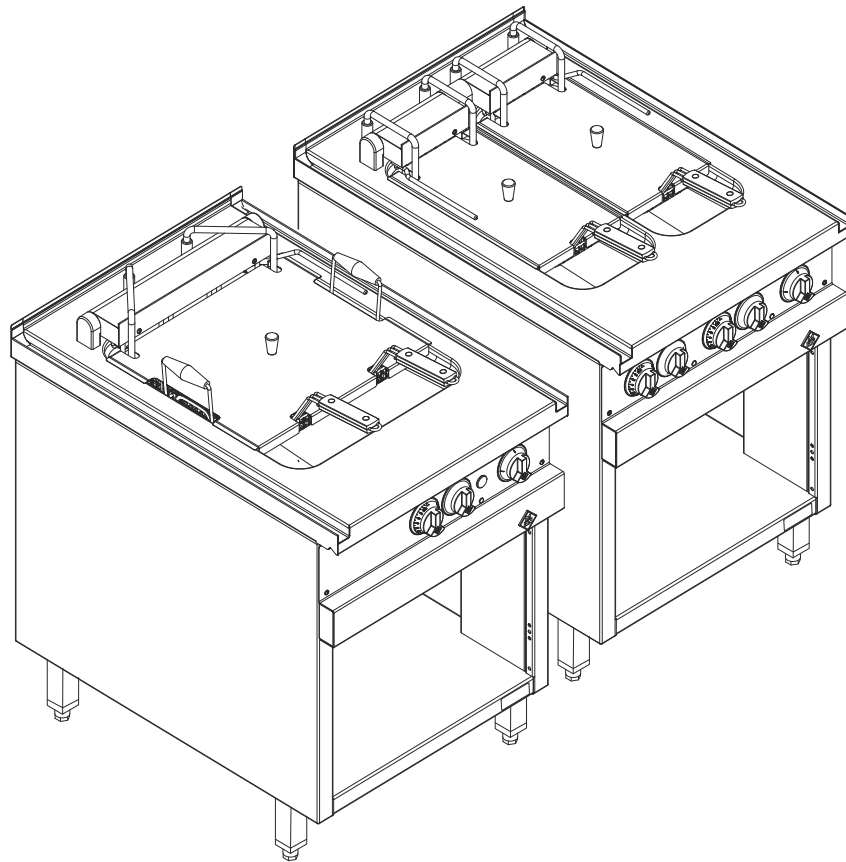




Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen

Bedienungsanleitung

## Fritteuse



Originaldokument • 2020325A21ABDE-D • 04.04.2019

| Gerät             | Energieart | Gerätetyp  | Ausführung     | Modell   |
|-------------------|------------|------------|----------------|--|
| London 2<br>Paris | Elektro    | Standgerät | Hubvorrichtung | OPEFRIL2-HU<br>O7EFRIL2-HU<br>HLEFRIL2-HU<br><br>OPEFRIPS-HU<br>O7EFRIPS-HU<br>HLEFRIPS-HU |
|                   |            | Tischgerät |                | SLEFRIL2-HU<br>SLEFRIPS-HU   |

2020325A21ABDE-D

de-DE

# Bedien- und Anzeigeelemente

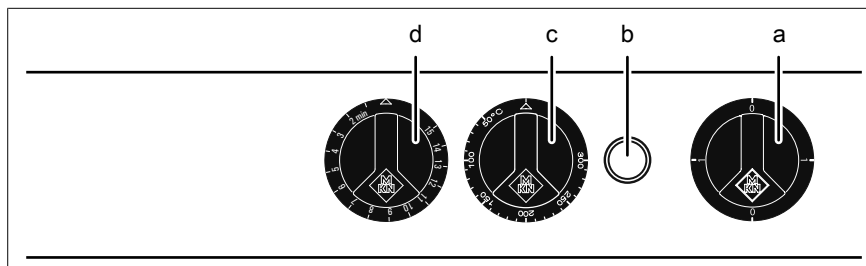


Bild: Bedien- und Anzeigeelement Hub Fritteuse Paris

- |   |                                    |   |                                |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------|
| a | Bedienknebel <i>Ein Aus</i>        | c | Bedienknebel <i>Temperatur</i> |
| b | Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> | d | Bedienknebel <i>Zeit</i>       |

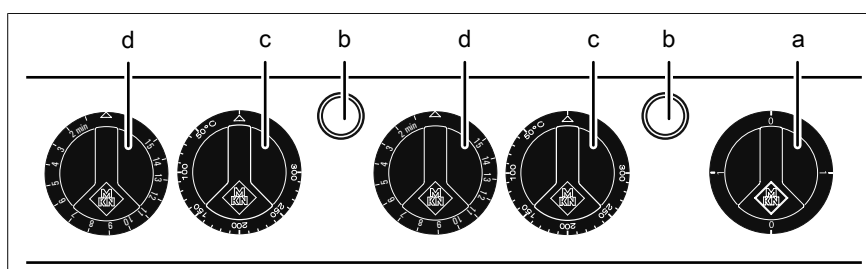


Bild: Bedien- und Anzeigeelement Hub Fritteuse London 2

- |   |                                    |   |                                |
|---|------------------------------------|---|--------------------------------|
| a | Bedienknebel <i>Ein Aus</i>        | c | Bedienknebel <i>Temperatur</i> |
| b | Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> | d | Bedienknebel <i>Zeit</i>       |

## **Hersteller**

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG  
Halberstädter Straße 2a  
38300 Wolfenbüttel  
Germany

Telefon +49 5331 89-0  
Telefax +49 5331 89-280  
Internet [www.mkn.com](http://www.mkn.com)

## **Urheberrecht**

Sämtliche Rechte an Texten, Grafiken oder Bildern dieser Dokumentation liegen bei der MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG. Eine Verbreitung oder Vervielfältigung ist ausschließlich nach schriftlicher Zustimmung der MKN zulässig.  
Copyright by MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG



|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Einleitung</b> .....                                   | <b>7</b>  |
| <b>1.1 Zu dieser Anleitung</b> .....                        | <b>7</b>  |
| 1.1.1 Zeichenerklärung .....                                | 8         |
| <b>1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....               | <b>9</b>  |
| <b>1.3 Garantie, Gewährleistung und Haftung</b> .....       | <b>9</b>  |
| <b>2 Sicherheitshinweise</b> .....                          | <b>10</b> |
| <b>3 Gerätebeschreibung</b> .....                           | <b>13</b> |
| <b>3.1 Geräteübersicht</b> .....                            | <b>13</b> |
| <b>3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente</b> .....   | <b>14</b> |
| <b>3.3 Anwendung</b> .....                                  | <b>15</b> |
| 3.3.1 Füllmenge .....                                       | 15        |
| 3.3.2 Arbeitstemperatur .....                               | 15        |
| <b>4 Gerät bedienen</b> .....                               | <b>16</b> |
| <b>4.1 Tipps zum Umgang</b> .....                           | <b>16</b> |
| <b>4.2 Gerät einschalten und ausschalten</b> .....          | <b>16</b> |
| 4.2.1 Einschalten .....                                     | 16        |
| 4.2.2 Ausschalten .....                                     | 16        |
| <b>4.3 Hubarm abziehen und aufstecken</b> .....             | <b>17</b> |
| 4.3.1 Hubarm abziehen .....                                 | 17        |
| 4.3.2 Hubarm aufstecken .....                               | 17        |
| <b>4.4 Heizelement ausschwenken und einschwenken</b> .....  | <b>18</b> |
| 4.4.1 Heizelement ausschwenken .....                        | 18        |
| 4.4.2 Heizelement einschwenken .....                        | 18        |
| <b>4.5 Fettkläreinsatz einsetzen und herausnehmen</b> ..... | <b>19</b> |
| 4.5.1 Fettkläreinsatz einsetzen .....                       | 19        |
| 4.5.2 Fettkläreinsatz herausnehmen .....                    | 19        |
| <b>4.6 Grundlegende Funktionen</b> .....                    | <b>20</b> |
| 4.6.1 Gartemperatur einstellen .....                        | 20        |
| 4.6.2 Gardauer einstellen .....                             | 20        |
| 4.6.3 Garart Frittieren starten .....                       | 20        |
| 4.6.4 Garart Frittieren beenden .....                       | 21        |
| <b>4.7 Umgang mit Frittierfett</b> .....                    | <b>22</b> |
| 4.7.1 Erhalten der Genusstauglichkeit .....                 | 24        |
| <b>4.8 Frittierfett einfüllen</b> .....                     | <b>25</b> |
| 4.8.1 Frittierfett schonend aufheizen .....                 | 25        |
| <b>4.9 Frittieren</b> .....                                 | <b>26</b> |
| <b>4.10 Frittierfett ablassen</b> .....                     | <b>28</b> |
| 4.10.1 Standgerät .....                                     | 28        |
| 4.10.2 Tischgerät .....                                     | 29        |
| <b>4.11 Pausen und Betriebsende</b> .....                   | <b>30</b> |
| 4.11.1 Kurze Pause .....                                    | 30        |
| 4.11.2 Längere Pausen und Betriebsende .....                | 30        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>5 Gerät reinigen und pflegen .....</b> | <b>31</b> |
| 5.1 Korrosion vermeiden .....             | 31        |
| 5.2 Roststellen beseitigen .....          | 32        |
| 5.3 Gehäuse reinigen .....                | 32        |
| 5.4 Heizelement reinigen .....            | 32        |
| 5.5 Fettkläreinsatz reinigen .....        | 33        |
| 5.6 Frittierbecken reinigen .....         | 35        |
| 5.7 Ablauf reinigen .....                 | 35        |
| <b>6 Störungen beheben .....</b>          | <b>36</b> |
| 6.1 Fehlerursachen und Abhilfe .....      | 36        |
| 6.2 Typenschild .....                     | 36        |
| <b>7 Wartung durchführen .....</b>        | <b>37</b> |
| 7.1 Erforderliche Wartung .....           | 37        |
| 7.2 Empfohlene Wartung .....              | 37        |
| <b>8 Umweltgerecht entsorgen .....</b>    | <b>38</b> |
| <b>9 Herstellererklärung .....</b>        | <b>39</b> |



# 1 Einleitung

## 1.1 Zu dieser Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Gerätes und enthält Informationen:

- zum sicheren Betrieb,
- zur Reinigung und Pflege,
- zur Abhilfe bei auftretenden Störungen.

Folgende Hinweise beachten und einhalten:

- Die Bedienungsanleitung vor dem ersten Bedienen vollständig lesen.
- Die Bedienungsanleitung dem Bediener zu jeder Zeit am Einsatzort des Gerätes bereit stellen.
- Die Ergänzungen des Herstellers einfügen.
- Die Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Gerätes aufbewahren.
- Die Bedienungsanleitung an den nachfolgenden Betreiber des Gerätes weitergeben.

**Zielgruppe** Zielgruppe der Bedienungsanleitung ist der Bediener, der mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Gerätes betraut ist.

**Abbildungen** Alle Abbildungen in dieser Anleitung sind beispielhaft. Abweichungen zum vorliegenden Gerät können auftreten.

## 1.1.1 Zeichenerklärung



---

**GEFAHR**  
**Unmittelbar drohende Gefahr**

Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schwersten Verletzungen.

---



---

**WARNUNG**  
**Möglicherweise drohende Gefahr**

Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

---



---

**VORSICHT**  
**Gefährliche Situation**

Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

---

---

**ACHTUNG**  
**Sachschaden**

Nichtbeachtung kann zu Sachschaden führen.

---



Hinweise zum Verständnis und zur Bedienung des Gerätes.

---

| Symbol / Auszeichnung | Bedeutung  |
|-----------------------|--|
| •                     | Auflistung von Informationen.  |
| →                     | Handlungsschritte, die in beliebiger Reihenfolge auszuführen sind.   |
| 1.<br>2.              | Handlungsschritte, die in vorgegebener Reihenfolge auszuführen sind. |
| ↳                     | Ergebnis oder Zusatzinformation einer ausgeführten Handlung.         |



## 1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Dieses Gerät darf nur mit geeignetem Zubehör zum Garen von Lebensmitteln benutzt werden.

**Untersagt ist die Benutzung des Gerätes unter anderem für folgende Zwecke:**

- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Beheizen von Räumen
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten
- Erhitzen von geschlossenen Behältern (zum Beispiel Konserven)

**Untersagt ist die Benutzung des Gerätes in folgenden Ländern:**

- USA
- Kanada

## 1.3 Garantie, Gewährleistung und Haftung

Die Garantie erlischt und die Gerätesicherheit ist nicht mehr gewährleistet bei:

- Umbau oder technischen Veränderungen am Gerät,
- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung,
- Unsachgemäßer Inbetriebnahme, Bedienung oder Wartung des Gerätes,
- Fehlern, die auf Nichtbeachten dieser Anleitung zurückzuführen sind.

## 2 Sicherheitshinweise

Das Gerät erfüllt die relevanten Sicherheitsstandards. Restgefahren bei der Bedienung oder Gefahren durch Fehlbedienung sind nicht auszuschließen und werden in den Sicherheits- und Warnhinweisen gesondert erwähnt.

Der Bediener muss die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten.

**Betrieb** Personen unter 16 Jahren dürfen das Gerät nicht bedienen.

Folgender Personenkreis muss bei der Bedienung durch eine Person beaufsichtigt werden, die für die Sicherheit verantwortlich ist:

- Personen, die physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind oder denen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät bestimmungsgemäß zu bedienen.

Die beaufsichtigende Person muss mit dem Gerät und den davon ausgehenden Gefahren vertraut sein.

### **Heiße Oberflächen Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Heizelemente, Heizflächen oder Zubehör nicht anfassen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

### **Heiße Flüssigkeiten Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Körbe vorsichtig entnehmen, transportieren und leeren.
- Maximale Füllmenge einhalten.
- Ablauf vorsichtig öffnen und Gerät entleeren.

### **Verbrühungsgefahr durch heißes Fett**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- Vor dem Frittieren überschüssiges Eis vom gefrorenen Gargut entfernen.
- Vor dem Frittieren nasses Gargut trocknen.

### **Verätzungsgefahr durch verdampfenden Reiniger**

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

### **Verbrühungsgefahr durch Dampf**

- Arme und Hände durch Schutzhandschuhe schützen.
- Ablauf vorsichtig öffnen und Gerät entleeren.
- Gerät nach Reinigung vollständig trocknen.

### **Defektes Gerät Verletzungsgefahr durch defektes Gerät**

- Defektes Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Defektes Gerät nicht betreiben.
- Gerät nur durch autorisiertes Fachpersonal instand setzen lassen.

### **Brandschutz Brandgefahr durch Verschmutzung und Fettbeläge**

- Gerät nach Betriebsende reinigen.
- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

### **Brandgefahr durch Überhitzen**

- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.
- Maximale Füllmenge einhalten.
- Minimale Füllmenge einhalten.

### **Brandbekämpfung**

- Im Brandfall Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände zum Beispiel mit ABC-Löscher, CO<sub>2</sub>-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

### **Gerät auf Rollen Verletzungsgefahr durch Gerät auf Rollen**

- Geräte, deren Wandseite schmaler als 600 mm ist, bauseitig an der Wand befestigen.
- Gerät nur für Reinigung oder Wartung bewegen.
- Rollen während des Betriebes feststellen.
- Gerät nur entleert bewegen.

### **Gefahr durch Leitungsbruch bei hoher Zugbelastung**

- Gerät mit einer Kette zur Zugentlastung der Anschlussleitung bauseitig so sichern, dass die Anschlussleitungen bei einer Gerätebewegung nicht auf Zug beansprucht werden.

### **Unsachgemäße Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel**

- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Beim Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzmaßnahmen einhalten.

### **Sturzgefahr durch glatten Boden**

- Boden vor dem Gerät sauber und trocken halten.

### **Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nach Reinigung vollständig trocknen.

### **Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nach Benutzung reinigen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden oder chemisch aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Gehäuse nicht mit stark scheuernden Schwämmen reinigen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- Gerät nicht schockartig abkühlen.
- Keine bleichenden oder chlorhaltigen Reiniger oder Desinfektionsmittel verwenden.
- Gehäuse nicht in Wasser tauchen.

### **Hygiene Hygienerisiko durch verdorbenes Fett**

- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.

### **Gesundheitsgefahr durch unzureichende Hygiene**

- Regional geltende Hygienevorschriften einhalten.
- Reinigungshinweise beachten.

### **Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch**

- Gerät nicht im Freien betreiben.
- Nur Originalzubehör verwenden.
- Bediener regelmäßig schulen.
- Keine Warmhalteplatten und Konservendosen erhitzen.
- Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.
- Festes Frittierfett nicht im Frittierbecken schmelzen.
- Gerät nur mit handelsüblichen Frittierfetten betreiben.

### 3 Gerätebeschreibung

Das Gerät ist zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche zur Zubereitung von Speisen bestimmt. Das Gerät darf nur zum Frittieren mit geeigneten Frittierfetten von stärkehaltigen und eiweißhaltigen Lebensmitteln verwandt werden.

#### 3.1 Geräteübersicht

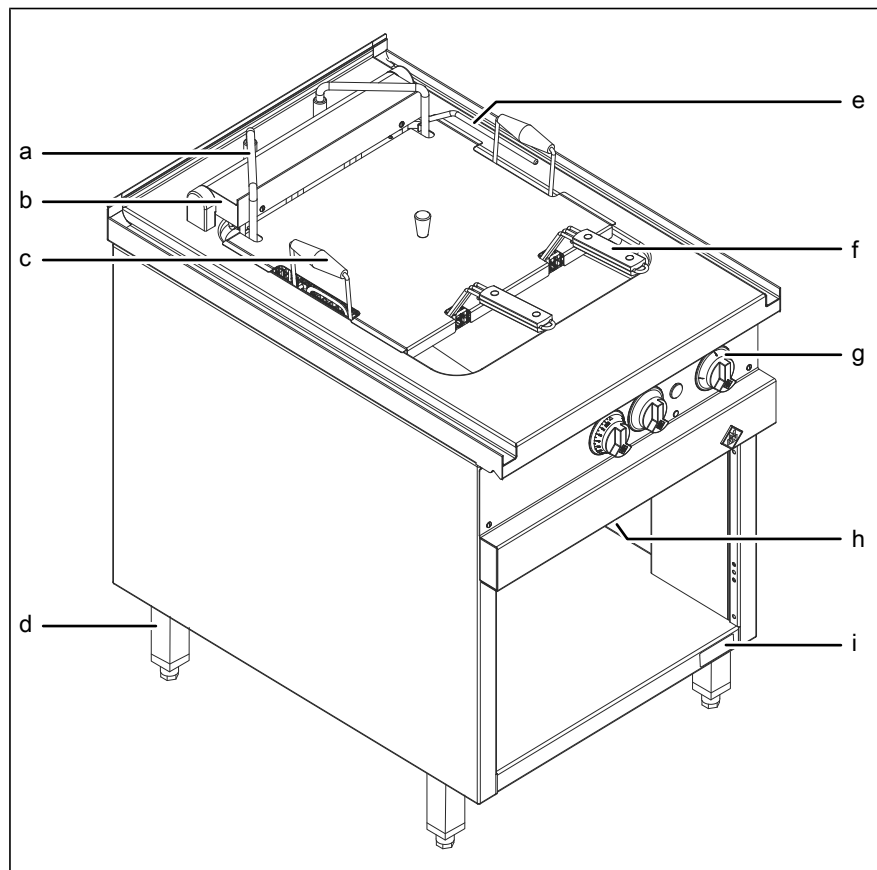


Bild: Standgerät Fritteuse Paris mit Hubvorrichtung

- |   |                             |   |                       |
|---|-----------------------------|---|-----------------------|
| a | Hubarm                      | f | Frittierkorb London 1 |
| b | Gehäuse Schwenkmechanik     | g | Bedienblende          |
| c | Frittierkorb Paris          | h | Ablauf                |
| d | Gerätebein                  | i | Typenschild           |
| e | Bedienhebel Schwenkmechanik |   |                       |

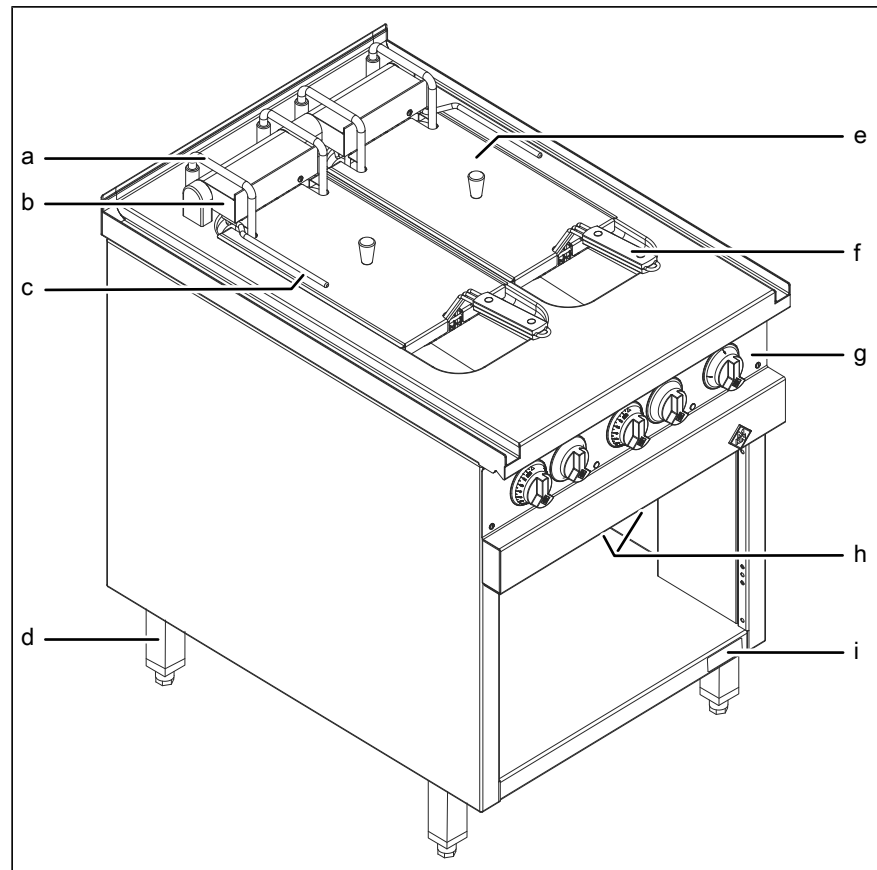


Bild: Standgerät Fritteuse London 2 mit Hubvorrichtung

- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| a Hubarm                      | f Frittierkorb London 1 |
| b Gehäuse Schwenkmechanik     | g Bedienblende          |
| c Bedienhebel Schwenkmechanik | h Ablauf                |
| d Gerätebein                  | i Typenschild           |
| e Deckel                      |                         |

## 3.2 Funktion der Bedien- und Anzeigeelemente

| Bedien-/Anzeigeelement             | Symbol       | Benennung  | Funktion                                       |
|------------------------------------|--------------|------------|--|
| Bedienknebel <i>Ein Aus</i>        | 0            | Aus        | Gerät ausschalten                              |
|                                    | 1            | Ein        | Gerät einschalten                              |
| Bedienknebel <i>Temperatur</i>     | △            | Aus        | Heizelement aus                                |
|                                    | 100 — 185 °C | Temperatur | Heizelement einstellen; Temperatur einstellbar |
| Bedienknebel <i>Zeit</i>           | △            | Aus        | Zeitschaltuhr aus                              |
|                                    | 2 — 15 min   | Zeit       | Zeit einstellbar                               |
| Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> |              |            | Leuchtet, wenn Heizelement aktiv ist           |

### 3.3 Anwendung

#### 3.3.1 Füllmenge

| Gerät    | Gargutfüllmenge (kg) | Fettfüllmenge (l)  |
|----------|----------------------|--------------------|
|          | Maximal              | Minimal / Maximal  |
| Paris    | 1 x 2,5              | 1 x 15 / 1 x 30    |
| London 2 | 2 x 1,2              | 2 x 6,5 / 2 x 12,5 |

#### 3.3.2 Arbeitstemperatur

| Menge                     | Temperatur   |
|---------------------------|--------------|
| Kleine bis mittlere Menge | 150 °C       |
| Große Menge               | 160 — 180 °C |

#### Empfohlene Gartemperatur und Gardauer

| Gargut  | Gartemperatur (°C) | Gardauer (Minuten) |
|---|--------------------|--------------------|
| Berliner Pfannenkuchen                        | 170                | 3 — 4              |
| Blumenkohl                                    | 170                | 2 — 3              |
| Fischfilet                                    | 170                | 2 — 6              |
| Forellen                                      | 160                | 2 — 4              |
| Hähnchen, geteilt                             | 170                | 3 — 8              |
| Kurzbratstücke                                | 170                | 2 — 4              |
| Pommes Frites, vorblanchiert und tiefgefroren | 175                | 3 — 5              |
| Pommes Frites, vorblanchiert und aufgetaut    | 175                | 2 — 3              |
| Spritzkuchen                                  | 180                | 2 — 3              |
| Zwiebelringe                                  | 170                | 1 — 3              |

## 4 Gerät bedienen

### 4.1 Tipps zum Umgang

Um Gerät optimal zu nutzen und um Wärmeverlust zu vermeiden:

- Temperatur bei kurzen Pausen verringern.
- Deckel bei kurzen Pausen auflegen.
- Gerät mit mehreren Frittierbecken: Nicht benötigte Heizzone ausschalten.

### 4.2 Gerät einschalten und ausschalten

#### 4.2.1 Einschalten

→ Bedienknebel *Ein Aus* auf „1“ drehen.

↳ Gerät ist eingeschaltet.

#### 4.2.2 Ausschalten

---

##### **ACHTUNG**

##### **Sachschaden durch unsachgemäßes Ausschalten**

Bei Stromausfall oder Abschalten durch einen Hauptschalter, schaltet sich das Gerät nicht automatisch aus. Bei Wiedereinschalten der Stromversorgung ist das Gerät eingeschaltet.

- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn die Stromversorgung wieder eingeschaltet wird.

---

→ Bedienknebel *Ein Aus* auf „0“ drehen.

↳ Gerät ist ausgeschaltet.



## 4.3 Hubarm abziehen und aufstecken

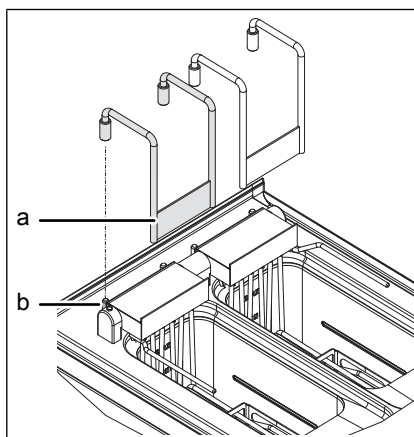


Bild: Hubarm

- a Hubarm
- b Hubzylinder

### 4.3.1 Hubarm abziehen

- Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet  
Frittierbecken entleert  
Heizelement in Frittierbecken eingeschwenkt  
Frittierkorb ausgehängt und aus Frittierbecken entfernt
- Hubarm vom Hubzylinder abziehen.

### 4.3.2 Hubarm aufstecken

- Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet  
Frittierbecken entleert  
Heizelement in Frittierbecken eingeschwenkt
- Hubarm auf Hubzylinder aufstecken.

## 4.4 Heizelement ausschwenken und einschwenken



### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

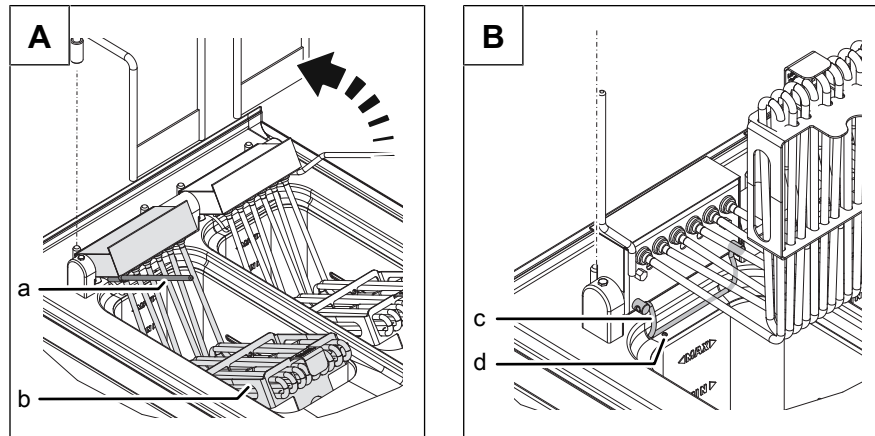


Bild: Heizelement, A) leicht geschwenkt, B) ausgeschwenkt und gesichert

- a Bedienhebel Schwenkmechanik  
b Heizelement

- c Halter Heizelement  
d Sicherung Halter Heizelement

### 4.4.1 Heizelement ausschwenken

**Voraussetzung** Gerät abgekühlt  
Frittierbecken entleert

1. Bedienhebel *Schwenkmechanik* nach oben drücken.
  - ↳ Halter Heizelement stützt sich auf Rand des Frittierbeckens ab.
  - ↳ Halter Heizelement rastet hinter Sicherung ein.
- ↳ Heizelement ausgeschwenkt und gesichert.

### 4.4.2 Heizelement einschwenken

**Voraussetzung** Gerät abgekühlt  
Frittierbecken entleert

1. Bedienhebel *Schwenkmechanik* leicht nach oben drücken.
  - ↳ Halter Heizelement wird entlastet.
2. Halter Heizelement vorsichtig über Sicherung führen.
  - ↳ Halter Heizelement liegt an Rückseite des Frittierbeckens an.
3. Heizelement am Bedienhebel *Schwenkmechanik* in Frittierbecken einschwenken.

## 4.5 Fettkläreinsatz einsetzen und herausnehmen



### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.

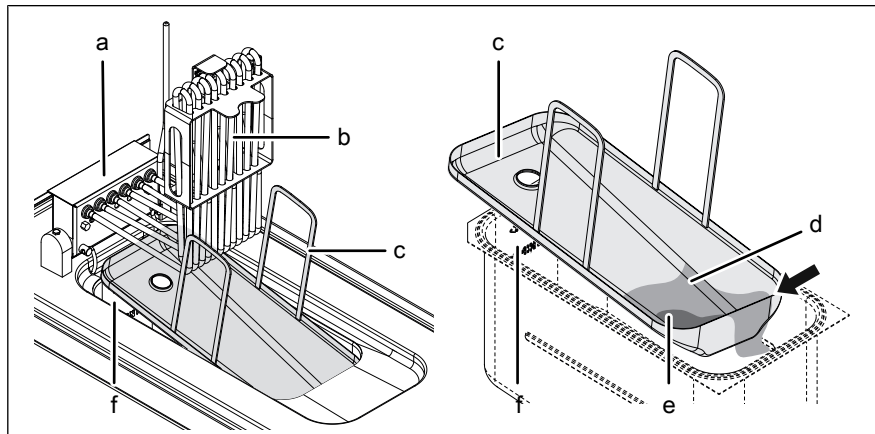


Bild: Fettkläreinsatz; Fritteuse „London 1“

- |                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| a Gehäuse Schwenkmechanik | d Frittierfett   |
| b Heizelement             | e Garrückstände  |
| c Fettkläreinsatz         | f Frittierbecken |

### 4.5.1 Fettkläreinsatz einsetzen

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet  
Frittierkorb entnommen  
Frittierfett abgelassen  
Heizelement herausgeschwenkt und eingerastet

1. Fettkläreinsatz einsetzen.  
↳ Öffnung zeigt nach hinten.  
↳ Fettkläreinsatz mit leichter Schräglage festhalten.
2. Fettkläreinsatz langsam in Frittierbecken absenken.

### 4.5.2 Fettkläreinsatz herausnehmen

**Voraussetzung** Frittierfett abgelassen  
Gerät ausgeschaltet und abgekühlt  
Frittierkorb entnommen  
Heizelement herausgeschwenkt und eingerastet

1. Fettkläreinsatz mit leichter Schräglage nach vorne anheben.  
↳ Öffnung zeigt nach hinten.

2. Rest Frittierfett über Fettkläreinsatzkante ablaufen lassen.
  - ↳ Frittierfett läuft ins Frittierbecken zurück.
  - ↳ Garrückstände bleiben auf Fettkläreinsatz liegen.
  - ↳ Garrückstände fachgerecht entsorgen.
3. Fettkläreinsatz aus Frittierbecken herausnehmen.

## 4.6 Grundlegende Funktionen

### 4.6.1 Gartemperatur einstellen

- Bedienknebel *Temperatur* auf gewünschte Temperatur einstellen.
  - ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet.
- ↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt bei Erreichen der eingestellten Temperatur.

### 4.6.2 Gardauer einstellen

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Gartemperatur eingestellt

- Bedienknebel *Zeit* auf gewünschte Gardauer einstellen.
- ↳ Gardauer ist eingestellt.

### 4.6.3 Garart Frittieren starten



---

#### **VORSICHT**

#### **Verletzungsgefahr durch überschäumendes Frittierfett**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
  - Gefrorenes Gargut kurz antauen und abtrocknen.
  - Nasses Gargut abtrocknen.
  - Maximale Gargutfüllmenge nicht überschreiten.
- 

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch zu geringe Füllmenge**

Markierung *minimaler Füllstand* beachten.

Füllmenge während des Betriebes regelmäßig prüfen.

---

#### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch Verunreinigung**

Ein zu hoher Anteil an Panaderückständen im Fett oder Öl kann zu einem verzögerten Abfließen bei der Reinigung führen.

Bei Frittiergut mit hohem Panadeanteil immer den Fettkläreinsatz benutzen.

---



Sinkt die Gartemperatur unter die gewählte Gartemperatur, startet der Heizbetrieb automatisch. Die Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet.

**Voraussetzungen** Ablauf geschlossen  
Frittierfett eingefüllt  
Gerät eingeschaltet

1. Hubarm auf Hubzylinder aufstecken.
2. Frittierkorb an Hubarm einhängen.
3. Gargut in Frittierkorb einfüllen.
  - ↳ Die maximale Füllmengen der Frittierkörbe nicht überschreiten.
4. Gartemperatur einstellen.
  - ↳ Kontrollleuchte Heizbetrieb erlischt, nach Erreichen der Gartemperatur.
5. Gardauer einstellen.
6. Bedienknebel Zeit drücken und Garart Frittieren startet.
  - ↳ Frittierkorb wird in Frittierbecken abgesenkt.
  - ↳ Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal.
  - ↳ Frittierkorb wird herausgehoben.

**Tipp** Zum Frittieren die empfohlene Gartemperatur und Gardauer beachten.

#### 4.6.4 Garart Frittieren beenden

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Garprozess gestartet  
Gardauer nicht abgelaufen

- Bedienknebel *Zeit* drücken.
  - ↳ Signal ertönt.
  - ↳ Frittierkorb wird herausgehoben.
- ↳ Garart Frittieren ist beendet

## 4.7 Umgang mit Frittierfett

---



### **GEFAHR**

#### **Explosionsgefahr durch heißes Öl oder Fett**

Gefahr der Fettexplosion beim Löschen von brennendem Fett oder Öl mit Wasser oder einem wasserhaltigen Löschmittel.

- Fettbrände immer mit Feuerlöscher **Brandklasse F** löschen.
  - Brennendes Fett nie mit Wasser löschen!
- 



### **GEFAHR**

#### **Verbrennungsgefahr durch schlagartig herumspritzendes heißes Öl oder Fett, hervorgerufen durch eine Fettexplosion**

Gefahr der verzögerten Fettexplosion, wenn Wasser (100 bis 2000 ml) in heißes Fett oder Öl gelangt.

- Fritteuse sofort ausschalten, auch wenn augenscheinlich nichts passiert. Die Verzögerung der Fettexplosion kann zwischen wenigen Sekunden und mehreren Minuten betragen.
  - Sofort von der Fritteuse entfernen.
  - Personen in der Nähe der Fritteuse warnen.
  - Alle Personen müssen einen Sicherheitsabstand von mindestens 5 Metern zum Gerät einhalten.
  - Wurde die Fritteuse nicht sofort abgeschaltet, jetzt aus sicherer Entfernung, zum Beispiel über den Sicherungskasten, abschalten.
  - Fett vor dem Ablassen abkühlen lassen und fachgerecht entsorgen.
- 



### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch überschäumendes heißes Öl oder Fett**

Die Verwendung von altem Fett oder Fett mit einem hohen Anteil an Panade- oder Bratrückständen erhöht die Gefahr, dass heißes Fett überschäumt.

- Fett nach Vorgaben des Herstellers reinigen oder tauschen.
- 



### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr beim Ablassen von heißem Öl oder Fett**

- Fett vor dem Ablassen ausreichend abkühlen lassen.
    - ⇒ Heißes Fett oder Öl in hitzebeständige Behälter füllen.
    - ⇒ Öl oder Fett nur abgekühlt in Kunststoffbehälter umfüllen, um die Behälter nicht zu beschädigen.
-



---

**VORSICHT**  
**Hygienerisiko durch Fettrückstände**

Rückstände von Fett sind ein Hygienerisiko.

- Fettrückstände unterhalb der Heizkörper vermeiden.
- Beim Tausch das Fett auf eine Temperatur von maximal 100 °C erwärmen.

⇒ Fett bis zum Erreichen der Temperatur mit einem geeigneten Werkzeug umrühren, sodass auch das Fett unterhalb der Heizkörper vollständig verflüssigt wird.

---



---

**VORSICHT**  
**Hygienerisiko durch verdorbenes Fett**

- Bei beginnendem Fettverderb Frittierfett vollständig tauschen, nicht nachfüllen.
  - Für die Verwendungsdauer des Frittierfetts die Angaben des Herstellers einhalten.
- 

---

**ACHTUNG**  
**Brandgefahr durch heißes Öl oder Fett**

Oberhalb von etwa 350 °C kann es zu spontaner Selbstentzündung von heißem Fett oder Öl kommen.

Je größer der Anteil an Panade- oder Bratrückständen ist, desto höher ist die Brandgefahr.

- Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
  - Fett nicht überhitzen.
  - „Rauchendes“ Fett bedeutet erhöhte Brandgefahr.
  - Fett nach Vorgaben des Herstellers reinigen oder tauschen.
- 

---

**ACHTUNG**  
**Brandgefahr durch heißes Öl oder Fett**

Altes Öl oder Fett hat einen niedrigeren Zündpunkt.

Die Verwendung von altem Fett oder Öl erhöht die Brandgefahr.

- Fett nicht überhitzen.
  - „Rauchendes“ Fett bedeutet erhöhte Brandgefahr.
  - Fett nach Vorgaben des Herstellers reinigen oder tauschen.
-

### 4.7.1 Erhalten der Genusstauglichkeit

Frittierfett gilt als Lebensmittel. Es muss genusstauglich sein.

Die Genusstauglichkeit des Frittierfetts lässt sich mit Schnelltests aus dem Fachhandel prüfen (z.B. 3M-Fett-Teststreifen).

Die Genusstauglichkeit des Frittierfetts lässt sich durch folgende Maßnahmen verlängern:

- Von panierten Lebensmitteln Brösel abschütteln, bevor die Lebensmittel frittiert werden.
- Frittierfett nicht überhitzen (160 – 180 °C sind ausreichend).
- Gerät während der Pausen mit Deckel abdecken.
- Bei längeren Unterbrechungen während des Betriebs die Temperatur des Frittierfetts nicht unter 100 °C absenken.
- Verbrauchtes Frittierfett während des Betriebs in der fehlenden Menge ergänzen.
- Frittierfett vor Verderb austauschen.
- Frittierfett filtern.
- Gerät sorgfältig reinigen.
- Unbenutztes Gerät leeren, reinigen und abdecken.
- Frittierfett bei Nichtgebrauch luftabgeschlossen, dunkel und gekühlt lagern.

Verdorbenes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.



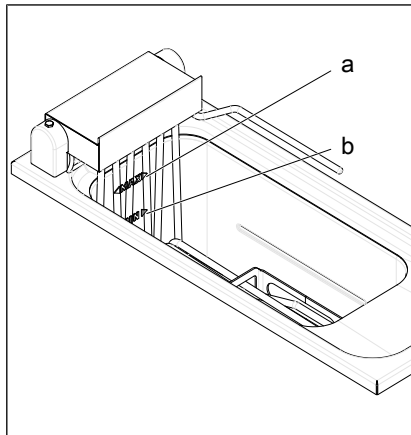
## 4.8 Frittierfett einfüllen



### WARNUNG Gefahr von Fettbränden

Bei Unterschreiten der Mindestfüllmenge kann sich das Frittierfett entzünden.

- Füllmarke beachten



- a Markierung, maximaler Füllstand  
b Markierung, minimaler Füllstand

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt  
Ablauf geschlossen

1. Deckel abnehmen.
2. Festes Frittierfett vor dem Einfüllen in einem Kochtopf erwärmen.
3. Je nach Menge des Gargutes Frittierfett einfüllen.

### 4.8.1 Frittierfett schonend aufheizen

Um die Genusstauglichkeit des Frittierfettes zu verlängern, sollte das erste Aufheizen bei Betriebsbeginn nicht mit der höchsten Temperatureinstellung erfolgen. Das Frittierfett sollte langsam erwärmt werden.

## 4.9 Frittieren



---

### **VORSICHT**

#### **Verletzungsgefahr durch überschäumendes Frittierfett**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
  - Gefrorenes Gargut kurz antauen und abtrocknen.
  - Nasses Gargut abtrocknen.
  - Maximale Gargutfüllmenge nicht überschreiten.
- 

### **ACHTUNG**

#### **Sachschaden durch Verunreinigung**

Ein zu hoher Anteil an Panaderückständen im Fett oder Öl kann zu einem verzögerten Abfließen bei der Reinigung führen.

Bei Frittiergut mit hohem Panadeanteil immer den Fettkläreinsatz benutzen.

---



---

#### **Verringerung des Akrylamidwertes**

Ab dem 11.04.2018 gilt in Europa die Verordnung EU 2017/2158.

Sie gibt vor, dass bei der Zubereitung von Kartoffelprodukten, z.B. in einer Fritteuse, ein möglichst niedriger Akrylamidwert erreicht werden muss.

Deshalb empfiehlt MKN bei Kartoffelprodukten:

- eine Frittiertemperatur von 175°C nicht zu überschreiten, es sei denn der Lebensmittelhersteller zeigt auf, dass dies für sein Produkt unbedenklich ist.
  - ein übermäßiges Frittieren zu vermeiden.
  - bei niedrigeren Frittiertemperaturen die Gargutmenge entsprechend zu reduzieren, um eine übermäßige Fettaufnahme des Gargutes zu vermeiden.
  - wenn möglich vorblanchierte Erzeugnisse zu nutzen.
  - die Zubereitungshinweise auf der Produktverpackung, bzw. des Lebensmittelherstellers zu beachten.
  - regelmäßig zu überprüfen, ob die gewünschten Öltemperaturen der Fritteuse eingehalten werden.
-

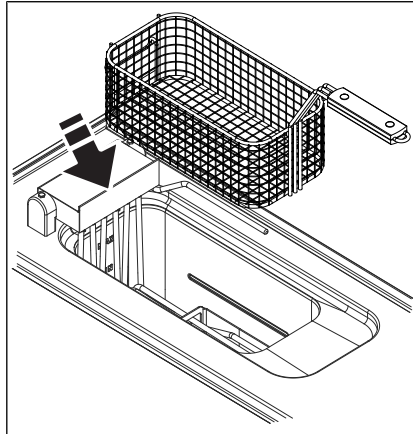


Bild: Frittierkorb an Gehäuse Schwenkmechanik hängen

**Tipp** Zum Frittieren die empfohlene Gartemperatur und Gardauer beachten.

**Voraussetzungen** Ablauf geschlossen  
Frittierfett eingefüllt  
Gerät eingeschaltet

1. Hubarm auf Hubzylinder aufstecken.
2. Frittierkorb an Hubarm einhängen.
3. Gargut in Frittierkorb einfüllen.
  - ↳ Die maximale Füllmengen der Frittierkörbe nicht überschreiten.
4. Gartemperatur einstellen.
  - ↳ Kontrollleuchte Heizbetrieb erlischt, nach Erreichen der Gartemperatur.
5. Gardauer einstellen.
6. Bedienknebel Zeit drücken und Garart Frittieren startet.
  - ↳ Frittierkorb wird in Frittierbecken abgesenkt.
  - ↳ Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal.
  - ↳ Frittierkorb wird herausgehoben.

### 4.10 Frittierfett ablassen

---



#### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr beim Ablassen von heißem Öl oder Fett**

- Fett vor dem Ablassen ausreichend abkühlen lassen.
    - ⇒ Heißes Fett oder Öl in hitzebeständige Behälter füllen.
    - ⇒ Öl oder Fett nur abgekühlt in Kunststoffbehälter umfüllen, um die Behälter nicht zu beschädigen.
- 



#### **VORSICHT**

#### **Verbrühungsgefahr durch heißes Fett**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
  - Für den Transport hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.
  - Maximale Füllmenge des Gerätes beachten.
- 



#### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Arme und Hände durch geeignete Schutzhandschuhe schützen.
- 

#### 4.10.1 Standgerät

##### **Voraussetzung**

Frittierfett flüssig

Gerät ausgeschaltet

Frittierkorb entnommen

Hubarm vom Hubzylinder abgezogen

Heizelement heraus geschwenkt und eingerastet

1. Geeigneten Auffangbehälter unterstellen.
2. Ablauf langsam öffnen.
3. Frittierfett ablassen.
4. Ablauf schließen.
5. Zum Transport den Auffangbehälter mit Deckel verschließen.
6. Verdorbenes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung im geeigneten Behälter sammeln und sachgerecht entsorgen.

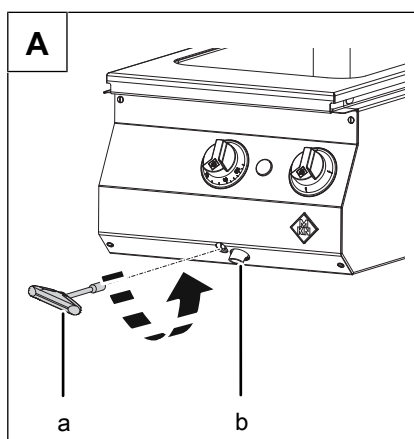
## 4.10.2 Tischgerät

**ACHTUNG****Sachschaden durch unzureichende Reinigung**

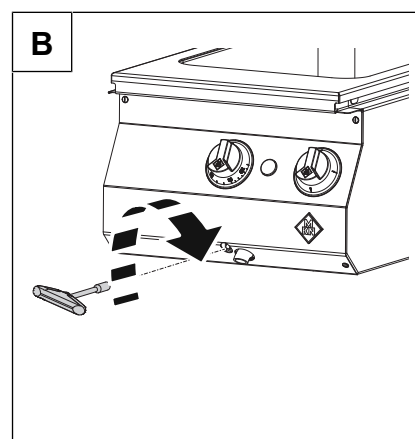
Ein nicht regelmäßig oder unzureichend gereinigter Ablauf kann zu einem verzögerten Ölabbfluss führen. Durch einen verzögerten Ölabbfluss kann es zu einem Fettbrand kommen, wenn die Fritteuse nicht wie vorgeschrieben abgeschaltet wurde.

Ablauf regelmäßig und sorgfältig reinigen.

- Voraussetzung** Frittierfett flüssig  
Gerät ausgeschaltet  
Frittierkorb entnommen  
Hubarm vom Hubzylinder abgezogen  
Schlüssel zum Öffnen des Ablaufes vorhanden  
Heizelement heraus geschwenkt und eingerastet (siehe "Heizelement ein- und ausschwenken")
1. Geeigneten Auffangbehälter unterstellen.
  2. Schlüssel einstecken und nach links drehen.  
↳ Ablauf wird geöffnet.
  3. Frittierfett ablassen.
  4. Schlüssel nach rechts drehen.  
↳ Ablauf geschlossen.
  5. Auffangbehälter für den Transport mit Deckel verschließen.
  6. Verdorbenes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.



a Schlüssel



b Ablauf

### 4.11 Pausen und Betriebsende

#### 4.11.1 Kurze Pause

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Hubvorrichtung herausgefahren  
Gargut entnommen

→ Bedienknebel *Temperatur* auf 120 °C drehen.

↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* leuchtet ohne Unterbrechung.

#### 4.11.2 Längere Pausen und Betriebsende

**Voraussetzung** Gerät eingeschaltet  
Hubvorrichtung herausgefahren  
Gargut entnommen

1. Bedienknebel *Temperatur* auf *Aus* drehen.

↳ Kontrollleuchte *Heizbetrieb* erlischt.

2. Bedienknebel *Ein Aus* auf „0“ drehen.

↳ Gerät ist ausgeschaltet.

## 5 Gerät reinigen und pflegen



### WARNUNG

#### Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Heißes Frittierfett lässt Wasserreste explosionsartig verdampfen.

- Fritteusen nach Reinigung vollständig trocknen.



### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen.

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch falsch platzierte Temperaturfühler

Verrutschte oder lose Temperaturfühler können zu Fehlfunktionen der Sicherheitseinrichtungen führen.

Nach der Reinigung immer den richtigen Sitz der Temperaturfühler prüfen.



Wird der Fettkläreinsatz falsch eingesetzt, kann das Heizelement nicht vollständig zurückgeschwenkt werden. Das Gerät heizt nicht auf.

### 5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Gerätes sauber und luftzugänglich halten.
- Entfernen von Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Vermeiden von Verletzung der Edelstahloberfläche durch andere Metallteile, zum Beispiel Stahlspachtel oder Stahl-Drahtbürste.
- Vermeiden von Kontakt mit Eisen und Stahl, zum Beispiel Stahlwolle und Stahlspachtel.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit Wasser reinigen.

### 5.2 Roststellen beseitigen

- Frische Roststellen mit mildem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Roststellen immer vollständig entfernen.
- Freien Luftzutritt an behandelten Stellen für mindestens 24 Stunden sicherstellen. In dieser Zeit darf es zu keinem Kontakt mit Fetten, Ölen oder Nahrungsmitteln kommen, damit sich eine neue Schutzschicht bilden kann.

### 5.3 Gehäuse reinigen

**Voraussetzung** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

→ Gehäuse mit warmen Wasser und handelsüblichen Spülmittel reinigen.

### 5.4 Heizelement reinigen

**Voraussetzung** Frittierfett abgelassen

Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

Frittierkorb entnommen

Hubarm vom Hubzylinder abgezogen

1. Ablauf schließen.
2. Geeigneten Auffangbehälter unterstellen.
3. Wasser bis zur Markierung *maximaler Füllstand* einfüllen.
4. Gerät einschalten und Wasser auf 90 °C erhitzen.
5. Gerät ausschalten.
6. Verkrustungen circa 30 Minuten einweichen lassen.  
↳ Einige Tropfen handelsübliches Spülmittel zufügen.
7. Ablauf langsam öffnen und Wasser in den Auffangbehälter laufen lassen.
8. Ablauf schließen.
9. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik heraus schwenken.  
↳ Feststellhebel Schwenkmechanik rastet ein.  
↳ Heizelement kühlt ab.
10. Heizelement mit weicher Bürste, warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.
11. Mit klarem Wasser nachspülen und gründlich trocknen.
12. Ablauf langsam öffnen und Wasser in den Auffangbehälter laufen lassen.
13. Frittierbecken reinigen (siehe „Frittierbecken reinigen“).
14. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik leicht anheben.
15. Feststellhebel Schwenkmechanik einklappen.
16. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik in Frittierbecken zurückschwenken.



17. Korrekten Sitz der Temperaturfühler überprüfen.

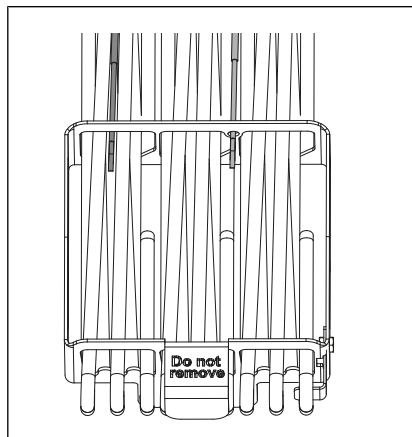


Bild: Temperaturfühler Fritteuse

## 5.5 Fettkläreinsatz reinigen

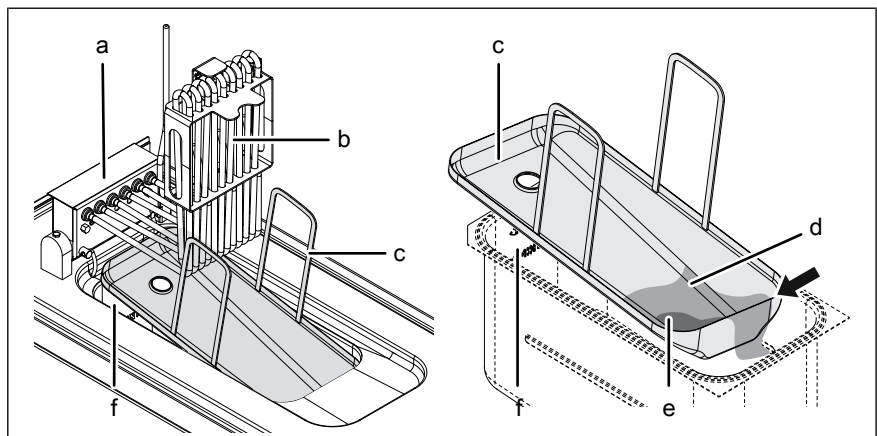


Bild: Fettkläreinsatz; Fritteuse „London 1“

- |                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| a Gehäuse Schwenkmechanik | d Frittierfett   |
| b Heizelement             | e Garrückstände  |
| c Fettkläreinsatz         | f Frittierbecken |

### Voraussetzung Frittierfett abgelassen

Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

Frittierkorb entnommen

Heizelement herausgeschwenkt und eingerastet

1. Fettkläreinsatz mit leichter Schräglage nach vorne anheben.
  - ↳ Öffnung zeigt nach hinten.
2. Rest Frittierfett über Fettkläreinsatzkante ablaufen lassen.
  - ↳ Frittierfett läuft ins Frittierbecken zurück.
  - ↳ Garrückstände bleiben auf Fettkläreinsatz liegen.
  - ↳ Garrückstände fachgerecht entsorgen.
3. Fettkläreinsatz aus dem Frittierbecken heben und entleeren.

4. Frittierkorb und Fettkläreinsatz mit warmen Wasser und mildem Reinigungsmittel gründlich reinigen.
5. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
6. Fettkläreinsatz einsetzen.
  - ↳ Öffnung zeigt nach hinten.
  - ↳ Fettkläreinsatz mit Schräglage einsetzen.
7. Heizelement in Frittierbecken zurückschwenken.
8. Frittierkorb einsetzen und Deckel auflegen.

## 5.6 Frittierbecken reinigen

**Voraussetzung** Frittierfett abgelassen

Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

1. Ablauf schließen.
2. Geeigneter Auffangbehälter unterstellen.
3. Frittierkorb entnehmen.
4. Hubarm vom Hubzylinder abziehen.
5. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik herausschwenken und einrasten lassen.
6. Fettkläreinsatz vorsichtig aus dem Frittierbecken heben und entleeren.
7. Frittierbecken, Frittierkorb und Fettkläreinsatz mit warmen Wasser und mildem Reinigungsmittel gründlich reinigen.
8. Reinigungswasser ablaufen lassen.
9. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
10. Ablauf und Ablaufrohr gründlich mit einer Flaschenbürste reinigen und trocknen.
11. Auffangbehälter leeren.
12. Fettkläreinsatz einhängen.
13. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik leicht anheben und Feststellhebel Schwenkmechanik einklappen.
14. Heizelement mit Bedienhebel Schwenkmechanik in Frittierbecken zurückschwenken.
15. Hubarm auf Hubzylinder stecken.
16. Frittierkorb einsetzen.
17. Deckel auflegen.

## 5.7 Ablauf reinigen

**Voraussetzung** Frittierfett abgelassen

Gerät ausgeschaltet und abgekühlt

Frittierkorb entnommen

Hubarm vom Hubzylinder abgenommen

Heizelement heraus geschwenkt und eingerastet

Fettkläreinsatz entnommen

Geeigneter Auffangbehälter untergestellt

1. Ablauf vollständig öffnen.
2. Ablauf mit einer Flaschenbürste gründlich reinigen.
3. Ablauf mit klarem Wasser reinigen.
  - ↳ Bei Bedarf mildes Reinigungsmittel verwenden.
  - ↳ Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
4. Ablauf vollständig schließen.

## 6 Störungen beheben

### 6.1 Fehlerursachen und Abhilfe

| Fehler  | Mögliche Ursachen  | Abhilfe   |
|---|--|---|
| Gerät reagiert nicht                              | Bedienelement defekt   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
|   | Sicherung defekt   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
|   | Umgebungstemperatur ist unter 0 °C, Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
| Gerät heizt nicht auf                             | Gerät defekt   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
|   | Stromzufuhr unterbrochen   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.</li> </ul>  |
|   | Bedienknebel Temperatur oder Heizelement defekt                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice informieren.</li> </ul>  |
|   | Gerät ist ausgeschaltet  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät einschalten.</li> </ul>  |
|   | Bedienknebel Temperatur auf Stellung „△“   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatur einstellen.</li> </ul>  |
| Ungenügende Heizleistung                          | Heizelement defekt   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
|   | Netzphase fehlt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.</li> </ul>  |
| Gerät stellt ab                                   | Keine Netzspannung   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Autorisiertes Fachpersonal kontaktieren.</li> </ul>  |
| Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> leuchtet nicht | Gerät oder Kontrollleuchte <i>Heizbetrieb</i> defekt                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
| Akustisches Signal; Dauerton                      | Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Elektro-Versorgungsnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul> |
| Akustisches Signal, Intervallton                  | Betriebstemperatur überschritten, Fettstand zu gering                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Störung quittieren</li> <li>Fettstand kontrollieren.</li> </ul>                            |

### 6.2 Typenschild

Bei Rückfragen an den Kundenservice geben Sie bitte immer folgende Daten des Typenschildes an:

|                   |  |
|-------------------|--|
| Serialnummer (SN) |  |
| Typnummer (TYP)   |  |

## 7 Wartung durchführen

### 7.1 Erforderliche Wartung

Der Hersteller schreibt die Wartung des Gerätes nach folgender Tabelle vor.

| Bauteilwechsel  | Intervall   | Durchführung durch |
|---|---|--------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regelschutz</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Jahre</li> </ul> | Servicetechniker   |
| Bauteilwechsel  | Intervall   | Durchführung durch |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Austausch des Sicherheitstemperaturbegrenzers</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 Jahre</li> </ul> | Servicetechniker   |

### 7.2 Empfohlene Wartung

Der Hersteller empfiehlt eine Wartung des Gerätes nach folgender Tabelle.

| Bauteilwechsel   | Intervall   | Durchführung durch |
|--|---|--------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesamtzustand des Gerätes</li> <li>• Bedieneinheit</li> <li>• Spannungsversorgung</li> <li>• Gehäuse Schwenkmechanik</li> <li>• Elektrische Bauteile</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 Monate, bei erhöhter Auslastung (mehr als 12 Stunden pro Tag) 6 Monate</li> </ul> | Servicetechniker   |

## 8 Umweltgerecht entsorgen

Gerät oder Geräteteile nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können enthaltene Giftstoffe Gesundheit und Umwelt schädigen.

Entsorgung entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte vornehmen. Offene Fragen mit zuständigen Behörden (zum Beispiel Abfallwirtschaft) klären.

Wir sind ein registrierter Hersteller der Stiftung **elektro-altgeräte register** und im **ear** Verzeichnis gelistet. Bei Bedarf, wenden Sie sich an einen Entsorger der Stiftung. (WEEE-Reg.-Nr.DE 19459438)

**Öl und Fett** Öl- und fetthaltige Rückstände sind in geeigneten Behältern zu sammeln und nach den örtlichen Entsorgungsvorschriften entsprechend zu entsorgen.

**Reinigungsmittel** Reste und Behälter von Reinigungsmitteln gemäß den Angaben des Reinigungsmittel-Herstellers entsorgen. Die regional geltenden Vorschriften beachten.

**Gerät** Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

# 9 Herstellereklärung



## EU-Konformitätserklärung



### Hersteller

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG • Halberstädter Straße 2a • D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass folgendes Produkt:

| Gerätebeschreibung   |          |          |          |          |          |          |          |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Gerät zum Zubereiten von Nahrungsmitteln im gewerblichen Bereich |          |          |          |          |          |          |          |
| Gerätetyp  |          |          |          |          |          |          |          |
| Elektro-Fritteuse mit Hubvorrichtung                             |          |          |          |          |          |          |          |
| Typennummer  |          |          |          |          |          |          |          |
| 1320325C   | 1420325A | 1420325C | 1420330A | 1420330C | 2020325A | 2020325C | 2020330A |
| 2020330C   | 2120325A | 2120325C | 2120330A | 2120330C |          |          |          |

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien und Verordnungen entspricht, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) vom 08. Juni 2011
- Richtlinie 2014/30/EU vom 26. Februar 2014 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

| herangezogene Prüfungsgrundlagen |
|----------------------------------|
| EN 60335-1:2012/A11:2014         |
| EN 60335-2-37:2002/AC:2007       |
| DIN EN 55014-1:2012-05           |
| EN 55014-2:2015                  |
| EN ISO 12100:2010                |

Originaldokument • 2020325A-0KODE-C

Wolfenbüttel, 08.02.2019

Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

ppa. Peter Helm, Technischer Leiter (Adresse siehe Hersteller)

2020325A21ABDE-D













[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

