



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 VO5M



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

INHALTSVEREICHNIS

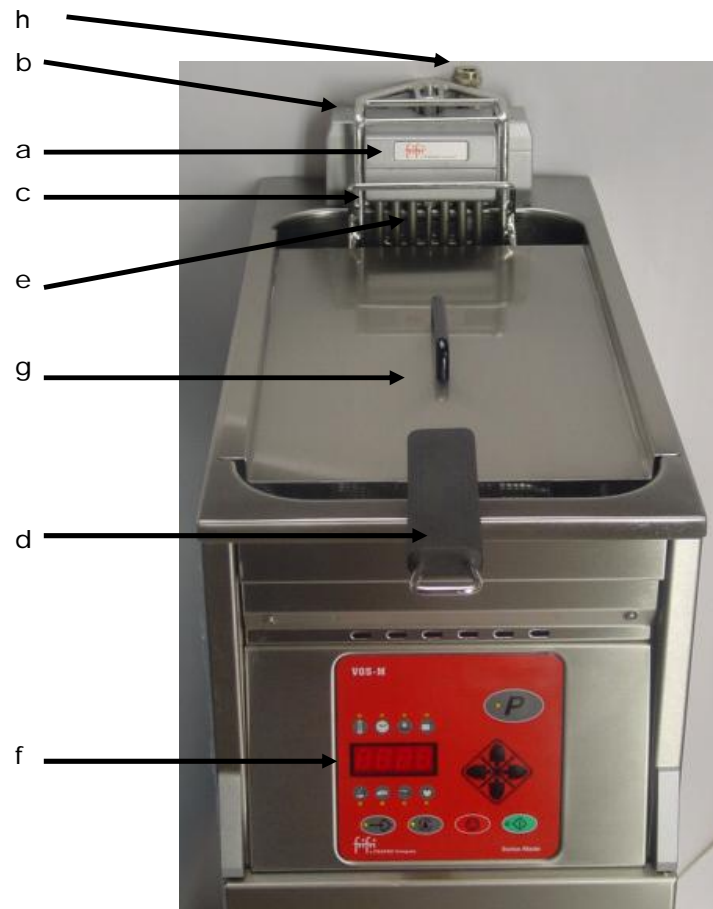
1	Beschreibung	4
1.1	Aufbau	4
1.2	Zubehör	6
1.3	Funktionsweise	7
1.4	Technische Daten(Besonderheiten)	8
1.4.1	Geräteidentifikation.....	8
1.4.2	Kodifizierung der Nummer des Gerätes.....	8
1.4.3	Abmessungen	9
1.4.4	Abmessungen oberhalb die Becken (Maximum).....	10
1.4.5	Gewichte und Fülldaten.....	10
1.4.6	Elektrisches System	11
1.4.6.1	Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen.....	11
1.4.6.2	Netabsicherung.....	12
1.4.6.3	Anschlusskabel.....	12
1.4.6.4	Umgebungsbedingungen.....	12
1.4.6.5	Anschlüsse auf dem Steuerprint	13
2.	Sicherheitsvorschriften	13
2.1	Warnhinweise	13
2.1.1	Verwendete Warnsymbole (nationalitätsabhängig).....	13
2.1.2	Anbringungsorte der Warnsymbole (nationalitätsabhängig).....	14
2.1.3	Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung	14
2.2	Grundlegende Sicherheitsvorschriften.....	15
2.2.1	Bestimmungsgemässe Verwendung der Friteuse	15
2.2.2	Spezifische Gefahren und Weisungen	15
2.2.3	Personensicherheit	16
2.3	Sicherheitseinrichtungen.....	17
2.3.1	Allgemein	17
2.3.2	Hauptschalter.....	17
2.4	Autorisierte Personen	17
2.4.1	Allgemein	17
2.4.2	Aufgabenbereich des Personals	17
2.4.2.1	Betreiber.....	17
2.4.2.2	Bediener der Friteuse.....	18
2.4.2.3	Unterhaltungspersonal	18
2.4.3	Minimale Ausbildung und Qualifikation des berechtigten Personals	18
2.4.3.1	Betreiber	18
2.4.3.2	Bediener der Friteuse.....	18
2.4.3.3	Unterhaltungspersonal	18
2.5	Wartungspflicht.....	19
2.6	Verfügbarkeit der Betriebsanleitung	19
3.	Bedienungs und Anzeigeelemente	20

4.	Inbetriebnahme	21
4.1	Allgemein	21
4.2	Erstinbetriebnahme nach der Installation	21
4.3	ordentliche Inbetriebnahme	21
4.4	Wiederinbetriebnahme nach einem Störfall.....	21
5.	Funktionieren der Friteuse	22
5.1	Einschalten des Bedienpanels.....	22
5.2	Fettschmelzyklus(FMC).....	22
5.4	Fritierszyklus	23
5.5	Annullierung eines Fritierzyklus, V05 « M ».....	25
5.6	Programmierung der Parameter	26
5.6.1	Programmierbare Parameter	26
5.6.3	Programmierung der V05 "M" Linie	26
5.6.4	Automatischer Stand-by	30
5.6.5	Änderung der Werkseinstellungen.....	30
5.7	Steuerung der Option Pumpe	31
5.7.1	Handhabung ohne Optionpumpe	32
5.7.2	Optionpumpe	32
5.7.2.1	Steuerung der Optionpumpe	32
5.7.2.2	Handhabung mit Optionpumpe	33
6.	Wartung	35
6.1	Wartungsplan.....	35
6.1.1	Intervalle	35
6.1.1.1	Reinigungsintervalle.....	35
6.1.1.2	Fritieröl-Wechsel-Intervalle "	35
6.1.1.3	Service -Dienste	35
6.2	Periodische Kontrollen.....	37
6.3	Reinigung	37
6.3.1	Reinigungsarbeiten	37
7.	Störungsbehebung	38
7.1	Check-liste zur Störungssuche.....	38
7.2	Sicherheitsthermostat	38
8.	Ausserbetriebsetzung und Lagerung	39
9.	Verpackung und Transport	39
10.	Entsorgung	40
11.	Ersatzteilliste Bestellwesen und Ergänzungsdokumente	41
	Garantiekarte	43

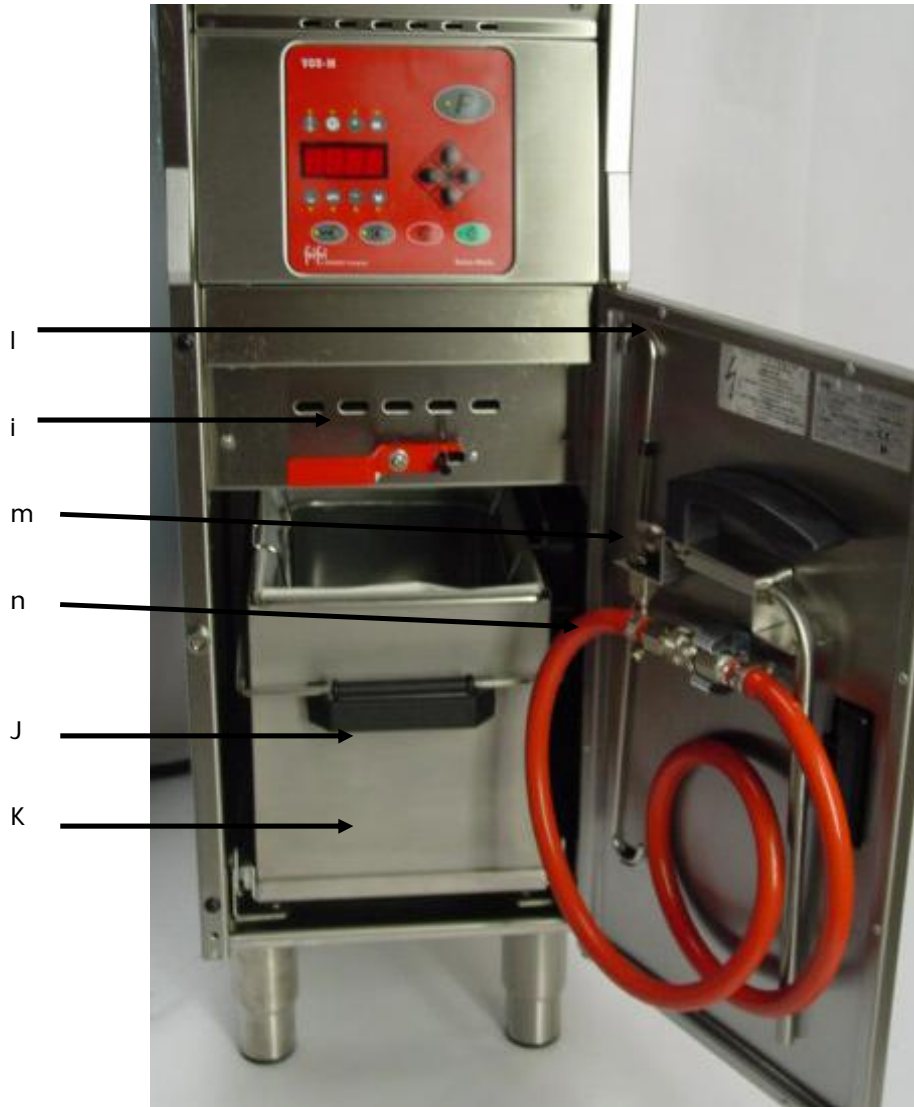
Beschreibung

1. Beschreibung

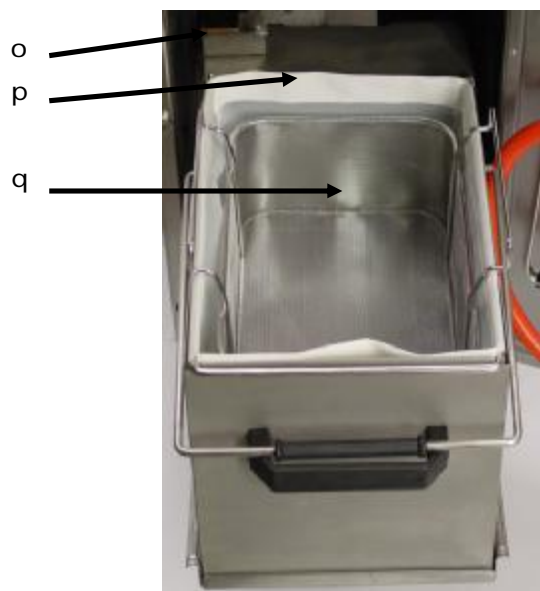
1.1 Aufbau



- a) Halteblock
- b) Kippmechanismus
- c) Frittierkorbhalter
- d) Frittierkorb
- e. Tauchheizung
- f. Bedientableau
- g Frittierbeckenabdeckung
- h. Schnellkupplung für Option Pumpsystem

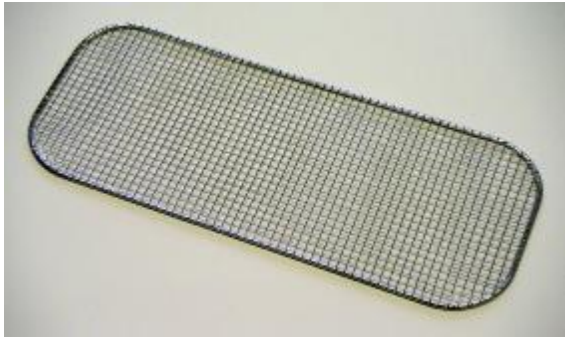


- i. Ablasshahn
- j. Oelauffangbecken
- k. Auszugsschlitten zu Oelauffangbecken
- l. Heizkörperhaken
- m. Einlaufbogen
- n. Entsorgungsschlauch
- o. Schnellkupplung für Einlaufbogen
- p. Feinfilter
- q. Korbfilter



1.2 Zubehör

Heizkörpergitter



Fritierkorbhalter



Fritierkorb



Ölauffangbehälter mit
Korb- und Feinfilter



Entsorgungsschlauch und Rücklaufbogen (bei Option Ölpumpe)



1.3 Funktionsweise

Die VO5M Friteusen der Firma frifri aro SA sind in den Modellen (211 – 311 – 411 – 412 -422) erhältlich.

Die Option Ölpump-und Filtriersystem und Korbhebeautomatik ist auf allen Modellen erhältlich.

Der Fritierkorb mit dem Fritiergut wird manuell ins heisse Fritieröl abgesenkt oder automatisch wenn die Friteuse über die Option Korbhebeautomatik verfügt.

Die grösse der Fritierbecken, die Heizleistung, die Bedieneinheit sowie allfällige Optionen erleichtern den täglichen Gebrauch der Friteuse.

Übersicht der Funktionen der Bedieneinheit der VO5M Friteusen:

VO5 « M »
<p>Bedieneinheit / Steuerung Drucktasten für folgende Funktionen :</p> <ul style="list-style-type: none">. EIN / AUS. Reset Sicherheitsthermostat. Start Öpumpe. Einstellen der folgenden Parameter:<ul style="list-style-type: none">Fettschmelzyklus von 60°C bis 90°CWahl der Fritiertemperatur von 130°C à 190°CWahl der FritierzeitShake (Akustisches Signal nach 30'') Aktiv oder
<p>Programm : 10 Fritierprogramme</p>
<p>LED Anzeigen : Zeigen blinkend oder Fix den Betriebszustand der Friteuse oder eventuelle Störungen an.</p> <p>Digital Anzeige: Zeigt die eingestellten sowie effektiven Parameter an.</p>
<p>Verfügbare Option :</p> <ul style="list-style-type: none">. Ölpumpsystem. Korbhebeautomatik

1.4 Technische Besonderheiten

1.4.1 Geräteidentifikation

Jede Friteuse ist mit einer eindeutigen Geräteidentifikation versehen.

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

Beispiel nach Kennzeichnungsschild

N° art : Artikel Nummer

Type : Technologie

N° APP : Code Gerätnummer

OF : Fabrikationsauftrag

U : Netzspannung

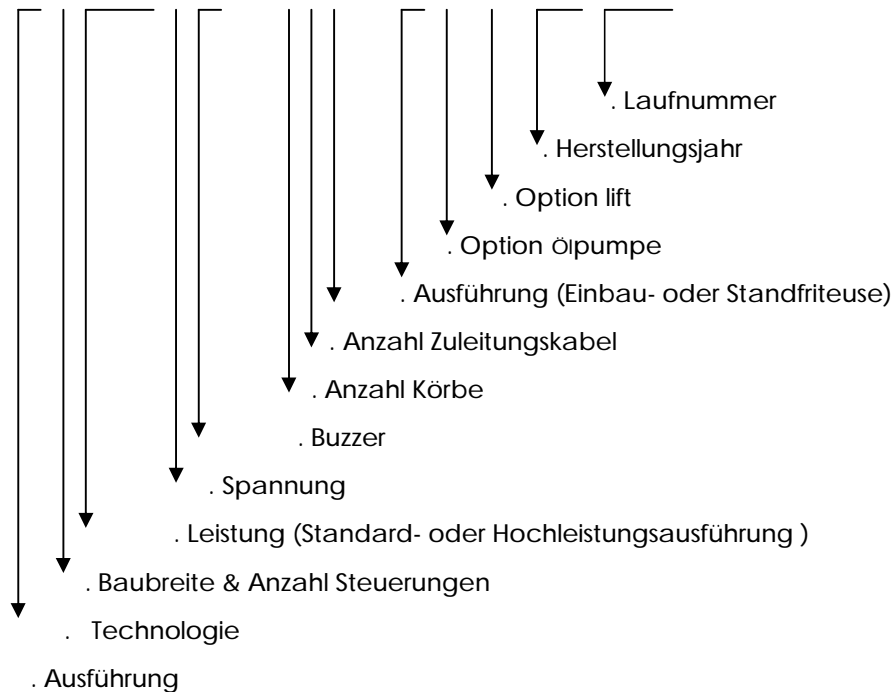
P : Leistung

Kable : Sektion und Anzahl der Leitungen des Zuleitungskabels

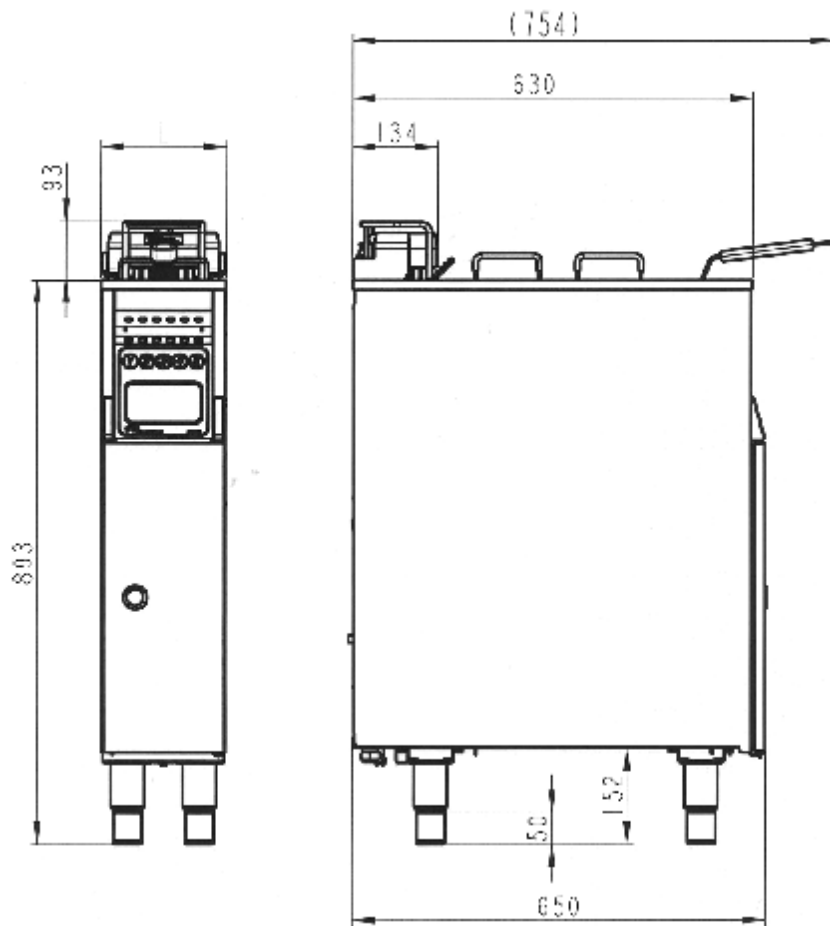


1.4.2 Kodifizierung der Nummer des Gerätes:

Beispiel : 60 Y 422 1 01 – 0 2 2 – 07 1 0 – 03 0001

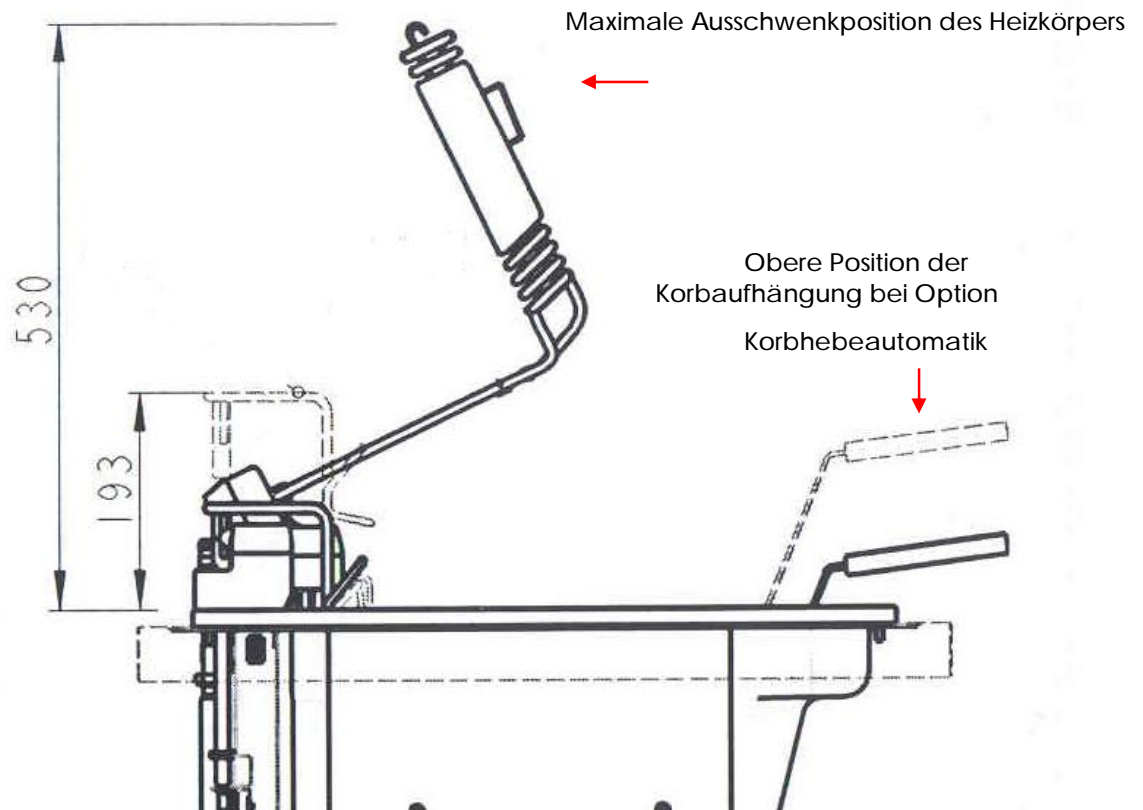


1.4.3 Abmessungen der Friteuse



Typ	L	L2	Option Pumpe	Option lift
211	197.5	163	1	1
311	297.5	263	1	1
411 – 412	397.5	363	1	1 or 2
422	397.5	363	1 oder 2	2

1.4.4 Abmessungen oberhalb der Becken (Maximum)



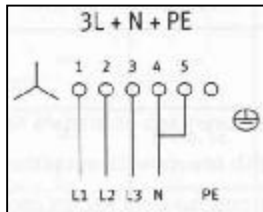
1.4.5 Gewichte und Fülldaten

Typ	211	311	411	422
Anzahl Korb	-	-	-	-
Füllmenge pro Fritierkorb (Kg)	1	1 or 2	1 or 2	2
Fritieröl Menge min (l)	1x 0.9	1x 1 or 2x 0.5	1x 1.65 or 2x 0.9	2x 0.9
Fritieröl Menge max (l)	7.5	12.5	17	2 x 7.5
Produktion pro Stunde mit Tiefgefrorenen Pommes frites (Kg)	9	14.5	20.5	2 x 9
Produktion pro Stunde mit gekühlten Pommes frites (Kg)	17 – 22	27 – 32	34 – 44	34 – 44
Anzahl Korb	20 – 25	30 – 35	40 - 50	40 - 50

1.4.6 Elektrisches System

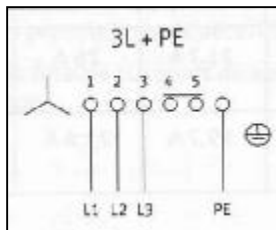
1.4.6. 1 Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen

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



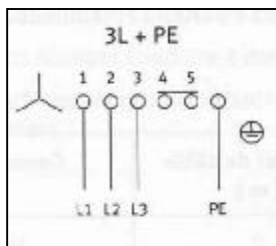
Standardausführung Dreiphasig mit Neutral und Erdung

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



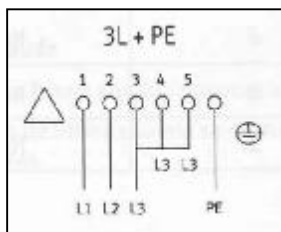
Spezialausführung ohne Neutral

Spannung 3AC 440 V – 50/60Hz : 3L + PE



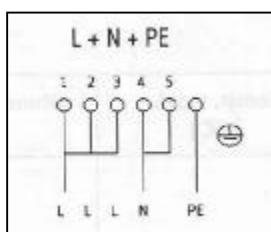
Spezialausführung für Schiff

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



Spezialausführung Dreiphasig

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



Spezialausführung Einphasig

1.4.6.2 Netzabsicherung

Elektrischer Verbrauch der Friteusen

Typ	211			311			411		
	422 (2 Anschlusskabel)			422 (1 Anschlusskabel)					
Spannungen	7.5 Kw	9 Kw	11 Kw	Spannungen	7.5 Kw	9 Kw	11 Kw	Spannungen	
AC 230V	32.6 A	39.1 A	-	AC 230V	32.6 A	39.1 A	-	AC 230V	
3AC 230V	18.8 A	22.6 A	27.6 A	3AC 230V	18.8 A	22.6 A	27.6 A	3AC 230V	
3AC 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	3AC 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	3AC 400V	
3NAC 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	3NAC 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	3NAC 400V	
3AC 440V	9.9 A	11.8 A	14.5 A	3AC 440V	9.9 A	11.8 A	14.5 A	3AC 440V	

1.4.6.3 Anschlusskabel

Typ	211	311	411	422
Anzahl Kabel	1	1	1	1 oder 2
Länge des Kabels (m)	2	2	2	2
Stecker	Nein	Nein	Nein	Nein

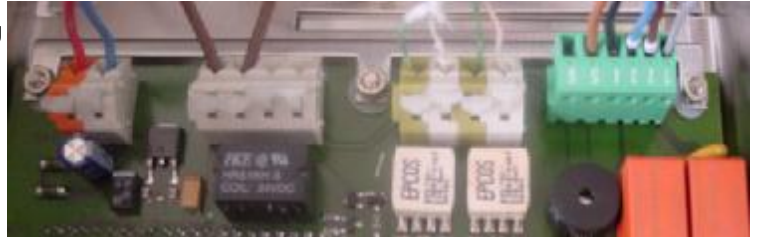
1.4.6.4 Umgebungsbedingungen

Typ	211 - 311 - 411- 422
Temperatur mini. (°C)	+ 5
Temperatur max. (°C)	+ 60
Feuchtigkeit max.. (%)	60

1.4.6.5 Anschlüsse auf dem Steuerprint.

1. Verbindung zum Anschlusskasten Hochspannung

1. Steuerung Pumpe (*Grau)
2. Steuerung Lift (+)
3. Steuerung Lift (-)
4. Steuerung Arbeitsschutz (*Schwarz)
5. Steuerung Sicherheitsschutz (*Braun)
6. NC



2. Verbindung Magnetenschalter (Detektor Heizkörper)

3. Buzzer Solas

4. Temperatursonde

- 4.1 Arbeitssonde (Grün = (+) / Weiss = (-)
- 4.2 Sicherheitssonde (Grün = (+) / Weiss = (-)

5. Stromversorgung

- Grau: 0V (*Blau)
Orange: +24Vdc (*Rot)

2. Sicherheitsvorschriften

2. 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 Friteuse 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 :

ACHTUNG



- . 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 Spannung

WARNUNG



- . Warnung vor Hitze

Zweite Stufe :



ACHTUNG

. Das ACHTUNG-Symbol hebt wichtige Anweisungen hervor. Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Schäden an der Friteuse 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 Friteuse dient ausschliesslich zum Fritieren von frischen und tiefgekühlten Nahrungsmitteln, welche beim durchgeführten Frittierungsprozess weder personen-, noch sach- und umweltgefährdend reagieren.

Die Friteuse ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Eine andere Benutzung der Friteuse 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



ACHTUNG

. Die Friteuse ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

. Enthält der Ölauffangbehälter heisses Frittieröl müssen bei dessen Handhabung Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille getragen werden.

. Die Friteuse niemals mittels Wasser aus einer Brause, einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.

. Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Friteuse ab, wenn die Friteuse 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 Friteuse 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 Löschversuch einleiten, sondern sofort die Frittierbeckenabdeckung auflegen oder einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung (Halon) bzw. eine Löschdecke einsetzen.



ACHTUNG

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

2.2.3 Personensicherheit



WARNUNG

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



WARNUNG

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



WARNUNG

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

2.3 Sicherheitseinrichtungen

2.3.1 Allgemein

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

Hauptschalter

Sicherheitsrelais

Sicherheitsthermostat

2.3.2 Hauptschalter

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



Hauptschalter

2.4 Autorisierte Personen

2.4.1 Allgemein

An und mit der Friteuse 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 Friteuse 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 Friteuse

Ihm obliegen folgende Arbeiten :

- . Er richtet die Friteuse auf die aktuell zu frittierenden Nahrungsmittel ein bzw. um, falls er andere Nahrungsmittel verarbeiten möchte als jene, die der Lieferant bei Lieferung der Friteuse eingerichtet hat.
- . Er beschickt die Friteuse 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 Friteuse 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 Friteuse entsprechend den in den Kapiteln « 6. Wartung, 7. Störungsbehebung.
- . Es demontiert, lagert und entsorgt die Friteuse.

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 Friteuse

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

2.4.3.3 Unterhaltspersonal

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

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

. Die Friteuse nur in einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand betreiben.

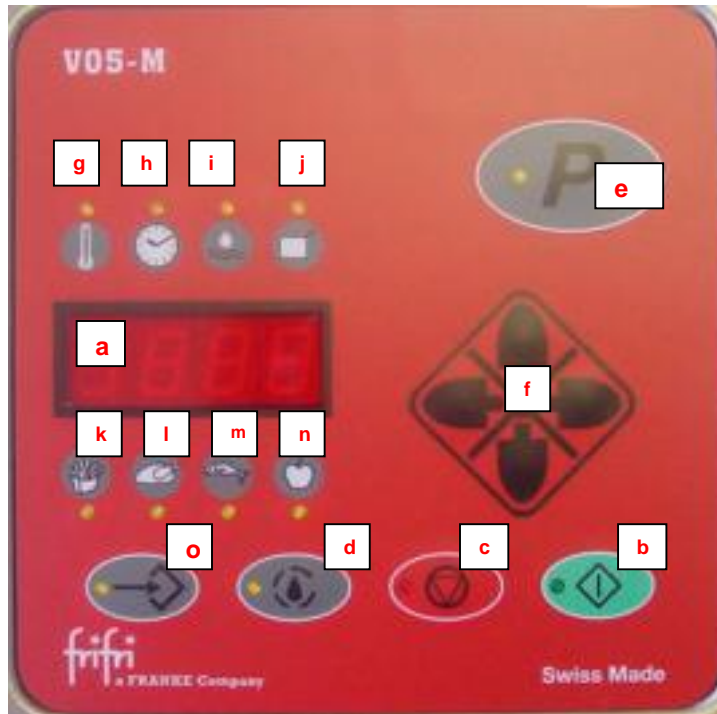
. Nur Originalverbrauchsmaterial und Originalersatzteile verwenden.

. Nach Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten die Sicherheitseinrichtungen auf korrekte Funktion prüfen (vgl. Kapitel „2.3“ Trennen sie beim Austausch elektrischer und mechanischer Komponenten die Friteuse vom elektrischen Netz.

2.6 Verfügbarkeit der Betriebsanleitung

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

3. BEDIENUNGS ELEMENTE



- | | |
|--|---|
| a. Anzeige : | Anzeige der Parameter. |
| b. Drucktaste « Ein/Aus » + LED Grün: | Einschalten des Bedienpanels und Spannungsversorgung für Temperaturregelung.
Das LED zeigt den Betriebszustand. |
| c. Drucktaste « Sicherheitsreset » + LED Rot : | Rückstellen resp. Aktivieren des Sicherheitsthermostates .
LED symbolisiert, dass Friteuse sich in Alarm befindet. |
| d. Drucktaste « Pumpe » + LED gelb : | Steuerung der Pumpe, aktiv nur wenn Bedienpanel ausgeschaltet. |
| e. Drucktaste « Start Programme » + Led Gelb « Heizungsphase » : | Start eines Fritierzyklus
Stopp des Alarm Shake und des Alarms Ende des Fritierzyklus
Annulation Fritierzyklus
Das LED zeigt dass sich die Friteuse in der Aufheizphase befindet |
| f. Taste Navi Pad: | Wechseln zwischen Programmen und ändern von Parametern |
| g. LED Parameter « Temperatur» | Visuelle Anzeige bei Temperaturwahl |
| h. LED Parameter « Zeit » | Visuelle Anzeige bei Zeitanwahl |
| i. LED Parameter « Schmelzen des Fetts» | Visuelle Anzeige des Fettschmelzzyklus |
| j. LED Parameter « Shake » | Visuelle Anzeige des Shake Alarms |
| k,l,m,n. Led « Programm » | Anzeige der vier ersten Fritierprogramme |
| o. Taste « Programm / Enter Key» | Zum Einstieg in den Programm Modus sowie zum bestätigen von neuen Parametern

(Zeitgleiches drücken der Taste sowie der Taste Ein/Aus) |

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 Frittierzyklus.

4.2 Erste Inbetriebnahme nach der Installation

1. Notwendige Kontrollen und Vorbereitungsarbeiten durchführen



ACHTUNG

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

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

4.3 Ordentliche Inbetriebnahme

Eine ordentliche Inbetriebnahme setzt voraus, dass die Friteuse nicht vom Stromnetz getrennt wurde. Nach der Kontrolle des Frittierbeckens und des Ölauffangbehälters kann die Friteuse eingeschaltet werden.

4.4 Wiederinbetriebnahme nach einem Störfall

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

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

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

- ... ein Servicetechniker Gerätedefekte behoben hat.

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

5. Funktionieren der Friteuse.

5.1 Einschalten des Bedienpanels

Bemerkung:

Ist ein allgemeiner Stromunterbruch eingetreten muss der Sicherheitsthermostat zwingend wieder aktiviert werden.



Die Taste « On/Off » (1) Erlaubt das Bedienpanel einzuschalten.

Grünes LED zeigt an, dass die Regelung von Temperaturüberwachung einsatzfähig ist.

Die Taste « Reset » (2) Erlaubt den Sicherheitsthermostaten zu aktivieren und ermöglicht die Ansteuerung der Heizung.

Das rote LED erlischt sobald der Sicherheitsthermostat aktiviert ist.

5.2 Fettschmelzyklus (FMC)

Die Funktion FMC erlaubt festes Fett schonend zu schmelzen. Die Heizung ist getaktet und schaltet immer wieder aus um das Fett langsam zu verflüssigen.



. Beim Einschalten der Friteuse geht die Steuerung direkt in den FMC.

. Das gelbe LED des Symbols (4) FMC ist an.

. Die Anzeige (5) schwenkt zwischen der eingestellten Endtemperatur des FMC und der effektiven Temperatur hin und her.

. Die Endtemperatur des FMC kann zwischen 60°C und 90°C eingestellt werden « Siehe Kapitel Programmierung ».

Sie können direkt eine Fritiertemperatur anwählen ohne über den FMC zu gehen. Die Friteuse ist Werksseitig so programmiert dass zuerst der FMC durchläuft und anschliessend auf die gewählte Temperatur aufgeheizt wird.

5.4 Fritierzyklus



. Um vom FMC in den Fritiermodus zu kommen drücken sie die Taste « P » (1).



Das gelbe LED (2) des Parameters «Temperatur» ist an.

. Die Anzeige (5) schwenkt zwischen der eingestellten Endtemperatur des FMC und der effektiven Temperatur hin und her, in unserem Beispiel 180°C.

. Das gelbe LED (4) des gewählten Programm ist an, in unserem Beispiel die Pommes-frites.

. Das LED in der Taste « P » (5) blinkt solange die Friteuse in der Aufheizphase ist und ist fix beim Erreichen derjenigen.

Bemerkung:

Mit den Tasten (↓/ ↑) des Navi Pad kann zwischen den verschiedenen Programmen gewählt werden.

Für die ersten vier Programme (P-frites, Geflügel, Fisch und Dessert) leuchtet das gelbe LED unter den Symbolen auf wenn diese angewählt werden.



. Zum starten des Fritierzyklus die Taste « P ». (6) drücken.



. Das gelbe LED (7) über dem Parameter Zeit ist nun an.

. Die Anzeige (8) zeigt uns die eingestellte Fritierzeit.

. Ist die Öltemperatur gleich oder höher als die eingestellte

- * Erhält der Lift den Befehl abzusenken

- * Die eingestellte Zeit fängt an rückwärts zu zählen

. Ist die Öltemperatur tiefer als die eingestellte:

- Der Programmablauf ist vorselektioniert und läuft beim Erreichen der Temperatur automatisch ab.



Shake Time

Nach 30" ertönt ein akustisches Signal um dem Bediener das Schütteln des Korbes in Erinnerung zu rufen.

. Das gelbe LED (9) des Shake ist an.

. Das Signal ertönt 10" und stellt automatisch ab.

Es ist möglich das Signal mit der Taste „P“ (10) manuell zu stoppen.

Bemerkung :

Die Alarmfunktion des Shake Time kann abgestellt werden « siehe Programmierung ».

Nach der Installation der Friteuse ist eine Aenderung auf der Printkarte möglich.

Reset des Buzzer Alarms (manuelle Betätigung oder automatisch nach 10'')

Für die Einstellungen des Shake sowie des Alarms beim Ende des Fritierzyklus siehe Kapitel Programmierung.



Ende des Fritierzyklus

- . Die Anzeige (11) blinkt und ist auf « 0.00 ».
- . Ein akustisches Signal ertönt während 10''
- es ist möglich das Signal manuell abzustellen mit der Taste « P » 12)
- . Der Korblift fährt Ende der Fritierzeit automatisch hoch.
- . Die Friteuse ist bereit für den nächsten Fritierzyklus.

5.5 Annullierung eines Fritierzyklus, V05 « M »



Das Annullieren des Fritierzyklus erreicht man mit dem drücken der Taste « P » während drei Sekunden.

5.6 Programmierung der Parameter

5.6.1 Programmierbare Parameter

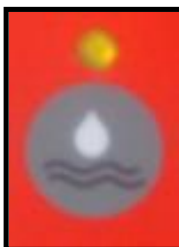
Die folgenden Parameter sind programmierbar :



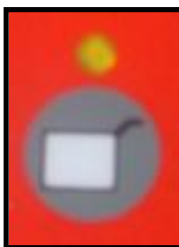
Temperatur :
Gradweise von 130°C bis 190°C



Fritierzeit :
Die Fritierzeit kann von 0.00 bis 59.59 eingestellt werden



Fettsschmelzyklus und Stand-by Position:
Einstellmöglichkeit von 60°C bis 90°C



Shake Time (fix nach 30') :
ON (activ) / OFF (inactiv)

5.6.3 Programmierung der VO5 « M » Linie

Die Friteuse V05 « M » Linie hat 10 Fritierprogramme. Das Einstellen und ändern der Parameter wird im Programm Modus realisiert.

Änderungen können immer nur in einem Programm erfolgen. Für Änderungen in weiteren Programmen sind die nachfolgenden Schritte jeweils zu wiederholen.



Einstieg in den « Programm Modus » :
 Die Steuerung muss ausgeschaltet sein.
 Drücken Sie simultan folgende Tasten:
 . «Enter Taste / Bestätigungstaste»
 « Ein / Aus »



« Im Programm Modus » :

- . Das LED der Bestätigungstaste leuchtet auf (1).
- . Der Alarm des Buzzer signalisiert dass wir im Programm Modus sind
- . Die Steuerung geht automatisch auf Programm 1
- * In der Anzeige erscheint das aktuelle Programm (2).
- * Das LED des Programm « P.Frites » (3) leuchtet auf.



« Anwahl eines Programmes » :

- . Wählen Sie das gewünschte Programm mittels der Tasten des Navi Pad (↓ / ↑).

Bemerkung :

In unserem Beispiel ist das Programm 3 « Fisch » angewählt worden.



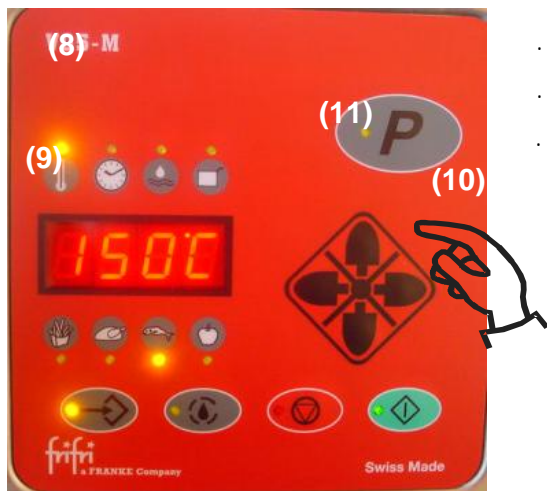
« Anzeige im Beispiel Programm 3 »

Die Steuerung ist auf Programm 3

* In der Anzeige (5) erscheint die entsprechende Programm Nummer.

* Das LED des Programm «Fisch» leuchtet auf (6).

Bestätigen Sie die Wahl des Programms mit der Bestätigungstaste (7).



« Änderung der Parameter »

. Die Steuerung ist auf der Position der Temperaturwahl (8).

. Die Anzeige (9) zeigt die letzte programmierte Temperatur

. Sie können nun:

- * Einen anderen Parameter zum ändern auswählen mit den Tasten des Navi Pad (← / →) (10).
- *Die eingestellte Temperatur mit den Tasten des Navi Pad ändern (↓ / ↑)(11).

Bemerkung:

In unserem Beispiel haben wir den Parameter « Fritierzeit » zu ändern angewählt.



« Ändern des Parameters Fritierzeit »

- . die Steuerung ist auf dem Parameter Zeit (12).
- . Die Anzeige (13) informiert über die zuletzt eingesetzte Zeit
- . Ändern des Parameters Zeit mit den Tasten des Navi Pad (↑ / ↓) (14).

Bemerkung :

In unserem Beispiel wollen wir den Parameter « Zeit » neu auf 3.46 programmieren.

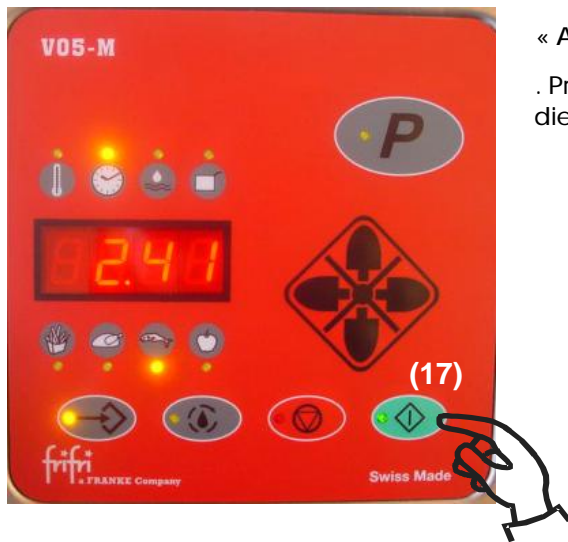


« Neue Vorgabe »

- . In der Anzeige blinkt unsere neue Eingabe (15).
- . Zum bestätigen drücken Sie die Taste (16), die Bestätigungstaste .
- . Der neue Wert ist gespeichert und die Anzeige blinkt nicht mehr.

Bemerkung :

Sie können nun die anderen Parameter des Programms 3 in der gleichen Art ändern.



« Ausstieg aus dem Programm Modus »

. Programm Modus können Sie jederzeit verlassen indem sie die « Ein / Aus » Taste (17) drücken.



« Die Steuerung ist nun von der Stromversorgung getrennt »

5.6.4 Automatischer Stand-by

Nach 20 Minuten nichtgebrauch der Friteuse in einem Frierprogramm geht die Friteuse automatisch in den Stand-by Modus. Der Stand-by Modus entspricht der Endtemperatur des Fettschmelzyklus.

Die Funktion automatischer Stand-by kann bei Bedarf auf der Printplatte geändert werden. Siehe dazu Kapitel „Werkseinstellungen“.

5.6.5 Änderung der « Werkseinstellungen »

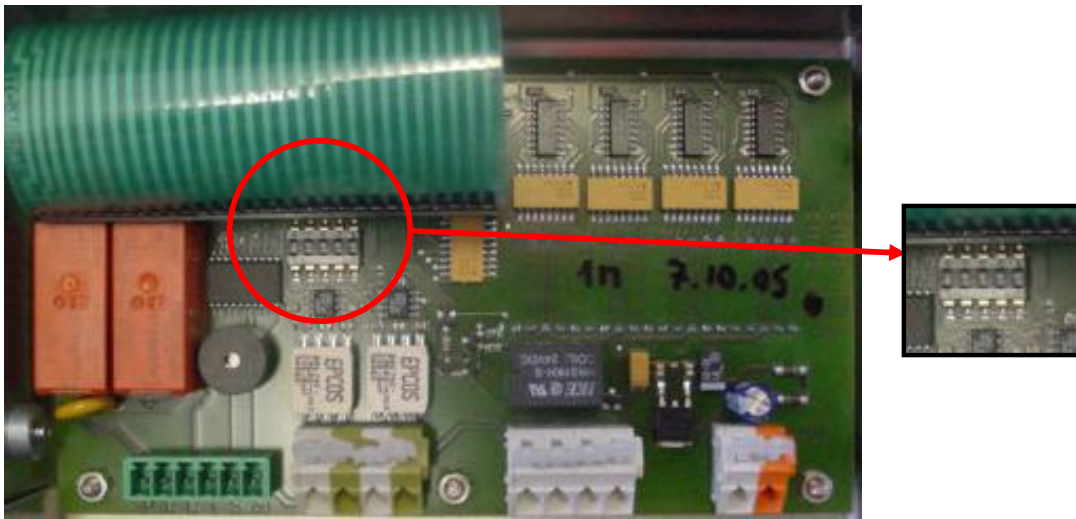
Die VO5M Linie verfügt über Einstellungen welche Werkseitig ausgeführt wurden. Diese können jedoch durch den technischen Dienst, von frifri aro SA autorisiert, geändert werden.



Zum ändern der Parameter ist eine Intervention auf der Printkarte notwendig und die Friteuse muss zwingend vom Netz genommen werden.

Zum ändern der Parameter müssen wir auf der Printkarte intervenieren. Dies bedingt dass die Friteuse vom Netz getrennt ist. Zuerst muss die Chromstahlverkleidung der Steuerung geöffnet werden um Zugang zum Print zu erhalten.

Auf der Printkarte ist ein kleiner Block mit Kippschaltern für die Positionen (ON ou OFF). Es genügt nun die Kippschalter in die gewünschte Position zu bringen gemässe nachfolgendem Tableau:



N° / Schalter	1	2	3	4	5
Funktion	Anzeige Temperatur	FMC / Stand-by	Reset buzzer	Twin	Mass der Temperatur
ON	°Fahrenheit	Kontinuierlich Laufend	Bedienungsanleitung	Sklave	Meister
OFF	°Celsius	Automatik nach 20 minuten	Automatik nach 10 ''	Meister	Slave

5.7 Steuerung der Option Pumpe

Hinweis



- . Die Ansteuerung der Option Pumpe geschieht mit der Taste « Pumpe » auf dem Bedienpanel.
- . Das LED des Pumpenknopfs zeigt dass die Funktion « pumpen » angewählt wurde.

5.7.1 Handhabung ohne Option Pumpe



Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen !

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

. Fritierölablasshahn langsam öffnen und das Fritieröl aus dem Fritierbecken in den Ölauffangbehälter ablaufen lassen.

. Ölablasshahn schliessen..



. Entleeren sie den Auffangbehälter und schieben Sie diesen wieder an seinen Platz zurück.

. Reinigen Sie das Fritierbecken.

. Schütten Sie das noch brauchbare Fritieröl zurück in Fritierbecken, kontrollieren Sie den Ölstand und füllen Sie notfalls frisches Öl auf bis zur Markierung.

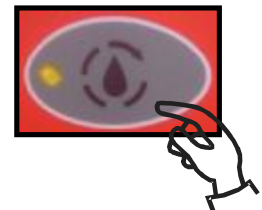
5.7.2 Option Pumpe



5.7.2.1 Steuerung der Option Pumpe

. Die Ansteuerung der Option Pumpe geschieht mit der Taste « Pumpe » auf dem Bedienpanel.

. Das LED des Pumpenknopfs zeigt dass die Funktion « pumpen“ angewählt wurde.



Bemerkung :

Der Pumpvorgang ist auf eine automatische Laufzeit von 6 Minuten eingestellt und beendet nach dieser Zeit den Pumpenvorgang. Durch erneutes drücken des Pumpenknopfes kann der Vorgang jederzeit unterbrochen werden.

. Der Pumpenknopf ist aktiv wenn die Steuerung der Friteuse in der « Aus » Stellung ist (1)



. Der Pumpenknopf ist aktiv wenn die Steuerung der Friteuse in der « Aus » Stellung ist (1)

5.7.2.2 Handhabung mit Option Pumpe



Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen !

1. Fritieröl soweit abkühlen lassen dass es noch flüssig ist. Die Maximal Temperatur des Fritieröls soll nicht über 175°C sein.

2. Verbinden Sie den Entleerungsschlauch mit dem Einlaufbogen

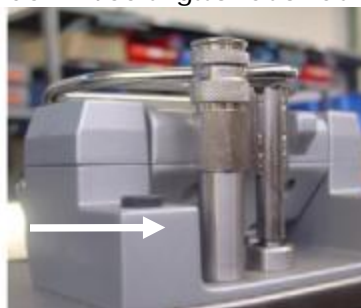
Entleerungsschlauch :



Einlaufbogen :



3. Schliessen Sie den Entleerungsschlauch auf die Schnellkupplung



4. Öffnen Sie den Ablasshahn und lassen Sied as Öl in den Auffangbehälter fließen.

5. Starten Sie den Pumpvorgang mit der Taste « Pumpe ».



6. Spülen Sie das Becken und die Heizkörper mittels Einlaufbogen aus oder entsorgen Sie das gebrauchte Fritieröl in einem Altölbehälter.



7. Schliessen Sie den Ablasshahn



8. Stoppen Sie den Pumpvorgang oder warten Sie die automatische Abschaltung ab.

9. Setzen Sie den Einlaufbogen direkt auf die Schnellkupplung.



Achtung : Diverse Teile können sehr heiss sein und es herrscht Vebrennungsgefahr, unbedingt Schutzhandschuhe tragen.

Die Pumpe muss für das einsetzen des Einlaufbogens ausgeschaltet sein..

10. Beenden Sie den Pumpvorgang und pumpen Sie den Rest des Fritieröls aus der Auffangschublade zurück ins Fritierbecken.

Kontrollieren Sie den Ölstand und füllen Sie notfalls frisches Öl auf bis zur Markierung.



Achtung



Fritierölpumpe nicht im Trockenlauf betreiben.

Läuft die Fritierölpumpe versehentlich trocken, wird sie durch die Steuerung nach 3 Minuten automatisch ausgeschaltet um einen Trockenlaufschaden zu vermeiden.

Wenn Sie Fettlösende Reiniger verwenden ist es zwingend notwendig nach der Reinigung einen erneuten Pumpvorgang zu starten um den Pumpenkopf wieder zu schmieren und ein einwandfreies anlaufen der Pumpe zu gewährleisten.

6. WARTUNG

Das vorliegende Kapitel behandelt ausschliesslich die präventive Wartung die Friteuse. 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	<	
Fritierbecken	<	
Fritierbeckenabdeckung	<	
Fritierkorb	<	
Fritierkorbhalter	<	
Innere Flächen und Abdeckungen		<
Anschlusskabel	<	
Ölauffangbehälter	<	
Friteusenumfeld	<	
Tauchheizung	<	
<i>Reinigungsbereich</i>	<i>Täglich</i>	<i>Monatlich</i>

6.1.1.2 « -Fritieröl-Wechsel «Intervalle» »

Fritieröl	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)	Die Friteuse in normalem Gebrauch (weniger als 8 Std. pro Tag)	Die Friteuse in intensivem Gebrauch (8 bis 12 Std.pro Tag)	Die Friteuse 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

Drehknopf (Sauberkeit, Fierung, Funktion)	<
Ölauffangbehälter (Sauberkeit, Füllstand)	<
Fritierölqualität gemäss Hygienevorschriften	<
Fritierbecken (Sauberkeit, abgesunkene Fritiergutreste)	<
Einlaufbogen und Schnellkupplung (Sauberkeit, Funktion, Dichtheit)	<
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 Fritieröl und die Friteuse 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
Schnellkupplung (Option Pumpe)	Reinigungsmittel/ Heisses Wasser
Fritierbecken	Reinigungsmittel/ Heisses Wasser
Fritierkorb	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Fritierkorbhalter	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Fritierölbeckenabdeckung	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Innere Flächen und Abdeckungen	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Anschlusskabel	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Ölauffangbehälter	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Check-liste zur Störungssuche	Ggf. Spezielle Weisungen beachten

7. Störungsbehebung

7.1 Check-liste Zur Störungssuche

VO5 «M »
Error 1 : . Keine Information vom Arbeitsthermostaten
Error 2 : . Die Öltemperatur im Becken ist zu hoch, über 225°C
Error 3 : . Verkehrter Anschluss des Arbeitsthermostaten.



7.2 Sicherheitsthermostat

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

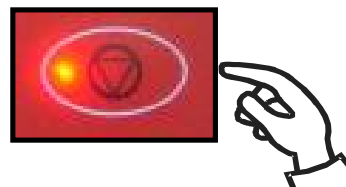
Der Sicherheitsthermostat spricht bei einer Temperatur von 225 °C an.

In folgenden Fällen schaltet der Sicherheitsthermostat die Friteuse 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 Fritieröltemperatur ist zu hoch.
- . Die Heizelemente heizen „trocken“, d.h. keine Frittierflüssigkeit vorhanden.
Es ist zu wenig Frittierflüssigkeit vorhanden.

Für die manuelle Inbetriebsetzung der Friteuse nach einer nach einer Abschaltung durch den Sicherheitsthermostaten ist das drücken der Taste « Reset » notwendig.





HINWEIS

. Grund für das Ansprechen des Sicherheitsthermostaten abklären.

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 Friteuse 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 Friteuse 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 Friteuse 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 Friteuse 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 Friteuse vom elektrischen Netz trennen.



Achtung

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

2. Fritieröl ablassen (siehe Kapitel 5.4 / 5.2 Fritieröl ablassen)

3. Die Friteuse auf einen geeigneten Transportuntersatz in aufrechter Lage stellen (Leitungen entleert, Fritierbecken und Ölauffangbehälter entleert, Fritierkörbe ggf. entfernt) und am Transportuntersatz fixieren.



ACHTUNG

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

10 Entsorgung



WARNUNG

. Demontage und Entsorgung der Friteuse 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 Friteuse vom elektrischen Netz trennen.



Achtung

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

2. Fritieröl ablassen

3. Die Friteuse zerlegen und die Einzelteile nach Art des Materials recyceln. Nicht recycelbare Materialien artgerecht entsorgen.

NOTA



- . 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 Friteuse 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



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

Friteusen-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 friteusen-spezifische Ersatzteile der Firma „frifri Aro SA“ eingebaut, verfällt der Rest der Gewährleistungszeit der Friteuse.

Die Firma „frifri Aro SA“ lehnt jede Haftung ab, wenn sich in einem Produkthaftungsfall herausstellt, dass nicht friteusen-spezifische Ersatzteile der Firma „frifri Aro SA“ in die Friteuse eingebaut wurden