

EKU

Grossküchentechnik
Innovation und Qualität

Elektro-Friteuse

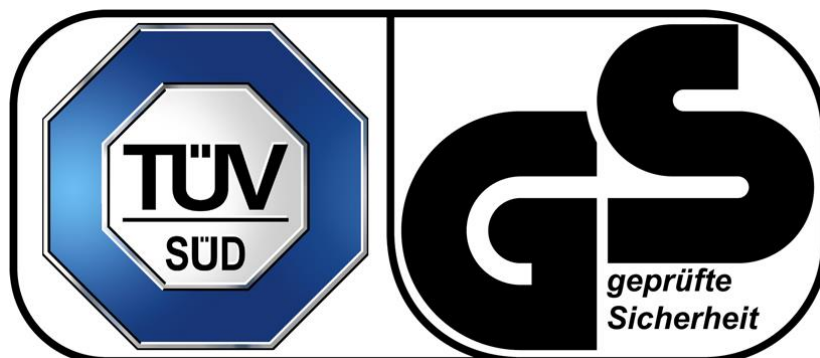
Modellreihen

Thermik

Snack-Line

Trend-Line

Drop-In



Originalbetriebsanleitung

Version 20110322



- ▶ Die Bedienungsanleitung ist ein Teil des Gerätes.
Lesen Sie zur Vermeidung von Unfällen vor der Benutzung des Gerätes die Betriebsanleitung.
Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- ▶ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
- ▶ Geben Sie die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Hersteller:

EKU Grossküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg / Lahn
Tel.: +49 (0) 6431 900-0
Fax: +49 (0) 6431 900-500
E-Mail: info@eku-limburg.de
www.eku-limburg.de

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Betriebsanleitung darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der EKU Grossküchentechnik GmbH reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright © 2015 by EKU Grossküchentechnik GmbH

EG-Konformitätserklärung

EKU Grossküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

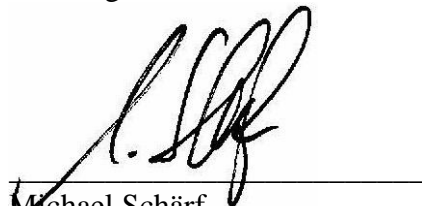
Wir erklären, dass die
Elektro-Friteusen Modellreihen Thermik 650, 750, 850
den Bestimmungen folgender EU-Richtlinien entsprechen:

- ▶ 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- ▶ 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
- ▶ 2014/30/EU (EMV-Richtlinie)

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist die
EKU Grossküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

Angewandte harmonisierte Normen:
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-37/A11.2012
EN 55014-1/A2:2011, EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009, EN 61000-3-3:2013,

Limburg, den 20.02.2015



Michael Schärf
Geschäftsführer

INHALTSVERZEICHNIS

Teil 1: Zu dieser Betriebsanleitung

| | | |
|-----|--|---|
| 1.1 | Zweck dieser Betriebsanleitung | 6 |
| 1.2 | Aufbau der Sicherheitshinweise | 6 |
| 1.3 | Abkürzungen, Hervorhebungen, Textdarstellungen | 6 |

Teil 2: Wichtige Sicherheitshinweise

| | | |
|-----|--|---|
| 2.1 | Bestimmungsgemäße Verwendung | 7 |
| 2.2 | Notwendige Qualifikation des Personals | 8 |
| 2.3 | Persönliche Schutzausrüstung | 9 |
| 2.4 | Schutzeinrichtungen | 9 |
| 2.5 | Verhalten im Notfall | 9 |

Teil 3: Gerätebeschreibung

| | | |
|-----|------------------|----|
| 3.1 | Technische Daten | 11 |
| 3.2 | Maßzeichnungen | 12 |

Teil 4: Lieferumfang

| | | |
|-----|--------------------|----|
| 4.1 | Standardlieferung | 14 |
| 4.2 | Optionales Zubehör | 14 |

Teil 5: Transport

Teil 6: Installation

| | | |
|-----|--|----|
| 6.1 | Vorraussetzung an den Installationsort | 14 |
| 6.2 | Gerät aufstellen | 15 |
| 6.3 | Gerät elektrisch installieren | 15 |

Teil 7: Inbetriebnahme

| | | |
|-----|-----------------------|----|
| 7.1 | Gerät einschalten | 16 |
| 7.2 | Temperatur einstellen | 17 |
| 7.3 | Gerät ausschalten | 17 |
| 7.4 | Einfüllen des Fettes | 17 |

Teil 8: Bedienung

| | | |
|-----|------------------------------------|----|
| 8.1 | Hinweise zur Benutzung des Gerätes | 18 |
| 8.2 | Ablassen des Fettes | 18 |

Teil 9: Reinigung und Pflege

| | | |
|-----|----------------------------|----|
| 9.1 | Allgemeines zur Pflege | 19 |
| 9.2 | Reinigung der Außenflächen | 19 |

| | | |
|-------------------------------------|--|----|
| 9.3 | Reinigung der Friteusenbecken | 20 |
| Teil 10: Wartung und Reparatur | | |
| 10.1 | Regelmäßige Wartung | 20 |
| 10.2 | Verhalten bei Störungen | 20 |
| 10.3 | Kundendienst, Ersatzteile und Zubehör | 21 |
| 10.4 | Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung | 21 |
| Teil 11: Fehlerdiagnose | | |
| Teil 12: Demontage und Entsorgung | | |
| Teil 13: Technische Dokumentationen | | |
| 13.1 | Schaltpläne | 24 |
| 13.2 | Ausgeführte Reparaturen | 26 |
| 13.3 | Service | 27 |

1 Zu dieser Betriebsanleitung

1.1 Zweck dieser Betriebsanleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung lesen

- ▶ Diese Betriebsanleitung ist Teil des Gerätes. Sie beschreibt Transport, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung, Wartung, Fehlersuche, Reparatur, Demontage und Entsorgung des Gerätes.
- ▶ Die Beachtung dieser Betriebsanleitung ist Voraussetzung für den sicheren, störungsfreien Betrieb des Gerätes und für die Erreichung der angegebenen Geräteeigenschaften und Leistungsmerkmale.
- ▶ Diese Betriebsanleitung richtet sich an alle Personen, die das Gerät transportieren, installieren, in Betrieb nehmen, bedienen, reinigen, warten, reparieren, demontieren und entsorgen.

Diese Personen müssen über die Qualifikation gemäß Kapitel 2.2 „Notwendige Qualifikation des Personals“ verfügen.

1.2 Aufbau der Sicherheitshinweise

1.2.1 Warnsymbole



Das allgemeine Warnsymbol warnt vor potentiellen Personenschäden.
Beachten Sie alle Warnhinweise mit diesem Symbol um Personenschäden zu vermeiden.



Das Symbol „Heiße Oberfläche“ warnt vor Verbrennungen bei Berührung.

1.2.2 Signalwörter für Personenschäden



Kennzeichnet eine mögliche Gefahr, die zu Tod oder schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.



Kennzeichnet eine Gefahr, die zu mittleren oder leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

1.2.3 Signalwörter für Sachschäden



Kennzeichnet eine Gefahr, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

1.3 Abkürzungen, Hervorhebungen, Textdarstellungen



Zeichen für den Potentialausgleich = Elektrische Verbindung, der die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf gleiches oder annähernd gleiches Potential bringt.



Wichtige, nicht sicherheitsrelevante Informationen oder Tipps zur Arbeitserleichterung.

2 Wichtige Sicherheitshinweise

ACHTUNG

Sobald ein Riss in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät oder der entsprechende Teil des Gerätes sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

Es dürfen keine Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße auf die heißen Oberflächen gelegt werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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. (H07 RN 5x2,5 Ölbeständiges Kabel)

Das Gerät ist Bauseits in der festverlegten elektrischen Installation über eine allpolige Trenneinrichtung vom Netz zu trennen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist das Frittieren von Lebensmitteln in Industrie- und Gewerbebetrieben.

Das Gerät darf nur in überdachten und gut belüfteten Räumen betrieben werden.

⚠️ WARNUNG

Fehlgebrauch.

Gefahr von Unfällen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge.

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht unter freiem Himmel, damit kein Regen oder Schnee auf das Gerät fallen kann.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht in kleinen oder abgedichteten Räumen, in denen sich ein Hitzestau bilden kann, oder die Frittierdämpfe nicht abziehen können.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in der in dieser Anleitung beschriebenen Weise.



**Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten am Gerät.
Gefahr von Unfällen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge.**

- ▶ Falls Änderungen oder Umbauten am Gerät notwendig sind, kontaktieren Sie die EKV Metallbau Großküchentechnik GmbH.

2.2 Notwendige Qualifikation des Personals



**Mangelhafte Qualifikation des Personals.
Gefahr von Unfällen mit schweren Verletzungen oder
Todesfolge.**

- ▶ Installation, Wartung, Reparatur und Demontage dürfen nur durch autorisierte Personen erfolgen, die über die nachstehend beschriebenen elektrotechnischen Kenntnisse verfügen (siehe Kap. 2.2.1).
- ▶ Frittieren von Lebensmitteln darf nur durch Personen mit der notwendigen Qualifikation zur Bedienung erfolgen (siehe Kap. 2.2.2).

2.2.1 Notwendige Qualifikation, Wartung, Reparatur und Demontage

Personen für die Durchführung von elektrotechnischen Arbeiten am Gerät müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:

- Grundlagen der Elektrotechnik
- Gefahren und Wirkungen des elektrischen Stroms
- Schutzmaßnahmen und fachbezogene Vorschriften
- Mind. 3 Jahre Erfahrung in der Installation, Wartung, Reparatur und Demontage elektrischer und elektronischer Bauteile von Küchengeräten in Industrie- und Gewerbebetrieben.
- Grundlagen „Erste Hilfe“
- Kenntnis dieser Betriebsanleitung

2.2.2 Notwendige Qualifikation für die Bedienung

Bediener des Gerätes müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:

- Erfahrungen als Koch mit diesem oder ähnlichen Geräten
oder
- Unterweisung durch einen im Umgang mit diesem oder ähnlichen Geräten erfahrenen Koch
- Kenntnis dieser Betriebsanleitung

2.3 Persönliche Schutzausrüstung



WARNUNG

**Schmelzende, brennbare Kleidung aus Kunstfasern.
Gefahr von schweren Verbrennungen.**

- ▶ Tragen Sie beim Frittieren nur Kleidung aus Naturfasern, die beim Brennen oder bei hohen Temperaturen nicht schmelzen.

2.4 Schutzeinrichtungen

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der das Gerät vor Überhitzung schützt.



WARNUNG

**Überbrücken des Sicherheitsthermostats.
Brandgefahr**

- ▶ Überbrücken Sie niemals das Sicherheitsthermostat.

2.5 Verhalten im Notfall

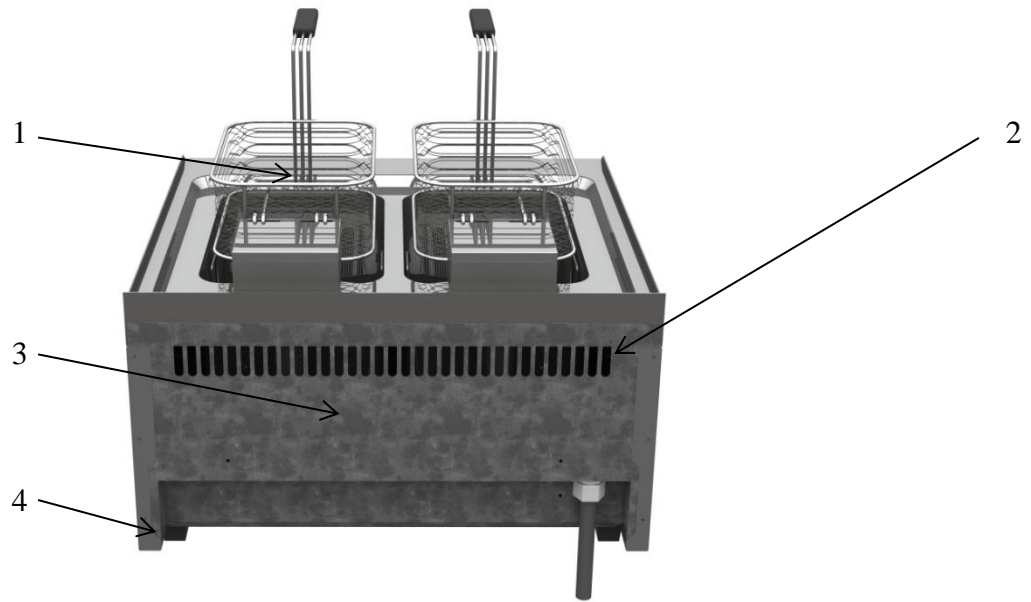
- ▶ Schalten Sie im Notfall das Gerät an den beiden Temperaturreglern aus, indem Sie die Schalter in Position 0 drehen.

3 Gerätebeschreibung



Abbildung 1: Elektro-Friteuse Modell Snackline (Vorderseite)

| | | | |
|---|---------------------------|---|---|
| 1 | 2 Frittierbecken | 5 | Frittierkorb |
| 2 | Lüftungsöffnungen | 6 | Grüne Kontrollleuchte Netz "Ein/Aus" |
| 3 | Ausschwenkbare Heizkörper | 7 | Gelbe Kontrollleuchte "Heizen" |
| 4 | Fettablasshahn | | |



| | | | |
|----------|-------------------|----------|---------------------|
| 1 | 2 Frittierbecken | 3 | abnehmbare Rückwand |
| 2 | Lüftungsöffnungen | 4 | Standfüße |

Abbildung 2: Elektro-Friteuse Modell Snackline (Rückseite)

Der Potentialausgleich befindet sich am Eingang der Geräteanschlussleitung.

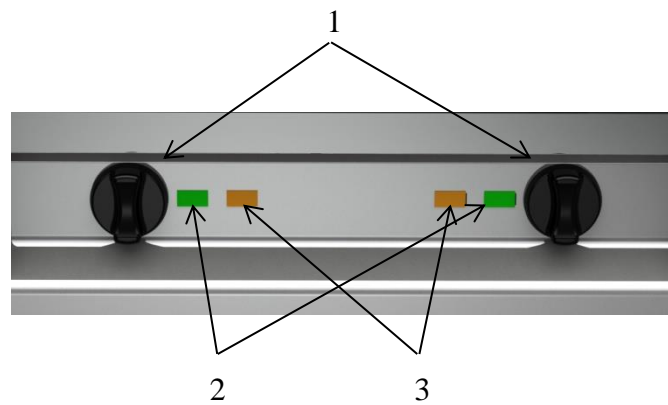


Abbildung 3: Schalterblende Elektro-Friteuse Serie Snackline/Trendline/Drop-In

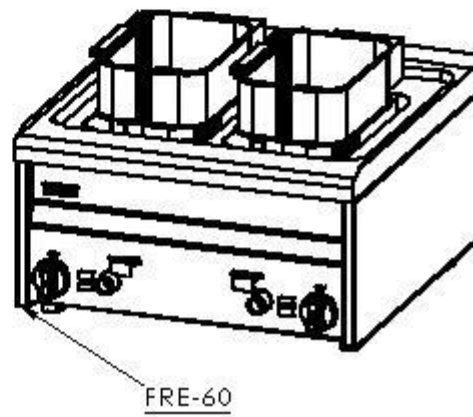
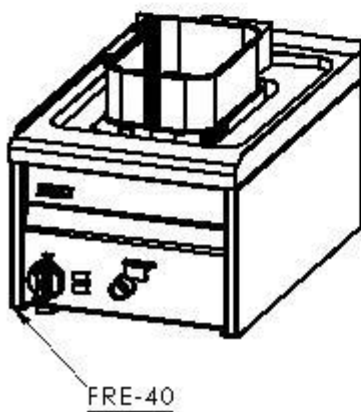
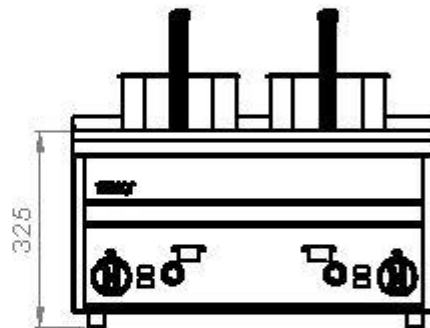
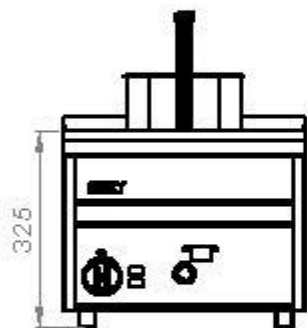
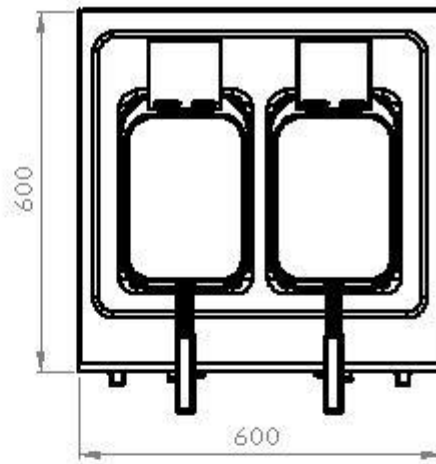
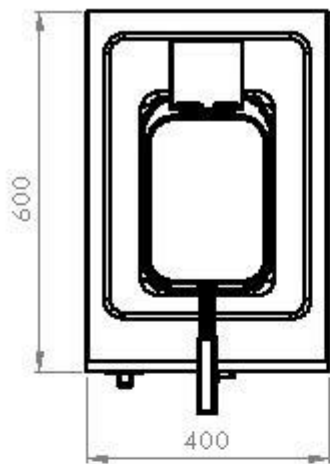
| | | | |
|----------|--------------------------------------|----------|--------------------------------|
| 1 | Temperaturregler | 3 | Gelbe Kontrollleuchte "Heizen" |
| 2 | Grüne Kontrollleuchte Netz "Ein/Aus" | | |

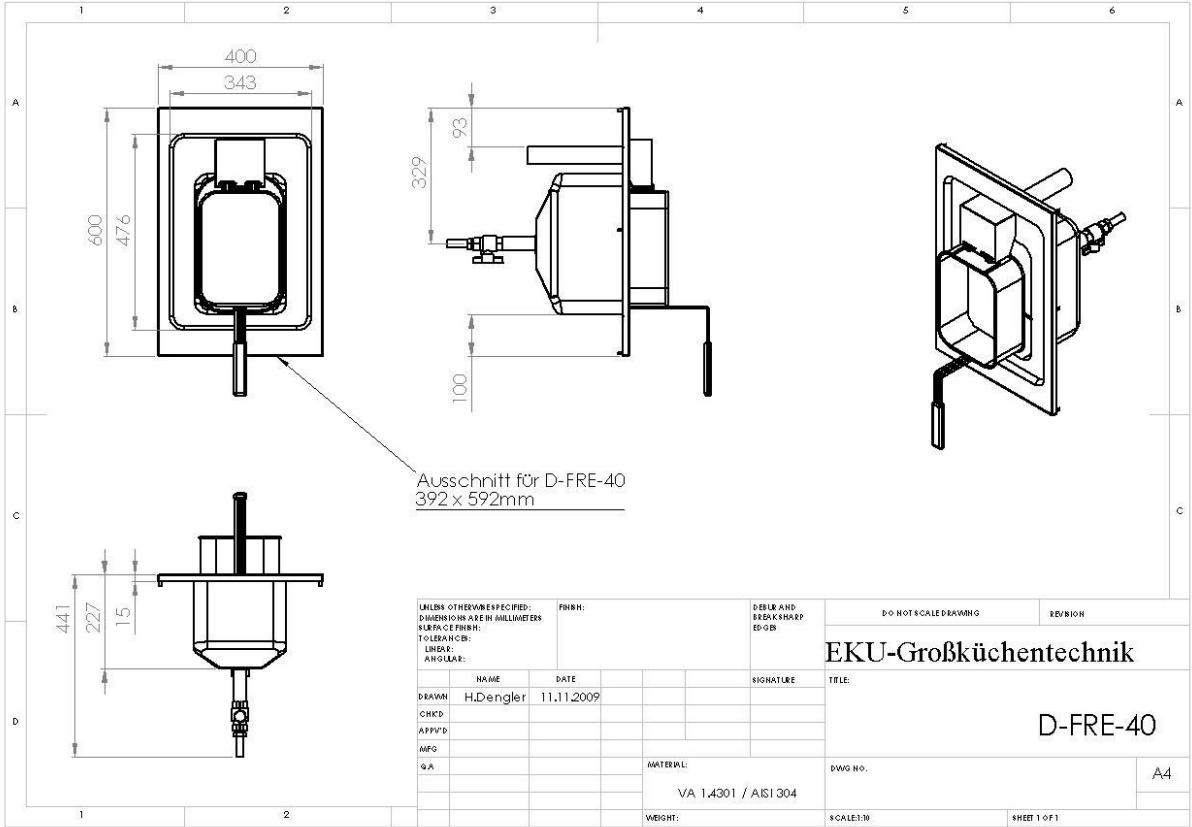
3.1 Technische Daten

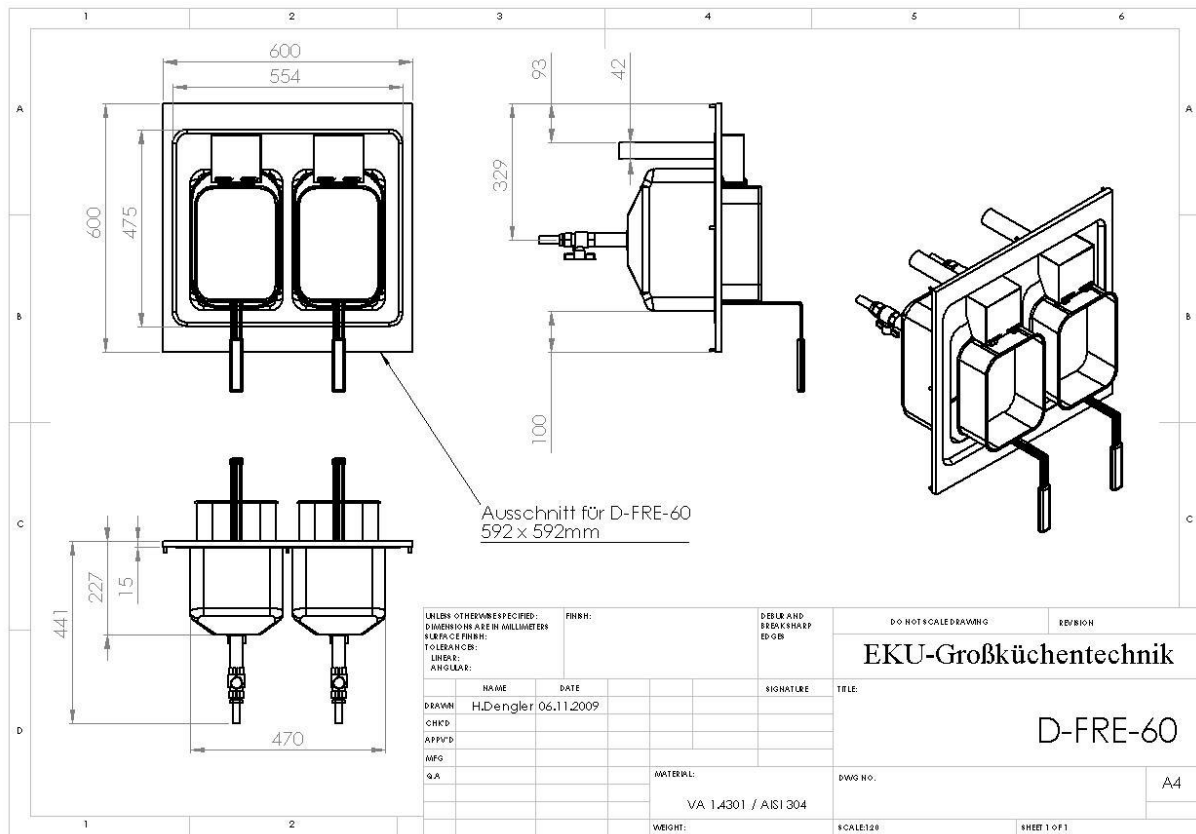
| Gerätetyp | (D)-FRE/FRI-40-60 | (D)-FRE/FRI-40-75 | (D)-FRE/FRI-40-100 |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Nennspannung | 400 V ~ 3N AC 50 Hz | 400 V ~ 3N AC 50 Hz | 400 V ~ 3N AC 50 Hz |
| Nennaufnahme | 6 kW | 7,5 kW | 10,0 kW |
| Nennstrom | 8,67 A | 10,84 A | 14,8 A |
| Schutzklasse | I | I | I |
| Schutzart | spritzwassergeschützt | spritzwassergeschützt | spritzwassergeschützt |
| Netzanschlußleitung | H07RN-F | H07RN-F | H07RN-F |
| Gewicht | 20 | 20 | 20 |
| Anzahl der Becken | 1 | 1 | 1 |
| Beckeninhalt | 1 x 9 ltr. | 1 x 9 ltr. | 1 x 9 ltr. |
| A-bewertete Emissionsschalldruckpegel an den Arbeitsplätzen | < 70 dB(A) | < 70 dB(A) | < 70 dB(A) |
| Abmessung | Breite (mm) | 400 | 400 |
| | Tiefe (mm) | 600 | 600 |
| | Höhe (mm) | 300 | 300 |

| Gerätetyp | (D)-FRE/FRI-60-120 | (D)-(J)-FRE/FRI-60-150 | (D)-FRE/FRI-60-200 |
|---|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| Nennspannung | 400 V ~ 3N AC 50 Hz | 400 V ~ 3N AC 50 Hz | 400 V ~ 3N AC 50 Hz |
| Nennaufnahme | 12 kW | 15 kW | 20 kW |
| Nennstrom | 17,34 A | 21,68 A | 30,7 A |
| Schutzklasse | I | I | I |
| Schutzart | spritzwassergeschützt | spritzwassergeschützt | spritzwassergeschützt |
| Netzanschlußleitung | H07RN-F | H07RN-F | H07RN-F |
| Gewicht | 35 | 35 | 35 |
| Anzahl der Becken | 2 | 2 | 2 |
| Beckeninhalt | 2 x 9 ltr. | (1 x 15 ltr.) 2 x 9 ltr. | 2 x 9 ltr. |
| A-bewertete Emissionsschalldruckpegel an den Arbeitsplätzen | < 70 dB(A) | < 70 dB(A) | < 70 dB(A) |
| Abmessung | Breite (mm) | 600 | 600 |
| | Tiefe (mm) | 600 | 600 |
| | Höhe (mm) | 300 | 300 |

3.2 Maßzeichnungen







4 Lieferumfang

4.1 Standardlieferung

- Elektro-Friteuse
- Friteusenkörbe
- Panadensiebe
- Beckenabdeckungen

4.2 Optionales Zubehör

- Fettauffangwanne
- Klemmsteg zum Verbinden mit benachbarten Geräten

5 Transport



Gewicht > 20 kg
Gefahr von Rückenschäden

- ▶ Heben sie das Gerät nur mit mindestens 2 Personen.
- ▶ Nehmen Sie lose Gegenstände vor dem Transport aus dem Gerät.
- ▶ Transportieren Sie niemals eine mit heißem Fett gefüllte Friteuse.



WARNUNG

**Heißes Fett bis 250°C
Gefahr von Verbrennungen**

- ▶ Transportieren Sie niemals eine mit heißem Fett gefüllte Friteuse.

6 Installation

6.1 Voraussetzung an den Installationsort



WARNUNG

**Hohe Temperatur oberhalb der Friteusenbecken
Brandgefahr**


- ▶ Installieren Sie das Gerät in unmittelbarer Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. nur dann, wenn diese aus **nicht brennbarem Material** gefertigt sind.
- ▶ Beachten Sie unbedingt die örtlichen Brandvorschriften.
- Die Anschlußleitung H07-RN-F muß in ausreichender Länge entsprechend der Leistungsaufnahme des Gerätes sein. (siehe Kap. 3.1, Seite 13)
- Das Gerät muß witterungsgeschützt stehen.
- Der Untergrund muß waagrecht sein.

6.2 Gerät aufstellen



WARNUNG

**Entfernen von Bauteilen und Abdeckungen.
Stromschlaggefahr, Brandgefahr**


- ▶ Entfernen Sie keine werkseitig montierten Bauteile und Abdeckungen. Diese Bauteile und Abdeckungen dienen zum Schutz gegen Überhitzung und Spritzwasser.
- 1. Entfernen Sie vorsichtig die Transportverpackung des Gerätes.
- 2. Entfernen Sie sorgfältig den PVC-Schutzfilm vom Gerät.
- 3. Entfernen Sie verbleibende PVC-Reste mit einem neutralen oder alkalischen Reinigungsmittel.
Falls dies nicht ausreicht, benutzen Sie ein alkoholhaltiges Reinigungsmittel zum Entfernen von Kleberesten.
- 4.  **WARNUNG**
**Beschädigungen des Gerätes
Stromschlaggefahr**
Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, z.B. Risse, Beulen usw. Schließen Sie nur unbeschädigte Geräte an eine Spannungsversorgung an. Benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den EKU-Kundendienst.
- 5. Positionieren Sie das Gerät nach der elektrischen Installation am vorgesehenen Standort.
- 6. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.

7. Gleichen Sie Unebenheiten des Untergrundes durch ein- und ausschrauben der höhenverstellbaren Füße so aus, dass die Bratfläche waagrecht ist.
8. Falls gewünscht, können Sie das Gerät mit den benachbarten Geräten mittels eines Klemmsteiges (Zubehörteil) verbinden.

6.3 Gerät elektrisch installieren



Unsachgemäße Installation Stromschlaggefahr

- ▶ Die Installation darf nur von autorisierten Personen mit elektrotechnischen Kenntnissen gemäß Kap. 2.2.1 erfolgen.
 - ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Spannungsquelle an, die mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
 - ▶ Schließen sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an.
 - ▶ Führen Sie die Leitung ordnungsgemäß von der hausseitigen Spannungsversorgung zum Gerät
 - ▶ Bei Festanschluß des Gerätes an die Hausinstallation muß bauseits eine allpolige Trennvorrichtung vorhanden sein.
 - ▶ Bei Anschlüssen über Stecker muß die Steckvorrichtung zugänglich sein
 - ▶ Bei Geräten, die dauerhaft mit fest verlegten Leitungen verbunden sind und bei denen die Ableitströme 10 mA überschreiten können, insbesondere, wenn sie lange Zeit vom Netz getrennt oder nicht in Betrieb waren oder anlässlich ihrer ersten Aufstellung, müssen die Anweisungen Empfehlungen geben hinsichtlich der Bemessung und des Typs von zusätzlichen Schutzeinrichtungen wie z. B. Fehlerstrom-Schutzschaltern, die zu installieren sind
 - ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
1. Prüfen sie, ob die Daten der Spannungsquelle mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen.
Ist dies nicht der Fall, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den EKU-Kundendienst.
 2. Schließen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften an die hausseitige Spannungsversorgung an.
 3. Schließen Sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an. Benutzen sie hierzu die mit  „Potentialausgleich“ gekennzeichnete Schraube an der Geräterückseite (siehe Abbildung 2, Seite 11).

4.

Unwirksamer Schutzleiter Stromschlaggefahr

Prüfen Sie nach dem Anschluss des Potentialausgleichssystem die Wirksamkeit des Schutzleiters, des Potentialausgleichs und den Isolationswert gemäß den örtlichen Vorschriften.

Bei negativem Prüfergebnis darf das Gerät nicht benutzt werden. Deinstallieren Sie den elektrischen Anschluss und benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den EKU-Kundendienst.

7 Inbetriebnahme



Brennbare Gegenstände auf der Oberfläche Brandgefahr

- ▶ Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf die Oberfläche.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur unter ständiger Aufsicht.



Heißes Fett bis 250°C Gefahr von Verbrennungen

- ▶ Fassen Sie nicht in die Becken, wenn die Kontrollleuchten brennen.
- ▶ Fassen Sie nicht in die Becken, wenn einer der Temperaturregler nicht in Position 0°C steht.
- ▶ Bevor Sie in die Becken fassen, vergewissern Sie sich, ob das Fett kalt ist, indem Sie die Hand im Abstand von 2 bis 5 cm über die Becken halten.

7.1 Gerät einschalten

Schalten Sie das Gerät durch Drehen der Temperaturregler auf 90°C ein. Die grünen und die orangenen Kontrollleuchten leuchten.

7.2 Temperatur einstellen

Drehen Sie die Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Die orangenen Kontrollleuchten „Heizen“ leuchten. Beim Erreichen der Temperatur erlöschen die orangenen Kontrollleuchten „Heizen“. Die grünen Kontrollleuchten leuchten weiterhin.

7.3 Gerät ausschalten

Schalten Sie das Gerät durch Drehen beider Temperaturregler auf 0°C aus. Die grünen und orangenen Kontrollleuchten leuchten nicht.

7.4 Einfüllen des Fettes



Ölspiegel darf nicht unterhalb der tiefsten Füllmarke fallen Brandgefahr

1. Befüllen Sie die Becken bis zur Markierung „max“ mit flüssigem Fett.
2. Schalten Sie das Gerät durch Drehen beider Temperaturregler auf 90°C ein. Die grünen und die orangenen Kontrollleuchten leuchten.

3. Heizen Sie das frische Fett langsam bis zur gewünschten Betriebstemperatur auf.



**Gefahr bei der Verwendung von altem Fett. der Zündzeitpunkt ist niedriger und das Übersäumen wird begünstigt
Zu nasse und zu große Mengen von Nahrungsmitteln haben negativen Einfluss auf das Aufschäumen des Fettes.
Brandgefahr und Gefahr von Verbrennungen**

8 Bedienung



**Brennbare Gegenstände auf der Oberfläche
Brandgefahr**

- ▶ Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf die Oberfläche.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur unter ständiger Aufsicht.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur zum Frittieren von Lebensmittel.
- ▶ Reinigen Sie die Friteusenbecken regelmäßig.



**Heißes Fett bis 250 °C
Gefahr von Verbrennungen**

- ▶ Spritzen Sie die heißen Becken niemals mit Wasser ab. Es entsteht ein Brand und es kann zu schweren Verbrennungen kommen.
- ▶ Sollte das Fett unter Umständen einmal Feuer fangen, so sind das Gerät auszuschalten und der Elektroanschluss zu unterbrechen. Die Flammen sind mit einer Decke oder einem entsprechend geeigneten Feuerlöscher (Brandschutzvorschriften beachten) zu ersticken. Das Feuer darf niemals mit Wasser gelöscht werden.
- ▶ Fassen Sie nicht in die Becken, wenn die Kontrollleuchten brennen.
- ▶ Fassen Sie nicht in die Becken, wenn einer der Temperaturregler nicht in Position 0°C steht.
- ▶ Bevor Sie in die Becken fassen, vergewissern Sie sich, ob das Fett kalt ist, indem Sie die Hand im Abstand von 2 bis 5 cm über die Becken halten.

8.1 Hinweise zur Benutzung des Gerätes

- ▶ Nur **flüssiges** Fett verwenden, das für die angegebene Frittiertemperatur geeignet und geschmacksneutral ist.
- ▶ Ein unnötiges Herausfallen des Frittiergutes in die Becken ist zu vermeiden. Die Qualität des Fettes bleibt länger erhalten.

8.2 Ablassen des Fettes



**Heißes Fett bis 250 °C
Gefahr von Verbrennungen**

- ▶ Stellen Sie einen hitzebeständigen Behälter mit einem Mindestvolumen von > 10 Liter in den Unterbau des Gerätes unter das Becken, welches entleert werden soll.
- ▶ Achten Sie darauf, daß der Behälter unter dem Fettablasshahn steht.
- ▶ Öffnen Sie den Fettablasshahn des Beckens, welches entleert werden soll.
- ▶ Lassen Sie das Becken vollständig leer laufen.

9 Reinigung und Pflege



Heißes Fett bis 250 °C Gefahr von Verbrennungen

- ▶ Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abspritzen!
- ▶ Geräteoberflächen werden bei Betrieb heiß. Vor der Reinigung das Gerät erkalten lassen.
- ▶ Die Becken niemals mit Wasser abspritzen. Wegen des in den Becken befindlichen Fettes, besteht Brandgefahr und Verbrennungsgefahr!
- ▶ Reinigen Sie die Friteusenbecken so häufig wie möglich! Mindestens sollte dies jedoch einmal täglich erfolgen!
- ▶ Bevor das Gerät gereinigt wird, ist es über den bauseitigen Hauptschalter/ Sicherungen spannungsfrei zu schalten.

9.1 Allgemeines zur Pflege



- Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel wie z.B. Soda, ATA, VIM etc. zu verwenden. Verwenden sie keine chlorhaltigen Reiniger, da sonst die Oberfläche verletzt wird.
- Ist eine mechanische Reinigung erforderlich, keine Metallreinigungsgeräte verwenden, sondern Bürsten aus Kunststoff- oder Naturborsten.
- Bei der Reinigung ausreichend Wasser verwenden. Sollten die Becken mit Wasser gereinigt werden, so ist entsprechend den Ausführungen im Kapitel 9.3 zu verfahren.
- Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen sind sofort zu beseitigen, um eine weitere Korrosionsbildung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass alle Reinigungsmittelrückstände beseitigt werden.
- Das Gerät während der Reinigung nicht beheizen.

9.2 Reinigung der Außenflächen

- Die Außenflächen sind aus Edelstahl und können mit warmem Wasser, ggf. mit handelsüblichem, nicht aggressivem Spülmittelzusatz, gereinigt werden. Nach der Reinigung gut trocknen.
- Leichte Verfärbungen lassen sich mit „Wiener Kalk“ entfernen.

9.3 Reinigung der Friteusenbecken

- Die Becken können mit Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel gesäubert werden. Die Reinigungsmittelrückstände müssen mit ausreichend Wasser beseitigt werden.
- Um die Becken komplett zu reinigen, die Heizkörper nach oben schieben und über die Schwenkeinrichtung zur Seite drehen.
- Unter den ausschwenkbaren Heizkörpern befinden sich herausnehmbare Panadensiebe zwecks Aufnahme der Panaden. Diese Siebe sind in regelmäßigen Abständen mit heißem/warmen Wasser und üblichem Spülmittel zu reinigen. Anschließen mit klarem Wasser abspülen.

10 Wartung und Reparatur



Entfernen von Bauteilen und Abdeckungen. Stromschlaggefahr, Brandgefahr

- ▶ Vor Ausführung der Wartungs-, Pflege- und Reinigungsarbeiten ist das Gerät über den / die Geräteschalter sowie über den / die bauseitigen Hauptschalter / Sicherungen spannungsfrei zu schalten.

10.1 Regelmäßige Wartung

- Nach Inbetriebnahme des Gerätes sind durch eine regelmäßige Wartung der Gebrauchswert und die ständige Sicherheit beim Betrieb zu erhalten. Aus diesem Grunde ist eine regelmäßige Wartung des Gerätes unerlässlich.
- Die Arbeiten sind nur von Fachleuten, gem. Kapitel 2.2.1 unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften und dieser Anleitung durchzuführen.
- Durchgeführte Reparaturen sind in die Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung einzutragen.
- Ist eine Demontage einzelner Sicherheitseinrichtungen z.B. bei Wartungs- oder Reparaturarbeiten erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten die Remontage und Wirksamkeitsüberprüfung der entsprechenden Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen.

10.2 Verhalten bei Störungen

- Störungen können durch Fehler in der Energieversorgung, Verunreinigungen von Funktionsteilen, falscher Handhabung oder durch Ausfall von Zünd-, Einstell-, Regel- und Sicherheitseinrichtungen hervorgerufen werden.
- Sind die Energieverhältnisse in Ordnung, die Funktion aller relevanten Teile gegeben und ein Fehler in der Handhabung ausgeschlossen, so ist der Kundendienst zu rufen.

10.3 Kundendienst, Ersatzteile und Zubehör

- Sollten Sie beim Gebrauch Ihres Gerätes auf Schwierigkeiten stoßen, wenden Sie sich an die Fa. EKU oder einen der Vertragskundendienste / Händler, die sie entsprechend zuverlässig beraten.
- Alle Ersatz- und Zubehörteile erhalten Sie bei Ihrem Händler oder direkt bei der Fa. EKU. Bei Anforderungen oder Reklamationen unbedingt die Typen- und Fabrikationsnummer des Gerätes angeben. Diese finden Sie auf dem Gerätetypenschild.

10.4 Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

- Bei längerer Betriebsunterbrechung sowie bei Störungen sind alle Becken außer Betrieb zu nehmen. Das Gerät ist über den / die Geräteschalter sowie über den / die bauseitigen Hauptschalter / Sicherungen spannungsfrei zu schalten.

11 Fehlerdiagnose

Was ist zu tun, wenn....

| Problem | Ursache | Lösung |
|--|--|---|
| Das Öl bzw. Fett bleibt kalt | Zuleitung unterbrochen | Zuleitung überprüfen |
| | Der Geräteschalter ist nicht eingeschaltet; | Geräteschalter einschalten |
| | Hauptschalter/Sicherungen bauseits nicht aktiv Steuersicherung defekt. | Hauptschalter/Sicherungen Überprüfen. Steuersicherung überprüfen |
| | Der Geräteschalter ist defekt Heizungsschutz ist defekt | Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst/Händler oder die Fa. EKU |
| | Das Sicherheitsthermostat hat angesprochen Es befindet sich an der Geräteunterseite und ist von der Gerätefrontseite aus zugänglich | Einmaliges Zurückstellen durch befugtes und unterwiesenes Fachpersonal möglich. Bei mehrmaligem Ansprechen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst/Händler oder an die Fa. EKU |
| | Die Friteuse wurde beim ersten Gebrauch ohne Öl bzw. mit zu wenig Fett erhitzt | Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst/Händler oder die Fa. EKU |
| Das Fett/Öl wird heiß, aber die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet nicht | Glühbirne(n) sind defekt | Glühbirne(n) erneuern |
| Das Fett ist dickflüssig und dunkel in der Farbe, es riecht/es schäumt | Das Öl/Fett ist verbraucht | Da Öl/Fett erneuern |
| | Das Öl/Fett ist zum Frittieren nicht geeignet | Keine Öle mit verschiedenen Rauchpunkten verwenden |
| Das Fett läuft über | Beim Einfüllen des Öles "Max-Grenze" überschritten | Öl nur bis Max. befüllen |
| | Das Frittiergut war nicht trocken beim Eintauchen in das heiße Öl | Frittiergut muss absolut trocken sein. Eventuell mit Küchenpapier abtrocknen |
| | Der Frittierkorb wurde mit Frittiergut überladen | Empfohlene Menge beachten |

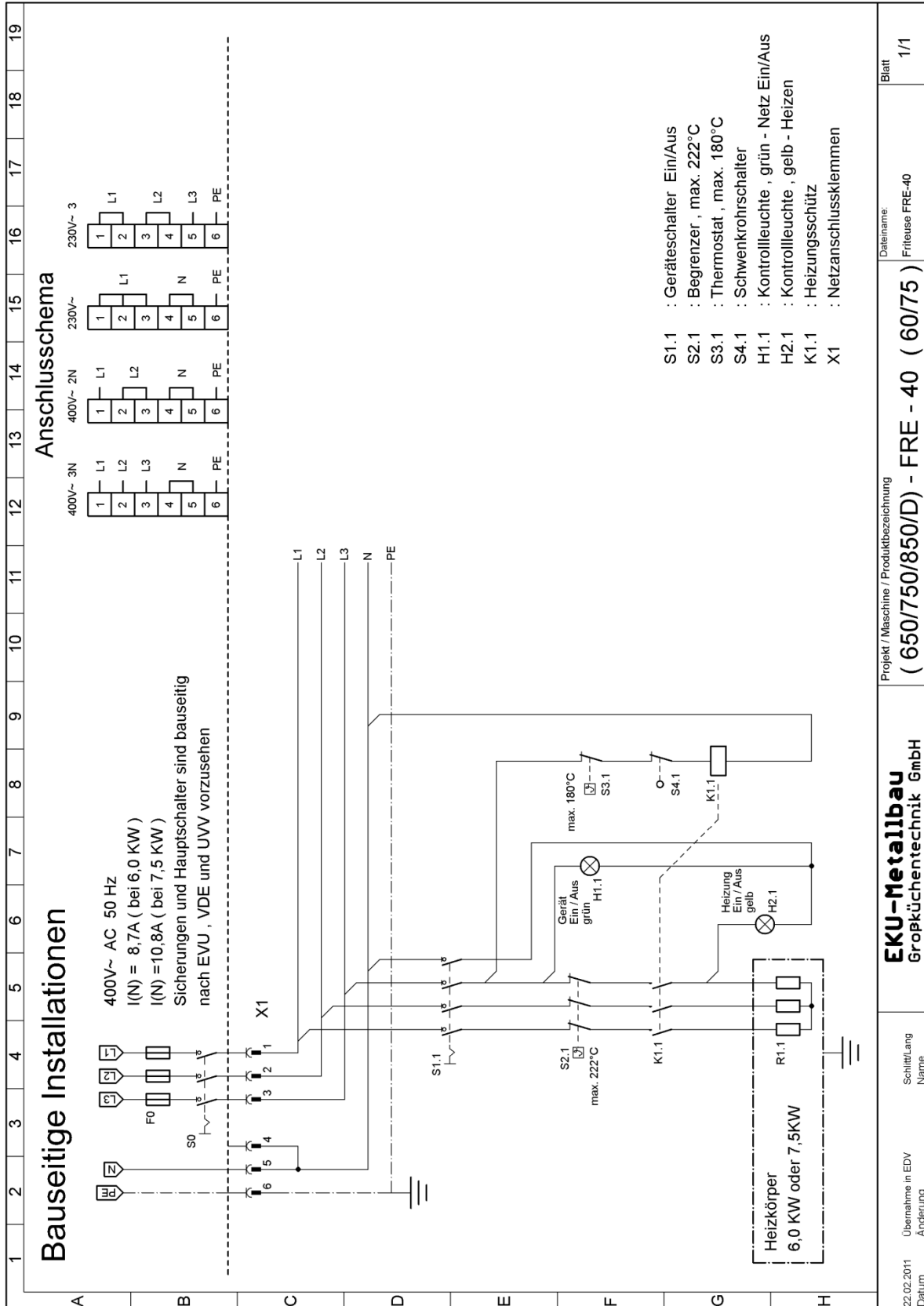
| | | |
|---|--|---|
| Das Frittiergut klebt aneinander | Das Frittiergut wurde ungewaschen in das heiße Öl getaucht | Lebensmittel vorher waschen und gut abtrocknen |
| Das Frittiergut wird nicht richtig braun | Der Frittierkorb wurde mit Frittiergut überladen | Empfohlenen Menge/Gewicht beachten |
| | Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt | Auf richtige Temperatureinstellung achten |
| | Das Öl/Fett wird nicht heiß genug | Der elektronische Temperatur-regler ist defekt. Wenden Sie sich an Ihren Händler / Kundendienst oder an die Fa. EKU |
| Das Öl bleibt kalt. Die Kontroll-lampen „Netz Ein/Aus“ leuchtet, die Kontrolllampe „Heizen“ leuchtet nicht. | Der elektronische Temperaturregler (nur bei Geräten mit elektr. Steuerung) und/oder der Temperaturfühler ist/sind defekt | Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst/Händler oder an die Fa. EKU |
| Das Öl / Fett bleibt kalt. Die Kontrolllampen leuchten nicht. | Die ausschwenkbaren Heizkörper sind nicht richtig eingerastet | Richten Sitz der Heizkörper überprüfen (Reedschalter) |

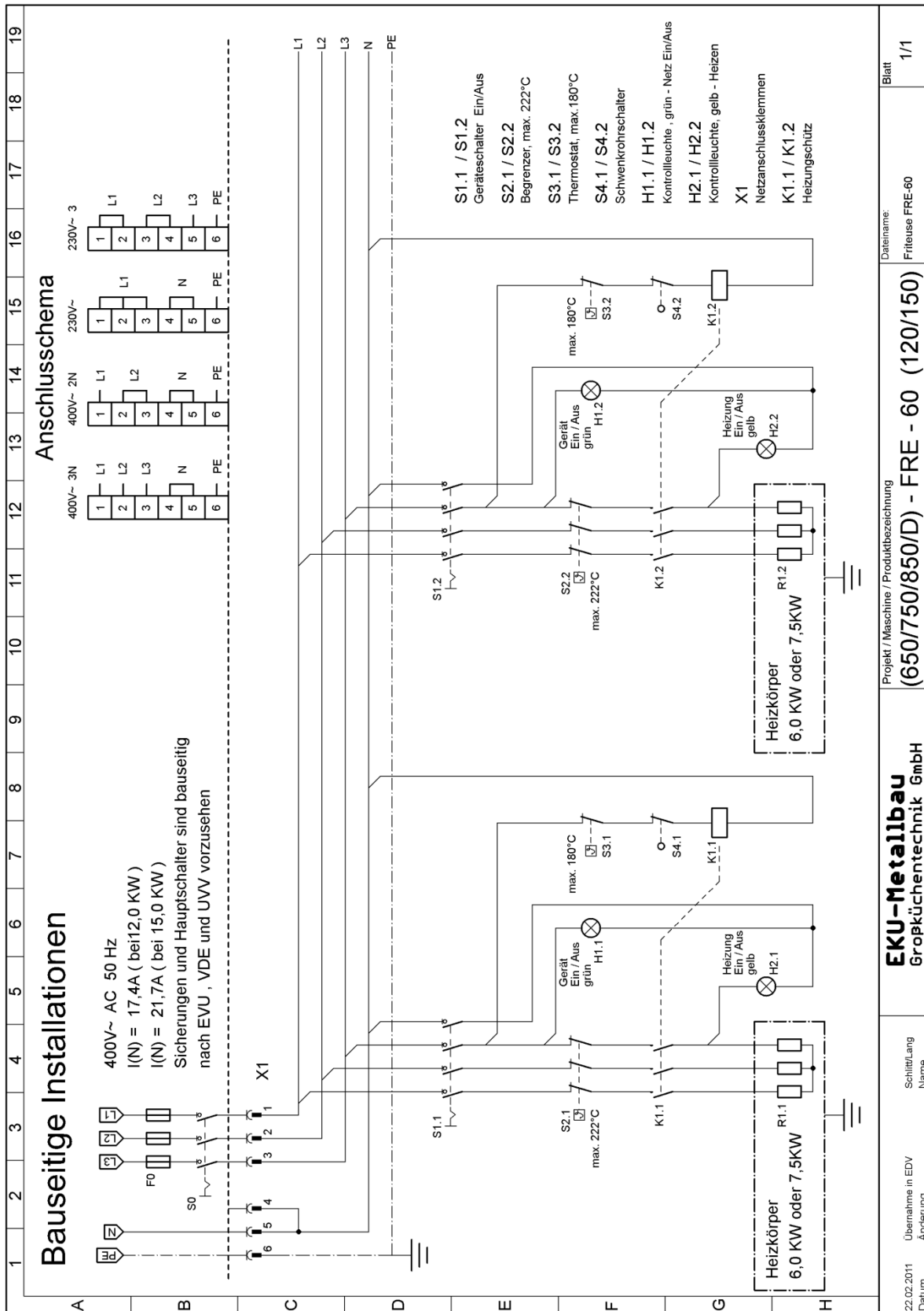
12 Demontage und Entsorgung

- Das Gerät ist gem. WEEE Richtlinie 2002/96/EG zu entsorgen. Das Gerät kann vom Kundendienst zurückgenommen werden.

13 Technische Dokumentationen

13.1 Schaltpläne





| | | | | | | |
|---------------------|------------------------------|---------------------|---|--|-------------------------------|--------------|
| 22.02.2011 Datum | Übernahme in EDV Änderung | Schrit/Lang Name | EKU-Metalbau Großküchentechnik GmbH | Projekt / Maschine / Produktbezeichnung (650/750/850/D) - FRE - 60 (120/150) | Datenname: Friteuse FRE-60 | Blatt 1/1 |
|---------------------|------------------------------|---------------------|---|--|-------------------------------|--------------|

Hefttrand

13.2 Ausgeführte Reparaturen

| TAG | GRUND | FIRMA/ UNTERSCHRIFT |
|------------|--------------|--------------------------------|
| | | |

13.3 Service

- ▶ Alle für den Kundendienst wichtigen Daten des Gerätes sind im Typenschild, siehe Aufkleber auf der Gerätefront, enthalten.
- ▶ Wenn der Kundendienst angesprochen wird, ist es sehr wichtig den Defekt bzw. die Störung detailliert zu beschreiben, so daß der Techniker sich schon ein Bild über den eventuellen Eingriff machen kann.

Bei Serviceeinsätzen bzw. bei der Beschaffung von Ersatzteilen und Zubehör wenden sie sich bitte an die unten aufgeführten Betriebe:

Hersteller

Fa.
EKU Grossküchentechnik GmbH
Am Schlag 30

65549 Limburg/ Lahn

Tel.: 06431/900-0
Fax: 06431/900-500
Mail: info@eku-limburg.de
www.eku-limburg.de

Lieferant

(Stempel des Lieferanten)