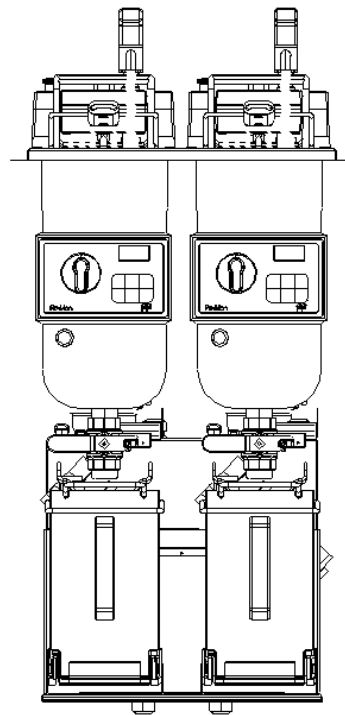
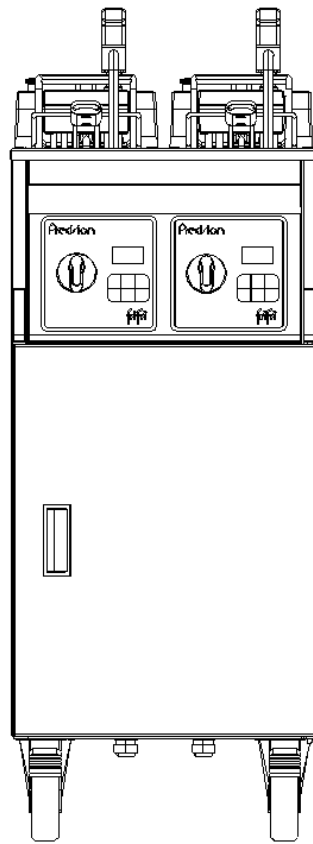




Kompakte Frittiergeräte

# Standgeräte und Einbaugeräte Precision Benutzerhandbuch



Bitte vermerken Sie Ihre  
Produktangaben für zukünftige Zwecke:

Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Händler: \_\_\_\_\_

Lincat Ltd  
Whisby Road  
Lincoln  
LN6 3QZ

Tel. Export +44 (0) 1522 503250  
Tel. UK +44 (0) 1522 875500  
[care@lincat.co.uk](mailto:care@lincat.co.uk)



**Diese Anleitung ist Teil der Dokumentation der Fritteusen-Modellreihe Precision ist zusammen mit der Installationsanleitung IS794 und dem Ersatzteihandbuch IS805 verfügbar zu halten und zu verwenden.**

<b>Kapitel</b>	<b>Beschreibung</b>
1	Inhalt
2	Sicherheitsbestimmungen
3	Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
4	Spezielle Warnungen und Anweisungen
5	Sicherheit des Personals
5.1	Sicherheitsausstattung
5.2	Befugte Personen
5.3	Zuständigkeitsbereich des Personals
5.4	Eigentümer/Betreiber
5.5	Das Gerät bedienendes Personal
5.6	Wartungspersonal
5.7	Mindestausbildung und -qualifikationen
5.7.1	Eigentümer/Betreiber
5.7.2	Bedienpersonal
5.7.3	Wartungspersonal
5.7.4	Wartungsverpflichtung
5.7.5	Verfügbarkeit der Bedienungsanleitung
6	Verwendung der Fritteuse
6.1	Anordnung der Fritteuse
7	Gewichte und Fassungsvermögen
8	Modellkennungen
9	Umgebungsbedingungen
10	Vorbereitung
10.1	Erstinbetriebnahme
10.2	Einrichten Ihres Arbeitsplatzes
10.3	Erzielen hochwertiger Ergebnisse
11	Verwendung der Fritteuse
11.1	Bedientafel
11.2	Inbetriebnahme
11.3	Betrieb
11.4	Pumpenbetrieb
11.5	Ablassen in einen externen Auffangbehälter
11.6	Ausschalten
12	Ändern von Parametern
13	Reinigung und Wartung
13.1	Reinigungsintervalle
13.2	Ölwechsel
13.3	Regelmäßige Prüfungen
14	Wartung
15	Kundendienst
16	Fehlercodes
17	Ersatzteile

## 2. Sicherheitsbestimmungen

Die folgenden Warnsymbole sind am Gerät angebracht, sofern erforderlich.

### Hochspannung



Elektrischer Schlag  
Warnung: gefährliche elektrische Spannung  
Arbeiten an Elektroinstallationen dürfen nur von zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden  
Befolgen Sie die speziellen technischen Sicherheitsanweisungen  
Trennen Sie das Gerät stets von der Netzstromversorgung, bevor Sie an Elektroinstallationen arbeiten, diese warten oder reinigen

### Heiße Oberflächen/heiße Innenteile



Während des Betriebs können sich Teile erhitzen. Vermeiden Sie versehentliches Berühren.

### Heißes Frittieröl



Heißes Frittieröl kann Verletzungen verursachen. Lassen Sie das heiße Öl abkühlen, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ausführen.



Vor der Auslieferung hat der Hersteller Warnsymbole (Aufkleber) an allen betreffenden Stellen des Geräts angebracht. Sollte sich während Betrieb oder Reinigung eines dieser Warnsymbole lösen, muss das das Gerät bedienende Personal diese Warnsymbole umgehend wieder anbringen.

## 3. Bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts

Das Gerät ist ausschließlich zum Frittieren frischer und tiefgekühlter Lebensmittel vorgesehen und darf im Betrieb nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Jegliche sonstige Verwendung des Geräts gilt als nicht bestimmungsgemäße Verwendung. Die Einhaltung der Bedienungsanleitung und der folgenden Wartungs- und Reparaturanweisungen des Herstellers sind ebenfalls Teil der bestimmungsgemäßen Verwendung.

## 4 Spezielle Warnungen und Anweisungen

### Vorsicht:



Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen, wenn sich heißes Öl im Becken befindet.  
Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und tauchen Sie dieses Gerät nicht in Wasser ein.  
Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem es bis zur oberen Füllmarkierung mit Fett oder Frittieröl befüllt wurde.  
Achten Sie während des Betriebs darauf, dass sich der Ölstand stets zwischen der oberen und unteren Füllmarkierung befindet. Bei zu wenig Öl wird die Sicherheitsabschaltfunktion aktiviert oder es besteht Entzündungsgefahr. Bei Überfüllung kann das Öl überschäumen.

Bei gebrauchtem, verunreinigtem Frittieröl steigt das Entzündungsrisiko und es schäumt schneller über. Wenn sich das Frittieröl entzündet, versuchen Sie nicht, es mit Wasser zu löschen, sondern verwenden Sie einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung (Halon) oder eine Löschdecke.

### Vorsicht



Wenn zu viel tiefgekühltes oder feuchtes Frittiertgut in das heiße Öl gegeben wird, kann das Öl überschäumen.

Durch Überfüllen des Korbs verringert sich auch die Qualität des frittierten Lebensmittels.

Um sicher abgelassen oder umgefüllt werden zu können, muss sich das Frittieröl auf eine Temperatur von weniger als 50 °C abgekühlt haben. Reinigen Sie die Elemente nicht mit einer Stahlbürste oder durch Abbrennen (Trockenbetrieb). Unsachgemäße Reinigung der Elemente führt zum Erlöschen der Garantie.

Das Fassungsvermögen des Ölablassbehälters entspricht dem eines Beckens. Lassen Sie nicht beide Becken gleichzeitig ab.

## 5. Sicherheit des Personals



### Warnung

Das Personal, das die Fritteuse betreibt und wartet, muss in der ordnungsgemäßen Handhabung des Geräts geschult werden und die Sicherheitsbestimmungen in dieser Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben, bevor es mit der Arbeit damit bzw. daran beginnt.

Sicherheitsvorrichtungen nicht verändern oder entfernen. Entfernen Sie nicht die am Gerät angebrachten Warnsymbole. Ersetzen Sie fehlende oder beschädigte Warnsymbole.

Betreiben Sie die Fritteuse nicht in beschädigtem Zustand. Melden Sie alle Unregelmäßigkeiten, insbesondere mit Sicherheitsbezug, umgehend Ihren Vorgesetzten.

Stellen Sie bei der Wartung von Komponenten sicher, dass die Fritteuse von der Netzstromversorgung getrennt ist. Überprüfen Sie nach Abschluss von Wartungsarbeiten stets alle Sicherheitsfunktionen.

### 5.1 Sicherheitsausstattung

Zusätzlich zu den am Gerät angebrachten Warnsymbolen verfügt das Gerät über die folgende Sicherheitsausstattung:

Hauptschalter

Sicherheitsschutz

Sicherheitsthermostat

### 5.2 Befugte Personen

Nur das zur Ausführung der jeweiligen Arbeiten befugte Personal darf an und mit diesem Gerät arbeiten.

Personal gilt als befugt, wenn es die Mindestanforderungen an Ausbildung und Kenntnissen wie in diesem Kapitel genannt erfüllt und über einen festen Zuständigkeitsbereich verfügt.

### 5.3 Zuständigkeitsbereich des Personals

### 5.4 Eigentümer/Betreiber

Der Eigentümer/Betreiber ist die Person, die für die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts sowie für die Ausbildung und die Aufgaben der befugten Personen zuständig ist; dies schließt die Erteilung von Anweisungen an das gesamte Personal bezüglich des Gerätebetriebs ein.

### **5.5 Das Gerät bedienendes Personal**

Zu den Zuständigkeiten des Bedienpersonals gehören:  
Auffüllen des Öls im Gerät.  
Einfüllen des Produkts und Überwachung der Frittierqualität.  
Reinigung und Filterung.  
Feststellen und Melden von Problemen.

### **5.6 Wartungspersonal**

Führt die Wartung und Reparatur des Geräts wie im Kapitel ‚Reinigung und Wartung‘ beschrieben durch.  
Demontage, Lagerung und Entsorgung des Geräts.

### **5.7 Mindestausbildung und -qualifikationen**

#### **5.7.1 Eigentümer/Betreiber**

Einschlägige Erfahrung bei der Beurteilung von Gefahren und in der Personalführung.  
Verstehen der Sicherheitsbestimmungen.

#### **5.7.2 Bedienpersonal**

Unterweisung im Betrieb der Fritteuse und Kenntnis der Sicherheitsbestimmungen.

#### **5.7.3 Wartungspersonal**

Erfolgreicher Abschluss der entsprechenden Ausbildung und Erfahrung bei der Wartung des Geräts. Wartungsarbeiten an den elektrischen Anlagen des Geräts dürfen nur von entsprechend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

#### **5.7.4 Wartungsverpflichtung**

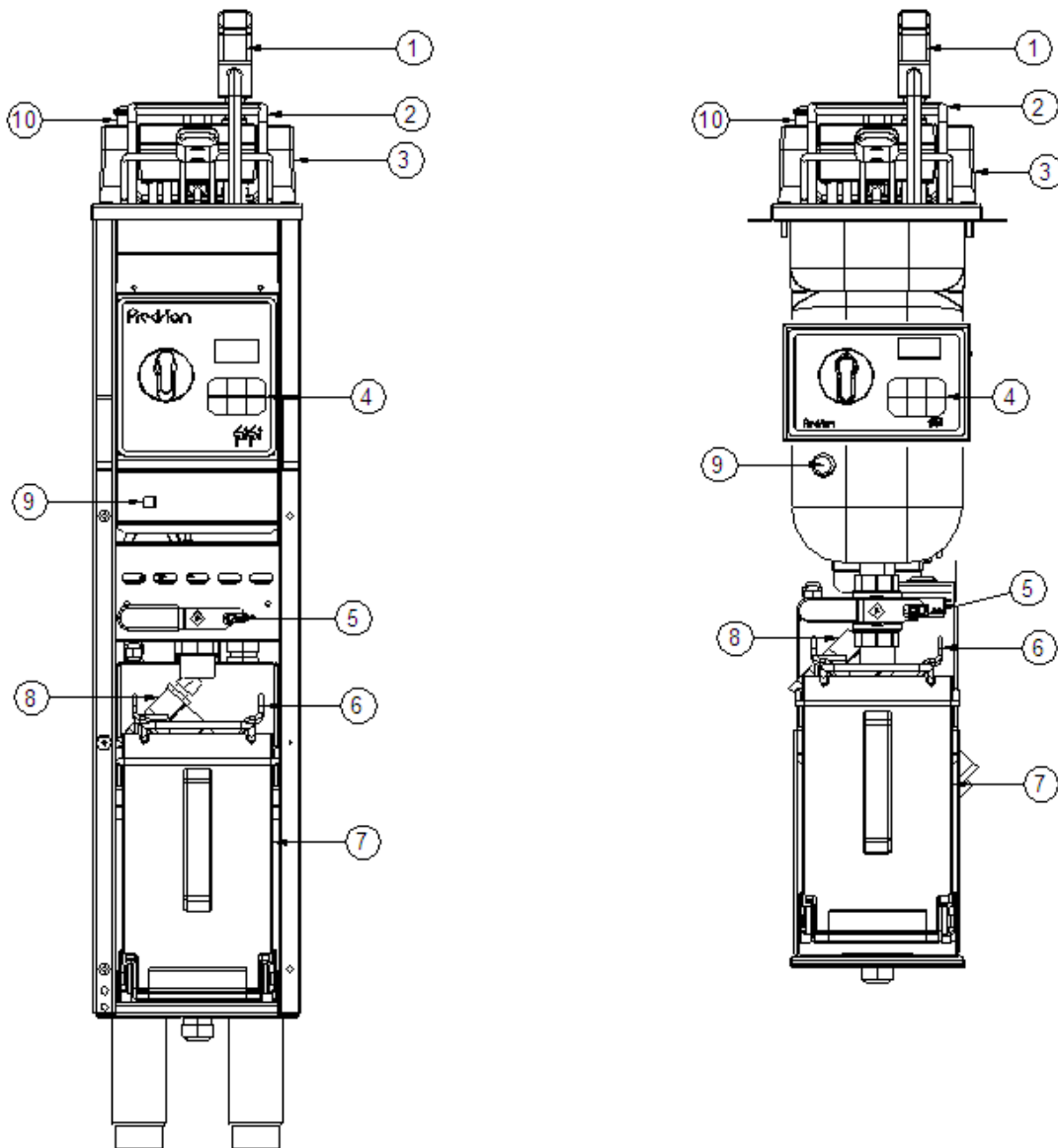
Das Gerät darf nur in unbeschädigtem Zustand betrieben werden. Verwenden Sie bei Bedarf nur Original-Verbrauchsmaterialien und Original-Ersatzteile. Vergewissern Sie sich nach Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gerät stets, dass die Sicherheit gewährleistet ist.

#### **5.7.5 Verfügbarkeit der Bedienungsanleitung**

Eine Kopie dieser Bedienungsanleitung muss jederzeit für das Personal am Aufstellungsort verfügbar sein.

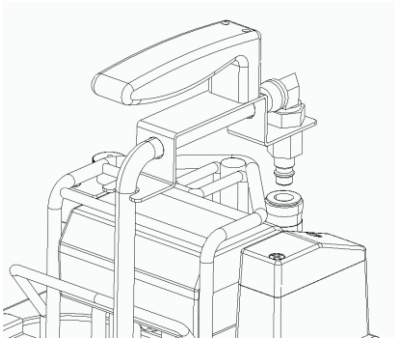
## 6. Verwendung der Fritteuse

### 6.1 Anordnung der Fritteuse

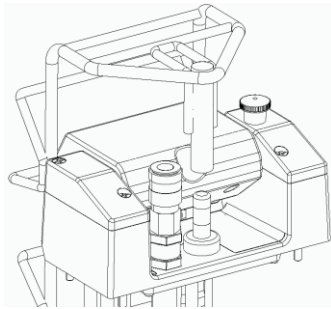


1. Ölrücklauflanze
2. Korhalter
3. Elementhubkopf
4. Precision-Bedientafel
5. Ölablasshebel
6. Filterhalter und Filter
7. Abflussbehälter
8. Pumpe
9. Ein/Aus-Schalter
10. Elementhubkopf-Entriegelungsknopf

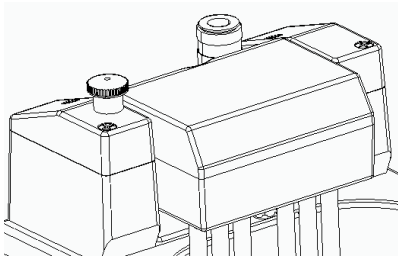
1. Ölrücklauflanze – diese wird einfach in die Schnellkupplung neben dem Hubkopf hineingeschoben. Wenn die Lanze für den Rücklauf von heißem Öl verwendet wird, beachten Sie die oben genannten PSA-Vorkehrungen, da der Körper der Lanze heiß sein kann.



2. Korbhalter – dieser wird bis zum Anschlag an der Rückseite des Hubkopfs eingeschoben.

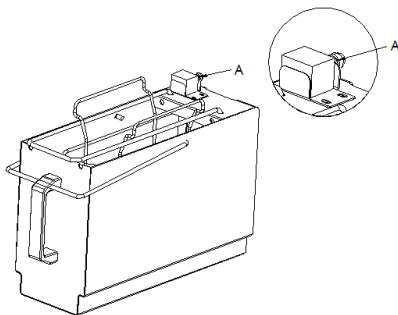


3. Elementhubkopf – die Elemente können nach oben geschwenkt und in der oberen Position verriegelt werden, um Zugang zur Reinigung der Becken zu erhalten. Betätigen Sie den Elementhubknopf (10) zum Entriegeln und Anheben der Elemente. Senken Sie nach der Beckenreinigung die Elemente vorsichtig ab, bis diese einrasten.



4. Bedientafel – zur Ausführung aller Garfunktionen.
5. Ölablasshebel – zum Entleeren der Becken. Verstellen Sie den Sicherheitshebel zum Öffnen des Ventils.

6. Filterhalter und Filter – Position wie dargestellt; stellen Sie sicher, dass der Edelstahlfilter im Feingewebefilter sitzt. Der Saugleitungsanschluss ‚A‘ zur Pumpe MUSS zur Rückseite des Geräts zeigen, damit die Pumpe einrastet.



7. Ablassbehälter  
 8. Pumpe  
 9. Ein/Aus-Schalter  
 10. Elementhubkopf-Entriegelungsknopf

## 7 Gewichte und Fassungsvermögen

Typ	211	311	411/412	422	622	633
Nettogewicht ohne optionale Ausstattung (kg)	47	56	69	79	98,5	98,5
Anzahl Körbe	1	1	2	2	2	3
Füllmenge pro Korb (kg)	0,9	1,5	2 x 0,9	2 x 0,9	2 x 1,5	3 x 0,9
Minimale Ölmenge (l)	7,5	12,5	17	2 x 7,5	2 x 12,5	3 x 7,5
Maximale Ölmenge (l)	9	14,5	20,5	2 x 9	2 x 14,5	3 x 9
Verarbeitung tiefgekühlter Pommes frites pro Stunde (kg)	17-22	27-32	34-44	34-44	54-64	51-66
Verarbeitung gekühlter Pommes frites pro Stunde (kg)	20-25	30-35	40-50	40-50	60-70	60-75

## 8 Modellkennungen

Jede Fritteuse ist mit einem technischen Typenschild versehen. Halten Sie dieses Typenschild bereit, wenn Sie Anfragen an unsere Kundendienstabteilung richten.

## 9 Umgebungsbedingungen

Typ	211 – 311 – 411 – 412 – 422 – 622 – 633
Minimale Temperatur (°C)	+5
Maximale Temperatur (°C)	+60
Maximale Luftfeuchtigkeit (%)	60

## 10 Vorbereitung

Stellen Sie vor der Erstinbetriebnahme der Fritteuse sicher, dass die nachstehenden Reinigungsschritte befolgt werden und das Bedienpersonal mit den Bedienelementen und der Anordnung des Geräts vertraut ist. Es hat sich bewährt, eine bestimmte Routine vor Beginn der täglichen Verwendung zu entwickeln und sich etwas Zeit für eine Reihe von



**Überprüfungen zu nehmen – sind die Eimer und Filter vorhanden, ist die Ölsaugleitung ordnungsgemäß angebracht, sind die Ablassventile geschlossen? Die Befolgung einer Ihrem Betrieb entsprechenden täglichen Routine trägt zum problemlosen Betrieb bei und hilft Unfällen vorzubeugen.**

**10.1 Erstinbetriebnahme** Entfernen Sie sämtliche Verpackungsreste. Ziehen Sie die Kunststoffbeschichtung ab und reinigen Sie das Gerät vor der Erstinbetriebnahme. Nehmen Sie den Deckel vom Becken ab. Nehmen Sie den Korb aus dem Becken. Reinigen Sie das Becken und sämtliches Zubehör mit einem nicht ätzenden, für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel. Spülen Sie nach der Reinigung das Becken mit sauberem Wasser aus. Schließen Sie das Ablassventil. Entfernen Sie verbleibendes Wasser mit einem Papierhandtuch. Befüllen Sie das Becken bis zur Markierung ‚Max‘ mit Frittieröl oder platzieren Sie das Frittierfett auf den Heizelementen. Die Markierungen ‚Min/Max‘ sind auf der Innenseite des Beckens ablesbar.

**Vorsicht:**



Dieses Gerät ist zur Verwendung mit Ölen und Fetten in flüssiger Form konzipiert. Öle und Fette, die bei niedrigeren Temperaturen fest werden, müssen vor den Garen verflüssigt werden. Diese Anleitung gilt sowohl für die Befüllung des leeren Beckens als auch das Nachfüllen während der Verwendung.

Wenn Sie den Fettschmelzyklus (FMC) verwendet möchten, sollte das feste Fett das Heizelement berühren, weshalb die Drahtgitterplatte abgenommen werden muss. Wenn die anfängliche Fettmenge schmilzt, fügen Sie weiteres Fett hinzu, bis das verflüssigte Fett die Markierung ‚Max‘ erreicht hat. Bringen Sie das Drahtgitter wieder an, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

**10.2 Einrichten Ihres Arbeitsplatzes**

Haben Sie die Fritteuse vor dem Einschalten überprüft und ist diese mit Öl gefüllt?

Müssen Sie den Ölstand bis zur Markierung nachfüllen?

Sind Sie mit der Ölqualität zufrieden – älteres Öl sieht dunkler aus

Haben Sie alle benötigten Utensilien für die Entnahme der zubereiteten Lebensmittel zur Hand?

Haben Sie Platz für sicheres Arbeiten?

**10.3 Erzielen hochwertiger Ergebnisse**

Erhitzen Sie Ihre Fritteuse auf die für den Vorgang passende Temperatur.

Bei zu hoher Temperatur wird das Lebensmittel außen verbraten, während es in der Mitte noch roh ist.

Bei zu niedriger Temperatur wird das Lebensmittel fettig und Sie verbrauchen mehr Öl.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Lebensmittel trocken und abgetropft sind – feuchte Lebensmittel verursachen Spritzen und Überschäumen und das Wasser beschädigt die Öle.

Entfernen Sie zwischen den Durchgängen regelmäßig Ablagerungen von der Öloberfläche, da diese die Ölqualität beeinträchtigen können.

Befüllen Sie den Frittierkorb nur wie vorgesehen, da beim Überfüllen die Öltemperatur sinkt und die Lebensmittel mehr Öl aufnehmen.

Prüfen Sie die Ölqualität – älteres Öl schäumt leichter und der Flammpunkt sinkt. Es entzündet sich leichter.

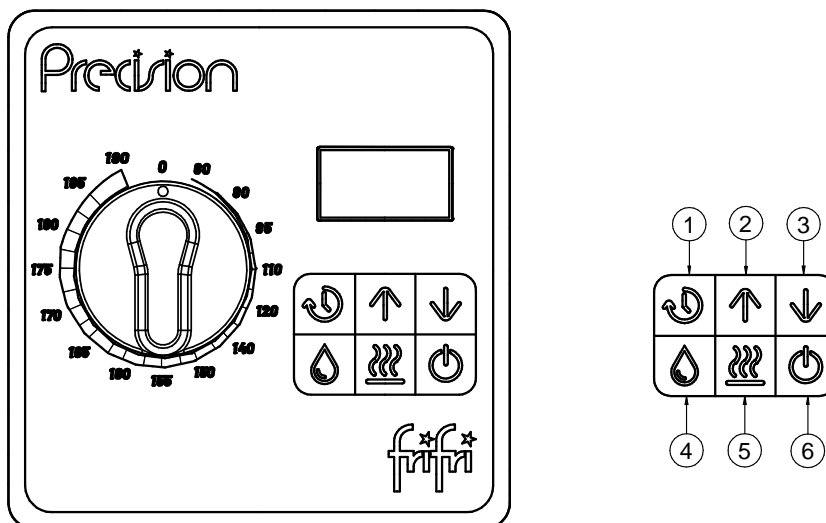
Regelmäßige Filtration und Spülung des Beckens wird empfohlen.

Durch Tiefenreinigung von Fritteuse und Ablassbehälter kann die Öllebensdauer verlängert werden.

Halten Sie das Öl abgedeckt, wenn es nicht verwendet wird.

## 11 Verwendung der Fritteuse


### 11.1 Bedientafel




1. Zeitsteuerung
2. Pfeil nach oben
3. Pfeil nach unten
4. Ölpumpenanzeige
5. Ölheizungsanzeige
6. Ein/Aus

### 11.2 Inbetriebnahme


Stecken Sie das Gerät in die Steckdose und schalten Sie es ein.

Halten Sie kurz  gedrückt.

Wenn das Gerät mit einer Ölpumpe ausgestattet ist, leuchtet  auf.

Das LED-Display zeigt die aktuelle Öltemperatur an.

### 11.3 Betrieb

Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Reglerknopf ein.  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Öl erhitzt wird.

Das Gerät befindet sich im Fettschmelzyklus, bis 60 °C erreicht sind; währenddessen blinkt die Lampe. Danach bleibt die Heizung im Dauerbetrieb, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.


Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, zeigt das LED-Display ein von zwei Anzeigen an:

Wenn das Gerät zuvor ausgesteckt wurde, zeigt das LED-Display 3 Balken (- - -) an.

Wenn das Gerät nur mit dem Knopf  ausgeschaltet wurde, zeigt das LED-Display die letzte Zeiteinstellung an.




Geben Sie die gewünschte Garzeit mit  und  ein. Durch jedes Drücken wird die Zeit um 10 Sekunden erhöht bzw. verringert.

Eine schnellere Eingabe ist möglich, wenn die Knöpfe gedrückt gehalten werden. Die längste mögliche Zeit ist 15 Minuten; nach 10 Minuten zeigt das LED-Display die Zeit in 0.1er-Schritten an, wobei jeder Schritt für 10 Sekunden steht. 10.1 entspricht 10 Minuten, 10 Sekunden; 10.2 entspricht 10 Minuten, 20 Sekunden usw. Nach 10.5 wechselt die Anzeige zu 11 Minuten.

Füllen Sie den Korb mit der geeigneten Menge an Produkt und drücken Sie  zum Starten der Zeit.

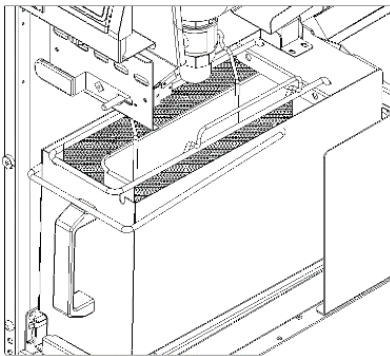
Wenn das Gerät eine Hubvorrichtung besitzt, wird das Produkt in das Öl abgesenkt und der Garvorgang beginnt.

Das LED-Display zählt die Zeit herunter und der Summer ertönt am Ende des Garzyklus. Der Korb wird aus dem Öl gehoben. Das LED-Display wird danach auf die eingestellte Zeit für den nächsten Durchgang zurückgesetzt.

Senken Sie das Produkt manuell in das Öl ab, wenn das Gerät keine Hubvorrichtung besitzt. Das LED-Display zählt die Zeit herunter und der Summer ertönt am Ende des Garzyklus. Nehmen Sie das Produkt aus dem Öl. Das LED-Display zählt die Zeit nach oben und fährt mit der Zählung fort, bis die Zeit zurückgesetzt wird. Sie können die Zeit zurücksetzen, indem Sie eine der Tasten    drücken.

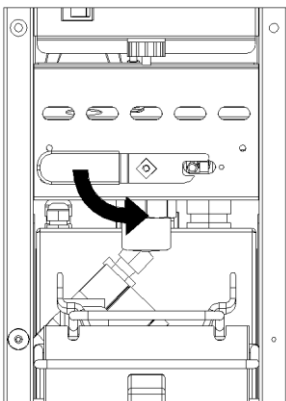
#### 11.4 Pumpenbetrieb

Wenn das Gerät mit einer Ölpumpe ausgestattet ist, kann gefiltertes Öl entsprechend den folgenden Schritten in das Becken zurückgepumpt werden.

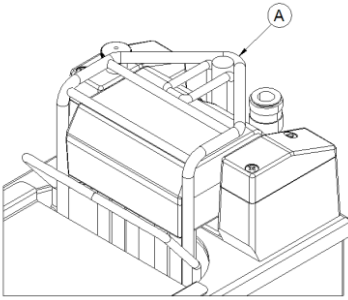


Setzen Sie den Feingewebefilterhalter mit dem Feingewebefilter in die Aussparungen im Ablassbehälter ein.

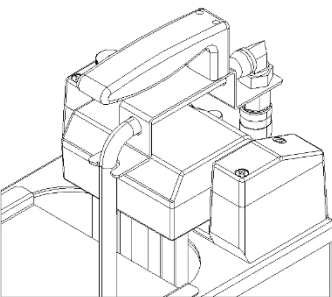
Setzen Sie den Edelstahlfilter in den Feingewebefilter ein, sodass da Öl zuerst durch den Edelstahlfilter fließt.



Verstellen Sie den gefederten Sicherheitshebel und öffnen Sie das Ablassventil mit dem Ablasshebel. Lassen Sie das Öl in den Behälter ablaufen. Schließen Sie das Ablassventil.





Heben Sie die Korbhalterung (A) an und nehmen Sie diese vom Fritteusenkopf ab.



Bringen Sie die Öllanzenbaugruppe an, indem Sie diese ganz in die Schnellkupplung hineinschieben. (Halten Sie zum Entfernen nach dem Pumpen die Kupplungsentriegelung gedrückt, während Sie die Öllanzenbaugruppe anheben).

Drehen Sie den Reglerknopf nach der Vorbereitung in die Position ,0' (Aus).  leuchtet auf.

Drücken Sie  . Die Lampe wird rot und die Pumpe läuft für 5 Minuten.


Wenn der Vorgang weniger als 5 Minuten dauert, kann die Pumpe durch Drücken von  angehalten werden.

Tragen Sie geeignete PSA, wenn Sie die Lanze entfernen, solange sie noch heiß ist. Wischen Sie die Lanze ab und verstauen Sie sie.

### 11.5 Ablassen in einen externen Auffangbehälter


Bei Modellen mit Pumpe kann Altöl zur Entsorgung über die flexible Abflussleitung in einen externen Auffangbehälter abgelassen werden. Lassen Sie das Öl auf unter 40 °C abkühlen. Tragen Sie geeignete PSA. Verwenden Sie die Schnellkupplung zum Anschließen des flexiblen Leitung an denselben Anschluss, der auch für die Öllanze verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass Ihr Auffangbehälter groß genug ist, um den gesamten Inhalt des Beckens der Fritteuse aufzunehmen, und führen Sie den Pumpvorgang aus.

### 11.6 Ausschalten


Drücken Sie bei Betriebsende  zum Ausschalten der Fritteuse und stecken Sie das Gerät aus.


## 12 Ändern von Parametern

Alle Geräte werden bei der Herstellung voreingestellt. Die folgenden Parameter können bei Bedarf geändert werden.


Um auf die Platinenparameter zuzugreifen, schalten Sie das Gerät ein, indem Sie  kurz gedrückt halten.

Halten Sie die Tasten  und  gleichzeitig gedrückt, bis das LED-Display ‚Set‘ anzeigt.

Es gibt jetzt 9 benutzerdefinierbare Parameter. Drücken Sie  zum Auswählen der Parameter.



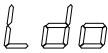
Wenn ein Parameter angezeigt wird, kann er durch Drücken von  geändert werden.

**Beachten Sie, dass die Parameter durch nochmaliges Drücken von  in Form einer Auswahl zwischen zwei Optionen (üblicherweise ‚Aus‘ oder ‚Ein‘) geändert werden.**



Durch Drücken von  wechseln Sie zum nächsten Parameter.

Wenn das Display ‚Set‘ anzeigt, werden die Parameter in der folgenden Reihenfolge angezeigt:





LED	Beschreibung			Funktion
	Hubvorrichtung absenken	Ab	-	Bewegt die Hubvorrichtung in die abgesenkte Position. Wird für Verpackung und Transport verwendet. Wenn montiert, wird die Hubvorrichtung beim Einschalten des Geräts automatisch angehoben.



LED	Beschreibung			Funktion
AC 1/0	Adaptive Steuerung	0 Ein	1 Aus	Misst die Öltemperatur. Wenn die Temperatur niedrig ist, kann die Garzeit mit einem Algorithmus verlängert werden.



LED	Beschreibung			Funktion
LI 1/0	Hubvorrichtung (wenn montiert)	0 Ein	1 Aus	Wenn das Gerät keine Hubvorrichtung besitzt, auf ‚Aus‘ lassen



LED	Beschreibung			Funktion
PU 1/0	Pumpe	0 Aus	1 Ein	Wenn das Gerät keine Pumpe besitzt, auf ‚Aus‘ lassen



LED	Beschreibung			Funktion
BU 1/0	Summer	0 Leise	1 Laut	Stellt die Summerlautstärke ein



LED	Beschreibung			Funktion
t - x	Temperaturdifferenz			Ermöglicht die Feineinstellung der Temperatur. Einstellbar zwischen +/- 5 °C



LED	Beschreibung			Funktion
X.XX				Zeigt die Softwareversion der Displayplatine an



LED	Beschreibung			Funktion
X.XX				Zeigt den Platinencode an

Um die Parametereinstellung zu beenden, warten Sie entweder, bis das LED-Display zur ursprünglichen Anzeige zurückkehrt, oder drehen Sie den Reglerknopf.

## 13 Reinigung und Wartung

### 13.1 Reinigungsintervalle, täglich oder entsprechend der Gerätenutzungsdauer.

**Allgemeine Hygiene ist in jeder Küchenumgebung äußerst wichtig. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung und bereiten Sie die Reinigung gründlich vor, d. h. legen Sie die gesamte Reinigungsausrüstung bereit und stellen Sie Schilder zur Warnung vor nassem Fußboden auf.**



#### **Vorsicht**

Verwenden Sie nur nicht ätzende, nicht scheuernde Reinigungsmittel.

Verwenden Sie nur nicht scheuernde Reinigungstücher.

Verwenden Sie nur für den Lebensmittelbereich zugelassene Reinigungsmittel.

Führen Sie Reinigungsarbeiten stets nur durch, nachdem sich Öl und Gerät auf eine Temperatur abgekühlt haben, bei der es zu keinen Verbrennungen mehr kommen kann.

<b>Zu reinigender Bereich</b>	<b>Reinigungsarbeiten</b>
Außenflächen und -abdeckungen	Mit einem feuchten Tuch reinigen
Bedientafel	Mit einem feuchten Tuch reinigen
Schnellkupplung (optionale Pumpe)	Reinigungsmittel/heißes Wasser
Frittierbecken	Heißes Wasser
Frittierkorb	Geschirrspüler/heißes Wasser
Frittierkorbhalter	Geschirrspüler/heißes Wasser
Frittieröl-Behälterabdeckung	Geschirrspüler/heißes Wasser
Innenflächen und -abdeckungen	Mit einem feuchten Tuch reinigen
Anschlusskabel	Mit einem feuchten Tuch reinigen
Ölauffangbehälter	Geschirrspüler/heißes Wasser
Umgebung der Fritteuse	Mitharten und weichen Bürsten sowie feuchten Tüchern reinigen und ggf. besondere Anweisungen befolgen

### 13.2 Austausch des Frittieröls

Filterung	Täglich bzw. je nach Nutzungsintensität
Austausch	Je nach Sättigung

### 13.3 Regelmäßige Prüfungen

Ölablassbehälter	Sauberkeit, Füllstand
Qualität des Frittieröls	Gemäß den Hygienevorschriften
Frittierbecken	Sauberkeit, abgelagerte Frittierrückstände
Abflussleitung und Schnellkupplungen	Sauberkeit, Funktion, Dichtung nach Einbau
Heizelemente	Oberfläche

## 14 Wartung

Wir empfehlen die regelmäßige Wartung durch ein Kundendienstunternehmen je nach Intensität der Nutzung des Geräts.

## 15 Kundendienst

Für Hilfe bei der Installation, Wartung und Nutzung Ihres FriFri-Geräts wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung:

Kunden außerhalb des Vereinigten Königreichs: Wenden Sie sich bitte Ihren örtlichen FriFri-Händler.

Alle Servicearbeiten, ausgenommen Routinereinigungen, sollten von einem unserer autorisierten Dienstleister durchgeführt werden. Wir übernehmen keinerlei Verantwortung für jegliche Arbeiten, die von anderen Personen durchgeführt wurden.

Um sicherzustellen, dass Ihre Service-Anfrage so effizient wie möglich gehandhabt wird, teilen Sie uns bitte Folgendes mit:

- Kurze Angaben zum Problem
  - Artikelnummer
  - Typnummer
  - Seriennummer
- } Alle Angaben, die auf dem Typenschild stehen

FriFri behält sich das Recht vor, Arbeiten während der normalen Arbeitszeit von Montag bis Freitag, 08:30 bis 17:00 Uhr, im Rahmen der Gewährleistung durchzuführen, wenn ein angemessener Zugang zum Gerät gegeben ist.

## **GARANTIE**

Für diese Gerät besteht eine umfassende Garantie von 2 Jahren auf Teile und Arbeitskosten auf dem britischen Festland und eine Garantie von 2 Jahren nur auf Teile für den Export. Die Garantie gilt zusätzlich und vermindert nicht Ihr gesetzliches Recht oder Ihren Rechtsanspruch.

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:

- Unfallschäden, Missbrauch oder eine Verwendung, die nicht den Anweisungen des Herstellers entspricht
- Verbrauchsmaterialien (wie Filter, Glas, Glühbirnen, Schlitz-Toaster-Teile und Türdichtungen)
- Schäden, die durch falsche Montage, Modifizierung, nicht autorisierte Servicearbeiten oder aufgrund der Maßeinteilung, Ansammlungen von Speiseresten usw. entstehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Neben- oder Folgeschäden ab.

Eine Dienstleistung ist abhängig von angemessenem Zugang zum Gerät, der dem zugelassenen Techniker die Ausführung seiner Garantiearbeit ermöglicht.

Serviceanrufe bezüglich der Ausstattung unter Garantie werden gemäß den Verkaufsbedingungen erledigt.



## 16 Fehlercodes

- EU Element angehoben – stellen Sie sicher, dass das Element vollständig in das Frittierbecken abgesenkt ist.
- OH Übertemperatur – lassen Sie die Fritteuse abkühlen und versuchen Sie es erneut. Falls der Fehler weiterhin auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
- SC Sicherheitsschutz offen – lassen Sie die Fritteuse abkühlen und versuchen Sie es erneut. Falls der Fehler weiterhin auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

## 17 Ersatzteile

Für Ersatzteile siehe Ersatzteillhandbuch IS805.