



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 Easy



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

# INHALTSVEREICHNIS

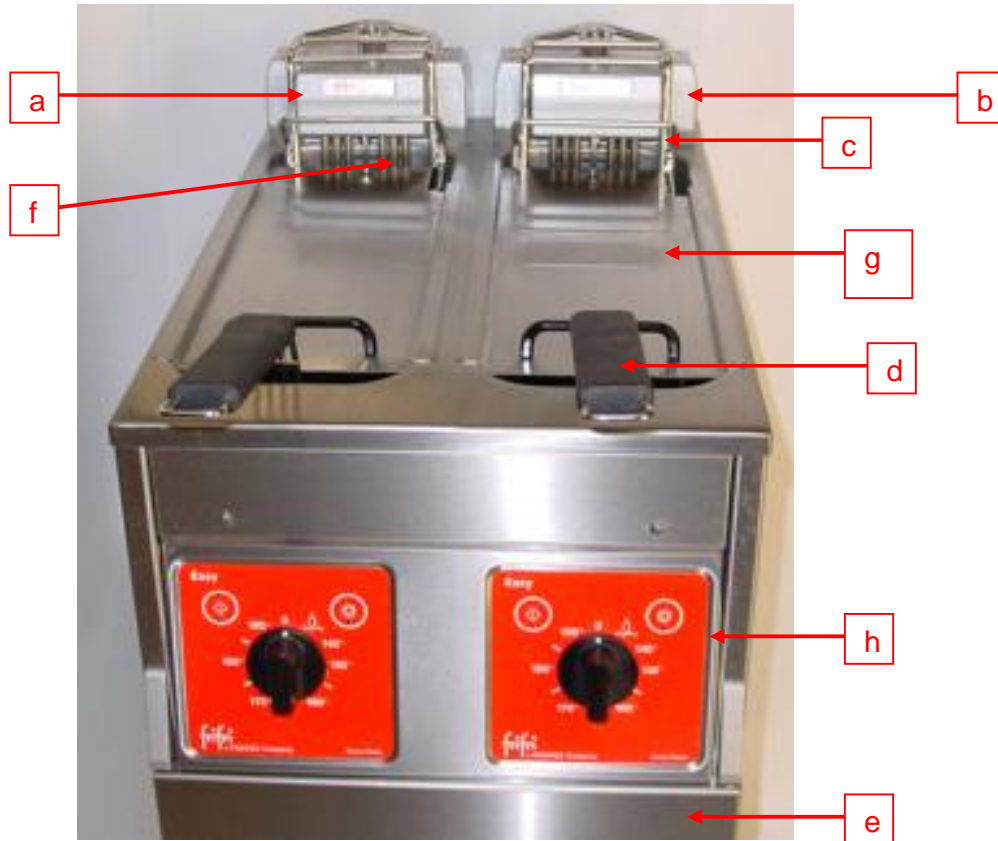
1	<b>Beschreibung</b> .....	4
1.1	Aufbau .....	4
1.1.1	Äusserer Aufbau .....	4
1.1.2	Innerer Aufbau .....	5
1.2	Zubehör .....	6
1.3	Funktionsweise .....	7
1.4	Technische Daten .....	7
1.4.1	Geräteidentifikation .....	7
1.4.2	Abmessungen.....	8
1.4.3	Gewichte und Fülldaten .....	9
1.4.4	Elektrik .....	9
1.4.4.1	Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen .....	9
1.4.4.2	Netabsicherung .....	10
1.4.4.3	Anschlusskabel .....	10
1.4.4.4	Umgebungsbedingungen .....	10
2.	<b>Sicherheitsvorschriften</b> .....	11
2.1	Warnhinweise .....	11
2.1.1	Verwendete Warnsymbole (nationalitätsabhängig) .....	11
2.1.2	Anbringungsorte der Warnsymbole (nationalitätsabhängig).....	11
2.1.3	Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung .....	12
2.2	Grundlegende Sicherheitsvorschriften .....	13
2.2.1	Bestimmungsgemässe Verwendung der Standfriteuse .....	13
2.2.2	Spezifische Gefahren und Weisungen .....	13
2.2.3	Personensicherheit .....	14
2.3	Sicherheitseinrichtungen .....	15
2.3.1	Allgemein .....	15
2.3.2	Hauptschalter .....	15
2.4	Autorisierte Personen .....	15
2.4.1	Allgemein .....	15
2.4.2	Aufgabenbereich des Personals .....	15
2.4.2.1	Betreiber.....	15
2.4.2.2	Bediener der Standfriteuse .....	16
2.4.2.3	Unterhaltungspersonal .....	16
2.4.3	Minimale Ausbildung und Qualifikation des berechtigten Personals ...	16
2.4.3.1	Betreiber .....	16
2.4.3.2	Bediener der Standfriteuse .....	16
2.4.3.3	Unterhaltungspersonal .....	16
2.5	Wartungspflicht .....	17
2.6	Verfügbarkeit der Betriebsanleitung .....	17

3.	<b>Bedienungs und Anzeigeelemente</b> .....	17
4.	<b>Inbetriebnahme</b> .....	18
4.1	Allgemein .....	18
4.2	Erstinbetriebnahme nach der Installation .....	18
4.3	ordentliche Inbetriebnahme .....	18
4.4	Wiederinbetriebnahme nach einem Störfall .....	19
5.	<b>Bedienung</b> .....	19
5.1	Starten eines Frittierzyklus .....	19
5.2	Frittieröl ablassen .....	20
6.	<b>Wartung</b> .....	22
6.1	Wartungsplan .....	22
6.1.1	Intervalle .....	22
6.1.1.1	Reinigungsintervalle.....	22
6.1.1.2	Frittieröl-Wechsel-Intervalle .....	22
6.1.1.3	Service -Dienste .....	23
6.2	Periodische Kontrollen .....	24
6.3	Reinigung .....	24
6.3.1	Reinigungsarbeiten .....	24
7.	<b>Störungsbehebung</b> .....	25
7.1	Check-liste zur Störungssuche .....	25
7.2	Sicherheitsthermostat .....	25
8.	<b>Ausserbetriebsetzung und Lagerung</b> .....	26
9.	<b>Verpackung und Transport</b> .....	27
10.	<b>Entsorgung</b> .....	27
11.	<b>Ersatzteilliste Bestellwesen und Ergänzungsdokumente</b> .....	28
	<b>Garantiekarte</b> .....	

# 1. Beschreibung

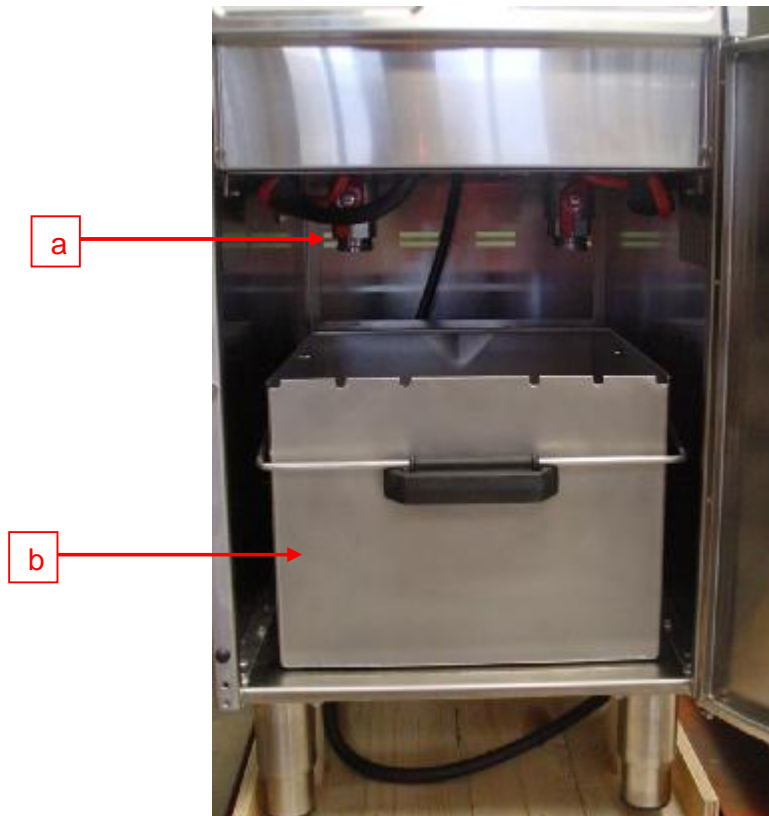
## 1.1 Aufbau

### 1.1.1 Äusserer Aufbau



- a) Halteblock
- b) Kippmechanismus
- c) Frittierkorbhalter
- d) Frittierkorb
- e) Türe
- f) Tauchheizung
- g) Frittierbeckenabdeckung
- h) Bedientableau

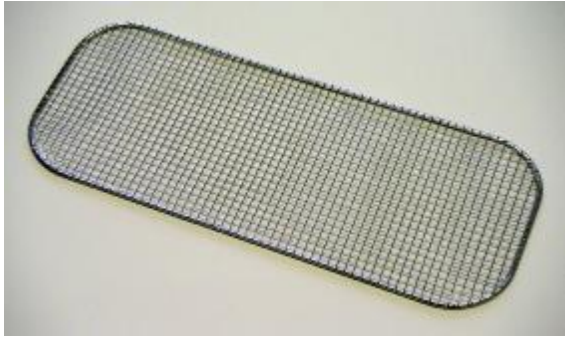
## 1.1.2 Innerer Aufbau



- a. Frittierölablasshahn
- b. Ölauffangbehälter

## 1.2 Zubehör

Heizkörpergitter



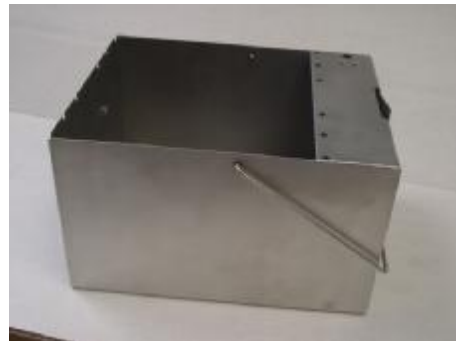
Fritierkorbhalter



Frittierkorb



Ölauffangbehälter



## 1.3 Funktionsweise

Die Standfriteuse der Firma frifri Aro SA ist in den Varianten „Easy 411“ und „Easy 422“ erhältlich.

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

Der Frittierkorb mit dem Frittiergut wird manuell in das heisse Frittieröl abgesenkt.

Je nach Variante unterscheidet sich die Grösse des Frittierbeckens, die Leistungsfähigkeit der Tauchheizung und die Steuerung für die Frittierzyklen.

Nachfolgend ersehen Sie die wesentlichen Unterschiede der beiden Varianten.

## 1.4 Technische Daten

### 1.4.1 Geräteidentifikation

Jede Standfriteuse 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.

#### Beispiel nach Kennzeichnungsschild

N° art : Artikel Nummer

Type : Easy 211 - 411 oder 422

OF : Fabrikationsauftrag

U : Netzspannung

P : Leistung

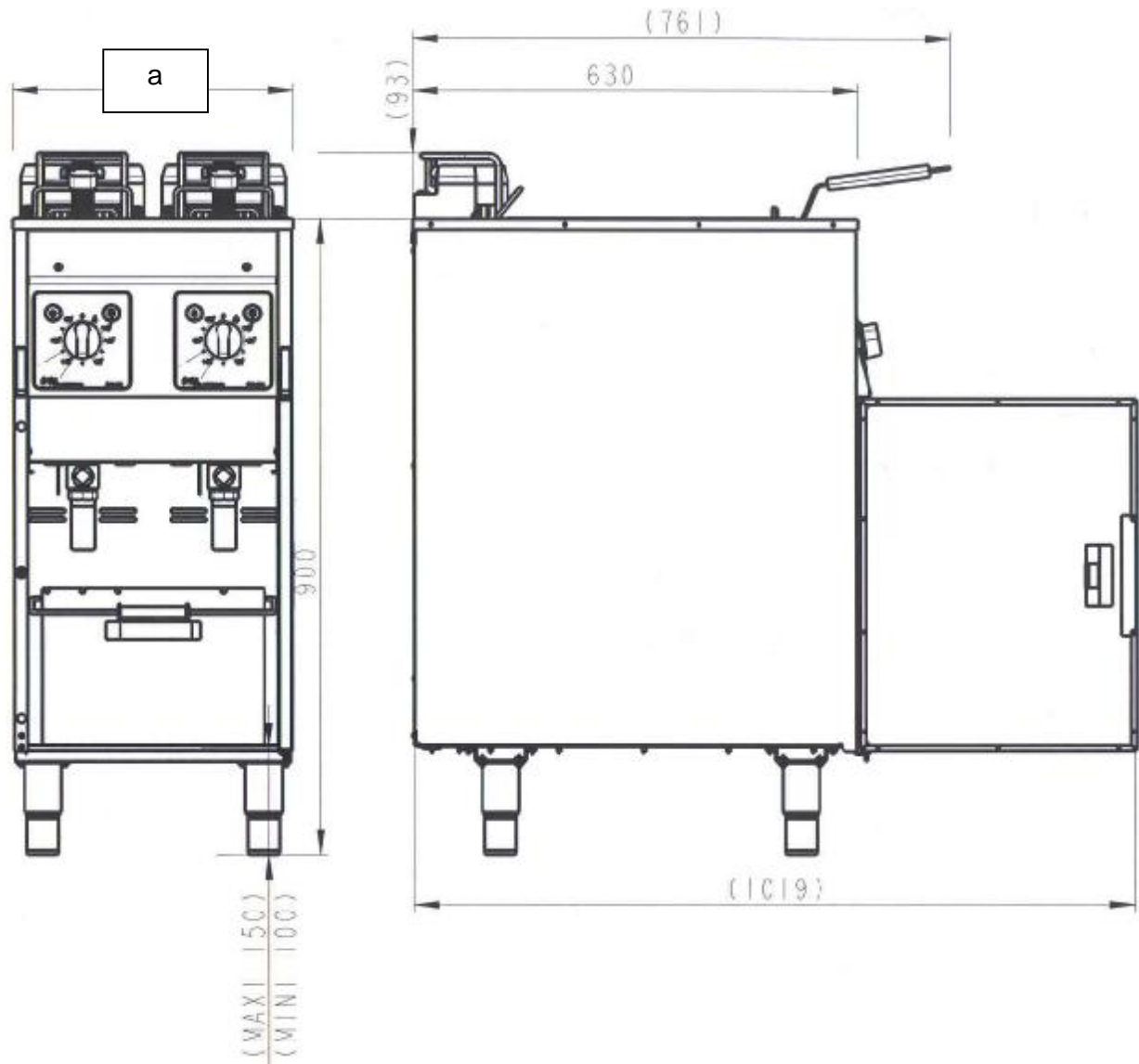
Kable : Sektion und Anzahl der Leitungen des Zuleitungskabels



## 1.4.2 Abmessungen

Ausrüstung

Standard Fuss (Regelbereich 50 mm)



	a
211	197.5
411	397.5
422	397.5



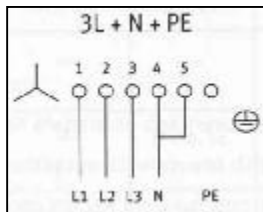
### 1.4.3 Gewichte und Fülldaten

Typ	211	411	422
Nettogewicht (ohne Zubehör) ( kg )	-	-	-
Anzahl Korb	1	1 ou 2	2
Füllmenge pro Frittierkorb ( Kg )	0.9	1x 1.65 / 2x 0.9	2x 0.9
Frittieröl Menge min ( l )	7	15	2 x 7
Frittieröl Menge max ( l )	9	18	2 x 9
Produktion pro Stunde mit Tiefgefrorenen Pommes frites ( Kg )	17	34	2 x 17
Produktion pro Stunde mit gekühlten Pommes frites ( Kg )	20	40	2 x 20

### 1.4.4 Elektrik

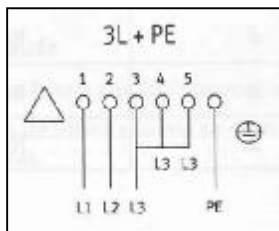
#### 1.4.4.1 Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen

Spannung 3NAC 400 V – 50/60Hz : 3L + N + PE



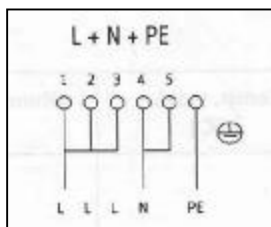
Standardausführung Dreiphasig

Spannung 3AC 230 V – 50/60Hz : 3L + PE



Spezialausführung dreiphasig

Spannung AC 230V – 50/60Hz : L + N + PE



Spezialausführung Einphasig  
Nur für das Modell Easy 422 mit 2 Kabeln

## 1.4.4.2 Netzabsicherung

Elektrischer Verbrauch der Friteuse

Spannungen	211	422 ( 2 Anschlußkabel)	411 / 422 ( 1 Anschlußkabel)
AC 230V	32.6 A	2 x 32.6 A	-
3AC 230V	18.8 A	2 x 18.8 A	37.65 A
3NAC 400V	10.8 A	2 x 10.8 A	21.7 A

## 1.4.4.3 Anschlusskabel

Typ	211	411	422
Anzahl Kabel	1	1	1 oder 2
Länge des Kabels (m)	2	2	2
Stecker	Non	Nein	Nein

## 1.4.4.4 Umgebungsbedingungen

Typ	211 - 411 - 422
Temperatur min. (°C)	+ 5
Temperatur max. (°C)	+ 60
Feuchtigkeit max.. (%)	60

## 2. Sicherheitsvorschriften

### 2.1 Warnhinweise

#### 2.1.1 Verwendete Warnsymbole (nationalitätsabhängig)

Die folgenden Warnsymbole sind ggf. an der Standfriteuse 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 Standfriteuse 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.

#### 2.1.2 Anbringungsorte der Warnsymbole (nationalitätsabhängig)

##### HINWEIS



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

### Zweite Stufe :

#### ATTENTION



. Das ACHTUNG-Symbol hebt wichtige Anweisungen hervor. Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Schäden an der Standfriteuse 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 Standfriteuse

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

Die Standfriteuse ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Eine andere Benutzung der Standfriteuse gilt als nicht Bestimmungsgemäss.

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

### 2.2.2 Spezifische Gefahren und Weisungen

#### WARNUNG



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



#### ACHTUNG

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

## 2.2.3 Personensicherheit



### WARNUNG

- . Einbringen von zu viel gefrorenem oder zu nassem Frittiergut in das heisse Frittieröl führt zu Aufschäumen des heissen Frittieröls und mindert die Qualität der frittierten Nahrungsmittel.
- . Die Standfriteuse nicht im aufgeheizten Zustand verschieben. Es besteht Überschwappgefahr des heissen Frittieröls.
- . Beim Frittierölablassen muss das Frittieröl auf eine Temperatur unter als 70 °C abgekühlt sein (Verbrennungsgefahr).
- . Tauchheizung niemals mittels Stahlbürste oder durch Abbrennen (Trockenlauf) reinigen. Nachweislich unsachgemässe Reinigung der Tauchheizung schliesst allfällige Gewährleistungsansprüche aus.



### WARNUNG

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



### WARNUNG

- . Betreiben Sie die Standfriteuse 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 Standfriteuse vom elektrischen Netz.
- . Überprüfen Sie nach dem Abschluss von Unterhaltsarbeiten alle Sicherheitsfunktionen.

## 2.3 Sicherheitseinrichtungen

### 2.3.1 Allgemein

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

Hauptschalter

Sicherheitsrelais

Sicherheitsthermostat

### 2.3.2 Hauptschalter

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

Drehknopf hat 12 Schaltpositionen



## 2.4 Autorisierte Personen

### 2.4.1 Allgemein

An und mit der Standfriteuse 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 Standfriteuse 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 Standfriteuse

Ihm obliegen folgende Arbeiten :

- . Er richtet die Standfriteuse auf die aktuell zu frittierenden Nahrungsmittel ein bzw. um, falls er andere Nahrungsmittel verarbeiten möchte als jene, die der Lieferant bei Lieferung der Standfriteuse eingerichtet hat.
- . Er beschickt die Standfriteuse 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 Standfriteuse ein.
- . Er überwacht die Frittierölqualität und führt Frittierölnachfüllung, -reinigung und -filtrierung durch.

## 2.4.2.3 Unterhaltungspersonal

Ihm obliegen folgende Arbeiten:

- . Es reinigt, wartet und repariert die Standfriteuse entsprechend den in den Kapiteln « 6. Wartung, 7. Störungsbehebung.
- . Es demontiert, lagert und entsorgt die Standfriteuse.

## 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 Standfriteuse

. Dies ist eine Person, welche über die Bedienung der Standfriteuse 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 Standfriteuse vertraut sind und durch ihre Tätigkeit über die entsprechenden Qualifikationen verfügen.



Unterhaltsarbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Standfriteuse 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 Standfriteuse in regelmässigen Abständen zu warten und zu reinigen.

- . Die Standfriteuse 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“ Trennen sie beim Austausch elektrischer und mechanischer Komponenten die Standfriteuse vom elektrischen Netz.

## 2.6 Verfügbarkeit der Betriebsanleitung

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

## 3. BEDIENUNGS ELEMENTE



- a. Drehknopf, 12 Positionen « ON/OFF » / Einstellung der Temperaturwahl
- b. LED grüne : Bedienungspanel der Friteuse ist eingeschaltet
- c. LED Rot : Friteuse auf Alarmstufe. Sicherheitsthermostat oder Sonde nicht angeschlossen.
- d. LED Gelb : Friteuse in der Heizungsphase
- e. Position „FMC“ (Fettschmelzyklus)

## 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 « 5.1 Starten eines Fritierzyklus.

### 4.2 Erste Inbetriebnahme nach der Installation

1. Notwendige Kontrollen und Vorbereitungsarbeiten durchführen.



#### ACHTUNG

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

### 4.3 Ordentliche Inbetriebnahme

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

Nach der Kontrolle des Frittierbeckens und des Ölauffangbehälters kann die Standfriteuse eingeschaltet werden.

## 4.4 Wiederinbetriebnahme nach einem Störfall

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

... der Sicherheitsthermostat angesprochen hat.

... der Sicherheitsthermostat zurückgesetzt wurde.

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

... ein Servicetechniker Gerätedefekte behoben hat.

Nach der Kontrolle des Frittierbeckens und des Ölauffangbehälters kann die Standfriteuse eingeschaltet werden.

## 5. Bedienung

### 5.1 Starten eines Frittierzyklus



#### Etape 0 :

Die Friteuse ist ausgeschaltet.  
Es sind keine Anzeigen in Funktion.



#### Etape 1 :

Einschalten der Friteuse.

. Drehschalter auf Fettschmelzzyklus stellen.

. Die Grüne Kontrolleuchte zeigt dass das Kontrollpanel unter Spannung steht.



#### Etape 2 :

In der Position «Fettschmelzzyklus».

. Die Steuerung erlaubt ein Aufheizen mit kurzen Unterbrüchen bis zur Temperaturvorgabe (75°C).

. Die orange Kontrolleuchte « Heizung » zeigt dass die Heizung eingeschaltet ist.



#### Etape 3 :

Anwahl einer Frittiertemperatur.

. Die Steuerung erlaubt ein Aufheizen bis zur Temperaturwahl (Beispiel 180°C).

. Die orange Kontrolleuchte « Heizung » zeigt dass die Heizung eingeschaltet ist.



#### Etape 4 :

« Fritierzyklus ».

. Die orange Kontrolleuchte « Heizung » ist Ausgeschaltet, die Frittiertemperatur ist erreicht.

. Sie können den Fritierkorb ins Öl geben.

## 5.2 Frittieröl ablassen



### HINWEIS

. Das nachfolgend beschriebene Vorgehen ist sinngemäss auch für Frittierölwechsel gültig.



. Vergewissern sie sich dass der Hauptschalter auf « Aus » steht und kein Fritierzyklus läuft.

Frittieröl soweit abkühlen lassen (nicht höher als 70 °C), dass es noch flüssig ist.

. Frittierölablasshahn langsam öffnen und das Frittieröl aus dem Frittierbecken in den Ölauffangbehälter ablaufen lassen.



. Frittierölablasshahn schliessen.

. Ölauffangbehälter leeren und wieder einschieben.

Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen !

. Frittierbecken ggf. reinigen.

. Noch verwendbares Frittieröl ins Frittierbecken zurückgeben und allenfalls neues Frittieröl bis zu erforderlichen Füllstand nachfüllen.



## 6. WARTUNG

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

### 6.1 Wartungsplan

#### 6.1.1 Intervalle

##### 6.1.1.1 Reinigungsintervalle

<i>Reinigungsbereich</i>	<i>Täglich</i>	<i>Monatlich</i>
Äussere Flächen und Abdeckungen	<	
Bedientableau inklusive aller Bedienelemente	<	
Frittierbecken	<	
Frittierbeckenabdeckung	<	
Frittierkorb	<	
Frittierkorbhalter	<	
Innere Flächen und Abdeckungen		<
Anschlusskabel	<	
Ölauffangbehälter	<	
Standfriteusenumfeld	<	
Tauchheizung	<	

##### 6.1.1.2 « -Frittieröl-Wechsel « - Intervall

Frittieröl	Täglich bzw. je nach Einsatzintensität	Je nach Abnutzung und Sättigung
------------	---	------------------------------------

Absieben	<	
Auswechseln		<

### 6.1.1.3 Service-Dienste

Die detaillierten Arbeiten, welche in Grund-Service- und Zwischen-Service-Dienst ausgeführt werden, ersehen Sie in der separaten « Installations- und Wartungsanleitung »

Intervall (Jahr)	Standfriteuse in normalem Gebrauch (weniger als 8 Std. pro Tag)	Standfriteuse in intensivem Gebrauch (8 bis 12 Std. pro Tag)	Standfriteuse 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

## 6.2 Periodische Kontrollen

Bereich	Täglich
Drehknopf (Sauberkeit, Fixierung, Funktion)	<
Ölauffangbehälter (Sauberkeit, Füllstand)	<
Frittierölqualität gemäss Hygienevorschriften	<
Frittierbecken (Sauberkeit, abgesunkene Frittiergutreste)	<
Tauchheizung (Oberfläche)	<

## 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 Standfriteuse 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	Mittels feuchtem Lappen reinigen
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
Standfriteusenumfeld	Mittels Besen, Bürste und feuchtem Lappen reinigen Ggf. Spezielle Weisungen beachten



## 7. Störungsbehebung

### 7.1 Check-Liste zur Störungssuche



- . Die Rote Kontrolleuchte zeigt folgende mögliche Fehler an :
- . Öltemperatur zu hoch
- . die Anschluss Kabel des Thermoelements sind nicht angeschlossen o angeschlossen oder haben sich gelöst.

### 7.2 Sicherheitsthermostat

Die Standfriteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat gemäss den aktuellen Vorschriften ausgerüstet. Der Sicherheitsthermostat spricht bei einer Temperatur von 225 °C an.

In folgenden Fällen schaltet der Sicherheitsthermostat die Standfriteuse 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.

Für die manuelle Wiederinbetriebsetzung der Standfriteuse nach einer Abschaltung durch den Sicherheitsthermostaten muss über die „ON/OFF“ Position gegangen werden.



#### HINWEIS

- . Grund für das Ansprechen des Sicherheitsthermostaten abklären.
- . Drehschalter auf Position „ON/OFF“ stellen und erneut eine Temperatur anwählen.

## 8. Ausserbetriebsetzung und Lagerung

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

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



#### WARNUNG

Die Arbeiten zur Ausserbetriebsetzung und Lagerung der Standfriteuse dürfen nur von Personen durchgeführt werden, welche für diese Arbeiten autorisiert sind. Sie müssen die Qualifikations- und Ausbildungsanforderungen für Unterhaltspersonal gemäss Kapitel « 2. -11 erfüllen »

Bei der Ausserbetriebsetzung ist wie folgt vorzugehen:

1. Die Standfriteuse 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 / 5.2 Frittieröl ablassen

#### HINWEIS



Umgebungsbedingungen für die Lagerung

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

## 9. Verpackung und Transport



### WARNUNG

Für die Verpackung und den Transport der Standfriteuse sind nur Personen mit Speditions- und Transporterfahrung autorisiert.

Die Sicherheitsvorschriften sind gemäss Kapitel « 2.1» strikt einzuhalten

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

1. Die Standfriteuse 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 / 5.2 Frittieröl ablassen )

3. Die Standfriteuse 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 Standfriteuse auf dem Transportuntersatz dürfen an der Standfriteuse keine Scheuerstellen auftreten.

## 10. Entsorgung



### WARNUNG

. Demontage und Entsorgung der Standfriteuse dürfen nur von Personen durchgeführt werden, welche die dafür notwendigen Qualifikations- und Ausbildungsanforderungen erfüllen (Unterhaltungspersonal; siehe auch Kapitel 2)

Für die Entsorgung sind folgende Hinweise zu beachten:

1. Die Standfriteuse 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 / 5.2 frittieröl ablassen)

## 5.2 Frittieröl ablassen

3. Die Standfriteuse 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 Standfriteuse enthält keine Materialien, deren Entsorgung eine spezielle Bewilligung erfordert.

## 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
- . eine Materialliste
- . Umfang gewünschter Verbrauchsmaterialien bzw. Ersatzteile



### HINWEIS

#### Definition

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

Standfriteusen-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 Standfriteusen-spezifische Ersatzteile der Firma „frifri Aro SA“ eingebaut, verfällt der Rest der Gewährleistungszeit der Standfriteuse.

Die Firma „frifri Aro SA“ lehnt jede Haftung ab, wenn sich in einem Produktheftungsfall herausstellt, dass nicht Standfriteusen-spezifische Ersatzteile der Firma „frifri Aro SA“ in die Standfriteuse 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 [fcf.frifri@franke.com](mailto:fcf.frifri@franke.com)