANZEIGEELEMENTE

3. Bedienungs- und Anzeigeelemente

3.1 Tastschalter, Leuchtelemente und Anzeigen

3.1.1 Typ „Basic“



- 1 Folientastschalter „Ein/Aus“ (LED grün)
- 2 Drehknopf „Frittieröltemperatur“
- 3 Folientastschalter „Sicherheitsthermostat“ (LED rot)
- 4 Folientastschalter „Frittierölpumpe“ (LED grün)
- 5 Position „FMC“ (Fettschmelzyklus)

BEDIENUNGS- UND ANZEIGEELEMENTE

3.1.3 Typ „Business“

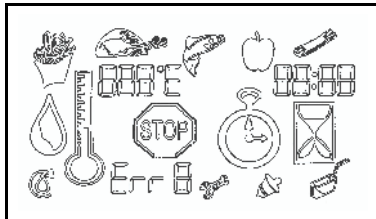


- 1 Folientastschalter „Ein/Aus“ (LED grün)
- 2 Folientastschalter „Sicherheitsthermostat“ (LED rot)
- 3 Folientastschalter „Programm 1 bis 5“ (Start Frittterzyklus)
- 4 Display (alphanumerische Anzeige, Piktogramme)
- 5 Folientastschalter „Frittterölpumpe“ (LED grün)
- 6 Folientastschalter „Frittterkorblift“ (LED grün)
- 7 Dreh-Tastschalter „Programmierung“

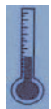
BEDIENUNGS- UND ANZEIGEELEMENTE

3.2 Display-Symbolanzeigen

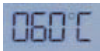
Display-Übersicht



Endtemperatur
Fettschmelzzyklus
(FMC)



Anzeige zusammen
mit Öltemperatur



Haltetemperatur bzw.
aktuelle Öltemperatur
(°C / °F)



Frittierprogramm
Pommes frites



Frittierprogramm
Poulet



Frittierprogramm
Fisch



Frittierprogramm
Dessert



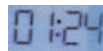
Frittierprogramm
Frühlingsrolle



Anzeige zusammen
mit der Frittierzeit



Frittierzyklus läuft



Haltezeit bzw.
aktuelle „count down“-
Zeit



Status
shake-time



Akustische Warnung
Ende Frittierprozess
(mit Buzzer)



Frittierölpumpe läuft



Error
Thermoelement



Error
Überhitzung



Error
Thermoelement



Wartungsaufforderung

INBETRIEBNAHME

4. Inbetriebnahme

4.1 Allgemein



HINWEIS

- Führen Sie diejenige Inbetriebnahme durch, welche in Ihrem Fall angezeigt ist.
- Die Inbetriebnahme beinhaltet alle Arbeiten, welche vor dem eigentlichen Frittierprozess erforderlich sind.
- Bedienungsanweisungen zum Frittierprozess finden Sie im Kapitel «5. Bedienung, 5 - 1».

4.2 Erstinbetriebnahme nach der Installation

1. Notwendige Kontrollen und Vorbereitungsarbeiten durchführen.



ACHTUNG

- Entfernen Sie alle allfällig noch vorhandenen Verpackungsrückstände.
- Reinigen Sie die Standfritteuse und das mitgelieferte Zubehör mit einem im Lebensmittelbereich zugelassenen, nichtätzenden Reinigungsmittel.
- Kontrollieren Sie, ob die Standfritteuse richtig ausniveliert und ggf. am Boden, der Wand oder in der Kombination fixiert ist.
- Kontrollieren Sie, ob die Standfritteuse korrekt ans Stromnetz - über Direktverkabelung oder Stromstecker - angeschlossen ist.

2. Frittierflüssigkeit für den Frittierprozess vorbereiten (siehe Kapitel «5. Bedienung, 5 - 1»).

INBETRIEBNAHME

4.3 Ordentliche Inbetriebnahme

Eine ordentliche Inbetriebnahme setzt voraus, dass die Standfritteuse nicht vom Stromnetz getrennt wurde.

Nach der Kontrolle des Frittierbeckens und des Ölauffangbehälters (ggf. auch der Frittierölpumpe und des Frittierkorblifts) kann die Standfritteuse eingeschaltet werden.

4.4 Wiederinbetriebnahme nach einem Störfall

Eine Wiederinbetriebnahme nach einem Störfall setzt voraus, dass die Standfritteuse nicht vom Stromnetz getrennt wurde, wenn ...

- › ... der Sicherheitsthermostat angesprochen hat.
- › ... der Sicherheitsthermostat zurückgesetzt wurde.

Eine Wiederinbetriebnahme nach einem Störfall setzt voraus, dass die Standfritteuse ggf. vom Stromnetz getrennt wurde, wenn ...

- › ... die Wartungsaufforderung (Schraubenschlüssel) auf dem Display erschienen ist.
- › ... nach einem Ein-/Ausschalten die Wartungsaufforderung (Schraubenschlüssel) immer noch angezeigt wird.
- › ... ein Servicetechniker aufgrund der Wartungsaufforderung (Schraubenschlüssel) Gerätedefekte behoben hat.

Nach der Kontrolle des Frittierbeckens und des Ölauffangbehälters (ggf. auch der Frittierölpumpe und des Frittierkorblifts) kann die Standfritteuse eingeschaltet werden.

BEDIENUNG

5. Bedienung

5.1 Ein- und Ausschalten der Standfritteuse

Einschalten

Schritt	Basic		Business
1	Folientastschalter „Ein/Aus“ drücken LED leuchtet: grün		
2	Ggf. Folientastschalter „Sicherheits-Reset“ drücken LED leuchtet: rot		
3	Fettschmelzzyklus (FMC) startet, wenn der Drehschalter in die Position „FMC“ gedreht wird. Endtemperatur: 85 °C Ein sofortiges Hochschalten auf Frittiertemperatur schliesst den Fettschmelzzyklus (FMC) nicht aus.		Fettschmelzzyklus (FMC) startet automatisch Endtemperatur: 60 - 90 °C, gemäss Programmierung Ein sofortiges Hochschalten auf Frittiertemperatur schliesst den Fettschmelzzyklus (FMC) nicht aus.
4	Bereit zum Frittierbetrieb		

Ausschalten

Schritt	Basic		Business
---	Folientastschalter „Ein/Aus“ drücken		

BEDIENUNG









5.2 Starten eines Frittierzyklus

5.2.1 Typ „Basic“

Kurzübersicht

1. Standfritteuse einschalten.
2. Falls erforderlich, den Sicherheitsthermostat zurücksetzen (Reset).
3. Falls erforderlich, den Fettschmelzyklus (FMC) aktivieren.
4. Gewünschte Frittiertemperatur einstellen.
5. Frittiergut eintauchen und Frittierung durchführen.

Detailablauf

Schritt	Anzeige / Einstellung	Erläuterungen
1 		Standfritteuse einschalten
2 		Ggf. Sicherheitsthermostat zurücksetzen (Reset)
3 		Ggf. Fettschmelzyklus (FMC) aktivieren
4 		Frittiertemperatur einstellen
5		Frittierung durchführen

BEDIENUNG








5.2.3 Typ „Business“

Kurzübersicht








1. Standfritteuse einschalten.
2. Falls erforderlich, den Sicherheitsthermostat zurücksetzen (Reset).
3. Fettschmelzyklus (FMC) startet automatisch.
4. Folientastschalter „Programm X“ drücken um das Programm zu wählen.
5. Auf dem Display erscheinen das Symbol des Frittierprogramms, vorgegebene Temperatur und Frittierzeit.
6. Starten des Frittierzyklus durch erneutes Drücken des Folientastschalters „Programm X“.
7. Falls die Frittiertemperatur noch nicht erreicht ist, wird nur die Frittierzeit angezeigt.
8. Wenn die Frittiertemperatur erreicht ist, startet der Frittierzyklus.
9. Die Frittiertemperatur, die „Count down“-Zeit, und die Sanduhr werden angezeigt.
10. Signalisierung Schütteln gemäss programmierter Zeit. Anzeige der Symbole Glocke und Frittierkorb.
11. Beenden der Signalisierung durch Drücken des Folientastschalters „Programm X“. Ton und Symbole verschwinden. Automatische Erinnerung möglich.
12. Ende des Frittierzyklus: Tonsignal ertönt, Frittierzeit steht auf Null und blinkt, Symbol Glocke erscheint.
13. Drücken des Folientastschalters „Programm X“ beendet das Tonsignal.
14. Frittierzyklus ist abgeschlossen.

BEDIENUNG




Detailablauf

Schritt	Anzeige / Einstellung	Erläuterungen
1 		Standfritteuse einschalten
2 		Ggf. Sicherheitsthermostat zurücksetzen (Reset)
3		Fettschmelzyklus (FMC) startet automatisch
4 		Z.B. Folientastschalter „Programm 1“ drücken Es erscheinen Frittierprogrammsymbol, voreingestellte Frittier Temperatur und Frittierzeit

BEDIENUNG

Schritt	Anzeige / Einstellung	Erläuterungen
5 		Folientastschalter „Programm 1“ drücken Der Frittierzyklus startet
6		Frittiertemperatur, „Count down“-Zeit und Sanduhr werden angezeigt
7 		Akustische und anzeigemässige Signalisierung „Schütteln“ gemäss programmierter Zeit Anzeige der Symbole Glocke und Frittierkorb Einmaliges Drücken des Folientastschalters „Programm 1“ beendet die Signalisierung Ton und Symbole verschwinden
8 		Am Ende des Frittierzyklus ertönt ein akustisches Signal Anzeige der Symbols Glocke Die „Count down“-Zeit steht auf 00:00 Einmaliges Drücken des Folientastschalters „Programm 1“ beendet die Signalisierung Ton und Symbol verschwinden

BEDIENUNG

Schritt	Anzeige / Einstellung	Erläuterungen
9 		Folientastschalter „Programm 1“ drücken um denselben Frittierzyklus erneut durchzuführen Der Frittierzyklus startet
10		Erfolgt während 20 Minuten keine Frittiertätigkeit, geht die Standfritteuse in den „Stand by“-Betrieb Das Display zeigt die Anzeige des Fettschmelzzyklus (FMC)

5.3 Frittierkorblift (Option)


5.3.1 Typ „Basic“

Für diesen Standfritteusentyp ist die Option Frittierkorblift nicht erhältlich.

5.3.2 Typ „Business“

Wenn die Standfritteuse mit einem Frittierkorblift zum Anheben / Absenken des Frittierkorbs ausgestattet ist, kann dieser durch Drücken des dafür vorgesehenen Folientast Schalters bedient werden, wenn kein Frittierzyklus in Abarbeitung ist.

Ist ein Frittierzyklus programmiert in Abarbeitung, wird der Frittierkorblift entsprechend der Programmierung des Frittierprogramms angesteuert.

Folientastschalter	Anzeige / Einstellung	Erläuterungen
	Dem Frittierkorblift ist kein Symbol auf dem Display zugeordnet	Der Frittierkorblift wird durch das aktuelle Frittierprogramm gesteuert Der Frittierkorblift wird durch Drücken des Folientast Schalters in die Endposition angehoben oder abgesenkt

BEDIENUNG

5.4 Frittieröl ablassen

5.4.1 Typen „Basic“ und „Business“



HINWEIS

- Das nachfolgend beschriebene Vorgehen ist sinngemäss auch für Frittierölwechsel bzw. Frittierölfilterung gültig.
- Verfügt die Standfritteuse über eine eingebaute Frittierölpumpe (Option), kann das Frittieröl auch mittels Frittierölpumpe zwischen Ölauffangbehälter und Frittierbecken umgepumpt werden.

1. Sicherstellen, dass der Drehknopf auf Null steht bzw. kein programmierter Frittierzyklus in Abarbeitung ist.
2. Frittieröl soweit abkühlen lassen (nicht höher als 175 °C), dass es noch flüssig ist.
3. Frittierölablasshahn öffnen und das Frittieröl aus dem Frittierbecken in den Ölauffangbehälter ablaufen lassen.



4. Frittierölablasshahn schliessen.



5. Ölauffangbehälter leeren und wieder einschieben. Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen !
6. Frittierbecken ggf. reinigen.
7. Noch verwendbares Frittieröl ins Frittierbecken zurückgeben und allenfalls neues Frittieröl bis zu erforderlichen Füllstand nachfüllen.

BEDIENUNG

5.5 Frittierölpumpe (Option)

Wenn die Standfritteuse mit einer Frittierölpumpe zum Absaugen des Frittieröls ausgestattet ist, kann diese durch Drücken des dafür vorgesehenen Folientastschalters bedient werden, wenn kein Frittierzyklus in Abarbeitung ist.

› Typ „Basic“

Steht der Drehknopf nicht auf Null, ist die Frittierölpumpe gesperrt.

› Typen „Comfort“ und „Business“

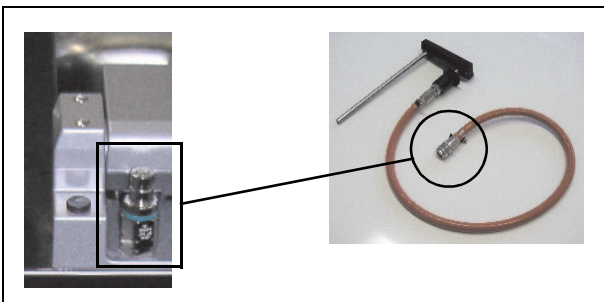
Ist ein Frittierzyklus programmiert in Abarbeitung, ist die Frittierölpumpe gesperrt.

5.5.1 Frittieröl abpumpen „Typ Basic“

1. Sicherstellen, dass der Drehknopf auf Null steht.
2. Frittieröl soweit abkühlen lassen (nicht höher als 175 °C), dass es noch flüssig ist.
3. Frittierölablasshahn öffnen und das Frittieröl aus dem Frittierbecken in den Ölauffangbehälter ablaufen lassen.



4. Einlaufstutzen mit Verlängerungsschlauch kombinieren und das eine Ende des Verlängerungsschlauches an die Standfritteuse anschliessen.



BEDIENUNG

5. Ggf. Tauchheizung nach oben kippen. Frittierbecken ausspülen bzw. das Frittieröl in einen externen Ölauffangbehälter umpumpen.





6. Folientastschalter solange drücken bis der Spülvorgang abgeschlossen bzw. die ganze Menge Frittieröl zum externen Ölauffangbehälter umgepumpt ist.



ACHTUNG

- Frittierölpumpe nicht im Trockenlauf betreiben.
- Läuft die Frittierölpumpe versehentlich trocken, wird sie durch die Steuerung nach 3 Minuten automatisch ausgeschaltet um einen Trockenlaufschaden zu vermeiden.

Folientast- schalter	Anzeige / Einstellung
	

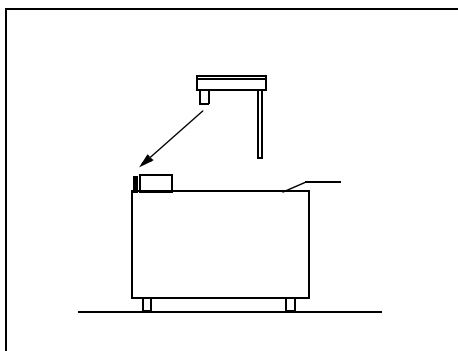
7. Ggf. Tauchheizung nach unten kippen.

BEDIENUNG

8. Frittierölablasshahn schliessen.



9. Soll das Frittieröl aus dem Ölauffangbehälter ins Frittierbecken zurückgepumpt werden, den Verlängerungsschlauch von der Standfritteuse und vom Einlaufstutzen trennen. Den Einlaufstutzen auf die Kupplung aufsetzen.





BEDIENUNG

- 10.** Folientastschalter drücken um die Frittierölpumpe in Betrieb zu setzen. Warten bis die ganze Menge Frittieröl ins Frittierbecken umgepumpt ist bzw. den Pumpvorgang durch erneutes Drücken des Folientastschalters unterbrechen / beenden.



ACHTUNG

- Frittierölpumpe nicht im Trockenlauf betreiben.
- Läuft die Frittierölpumpe versehentlich trocken, wird sie durch die Steuerung nach 3 Minuten automatisch ausgeschaltet um einen Trockenlaufschaden zu vermeiden.

Folientast- schalter	Anzeige / Einstellung
	

- 11.** Einlaufstutzen demontieren.

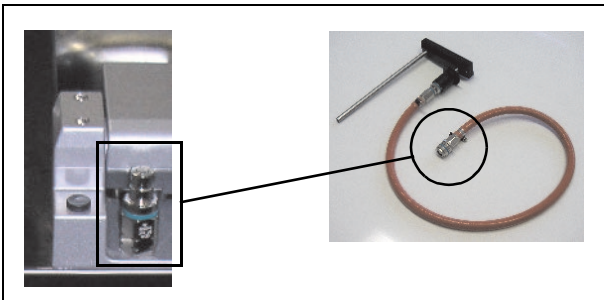
BEDIENUNG

5.5.2 Frittieröl abpumpen „Typ Business“

1. Sicherstellen, dass kein programmierter Frittierzyklus in Abarbeitung ist.
2. Frittieröl soweit abkühlen lassen (nicht höher als 175 °C), dass es noch flüssig ist.
3. Frittierölablasshahn öffnen und das Frittieröl aus dem Frittierbecken in den Ölauffangbehälter ablaufen lassen.

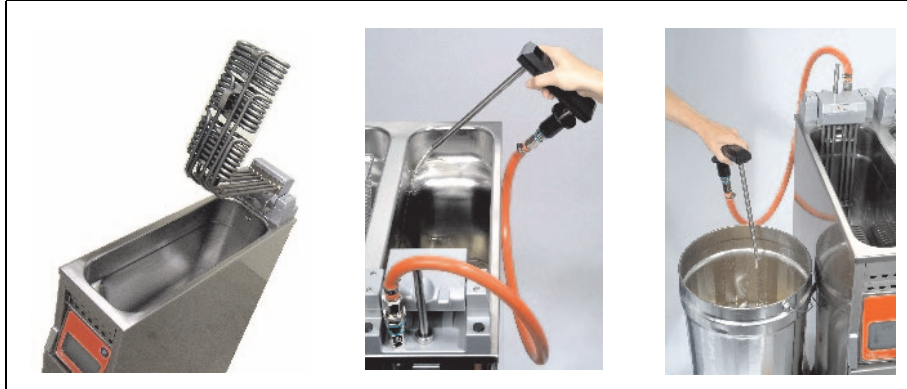


4. Einlaufstutzen an mit Verlängerungsschlauch kombinieren und das eine Ende des Verlängerungsschlauches an die Standfritteuse anschliessen.



BEDIENUNG

5. Ggf. Tauchheizung nach oben kippen. Frittierbecken ausspülen bzw. das Frittieröl in einen externen Ölauffangbehälter umpumpen.





6. Folientastschalter solange drücken bis der Spülvorgang abgeschlossen bzw. die ganze Menge Frittieröl zum externen Ölauffangbehälter umgepumpt ist.



ACHTUNG

- Frittierölpumpe nicht im Trockenlauf betreiben.
- Läuft die Frittierölpumpe versehentlich trocken, wird sie durch die Steuerung nach 3 Minuten automatisch ausgeschaltet um einen Trockenlaufschaden zu vermeiden.

Solange die Frittierölpumpe in Betrieb ist, wird das Symbol „Frittierölpumpe läuft“ auf dem Display angezeigt.

Folientast- schalter	Anzeige / Einstellung
	

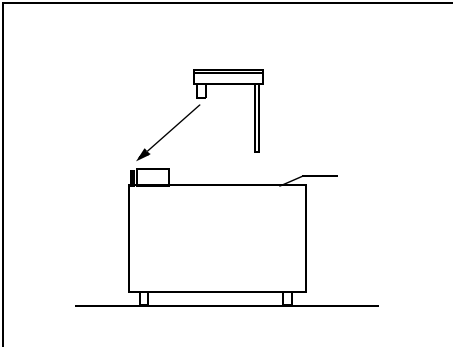
7. Ggf. Tauchheizung nach unten kippen.

BEDIENUNG

8. Frittierölablasshahn schliessen.



9. Soll das Frittieröl aus dem Ölauffangbehälter ins Frittierbecken zurückgepumpt werden, den Verlängerungsschlauch von der Standfritteuse und vom Einlaufstutzen trennen. Den Einlaufstutzen auf die Kupplung aufsetzen.



BEDIENUNG



10. Folientastschalter drücken um die Frittierölpumpe in Betrieb zu setzen. Warten bis die ganze Menge Frittieröl ins Frittierbecken umgepumpt ist bzw. den Pumpvorgang durch erneutes Drücken des Folientastschalters unterbrechen / beenden.



ACHTUNG

- Frittierölpumpe nicht im Trockenlauf betreiben.
- Läuft die Frittierölpumpe versehentlich trocken, wird sie durch die Steuerung nach 3 Minuten automatisch ausgeschaltet um einen Trockenlaufschaden zu vermeiden.

Solange die Frittierölpumpe in Betrieb ist, wird das Symbol „Frittierölpumpe läuft“ auf dem Display angezeigt.

Folientast- schalter	Anzeige / Einstellung
	

11. Einlaufstutzen demontieren.

BEDIENUNG

5.6 Programmierung



5.6.1 Typ „Basic“

Der Standfritteusentyp „Basic“ kann nicht programmiert werden.

BEDIENUNG

5.6.3 Typ „Business“

Für die Programmierung der Standfritteuse „Typ Business“ werden folgende Bedienungselemente eingesetzt:

Bedienungselement	Erläuterungen
	Folientastschalter „Programm 1 / 2 / 3 / 4 / 5“ Einmaliges Drücken zum Einstieg in den Programmiermodus
	„Programmierknopf“ Drücken: - Eintritt in den Programmiermodus - Bestätigung zum Ändern des Parameters - Bestätigen des geänderten Parameters Drehen: - Anwahl des zu ändernden Parameters - Ändern des Werts des aktuell angewählten Parameters

Vorgehen zur Programmierung eines der fünf Frittierzyklen

1. Sicherstellen, dass kein Frittierzyklus in Abarbeitung ist.
2. Folientastschalter „Programm 1 / 2 / 3 / 4 / 5“ drücken.
3. Programmierknopf einmal drücken um in den Programmiermodus einzutreten.
Alle Symbole und Textdigits werden auf dem Display angezeigt. Der zuletzt geänderte Parameter blinkt (Symbol oder Textdigits).
4. Programmierknopf drehen um den zu ändernden Parameter anzuwählen.
5. Programmierknopf einmal drücken um den Parameter für die Änderung zugänglich zu machen (Werte siehe Kapitel «5.7 Liste der Frittiertemperaturen und Frittierzeiten, 5 - 22»). Ändern des Werts durch Drehen des Programmierknopfs.
6. Programmierknopf einmal drücken um den geänderten Parameter zu speichern.
7. Um einen weiteren Parameter zu ändern wieder bei 3. einsteigen.

BEDIENUNG

5.7 Liste der Frittiertemperaturen und Frittierzeiten

5.7.1 Frittierproduktegruppe „Kartoffeln“

Position	Produkt	Bemerkungen	Frittieröl- temperatur [°C]		Frittier- Basiszeit [min. : sek.]	
			frifri	Kunde	frifri	Kunde
1	Pommes frites	Feinschnitt tiefgekühlt	180		2:40	
2	Pommes frites	Feinschnitt frisch	180		2:40	
3	Pommes frites	Normalschnitt tiefgekühlt	180		2:40	
4	Pommes dauphines	tiefgekühlt	180		2:40	
5	Kartoffelkroketten	tiefgekühlt	180		2:40	
6	Röstikroketten	tiefgekühlt	180		2:40	
7	Twister frites	tiefgekühlt	180		2:40	
8	Quick frites	tiefgekühlt	180		0:40	
9	Crisper frites	tiefgekühlt	180		0:40	

5.7.2 Frittierproduktegruppe „Fisch“

Position	Produkt	Bemerkungen	Frittieröl- temperatur [°C]		Frittier- Basiszeit [min. : sek.]	
			frifri	Kunde	frifri	Kunde
1	Calamares	Im Bierteig tiefgekühlt	180		2:30	
2	Fischstäbchen	Paniert tiefgekühlt	170		3:40	
3	Fisch-Nuggets	Paniert tiefgekühlt	180		4:00	
4	Dorschfilet	In Knusperpanade tiefgekühlt	170		6:00	
5	Egelfilet	In Mehl- Gewürzmischung tiefgekühlt	180		2:00	

BEDIENUNG

5.7.3 Frittierproduktegruppe „Geflügel“

Position	Produkt	Bemerkungen	Frittieröl-temperatur [°C]		Frittier-Basiszeit [min. : sek.]	
			frifri	Kunde	frifri	Kunde
1	Poulet-Nuggets	Paniert (gewachs. Fleisch) tiefgekühlt	160		4:30	
2	Pouletbrust-Schnitzel	Paniert (gewachs. Fleisch) tiefgekühlt	170		5:00	
3	Poulet-Flügel	Natur tiefgekühlt	180		7:00	

5.7.4 Frittierproduktegruppe „Gemüse und Pilze“

Position	Produkt	Bemerkungen	Frittieröl-temperatur [°C]		Frittier-Basiszeit [min. : sek.]	
			frifri	Kunde	frifri	Kunde
1	Blumenkohlrischen	Im Bierteig tiefgekühlt	170		1:50	
2	Broccolirischen	Im Bierteig tiefgekühlt	170		1:50	
3	Zuchettistangen	Im Bierteig tiefgekühlt	170		1:50	

5.7.5 Frittierproduktegruppe „Asiatische Produkte“

Position	Produkt	Bemerkungen	Frittieröl-temperatur [°C]		Frittier-Basiszeit [min. : sek.]	
			frifri	Kunde	frifri	Kunde
1	Chinesische Ravioli	„Shaomoi“ tiefgekühlt	170		4:00	
2	Chinesische Dim Sum	„Wonton“ tiefgekühlt	180		3:30	
3	Frühlingsrollen	tiefgekühlt	180		5:00	

BEDIENUNG

5.7.6 Frittierproduktegruppe „Käse“

Position	Produkt	Bemerkungen	Frittieröl- temperatur [°C]		Frittier- Basiszeit [min. : sek.]	
			frifri	Kunde	frifri	Kunde
1	Tommes	Paniert	170		2:00	

5.7.7 Frittierproduktegruppe „Früchte“

Position	Produkt	Bemerkungen	Frittieröl- temperatur [°C]		Frittier- Basiszeit [min. : sek.]	
			frifri	Kunde	frifri	Kunde
1	Bananen	In Kokos paniert frisch	180		1:30	
2	Apfelküchlein	Im Backteig tiefgekühlt	180		2:10	

WARTUNG

6. Wartung

Das vorliegende Kapitel behandelt ausschliesslich die präventive Wartung der Standfritteuse. Bei Störungen ist das Kapitel «7. Störungsbehebung, 7 - 1» zu konsultieren.

6.1 Wartungsplan

6.1.1 Intervalle

6.1.1.1 Reinigungsintervalle

Reinigungsbereich	Täglich	Monatlich
Äussere Flächen und Abdeckungen	■	
Bedientableau inklusive aller Bedienelemente und Display	■	
Einlaufstutzen (Option)	■	
Frittierbecken	■	
Frittierbeckenabdeckung	■	
Frittierkorb	■	
Frittierkorbhalter	■	
Frittierkorblift (Option)	■	
Innere Flächen und Abdeckungen	■	
Anschlusskabel		■
Ölauffangbehälter	■	
Ölauffangbehälter extern (Option)	■	
Spezialsieb	■	
Standfritteusenumfeld	■	
Tauchheizung	■	

WARTUNG

6.1.1.2 „Frittieröl-Wechsel“-Intervalle

Frittieröl	Täglich bzw. je nach Einsatzintensität	Je nach Abnutzung und Sättigung
Absieben	■	
Auswechseln		■

6.1.1.3 Service-Dienste

Die detaillierten Arbeiten, welche im Grund-Service- und Zwischen-Service-Dienst ausgeführt werden, ersehen Sie in der separaten „Installations- und Wartungsanleitung“.

Intervall [Jahr]	Standfritteuse in normalem Gebrauch (weniger als 8 Std. pro Tag)	Standfritteuse in intensivem Gebrauch (8 bis 12 Std. pro Tag)	Standfritteuse in „fast food“- Gebrauch (mehr als 12 Std. pro Tag)
1.	Zwischen-Service-Dienst	Zwischen-Service-Dienst	Zwischen-Service-Dienst
2.	Zwischen-Service-Dienst	Zwischen-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst
3.	Zwischen-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst	Zwischen-Service-Dienst
4.	Zwischen-Service-Dienst	Zwischen-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst
5.	Grund-Service-Dienst	Zwischen-Service-Dienst	Zwischen-Service-Dienst
6.	Zwischen-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst
7.	Zwischen-Service-Dienst	Zwischen-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst
8.	Grund-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst
9.	Zwischen-Service-Dienst	Zwischen-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst
10.	Zwischen-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst	Grund-Service-Dienst
usw.	Grund-Service-Dienst; jedes 3. Jahr	Grund-Service-Dienst; jedes 2. Jahr	Grund-Service-Dienst; jedes Jahr

WARTUNG

6.2 Periodische Kontrollen

Bereich	Täglich
Display (Sauberkeit, Pixel-Anzeige, Hintergrundbeleuchtung)	■
Drehknopf (Sauberkeit, Fixierung, Funktion)	■
Folientastschalter (Sauberkeit, Funktion, LED-Leuchtfähigkeit)	■
Ölauffangbehälter (Sauberkeit, Füllstand)	■
Frittierölqualität gemäss Hygienevorschriften	■
Frittierbecken (Sauberkeit, abgesunkene Frittiergutreste)	■
Option Frittierkorblift (Funktion)	■
Option Frittierölpumpe (Funktion)	■
Option Einlaufstutzen (Sauberkeit, Funktion, Verstopfung, Dichtheit nach Aufsetzen)	■
Programmierknopf (Sauberkeit, Fixierung, Funktion)	■
Tauchheizung (Oberfläche)	■

WARTUNG

6.3 Reinigung

6.3.1 Reinigungsarbeiten



ACHTUNG

- Ausschliesslich nichtätzende, nichtscheuernde Reiniger verwenden.
- Ausschliesslich nichtscheuernde Lappen verwenden.
- Ausschliesslich Reiniger verwenden, welche im Lebensmittelbereich zugelassen sind.
- Reinigungsarbeiten immer erst durchführen, wenn das Frittieröl und die Standfritteuse auf eine Temperaturniveau abgekühlt haben bei dem keine Verbrennungen entstehen können.

Reinigungsbereich	Reinigungsarbeiten
Äussere Flächen und Abdeckungen	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Bedientableau inklusive aller Bedienelemente und Display	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Einlaufstutzen (Option)	Reinigungsmittel / Heisses Wasser
Frittierbecken	Reinigungsmittel / Heisses Wasser
Frittierkorb	Spülmaschine / Heisses Wasser
Frittierkorbhalter	Spülmaschine / Heisses Wasser
Frittierölbeckenabdeckung	Spülmaschine / Heisses Wasser
Innere Flächen und Abdeckungen	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Anschlusskabel	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Ölauffangbehälter	Spülmaschine / Heisses Wasser
Spezialsieb	Spülmaschine / Heisses Wasser
Standfritteusenumfeld	Mittels Besen, Bürste und feuchtem Lappen reinigen Ggf. spezielle Weisungen beachten
Tauchheizung	Reinigungsmittel / Heisses Wasser / Bürste

STÖRUNGSBEHEBUNG

7. Störungsbehebung

7.1 Check-Liste zur Störungssuche

Anzeige	Problem	Auswirkung	Ursache	Massnahme
	Thermoelement	Die Standfritteuse startet nicht.	Die Anschlusskabel des Thermoelements sind nicht angeschlossen oder haben sich gelöst.	Das Thermoelement korrekt anschliessen.
	Überhitzung	Die Standfritteuse stoppt den Heiz- bzw. Frittierprozess.	Der Frittierölstand ist zu tief. Der Thermostat ist defekt.	Genügend Frittieröl auffüllen. Den Thermostat ersetzen.
	Thermoelement	Die Standfritteuse stoppt den Heiz- bzw. Frittierprozess.	Die Anschlusskabel des Thermoelements sind vertauscht angeschlossen.	Das Thermoelement korrekt anschliessen.
	Kann nur durch einen Servicetechniker lokalisiert werden.	Die Standfritteuse ist für den Frittierbetrieb blockiert.	Software- oder Hardware-Defekt liegt vor.	Die Intervention durch einen Servicetechniker ist nötig.

STÖRUNGSBEHEBUNG

7.2 Sicherheitsthermostat

Die Standfritteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat gemäss den aktuellen Vorschriften ausgerüstet.

Der Sicherheitsthermostat spricht bei einer Temperatur von 213 °C an.

In folgenden Fällen schaltet der Sicherheitsthermostat die Standfritteuse aus:



ACHTUNG

- Der Regelthermostat ist defekt.
- Teile des Kabelanschlusses an den Regelthermostaten sind defekt oder haben sich gelöst.
- Teile des Kabelanschlusses an den Regelthermostaten sind nicht oder falsch am Regelthermostaten angeschlossen.
- Es hat ein Stromunterbruch (Netz) stattgefunden.
- Die Frittieröltemperatur ist zu hoch.
- Die Heizelemente heizen „trocken“, d.h. keine Frittierflüssigkeit vorhanden.
- Es ist zu wenig Frittierflüssigkeit vorhanden.

Manuelle Wiederinbetriebsetzung der Standfritteuse nach einer Abschaltung durch den Sicherheitsthermostaten:



HINWEIS

- Grund für das Ansprechen des Sicherheitsthermostaten abklären.
- Folientastschalter „Ein/Aus“ betätigen.
- Folientastschalter „Sicherheits-Reset“ betätigen.

AUSSERBETRIEBSETZUNG UND LAGERUNG

8. Ausserbetriebsetzung und Lagerung

Dieses Kapitel gibt die nötigen Hinweise für den Fall, dass der Betreiber die Standfritteuse für eine längere Periode ausser Betrieb setzen und lagern will.

Es handelt sich dabei um eine gewollte Stilllegung der Standfritteuse und nicht um eine betriebs- und produktionsbedingte Nichtnutzung der Standfritteuse.



WARNUNG

- Die Arbeiten zur Ausserbetriebsetzung und Lagerung der Standfritteuse dürfen nur von Personen durchgeführt werden, welche für diese Arbeiten autorisiert sind. Sie müssen die Qualifikations- und Ausbildungsanforderungen für Unterhaltspersonal gemäss Kapitel «2. Sicherheitsvorschriften, 2 - 1» erfüllen.

Bei der Ausserbetriebsetzung ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Standfritteuse vom elektrischen Netz trennen.



ACHTUNG

- Beachten Sie unbedingt die örtlichen Vorschriften zum Umgang mit Frittierölen (Entsorgung, Gewässerschutzvorschriften, etc.)

2. Frittieröl ablassen (siehe Kapitel «5.4 Frittieröl ablassen, 5 - 11» bzw. Kapitel «5.5 Frittierölpumpe (Option), 5 - 12»).



HINWEIS

Umgebungsbedingungen für die Lagerung

- Unbedingt einhalten, da die Standfritteuse Schaden nehmen kann !
- Temperaturbereich: + 5 °C bis + 40 °C
- Relative Luftfeuchtigkeit: 20 % bis 60 %
- Wiederinbetriebnahme: siehe Kapitel «4. Inbetriebnahme, 4 - 1»

VERPACKUNG UND TRANSPORT

9. Verpackung und Transport



WARNUNG

- Für die Verpackung und den Transport der Standfritteuse sind nur Personen mit Speditions- und Transporterfahrung autorisiert.
- Die Sicherheitsvorschriften sind gemäss Kapitel «2. Sicherheitsvorschriften, 2 - 1» strikt einzuhalten !

Für das Verpacken und den Transport sind folgende Hinweise zu beachten:

1. Die Standfritteuse vom elektrischen Netz trennen.



ACHTUNG

- Beachten Sie unbedingt die örtlichen Vorschriften zum Umgang mit Frittierölen (Entsorgung, Gewässerschutzvorschriften, etc.)

2. Frittieröl ablassen (siehe Kapitel «5.4 Frittieröl ablassen, 5 - 11» bzw. Kapitel «5.5 Frittierölpumpe (Option), 5 - 12»).
3. Die Standfritteuse auf einen geeigneten Transportuntersatz in aufrechter Lage stellen (Leitungen entleert, Frittierbecken und Ölauffangbehälter entleert, Frittierkörbe ggf. entfernt) und am Transportuntersatz fixieren.



ACHTUNG

- Beim Sichern der Standfritteuse auf dem Transportuntersatz dürfen an der Standfritteuse keine Scheuerstellen auftreten.

ENTSORGUNG

10. Entsorgung



WARNUNG

- Demontage und Entsorgung der Standfritteuse dürfen nur von Personen durchgeführt werden, welche die dafür notwendigen Qualifikations- und Ausbildungsanforderungen erfüllen (Unterhaltungspersonal; siehe auch Kapitel «2. Sicherheitsvorschriften, 2 - 1»).
- Die Sicherheitsvorschriften sind gemäss Kapitel «2. Sicherheitsvorschriften, 2 - 1» strikt einzuhalten !

Für die Entsorgung sind folgende Hinweise zu beachten:

1. Die Standfritteuse vom elektrischen Netz trennen.



ACHTUNG

- Beachten Sie unbedingt die örtlichen Vorschriften zum Umgang mit Frittierölen (Entsorgung, Gewässerschutzvorschriften, etc.)

2. Frittieröl ablassen (siehe Kapitel «5.4 Frittieröl ablassen, 5 - 11» bzw. Kapitel «5.5 Frittierölpumpe (Option), 5 - 12»).
3. Die Standfritteuse zerlegen und die Einzelteile nach Art des Materials recyceln. Nicht recycelbare Materialien artgerecht entsorgen.



HINWEIS

- Auskünfte über Entsorgungs- und Sammelstellen erteilen Ihnen Ihre lokalen Verwaltungsbehörden.
- Bei der Entsorgung müssen auf jeden Fall die einschlägigen landesüblichen und regionalen Gesetze und Richtlinien beachtet werden.
- Die Standfritteuse enthält keine Materialien, deren Entsorgung eine spezielle Bewilligung erfordert.

ERSATZTEILLISTE, BESTELLWESEN, ERGÄNZUNGSDOKUMENTE

11. Ersatzteilliste, Bestellwesen, Ergänzungsdokumente

Um Missverständnissen bei der Bestellung von Verbrauchsmaterialien bzw. Ersatzteilen vorzubeugen, bitten wir Sie, in Ihrer Bestellung immer folgende Daten anzugeben:

- › Geräteidentifikation gemäss Typenschild
- › Bezeichnung und Artikelnummer des Verbrauchsmaterials bzw. Ersatzteils gemäss der separaten, vom Hersteller mitgeliefert
- › en Materialliste
- › Umfang gewünschter Verbrauchsmaterialien bzw. Ersatzteile



HINWEIS

Definition

- Standfritteusen-spezifische Verbrauchsmaterialien und Ersatzteile sind alle Bestandteile, welche in der separaten, vom Hersteller mitgelieferten Materialliste aufgeführt sind! Diese Bestandteile sind zwingend zu verwenden.

Standfritteusen-spezifische Verbrauchsmaterialien und Ersatzteile sind ausschliesslich bei der Firma „frifri aro SA“ oder deren Vertragspartner zu beziehen. Werden während der Gewährleistungszeit in einem Schadensfall nicht Standfritteusen-spezifische Ersatzteile der Firma „frifri aro SA“ eingebaut, verfällt der Rest der Gewährleistungszeit der Standfritteuse.

Die Firma „frifri aro SA“ lehnt jede Haftung ab, wenn sich in einem Produkthaftungsfall herausstellt, dass nicht Standfritteusen-spezifische Ersatzteile der Firma „frifri aro SA“ in die Standfritteuse eingebaut wurden.

Bestelladresse

frifri aro SA
Chemin de St. Joux 7
CH - 2520 La Neuveville

Telefon + 41 (0) 32 752 46 52
Telefax + 41 (0) 32 751 36 43
e-mail info@frifri.com

Ergänzungsdokumente

Konsultieren Sie bitte die separate Liste "Ergänzungsdokumente", welche Ihnen vom Hersteller mit der Standfritteuse ausgeliefert wurde.