



Locher Großküchen – Geräte GmbH

Karlsruher Straße 3 – D-87471 Durach

Tel.: +49 (0) 831/5238339-0; Fax -15

E-Mail: office@locher.info | www.locher.info

Originalbetriebsanleitung

für Elektro-Fritteusen

Flex 600 / 700

Stand 700/Stand 850 / Stand 900B



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanleitung
vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Sicherheitsvorschriften	4
Beschreibung von Gefahren-Symbolen.....	4
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	4
Sichere Anwendung	4
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	4
Unsachgemäße Bedienung	5
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	5
Allgemeines.....	5
Anwendung	5
Produktbeschreibung	5
Produkte.....	5
Technische Daten	5
Bedienung und Kontrolle	5
Technische Gerätedaten Flex 600	5
Technische Gerätedaten Flex 700 / Stand 700	6
Technische Gerätedaten Stand 850	6
Technische Gerätedaten Stand 900B	7
Funktionsbedingungen.....	7
Installation	7
Elektrische Daten der Geräte	7
Geräte nach Leistung (8,0 kW)	7
Geräte nach Leistung (16,0 kW)	7
Geräte nach Leistung: 20,0 kW, 33,0 kW.....	8
Installationsvoraussetzungen.....	8
Inbetriebnahme	9
Montage.....	9
Regelung mit Drehknebel	9
Elektronische Regelung	10
Temperatur einstellen	10
Timer einstellen	11
Timer Starten	11
Timer Stoppen.....	11
Zeit ändern.....	11
Änderung des auf dem Display angezeigten Wertes	11
Summer abstellen.....	11
Bedienung	12
Ruhemodus	12
Schmelzstufe.....	12
Standbybetrieb	12

Timer	12
Funktionstest	12
Bedienung	13
Kochprozess	13
Außerbetriebnahme	13
Fehlerfindung.....	13
Fehlerbehebung.....	14
Reinigung	14
Austausch des Frittier-Fettes bzw. Öls	14
Reinigen der Fritteuse	14
Frittieren (Infomaterial)	15
Unterhalt	15
Entsorgung	16
Garantie	16
Reparatur in der Garantiezeit.....	16
Anschlussplan der elektronischen Regelung	17

Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Der Einbau bzw. die Aufstellung des Gerätes muss gemäß der beigelegten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Brandgefahr !

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Becken (Heizungen) werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in oder auf das Becken legen oder lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Gerät aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Die Fritteusen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Fritteuse heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden in dem Becken sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel in dem Becken ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet.

Stromschlaggefahr !

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche an der Heizung bzw. Becken können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr !

- Das Gerät ist mit Thermostaten bzw. Sicherheitsthermostaten ausgestattet. Beschädigen Sie keine Kapillarrohre dieser Thermostate.

Achtung !

- Raue Reinigungsmittel- und Schwämme verkratzen das Becken oder Heizung.
- Niemals Wasser in das Heiße Fett bzw. Öl schütten. Verbrennungsgefahr!
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Heizung einwirken, können Schäden entstehen.
- Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf der heißen Heizung.

Sicherheitsvorschriften

Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol

Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen)



Dieses Symbol warnt vor **gefährlicher Spannung**.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)

Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

Achtung

**Bei unsachgemäßer Anwendung
können kleinere Verletzungen oder
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!**

Achtung

**Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes
muss die Bedienungsanleitung gelesen werden.**

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen (Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Fett
- Gefahr für Personen durch heiße Bauteile

Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Die Fritteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet das **Sicherheitsthermostat** nach kurzer Zeit das Gerät ab.
- Durch die Eingabe von zu großen Mengen und zu nassem Frittiergut wird das Aufschäumen des Öls verstärkt.
- Öl- / oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen (Explosionsgefahr)!
- Bei Fett- oder Öl Brand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Gerätedeckel auf das Gefäß legen, Gerät ausschalten, Stecker herausziehen.
- Aus diesem Grund müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Löschdecken bzw. geeignete Feuerlöscher zur Löschung von brennendem Fett.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Leistungsstellers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie die Fritteuse nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Fritteuse.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Fett oder Öl. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das heiße Fett bzw. Öl. Brandgefahr!
- Altes, verschmutztes Öl (verunreinigt mit Kochgut) ist leichter entzündbar.
- Zum Auswechseln des Öls dieses auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.

- **ACHTUNG:** Beim Einbau des Gerätes sind die örtlichen Sicherheitsvorschriften und die Installationsweise zu beachten.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Becken und dem Gerät. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten. **Bei Demontage, Prüfungen oder Reparaturen auf Standsicherheit des Gerätes achten.**

Achtung! Beim Austausch von Ersatzteilen muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Aufstellung, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

Anwendung

Die Fritteusen werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt.

Produktbeschreibung

Produkte

- Kompakte Bauweise
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Thermostat und Hauptschalter

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Lampe	Betrieb	„Gerät AN“	grün	(H1)
Lampe	Heizung in Betrieb	„Heizung AN“	gelb	(H2)
Lampe	STB	„STB ausgelöst“	rot	(H3)

Technische Gerätedaten Flex 600

Typ	Außenmaße B x T x H in mm	Gesamtfüllmenge in Liter	Nutzfüllmenge. in Liter
216500/216510	400x600x255/850	12	8
216501/216521	400x600x255/850	12	8
216503/216511	600x600x255/850	2 x 12	2 x 8
216513/216520	600x600x255/850	2 x 12	2 x 8

Typ	Spannung	Leistung	Absicherung
216500/216510	400V/3~/N/PE	8,0 kW	16A
216501/216521	400V/3~/N/PE	10,0 kW	16A
216503/216511	400V/3~/N/PE	16,0 kW	25A
216513/216520	400V/3~/N/PE	20,0 kW	35A

Technische Gerätedaten Flex 700 / Stand 700

Typ	Außenmaße B x T x H in mm	Gesamtfüllmenge in Liter	Nutzfüllmenge. in Liter
237500/237510	400x700x250	12	8
237503/237513	600x700x250	2 x 12	2 x 8
227500/227510	300x700x850	12	8
227503/227513	600x700x850	2 x 12	2 x 8
227501	400x700x850	15	10
227502/227512	400x700x850	2 x 10	2 x 6
227507/227517	400x700x850	12	8
227508/227518	500x700x850	2 x 11	2 x 7
227511	800x700x850	2 x 15	2 x 10
227504/227514	400x700x850	16	12
227506/227516	600x700x850	2 x 15	2 x 12

Typ	Spannung	Leistung	Absicherung
237500/227500/227507	400V/3~/N/PE	8,0 kW	16A
227501	400V/3~/N/PE	16,5 kW	25A
227502/227504	400V/3~/N/PE	12,0 kW	20A
237503/227503/227512	400V/3~/N/PE	16,0 kW	25A
227506	400V/3~/N/PE	24,0 kW	35A
227508	400V/3~/N/PE	14,0 kW	25A
237510/227510/227517	400V/3~/N/PE	10,0 kW	16A
227511	400V/3~/N/PE	33,0 kW	50A
227514	400V/3~/N/PE	15,0 kW	25A
227516	400V/3~/N/PE	30,0 kW	50A
227518	400V/3~/N/PE	18,0 kW	35A
237513/227513	400V/3~/N/PE	20,0 kW	35A

Technische Gerätedaten Stand 850

Typ	Außenmaße B x T x H in mm	Gesamtfüllmenge in Liter	Nutzfüllmenge. in Liter
228507/228517	400x850x850	12	8
228503/228513	600x850x850	2 x 12	2 x 8
228501	400x850x850	15	10
228502/228512	400x850x850	2 x 10	2 x 6
228508/228508	500x850x850	2 x 11	2 x 7
228511	800x850x850	2 x 20	2 x 10
228504/228514	400x850x850	16	12
228506/228516	600x850x850	2 x 15	2 x 12

Typ	Spannung	Leistung	Absicherung
228507	400V/3~/N/PE	8,0 kW	16A
228501	400V/3~/N/PE	16,5 kW	25A
228502/228504	400V/3~/N/PE	12,0 kW	20A
228503/228512	400V/3~/N/PE	16,0 kW	25A
228517	400V/3~/N/PE	10,0 kW	16A
228511	400V/3~/N/PE	33,0 kW	50A
228513	400V/3~/N/PE	20,0 kW	35A

228508	400V/3~/N/PE	14,0 kW	25A
228506	400V/3~/N/PE	24,0 kW	35A
228514	400V/3~/N/PE	15,0 kW	25A
228516	400V/3~/N/PE	30,0 kW	50A
228518	400V/3~/N/PE	18,0 kW	35A

Technische Gerätedaten Stand 900B

Typ	Außenmaße B x T x H in mm	Gesamtfüllmenge in Liter	Nutzfüllmenge. in Liter
290500/290501	300x850x850	12	8
290503/290513	600x850x850	2 x 12	2 x 8
290501/290501	400x850x850	20	16,5
290502/290512	400x850x850	2 x 10	2 x 6
290511/290511	800x850x850	2 x 20	2 x 16,5

Typ	Spannung	Leistung	Absicherung
290500	400V/3~/N/PE	8,0 kW	16A
290501	400V/3~/N/PE	16,5 kW	25A
290502	400V/3~/N/PE	12,0 kW	20A
290503	400V/3~/N/PE	16,0 kW	25A
290510	400V/3~/N/PE	10,0 kW	16A
290511	400V/3~/N/PE	33,0 kW	50A
290512	400V/3~/N/PE	16,0 kW	25A
290513	400V/3~/N/PE	20,0 kW	35A

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse (im Auslieferungszustand) IP 31

Installation

Elektrische Daten der Geräte

Geräte nach Leistung (8,0 kW)

3-phasig (Spannung 400Volt +5% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (16,0 kW)

3-phasig (Spannung 400Volt +5% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	Feinsicherung T1A / Feinsicherung T6,3A
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

3-phasig (Spannung 400Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	Feinsicherung T1A / Feinsicherung T6,3A
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche aufgestellt werden. Die Arbeitsfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein. Die Fritteuse niemals in der Nähe oder Bereichen von Wasser aufstellen.

Der Reset des STB ist mit einem Kugelschreiber oder ähnlichem möglich „**Roter Pfeil**“.

**Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich in der
Schalterblende von vorn erreichbar eingebaut**

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- **Nicht in der Nähe von Wasserquellen „Spritzzonen“ aufstellen.**
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet. Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Falls Fehlerstromschutzschalter (FI) verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe einer heißen Oberfläche eingebaut werden.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Netztrennvorrichtung vorsehen.

**Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die gesetzlichen
Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!**

Achtung

**Falsche Spannung kann das Gerät
beschädigen**

Achtung

**Die elektrischen Anschlüsse müssen
durch eine Fachperson
ausgeführt werden.**

Inbetriebnahme

Montage

Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgerüstet. Es muss mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäß Installationsvorschriften aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäß Typenschild) übereinstimmen.

Die Aufstellung dieses Gerätes, in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbaren Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten Material verkleidet sein und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!

Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Geräte zu bedienen sind.

Regelung mit Drehknebel

Durch Drehen des Schalterknebels vom Nullpunkt nach rechts wählen Sie die gewünschte Funktion aus:

Frittierprozess (100°C (MIN) bis 180°C (MAX) (ASIA-Thermostat: 195°C)

Position AUS:

0 zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt. | 100 | (Min.) bis | 180°C | (Max.)

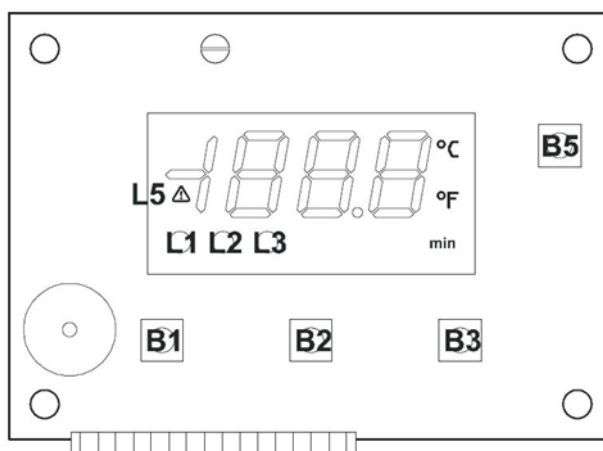
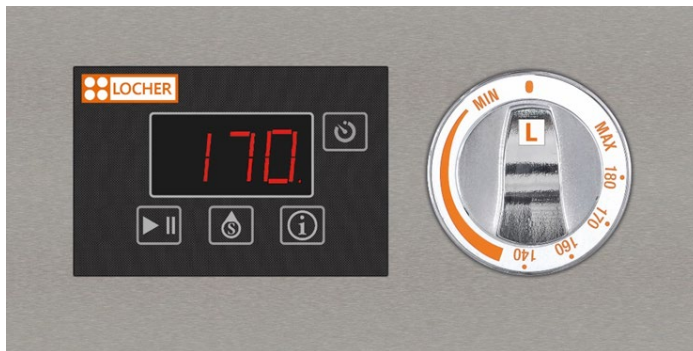


Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.

Sollte das Gerät nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.

Elektronische Regelung

Für die Standgeräte der Serien Stand 700/850/900B
mit Schmelzstufe und Timer



Taste	Funktion
B1	Start
B2	Schmelzstufe
B3	Display
B4	Nicht belegt
B5	Timer

LED	Funktion
L1	Start
L2	Schmelzstufe
L3	Display
L5	Alarm
°C	Celsius
°F	Fahrenheit
min	Timer

Temperatur einstellen

Um den Vorgang zu starten

- Drücken Sie auf den Drehregler, die LED L3 beginnt zu blinken

Um den Wert zu verändern

- Drehen Sie innerhalb von 15 Sekunden am Drehregler

Um den Vorgang zu beenden

- Drücken Sie erneut auf den Drehregler, oder warten Sie 15 Sekunden

Timer einstellen

Der Timer kann in einem Bereich von 0 bis 99 Minuten eingestellt werden.

Um den Vorgang zu starten

- Vergewissern Sie sich, dass der Timer gestoppt ist.
- Drücken Sie die Taste B5, die LED min sowie der Wert auf dem Display blinken

Um den Wert zu verändern

- Drehen Sie innerhalb von 15 Sekunden am Drehregler

Um den Vorgang zu beenden

- Drücken Sie auf den Drehregler, oder warten Sie 15 Sekunden

Timer Starten

- Drücken Sie die Taste B5 mindestens eine Sekunde, die LED min blinkt.

Timer Stoppen

- Drücken Sie die Taste B5 mindestens eine Sekunde.

Zeit ändern

Die Zeit kann zwischen 0 und 99 Minuten verändert werden. Eine Einstellung auf 0 stoppt den Timer.

Um den Vorgang zu starten

- Vergewissern Sie sich, dass der Timer läuft
- Drücken Sie die Taste B5, die LED min sowie der Wert auf dem Display blinken.

Um den Wert zu verändern

- Drehen Sie innerhalb von 15 Sekunden am Drehregler

Um den Vorgang zu beenden

- Drücken Sie erneut auf den Drehregler, oder warten Sie 15 Sekunden

Um den Vorgang zu beenden

- Drücken Sie erneut auf den Drehregler, oder warten Sie 15 Sekunden

Änderung des auf dem Display angezeigten Wertes

Das Display kann entweder den IST-Wert am Fühler 1, den SOLL-Wert oder den Timer anzeigen.

Um den angezeigten Wert zu ändern

- Drücken Sie für die Taste B3 für eine Sekunde
- Leuchtet keine zusätzliche LED wird der IST-Wert angezeigt
- Leuchtet LED L3 wird der SOLL-Wert angezeigt
- Leuchtet LED min wird der Timer angezeigt

Summer abstellen

Drücken Sie den Drehregler oder eine Taste

Der Summer ertönt, wenn:

- Eine Störung an Fühler 1 vorliegt
- Eine Störung an Fühler 2 vorliegt
- Übertemperatur im Becken festgestellt wird
- Zu hohe Temperatur auf der Steuerungsplatine herrscht
- Der SOLL-Wert zum ersten Mal erreicht wird
- Der Timer abgelaufen ist
- An den digitalen Eingängen ein Signal anliegt (weiter Erläuterung in den folgenden Punkten)
- Drehen Sie den Drehregler innerhalb von 15 Sekunden im Uhrzeigersinn, um die Bezeichnung Ht auszuwählen. Wenn keine Temperatur angezeigt wird, ist keine Übertemperatur vorhanden.

Bedienung

Ruhemodus

Das Display ist eingeschaltet, LED L1 ist aus, die Ausgänge sind aus, die Temperaturregelung ist nicht aktiv, die Alarmfunktion ist nicht aktiv.

Schmelzstufe

Während der Schmelzstufe (Parameter P9 und P10) wird der Ausgang zyklisch geschaltet, um ein plötzliches Überhitzen zu vermeiden. Die Schmelzstufe endet, wenn die im Parameter P8 eingestellte Temperatur erreicht ist. LED 1 blinkt, LED 2 blinkt nur, wenn das Gerät so eingestellt ist, dass es am Ende der Schmelzstufe in den Standby wechselt. Andernfalls ist LED 2 ausgeschaltet.

Um die Funktion zu aktivieren

- Wenn sich das Gerät im Ruhemodus befindet und der Parameter P5 auf 1 gesetzt ist, drücken Sie die Taste B1 (START) für eine Sekunde. Nach dem Ende des Aufheizens, im Automatikbetrieb, beginnt der PID-Regler zu arbeiten. Wenn die Temperatur beim Starten annähernd oder über dem in P8 eingestellten Wert ist, schaltet das Gerät gleich in den Automatikbetrieb.
- Wenn sich das Gerät im Ruhemodus befindet, drücken Sie die Taste B2 (MELT) für eine Sekunde, bevor Sie die Taste B1 (START) drücken. Das Gerät wechselt nun am Ende der Schmelzstufe in den Standbybetrieb. Wenn die Temperatur beim Starten annähernd oder über dem in P8 eingestellten Wert ist, schaltet das Gerät gleich in den Standbybetrieb.
- Wenn das Gerät bereits eingeschaltet ist, aber den in Parameter P8 eingestellten Wert noch nicht erreicht hat, drücken Sie die Taste B2 (MELT) für eine Sekunde. Das Gerät schaltet jetzt nach dem Aufheizen in den Standbybetrieb.

Standbybetrieb

Die Schwelle für den Standbybetrieb ist im Parameter P8 festgelegt. Um diesen zu beenden und in den Automatik Betrieb zu kommen, drücken Sie die Taste B3 (MELT) für eine Sekunde.

LED L2 leuchtet, LED L1 leuchtet, wenn sich die Temperatur innerhalb der in Parameter P8-P6 oder P8+P6 befindet. LED L1 blinkt, wenn die Temperatur für eine in Parameter P7 Zeit außerhalb dieses Bereichs liegt.

Timer

Der Timer kann in einem Bereich von 0 bis 99 Minuten eingestellt werden. Wenn der Ablauf läuft, blinkt die LED „min“. Die Anzeige erfolgt in Minuten. Eine Minute vor Ablauf der eingestellten Zeit wechselt das Display auf Sekunden.

Zehn Sekunden vor Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Summer und das Display zeigt noch die Restzeit in Sekunden bis die Zeit abgelaufen ist. Dann schaltet das Display auf die gemessene Öltemperatur um. Der Summer kann jederzeit durch Drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden, oder im Parameter P24 komplett deaktiviert werden.

Funktionstest

Die Fritteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb genommen werden!

Nach dem Einschalten/Drehen des Temperaturreglers arbeitet die Heizung.

Die Betriebstemperatur zum Frittieren kann zwischen 100° und 180° Celsius mittels dem Temperaturregler eingestellt werden.

Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet das eingebaute Thermostat ab.

Achtung

**Die Heizung erhitzt sich stark.
Um Verletzungen zu vermeiden,
berühren Sie die Heizzone nicht.**

- Hängen Sie den Korb in die dafür vorgesehene Halterung ein.
- Wählen sie mit dem Temperaturregler (eine Position zwischen 100°C und 180°C). Die Betriebslampe (grün) und die Heizungsanzeigelampe (gelb) leuchten, das Fett / Öl wird aufgeheizt.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Heizungsanzeigelampe (gelb) schaltet aus.

Bedienung

Kochprozess

Ausreichende Fettmenge einfüllen. Benutzen Sie flüssiges bzw. halbflüssiges Fett!

An der Seitenwand des Frittierfett Behälters sind eine **Minimum** und **Maximum Markierung** zur Füllstandskontrolle angebracht. Diese beim Befüllen nicht unter- bzw. überschreiten. Beim Frittieren darf der Fettspiegel die Minimum Markierung nicht unterschreiten, dies kann zur Entzündung des Fettes bzw. Öles kommen, oder ein Auslösen des STB's verursachen. Wählen sie die gewünschte Temperatur am Drehregler. Das Gerät ist betriebsbereit nach Erreichen der Temperatur. Dies wird nach Erreichen der eingestellten Temperatur durch Erlöschen der Heizungsanzeigenlampe (gelb) angezeigt. Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (grün) zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Heizungsanzeigenlampe (gelb) wird der Betrieb der Heizung angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!). Leuchtet die Störungslampe (rot) hat der STB ausgelöst.

grüne Lampe
gelbe Lampe
rote Lampe

Gerät in „Betrieb“
Heizung „An“
STB ausgelöst

Position Min
Position Max

> minimale Temperatur (80°C)
> maximale Temperatur (180°C)

min / max



Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht nutzen (mehrere Tage), trennen sie das Gerät von der Stromzufuhr. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

Fehlerfindung

WARNUNG: Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und von der Stromzufuhr getrennt werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung

darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen.
Störungslampe rot leuchtet	Auslösung des Sicherheitstemperaturbegrenzers (STB)	die Beheizung abschalten, ist der Grund eine hohe Temperatur/Dauerbelastung. Bei ständigem Abschalten kann ein Defekt vorliegen.
Kein Aufheizen	Hinweis: Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der Sicherheitstemperaturbegrenzer löst auch aus, wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsorten wie z.B. in Verkaufswagen, möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheitsbegrenzer wieder einschalten/quittieren.
	Temperaturregler in AUS-Position	Temperaturregler in EIN-Position drehen
Ungenügende bzw. keine Heizleistung Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet)		Heizung defekt!
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Fritteuse defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für den Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.
Keine Reaktion auf Drehen des Temperaturregler	Temperaturregler defekt	
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab.		

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden, die vorhandenen oder neue Ersatzteile mit gleichen Verbindungselementen einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.B. dem Bodenblech nach einem Wechsel der Netzanschlussleitung.

Reinigung

WARNUNG: Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Austausch des Frittier-Fettes bzw. Öls

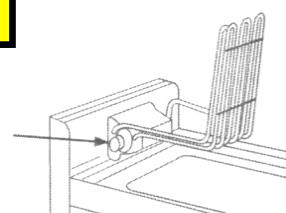
Vor dem Ablassen des Fettes, Gerät sachgemäß ausschalten. Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter bzw. vor dem Auslasshahn zu stellen. Fett im warmen Zustand durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen.



**Verbrennungsgefahr durch
auslaufendes heißes Fett / Öl!**

Reinigen der Fritteuse

- Zur Reinigung Frittierkorb aus der Wanne entfernen
- Grobsieb über der Heizung entnehmen.



- Heizkörper bis zur senkrechten mit dafür vorgesehenen Hebel aus dem Becken schwenken.
- Gerät mit warmen Wasser und handelsüblichen Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
- Gerät trockenreiben und darauf achten, dass in der Wannenablauföffnung kein Wasser zurückbleibt.
- Heizkörper bis zur waagerechten mit dafür vorgesehenen Hebel wieder in das Becken schwenken.
- Grobsieb zurück über die Heizung legen. Frittierkorb in die Wanne zurücklegen.

Regelmäßiges Reinigen der Fritteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen)	Polychrom, Sigolin chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom, Sigolin chrom, Inox crème, Vif Super- Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom, Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	Nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche beschädigen können.

Zur Reinigung der Heizelemente keine Stahlbürste verwenden. Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf). Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch (Scotch) entfernt werden, da diese eine korrosive Wirkung haben. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

**Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!
Die Fritteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder mit
einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**

Frittieren (Infomaterial)

Link zur Webseite der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften für Wissenswertes zum Thema Fett und Öle. Klicken sie auf das Bild um zum Dokument bzw. zur Webseite zu gelangen.



Link: <http://1drv.ms/1nQtggF>

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden.



Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Das Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

Achtung! Zur technischen Kontrolle muss das Gerät von der Stromzufuhr "**sichtbar getrennt werden**".

Entsorgung

Ist das Ende der Lebensdauer erreicht, muss das Gerät fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes.

Hinweis zur Entsorgung

Geräte, die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



Lieferanschrift:

Locher Großküchen – Geräte GmbH
Karlsberger Straße 3 – D-87471 Durach
Tel.: +49 (0) 831/5238339-0; Fax -15
E-Mail: office@locher.info | www.locher.info

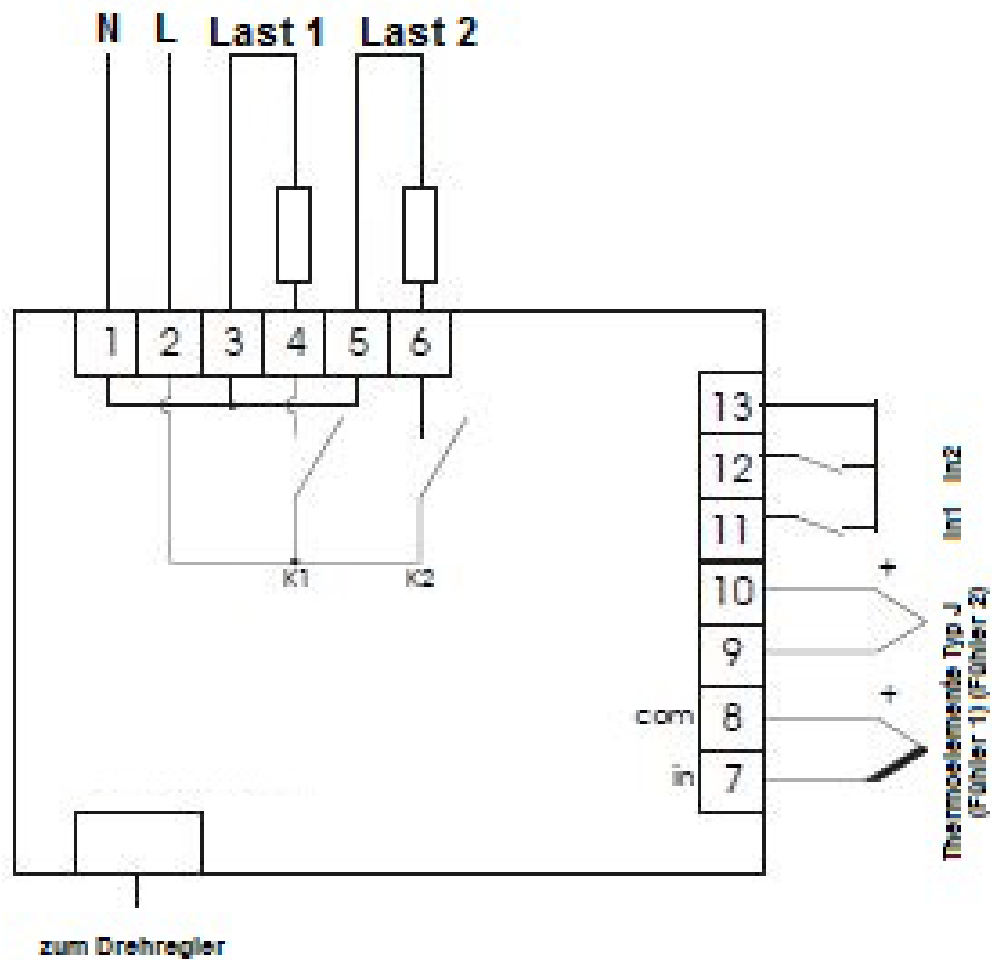
Garantie

Sie haben mit einem Locher Großküchen - Gerät ein hochwertiges Produkt erworben. Wir gewähren eine Teilegarantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren Sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

Anschlussplan der elektronischen Regelung



Bezeichnung	Klemme	Art
Spannungsversorgung	1 & 2	230VAC +10/-15% 50/60Hz
Last 1 (Heizung)	3 & 4	230VAC 5A AC1
Last 2 (Lüfter)	5 & 6	230VAC 5A AC1
Fühler 1 (Höhe Heizung)	7 & 8	Thermoelement Typ J (-20°C bis 500°C)
Fühler 2 (Höhe MIN Markierung)	9 & 10	Thermoelement Typ J (-20°C bis 500°C)
Digitaler Eingang 1 (Endschalter Heizung)	11 & 13	Potentialfreier Kontakt
Digitaler Eingang 2 (STB)	12 & 13	Potentialfreier Kontakt