

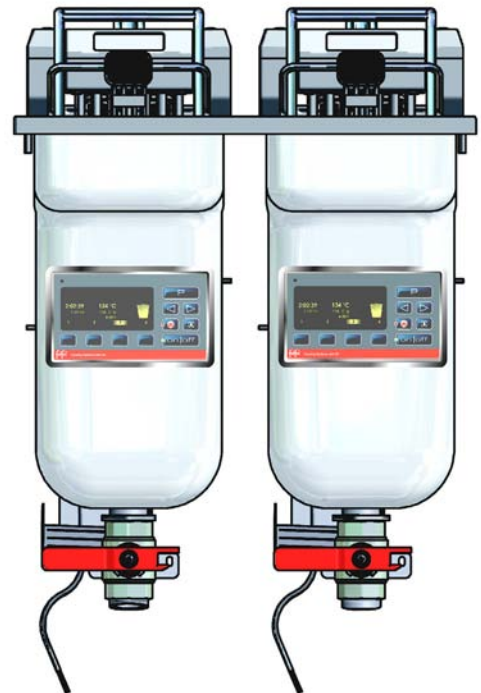


Cooking Systems with Oil

frifri aro SA  
Chemin de St. Joux 7  
CH-2520 La Neuveville  
Tel +41 32 752 46 52  
Fax +41 32 752 46 88  
sales@frifri.com

# VISION & Elegance M<sup>Plus</sup>

Installations- und Bedienungsanleitung  
Manuel d'installation et mode d'emploi  
Installation and user manual



European Service  
and Logistics  
Center frifri  
Hauptstrasse 196  
D-79739 Schwörstadt  
Tel +49 7762 - 805700  
Fax +49 7762 - 805702

## 1. Beschreibung

## Description

## Description



Heizkörperhalter

Boîtier corps de chauffe

Heating element holder

Friteusendeckel

Couvercle

Cover lid

Bedienpanel

Panneau de commande

Control panel

Ablasshahn

Vanne de vidange

Drain valve

Einlaufbogen  
Entleerungsschlauch

Tube de refoulement  
Tuyau de vidange

Drain tube  
Evacuation tube

Auffangbehälter

Bac de récupération

Drain vat



Korbaufhängung

Support panier

Basket support



Einlagegitter

Grille de fond

Grid



Frittierkorb

Panier

Frying basket



Feinfilter

Filtre fin

Fine filter

Korbfilter

Filtre grossier

Coarse filter



Position des  
Einlaufbogens

Position du tube  
de refoulement

Position of the drain tube

Schnellkupplung

Raccord rapide

Quick connection



Entleerungsschlauch  
Mit Einlaufbogen

Tuyau de vidange  
avec tube de  
refoulement

Evacuation tube with  
drain tube



Entsorgung des Altöls

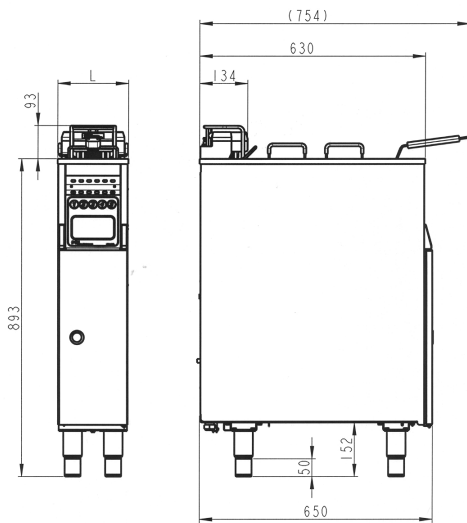
Evacuation des  
Huiles usagées

Evacuation of used oil

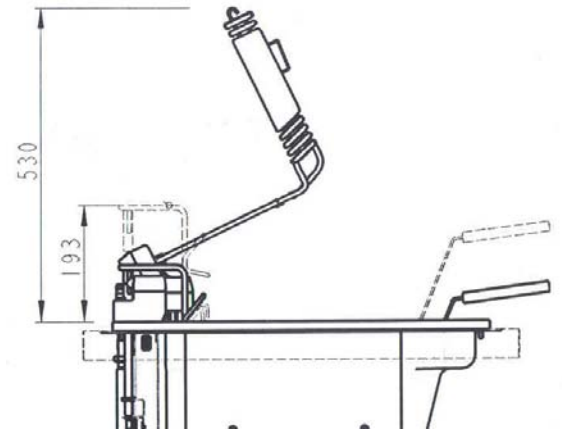
	<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Index</b>	<b>Index</b>
<b>1.</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Description</b>	<b>Description</b>
2	Ausführungen und Abmessungen	Exécutions et variantes	Executions and dimensions
2.1	Gewichte und Füllmengen	Poids et contenances	Weights and filling data
2.2	Geräteidentifikation	Identification de l'appareil	Identification of the appliance
2.3	Umgebungsbedingungen	Conditions ambiantes	Ambient conditions
2.4	Spannungen, Anschlussarten	Tensions, types de raccordement	Voltages, types of connection
2.5	Netzabsicherung	Fusibles d'alimentation	Main fuses
2.6	Elektrischer Anschluss	Raccordement électrique	Electrical connection
<b>3.</b>	<b>Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise</b>	<b>Prescription de sécurité</b>	<b>Safety regulations</b>
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung der Friteuse	Utilisation conforme de la friteuse	Specified use of the fryer
3.2	Spezifische Gefahren und Weisungen	Dangers et consignes spécifiques	Specific dangers and instructions
3.3	Personensicherheit	Sécurité des personnes	Personnel safety
3.4	Sicherheitseinrichtungen	Dispositifs de sécurité	Safety equipment
3.5	Autorisierte Personen	Personnes autorisées	Authorized personnel
3.6	Aufgabenbereich des Personals	Domaine de compétence du personnel	Area of responsibility of personnel
3.6.1	Betreiber	Exploitant	Owner/operator
3.6.2	Bediener der Friteuse	Utilisateur de la friteuse	Operator of the deep fryer
3.6.3	Unterhaltungspersonal	Personnel d'entretien	Maintenance personnel
3.7	Minimale Ausbildung & Qualifikation des Personals	Formation et qualification minimales du personnel autorisé	Minimum training and qualifications of the authorized personnel
3.7.1	Betreiber	Exploitant	Owner/operator
3.7.2	Bediener der Friteuse	Utilisateur de la friteuse	Operator of the deep fryer
3.7.3	Unterhaltungspersonal	Personnel d'entretien	Maintenance personnel
3.8	Wartungspflicht	Obligation de maintenance	Duty of maintenance
3.9	Verfügbarkeit der Bedienungsanleitung	Disponibilité du mode d'emploi	Availability of operating manual
<b>4.</b>	<b>Installation und Inbetriebnahme</b>	<b>Installation et mise en service</b>	<b>Installation and starting up</b>
4.1	Installation des Gerätes	Installation de l'appareil	Installation of the appliance
4.2	Inbetriebnahme nach der Installation	Mise en service après l'installation	Starting up after the installation
<b>5.</b>	<b>Bedienung der Friteuse</b>	<b>Utilisation de la friteuse</b>	<b>Use of the fryer</b>
5.1	Bedienpanel	Panneau de commande	Control panel
5.2	Einschalten des Bedienpanels	Mise en marche du panneau de commande	Switch on of the control panel
5.3	Warten auf Eingabe – Idle Modus	Attente de Consigne – Idle Mode	Wait for input – Idle Modus
5.4	Fettschmelzyklus (FMC)	Cycle de fonte de graisse (FMC)	Fat melting cycle (FMC)
5.5	Anwahl des Programms	Sélection de programme	Selection of a frying program
5.6	Start des Frittierzyklus	Début du cycle de cuisson	Frying cycle
5.7	Shake Time	Shake Time	Shake Time
5.8	Ende des Frittierzyklus	Fin du cycle de cuisson	End of frying cycle
5.9	Annullation eines Frittierzyklus	Annulation d'un cycle de cuisson	Cancel of a frying cycle
5.10	Programmierung	Programmation	Programming
5.10.a	Programm Anwahl	Choisir un programme	Selection of a program
5.10.b	Änderung der Parameter	Modifier les Consignes	Modification of the parameters
5.10.c	Ausstieg aus dem Programm	Sortir du programme	Exit of the program
5.10.d	Service Modus	Mode service	Service mode
5.10.e	Parameter Liste	Liste des paramètres modifiables	List of changeable parameters
<b>6.</b>	<b>Reinigung und Unterhalt</b>	<b>Maintenance</b>	<b>Cleaning and maintenance</b>
6.1	Reinigungsarbeiten	Opérations de nettoyage	Cleaning intervals
6.2	Intervalle des Frittierölwechsel	Intervalle de renouvellement de l'huile de friture	Frying oil exchange
6.3	Periodische Kontrollen	Contrôles périodiques	Periodic checks
6.4	Wartung	Service après-vente	Maintenance
<b>7.</b>	<b>Kundendienst</b>	<b>Dépannage</b>	<b>After sales service</b>

## 2. Ausführungen und Abmessungen

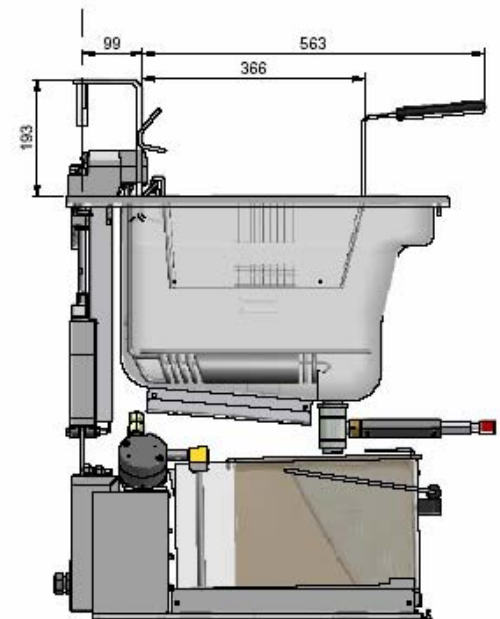
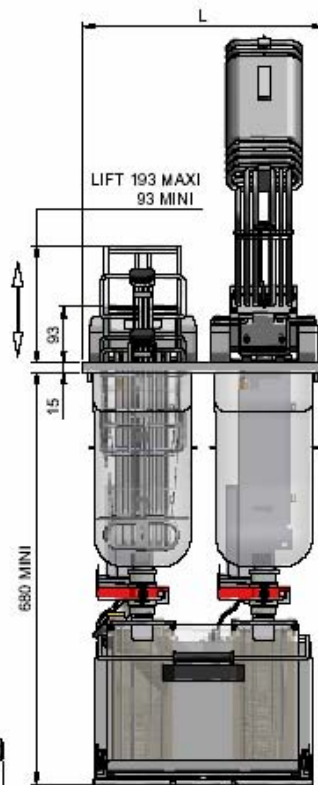
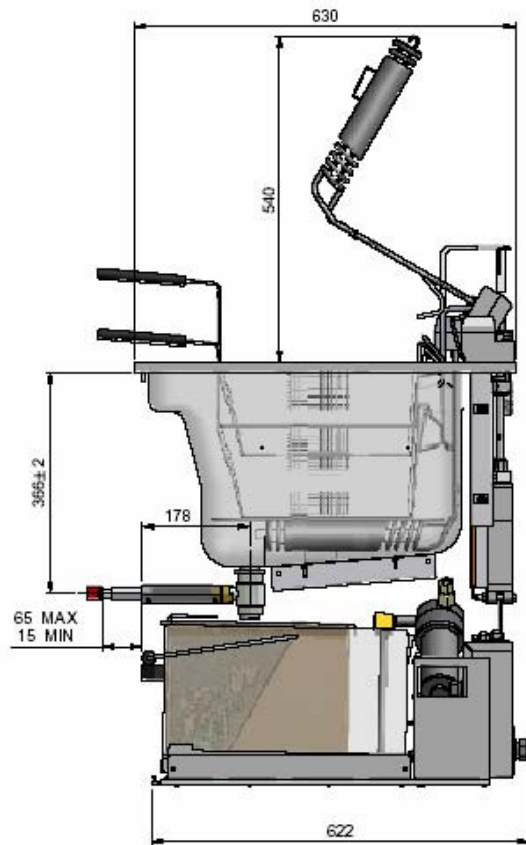
### Standriteusen :



Typ	L
211	197.5
311	297.5
411 / 412	397.5
422	397.5



### Einbaufriteusen :



Type	L
211	197.5
311	297.5
411 – 412	397.5
422	397.5
522	495
622	592

## 2.1 Gewichte und Füllmengen

Typ	211	311	411 / 412	422	522	622
Nettogewicht ohne Optionen (kg)	ST 47 EB 40	ST 56 EB 47	ST 69 EB 62	ST 79 EB 68	ST -- EB 87	ST -- EB 94
Anzahl Körbe	1	1	2	2	2	2
Füllmenge des Fritierkorbes (Kg)	0.9	1.5	2 x 0.9	2 x 0.9	1 x 0.9 1 x 1.5	2 x 1.5
Fritierölmenge Minimum (l)	7.5	12.5	17	2 x 7.5	1 x 7.5 1 x 12.5	2 x 12.5
Fritierölmenge Maximum (l)	9	14.5	20.5	2 x 9	1 x 9 1 x 14.5	2 x 14.5
Stundenleistung TK – Frites (Kg)	17 – 22	27 – 32	34 – 44	34 – 44	44 – 54	54 – 64
Stundenleistung gekühlte – Frites (Kg)	20 – 25	30 – 35	40 - 50	40 - 50	50 – 60	60 – 70

## 2.2 Geräteidentifikation

Jede Friteuse ist mit einer eindeutigen Geräteidentifikation versehen. Halten Sie bei jeder Anfrage an den Kundendienst die Geräteidentifikation bereit.



## 2.3 Umgebungsbedingungen

Typ	211 – 311 – 411 – 412 – 422 – 522 – 622
Temperatur mini. ( °C )	+ 5
Temperatur max. ( °C )	+ 60
Feuchtigkeit max.. ( % )	60

## 2.4 Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen

<p>3L + N + PE</p> <p>Standardausführung Dreiphasig mit Neutral und Erdung</p> <p>Spannung 3N~ 400 V 50/60Hz - 3L + N + PE</p>	<p>3L + PE</p> <p>Spezialausführung ohne Neutral</p> <p>Spannung 3~ 400 V 50/60Hz - 3L + PE</p>
<p>3L + PE</p> <p>Spezialausführung für Schiff</p> <p>Spannung 3~ 440 V 50/60Hz - 3L + PE</p>	<p>3L + PE</p> <p>Spezialausführung Dreiphasig</p> <p>Spannung 3~ 230 V 50/60Hz - 3L + PE</p>
<p>L + N + PE</p> <p>Spezialausführung Einphasig</p> <p>Spannung ~ 230V 50/60Hz - L + N + PE</p>	


## 2.5 Netzabsicherung

Typ	211 / 422 ( 422 mit zwei Anschlusskabel)			311		411 / 412 / 422 ( 422 mit einem Anschlusskabel)			
	Leistung	7.5 KW	9 KW	11 KW	11.4 KW	15 KW	15 KW	18 KW	22 KW
AC 230V	32.6 A	39.1 A	-	-	-	-	-	-	-
3AC 230V	18.8 A	22.6 A	27.6 A	28.6 A	37.65 A	37.65 A	-	-	-
3AC 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A	26 A	31.6 A	31.6 A
3NAC 400V	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A	26 A	31.6 A	31.6 A
3AC 440V	9.9 A	11.8 A	14.5 A	15 A	19.7 A	19.7 A	23.6 A	28.9 A	28.9 A

Typ	522 (mit zwei Anschlusskabel)			522 (mit zwei Anschlusskabel)			622 (mit zwei Anschlusskabel)		
	Leistung	7.5 kW + 11.4 kW	9 kW + 11.4 kW	11 kW + 11.4 kW	7.5 kW + 15 kW	9 kW + 15 kW	11 kW + 15 kW	2 x 11.4 kW	2 x 15 kW
3N ~ 400V	10.8 A + 16.5 A	13 A + 16.5 A	15.8 A + 16.5 A	10.8 A + 21.7 A	13 A + 21.7 A	15.8 A + 21.7 A	2 x 16.5 A	2 x 21.7 A	

## 2.6 Elektrischer Anschluss

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

- Überprüfen, 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.
- 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.
-  Erlaubt die Erdung des Gerätes (oder Schutzleiter). Sie ist unentbehrlich für Ihre Einrichtung. Vervollständigt durch eine Differentialvorrichtung schützt sie die Benutzer, wenn ein Fehler an einem Gerät vorkommt. Der Fehlerstrom läuft in Richtung Erde aus und verursacht die Auslösung des Differentials."
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### 3. Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise

Die folgenden Warnsymbole sind ggf. an der Friteuse 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.

#### HINWEIS



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

#### 3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung der Friteuse

Die Friteuse dient ausschliesslich zum Frittieren 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.

#### 3.2 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 Frittier-beckenabdeckung auflegen oder einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung (Halon) bzw. eine Löschdecke einsetzen.

##### ACHTUNG



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.



### 3.3 Personensicherheit

#### 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.

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.

Betreiben Sie die Friteuse nie in schadhaftem Zustand.

Melden Sie Unregelmäßigkeiten, insbesondere solche, die die Sicherheit betreffen, sofort Ihrem Vorgesetzten.

### 3.4 Sicherheitseinrichtungen

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

Hauptschalter

Sicherheitsrelais

Sicherheitsthermostat

### 3.5 Autorisierte Personen

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.

"Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen."

### 3.6 Aufgabenbereich des Personals

#### 3.6.1 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.

#### 3.6.2 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.

#### 3.6.3 Unterhaltspersonal

Ihm obliegen folgende Arbeiten:

Es reinigt, wartet und repariert die Friteuse entsprechend den Kapiteln „Wartung und Störungsbehebung“.

Es demontiert, lagert und entsorgt die Friteuse.

### **3.7 Minimale Ausbildung und Qualifikation des berechtigten Personals**

#### **3.7.1 Betreiber**

Er ist eine betriebswirtschaftlich ausgebildete Person in Kaderfunktion.  
Er hat einschlägige Erfahrung in der Gefahrenbeurteilung und Personalführung.  
Er hat das Kapitel Sicherheitsvorschriften gelesen und verstanden.

#### **3.7.2 Bediener der Friteuse**

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

#### **3.7.3 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.

### **3.8 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.

### **3.9 Verfügbarkeit der Bedienungsanleitung**

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

## **4. Installation und Inbetriebnahme**

### **4.1 Installation des Gerätes**

Bei der Installation des Gerätes sind folgende Punkte zu beachten:

- a) Das Frittiergerät muss beim Aufstellen ausnivelliert werden. Die 4 Füsse können auf die gewünschte Höhe eingestellt werden. Die Gesamthöhe zwischen Frittierbecken und Boden kann von minimal 850mm bis auf maximal 900mm eingestellt werden.
- 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 Frittiergerätes mit festen Füßen, kann problemlos nachträglich mit Rollen ausgerüstet werden.



Achtung:

Gemäss den internationalen Vorschriften, dürfen die Friteusenmodelle 211 und 311 nicht frei aufgestellt werden; sie sind daher auf den Boden oder gegen eine Wand zu fixieren (VDE Anforderung).

### **4.2 Inbetriebnahme nach der Installation**

Entfernen Sie alle allfällig noch vorhandenen Verpackungsrückstände. Gerätedeckel von Ölbecken entfernen und Korb aus Ölbecken nehmen. Reinigen Sie das Ölbecken, den Frittierkorb sowie allfälliges weiteres Zubehör mit einem Lebensmittel verträglichen Reinigungsmittel. ABLASSHAHN SCHLIESSEN. Ölbecken bis zur Markierung MAX mit Frittieröl auffüllen oder Frittierfett auf die Heizelemente legen. Die Niveaumarkierung (MIN/MAX) ist auf Seitenwand des Ölbeckens zu sehen.

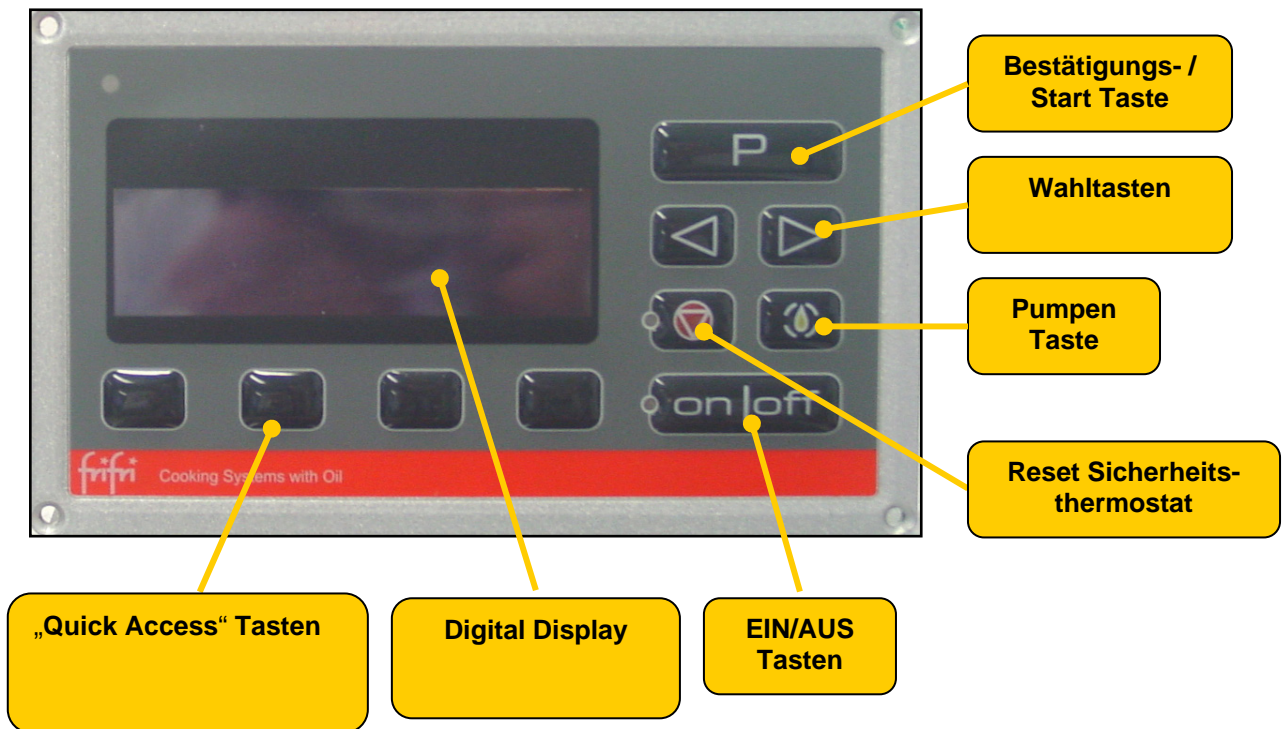


Achtung:

Bei Fettgebrauch auf Position Fettschmelzzyklus immer Fisch- oder Heizkörpergitter entfernen.  
Fett muss in direktem Kontakt mit dem Heizkörper sein.

## 5 Bedienung der Friteuse

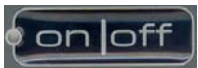
### 5.1 Bedienpanel



### 5.2 Einschalten des Bedienpanels



Die „Reset“ Taste ermöglicht das initialisieren des Sicherheitsthermostats. Die rote LED Leuchte zeigt an dass der Überhitzungsschutz aktiv ist.



Mit der „ON“ Taste wird das Bedienpanel unter Spannung gesetzt. Die grüne LED Leuchte zeigt an dass die Temperaturregelung einsatzbereit ist. Die „OFF“ Taste ermöglicht das Ausschalten des Bedienpanels.

### 5.3 Warten auf Eingabe – Idle Modus

Diese Anzeige informiert dass das Bedienpanel auf eine Eingabe wartet. Ab dieser Position ist es möglich:



#### a) Die Programmierung anzuwählen

„P“ Taste während drei Sekunden gedrückt halten

#### b) Die Option Pumpe zu starten

Druck auf die „Pumpen“ Taste startet den Vorgang.

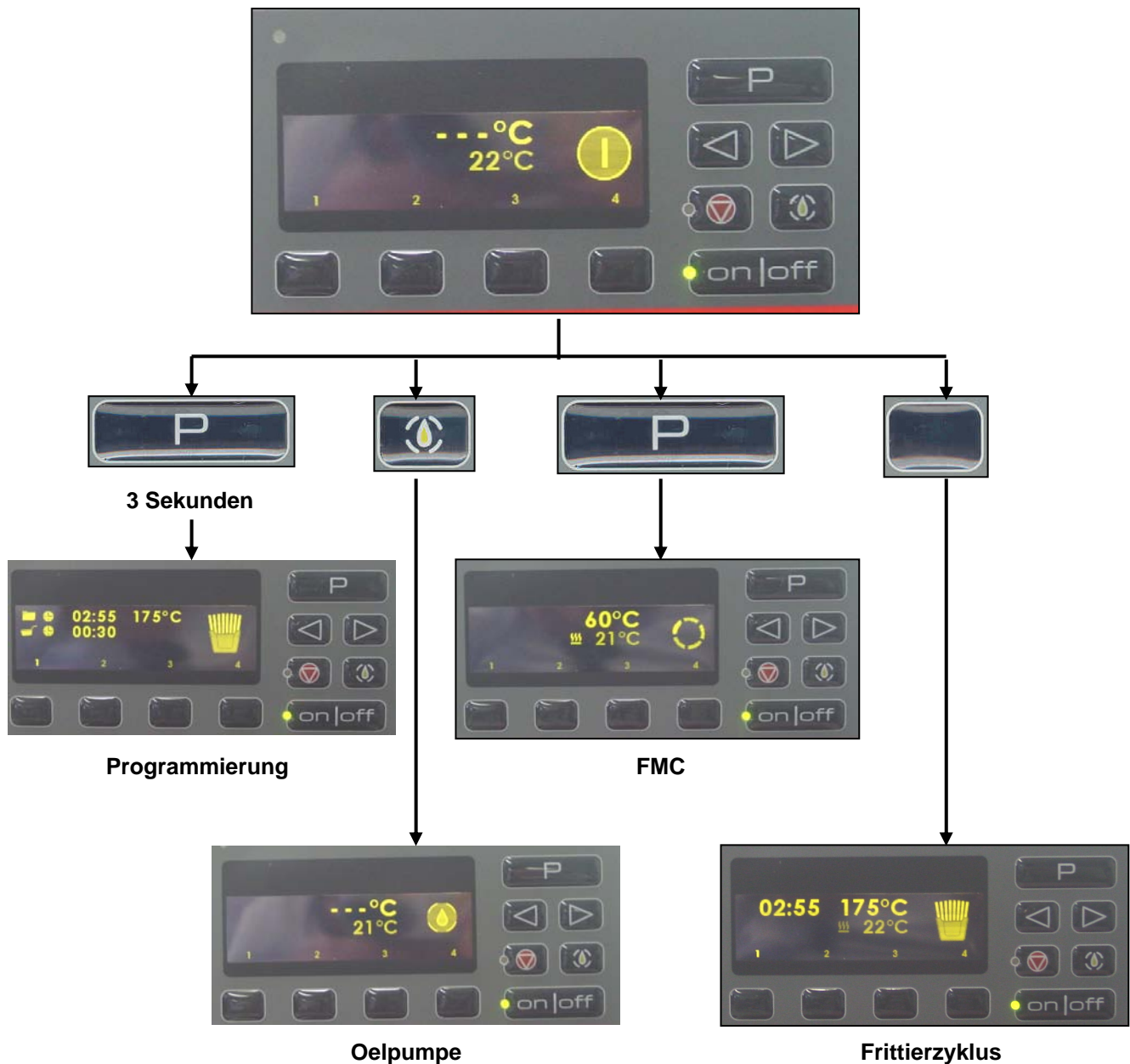
#### c) Anwählen des Fettschmelzyklus (FMC)

Druck der „P“ Taste

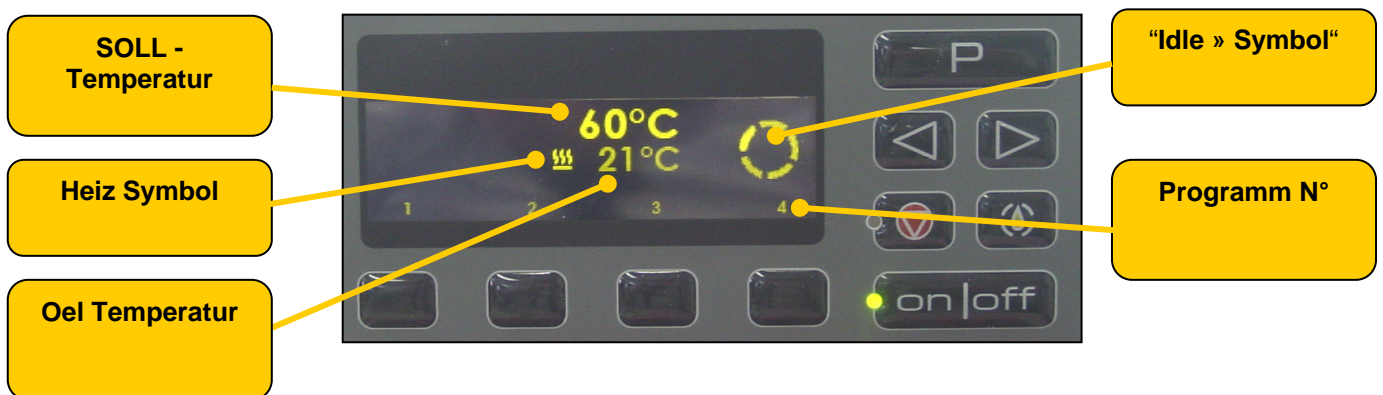
#### d) Anwahl eines Frittierprogramms

#### Hinweis:

Durch eine Zeiteingabe im „Idle“ Modus ist es möglich den Übergang in den Fettschmelzyklus zu automatisieren. Lesen Sie dazu das Kapitel „Programmierung“.



#### 5.4 Fettschmelzzyklus (FMC)



Die Funktion Fettschmelzzyklus ermöglicht das verflüssigen von festen Frittierfetten sowie das schonende Erwärmen von flüssigen Ölen ohne Rauchbildung. Es kann eine Endtemperatur des FMC von 30 bis 90°C gewählt werden. Das einstellen erfolgt im Modus Programmierung.

Ist die Funktion FMC nicht gewünscht, kann diese im Servicemodus entfernt werden. Die Friteuse wird dann ohne Ruhephasen direkt auf die eingestellte Temperatur aufheizen. Lesen Sie dazu das Kapitel „Programmierung“.

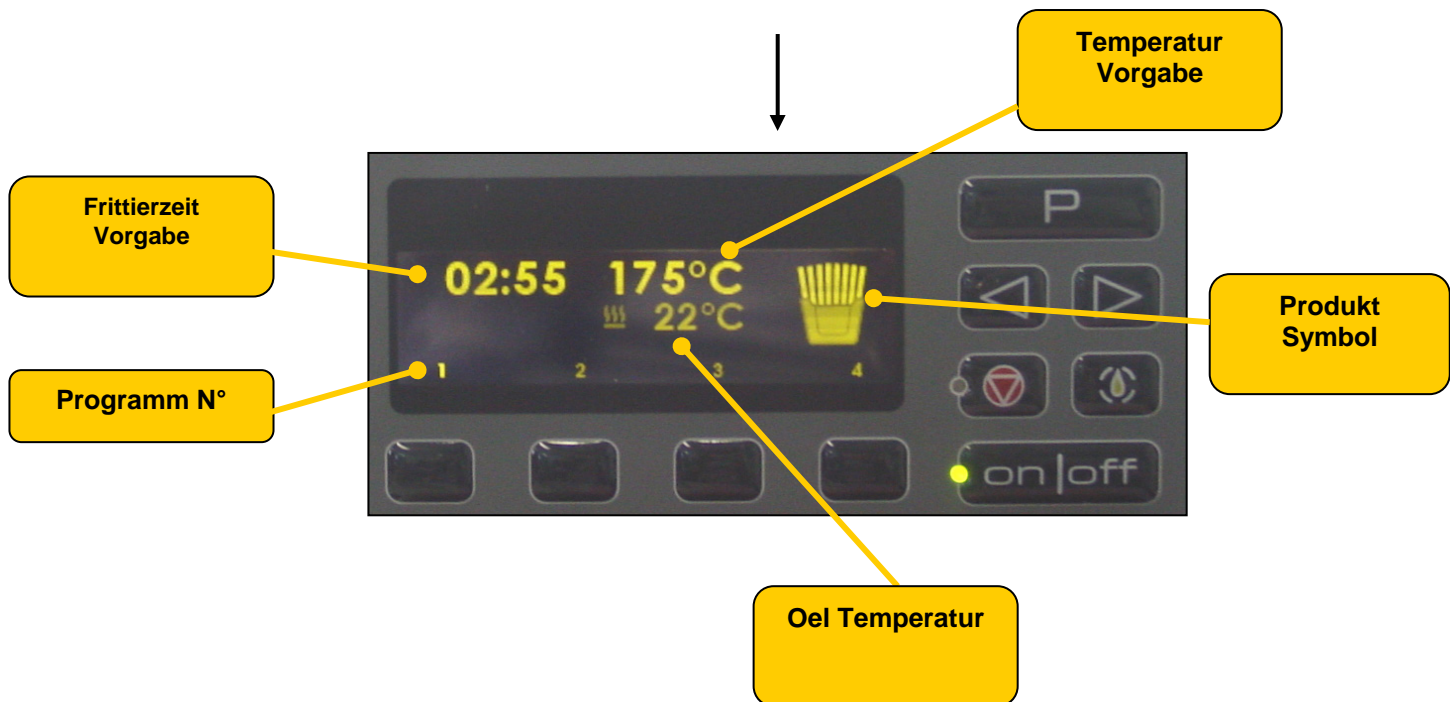
## 5.5 Anwahl eines Frittierprogramms



Ab dem FMC reicht ein Druck auf die „P“ Taste um einen Frittierzyklus anzuwählen. Die Anzeige informiert über die Einstellungen des zuletzt verwendeten Programms.



Oder wählen Sie über die „Quick Access“ Tasten unter der Anzeige direkt das gewünschte Frittierprogramm an.



Hinweis:  
Die Nummer des angewählten Programms leuchtet stärker auf

## 5.6 Start des Frittierzyklus:



Starten eines Frittierzyklus durch drücken der „P“ Taste oder einer „Quick Access“ Taste.

Ist die Frittiertemperatur noch nicht erreicht, ist der Frittierzyklus vorgemerkt und die Laufzeit ist auf Null. Mit Erreichen der Frittiertemperatur senkt sich der Korblift automatisch und die effektive Laufzeit beginnt vor oder rückwärts an zu laufen. Lesen Sie zur Wahl der Laufzeit das Kapitel „Programmierung“.



Temperaturanzeige wird dunkler

Frittierzyklus Vorwahl

Ablauf der Frittierzeit



Hinweis: Die Ansteuerung des Liftes sowie der Start des Frittierzeit Ablaufens wird erst beim Erreichen der SOLL-Temperatur -3C° gestartet.

Wenn Oeltemperatur = SOLL -Temperatur

Ablauf der Frittierzeit



### 5.7 Shake Time:



Ein akustisches Signal gibt dem Bediener die Information den Korb zu schütteln um ein zusammenkleben vom Frittiergut zu vermeiden. Die Zeitvorgabe für den Shake Time sowie das einstellen auf ON/OFF Funktion erfolgen im Modus Programmierung. Die Zeitdauer des Signals wird im Service Modus eingestellt.

Durch drücken der „P oder Quick Access“ Taste wird das akustische Signal quittiert respektive beendet. Die Funktion Shake Time kann auch deaktiviert werden. Lesen Sie dazu das Kapitel „Programmierung“.

### 5.8 Ende des Frittierzyklus



Die Zeitanzeige blinkt „0.00“ und das akustische Signal informiert den Bediener über das Ende des Frittierzyklus. Die Zeitdauer des Signals wird im Programmier Modus eingestellt.

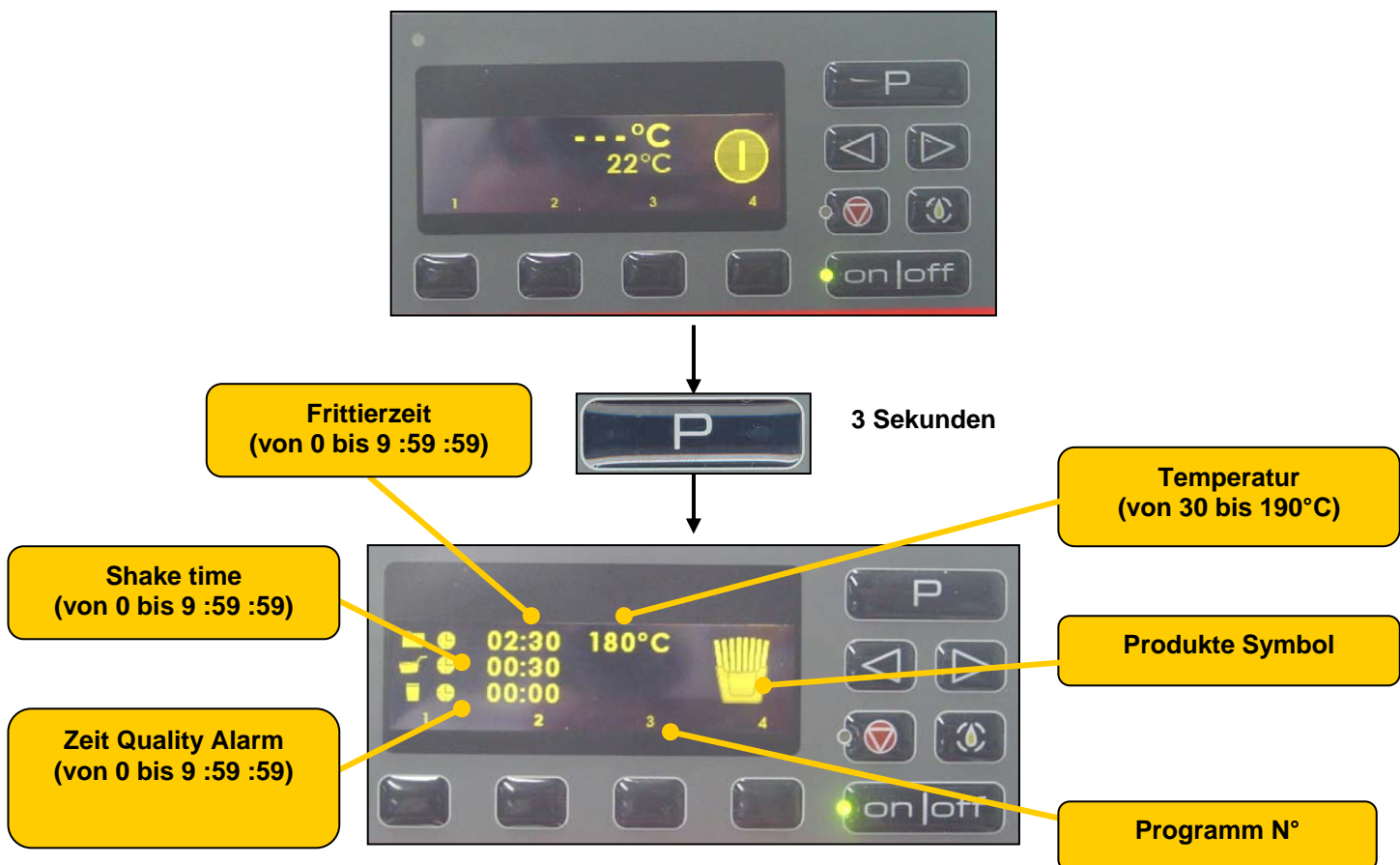
### 5.9 Annulation eines Frittierzyklus



Durch drücken der „P“ Taste während drei Sekunden wird der Frittierzyklus abgebrochen.

### 5.10 Programmierung

Die Programmierung ist nur ab dem Idle Modus heraus möglich (siehe Kapitel 5.3.a). Ein akustisches Signal bestätigt den Programmier Modus. In 19 Programmplätzen und dem Service Modus können Einstellungen vorgenommen werden.

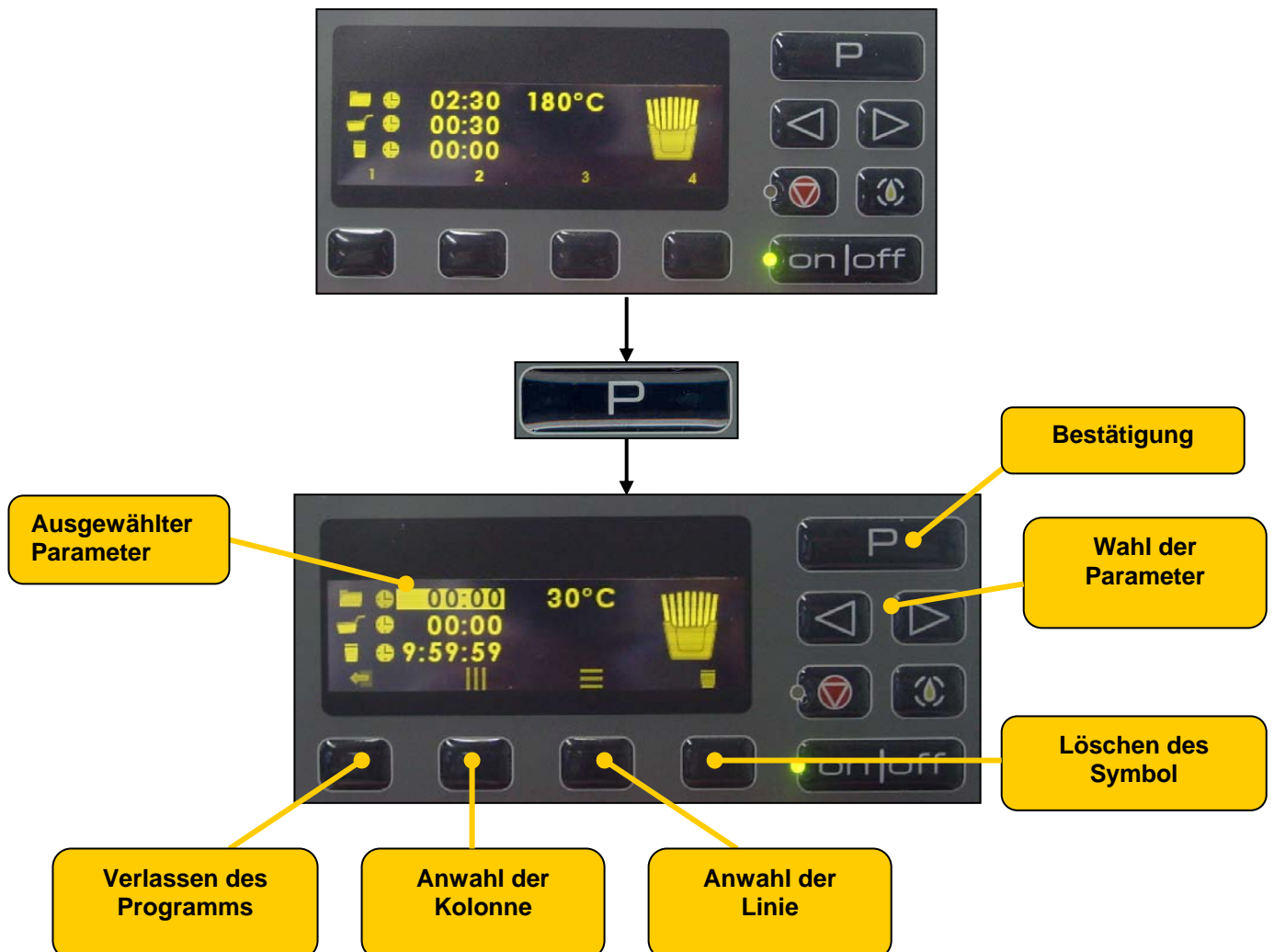


### a) Programm Auswahl und Bestätigung



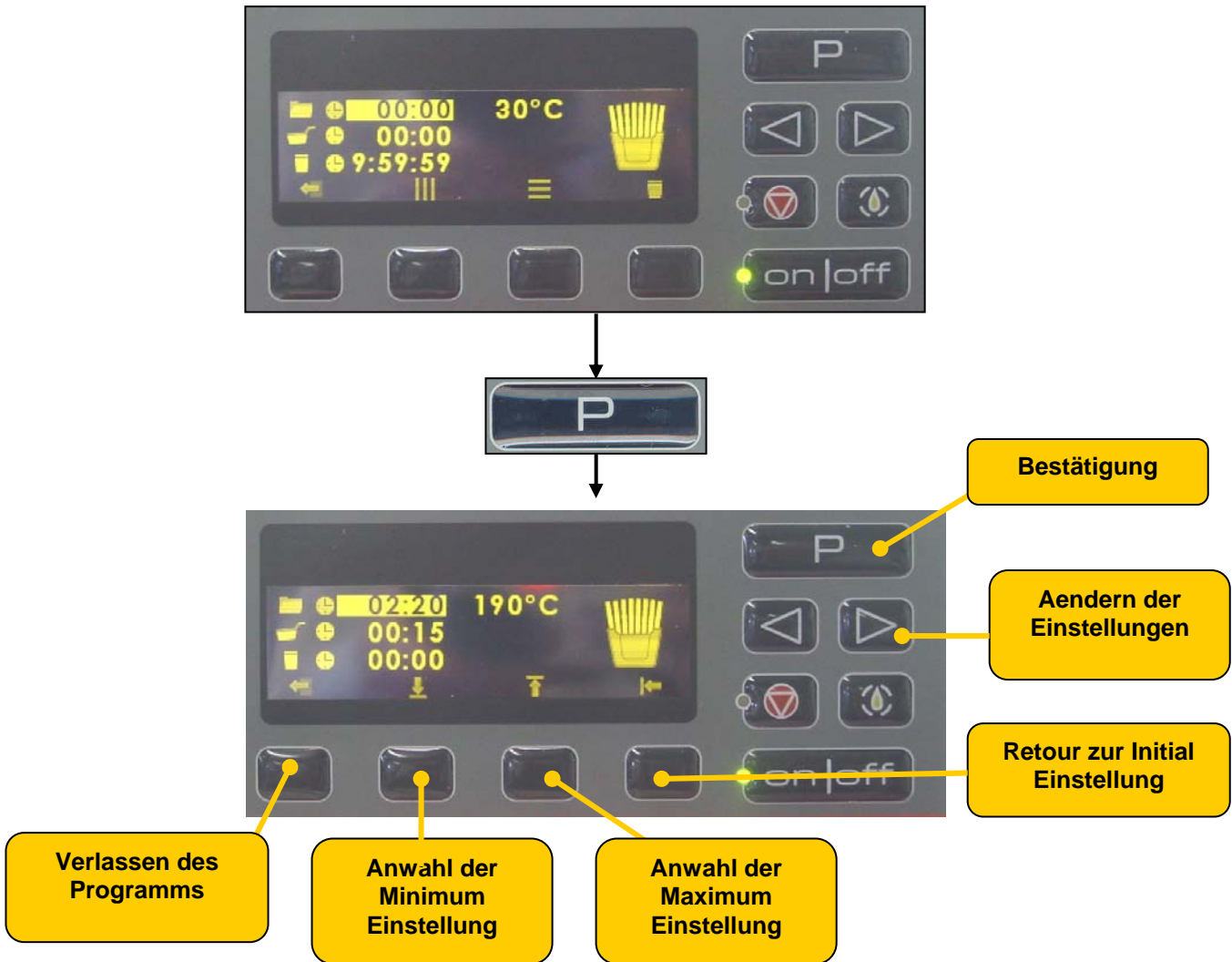
Die „Quick Access“ Tasten ermöglichen ein direktes anwählen eines Frittierprogrammes.  
Die Links/Rechts Wahlstasten ermöglichen die Anwahl der Programme 5 bis 19.  
Die „P“ Taste dient zum bestätigen der Programmwahl.

### b) Ändern der Parameter





Den zu ändernden Parameter mittels „Links/Rechts“ Tasten anwählen oder über die „Quick Access“ Tasten. Der angewählte Parameter leuchtet stärker auf. Bestätigung der Auswahl mittels „P“ Taste.




Der veränderbare Parameter leuchtet heller auf. Ändern des Parameters mittels „Links/Rechts“ Tasten oder über die „Quick Access“ Tasten Mittel der „P“ Taste die neuen Werte bestätigen.

Hinweis:

Ist auf einem Frittierprogramm keine Zeit hinterlegt (0.00.00) wird dieser Programmplatz dem Bediener im Frittiermodus nicht angezeigt.

Ist im „Service Modus“ der Parameter „Quality Alarm“ inaktiv, ist dessen Wert in der Programmierung nicht veränderbar.

**c) Verlassen des Programms**

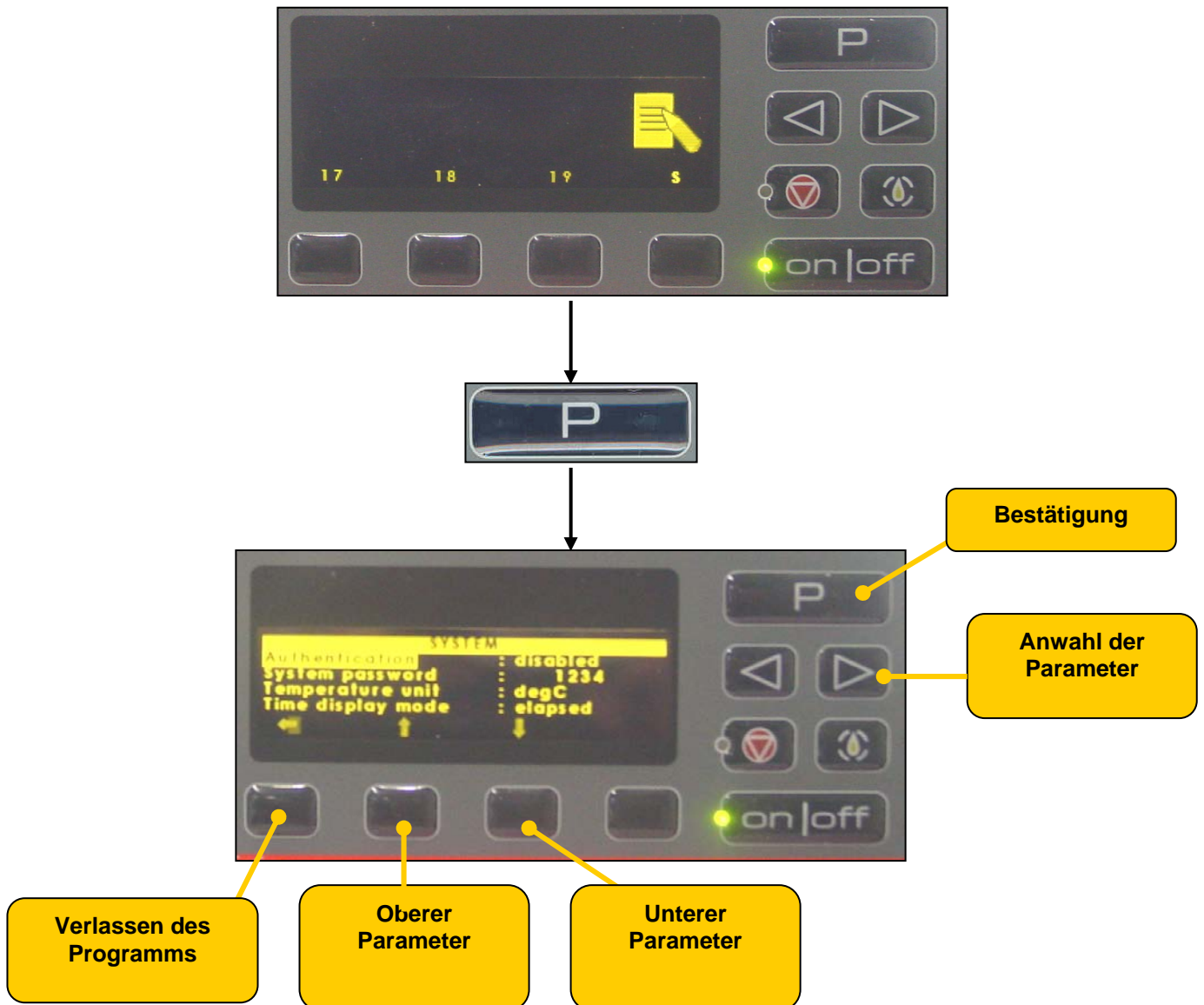
Entweder die „Quick Access“ Taste unter nebenstehendem  Symbol oder die „P“ Taste während drei Sekunden gedrückt halten.



Wir können nun einen weiteren Programmplatz anwählen um Parameter zu ändern oder den Programmiermodus komplett verlassen indem die Taste „P“ drei Sekunden gedrückt wird.

#### d) Service Modus


Nach den 19 Programmplätzen befindet sich der Service Modus. Nach dem bestätigen mittels der „P“ Taste erscheint ein Menu aller veränderbaren Parameter.



Wählen Sie den Parameter welchen Sie ändern möchten mittels der „Links/Rechts“ Tasten, die Anwahl leuchtet nun heller. Bestätigen Sie die Wahl mittels der „P“ Taste.

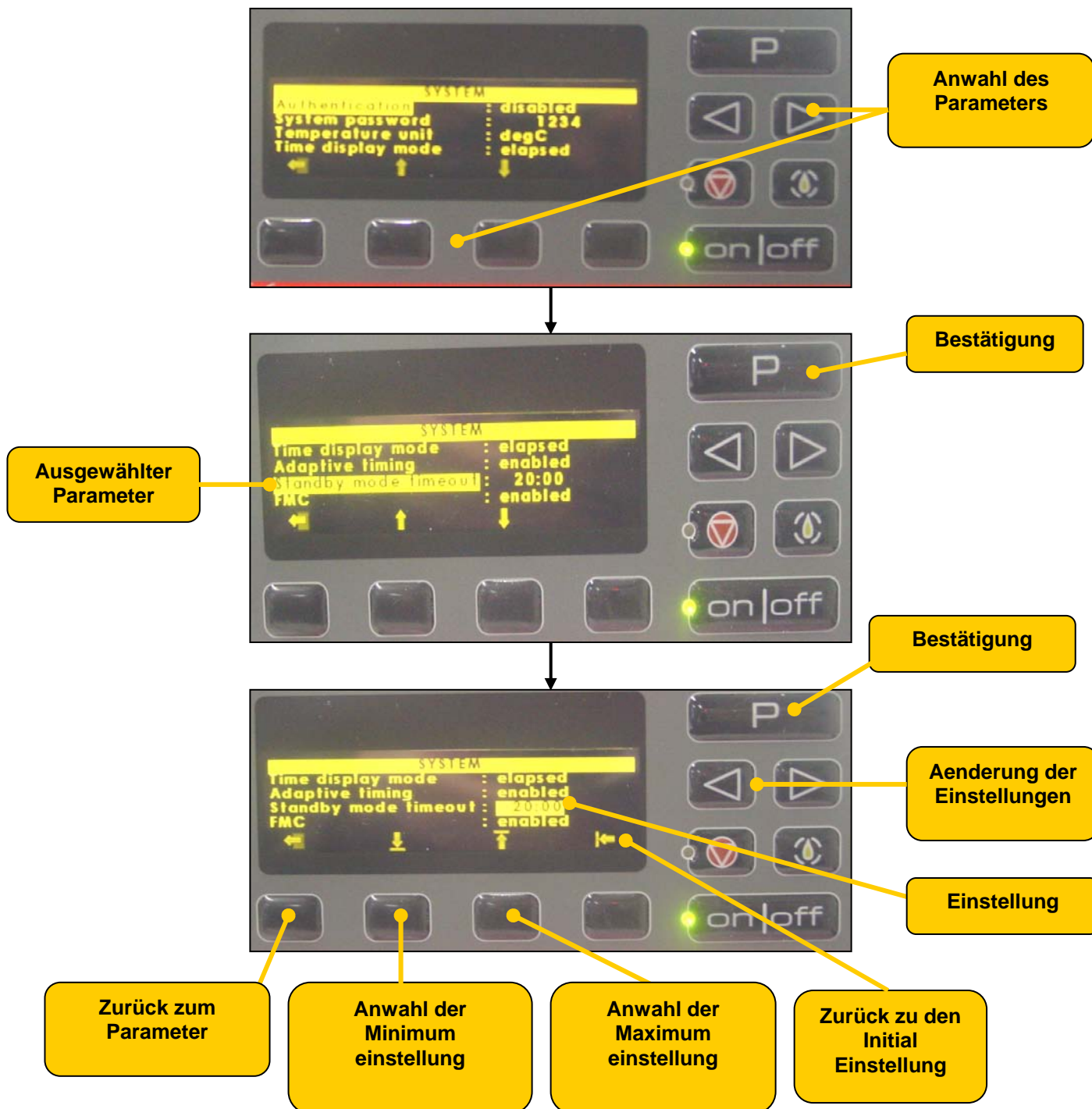
Der heller erscheinende Parameter kann nun mittels der „Links/Rechts“ oder „Quick Access“ Tasten geändert werden. Die Änderung muss mit der „P“ Taste bestätigt werden.

Es kann nun ein weiterer Parameter zum ändern gewählt werden. drei Sekunden gedrückt halten.:

Zum verlassen des Service Modus Entweder die „Quick Access“ Taste unter nebenstehendem  Symbol oder die „P“ Taste während drei Sekunden gedrückt halten.



Beispiel: Ändern des Standby Modus Timeout



## e) Liste der veränderbaren Parameter

Parameter	Funktion	Einstellungen / Werte
<b>Authentication</b>	Zugangscode für die Programmierung	<b>disabled</b> : Inaktiv <b>enabled</b> : Aktiv
<b>System Password</b>	Zugangscode	Entspricht den Quick Access Tasten ( 4 Ziffern Code )
<b>Temperature unit</b>	Temperaturangabe	<b>degC</b> : Celsius <b>degF</b> : Fahrenheit
<b>Time display mode</b>	Zeitangabe unter dem Frittierprogramm	<b>elapsed</b> : Echtzeit <b>remaining</b> : Restzeitangabe
<b>Adaptive timing</b>	Frittiercomputer	<b>disabled</b> : Inaktiv <b>enabled</b> : Aktiv
<b>Standby mode timeout</b>	Einstellung Standby Modus	<b>Einstellung zwischen</b> : 00 :00 / 4 :15 : 00 Wenn Eingabe 00 :00, ist der Standby Modus Inaktiv
<b>FMC</b>	FMC - Fettschmelzyklus	<b>disabled</b> : Inaktiv ( Volle Aufheizphase ) <b>enabled</b> : Aktiv
<b>FMC temperature</b>	Endtemperatur des FMC	<b>Einstellung zwischen</b> : 30 / 90°C
<b>Standby temperature</b>	Temperatureinstellung des Standby	<b>Einstellung zwischen</b> : 30 / 120°C
<b>Idle Timing</b>	Idle Zeitvorgabe zum automatischen Übergang in den FMC nach dem Einschalten des Panels	Wenn Eingabe 00 :00, muss FMC manuell angewählt werden
<b>Buzzer reset timer</b>	Buzzer (Alarm) Einstellung	<b>Einstellung zwischen</b> : 00 :00 / 00 : 30 Wenn Eingabe 00 :00, muss der Reset manuell der "P" oder "Quick Access" Taste erfolgen
<b>Buzzer volume</b>	Lautstärke des Alarms	<b>low / medium / high</b>
<b>Quality alarm</b>	Alarm nach letzten Frittierzyklus zum überwachen einer Silofrit.	<b>disabled</b> : Inaktiv <b>enabled</b> : Aktiv <b>Einstellung zwischen</b> : 00 :00 / 9 : 59 : 59
<b>Temp meas. Trim offset</b>	Angleichen der gemessenen Temperatur	<b>Einstellung zwischen</b> : -10 / 10 °C
<b>Temp meas. Trim slope</b>	Einstellung des Messintervalls	
<b>Twin mode off</b>	Synchronisation des Korblift (Modell 412)	<b>disabled</b> : Inaktiv <b>enabled</b> : Aktiv
<b>Display intensity</b>	Einstellung der Anzeigehelligkeit	<b>Auto / low / medium / high</b>
<b>Skip temp. setting</b>	Erlaubt start Frittierzyklus bei 2x drücken der " P" Taste auch wenn Starttemp. nicht erreicht.	<b>disabled</b> : Inaktiv <b>enabled</b> : Aktiv
<b>Hide sp Temp. if prg.run</b>	Temperatur SOLL-Anzeige nach Start eines Frittierzyklus	<b>disabled</b> : Inaktiv <b>enabled</b> : Aktiv Nach Start des Zyklus wird Temp. Anzeige dunkler
<b>Screen saver mode</b>	Display Energiesparmodus bei Nichtgebrauch der Friteuse	<b>Logo</b> : Logo frifri <b>Oil temp</b> : Öltemperatur <b>State</b> : Zustand
<b>Reset factory def</b>	Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen	

## 6. Reinigung, Unterhalt

### 6.1 Reinigungsarbeiten, täglich oder je nach Einsatzdauer des Gerätes

#### 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 Friteuse auf eine Temperaturebene 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
Fritierkorbbalter	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Fritierölbeckenabdeckung	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Innere Flächen und Abdeckungen	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Anschlusskabel	Mittels feuchtem Lappen reinigen
Ölauffangbehälter	Spülmaschine/ Heisses Wasser
Fritteusenumfeld	Säubern Sie mit harter und weicher Bürste und feuchten Tüchern und befolgen Sie Spezialanweisungen wenn notwendig

### 6.2 Intervalle des Frittierölwechsel

Filtrieren	Täglich bzw. je nach Gebrauchsintensität
Erneuern - Auswechseln	Je nach Abnutzung und Sättigung

### 6.3 Periodische Kontrollen

Ölauffangbehälter	Sauberkeit, Füllstand
Frittierölqualität	Gemäss Hygienevorschriften
Fritierbecken	Sauberkeit, abgesunkene Fritiergutreste
Einlaufbogen und Schnellkupplung	Sauberkeit, Funktion, Dichtheit
Tauchheizung	Oberfläche

### 6.4 Wartung

Wir empfehlen einen regelmässigen Unterhalt durch einen Kundendienst machen zu lassen, je nach Gebrauchsintensität des Gerätes.

Gelegentlicher Gebrauch	Weniger als 8 h pro Tag	Einen Unterhaltsdienst pro Jahr
Mittlerer Gebrauch	8 bis 12 h pro Tag	1 bis 2 Unterhaltsdienste pro Jahr
Intensive Nutzung	Mehr als 12 h pro Tag	1 Zwischenservice sowie einen Basisdienst pro Jahr

## 7. 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

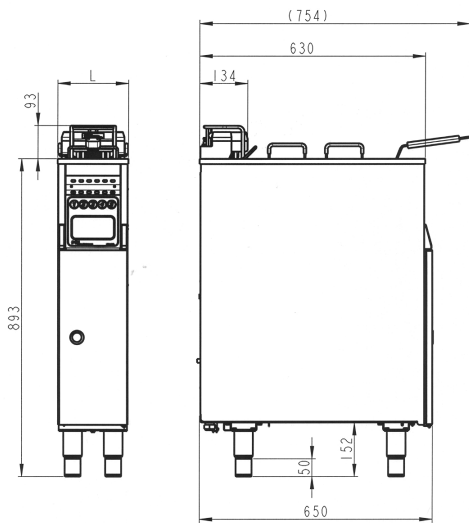
- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind
- der Stecker eingesteckt ist
- der Apparat richtig in Betrieb gesetzt wurde
- Ölstand kontrollieren, eventuell unter MIN-Markierung

#### Wichtig !

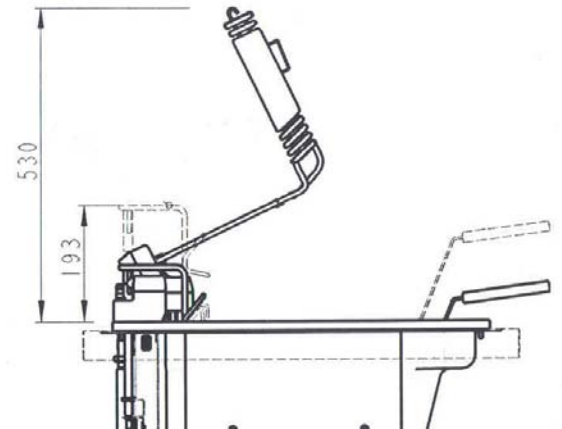
Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Apparatetyp und die Apparatenummer an, die Sie auf dem Datenschild am Panel hinter der Türe finden.

## 2. Exécutions, variantes et mesures

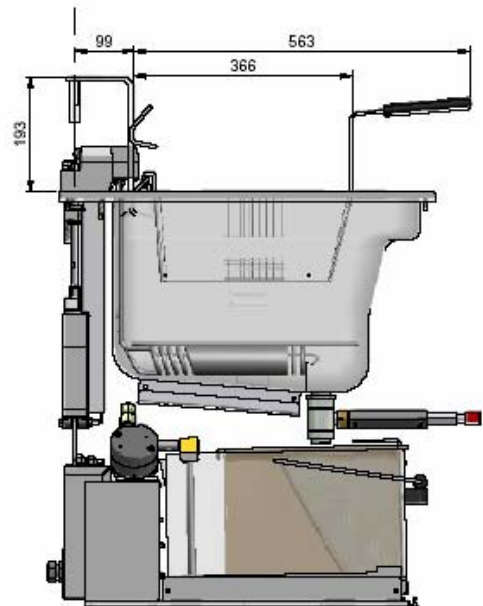
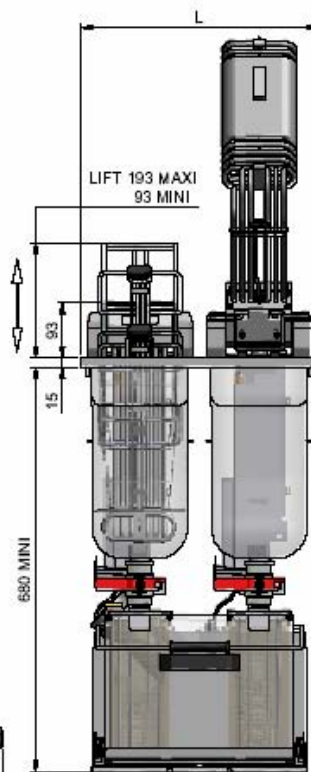
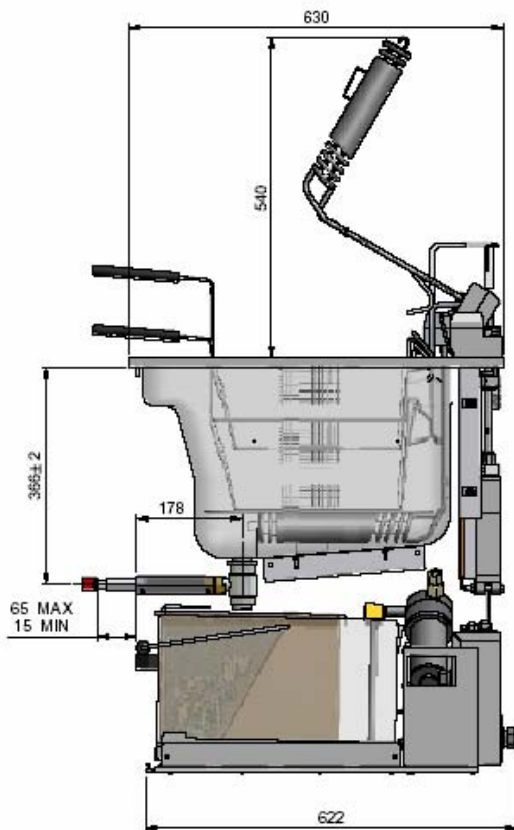
### Friteuses sur pieds :



Type	L
211	197.5
311	297.5
411 / 412	397.5
422	397.5



### Friteuses à encastrer :



Type	L
211	197.5
311	297.5
411 - 412	397.5
422	397.5
522	495
622	592

## 2.1 Poids et contenances

Type	211	311	411 / 412	422	522	622
Poids net, sans accessoires (kg)	Pieds 47 Enc. 40	Pieds 56 Enc. 47	Pieds 69 Enc. 62	Pieds 79 Enc. 68	Pieds -- Enc. 87	Pieds -- Enc. 94
Nombre de Panier	1	1	2	2	2	2
Capacité par panier de friteuse (Kg)	0.9	1.5	2 x 0.9	2 x 0.9	1 x 0.9 1 x 1.5	2 x 1.5
Quantité d'huile niveau minimum (l)	7.5	12.5	17	2 x 7.5	1 x 7.5 1 x 12.5	2 x 12.5
Quantité d'huile niveau maximum (l)	9	14.5	20.5	2 x 9	1 x 9 1 x 14.5	2 x 14.5
Rendement p/h avec frites congelées (Kg)	17 – 22	27 – 32	34 – 44	34 – 44	44 – 54	54 – 64
Rendement p/h avec frites précuites (Kg)	20 – 25	30 – 35	40 - 50	40 - 50	50 – 60	60 – 70

## 2.2 Identification de l'appareil

Chaque friteuse est dotée d'une plaquette technique pour l'identification de l'appareil.  
Toujours mentionner cette identification d'appareil lorsque vous faites appel au service après-vente.



## 2.3 Conditions ambiantes

Type	211 – 311 – 411 – 412 – 422- 522 – 622
Température mini. (°C)	+ 5
Température max. (°C)	+ 60
Humidité max. (%)	60

## 2.4 Tensions, types de raccordement et exécutions

<p>3L + N + PE</p> <p>Exécution standard triphasée avec Neutre</p> <p><b>Tension triphasée 3N~ 400 V 50/60Hz - 3L + N + PE</b></p>	<p>3L + PE</p> <p>Exécution spéciale sans neutre</p> <p><b>Tension triphasée 3~ 400 V 50/60Hz - 3L + PE</b></p>
<p>3L + PE</p> <p>Exécution spéciale pour bateau</p> <p><b>Tension triphasée 3~ 440 V 50/60Hz - 3L + PE</b></p>	<p>3L + PE</p> <p>Exécution spéciale triphasée</p> <p><b>Tension triphasée 3~ 230 V 50/60Hz - 3L + PE</b></p>
<p>L + N + PE</p> <p>Exécution spéciale monophasée</p> <p><b>Tension monophasée ~ 230V 50/60Hz - L + N + PE</b></p>	


## 2.5 Fusible d'alimentation

Type	211 / 422 ( 2 câbles d'alimentation)			311		411 / 412 / 422 (1 câble d'alimentation)		
<b>Puissance</b>	<b>7.5 KW</b>	<b>9 KW</b>	<b>11 KW</b>	<b>11.4 KW</b>	<b>15 KW</b>	<b>15 KW</b>	<b>18 KW</b>	<b>22 KW</b>
<b>AC 230V</b>	32.6 A	39.1 A	-	-	-	-	-	-
<b>3AC 230V</b>	18.8 A	22.6 A	27.6 A	28.6 A	37.65 A	37.65 A	-	-
<b>3AC 400V</b>	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A	26 A	31.6 A
<b>3NAC 400V</b>	10.8 A	13 A	15.8 A	16.5 A	21.7 A	21.7 A	26 A	31.6 A
<b>3AC 440V</b>	9.9 A	11.8 A	14.5 A	15 A	19.7 A	19.7 A	23.6 A	28.9 A

Type	522 (2 câbles d'alimentation)			522 (2 câbles d'alimentation)			622 (2 câbles d'alimentation)	
<b>Puissance</b>	7.5 kW + 11.4 kW	9 kW + 11.4 kW	11 kW + 11.4 kW	7.5 kW + 15 kW	9 kW + 15 kW	11 kW + 15 kW	2 x 11.4 kW	2 x 15 kW
<b>3N ~ 400V</b>	10.8 A + 16.5 A	13 A + 16.5 A	15.8 A + 16.5 A	10.8 A + 21.7 A	13 A + 21.7 A	15.8 A + 21.7 A	2 x 16.5 A	2 x 21.7 A

## 2.6 Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être fait par un électricien ou une autre personne qualifiée qui assurera une installation conforme aux normes. Procédez comme suit:

- Vérifiez si les spécifications du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaquette signalétique de la machine. Cette plaquette se trouve sur le panneau derrière la porte.
- Raccordement selon normes IEC resp. CEI 335-1 et prescriptions locales, c'est-à-dire :  
Montage d'une fiche sur le câble d'alimentation, elle doit être dimensionnée à la puissance et au courant nominal de la friteuse. La fiche doit être accessible après l'installation de la friteuse. En amont de l'alimentation de la friteuse, un disjoncteur de courant de fuite (FI : 10mA de courant de fuite) est recommandé. Prévoir lors de l'installation un interrupteur principal à proximité de la friteuse, avec séparation de tous les pôles, écartement des contacts 3 mm au minimum. Le câble de raccordement doit être au moins un câble du type H07RN-F.
-  Permet le raccordement de la terre (ou conducteur de protection), elle est indispensable à votre installation. Complétée par un dispositif différentiel, elle protège les utilisateurs lorsqu'un défaut survient à un appareil. le courant de défaut s'écoule vers la terre et provoque le déclenchement du différentiel.
- Si la conduite de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son service après vente ou une personne qualifiée tout aussi pour éviter des risques .



### 3. Prescriptions de sécurité

Les symboles suivants sont éventuellement appliqués sur la friteuse:

#### Haute tension



Avis de tension électrique dangereuse. Décharges électriques provoquant des lésions graves ou la mort. Les interventions sur les installations électriques doivent être assurées uniquement par des techniciens autorisés.

Respectez les prescriptions de sécurité spécifiques à ce domaine d'activité ! Débranchez la friteuse du secteur avant de procéder à des interventions sur les installations électriques.

#### Surface chaude / Constituants intérieurs chauds



Avis de chaleur pouvant conduire à des blessures. Laissez les surfaces et les constituants chauds se refroidir avant d'intervenir dessus ou portez des gants anti-chaleur

#### Huile de friture chaude



Avis d'huile de friture chaude pouvant conduire à des blessures. Laissez l'huile de friture chaude se refroidir avant d'intervenir sur des constituants immergés ou portez des lunettes

#### NOTA



Au moment de la livraison de la friteuse, tous les symboles d'avertissement (autocollants) correspondants ont été apposés par le fabricant aux emplacements appropriés. Si des symboles d'avertissement sont défaits pendant l'utilisation de la friteuse ou au cours d'opérations de nettoyage, l'exploitant de la friteuse est tenu de remplacer immédiatement!

#### 3.1 Utilisation conforme de la friteuse

La friteuse sert exclusivement à faire frire des denrées alimentaires fraîches ou surgelées qui ne manifestent pas de réactions constituant des risques corporels, matériels et environnementaux lors du processus de friture. La friteuse est homologuée uniquement pour une utilisation sous surveillance. Toute autre utilisation de la friteuse est considérée comme non conforme. L'utilisation conforme implique également le respect du mode d'emploi et des prescriptions de maintenance et de réparation établies par le fabricant.

#### 3.2 Dangers et consignes spécifiques

##### AVERTISSEMENT



La friteuse est homologuée uniquement pour une utilisation sous surveillance. Si le bac de récupération d'huile contient de l'huile de friture chaude, il faut porter des vêtements, des gants et des lunettes de protection lors de son maniement. Ne jamais asperger la friteuse avec le jet d'eau d'une douche, d'un flexible ou d'un nettoyeur haute pression.

La mise en service de la friteuse avant son remplissage préalable de graisse ou d'huile de friture au-dessus du niveau MIN représente un risque d'inflammation ou conduit à une coupure de la friteuse par le thermostat de sécurité. L'huile ne doit pas descendre en dessous du niveau MIN pendant l'utilisation. Cela représente un risque d'inflammation ou conduit à une coupure de la friteuse par le thermostat de sécurité. L'huile ne doit pas dépasser le niveau MAX pendant l'utilisation. Cela constitue sinon un risque de débordement d'huile ou de mousse lors de l'immersion du produit à frire. L'huile de friture usagée et dégradée est plus facilement inflammable et tend à la saturation (mousse). Ne jamais lutter contre une inflammation d'huile avec de l'eau. Fermer immédiatement le couvercle de la cuve ou utiliser un extincteur à agent spécial (halon) ou une couverture anti-feu.

##### ATTENTION



Un panier rempli de produits trop humides ou trop surgelés (avec des cristaux de glace) provoque un moussage abondant de l'huile chaude, ce qui porte préjudice à la qualité la friture et un risque de débordement. Ne pas déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude. Cela constitue un risque de débordement de l'huile de friture chaude. Pour vidanger ou pomper de l'huile de friture, celle-ci doit être refroidie à une température ne dépassant pas 175 °C.

Ne jamais nettoyer le chauffage par immersion à l'aide d'une brosse métallique ou par pyrolyse (marche à sec). Tout nettoyage non conforme avéré du chauffage par immersion exclut toute prestation de garantie.

### 3.3 Sécurité des personnes

#### AVERTISSEMENT



En cas d'utilisation erronée, la friteuse peut occasionner des lésions graves ou mortelles. Le personnel qui utilise et entretient la friteuse doit être formé à son maniement correct et doit avoir lu et compris les instructions de sécurité du présent mode d'emploi avant de commencer à utiliser ou à entretenir la friteuse.

Ne jamais modifier ou retirer des dispositifs de sécurité. Ne pas couper des dispositifs de sécurité en procédant à des modifications sur la friteuse. Ne jamais retirer des symboles d'avertissement apposés sur la friteuse (selon les pays). Remplacer immédiatement les symboles d'avertissement manquants ou défectueux.

Ne jamais utiliser une friteuse en mauvais état. Signaler immédiatement à son supérieur hiérarchique de toutes les irrégularités, surtout celles qui concernent la sécurité.

Pour remplacer des composants électriques et mécaniques, séparer la friteuse du secteur électrique. Vérifier toutes les fonctions de sécurité une fois les opérations d'entretien terminées.

### 3.4 Dispositifs de sécurité

En plus des symboles d'avertissement apposés sur la friteuse (selon les pays), la friteuse est dotée des dispositifs de sécurité suivants:

- Interrupteur principal
- Contacteur de sécurité
- Thermostat de sécurité

### 3.5 Personnes autorisées

Seules peuvent travailler sur et avec la friteuse des personnes autorisées pour le travail concerné. Pour être autorisées, les personnes doivent remplir les exigences minimales de formation et de connaissance énumérées dans ce chapitre et s'être vues attribuer un domaine de compétence défini.

"Cet appareil n'est pas prévu à l'usage des personnes (enfants y compris) avec des possibilités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été donnés la surveillance ou l'instruction au sujet de l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sûreté. Des enfants devraient être dirigés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil."

### 3.6 Domaine de compétence du personnel

#### 3.6.1 Exploitant

Personne juridiquement responsable, l'exploitant est responsable de l'utilisation conforme de la friteuse ainsi que de la formation et de l'affectation des personnes autorisées. Il définit les compétences et les domaines d'attribution des personnes autorisées pour son entreprise.

#### 3.6.2 Utilisateur de la friteuse

Les tâches suivantes lui sont attribuées :

Il remplit d'huile de friture la friteuse.

Il surveille la qualité de l'huile de friture et procède à sa remise à niveau, à sa purification et à son filtrage.

Il démarre et surveille la friture.

Il prépare la friteuse pour le produit à frire

Il alimente la friteuse en produits à frire.

Il localise les problèmes et organise leur élimination.

#### 3.6.3 Personnel d'entretien

Les tâches suivantes lui sont attribuées:

Il nettoie, entretient et répare la friteuse conformément aux opérations décrites aux chapitres "Maintenance et Dépannage".

Il démonte, entrepose et élimine la friteuse.

### 3.7 Formation et qualification minimales du personnel autorisé

#### 3.7.1 Exploitant

C'est une personne formée dans la gestion d'entreprise exerçant une fonction d'encadrement. Il possède l'expérience correspondante dans l'évaluation des risques et la gestion du personnel. Il a lu et compris le chapitre "Prescription de sécurité".

#### 3.7.2 Utilisateur de la friteuse

C'est une personne qui est instruite sur l'utilisation de la friteuse et qui est sensibilisée aux risques potentiels.

### 3.7.3 Personnel d'entretien

Ce sont des personnes qui ont suivi une formation professionnelle correspondante, qui sont familiarisées avec l'entretien de la friteuse et qui disposent des qualifications correspondantes du fait de leur activité. Les opérations d'entretien sur l'équipement électrique de la friteuse doivent être réalisées uniquement par un électricien ou par une personne instruite sous la conduite et la surveillance d'un électricien conformément aux règles de l'électrotechnique.

### 3.8 Obligation de maintenance

L'exploitant est tenu d'assurer la maintenance et le nettoyage de la friteuse à intervalles réguliers. La friteuse doit être utilisée uniquement en parfait état, c'est-à-dire sans dommage. Utiliser uniquement des consommables ou des pièces de rechange d'origine. Vérifier le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité après des opérations de maintenance et de réparation.

### 3.9 Disponibilité du mode d'emploi

Un exemplaire du mode d'emploi doit être tenu à tout instant à disposition du personnel sur le lieu d'utilisation de la friteuse.

## 4. Installation et Mise en service

### 4.1 Installation de l'appareil

Lors de la mise en place de l'appareil veuillez tenir compte des points suivants :

- a) La friteuse doit être placée de niveau et sa hauteur doit être adaptée selon le désir de l'utilisateur. Facilement réalisable grâce aux quatre pieds réglables. La hauteur du plateau de la friteuse, par rapport au sol varie entre 850mm au minimum et 900 au maximum.
- b) Distance minimum à respecter entre l'arrière de la friteuse et la paroi murale ou avec un autre appareil: 30 mm.
- c) La friteuse ne doit pas reposer sur une surface inflammable, respectez les prescriptions de sécurité et de construction locales.
- d) La friteuse doit avoir un emplacement fixe. Si la friteuse est équipée avec l'option roulettes (2 roues fixes et 2 roues directionnelles), les freins des deux roues avant doivent être bloqués. Le rôle des roulettes est de faciliter l'entretien et le nettoyage de la friteuse.
- e) Il est toujours possible de modifier une friteuse exécution standard avec des pieds et de l'équiper avec l'option roulettes.



Attention:

En raison d'un équilibre insuffisant, les friteuses du type 211 & 311 ne peuvent être laissées sans une fixation permanente. Elles doivent être fixées au sol ou au mur (exigence VDE).

### 4.2 Mise en service après l'installation

Éliminez tous les résidus d'emballage éventuellement encore présents. Retirer le couvercle et le panier de la cuve. Nettoyez la friteuse et les accessoires fournis avec un produit de nettoyage non corrosif agréé pour le secteur alimentaire. FERMER LE ROBINET DE VIDANGE. Remplir la cuve d'huile jusqu'à la marque MAX. Le niveau d'huile (MIN/MAX) est visible sur les côtés à l'intérieur de la cuve.

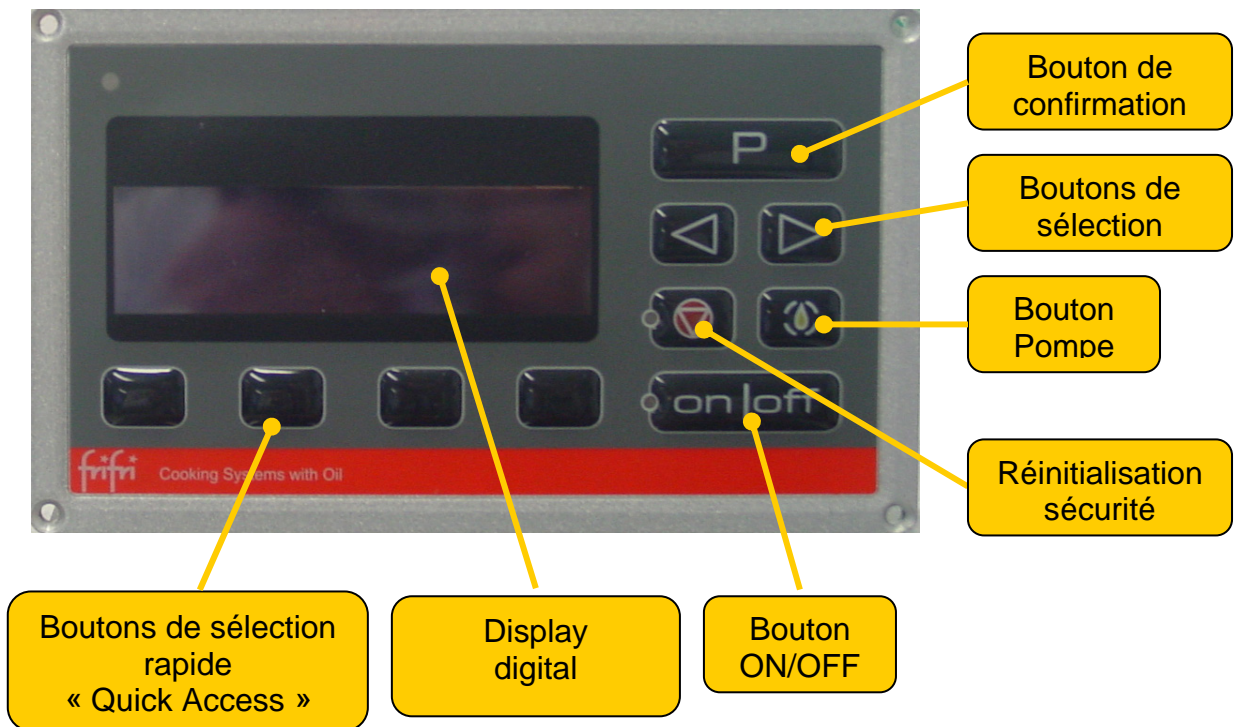


Attention:

Si vous voulez fondre de la graisse en position "Cycle de fonte de graisse" ne mettez pas la grille sur les corps de chauffe. La graisse doit être en contact direct avec les corps de chauffe et répartie sur toute sa surface.

## 5 Utilisation de la friteuse

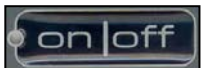
### 5.1 Panneau de commande



### 5.2 Mise en marche du panneau de commande



La touche „Reset“ permet d'initialiser le circuit du thermostat sécurité.  
La led rouge indique que le thermostat est en sécurité.



La touche „On“ permet de mettre sous tension la commande de la friteuse.  
La led verte indique que la régulation de température est opérationnelle.  
La touche „Off“ permet d'éteindre la commande de la friteuse.

### 5.3 Attente de Consigne – « Idle Mode »

Après la mise sous tension de la commande, l'affichage informe que la friteuse est en phase d'attente.



Dans cette position il est possible de :

**a) sélectionner le mode programmation**

Maintenir la touche „P“ pendant trois secondes

**b) sélectionner le cycle de pompage**

Une impulsion sur la touche „Pompe“

**c) sélectionner le cycle Fonte de graisse**

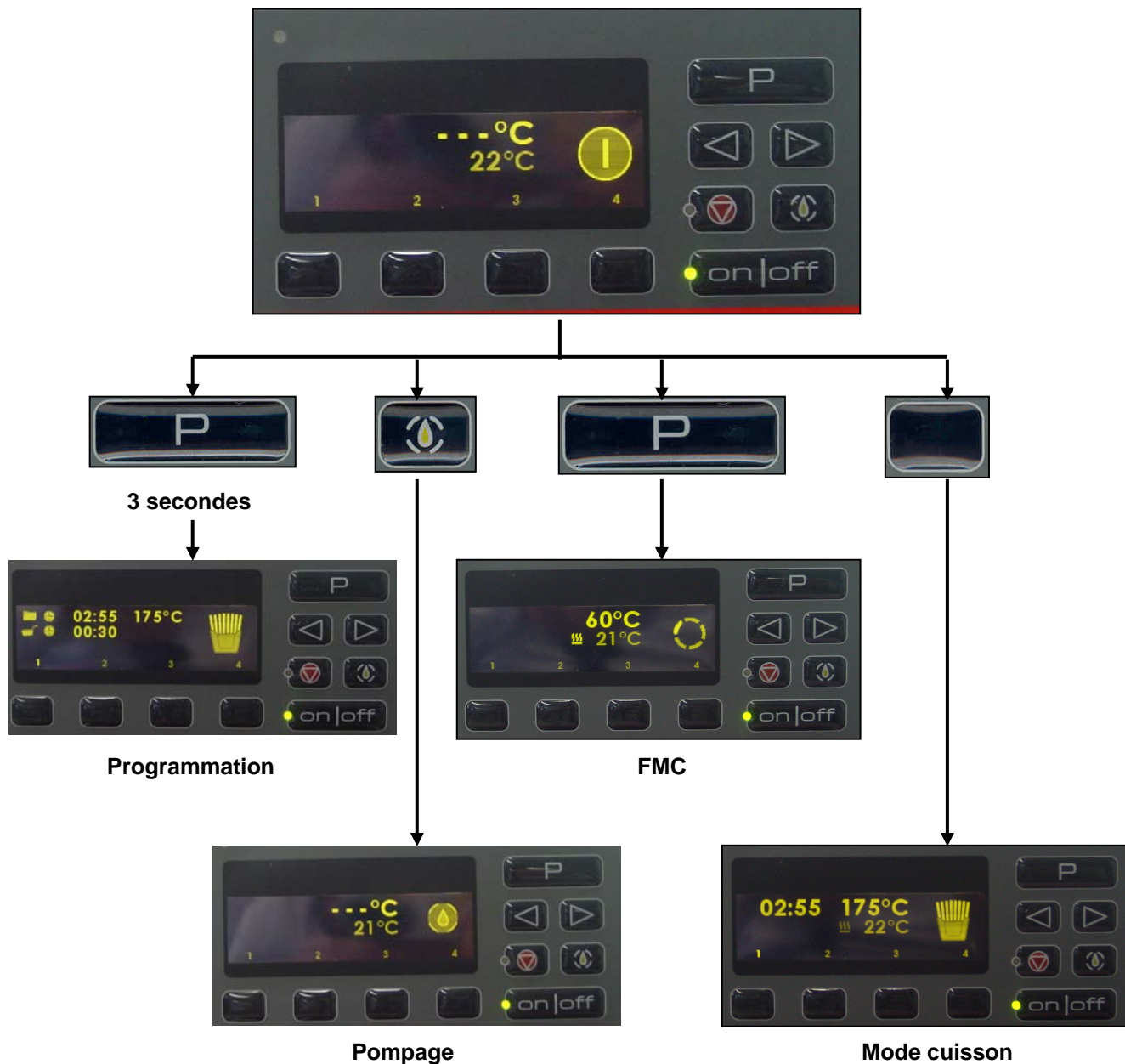
Une impulsion sur la touche „P“.

**d) sélectionner un programme**

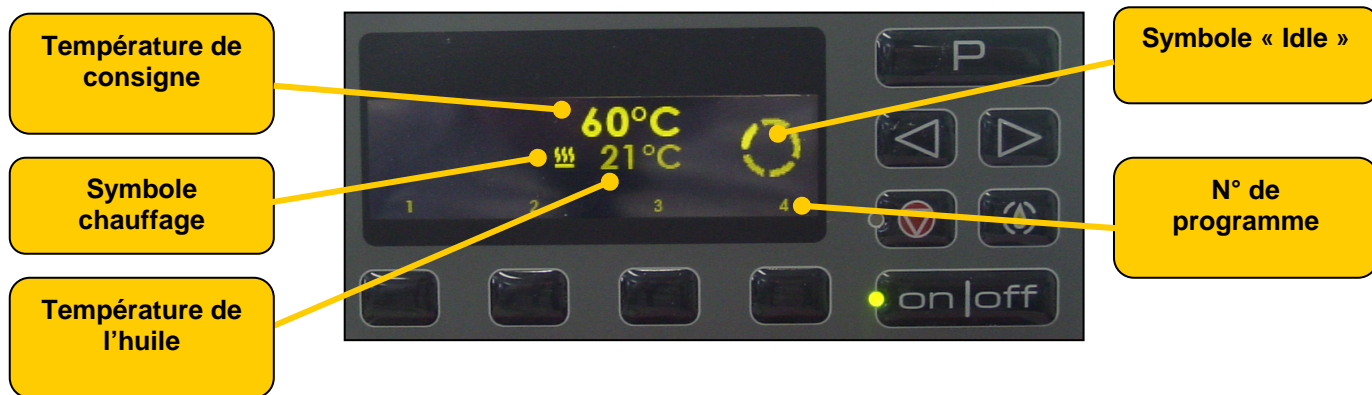
Une impulsion sur une des touches « Quick Access »

Remarque :

Il est possible de rendre automatique le passage en fonte de graisse, mais uniquement en ajustant un temps pour le paramètre „Idle“ dans le « Mode Service » en programmation.



#### 5.4 Cycle de fonte de graisse (FMC)



La position fonte de graisse permet d'atteindre une température de consigne en alternant les phases de chauffage et de repos. Ainsi si la graisse figée est utilisée, celle-ci prendra sa forme liquide sans dégagement de fumée ou dégradation.

Il est possible de régler la consigne entre 30 et 90°C mais uniquement en programmation, se référer au chapitre „Mode Service“.

Si vous ne désirez pas utiliser la fonction FMC vous pouvez l'éliminer dans le « Mode Service ». Dans ce cas le chauffage sera constant jusqu'à l'obtention de la température de consigne.

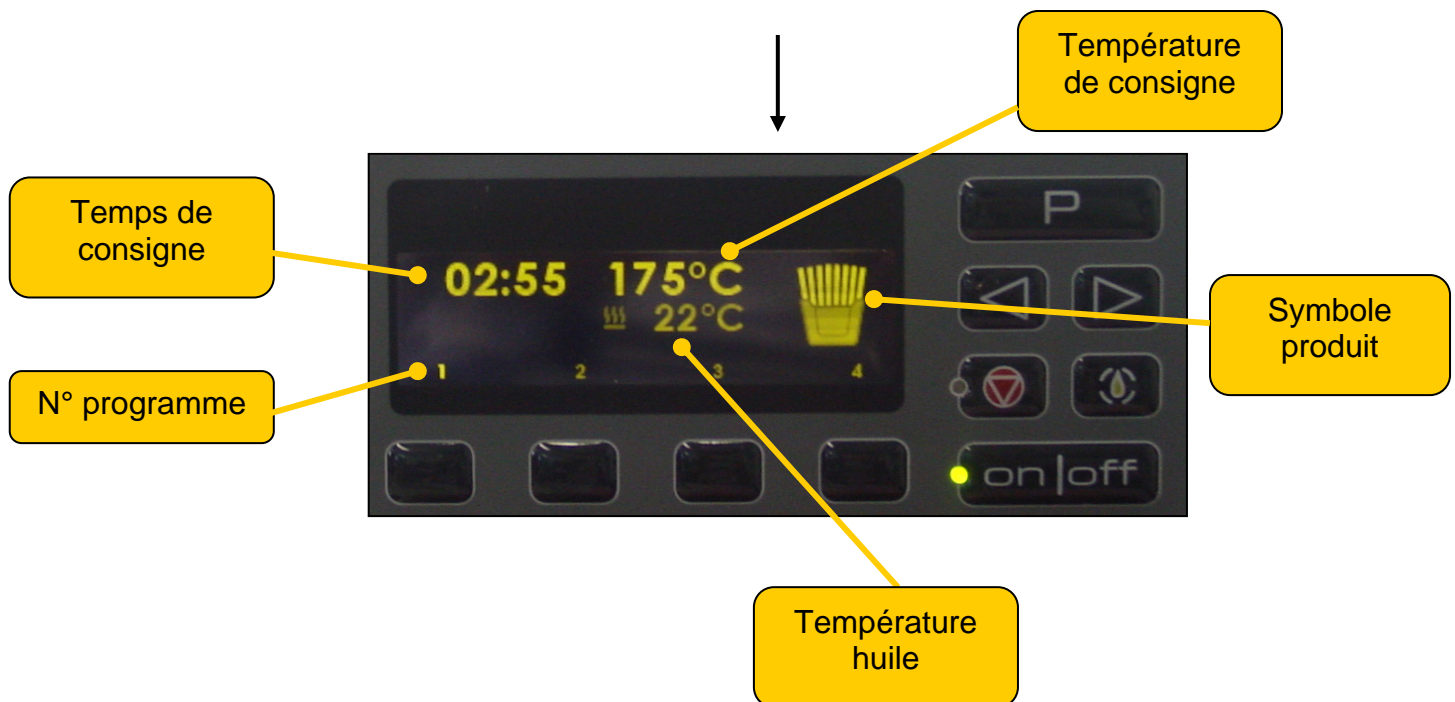
## 5.5 Sélection d'un programme



A partir du mode FMC, il suffit de presser la touche „P“ pour sélectionner le cycle de cuisson. L'affichage indique alors les consignes du dernier programme utilisé



Ou alors utiliser les boutons „Quick Access“ sous l'affichage en sélectionnant le numéro de programme désiré.



Remarque :

Le numéro de programme utilisé est en surbrillance.

## 5.6 Cycle de cuisson :



Pour lancer le cycle de cuisson il suffit de donner une impulsion sur la touche „P ou Quick Access“

Si la température de l'huile n'est pas au niveau de la consigne, le départ cycle est présélectionné, le temps réel s'affiche à zéro.

Ensuite dès l'obtention de la température programmée le pilotage du lift s'effectuera et le comptage ou décomptage débutera, le choix se fait en « Mode Service ».



Présélection du cycle de cuisson

Température de consigne devient sombre

Affichage du temps du cycle de cuisson  
00:00



Température de huile est égale à la consigne

Décomptage ou comptage du temps de cuisson  
00:28



### 5.7 Shake Time :



Un signal acoustique informe l'utilisateur de secouer son panier.  
La fonction et le temps du Shake Time s'ajustent dans le Programme.  
Le temps et le niveau sonore du signal acoustique sont ajustables dans le « Mode Service »



L'arrêt du signal acoustique s'effectue par une impulsion sur la touche „P ou Quick Access“

### 5.8 Fin du cycle de cuisson



L'affichage clignote sur „0.00“ et le signal acoustique donne l'information à l'utilisateur.

### 5.9 Annulation d'un cycle de cuisson



Le reset d'un cycle de cuisson est possible en maintenant la touche „P“ pendant trois secondes.

### 5.10 Programmation

- . Le « Mode Programmation » est accessible depuis le « Mode Idle », en pressant la touche « P » trois secondes.
- . Un signal sonore indique l'entrée en « Mode Programmation ».
- . 19 programmes de cuisson sont disponibles et un « Mode Service » permettant la configuration de différentes fonctions.



Temps de cuisson  
(de 0 à 9 :59 :59)



3 secondes

Température  
(de 30 à 190°C)

Temps du Shake  
(de 0 à 9 :59 :59)



Symbole Produit

Temps de l'alarme qualité  
(de 0 à 9 :59 :59)

N° programme

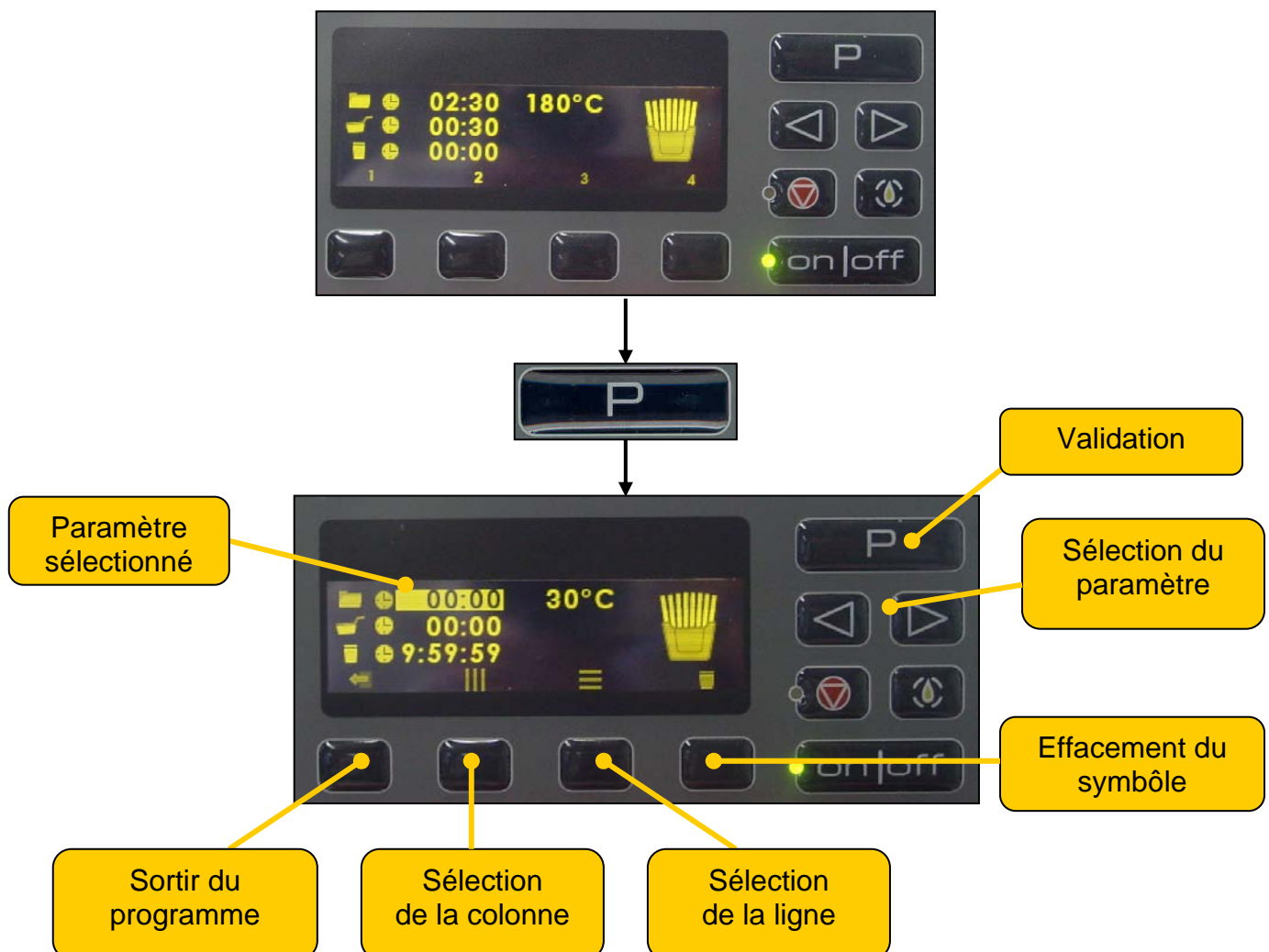


### a) Choisir son programme

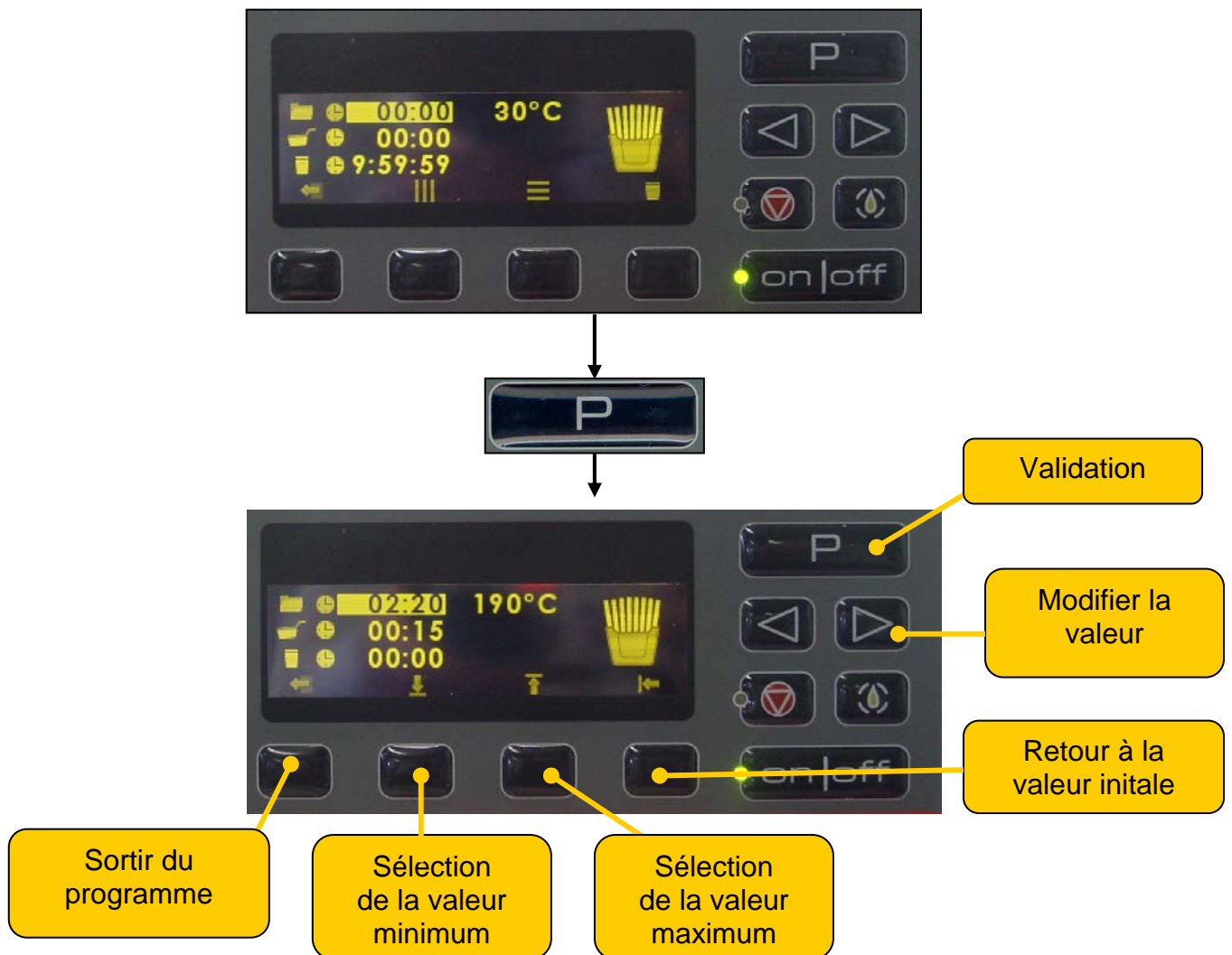


La touche « Quick Access » permet de sélectionner directement son numéro de programme  
Les touches de sélection « Gauche / Droite » donnent accès aux autres programmes.  
La touche « P » valide notre sélection et permet d'accéder aux paramètres du programme sélectionné.

### b) Modifier les paramètres du programme



- . Sélectionner le paramètre que vous désirez modifier par les touches « Gauche / Droite » ou « Quick Access ».
- . Le paramètre sélectionné est en surbrillance
- . Valider votre choix par la touche « P »



- . Le paramètre sélectionné clignote.
- . Modifier la valeur de la consigne par les touche « Gauche / Droite » ou par les touches « Quick Access ».
- . Valider la nouvelle consigne par la touche « P »

Remarque :

- . Si le temps du cycle de cuisson est ajusté à « 0 » le programme n'apparaît pas lorsque l'utilisateur est en « Mode de cuisson ».
- . Si dans le « Mode Service » le paramètre « Quality Alarm » est inactif, l'ajustement de la consigne n'est pas possible dans le programme.

### c) Sortir du programme

Pour sortir du programme deux possibilités :

- . la touche „Quick Access“ sous ce symbole



Ou

- . en appuyant sur la touche « P » pendant trois secondes

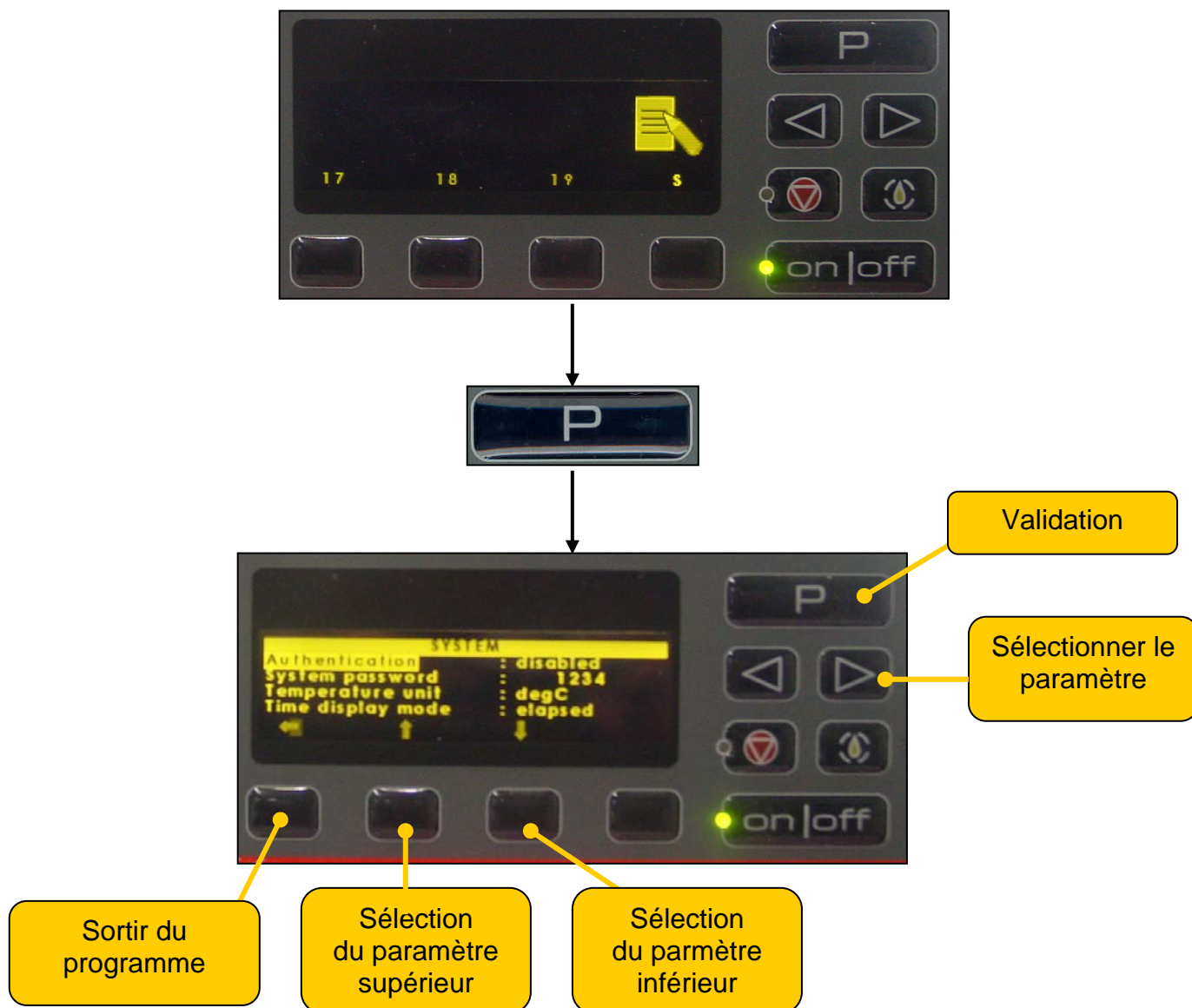


Nous sommes en phase de pouvoir choisir un autre programme et de le modifier ou simplement sortir du « Mode Programmation » en appuyant sur la touche « P » pendant trois secondes.

#### d) Mode service

Dans le « Mode Programmation », la position 20 se trouve le « Mode Service ».

Le « Mode Service » permet de configurer différents paramètres pour l'utilisation de la friteuse.



. Le paramètre sélectionné est en surbrillance.

. Après sélection du paramètre, il faut valider son choix par la touche « P », la consigne est alors en surbrillance et modifiable.

. La modification est réalisée par les touches « Quick Access » ou « Gauche / Droite ».

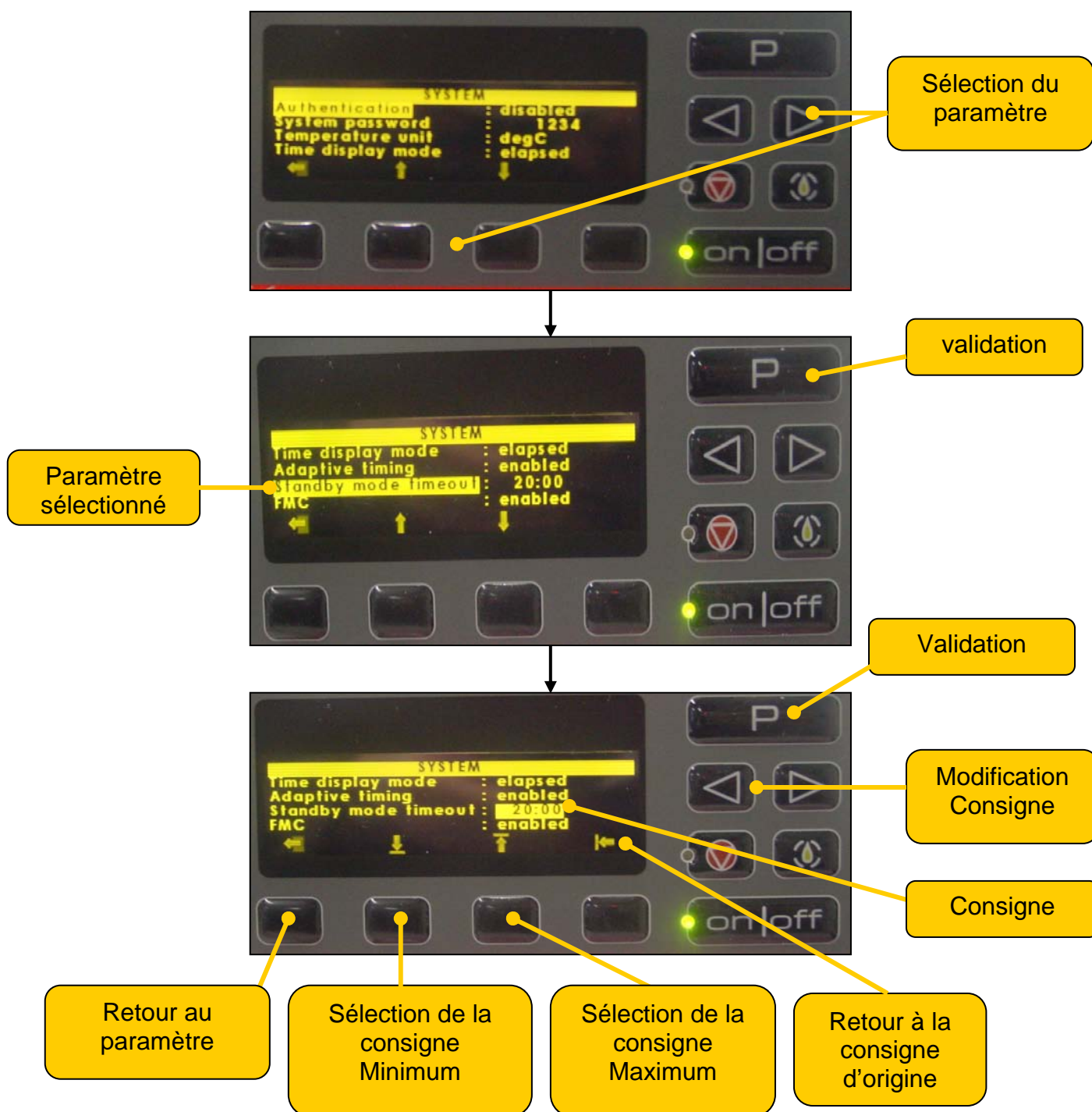
. La nouvelle consigne doit être validée par la touche « P ».

. La sélection d'un nouveau paramètre est alors possible.

. La sortie du « Mode Service » est réalisée par la touche « Quick Access »



Exemple : Modification du StandBy mode timeout



e) Liste des paramètres modifiables:

Paramètre	Fonction	Consigne
<b>Authentification</b>	Code d'accès à la programmation	<b>disabled</b> : Hors service <b>enabled</b> : en service
<b>System Password</b>	Code d'accès	Correspond aux touches Quick Access (code à 4 chiffres)
<b>Temperature unit</b>	Unité de la température	<b>degC</b> : degrés Celcius <b>degF</b> : degrés fahrenheit
<b>Time display mode</b>	Affichage du temps	<b>elapsed</b> : temps réel <b>remaining</b> : temps restant
<b>Adaptive timing</b>	Fry Computer	<b>disabled</b> : Hors service <b>enabled</b> : en service
<b>Standby mode timeout</b>	Temps pour Standby	<b>Ajustement entre</b> : 00 :00 / 4 :15 : 00 Si le temps est ajusté à 00 :00, le Standby est Hors service
<b>FMC</b>	Fonte de graisse	<b>disabled</b> : Hors service (chauffage continu) <b>enabled</b> : en service
<b>FMC temperature</b>	Consigne de Température FMC	<b>Ajustement entre</b> : 30 / 90°C
<b>Standby temperature</b>	Consigne de Température Standby	<b>Ajustement entre</b> : 30 / 120°C
<b>Idle Timing</b>	Ajustement du temps pour passer en mode FMC après la mise sous tension	Si le temps à 00 :00 le passage est manuel
<b>Buzzer reset timer</b>	Arrêt du buzzer	<b>Ajustement entre</b> : 00 :00 / 00 : 30 Si Le temps à 00 :00 le reset est manuel touche « P ou quick access »
<b>Buzzer volume</b>	Niveau sonore	<b>low / medium / high</b>
<b>Quality alarm</b>	Alarme qualité après le dernier cycle de cuisson	<b>disabled</b> : Hors service (chauffage continu) <b>enabled</b> : en service <b>Ajustement entre</b> : 00 :00 / 9 : 59 : 59
<b>Temp meas. Trim offset</b>	Ajustement de la température mesurée	<b>Ajustement entre</b> : -10 / 10 °C
<b>Temp meas. Trim slope</b>	Ajustement de la cadence de mesure	
<b>Twin mode off</b>	Synchronisation du pilotage des lifts	<b>disabled</b> : Hors service <b>enabled</b> : en service
<b>Display intensity</b>	Intensité de l'affichage	<b>Auto / low / medium / high</b>
<b>Skip temp. setting</b>	Autorisation départ cycle en pressant deux fois la touche « P » avant d'atteindre la consigne de température	<b>disabled</b> : Hors service <b>enabled</b> : en service
<b>Hide sp Temp. if prg.run</b>	Affichage température consigne après départ cycle de cuisson	<b>disabled</b> : Hors service <b>enabled</b> : en service  Après le depart cycle de cuisson, la temperature de consigne deviant sombre
<b>Screen saver mode</b>	En cas de non utilisation de la commande l'affichage se positionne en économie	<b>Logo</b> : Logo Frifri <b>Oil temp</b> : temperature de l'huile <b>State</b> : état
<b>Reset factory def</b>	Réglage d'usine	

## 6. Maintenance

### 6.1 Opérations de nettoyage quotidien ou selon 'intensité d'utilisation

#### ATTENTION



- . Utiliser exclusivement des produits de nettoyage non corrosifs, non abrasifs.
- . Utiliser exclusivement des chiffons non abrasifs.
- . Utiliser exclusivement des produits de nettoyage homologués pour un usage alimentaire.
- . Les opérations de nettoyage doivent avoir lieu une fois que l'huile de friture soit refroidie à un niveau de température excluant toute brûlure.

Parties à nettoyer	Opérations de nettoyage
Surfaces extérieures et couvercles	Nettoyer avec un chiffon humide
Panneau de commande	Nettoyer avec un chiffon humide
Accouplement rapide (option pompe)	Détergent / Eau chaude
Cuve de friteuse	Détergent / Eau chaude
Corps de chauffe	Détergent / Eau chaude
Panier de friteuse	Lave-vaisselle / Eau chaude
Fixation du panier de friteuse	Lave-vaisselle / Eau chaude
Couvercle de friture	Lave-vaisselle / Eau chaude
Surfaces intérieures et couvercles	Nettoyer avec un chiffon humide
Cordon de raccordement	Nettoyer avec un chiffon humide
Bac de récupération d'huile	Lave-vaisselle / Eau chaude
Environnement de la friteuse	Nettoyer avec un balai, une brosse et chiffon humide, respecter les éventuelles consignes spéciales.

### 6.2 Intervalle de „renouvellement de l'huile de friture“

Filtrage	Tous les jours ou selon l'intensité d'emploi
Renouvellement	Selon la dégradation et la saturation

### 6.3 Contrôles périodiques

Bac de récupération d'huile	propreté, niveau de remplissage
Qualité de l'huile de friture	selon les directives sanitaires
Cuve de friture	propreté, dépôt de produit frit
Option Tubulure d'entrée	propreté, fonction, colmatage, étanchéité après mise en place
Corps de chauffe	Surface

### 6.4 Service après-vente

Il est conseillé de réaliser un entretien régulier par un technicien du service après-vente selon l'utilisation de la friteuse.

Friteuse en usage faible	Moins de 8 h par jour	Un service d'entretien par an
Friteuse en usage moyen	De 8 à 12 h par jour	Un à deux services d'entretien par an
Friteuse en usage intensif	Plus de 12 h par jour	Un service intermédiaire plus un service de base par an

## 7. Dépannage

En cas de panne, adressez-vous à votre installateur ou le centre de réparation le plus proche. Cependant, avant d'appeler le monteur inutilement, veuillez contrôler :

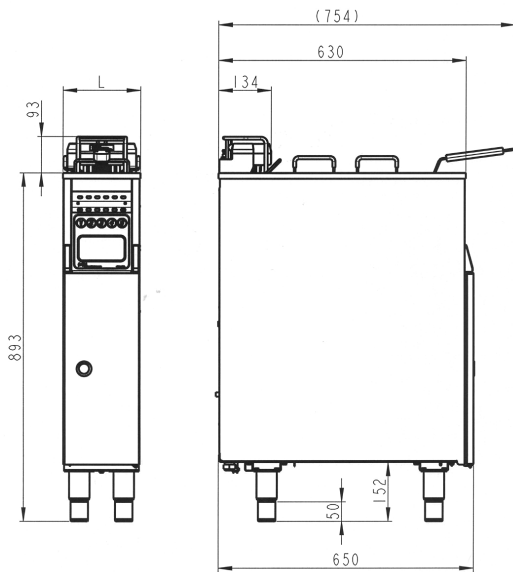
- si les fusibles du secteur sont intacts,
- si la fiche électrique est bien connectée,
- si la machine à été mise en marche correctement,
- si le niveau d'huile est correct.

#### Important !

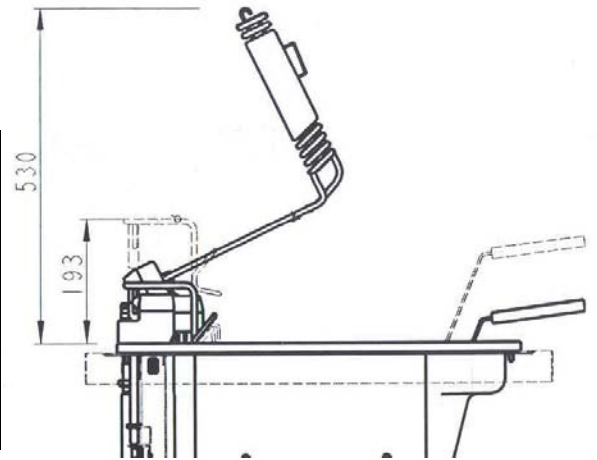
Si vous faites appel au service de réparation, indiquez le type et le numéro de votre machine. Vous trouverez ces indications sur la plaquette signalétique appliquée sur le panneau derrière la porte.

## 2. Executions and dimensions

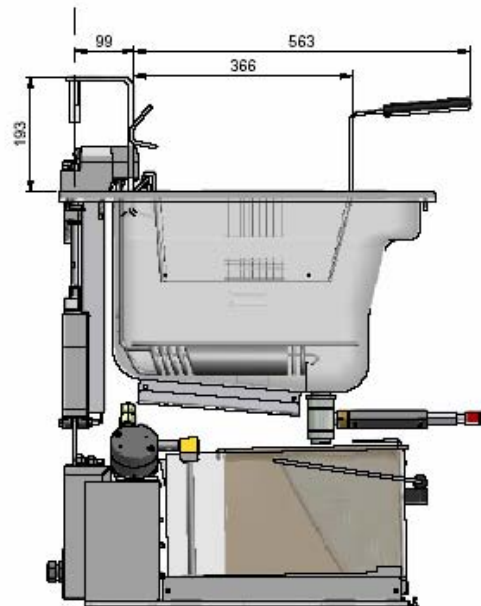
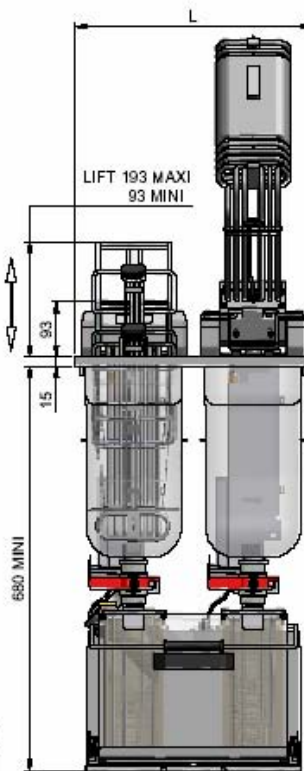
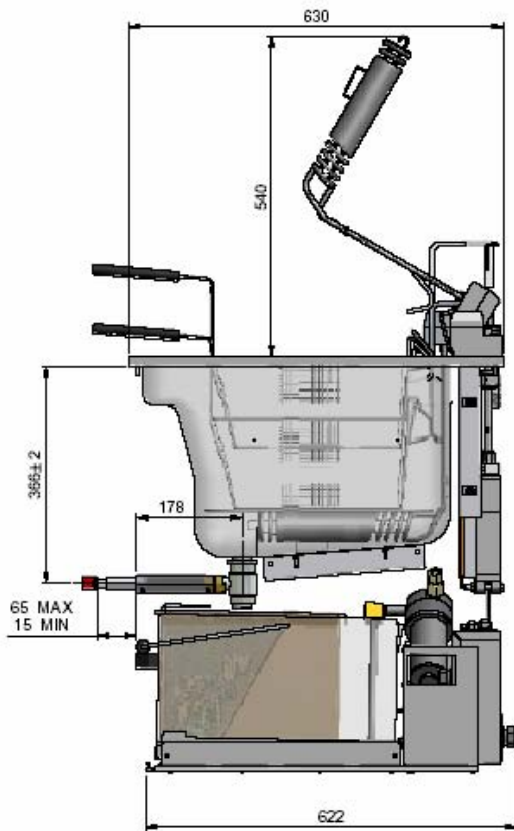
### Floor standing fryers:



Type	L
211	197.5
311	297.5
411 /412	397.5
422	397.5



### Built-in fryers:



Type	L
211	197.5
311	297.5
411 - 412	397.5
422	397.5
522	495
622	592

## 2.1 Weights and filling data

Type	211	311	411/412	422	522	622
Net weight without options (kg)	FL 47 BI 40	FL 56 BI 47	FL 69 BI 62	FL 79 BI 68	FL -- BI 87	FL -- BI 94
Number of baskets	1	1	2	2	2	2
Filling qty per basket (Kg)	0.9	1.5	2 x 0.9	2 x 0.9	1 x 0.9 1 x 1.5	2 x 1.5
Frying oil qty at minimum level (l)	7.5	12.5	17	2 x 7.5	1 x 7.5 1 x 12.5	2 x 12.5
Frying oil qty at maximum level (l)	9	14.5	20.5	2 x 9	1 x 9 1 x 14.5	2 x 14.5
Production of frozen chips per hour (Kg)	17 – 22	27 – 32	34 – 44	34 – 44	44 – 54	54 – 64
Production of cooled chips per hour (Kg)	20 – 25	30 – 35	40 - 50	40 - 50	50 – 60	60 – 70

## 2.2 Identification of the appliance

Every deep fryer is provided with a technical identification plate. Always have this identification plate available when making enquiries to our customer services department.



## 2.3 Ambient conditions

Type	211 – 311 – 411 – 412 – 422 – 522 - 622
Min Temperature. ( °C )	+ 5
Max Temperature. ( °C )	+ 60
Max humidity.. ( % )	60

## 2.4 Voltages, types of connection and versions

<p>3L + N + PE</p> <p>Standard version three phase with neutral and earth</p> <p><b>Voltage three-phase 3N~400 V 50/60Hz - 3L + N + PE</b></p>	<p>3L + PE</p> <p>Special version without neutral</p> <p><b>Voltage three-phase 3~ 400 V 50/60Hz - 3L + PE</b></p>
<p>3L + PE</p> <p>Special version for ships</p> <p><b>Voltage three-phase 3~440 V 50/60Hz : 3L + PE</b></p>	<p>3L + PE</p> <p>Special version three-phase without neutral</p> <p><b>Voltage three-phase 3~ 230 V 50/60Hz - 3L + PE</b></p>
<p>L + N + PE</p> <p>Special single-phase version</p> <p><b>Voltage single-phase ~ 230V 50/60Hz - L + N + PE</b></p>	




## 2.5 Mains fuses

Type	211 / 422 ( 422 with two supply cables)			311		411 / 412 / 422 ( 422 with one supply cable)		
<b>Power</b>	<b>7.5 KW</b>	<b>9 KW</b>	<b>11 KW</b>	<b>11.4 KW</b>	<b>15 KW</b>	<b>15 KW</b>	<b>18 KW</b>	<b>22 KW</b>
<b>AC 230V</b>	32.6 A	39.1 A	-	-	-	-	-	-
<b>3AC 230V</b>	18.8 A	22.6 A	27.6 A	27.6 A	37.65 A	37.65 A	-	-
<b>3AC 400V</b>	10.8 A	13 A	15.8 A	15.8 A	21.7 A	21.7 A	26 A	31.6 A
<b>3NAC 400V</b>	10.8 A	13 A	15.8 A	15.8 A	21.7 A	21.7 A	26 A	31.6 A
<b>3AC 440V</b>	9.9 A	11.8 A	14.5 A	14.5 A	19.7 A	19.7 A	23.6 A	28.9 A

Type	522 (with two supply cables)			522 (with two supply cables)			622 (with two supply cables)	
<b>Power</b>	7.5 kW + 11.4 kW	9 kW + 11.4 kW	11 kW + 11.4 kW	7.5 kW + 15 kW	9 kW + 15 kW	11 kW + 15 kW	2 x 11.4 kW	2 x 15 kW
<b>3N ~ 400V</b>	10.8 A + 16.5 A	13 A + 16.5 A	15.8 A + 16.5 A	10.8 A + 21.7 A	13 A + 21.7 A	15.8 A + 21.7 A	2 x 16.5 A	2 x 21.7 A

## 2.6 Electrical connection

The electrical connection of the machine must be done by an electrician or a qualified person who can ensure that the installation meets the required standards. Proceed as follows:

- a) Check if the specifications of the electrical mains correspond to those given on the rating plate. This plate is located on the control panel inside the door.
- b) Connect according to IEC or CEI 335-1 standards and local regulations, i.e.: Fit a mains plug to the connection cable, corresponding to the power of the rated current. Plug into the mains socket. The plug must be accessible after installing the fryer. The manufacturer recommends to connect the fryer to a fault-current protective switch (for machines which exceeds 10mA of dispersion current). For permanent installation: connect to a main switch with all the poles isolated; minimum distance of the contacts 3 mm. The connection cable should at least be an H05RN-F type.
- c)  Allows the connection of the ground (Earth connection). It is essential for your installation. Supplemented by a differential device, it protects the users when an electrical defect occurs on an appliance. The fault current runs out towards the ground and causes the release of the differential.
- d) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

### 3. Safety regulations

The following warning symbols are fitted to the deep fryer as appropriate:

#### High voltage



Warning of dangerous electrical voltage

Electric shocks lead to serious injury or death.

Only authorized specialist personnel may carry out work on electrical installations.

Follow the specific technical safety instructions!

Always disconnect the deep fryer from the mains power before carrying out work on electrical installations.

#### Hot surfaces / hot internal components



Warning of heat which can lead to injuries. Always allow hot surfaces to cool down before carrying out work on these components; or wear heat resistant gloves.

#### Hot frying oil



Warning of hot frying oil which can lead to injuries. Always allow the hot frying oil to cool down before carrying out work on submerged components-or wear safety glasses.

#### Advice



The manufacturer has mounted warning symbols (stickers) at all the relevant positions on the deep fryer before delivery. If during operation or within the scope of cleaning work any of these warning symbols become detached the operator of the deep fryer is obliged to apply these warning symbols again immediately!

#### 3.1 Specified use of the deep fryer

The deep fryer is exclusively intended for the frying of fresh and deep-frozen foods which during the frying process do not react to endanger people, material assets or the environment. The deep fat fryer is exclusively authorized for supervised operation. Any other use of the deep fryer is regarded as non-specified. The observance of the operating manual and the following of the maintenance and repair instructions from the manufacturer are also part of the specified use.

#### 3.2 Specific dangers and instructions

##### WARNING



The deep fryer is exclusively authorized for supervised operation. If the oil receptacle pot contains hot frying oil, protective clothing, gloves and safety glasses must be worn while handling. Never hose down the deep fryer with water from a spray head, a water hose or a high-pressure cleaner. There is a danger of fire and/or the safety thermostat will switch off the deep fryer if it is started up without first filling it with fat or frying oil to the maximum oil level mark.

During operation the frying oil level must not fall below the minimum oil level mark. There is a danger of fire and/or the safety thermostat will switch off the deep fryer. During operation the frying oil level must not go above the upper oil level mark. There is a danger of overflowing or frothing over. Used, contaminated frying oil is increasingly likely to ignite and also tends to froth over. If the frying oil ignites never try to quench it with water but instead immediately put on the frying pot cover or use a fire extinguisher with a special filling (Halon) or use a quenching cover.

##### CAUTION



If too much deep-frozen or wet frying product is put into the hot frying oil, frothing over of the hot frying oil will occur and this will reduce the quality of the fried food. Do not move the deep fryer in the heated state. This leads to a risk of the hot oil slopping over. For safe draining or transferring the frying oil it must have cooled down to a temperature below 175°C.

Never clean the submerged heater with a steel brush or by burning off (dry operation). Verifiable improper cleaning of the submerged heater will lead to the exclusion of all guarantee.

### 3.3 Personnel safety

#### WARNING



If incorrectly operated, the deep fryer can cause serious or fatal injuries to personnel. The personnel who operate and maintain the deep fryer must be trained in the correct operation and handling of the appliance and must have read and understood the safety regulations in this operating manual before starting work on or with it.

Never change or remove safety devices. Do not switch off safety devices by making changes to the deep fryer. Never remove warning symbols which may have been fitted to the deep fryer (depending upon country). Immediately replace missing or defective warning symbols.

Never operate the deep fryer in a damaged condition. Report immediately any irregularities, especially those which affect safety, to your managers.

When exchanging electrical or mechanical components ensure that the deep fryer is disconnected from the mains power supply. Always check all safety functions after completing servicing work.

#### 3.4 Safety equipment

Apart from the warning symbols applied to the deep fryer (depending upon the country) it is also fitted with the following safety equipment:

Main switch

Safety contactor

Safety thermostat

#### 3.5 Authorized personnel

Only those personnel who have been authorized for the respective work may work on and with the deep fryer. Personnel are seen as authorized if they fulfil the minimum training and knowledge requirements as listed in this section and have been assigned a fixed area of responsibility.

"This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance."

#### 3.6 Area of responsibility of personnel

##### 3.6.1 Owner/operator

The owner/operator is the legally, higher-ranking person who is responsible for the specified use of the deep fryer and for the training as well as the tasks of the authorized personnel. He establishes the competencies and authorities to issue directives of the authorized personnel with respect to his operation.

##### 3.6.2 Operator of the deep fryer

He is responsible for the following work:

He fills frying oil into the deep fryer.

He monitors frying quality and tops up the frying oil and carries out cleaning and filtering.

He starts up the process and monitors it.

He prepares the deep fryer for the product to fry

He loads the deep fryer with the food to be fried.

He localizes problems and organizes their rectification.

##### 3.6.3 Maintenance personnel

He is responsible for the following work:

The cleaning, maintenance and repair of the deep fryer according to the work described in Sections "Cleaning and Maintenance"

The dismantling, storing and disposal of the deep fryer.

### 3.7 Minimum training and qualifications of the authorized personnel

#### 3.7.1 Owner/operator

He is a person trained in business management (in a management function).

He has the relevant experience in assessing dangers and in personnel management.

He has read and understood the section "Safety regulations".

#### 3.7.2 Operator of the deep fryer

This is a person who has been instructed in the operation of the deep fryer and is aware of the existing dangers.

#### 3.7.3 Service personnel

These are people who have completed successfully the relevant occupational training, are familiar with the servicing of the deep fryer and have the necessary qualifications from their tasks. Servicing work on the electrical equipment of the deep fryer may only be carried out according to the electro technical regulations by electrical specialists or by trained personnel under the leadership and supervision of an electrician.

### 3.8 Duty of maintenance

The owner/operator is obliged to clean and maintain the deep fryer at regular intervals. To only operate the deep fryer in perfect and undamaged condition. To only use original consumables and original spare parts. To check the safety equipment after maintenance and repair work.

### 3.9 Availability of operating manual

A copy of this operating manual must be available at all times to the personnel at the installation location of the deep fat fryer.

## 4. Installation and starting up

### 4.1 Installation of the appliance

When installing the machine, please take into consideration the following points:

- a) The fryer has to stand evenly and its height can be easily adapted according to user's request thanks to the four adjustable legs. The height of the fryer varies between 850mm min. and 900mm max. counted from the floor.
- b) Minimal distance to respect between the back of the fryer and a wall or another device: 30 mm.
- c) The fryer should not stand on an inflammable surface. Please comply with local safety and construction regulations.
- d) In case the fryer is equipped with castors (2 swivel and 2 fixed castors), brakes have to be set on the two front castors. The advantage of the castors is to facilitate servicing and cleaning of the fryer.
- e) It is possible to modify a fryer with standard feet and to mount castors. In this case, do not forget to use washers together with the fixing screws.



**Warning:**

Because of insufficient stability, the fryer models 211 and 311 cannot be left without a permanent fixation. They have to be fixed with the two elements added to the fryer (VDE compliance).

### 4.2 Starting up after the installation

Remove any remains of packaging which are still around . Remove the lid of the tank. Take the basket out of the tank. Clean the deep fryer and the accessories, which accompany the delivery, with a non caustic cleaning agent, which is permitted for the food area. CLOSE THE DRAIN VALVE. Fill the tank with frying oil of the MAX. level or place the fat for frying on the heating elements. The MIN/MAX level is visible inside of the tank.

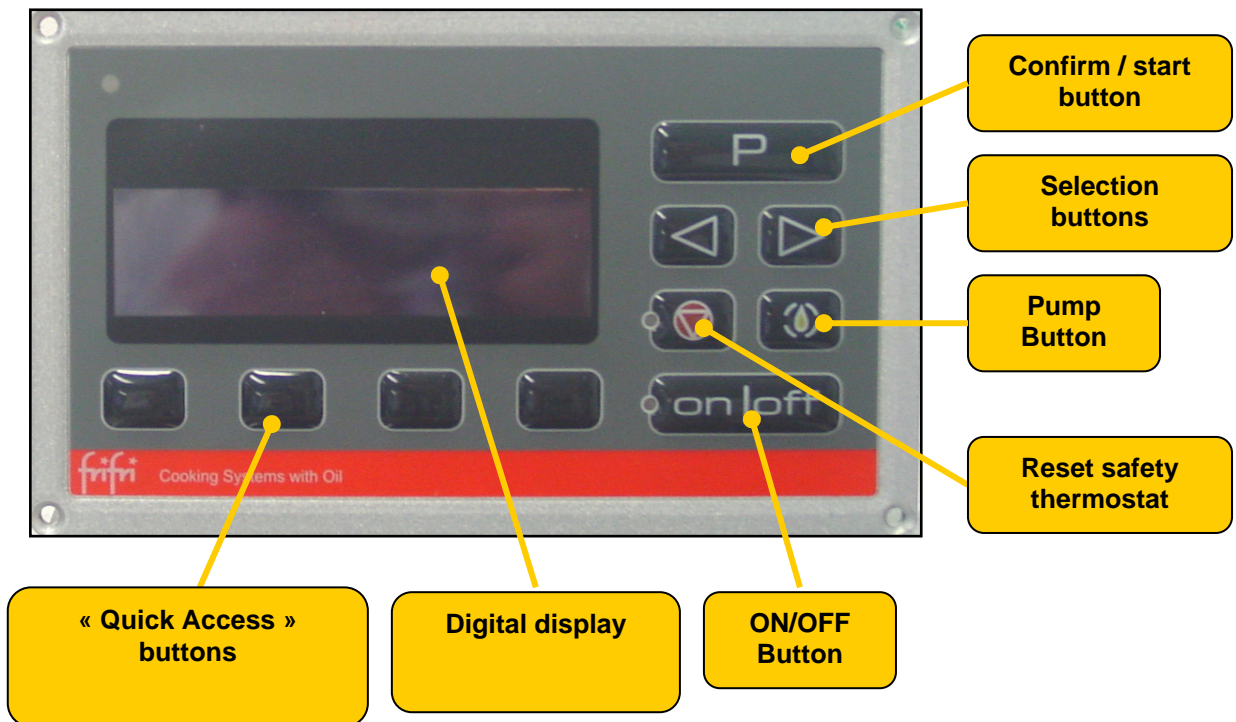


**Warning:**

If you are in the « fat melting cycle » (FMC), always remove the fish grill, respectively the grid over the heating elements. The fat should be in direct contact with the heating element.

## 5 Use of the fryer

### 5.1 Control panel



### 5.2 Switch on of the control panels



The „Reset“ button initialize the safety thermostat.  
The red LED indicates that the safety curcuit is active.



With the „On“ button the control panel gets under tension.  
The green LED indicates that the control paenl is now ready for further input.  
The „Off“ button shut down completely the control panel.

### 5.3 Wait for input – Idle Modus

This screen indicates that the control panels is waiting for further input. From this position on you can choose:



#### a) Selcet the programming mode

Keep the „P“ button pressed for three seconds

#### b) Start the optional oil pump

A touch on the „Pump“ button starts the pump process.

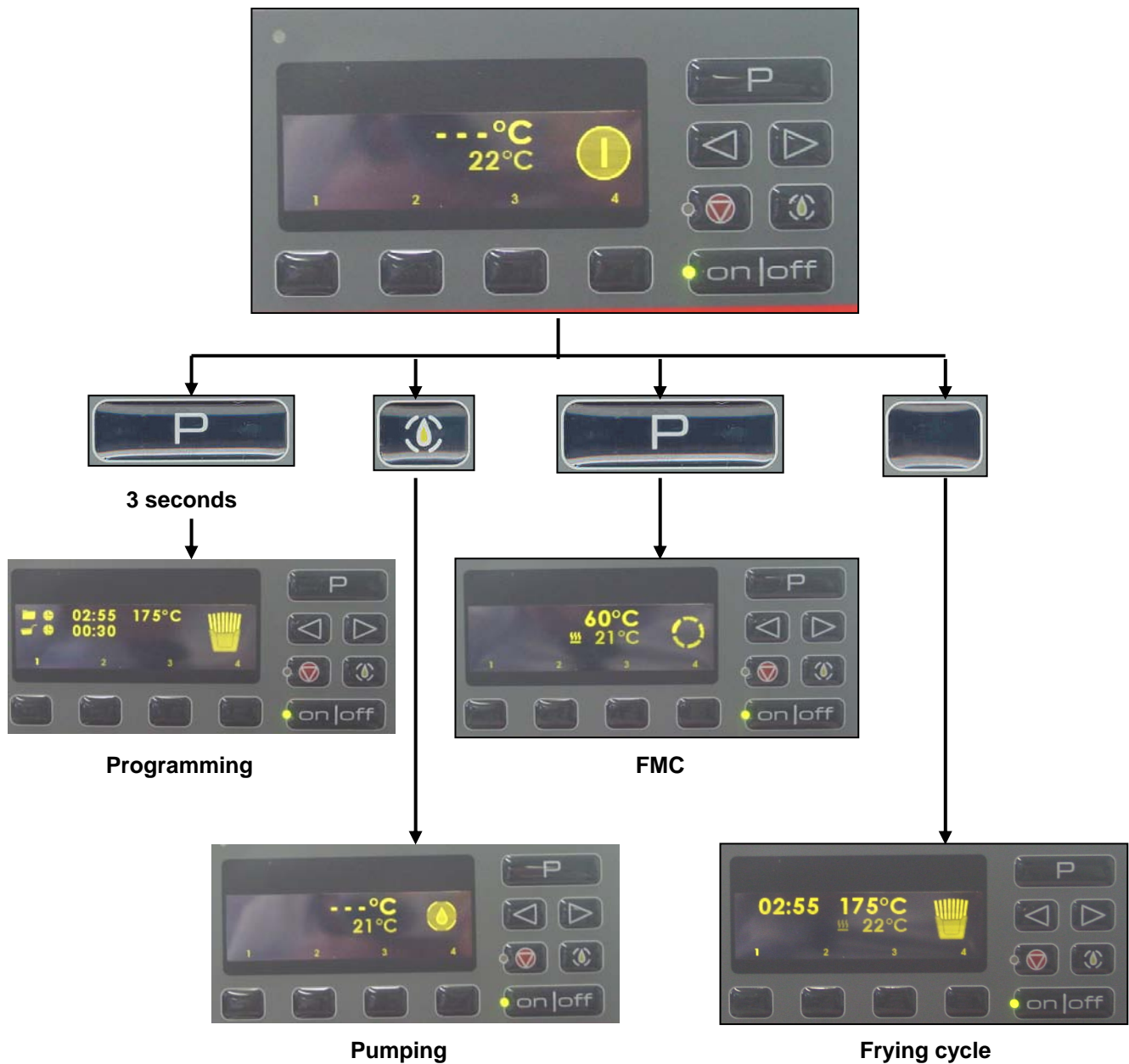
#### c) Start the fat melting cycle (FMC)

By a touch of the “P” button

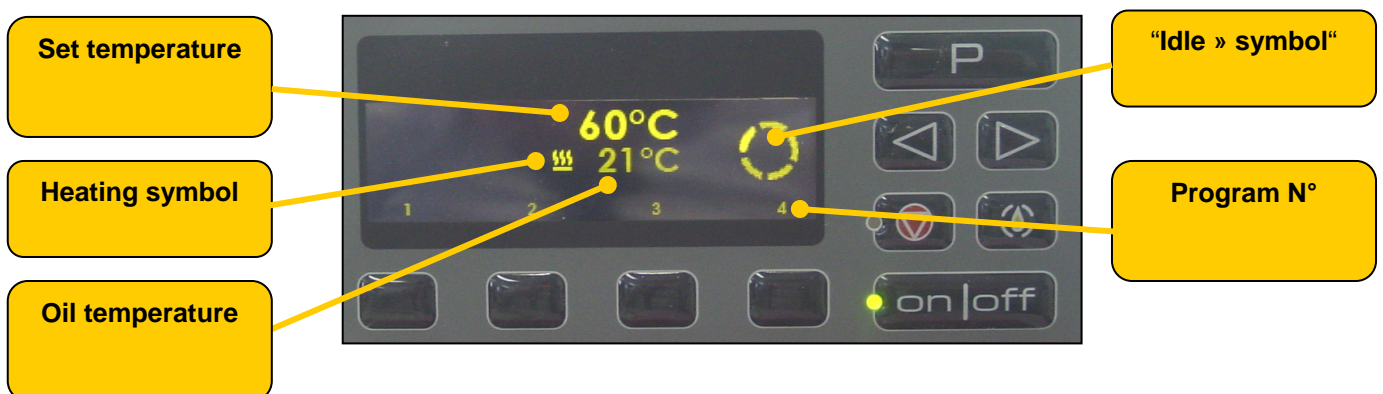
#### d) Select a frying program

By a touch on a “Quick Access” button

Remark: Its possible to set an automatic switch into the FMC mode by setting a time frame for the “Idle” modus.  
See programming of the “Service Mode”.



#### 5.4 Fat melting cycle (FMC)



The position fat melting cycle allows to melt slowly fat by heating up with breaks in between. In this way the fat is liquefied and heated up without any smoke and deterioration. It is possible to adjust the setting between 30 and 90°C in the programming mode. See chapter "Service Mode".

If you do not wish to use the function FMC, you can take off this function in the "Service Mode". In this way the fryer will heat continuously to reach the selected frying temperature.

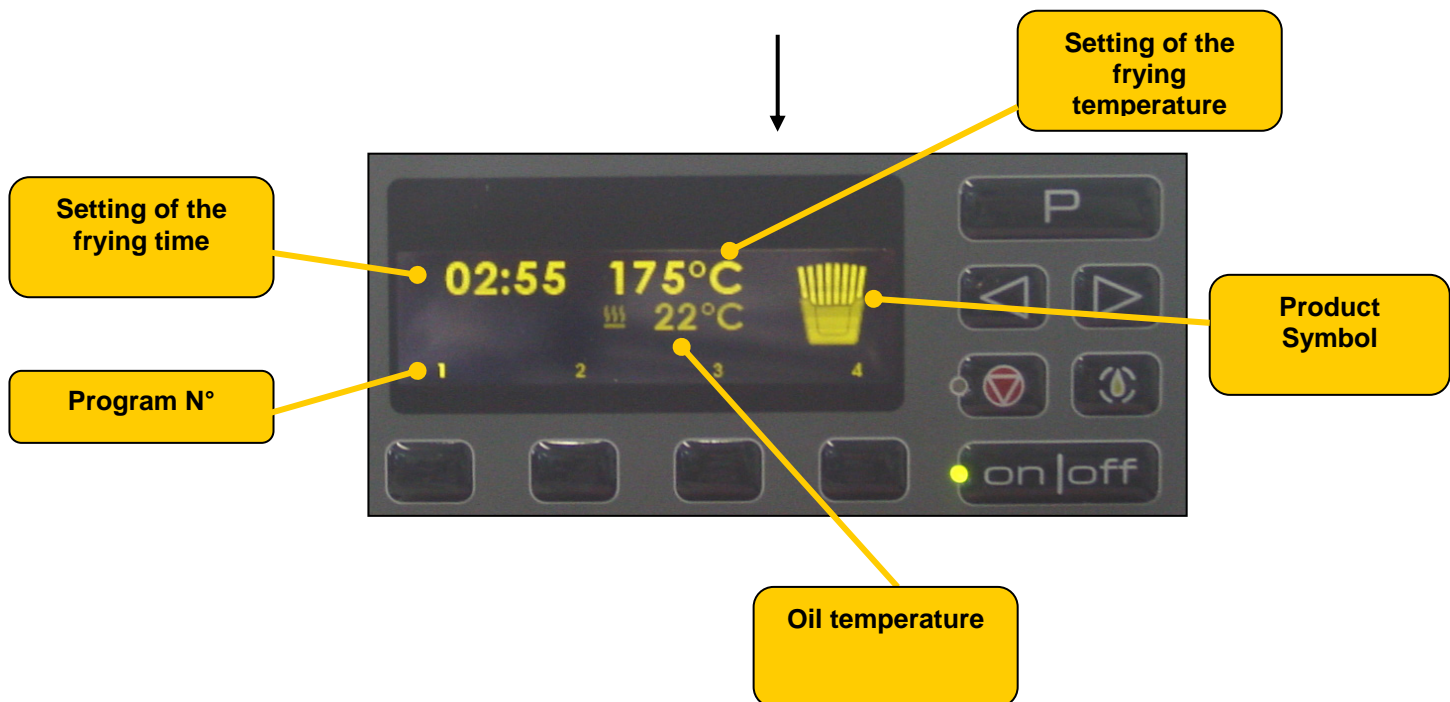
## 5.5 Selection of a frying program



To pass from the FMC cycle to a frying program, it is necessary to press the button "P". The display shows the setting of the last program in use.



Or choose a "Quick Access" button under the display to select the required program.



Remark: The number of the selected program lights up more strongly

## 5.6 Frying cycle:



Start of a frying cycle by a simple touch on the „P“ or a „Quick Access“ button.

If the temperature of the oil is lower than the setting, the order to lower the basket lift is memorised but the basket lift will only lower once the selected frying temperature is reached. The count down of the frying time is on “O”.



Pre-selection of y frying cycle

Temperature setting becomes darker

Count down of the frying time



Remark: The order to lower the basket lift and the start of the count down of the frying time starts only if the oil temperature is at least “Setting -3C°”.

Oil temperature is like the setting

Count down of the frying time





### 5.7 Shake Time:



An acoustic signal gives information to the user to shake the basket. The "Shake time" can be set for each program. The function and the time setting can be adjusted in the "Service Mode".

It is possible to stop the acoustic signal by pressing the button "P" or a "Quick Access" button.

### 5.8 End of frying cycle



The count down indication flashes „0.00“ and an acoustic signal informs the operator.

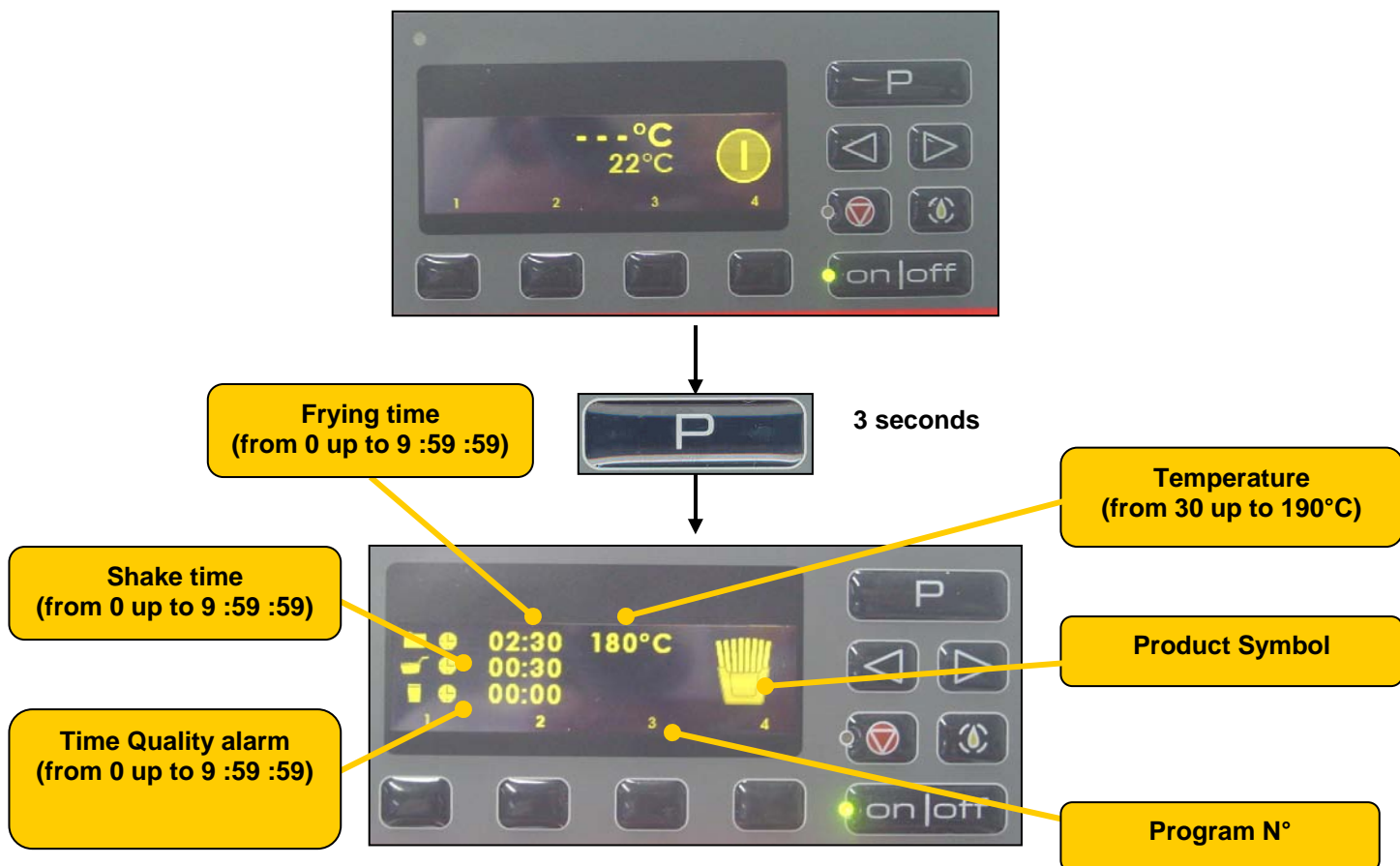
### 5.9 Cancel of a frying cycle



By pressing the „P“ button during three seconds, a selected frying cycle can be cancelled.

### 5.10 Programming

Programming can be made from the Idle mode, by pressing three seconds the „P“ button. An acoustic signal confirms programs mode. In 19 program places and the service mode adjustments can be made.

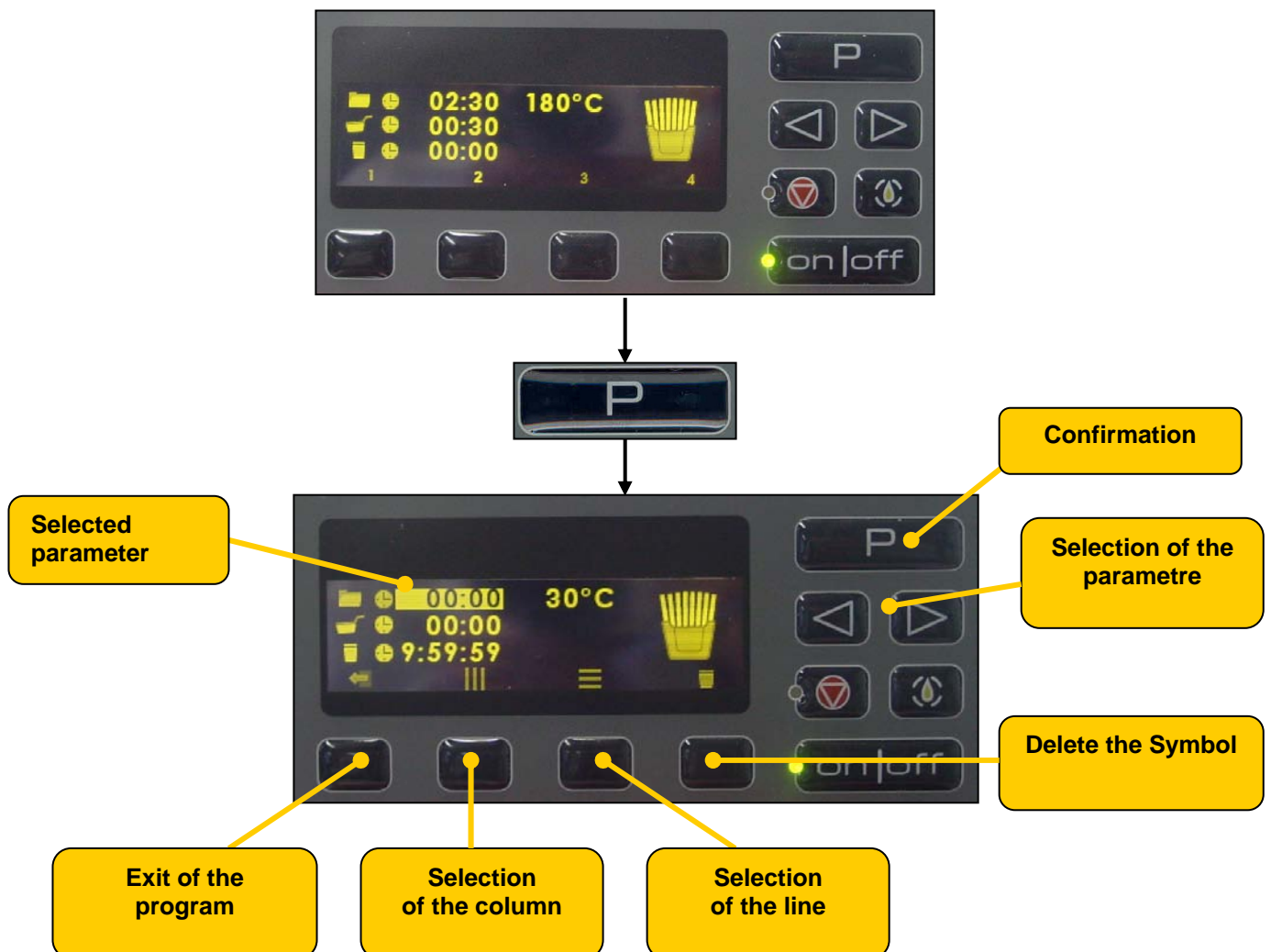


### a) Selection of a program

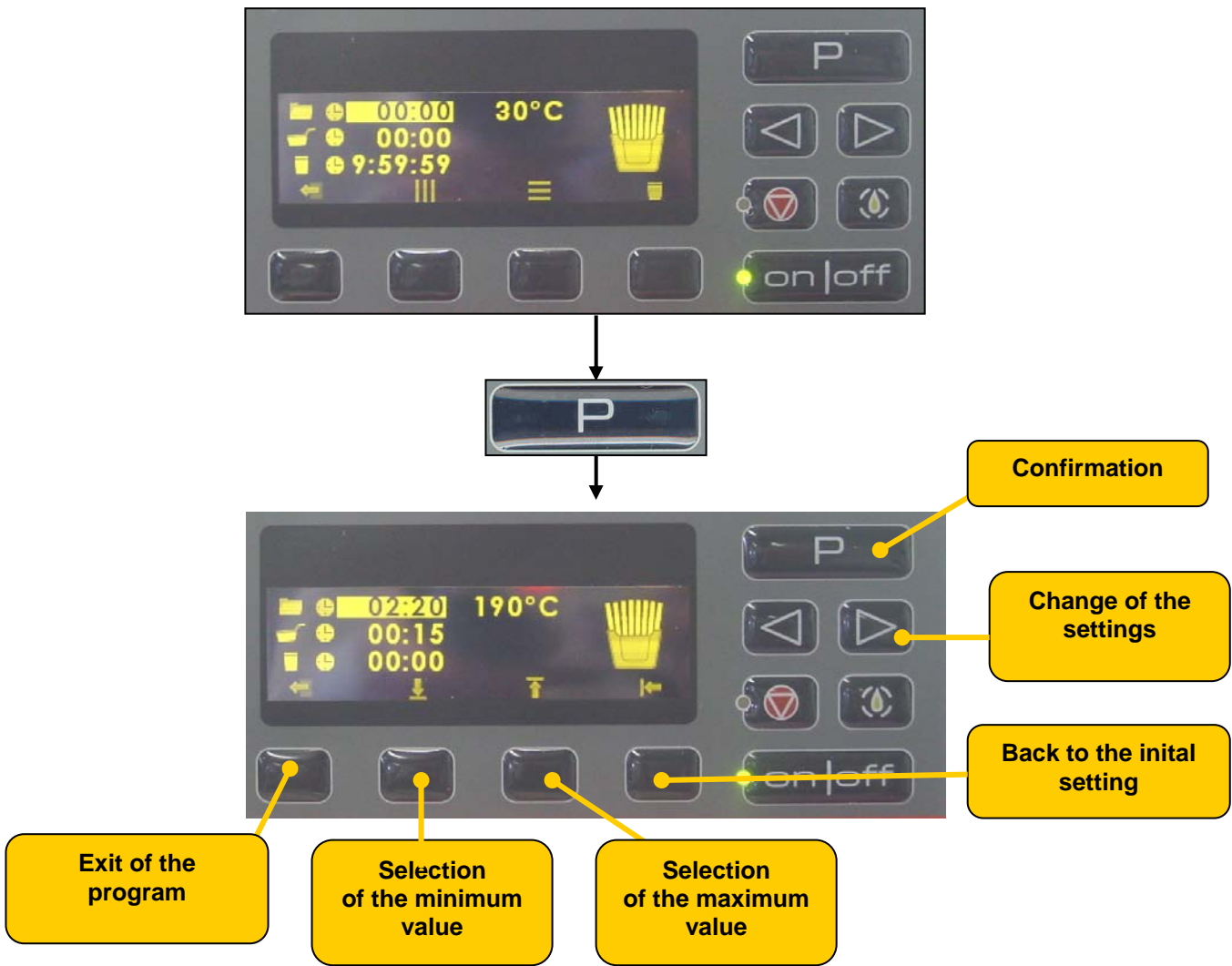


The "Quick Access" button allows to select directly a program number.  
With the selector you choose further program numbers.  
By the "P" button you will confirm your choice.

### b) Modification of the parameters



Select the parameter who shall be modified with the left/right "Selector" buttons or a "Quick Access" button.  
 The selected parameter lights up more strongly.  
 Confirm the choice by pressing the "P" button.



The selected parameter is flashing.  
 Change of the setting with the left/right "Selector" or "Quick Access" buttons.  
 Confirm the change of settings with the "P" button.

Remark:  
 If the frying time is set to "0", the program does not appear for the operator in the "Frying mode".  
 If the parameter "Quality Alarm" is set inactive in the "Service Mode", no adjustment can be made in the "Programming".

**c) Exit of the program**

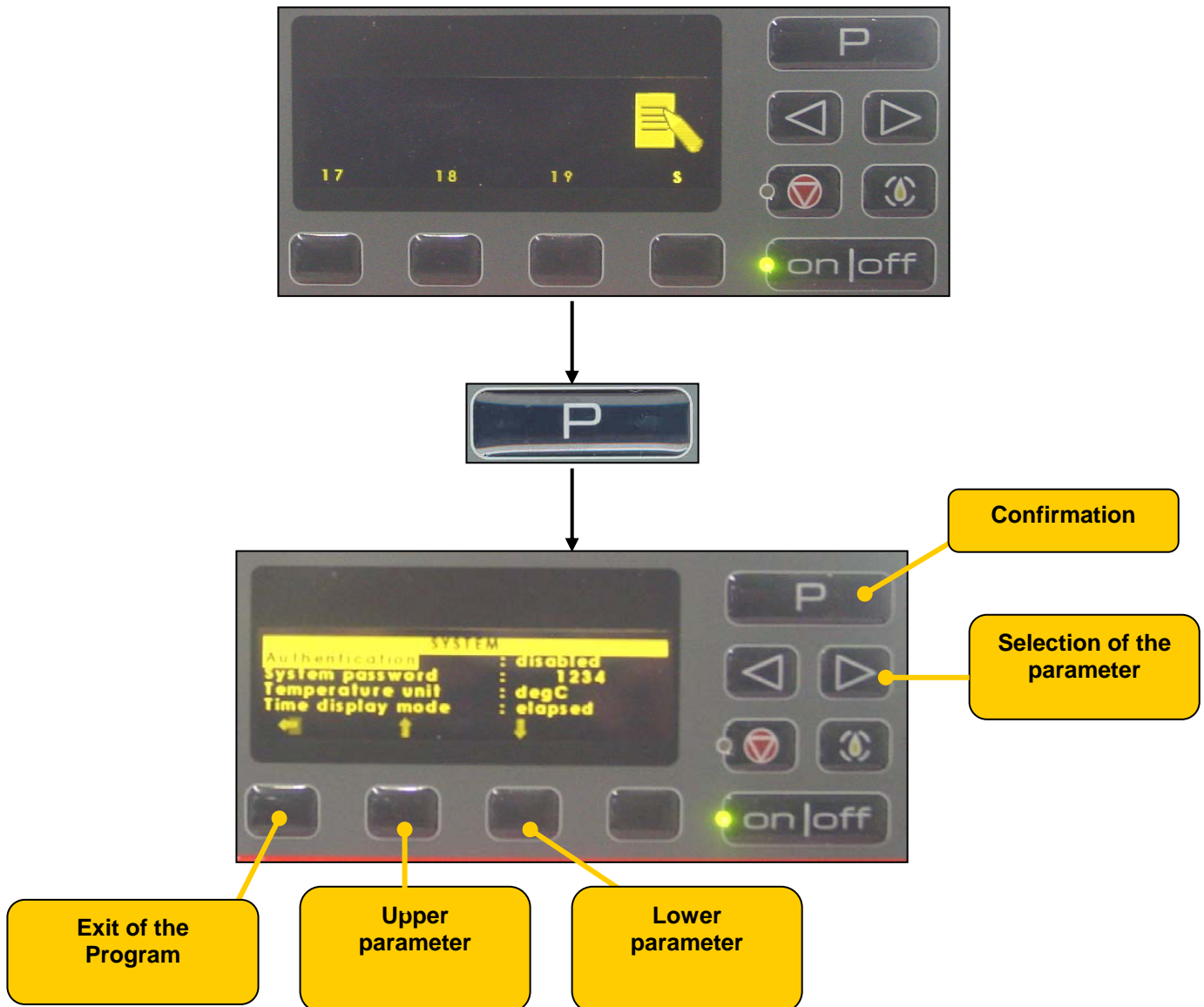


Either by pressing the „Quick Access“ under the following symbol  or „P“ button for three seconds.

We can now modify another program or leave the programming mode by pressing the "P" button for another three seconds.

#### d) Service Mode

In the "Programming Mode" the program number 20 is the "Service Mode".  
The "Service Mode" allows to modify different parameters of the fryer.



The selected parameter lights up more strongly.

After the selection of the parameter the choice must be confirmed with the "P" button.

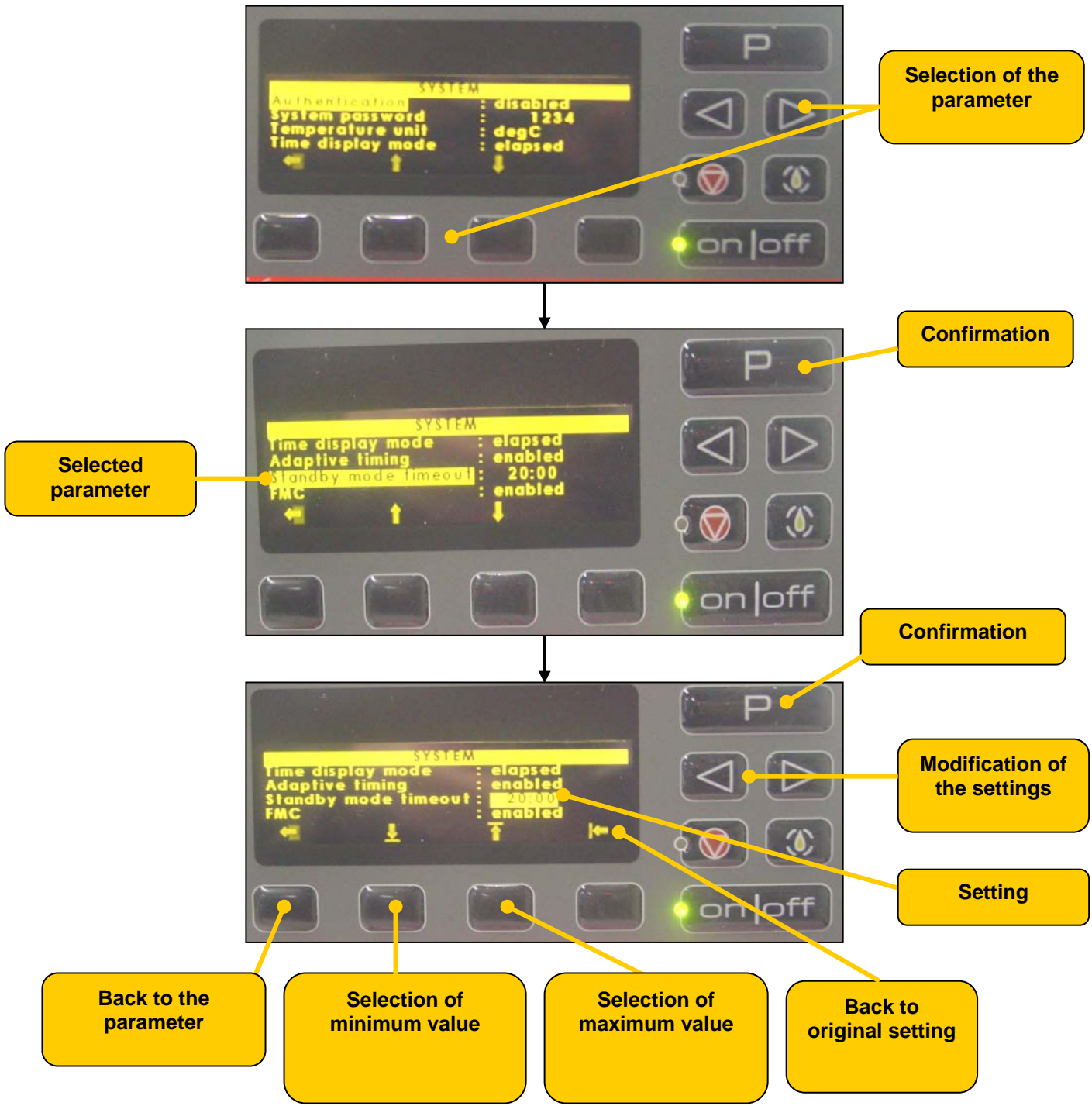
Change of the setting with the left/right "Selector" or "Quick Access" buttons.

Confirm the change of settings with the "P" button.

Another parameter for modification can be selected now.

Exit of the "Service Mode" by pressing the "Quick Access" button.

Example: Modification of the StandBy mode timeout



## e) List of changeable parameters

Parameter	Fonction	Setting / Value
<b>Authentication</b>	Access code to programming mode	<b>disabled</b> : inactive <b>enabled</b> : active
<b>System Password</b>	Access code	Corresponds to the Quick Access buttons ( 4 digit code )
<b>Temperature unit</b>	Temperature indication	<b>degC</b> : Celcius <b>degF</b> : Fahrenheit
<b>Time display mode</b>	Time display	<b>elapsed</b> : real time <b>remaining</b> : count down
<b>Adaptive timing</b>	Fry Computer	<b>disabled</b> : inactive <b>enabled</b> : active
<b>Standby mode timeout</b>	Time for Standby	<b>Adjustment between:</b> 00 :00 / 4 :15 : 00 If time is set to 00 :00, the Standby is inactive
<b>FMC</b>	Fat melting cycle	<b>disabled</b> : inactive ( continuous heating) <b>enabled</b> : active
<b>FMC temperature</b>	End temperature of the FMC	<b>Adjustment between:</b> 30 / 90°C
<b>Standby temperature</b>	Temperature setting for the Standby	<b>Adjustment between:</b> 30 / 120°C
<b>Idle Timing</b>	Time to switch into FMC after switching on the control panel	If time is set to 00 :00 the switch over is manual
<b>Buzzer reset timer</b>	Buzzer settings	<b>Adjustment between:</b> 00 :00 / 00 : 30 If time is set to 00 :00 the reset is manual by the "P" or "Quick Access" button
<b>Buzzer volume</b>	Sound volume	<b>low / medium / high</b>
<b>Quality alarm</b>	Alarm after the last frying cycle. Survey of a chips scuttle.	<b>disabled</b> : Inactive <b>enabled</b> : Active <b>Adjustment between:</b> 00 :00 / 9 : 59 : 59
<b>Temp meas. Trim offset</b>	Adjustment of the measured temperature	<b>Adjustment between:</b> -10 / 10 °C
<b>Temp meas. Trim slope</b>	Adjustment of measure cycle	
<b>Twin mode off</b>	Synchronisation of basket lifts (Models 412)	<b>disabled</b> : Inactive <b>enabled</b> : Active
<b>Display intensity</b>	Intensity of luminosity	<b>Auto / low / medium / high</b>
<b>Skip temp. setting</b>	Allow start frying cycle by pressing twice the " P" button before set temperature is reached	<b>disabled</b> : Inactive <b>enabled</b> : Active
<b>Hide sp Temp. if prg.run</b>	Display set temperature after the start of a frying cycle	<b>disabled</b> : Inactive <b>enabled</b> : Active  After start of frying cycle, the set temperature becomes darker
<b>Screen saver mode</b>	Economy mode of the display by non use of the fryer	<b>Logo</b> : Logo frifri <b>Oil temp</b> : Oil temperature <b>State</b> : state
<b>Reset factory def</b>	Back to factory default settings	

## 6. Cleaning and maintenance

### 6.1 Cleaning intervals, daily or according to the duration of use of the appliance

#### CAUTION



Only use non-caustic, non-abrasive cleaner.

Only use non-abrasive cleaning cloths.

Only use cleaners which are permitted for the food area.

Always carry out cleaning work only after the frying oil and the deep fryer have cooled down to a temperature level at which no scalding can occur.

Cleaning area	Cleaning work
External surfaces and covers	Clean with damp cloth
Control panel	Clean with damp cloth
Fast coupling (option pump)	Cleaning agent / hot water
Frying pot	Dishwashing/ hot water
Frying basket	Dishwashing/ hot water
Frying basket holder	Dishwashing/ hot water
Frying oil pot cover	Dishwashing/ hot water
Internal surfaces and covers	Clean with damp cloth
Connecting cables	Clean with damp cloth
Oil receptacle container	Dishwashing/ hot water
Deep fryer surrounds	Clean with hard and soft brushes and damp cloths and follow special instructions if necessary

### 6.2 Frying oil exchange

Filtration	Daily or according to the intensity of use
Exchange	According to the saturation

### 6.3 Periodic checks

Oil catchment container	Cleanliness, filling level
Frying oil quality	According to hygiene regulations
Frying pot	Cleanliness, settled frying residues
Drain pipe and fast coupling	Cleanliness, function, sealing after installation
Submerged heating	Surface

### 6.4 Maintenance

We recommend a regular maintenance service by a after sales service company, according to the intensity of use of the equipment.

Occasional use	Less than 8 h per day	A maintenance service per year
Middle use	8 to 12 h per day	One to two maintenance service per year
Intensive use	More than 12 h per day	One intermediate service as well as one basis service per year

## 7. After sales service

In the case of a breakdown, contact your local dealer or the nearest repair centre. However, before contacting it, check:

- that the fuses have not gone
- if the electric plug is pushed right in
- if the machine has been started correctly
- if the oil level is correct

#### Important!

If you call the repair centre, give the type and number of your machine. You will find these on the small plate on the panel behind the door.



#### 4. Anschlüsse auf Steuerprint

Polarität der Sonden beachten :  
 Grünes Kabel entspricht (+)  
 Weisses Kabel entspricht (-)

#### Câblage et raccordement de la commande

Respecter la polarité des sondes :  
 Fil conducteur vert correspond au (+)  
 Fil conducteur blanc correspond au (-)

#### Connections on PCB board

Respect the polarity of the probes :  
 Green wire corresponds to (+)  
 White wire corresponds to (-)

