

Installations- und Bedienungsanleitung

Standfriteusen FFM 21
FFM 31
FFM 41
FFM 42



<u>Inhaltsverzeichnis</u>	Seite
1. Ausführungen und Varianten	3
2. Aufstellen des Gerätes	4
3. Elektro-Anschluss	6
4. Bedienungselemente	7
5. Inbetriebnahme / Bedienung	8
6. Programmierung	11
7. Zeitentabelle	12
8. Gefahren-Hinweise	14
9. Täglicher Unterhalt	14
10. Reinigung / Wartung	14
11. Sicherheitsthermostat	15
12. Oelumpump- und Filtriersystem (Option)	16
13. Fehleranzeigen im Display	18
14. Kundendienst	18
15. Wartung	19

Die Anleitung muss von jeder Person gelesen werden, welche mit dem Gerät arbeitet.

Sie muss ständig am Arbeitsort verfügbar sein.

Sicherheitsvorschriften

Elektroanschluss muss durch einen Elektrofachmann erfolgen.

Gerät ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Friteuse nicht mit Wasserstrahl reinigen.

Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Oelstandmarke.

FriFri Aro SA
La Neuveville
Oktober 2002
Art. No. 40106

1. Ausführungen und Varianten

1.1 Technische Daten

Type	Leistung	Oelinhalt		Füllmenge der Fritierkörbe	Nettogewicht Standgeräte
		Min.	Max.		
FFM 21	7,5 kW	7	9	1 kg	34 kg
FFM 31	11,25 kW	11	14	1,5 kg	41 kg
FFM 41	15 kW	15	18	2 x 1 kg	49 kg
FFM 42	2x7,5 kW	2 x 7	2 x 9	2 x 1 kg	52 kg

1.2 Elektroanschluss

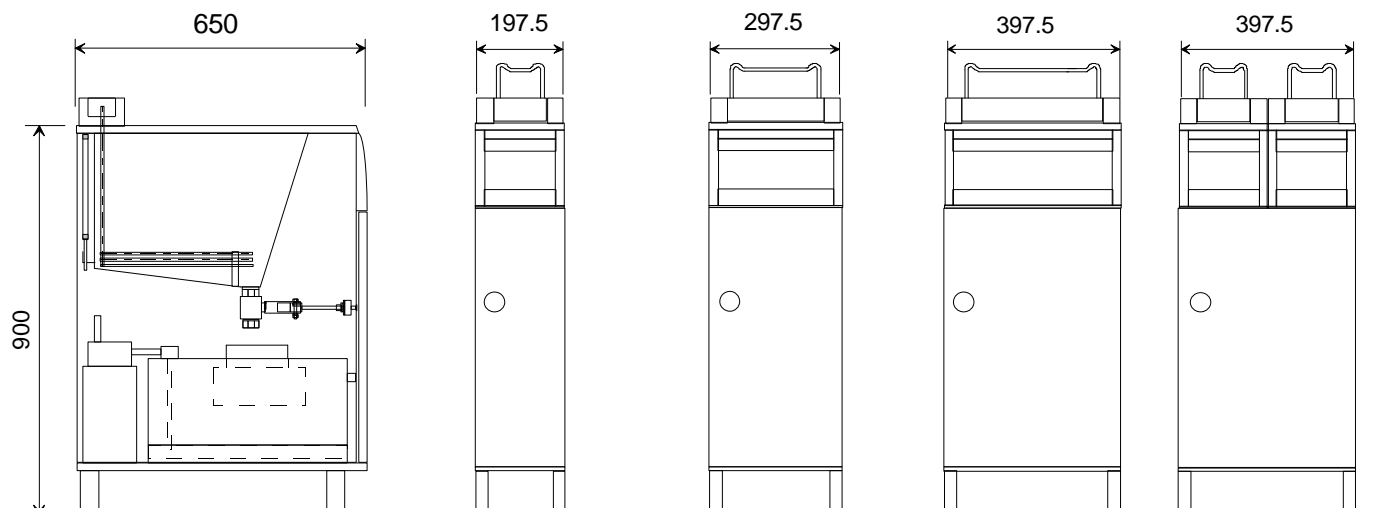
3 NAC 400V	3L+N+PE	Standardausführung
3 AC 400V	3L+PE	Spezialausführung ohne 0-Leiter (mit Transformer)
3 AC 440V	3L+PE	Spezialausführung für Schiffe (mit Transformer)
3 AC 230V	3L+PE	Spezialausführung Skandinavien
AC 230V	L+N+PE	Spezialausführung 1phasig

1.3 Anschlusskabel

- Für Modelle FFM 21/31 und 41 : 1 Kabel, Länge 2 m, ohne Stecker
- Für Modell FFM 42 : 1 oder 2 Kabel, Länge 2 m, ohne Stecker

1.4 Abmessungen

- Auslieferhöhe: 900 mm
- Durch Umstellen der Füße: 850 mm
- Spezielle Füße ab Werk: 800 mm (Untertischmodell)



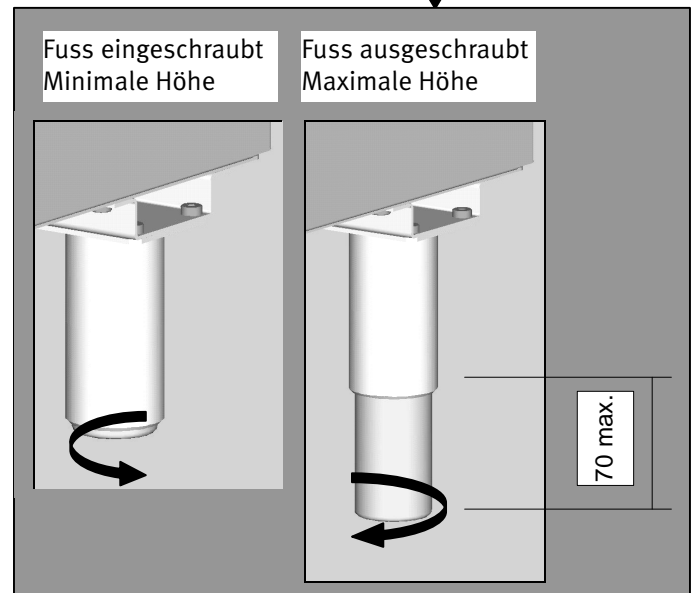
2. Aufstellen des Gerätes

- a) Das Fritiergerät muss beim Aufstellen ausnivelliert werden.
Die 4 Füße können auf die gewünschte Höhe eingestellt werden.
Die Gesamthöhe zwischen Friterbecken und Boden kann von minimal 850mm bis auf maximal 900mm eingestellt werden.



Höheneinstellung der Maschine :

- 1 Maschine anheben oder legen
- 2 Einstellen der beweglichen ausschraubbaren Teile der Füße : Durch das einschrauben des unteren Fussteiles wird die Höhe verringert, beim Ausschrauben vergrößert.
- 3 Nach dem ausnivellieren und einstellen der gewünschten Höhe die Maschine wieder aufstellen
- 4 Maximale Verstellbarkeit der Füße :70mm



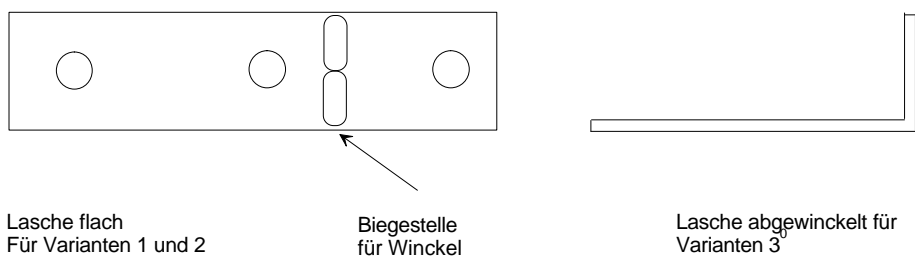
- b) Ein Mindestabstand von 30 mm zur Wand oder anderen Apparaten ist einzuhalten.
- c) Das Gerät darf nicht auf einer brennbaren Unterlage stehen. Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits- und Bauvorschriften.

d) Die Friteuse ist ein feststehendes Gerät. Die eingebauten Rollen der hinteren Füße dienen lediglich zum Vor- und Zurückschieben. Bei Friteusen mit 4 Rollen (je 2 Bock- und Lenkrollen), sind beim Aufstellen die Bremsen der beiden vorderen Rollen zu blockieren.

e) Die Standard-Ausführung unseres Fritiergerätes mit festen Füßen, kann problemlos nachträglich mit Rollen ausgerüstet werden. Für die Befestigung der Rollen werden zusätzlich Schrauben und Unterlagsscheiben benötigt.

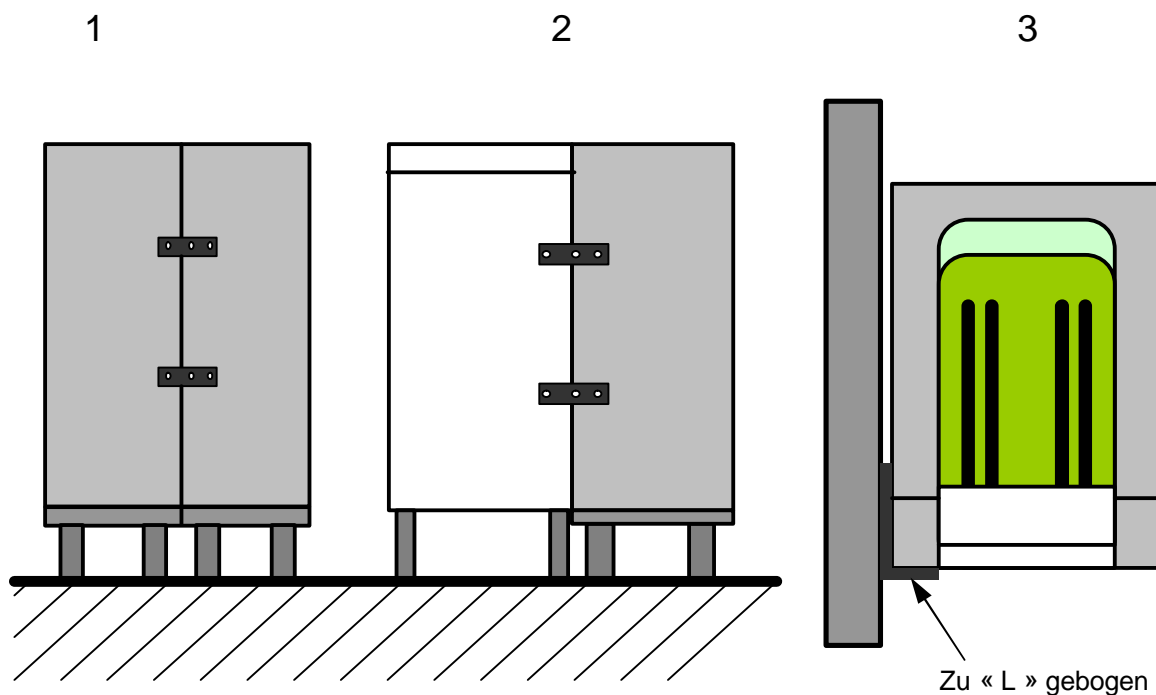
Achtung:

Gemäss den internationalen Vorschriften, dürfen die Friteusen FFM 21 und FFM 31 nicht frei aufgestellt werden; sie sind daher mit den zwei beiliegenden Befestigungslaschen zu befestigen.



Befestigungsvarianten:

- 1 - An einer weiteren Friteuse (Ansicht von hinten)
- 2 - An einem Küchenmöbel (Ansicht von hinten)
- 3 - An der Wand (Ansicht von oben)



3. Elektroanschluss

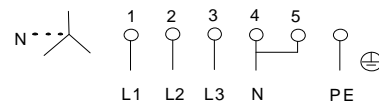
"Schliessen Sie die Friteusen immer mit einer direkten Leitung zum Haupttableau an"

Der Elektroanschluss darf nur durch einen Elektriker oder eine ähnlich qualifizierte Person erfolgen. Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

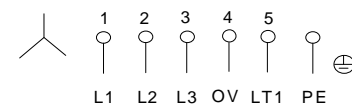
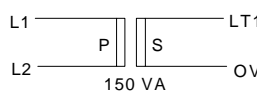
- a) Ueberprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich hinter der Türe auf dem Abdeckblech.
- b) Anschluss nach EN 60335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h.:
 Montage eines Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das Anschlusskabel, Anschluss über Steckdose. Der Stecker muss nach der Montage der Friteuse zugänglich sein. Es ist empfehlenswert einen Fehlerstromschutzschalter zu installieren. (bei Maschinen, die die Ableitströme von 10mA überschreiten).
 Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von min. 3 mm vorzusehen. Der Elektroanschluss muss mindestens einer Gummischlauch-Leitung, Typ H05RN-F, entsprechen.

3.1 Die Maschinen sind mit folgenden Anschlussarten erhältlich

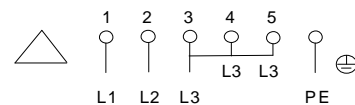
- a) Standardausführung
 3NAC 400V, 50Hz
 3L+N+PE



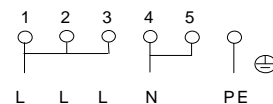
- b) Spezialausführungen
 3AC 400V/440V, 50Hz
 3L+PE
 mit Steuertransformator



- 3AC 230V
 3L+PE



- AC230V
 L+N+PE



3.2 Netzabsicherung:

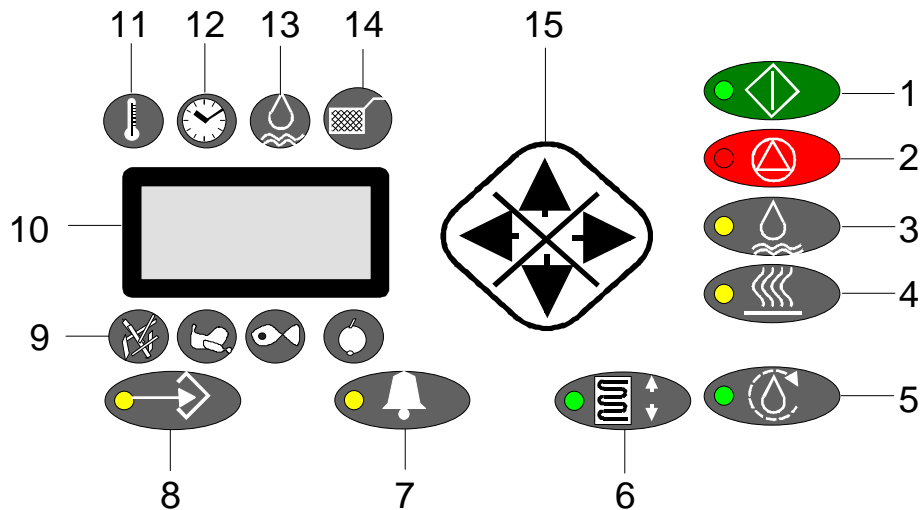
Type	FFM 21	FFM 31	FFM 41	FFM 42
Leistung kW	7,5	11,25	15	2 x 7,5 (15 **)
Anschluss V	3NAC400	3NAC400	3NAC400	3NAC400
Netzabsich. A	16	20	25	16 *) 25 **)
Anschluss V	3AC230	3AC230	--	3AC230
Netzabsich. A	20	35	--	20 *)

*) Gerät mit 2 Anschlusskabel

**) Gerät mit 1 Anschlusskabel

Das Ersetzen des Geräteseitigen Netzanschlusskabels ist nur durch den Hersteller, seinen Kundendienstvertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person vorgesehen.

4. Bedienungselemente



1. Ein / Aus Hauptschalter
2. Kontrollanzeige Ueberhitzung, Resettaste
3. Kontrollanzeige Fettschmelzzyklus und Stand-by Position
4. Kontrollanzeige Heizung in Betrieb und Starttaste Heizung
5. Kontrollanzeige Pumpe in Betrieb und Starttaste Pumpe
6. Starttaste Korblift und Programmablauf
7. Aus Taste für Signalton nach Ende Fritierprozess
8. Entertaste zum bestätigen von Programmänderungen
9. Kontrollleuchten der ersten 4 Fritierprogramme
10. Digitalanzeige
11. Kontrollleuchte beim Anzeigen der Oeltemperatur
12. Kontrollleuchte beim Anzeigen der Fritierzeit
13. Kontrollleuchte beim Anzeigen der Endtemperatur des Fettschmelzzyklus
14. Kontrollleuchte beim Anzeigen des Status Shake-time
15. Navipad - Pfeiltasten zum Anwählen und Einstellen von Parametern und / oder Programmen

5. Inbetriebnahme / Bedienung

Gerätedeckel von Oelbecken entfernen und Korb aus Oelbecken nehmen.

ABLASSHAHN SCHLIESSEN

Oelbecken bis zur Markierung MAX mit Fritieröl auffüllen oder Fritierfett auf die Heizelemente legen.

Die Niveaumarkierung (MIN/MAX) ist auf Seitenwand des Oelbeckens zu sehen.

Achtung:

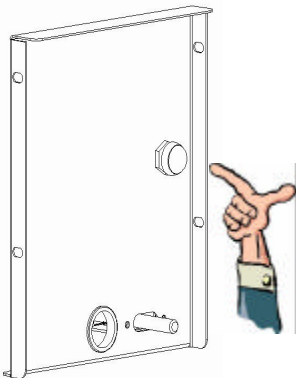
Bei Fettgebrauch auf Position Fettschmelzyklus immer Fisch- oder Heizkörpergitter entfernen.

Fett muss in direktem Kontakt mit dem Heizkörper sein.

Vor Erster Inbetriebnahme:

Oelbecken gründlich reinigen, Korbhaltebügel einstecken; befindet sich im Fritierkorb.

Bei der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Stromunterbruch muss der Rückstellknopf des Sicherheits-Thermostaten betätigt werden. Der Rückstellknopf befindet sich beim Standmodell auf der Vorderseite hinter der Türe.



Presser le bouton de réarmement à la première mise en service.

Der Rückstellknopf muss bei der ersten Inbetriebnahme betätigt werden.

The reset button must be pressed before the first using.

Premere il bottone di riarmo alla prima messa in servizio.

5.1 Oel- / Fetteinfüllung

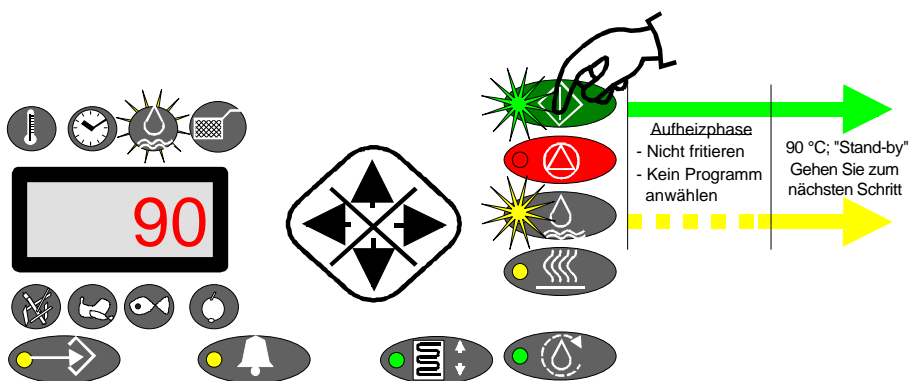
	FFM 21	FFM 31	FFM 41	FFM 42
Min. Liter	7	11	15	2 x 7
Max. Liter	9	14	18	2 x 9

MIN: Ist die MIN-Markierung erreicht, so ist Oel bzw. Fett nachzufüllen.

MAX: MAX-Markierung nicht überschreiten.

5.2. Starten der Friteuse

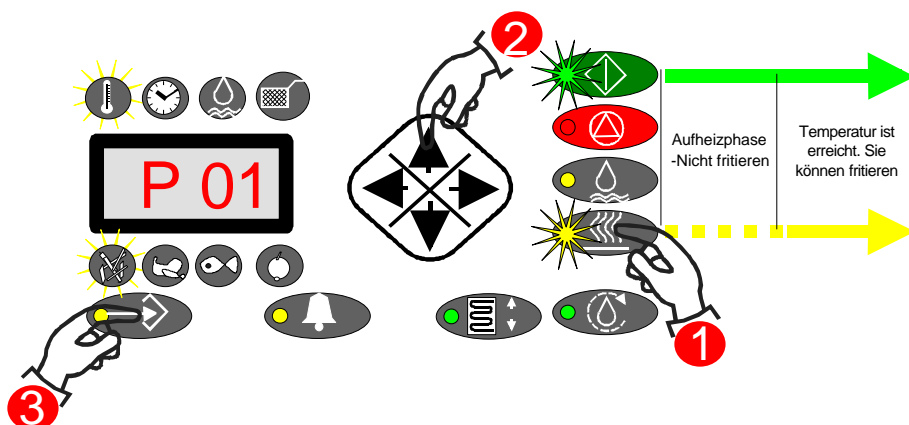
- Start durch Drücken des "An/Aus" Hauptknopfes.
- Automatischer Start des Fettschmelzzyklus(FMC).
- Automatisches anheben des Korbliftes (Option) falls dies noch nicht der Fall ist.
- Im Display erscheint die programmierte Endtemperatur des Fettschmelzzyklus.



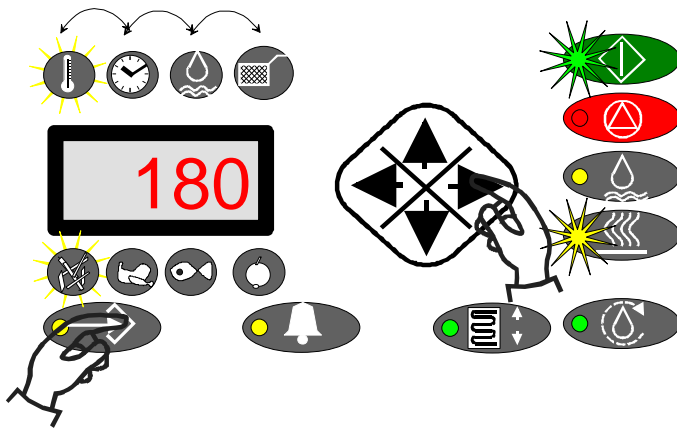
Nach dem Drücken des Ein / Aus Knopfes geht die Friteuse automatisch in den Fettschmelzzyklus über und die Kontrollampe (3) leuchtet. Dabei wird das Fett schonend bis auf die eingestellte Temperatur erhitzt (Max. 90°C). Dies dauert etwa 45 Minuten. Ende des Fettschmelzzyklus leuchtet die Kontrollampe dauernd. Wir empfehlen Ihnen, auch beim Arbeiten mit Oel dasselbe mittels Fettschmelzzyklus schonend zu erhitzen.

5.3 Fritierprogramm anwählen

- 1 Drücken Sie die Taste Heizung.
- 2 Durch Drücken der "Auf-/Ab" Pfeiltasten das gewünschte Programm P 01 bis P 10 anwählen.
- 3 Mit der Entertaste Ihre Wahl bestätigen. Im Beispiel wurde Programm P1 gewählt. Nach drei Sekunden wechselt die Anzeige im Display auf die programmierte Temperatur.



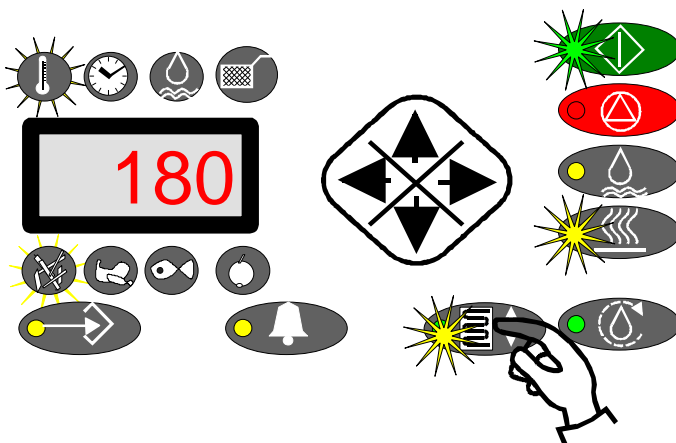
5.4 Kontrolle der Einstellungen Temperatur, Zeit, FMC und Shake-Time



Vor und während des Fritierprozesses haben Sie die Möglichkeit, alle eingestellten Parameter abzulesen.

Mit der Entertaste springen Sie zwischen Programmnummer und Temperaturanzeige hin und her. Mit den "Links/Rechts" Pfeiltasten können Sie die Einstellungen der Fritiertemperatur, der Basiszeit, der Endtemperatur des Fettschmelzyklus und der Shake-Time ablesen.

5.5 Start des Fritierprogrammes

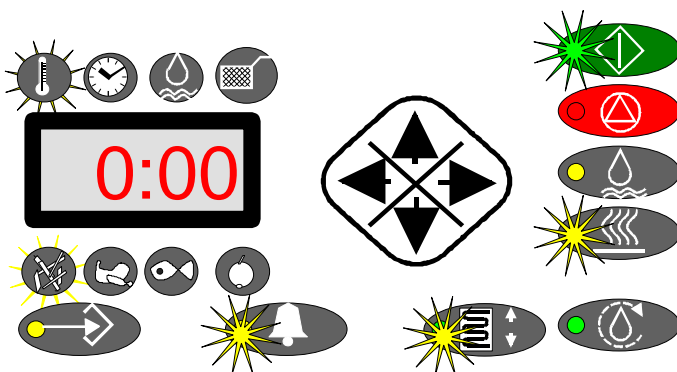


Die gewünschte Fritiertemperatur ist erreicht, sobald das Symbol der Heizung konstant leuchtet.

Füllen Sie den Fritierkorb mit Fritiergut, hängen ihn an den Korblift und drücken die Kombi-Taste. Der Korblift senkt sich automatisch ab. Mit der Kombitaste wird sofort die Heizung aktiviert um einen grossen Temperatursturz zu vermeiden und das eigentliche Fritierprogramm gestartet.

Ist die Friteuse ohne Option Korblift ausgestattet, senken Sie den Korb nach Drücken der Kombi-Taste von Hand ins Fritierbecken.

5.6 Ende des Fritierprogrammes

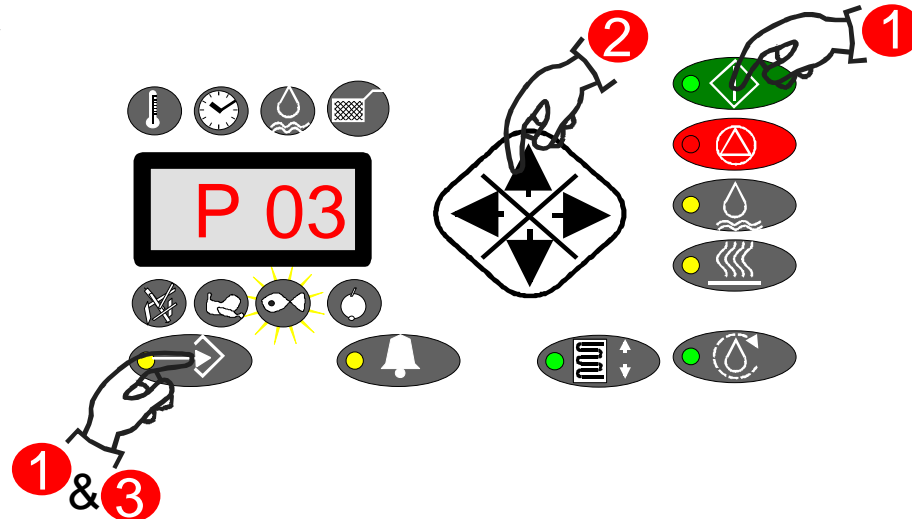


Am Ende des Fritiervorganges leuchtet das Glockensymbol auf und ein Signalton ertönt.

Der Korblift hebt sich automatisch. Die Kombitaste leuchtet während des Hebevorganges. Im Display können Sie die aktuelle Temperatur des Fritiermediums ablesen und sogleich die nächste Portion fritieren.

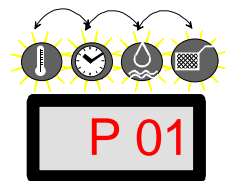
Ist Ihr Testgerät ohne Option Korblift, heben Sie den Korb von Hand und hängen ihn an die Korbhalterung zum Abtropfen.

6. Programmierung

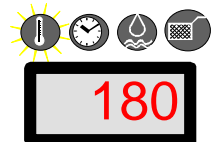


- 6.1 Drücken Sie Ein/Aus und Entertaste zugleich um in den Programmiermodus zu gelangen.
 6.2 Wählen Sie mit den Auf/Ab Pfeiltasten das gewünschte Programm.
 6.3 Drücken Sie die Entertaste zum Bestätigen, dass Sie die Einstellungen im angewählten Programm ändern möchten.

- 6.4 Wechseln Sie mit den "Links/Rechts" Pfeiltasten zwischen den Parametern Fritiertemperatur, Basiszeit, FMC und Shake-Time. Das jeweils aufleuchtende Symbol können Sie nun ändern.



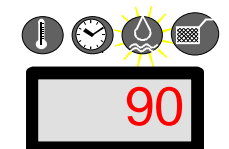
- 6.5 Temperatur: Stellen Sie mit den Auf/Ab Pfeiltasten die gewünschte Fritiertemperatur ein und bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der Entertaste. Der wählbare Bereich ist von 130°C bis 190°C.



- 6.6 Basiszeit: Stellen Sie mit den Auf/Ab Pfeiltasten die nötige Basiszeit ein und bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der Entertaste. Eine Tabelle mit Basiszeiten finden Sie im Anhang.



- 6.7 Endtemperatur Fettschmelzyklus: Stellen Sie mit den Auf/Ab Pfeiltasten die gewünschte Endtemperatur ein und bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der Entertaste. Diese Einstellung ist für alle Programme gültig. Eine Endtemperatur zwischen 60°C und 90°C kann gewählt werden.



- 6.8 Shake-Time: Der Signalton des Shake-Time soll Sie 30 Sekunden nach Start des Fritierprogramms an ein Korbschütteln erinnern. Mittels Auf/Ab Pfeiltasten können Sie zwischen "An/On und Aus/Off" wählen. Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der Entertaste.



- 6.9 Programmierende: Beenden Sie den Programmiervorgang mit der Ein/Aus Taste (Haupttaste). Möchten Sie in anderen Programmen Parameter wechseln, wiederholen Sie die nötigen obenstehenden Schritte.

7. Zeitentabelle

Stand- und Einbaufriteusen	FFM frymatic
Tabelle für: Fritiertemperaturen und Basis-Fritierzeiten	

Fritierprodukte- Gruppe				Kartoffeln			
Pos.	Produkt	Bemerkungen		Fritiertemperaturen (°C)		Fritier- Basiszeiten (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	
10	Rösti- Pic	alle Arten	tiefgekühlt	180		5.00	

Fritierprodukte- Gruppe				Fisch			
Pos.	Produkt	Bemerkungen		Fritiertemperaturen (°C)		Fritier- Basiszeiten (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	Eglifilet	in Mehl- Gewürzmischung	tiefgekühlt	180		2.00	
6							
7							

Fritierprodukte- Gruppe				Geflügel			
Pos.	Produkt	Bemerkungen		Fritiertemperaturen (°C)		Fritier- Basiszeiten (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	nature	tiefgekühlt	180		7.00	
4							
5							

7.1 Zeitentabelle

Fritierprodukte- Gruppe				Gemüse+ Pilze			
Pos.	Produkt	Bemerkungen		Fritiertemperaturen (°C)		Fritier- Basiszeiten (Min. Sek.)	
				FriFri	Kunde	FriFri	Kunde
1	Blumenkohlröschen	im Bierteig	tiefgekühlt	170		1.50	
2	Broccoliröschen	im Bierteig	tiefgekühlt	170		1.50	
3	Zuchettistangen	im Bierteig	tiefgekühlt	170		1.50	
4							
5							
6							
7							

Fritierprodukte- Gruppe				Asiatische Produkte			
Pos.	Produkt	Bemerkungen		Fritiertemperaturen (°C)		Fritier- Basiszeiten (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	
4							
5							
6							
7							

Fritierprodukte- Gruppe				Käse			
Pos.	Produkt	Bemerkungen		Fritiertemperaturen (°C)		Fritier- Basiszeiten (Min. Sek.)	
				FriFri	Kunde	FriFri	Kunde
1	Tommes	paniert	frisch	170		2.00	
2							
3							
4							

Fritierprodukte- Gruppe				Früchte			
Pos.	Produkt	Bemerkungen		Fritiertemperaturen (°C)		Fritier- Basiszeiten (Min. Sek.)	
				FriFri	Kunde	FriFri	Kunde
1	Bananen	in Kokos paniert	frisch	180		1.30	
2	Apfelchüechli	im Backteig	tiefgekühlt	180		2.10	

8. Gefahren-Hinweise

Die Friteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden. Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Ölstandmarke. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet der Sicherheitsthermostat nach kurzer Zeit das Gerät ab.

Durch die Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Fritiergut (z.B. Eiskristalle) wird das Aufschäumen des Öls verstärkt und die Qualität vermindert !

Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Bei Brand, Gerätedeckel sofort auf das Ölbecken legen, Hauptschalter ausschalten, Stecker herausziehen.

OEL-/ ODER FETTBRAND NIE MIT WASSER BEKAEMPFFEN !

Zur Bekämpfung eines Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Feuerlöscher, ortsfeste Löscheinrichtungen ("Halon-Feuerlöscher") oder Löschdecke. Die Friteuse nie in aufgeheiztem Zustand verschieben! Das Herausziehen des Ölauffangbehälters zum Auswechseln des Öles, darf nur nach dessen Abkühlung auf Raumtemperatur (oder max. 60°C) erfolgen. Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Uberschäumen. Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Ölmarke.

9. Täglicher Unterhalt

Oeffnen des Ablasshahns (1) durch 1/4 Drehung des Griffes im Gegenuhrzeigersinn nach unten. Durch Oeffnen des Ablasshahns das noch min. 60°C heisse Öl in den Auffangbehälter ablassen. Rückstände bleiben im Grob- und Feinsieb

ABLASSHAHN WIEDER SCHLIESSEN!-

Fritierbecken mit Lappen reinigen. Öl in das Fritierbecken zurückleeren und falls nötig, bis zur MAX-Markierung nachfüllen. Deckel aufsetzen

Hinweis:

Nie neues Öl/Fett mit altem, verbrauchtem Öl/Fett mischen.

Nur nachfüllen, wenn Fritiermedium noch bis zu 50% brauchbar ist.

Achtung:

Bitte Handschuhe und geeignete Schutzkleidung tragen beim filtrieren des Öls.



10. Reinigung / Wartung

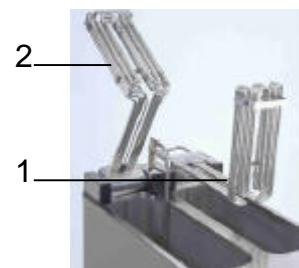
Regelmässiges Reinigen der Friteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei. Beim Reinigen wie folgt vorgehen:

Steuerung muss ausgeschaltet sein. Heizelemente in Abtropfstellung bringen (1)

Fritieröl vollständig ablassen und Ölauffangbehälter aus der Friteuse ziehen.

Becken unter Ablasshahn stellen. Heizelemente in Reinigungsstellung bringen (2)

Becken und Heizelemente mit empfohlenem Reinigungsmittel und Wasser reinigen u. trocknen.



Achtung:

Zur Reinigung der Heizelemente keine Stahlbürste verwenden;

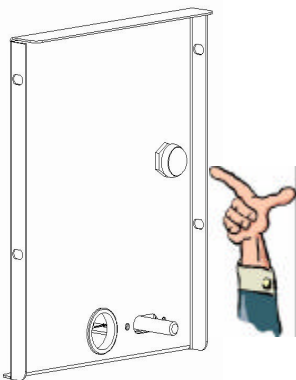
Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf). Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

Die Verschaltungsbleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden.

Die Friteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

11. Sicherheitsthermostat

Bei der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Stromunterbruch muss der Rückstellknopf des Sicherheitsthermostaten betätigt werden. Der Rückstellknopf befindet sich beim Standmodell auf der Vorderseite hinter der Türe.



Presser le bouton de réarmement à la première mise en service.

Der Rückstellknopf muss bei der ersten Inbetriebnahme betätigt werden.

The reset button must be pressed before the first using.

Premere il bottone di riarmo alla prima messa in servizio.

Die Steuerung der Friteuse regelt die Arbeitstemperatur und gleichzeitig die Sicherheitsabschaltung. (220°C / Fehleranzeige 2 : Blinkt abwechslungsweise grün und rot)

Zusätzlich ist die Maschine mit einem , von der Steuerung unabhängigen, elektronischen Sicherheitsthermostat ausgerüstet. (Abschalt Temperatur 223°C)

Das Auftreten eines Regelfehlers der Arbeitstemperatur oder bei zu tiefem Ölstand wird die daraus resultierende Überhitzung durch die Steuerung und der zusätzliche Sicherheitsthermostat erkannt. Die Maschine zeigt die Störung ERR 2 an.

Rückstellung des Sicherheits-Thermostaten :

- a) Hauptschalter auf Position « 0 »
- b) Der auf der Vorderseite, hinter der Türe, platzierte rote Rückstellknopf des elektronischen Sicherheitsthermostaten drücken
- c) Die gewünschte Temperatur einstellen

Bemerkung :

Um die Rückstellung durchführen zu können muss die Öltemperatur unter 190° C liegen.

Hinweis:

Der Sicherheitsthermostat lässt sich erst nach abkühlen des Öl / Fettes auf unter 190°C wieder einschalten

OELSTAND UNBEDINGT KONTROLLIEREN.

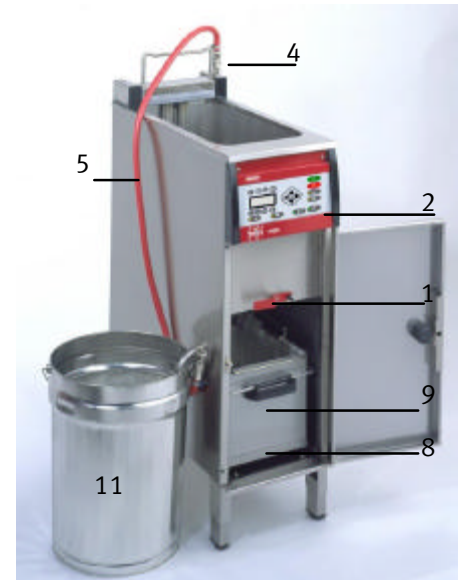
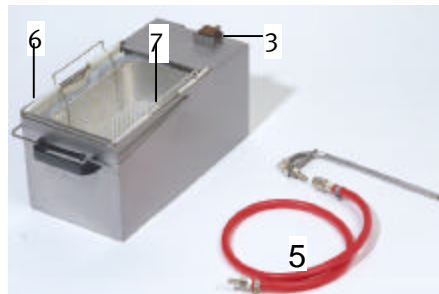
Schaltet der Thermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

Spricht der Elektronische Sicherheitsthermostat mehrmals in kurzen Abständen an, muss der Kundendienst zu Rate gezogen werden.

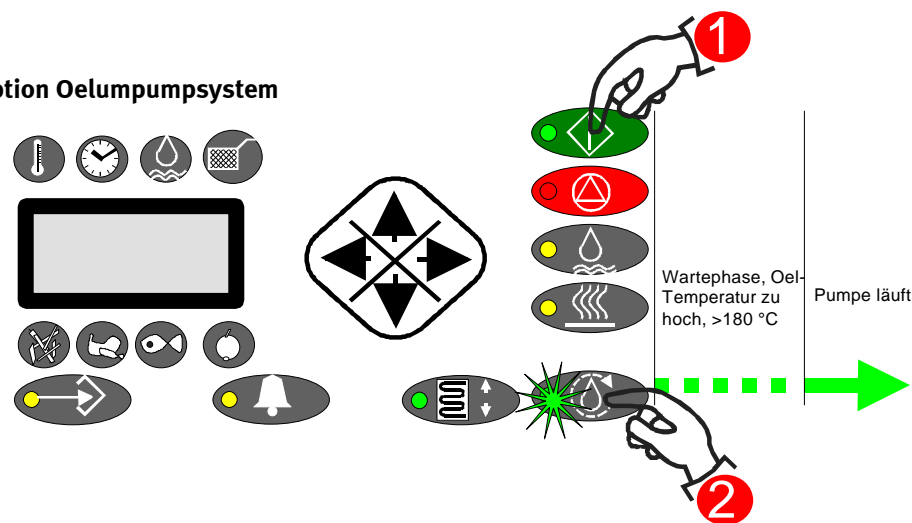
12. Option Oelumpumpsystem

12.1 Das System besteht aus folgenden Hauptkomponenten:

- 1 Oelablasshahn
- 2 Starttaste zur Oelpumpe
- 3 Schnellkupplung mit Absperrventil
- 4 Auslauf-Rohr
- 5. Entsorgungsschlauch
- 6 Feinfilter mit Rahmen
- 7 Grobfilter
- 8 Schublade
- 9 Oelauffangbehälter
- 10 Oelpumpe
- 11. Altölbehälter
(nicht im Lieferumfang)



12.2 Starten der Option Oelumpumpsystem



Friteuse ausschalten.

Öffnen des Ablasshahns. Das noch mindestens 60°C warme Öl in den Auffangbehälter ablassen. Alle Schwebeteilchen werden je nach Größe vom Grob- oder Feinfilter zurückgehalten.

ABLASSHAHN WIEDER SCHLIESSEN.

Auslaufrohr auf Schnellkupplung stecken.

Vorsicht: Jede Handhabung an der Schnellkupplung darf nur bei ausgeschalteter Pumpe erfolgen.

Drücken Sie das Symbol Oelumpumpsystem. Das Symbol leuchtet auf, die Pumpe läuft 6 Minuten und schaltet automatisch ab. Sollte das Öl noch zu heiß sein, blinkt das Symbol als Hinweis, dass der Pumpvorgang angewählt wurde. Die Pumpe startet automatisch sobald die Öltemperatur unter 180°C ist; das Symbol leuchtet dann konstant. Der Pumpvorgang kann jederzeit durch erneutes Drücken des Pumpenknopfes angehalten werden.

12.3 Oelwechsel

Ablasshahn öffnen, das noch mindestens 60°C warme Oel durch den Grob- und Feinfilter in den Auffangbehälter ablassen und gemäss örtlichen Vorschriften entsorgen.

Achtung: altes Oel nie in Ausguss giessen.
ABLASSHAHN WIEDER SCHLIESSEN.

12.4 Oel abpumpen

Das Umpumpsystem erlaubt das Abpumpen von verbrauchtem Oel in ein Transport- oder Altölfass. Dazu ist wie folgt vorzugehen:

1. Auslaufröhr (3) entriegeln (Schnellkupplung (4))
- Achtung heiss - und auf das eine Ende des Entsorgungsschlauches (5) stecken.



Vorsicht: Jede Handhabung an der Schnellkupplung darf nur bei ausgeschalteter Pumpe erfolgen. (Spritzgefahr)

2. Das andere Ende des Entsorgungsschlauches auf die Schnellkupplung (4) stecken.
3. Auslaufröhr (3) in Behälter oder Fassöffnung (11) einhängen.
4. Pumpe mit Taste (7 am Bedienungspanel) einschalten.
5. Nachdem der Oelauffangbehälter (9) leer ist, Entsorgungsschlauch (5) entfernen und Auslaufröhr (3) wieder zurück auf Schnellkupplung (4) stecken.

Achtung !

Beim Fritieren und vor Auflegen des Deckels Auslaufröhr (3) wegnehmen !

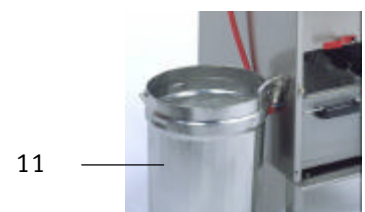
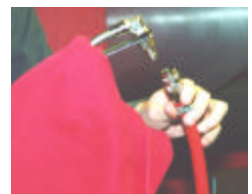
12.5 Reinigung des Oelumpumpsystems

Der Oelauffangbehälter (9) sowie das ganze Filterpaket (6/7) kann herausgenommen und in der Geschirrwaschmaschine gereinigt werden.

Bevor neues Fett oder Oel eingefüllt wird, System mit heissem Wasser und empfohlenem Reinigungsmittel intensiv durchspülen und gut trocknen (ansonsten Schaumbildung).

Achtung !

Aggressive Reinigungsmittel können dem System schaden. Es empfiehlt sich daher, nach dem Spülvorgang Oel durch das System zu pumpen. Sie schmieren damit die Pumpe und verhindern, dass die Dichtungen austrocknen.



13. Fehlermeldungen im Display der FFM 21/31/41/42 Friteusen

ERR 1

Ein oder zwei Drähte des Thermoelementes sind nicht angeschlossen oder gebrochen. Die Friteuse startet nicht.

ERR 2

Überhitzungsanzeige. Die Friteuse stoppt den Heizvorgang.

ERR 3

Die Drähte des Thermoelementes sind verkehrt montiert. Die Friteuse stoppt den Heizvorgang oder Fritiervorgang nach 15 Sekunden.

ERR 4

Die Friteuse heizt während des Fritiervorganges weniger als 2°C auf innert 2 Minuten. Die Friteuse stoppt den Heizvorgang.

14. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an ihren Händler oder an die nächste Servicestelle. Vermeiden Sie aber Fehlmeldungen und prüfen Sie deshalb vor Anforderung eines Monteurs, ob

- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind
- der Stecker eingesteckt ist
- der Apparat richtig in Betrieb gesetzt wurde
- Ölstand kontrollieren, eventuell unter MIN-Markierung

Wichtig !

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Apparatetyp und die Apparatenummer an, die Sie auf dem Datenschild am Panel hinter der Türe finden.

Es ist empfehlenswert nun diese Angaben nachstehend einzutragen.

Typ _____

Apparate-Nummer _____

Spannung _____

Inbetriebnahme _____

Servicestelle _____

Telefon-Nummer _____

15. Wartung

	NORMAL GEBRAUCH (<8S/T)	INTENSIV GEBRAUCH (>8<12S/T)	FAST FOOD GEBRAUCH (>12S/T)
1. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Zwischendienst
2. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
3. Jahr	Zwischendienst	Grunddienst	Zwischendienst
4. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
5. Jahr	Grunddienst	Zwischendienst	Zwischendienst
6. Jahr	Zwischendienst	Grunddienst	Grunddienst
7. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
8. Jahr	Grunddienst	Grunddienst	Grunddienst
9. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
10. Jahr	Zwischendienst	Grunddienst	Grunddienst
Und s.w..	Grunddienst (Jedes 3. Jahr)	Grunddienst (Jedes 2 Jahr)	Grunddienst (Jedes Jahr)

Zwischen- und Grundservice			
kon=kontrollieren,aus=austauschen,m=messen,r=reinigen,na=nachziehen,jus=justieren			
Item	Arbeit	Zwischen.	Grund.
1	Einrichtung und Apparat kontrollieren	kon/jus	kon/jus
2	Stromversorgung messen (allen Phasen,Nulleiter und Erde)	m	m
3	Stecker kontrollieren	kon/na	kon/na
4	Schütze und allen elektrischen Teile kontrollieren	kon/na	kon/na
5	Allen Verbindungen kontrollieren und nachziehen	kon	kon/na/r
6	Schaltpanel,Feinsicherungen und Anzeigelampen kontrollieren	kon/r	kon/r
7	Temperaturen kontrollieren (Fettschmelz, Arbeit und Sicherheit)	kon	kon
8	Heizelemente prüfen (Widerstand und Fehlerstrom)	m	m
9	Positionierung der Sonde (15mm von Sonde zu Klemme)	kon/jus	kon/jus
10	Funktion des Sicherheitsendschalters (Magnet-Switch)	kon	kon
11	Festziehen aller Schrauben (Füsse,Handgriffe,Türe,usw...)	kon/na	na
12	Heizkörper-Zugfedern kontrollieren (Spannung)	kon	kon/jus
13	Ablasshahn inkl. Sicherheitsverschluss kontrollieren	kon/na/r	kon/na/r
14	Oelauffangbehälter und Schublade kontrollieren	kon	kon/r
15	Metallfilter (Sieb) und Feinfilter (FFE+FFM) kontrollieren	kon/r	kon/aus
16	Ueberprüfen der Befestigung des Korbliftes (reibungslases Laufen)	kon/na/r/jus	kon/na/r/jus
17	Kontrolle der Klemmen und des Positionsmelders des Korbliftes	kon/r/na	kon/r/na
18	Einwandfreies Funktionieren der Pumpe überprüfen.	kon/na/r	kon/na/r
19	Ueberprüfen der Schnellkupplungen und Rohrdichtungen	kon/r	kon/aus
20	Allgemeiner Zustand aller Schläuche überprüfen	kon	kon/aus

Technische Aenderungen jederzeit vorbehalten