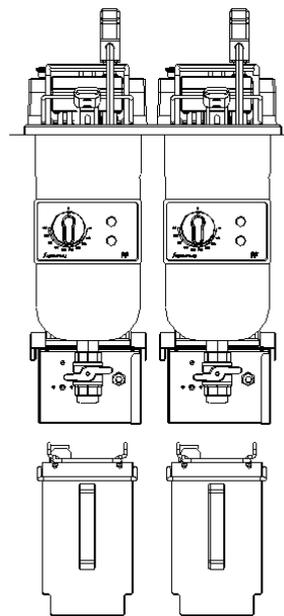
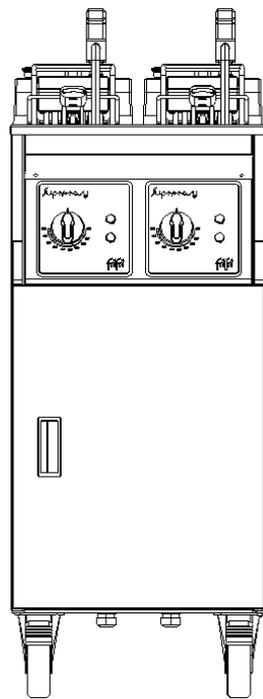




Kompakte Frittiergeräte

Standgeräte und Einbaugeräte Super Easy Benutzerhandbuch



Bitte vermerken Sie Ihre
Produktangaben für zukünftige Zwecke:

Kaufdatum: _____

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

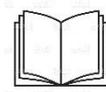
Händler: _____

Lincat Ltd
Whisby Road
Lincoln
LN6 3QZ

Tel. Export +44 (0) 1522 503250

Tel. UK +44 (0) 1522 875500

care@lincat.co.uk



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

Vorsicht



Sie nicht, es mit Wasser zu löschen, sondern verwenden Sie einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung (Halon) oder eine Löschdecke.

Wenn zu viel tiefgekühltes oder feuchtes Frittiergut 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

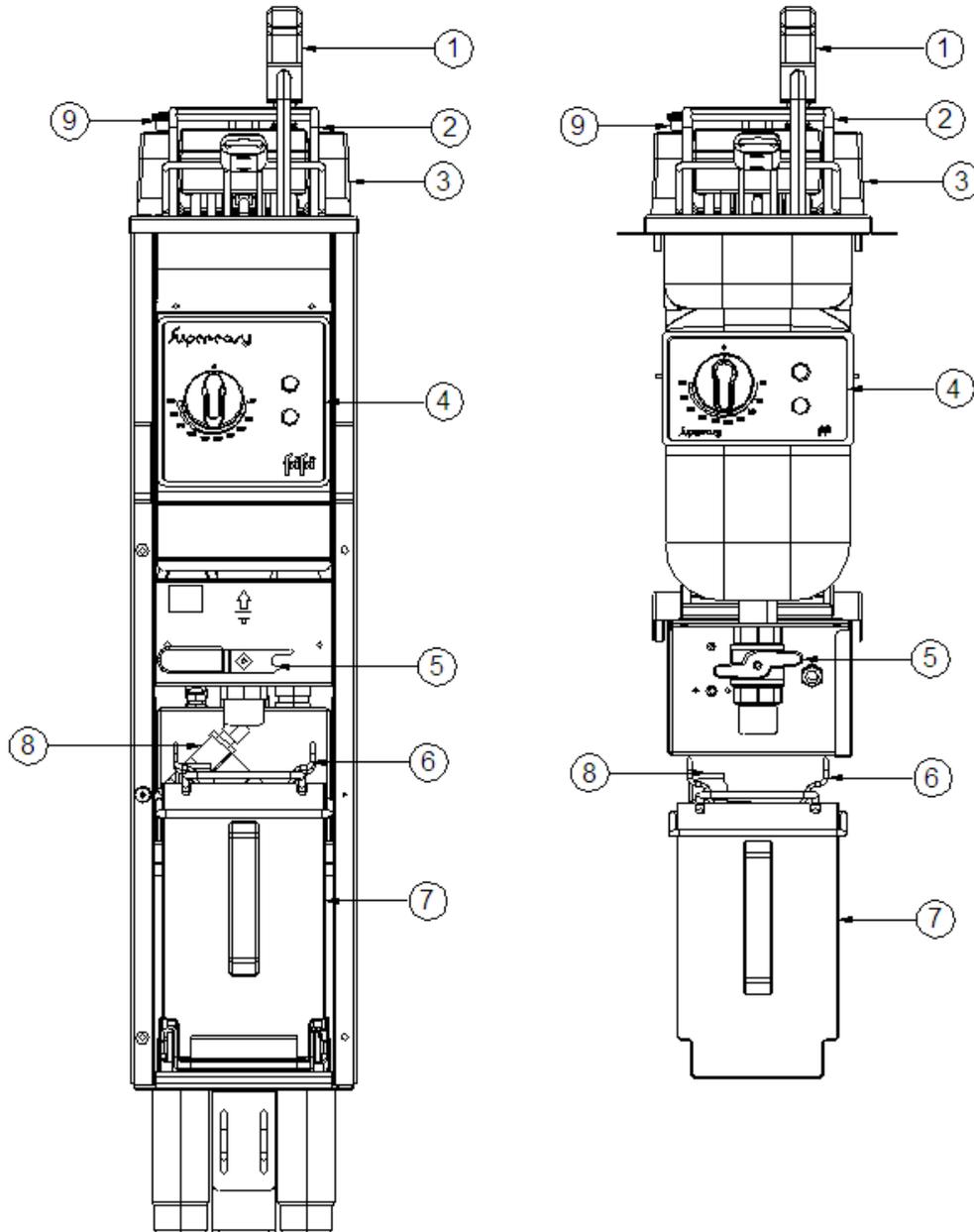
Das Gerät darf nur in unbeschädigtem Zustand betrieben werden. Verwenden Sie bei Bedarf nur Original-Verbrauchsmaterialien und Original-Ersatzteile. Vergewissern Sie sich nach Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gerät stets, dass die Sicherheit gewährleistet ist.

5.7.5 Verfügbarkeit der Bedienungsanleitung

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

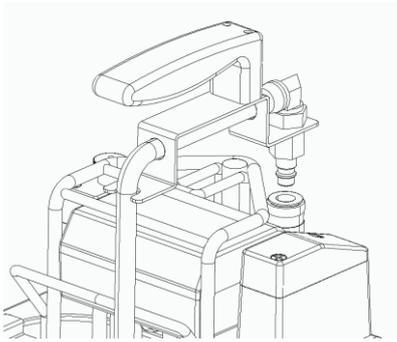
6 Verwendung der Fritteuse

6.1 Anordnung der Fritteuse

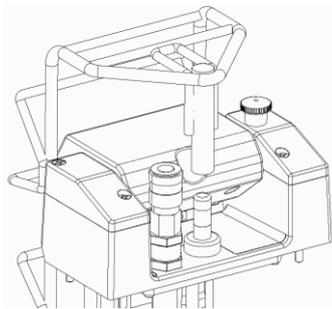


1. Ölrücklauflanze – diese wird einfach in die Schnellkupplung neben dem Hubkopf hineingeschoben. Wenn die Lanze für den Rücklauf von heißem Öl verwendet wird, beachten Sie die oben genannten PSA-Vorkehrungen, da der Körper der Lanze heiß sein kann.
2. Korbhalter
3. Elementhubkopf
4. Bedienungstafel
5. Ölablasshebel
6. Filterhalter und Filter
7. Abflussbehälter
8. Pumpe (sofern montiert)
9. Elementhubkopf-Entriegelungsknopf

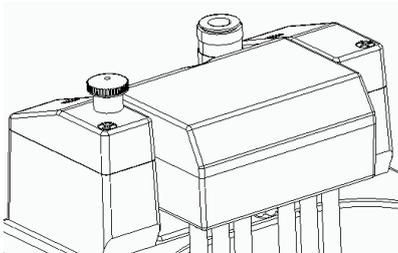
1. Ölrücklaufanze (bei Pumpenfunktion) – diese wird einfach in die Schnellkupplung neben dem Hubkopf hineingeschoben.



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

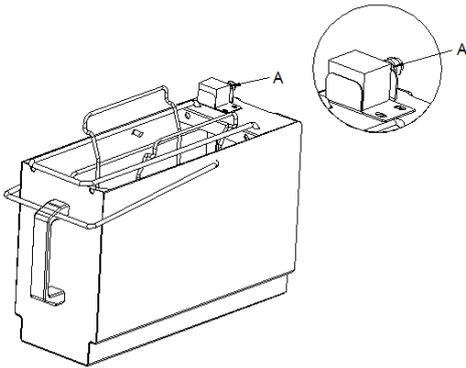


3. Elementhubkopf – die Elemente können nach oben geschwenkt und in der oberen Position verriegelt werden, um Zugang zur Reinigung der Becken zu erhalten. Betätigen Sie den Elementhubknopf (10) zum Entriegeln und Anheben der Elemente. Senken Sie nach der Beckenreinigung die Elemente vorsichtig ab, bis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



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

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



7. Ablassbehälter
8. Pumpe
9. 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.

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.

Dieses Gerät ist mit keiner Vorrichtung zum Schmelzen von Fett ausgestattet. Beim Schmelzen von Fett muss die Drahtgitterplatte entfernt werden, damit das Fett in direkten Kontakt mit dem Element kommt. Wenn Sie erstmals Fett verwenden, schmelzen Sie es vorher in einem separaten Topf. Gehen Sie bei der nächsten Verwendung der Fritteuse wie folgt vor:

1. Entfernen Sie die Drahtgitterplatte. Bohren Sie einige Löcher in das feste Fett bis hinunter zu den Heizelementen.
2. Drehen Sie den Thermostatregler für 1 Minute bis auf 100 °C. Drehen Sie den Regler danach zurück auf 0. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis sich das Fett verflüssigt hat.

10.1 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?

10.2 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.

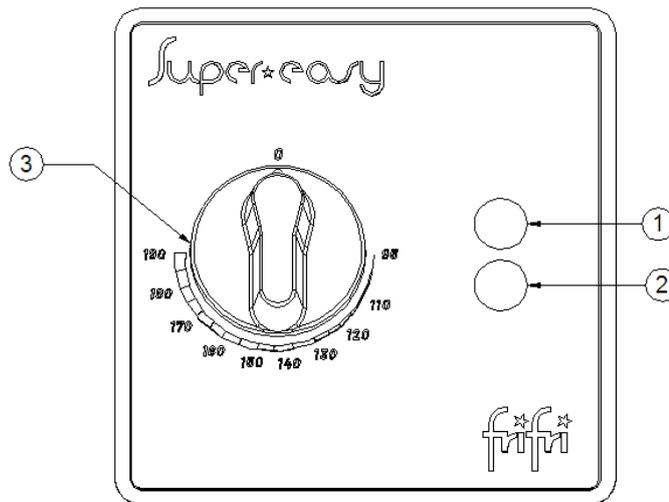
Regelmäßige Filtration und Spülung des Beckens wird empfohlen.

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. Gelbe Kontrolllampe
2. Grüne Kontrolllampe
3. Reglerknopf

11.2 Betrieb

Stecken Sie das Gerät ein und schalten Sie es ein. Drehen Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn – die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.

Stellen Sie mit dem Reglerknopf die benötigte Frittieretemperatur ein. Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizelemente in Betrieb sind.

Wenn die Temperatur erreicht ist, erlischt die gelbe Kontrolllampe und das Gerät ist bereit für den Garbetrieb.

Die gelbe Kontrolllampe schaltet sich während des Garens den Elementzyklen entsprechend abhängig von der Temperatur des Öls ein und aus.

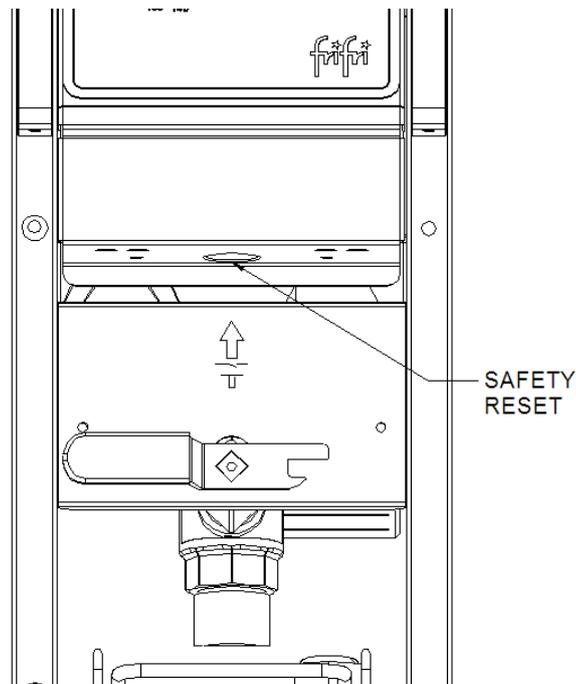
11.3 Ausschalten

Schalten Sie die Fritteuse aus, indem Sie den Reglerknopf in die Position ‚0‘ drehen. Stecken Sie das Gerät aus.

11.4 Sicherheitsthermostat

Freistehende Modelle

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, das bei Auftreten einer Störung das Gerät von der Stromversorgung trennt. Falls sich die Elemente nicht aufheizen, müssen Sie das Sicherheitsthermostat zurücksetzen. Öffnen Sie die Tür und suchen Sie die mit dem eingravierten Pfeil markierte Zugangsöffnung. In der Öffnung befindet sich ein roter Knopf. Drücken Sie diesen Knopf, um das Sicherheitsthermostat zurückzusetzen. **Beachten Sie, dass die Fritteuse abgekühlt sein muss, bevor sie zurückgesetzt werden kann.**

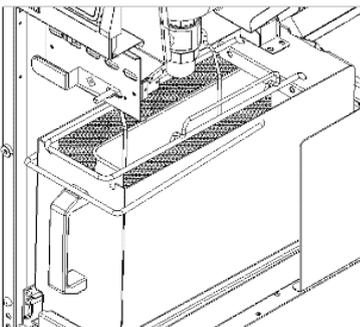


Einsetzmodelle

Bei Einsetzgeräten erfolgt der Einbau der Zurücksetzfunktion durch den Installateur. Stellen Sie sicher, dass Sie über den Einbauort und die Funktion des Sicherheitsthermostats informiert werden.

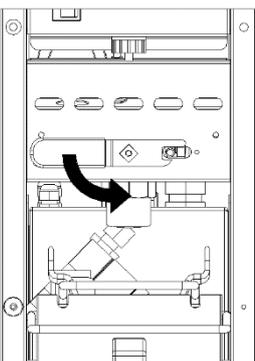
11.5 Pumpen

Dieses Kapitel ist nur relevant, wenn Sie ein Modell mit Ölpumpe erworben haben. Bereiten Sie Das Ablassen, Filtern und Wiedereinfüllen des Öls ins Becken wie folgt vor:

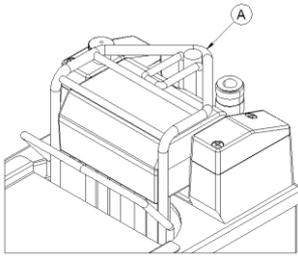


Setzen Sie den Feingewebefilterhalter mit dem Feingewebefilter in die Aussparungen im Ablassbehälter ein.

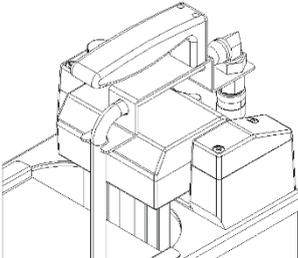
Setzen Sie den Edelstahlfilter in den Feingewebefilter ein, sodass das Öl zuerst durch den Edelstahlfilter fließt.



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 Ablassen die Kupplungsentriegelung gedrückt, während Sie die Öllanzenbaugruppe anheben).

Nehmen Sie nach der Vorbereitung die Pumpe in Betrieb, indem Sie den Pumpenknopf drücken. Wenn der Pumpenbetrieb abgeschlossen ist, drücken Sie den Pumpenknopf zum Stoppen. Lassen Sie die Fritteuse während des Pumpenbetriebs nicht unbeaufsichtigt, da es für die langfristige Lebensdauer der Pumpe nicht förderlich ist, die Pumpe länger als nötig laufen zu lassen.

12. Reinigung und Wartung

12.1 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.

Zu reinigender Bereich	Reinigungsarbeiten
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

12.2 Austausch des Frittieröls

Filtration	Täglich bzw. je nach Nutzungsintensität
Austausch	Je nach Sättigung

12.3 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

13. Wartung

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

14. Kundendienst

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

☎ Vereinigtes Königreich: 01522 875520

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.

15. Ersatzteile

Für Ersatzteile siehe Ersatzteillandbuch IS805.