



Vor Anschluss oder Abklemmen des Gerätes vom Stromnetz unbedingt Seite 29 beachten!

Sonst kann das Gerät schwer beschädigt werden!

Prior to connecting or disconnecting the appliance from the mains read the instructions on page 56. Otherwise the appliance may be heavily damaged!

Avant de raccorder ou de couper l'appareil du réseau d'alimentation électrique, veuillez impérativement consulter la page 83. Sinon, vous risquez d'endommager gravement l'appareil!

Betriebs- und Installationsanleitung

Operations and Installation Instructions/
Mode d'emploi et instructions de montage

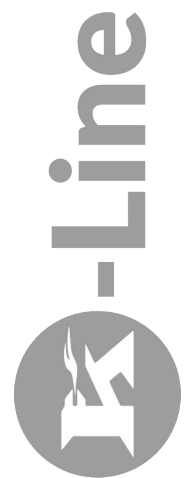
Elektro- Groß- Friteusen KCI

Large Electric Deep Fat Fryers KCI

Friteuses électriques à grand rendement KCI

KCF 0399 KCF 0400

FEF 170 FEF 180



Hinweis zum vorliegenden Dokument

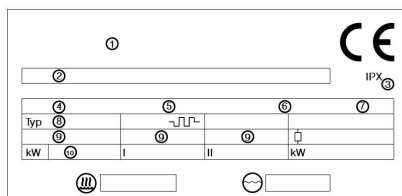
Betriebs- und Installationsanleitung,
Gemäß Richtlinie 2006/42/EG definiert als
„**Originalbetriebsanleitung**“ in den Sprachen DE, EN, FR

☞ Wichtig: Entsprechend oben genannter Richtlinie ist eine Übersetzung, die nicht vom Hersteller autorisiert ist, als „**Übersetzung der Originalbetriebsanleitung**“ definiert und muss als solche benannt sein.

Inhaltsverzeichnis

Das Gerät im Überblick	4
Betriebsanleitung	5
Sicherheitshinweise für Bedienung,	
Reinigung und Reparatur	5
Anzeigen im Überblick	8
Arbeiten mit Frittierprogrammen	20
KCI Kundeneinstellungen	22
Reinigung und Pflege	24
Hilfe bei Störungen	25
Empfehlungen für die Behandlung von	
Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“	26
Installationsanleitung	27
Sicherheitshinweise	27
Transport	27
Aufstellen	27
Anschluss	28
Elektro	29
Technische Daten	30
The appliance at a glance	31
Operating instructions	32
Safety instructions for operation,	
cleaning and repairs	32
Displays at a glance	35
Operation	40
Using the Frying programs	46
KCI customer settings	49
Cleaning and care of the appliance	51
Help in case of faults	52
Recommendations for caring for	
large-scale kitchen appliances made of	
“non-rust stainless steel”	53
Installation instructions	54
Safety instructions	54
Transport	54
Installation	54
Connection	55
Electric	56
Technical data	57

Aperçu général de l'appareil	58
Instructions de service	59
Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le	
nettoyage et la réparation	59
Le appareils en aperçu	62
Travailler avec la fonction programmes de friteuse	74
KCI - Réglage clients	76
Nettoyage et entretien	78
Aide en cas de panne	79
Recommandations pour l'utilisation et	
l'entretien d'appareils en «Acier	
inoxydable» pour cuisines industrielles	80
Instructions d'installation	81
Consignes de sécurité	81
Transport	81
Installation	81
Electrique	82
Caractéristiques techniques	84
Anhang / Appendix / Supplément	85
Schaltpläne / wiring diagrams / schémas decablage	85

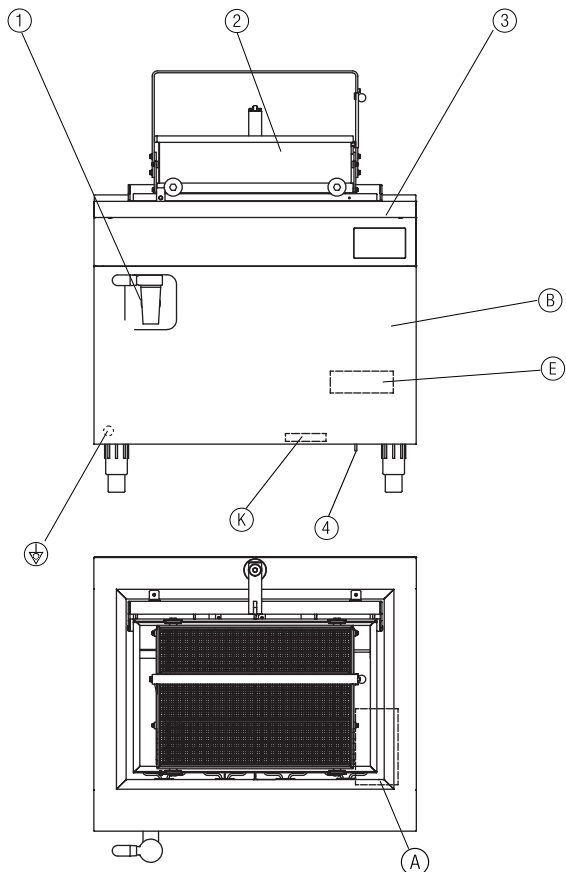


	Ⓓ	ⒼⒷ	Ⓕ Ⓖ
①	Hersteller	Manufacturer	Fabricant
②	Modell	Model	Modèle
③	Schutzklasse	Protection class	Classe de protection
F.Nr	Fabrikationsnummer	Manufacture no.	No de fabrication
④	Identnummer	Identification number	No. d'identification
⑤	Baujahr	Date of manufacture	Date de fabrication
⑥	Fabrik-Nr.	Factory no.	No. d'usine
⑦	Nr. des Schaltplanes	Wiring diagram number	No. du schéma câblage
Typ	Typ	Type	Type
⚡	Heizkörperspannung	Heating element voltage	Tension élément chauffant
⑧	Registrierter CE-Typ	Registered CE-Type	Type CE enregistré
⑨	Nennspannung	Rated current	Courant nominal
⏏	Steuerspannung	Control voltage	Tension de commande
⑩	Nennleistung	Rated connected load	Puissance nominale

Das Gerät im Überblick

Die Abbildung zeigt als Beispiel FEF 180. Diese Anleitung gilt auch für anders ausgestattete Geräte, siehe Titelseite und Legende zur Abbildung.

Beispiel FEF 180



Bedienung:

- ① Sicherheitsauslaufhahn
- ② Friteusenkorb FEF 180 Verschiebekorb mit Bodenklappe
- ③ Bedienfeld
- ④ Stift Schutztemperaturbegrenzer

Installation:

- ⓔ Elektro-Anschlußklemmen*
- Ⓚ Kabeleinführung*
- ⓑ Frontblende
- ⓐ Abdeckplatte (abnehmbar)
- Ⓢ Potentialausgleich*

* Erreichbar nach Abnahme von Blende ⓑ

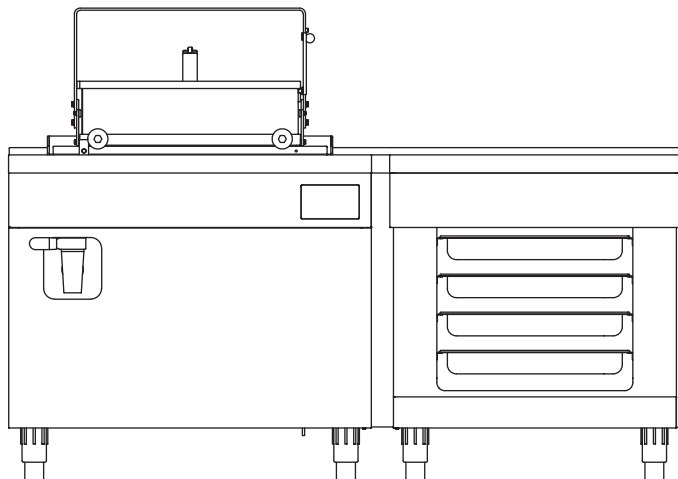
Mitgeliefertes Zubehör

- 1 Deckel
- 1 Friteusenkorb 650 x 435 x 180 mm (FEF 170)
- 1 Friteusenkorb 650 x 435 x 180 mm mit Bodenklappe (FEF 180)
- 1 Montageset (Anschlagteil für verfahrbaren Korb) (FEF 180)

Sonderzubehör gegen Mehrpreis


- ZUB 008 Schutzstange vorn
- ZUB 630 Zusätzlicher Friteusenkorb 650 x 435 x 180 mm (FEF 170)
- ZUB 745 Laufschiene-Rahmen zu FUF 080 (FUF 080 zwischen 2 FEF 180)
- ZUB 749 Laufschiene-Rahmen zu FUF 080 (FUF 080 neben FEF 180)


Beispiel FEF 180 mit Friteusensilo FUF 080 rechts



Betriebsanleitung

Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

 Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch eingewiesenes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal durchgeführt werden.

 Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der Betriebsanweisung bekanntzumachen.

- Gerät nur für den beaufsichtigten Betrieb!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Brennendes Fett und Öl niemals mit Wasser löschen! Fettbrände und elektrische Geräte nur mit Feuerlöscher (Brandklasse F) löschen!
- **Brandgefahr** besteht auch bei Verwendung von Fett mit einem Flammpunkt unter 350 °C. Tierische Fette bzw. Öle sind wegen ihrer Neigung zu schnellerem Oxydieren für die Verwendung in Friteusen nicht geeignet.
- Fettbrände dürfen auf keinen Fall mit Wasser bekämpft werden! Achtung Lebensgefahr! Gelangt Wasser in das heiße Fritierfett, kommt es zu einer **Explosion**. (Dies muß dem gesamten Personal bekannt sein!)
- Diese Friteuse darf nur zusammen mit einer betriebsbereiten ortsfesten Feuerlöscheinrichtung mit geeignetem Löschmittel betrieben werden! Brandschutzbestimmungen beachten!
- Das Gerät darf nicht so aufgestellt sein, dass ungeeignetes Löschmittel aus selbsttätig auslösenden Feuerlöschanlagen (zum Beispiel Wasser aus Sprinkleranlagen) in das Fett gelangen kann.
- Friteusenbecken muss während des Betriebes mindestens bis zur unteren Füllmarke mit Fett oder Öl gefüllt sein. Sonst besteht Brandgefahr!
- Bei Verwendung von festen Fetten ist es dringend geboten, die Schmelzstufe zu verwenden, bis das Fett geschmolzen ist. Erst dann die gewünschte Frittieretemperatur einstellen. Das Schmelzen von festen Fetten auf Frittierstufe ist unzulässig. Es besteht Brandgefahr!
- Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen. **Rutschgefahr!**
- Kein verschmutztes oder überaltertes Fett oder Öl verwenden. Diese sind leichter entzündbar und verstärken das Aufschäumen.
- Zu nasse und eine zu große Menge von Nahrungsmitteln beeinflussen das Aufschäumen des Öles.
- Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
- Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen! Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird: Das Gerät vorher abschalten und abkühlen lassen!
- Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Für Reparaturarbeiten muss das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung z.B. Sicherungslasttrenner).¹
- Nach einem Kurzschluss im Gerät, erkennbar am Auslösen der bauseitigen Sicherung: Das Gerät durch einen Elektriker vollständig auf Funktion von Schmelzen, Frittieren und Sicherheitsabschaltung überprüfen lassen. An Geräten, die mit Schützen ausgestattet sind, muss der Elektriker diese auf Leichtgängigkeit prüfen. Diese Überprüfungen müssen ebenfalls nach einem Wechsel der Heizkörper vorgenommen werden.
- Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.
- Für den Betrieb sind unter anderem die DGUV Regel „Branche Küchenbetriebe“ (DGUV Regel 110-003) des Fachausschusses „Nahrungs- und Genussmittel“ der DGUV (Deutsche Gesetzlichen Unfall Versicherung) zu beachten.

Bedienung

Fett einfüllen

Vor dem Einfüllen von Fett oder Öl muss sichergestellt sein, dass der Fettablauf geschlossen ist. Das Becken und die Heizkörper müssen sauber und trocken sein.

Zum Frittieren muss das Becken mindestens bis zur unteren und höchstens bis zur oberen Markierung an der Rückwand gefüllt sein.

Zum Frittieren ausschließlich hitzebeständige pflanzliche Frittierfette oder Frittieröle verwenden.

Schmelzen

Zum schonenden Schmelzen von Fett verfügt die Friteuse über eine Schmelzstufe. Bis zur eingestellten Schmelztemperatur heizt das Gerät mit verminderter Leistung. Dies schonet das Fett und verhindert dessen vorzeitige Alterung.



Schmelzstufe

Anwählen startet den automatischen Schmelzvorgang
Werkseitige Einstellung: 30 °C

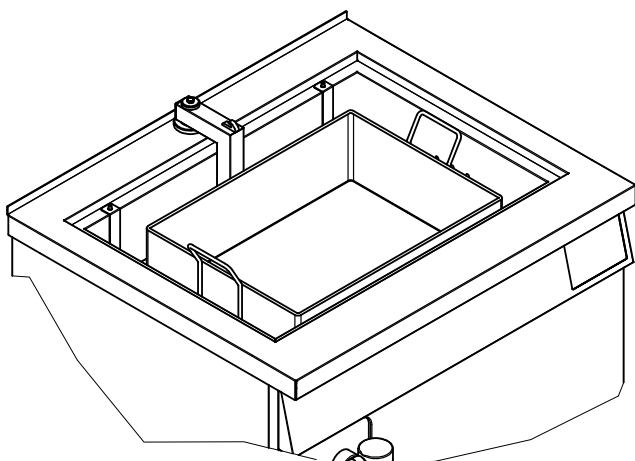
Die Temperatur der Schmelzstufe ist einstellbar von 15 °C bis 99 °C. Siehe Kapitel „KCI – Kundeneinstellungen ändern“ ab Seite 22. Bei flüssigem Fett sollte eine niedrigere, bei festem Fett eine höhere Temperatur eingestellt werden.

⚠ Bei Verwendung von festen Fetten ist es dringend geboten, die Schmelzstufe zu verwenden, bis das Fett geschmolzen ist. Erst dann die gewünschte Frittiertemperatur einstellen. Das Schmelzen von festen Fetten auf Frittierstufe ist unzulässig. Es besteht Brandgefahr!

Frittierkorb heben und senken (Nur VAR 040)

👉 Die motorische Hebe- und Senkvorrichtung ist erst aktiv, wenn die Fett-Temperatur die eingestellte Schmelztemperatur überschritten hat.

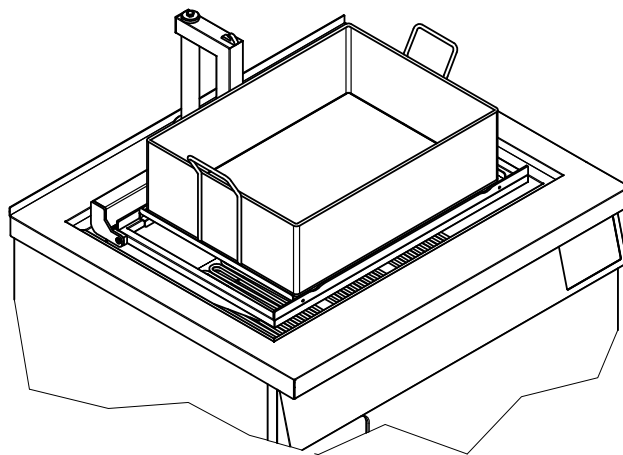
Frittierkorb senken



Um den Korb in das Fett zu senken, Taste **▽** der Hebe- Senkvorrichtung kurz drücken. Der Korb fährt bis zur Endposition.

Frittierkorb heben

Nach dem Frittiervorgang kurz die Taste **△** der Hebe-Senkvorrichtung drücken. Der Frittierkorb hebt sich aus dem Fett und fährt bis zur Endposition.



Die Hebe- und Senkvorrichtung verfügt über eine automatische Endabschaltung.

Durch nochmaliges Betätigen der Pfeiltasten während des Hebe-Senkprozesses kann der Hebe- bzw. Senkprozess abgebrochen werden.

Frittieren

Bei direktem Start mit einer Frittiertemperatur (ohne Verwendung des Schmelzstufensymbols) wird bis zu der voreingestellten Schmelztemperatur mit verminderter Leistung, nach Erreichen der Schmelztemperatur mit maximaler Leistung geheizt.

Frittierkorb nicht überfüllen, maximale Füllhöhe 6 cm. Überfüllte Frittierkörbe führen zu verstärktem Aufschäumen und schlechteren Frittierergebnissen.

Frittiertemperatur je nach Frittiergut einstellen (Richtwerte siehe Tabelle). Nicht aufgetautes Gargut braucht längere Garzeiten. Den Frittierkorb erst herunterfahren wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Ist das gewünschte Frittierergebnis erreicht den Frittierkorb wieder aus dem Fett herausfahren und das Frittiergut entnehmen.

👉 Insbesondere wenn häufig mit der gleichen Frittiertemperatur und Zeit gearbeitet wird empfiehlt es sich, die Frittierzeit fest einzustellen (siehe Frittierzeit einstellen).

Der Frittierkorb senkt sich dann automatisch nach Erreichen der eingestellten Frittiertemperatur in das Fett.

Am Ende der Frittierzeit wird der Frittierkorb automatisch wieder aus dem Fett gehoben.

Richtwerte			
Frittiergut	Menge	Einstellung in °C	Zeit in Minuten
Pommes Frites			
blanchieren	6 – 8 kg	160 – 170	4 – 6
ausbacken	6 – 8 kg	180 – 185	3 – 5
Fischfilet	24 Stück	170 – 180	5 – 7
Fleisch (z.B. Schnitzel, Kotelett)	5 kg	170 – 180	5 – 8
Kroketten	5 kg	160 – 180	4 – 6
Frikadellen	30 Stück	160 – 180	8 – 10
Backhähnchen	12 Stück	160 – 180	12 – 15
Berliner Ballen	24 Stück	160 – 180	6 – 8
Beignets von Ananas, Bananen usw.	4 – 5 kg	180 – 185	3 – 5

Arbeiten mit Verschiebekorb und Friteusensilo

Nur FEF 180 (FEF 170 nachrüstbar).

☞ Nicht geeignet für empfindliches Fritiergut.

GN-Behälter in Friteusensilo bereithalten.

Nach dem Fritieren den Verschiebekorb auf den Schienen zum Friteusensilo verschieben. Kopf am Korbgriff nach oben ziehen und Korbgriff nach vorn ziehen. Der Boden des Korbes öffnet sich, und das Fritiergut fällt in den GN-Behälter.

Korb schließen und wieder bis zum Anschlag über das Friteusenbecken fahren. Korb neu beschicken.

Fett wechseln

Verbrauchtes Fett kann erkannt werden an:

- Verschlechterung des Geruches.
- Verschlechterung des Geschmacks (2 – 3 mal täglich bei einer Temperatur von ca. 35 °C prüfen).
- Verfärbung des Fettes.
- Starke Rauchbildung bei 170 – 180 °C.
- Starkes Schäumen; verbrauchtes Fett schäumt kleinblasig zäh und länger anhaltend als frisches Fett.
- Lackartige, braun-schwarze Ablagerungen an den Wänden der Friteuse oberhalb des Fettspiegels.
- Fett regelmäßig filtern und wechseln. Das Fett altert schneller, je höher die Temperatur ist, mit der frittiert wird. Beim Wechsel des Fettes sollte das Friteusenbecken gereinigt werden. Fett ablassen siehe unter „Reinigung und Pflege“.


Sicherheitsabschaltungen


Schutz-Temperaturbegrenzer

Überschreitet das Fett die Temperatur von 230 °C, schaltet der Schutztemperaturbegrenzer die Beheizung ab.

Mögliche Ursache: Mindestfüllmenge Fritierfett nicht eingehalten. Fett hinzufügen.

Der Schutztemperaturbegrenzer kann nach Abkühlung des Fettes (ca. 5 Minuten) manuell zurückgesetzt werden. Der Schalter befindet sich vorne rechts an der Geräteunterseite (siehe S. 4).

 Wiederholt sich anschließend die Abschaltung trotz ausreichender Fettfüllung: Das Gerät sofort außer Betrieb nehmen! Gerät muß durch Kundendienst geprüft werden!

 Spricht der Schutztemperaturbegrenzer häufiger an, so ist eine Störung der Thermostate zu vermuten. Das Gerät muß durch einen Fachmann (Kundendienst) überprüft werden.

Gerät ein-/ausschalten



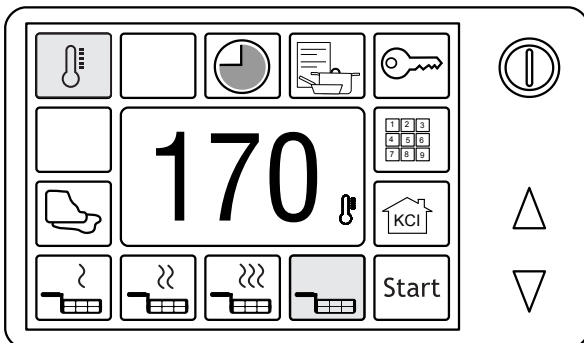
drücken.

Anzeigen im Überblick

Allgemein

- Die Sensortasten müssen nur kurz mit aufliegendem Finger berührt werden.
- Über die Funktion „KCI“ sind weitere Funktionen des Gerätes zu erreichen.
- Es werden nur die anwählbaren Funktionen angezeigt.
- Angewählte Funktionen sind rot unterlegt

Hauptfenster



Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde oder nach Ende eines Garvorganges, wird das Hauptfenster angezeigt.

Die zuletzt angewählten Funktionen, sowie die letzte Soll-Temperatur wurden übernommen (außer der Garzeit).

Angewählte Funktionen sind rot unterlegt.

Im Hauptfenster stehen folgende Funktionen zur Verfügung:

- Funktionen, die im Hauptfenster direkt angewählt werden können und nach dem Start arbeiten.
- Funktionen, die eine weitere Eingabe erfordern und in ein weiteres Fenster führen.

Direkt anwählbare Funktionen

Diese Funktionen werden in diesem Fenster angewählt und sind nach dem Start des Garvorganges aktiviert.



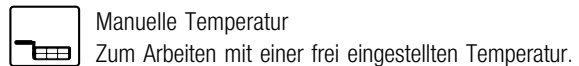
Heizstufe I
Werkseitige Einstellung: 160 °C



Heizstufe II
Werkseitige Einstellung: 175 °C



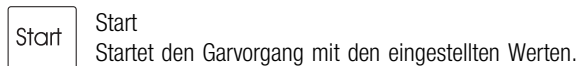
Heizstufe III
Werkseitige Einstellung: 185 °C



Manuelle Temperatur
Zum Arbeiten mit einer frei eingestellten Temperatur.

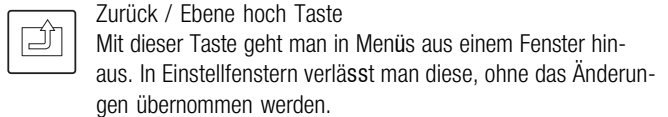


Eingabe sperren
Verhindert ein versehentliches Ändern der eingestellten Werte. (Siehe Kapitel „Display sperren/entsperren“ Seite 11)



Start
Startet den Garvorgang mit den eingestellten Werten.

Tasten in Menüs



Zurück / Ebene hoch Taste
Mit dieser Taste geht man in Menüs aus einem Fenster hinaus. In Einstellfenstern verlässt man diese, ohne das Änderungen übernommen werden.

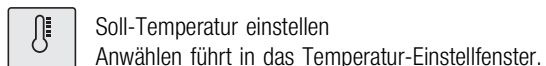


OK Taste
Bestätigt eine Eingabe.

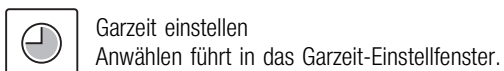
Funktionen mit weiteren Einstellmöglichkeiten

Diese Funktionen führen zu weiteren Einstellmöglichkeiten in separaten Einstellfenstern.

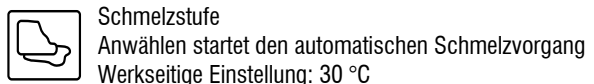
Nach Einstellen und Bestätigen wechselt die Anzeige zurück zum Hauptfenster.



Soll-Temperatur einstellen
Anwählen führt in das Temperatur-Einstellfenster.



Garzeit einstellen
Anwählen führt in das Garzeit-Einstellfenster.



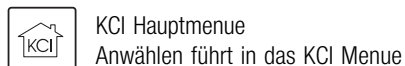
Schmelzstufe
Anwählen startet den automatischen Schmelzvorgang
Werkseitige Einstellung: 30 °C



Frittierprogramme
Anwählen führt zum Frittier-/Garzeitprogramme-Menue



Tastatur-Anzeige
Siehe Seite 10

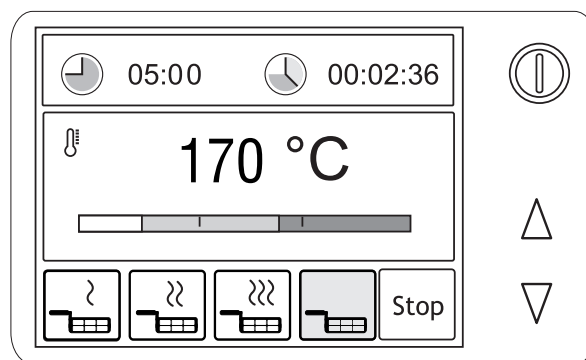


KCI Hauptmenue
Anwählen führt in das KCI Menue

Prozessfenster

Nachdem der Garvorgang gestartet wurde, erscheint das Prozessfenster.

- Im oberen Bereich zeigt das rechte Uhrensymbol die abgelaufene Garzeit in Minuten und Sekunden an.
Hier ist ein Umschalten auf Restzeit möglich.
- Links wird die eingestellte Garzeit dargestellt, wenn eingestellt.
- Im mittleren Fenster wird die Soll-Temperatur als Zahl angezeigt.
- Der Balken unter der Soll-Temperatur zeigt den Temperaturanstieg/Verlauf an.
- Der gelbe Balken zeigt die Ist-Temperatur an.
- Der orangene Balken zeigt die Soll-Temperatur an.



Prozessfenster

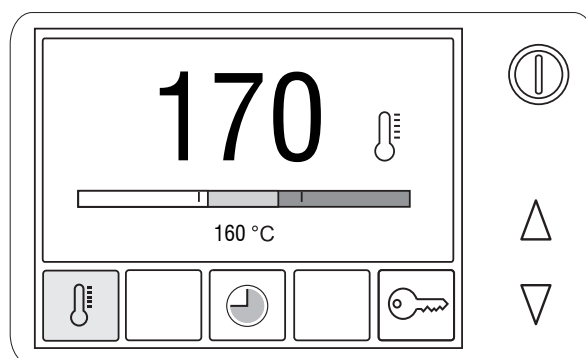
Im Prozessfenster kann jederzeit zwischen den verschiedenen Heizstufen gewechselt werden.

Soll-Istwertanzeige

Die Soll-Istwertanzeige wird aus dem Prozessfenster aufgerufen. Dazu muss die Balkenanzeige angewählt werden.

- Der Sollwert wird über den Balken groß angezeigt.
- Der Istwert wird unter dem Balken angezeigt.

Aus der Soll-Istwertanzeige können über die entsprechenden Symbole die verschiedenen Einstell-Anzeigen sowie weitere Funktionen aufgerufen werden.



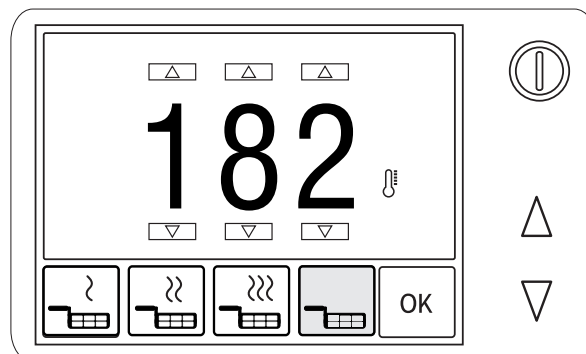
Soll-Istwertanzeige

Einstellungen (Beispiel Temperatur-Einstellung)

Die Einstell-Anzeige wird aus dem Hauptfenster oder dem Prozessfenster aufgerufen.

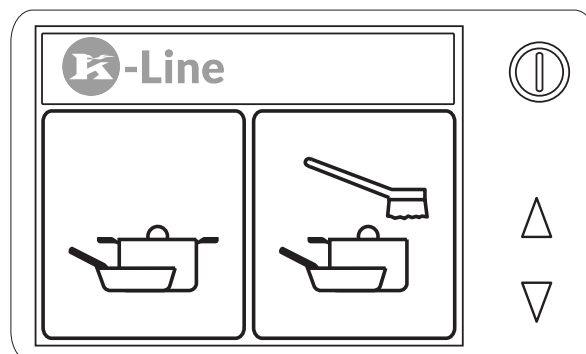
Dazu muss die Funktion Temperatureinstellung angewählt werden.

- Die Soll-Temperatur wird groß angezeigt und kann verstellt werden.
- Einstellung erfolgt über die kleinen Pfeile oberhalb und unterhalb der Zahlenwerte.
- Heizstufen können direkt angewählt werden.



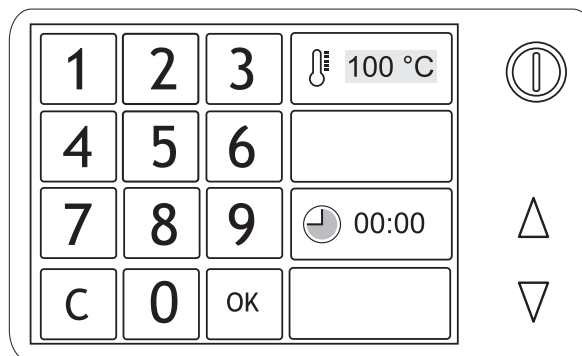
Dialogfenster

Das Dialogfenster wird angezeigt, wenn zu dieser Zeit eine Auswahl zwischen verschiedenen Möglichkeiten getroffen werden muss.



Tastatur-Anzeige

Die Tastatur Anzeige erlaubt dem mit dem Gerät vertrauten Benutzer Einstellungen in einem Fenster vorzunehmen. Funktionen nacheinander anwählen und Werte über die Tastatur setzen.
Mit **OK** werden angewählte Funktionen bestätigt, ohne angewählte Funktion wird zum Hauptfenster gewechselt.



Tastatur-Anzeige, 100 °C Solltemperatur angewählt

Display sperren/entsperren

Das Display kann gesperrt werden, um ein versehentliches Ändern der eingestellten Werte oder einen unbeabsichtigten Start zu verhindern.

Sperrung

Um ein versehentliches Verstellen der Werte während des Garvorganges zu verhindern, kann das Betriebsfenster für die Zeit des Garvorganges gesperrt werden. Dazu muss die Funktion „Sperren“ **vor** dem Start angewählt werden.



anwählen, um die Funktion „Sperren“ zu aufrufen.

- Das Schlüsselsymbol ist zur Hälfte rot markiert.
- Angewählte Funktionen werden angezeigt.

Die Funktion „Sperren“ ist jetzt angewählt und wird nach dem Start des Garvorganges aktiviert.



anwählen, um den Garprozess mit den angezeigten Einstellungen zu starten.

Der Garvorgang startet. Das Betriebsfenster wird angezeigt. Das Display ist während des Garvorganges gesperrt. Es können keine Eingaben gemacht werden, ohne das Display zu entsperren.

Sperrung aufheben

Im Betrieb:

- Berühren Sie das Display, um die Sperrung aufzuheben,

Wenn die Funktion „Sperren“ aktiviert ist, wird im Display groß das Schlüsselsymbol rot angezeigt.

- Display mit Schlüsselsymbol solange (ca. 3 Sec.) berühren (halten), bis das Schlüsselsymbol grau angezeigt wird.

Wird das Schlüsselsymbol grau angezeigt, ist die Sperrung aufgehoben.

- Display nicht mehr berühren (Display loslassen)

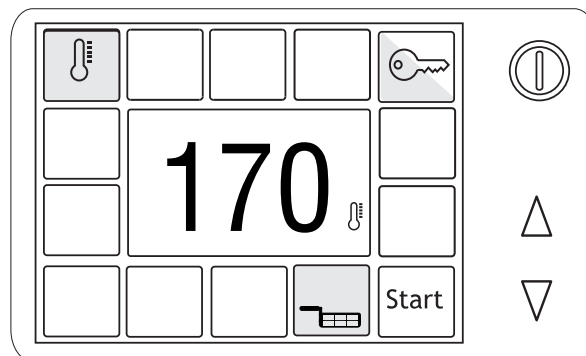
Das Display ist entsperrt.

Autosperrung.

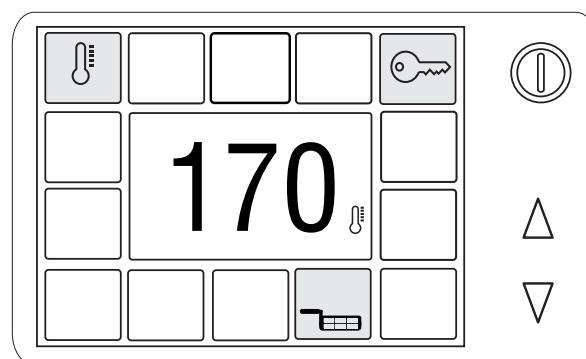
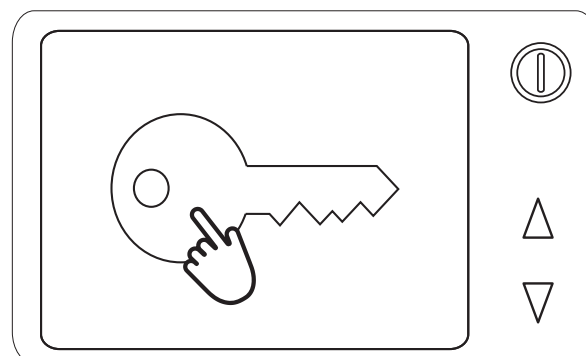
Um ein versehentliches Starten des Garvorganges zu verhindern, wird das Hauptfenster automatisch gesperrt, wenn für ca. 300 Sekunden keine Eingabe erfolgt.

- Das Hauptfenster wird weiter angezeigt.
- Das Schlüsselsymbol leuchtet rot.
- Nur angewählte Funktionen werden angezeigt.
- Die Startfunktion wird ausgeblendet.

Es können keine Einstellungen gemacht werden, ohne das Display zu entsperren. Der Garvorgang kann nicht gestartet werden, ohne das Display zu entsperren.



Sperren für den Garvorgang vorbereitet.



Hauptfenster gesperrt. Kein Starten möglich.

Manuelle Sperrung / Halbsperrung.

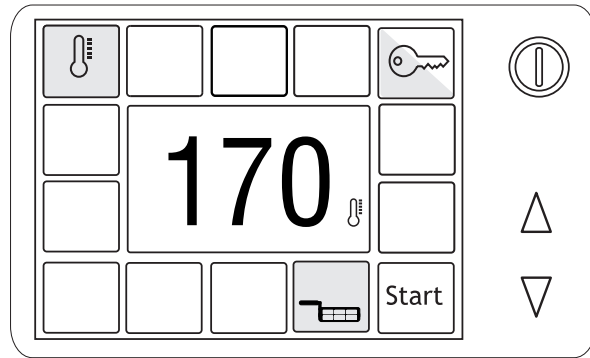
Sie können das Hauptfenster auch direkt sperren, um ein versehentliches Starten des Garvorganges zu verhindern.



anwählen, um die Funktion „Sperren“ zu aufrufen.

- Das Schlüsselsymbol leuchtet ist zur Hälfte rot markiert.
- Angewählte Funktionen werden angezeigt.

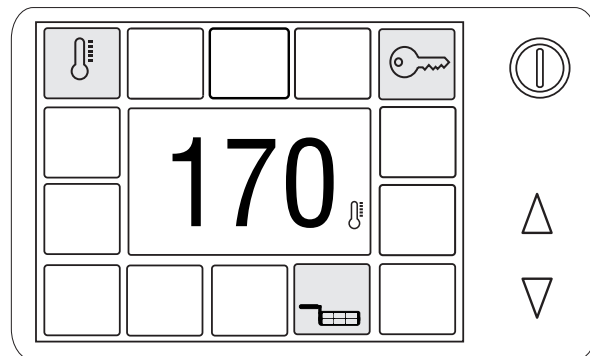
Die Funktion „Sperren“ ist angewählt, aber noch nicht aktiviert.
Es kann nur noch gestartet werden. Eine Veränderung der Einstellungen ist nicht mehr möglich.



3 Sek. anwählen, um die Funktion Vollsperrung sofort zu aktivieren.

- Das Hauptfenster wird weiter angezeigt.
- Das Schlüsselsymbol leuchtet rot.
- Nur angewählte Funktionen werden angezeigt.
- Die Startfunktion wird ausgeblendet.

Es können keine Einstellungen gemacht werden, ohne das Display zu entsperren. Der Garvorgang kann nicht gestartet werden, ohne das Display zu entsperren



Autosperrung oder manuelle Sperrung aufheben

Bei Autosperrung oder manueller Sperrung (Sofortsperrung):



anwählen, um die Sperrung aufzuheben

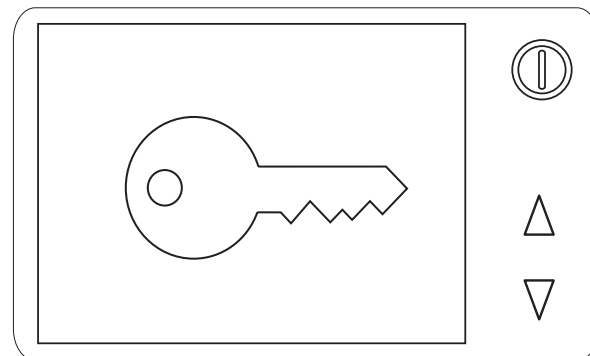
Wenn die Funktion „Sperren“ aktiviert ist, wird nach einer Berührung im Display groß das Schlüsselsymbol rot angezeigt.

- Display mit Schlüsselsymbol solange (ca. 3 Sec.) berühren (halten), bis das Schlüsselsymbol grau angezeigt wird.

Wird das Schlüsselsymbol grau angezeigt, ist die Sperrung aufgehoben.


- Display loslassen

Das Display ist entsperrt.



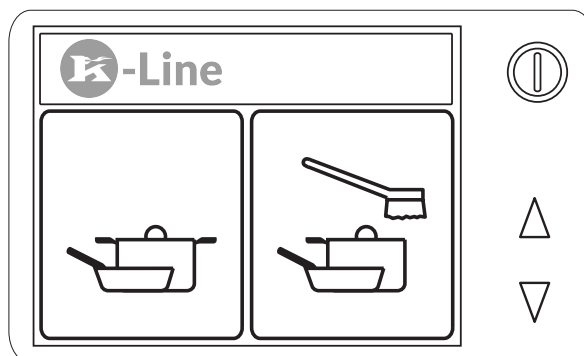
Bedienung

Gerät einschalten

 anwählen, um das Gerät einzuschalten.

Der Eingangsbildschirm wird im Display angezeigt.
Es besteht die Wahlmöglichkeit zwischen der

- Betriebsbereitschaft für den Garbetrieb oder der
- Betriebsbereitschaft für den Reinigungs- und Wartungsbetrieb.

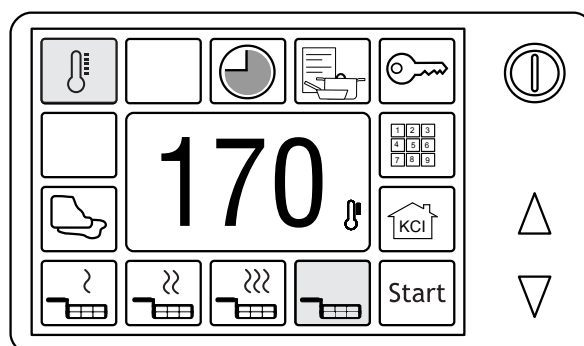


Garbetrieb

 anwählen, um in den Garbetrieb zu gelangen.

Das Hauptfenster wird im Display angezeigt.
Die zuletzt angewählten Funktionen sowie die letzte Soll-Temperatur sind gesetzt und werden angezeigt.

Es können jetzt eigene Einstellungen vorgenommen werden oder der Garvorgang mit den vorhandenen Einstellungen gestartet werden.



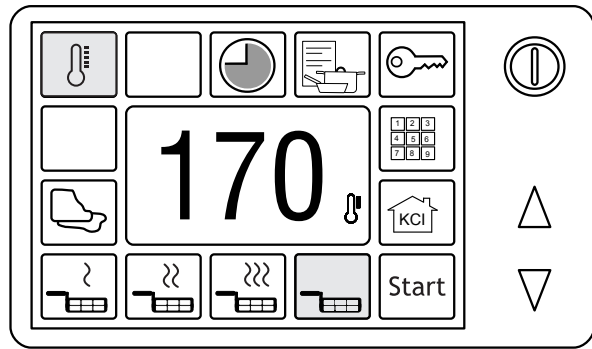
Garvorgang starten

 anwählen, um den Garvorgang mit den angezeigten Einstellungen zu starten.

 Erfolgt innerhalb von 300 Sekunden keine Eingabe, wird das Display gesperrt. Siehe Kapitel „Display sperren/entsperren“ Seite 11.

Einstellungen vornehmen

Es können eigene Einstellungen vorgenommen werden oder der Garvorgang mit den vorhandenen Einstellungen gestartet werden. Vom Hauptfenster aus können vor dem Start des nächsten Garvorganges die benötigten Funktionen und Einstellungen gesetzt werden. Ausgewählte Funktionen werden rot angezeigt.



Soll-Temperatur

Die Soll-Temperatur kann frei eingestellt werden. Zusätzlich können drei voreingestellte Heizstufen angewählt werden. Die angewählte Heizstufe leuchtet rot. Die jeweilige Soll-Temperatur wird im Display angezeigt.

Arbeiten mit voreingestellter Soll-Temperatur

Sie möchten zum Beispiel mit einer Soll-Temperatur von 175 °C arbeiten:



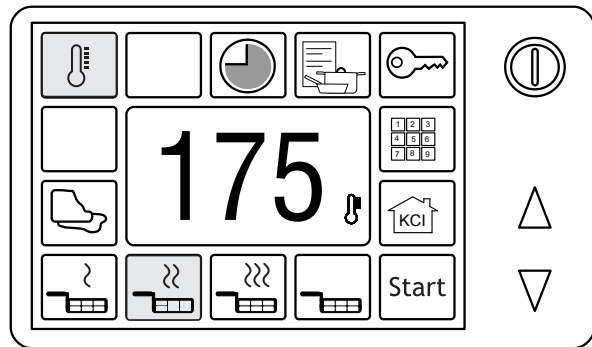
anwählen, um die Heizstufe II aufzurufen.

Die angewählte Heizstufe leuchtet rot. Die Soll-Temperatur der Heizstufe II wird im Display angezeigt.

Wenn keine weiteren Einstellungen benötigt werden, kann der Garvorgang gestartet werden.



anwählen, um den Garvorgang mit den angezeigten Einstellungen zu starten.



☞ Die einzelnen Heizstufen können mit individuellen Soll-Temperaturen hinterlegt werden. Siehe Kapitel „KCI - Kundeneinstellungen ändern“ ab Seite 22.

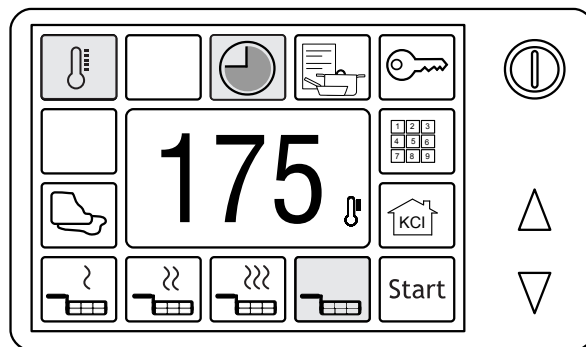
Arbeiten mit individuell eingestellter Soll-Temperatur

Das Hauptfenster wird angezeigt.

Um eine individuelle Soll-Temperatur einzustellen, rufen Sie mit der Funktion „Soll-Temperatur“ das Temperatur-Einstellfenster auf.



anwählen, um das Temperatur-Einstellfenster aufzurufen.



Das Temperatur-Einstellfenster wird angezeigt.

Die Anzeige erfolgt in °C.

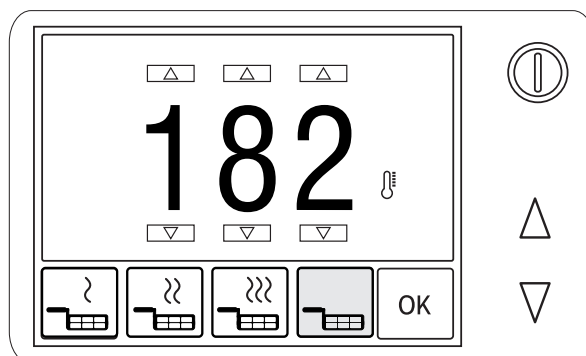
Die Einstellung der Temperatur erfolgt über die kleinen Pfeile oberhalb und unterhalb der Temperaturanzeige.

Alternativ können Sie über die Heizstufen I bis III den Temperaturbereich grob anwählen und dann über die Pfeiltasten den genauen Wert eingeben.

Die hinterlegten Werte der Heizstufen I - III können an dieser Stelle nicht geändert werden. Siehe Kapitel „KCI - Kundeneinstellungen ändern“ ab Seite 22.



anwählen, um die den eingestellten Sollwert zu bestätigen und die Temperatureinstellung zu verlassen.



Das Hauptfenster mit dem eingestellten Sollwert wird angezeigt.



anwählen, um den Garvorgang zu starten.

Das Betriebsfenster erscheint.

Solltemperatur-Einstellung im Betrieb ändern

Der Garvorgang läuft, das Prozessfenster wird angezeigt.



anwählen um Heizstufe I aufzurufen oder



anwählen um Heizstufe II aufzurufen oder



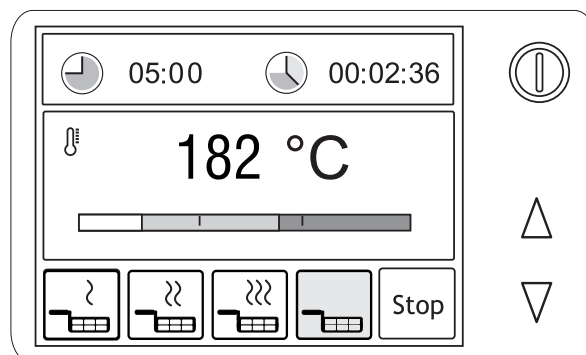
anwählen um Heizstufe III aufzurufen oder



anwählen um die zuletzt frei eingestellte Heizstufe aufzurufen oder wenn



anwählen und mit dem Temperatureinstellfenster Solltemperatur neu einstellen




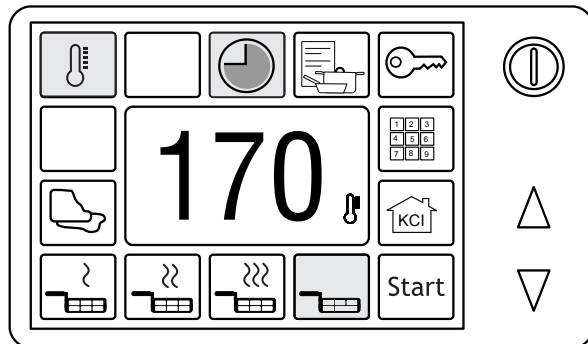
Garzeit einstellen

Die Einstellung der Garzeit erfolgt in der Garzeit-Einstellung.
Die Garzeit-Einstellung kann vor oder nach dem Start des Garvorganges aufgerufen werden.

Garzeit-Einstellung vor dem Start durchführen

Das Hauptfenster wird angezeigt.

 anwählen, um in die Garzeit-Einstellung zu gelangen.




Die Garzeit-Einstellung wird angezeigt.

Die Zeiteinstellung erfolgt über die kleinen Pfeile oberhalb und unterhalb der Zeitanzeige.

Alternativ kann eine voreingestellte Garzeit angewählt werden.


 anwählen, um die voreingestellte Garzeit I auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 3 Minuten

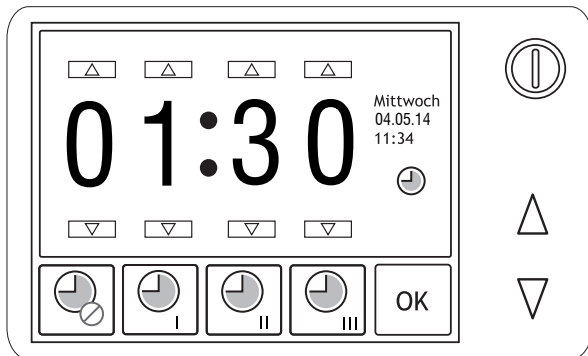
 anwählen, um die voreingestellte Garzeit II auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 5 Minuten

 anwählen, um die voreingestellte Garzeit III auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 7 Minuten

oder

 anwählen, um alle voreingestellte Zeiten zu deaktivieren um mit dem Gerät ohne Zeitsteuerung zu arbeiten.


 anwählen, um die eingestellte Garzeit zu bestätigen und die Garzeit-Einstellung zu verlassen.

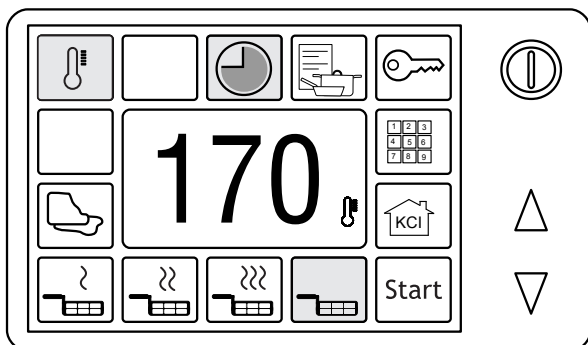


Das Hauptfenster wird wieder angezeigt.

Nach Start senkt sich der Korb automatisch beim Erreichen der Solltemperatur.

Ist die Garzeit abgelaufen, so erscheint das END-Fenster und der Korb hebt sich automatisch.

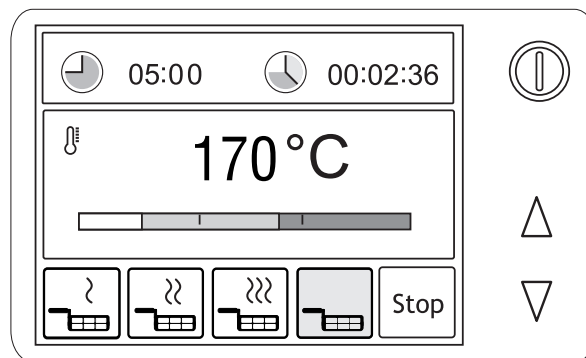
 Die Garzeiten I, II und III können mit einer gewünschten Garzeit belegt werden. Siehe Kapitel „KCl - Kundeneinstellungen“ Seite 22.



Garzeit-Einstellung im Betrieb durchführen/ändern

Der Garvorgang läuft, das Prozessfenster wird angezeigt.

Beispiel: 5 Minuten Garzeit eingestellt, davon sind 2 Min. und 36 Sekunden abgelaufen.



anwählen, um zwischen Restzeit und abgelaufener Zeit umzuschalten.

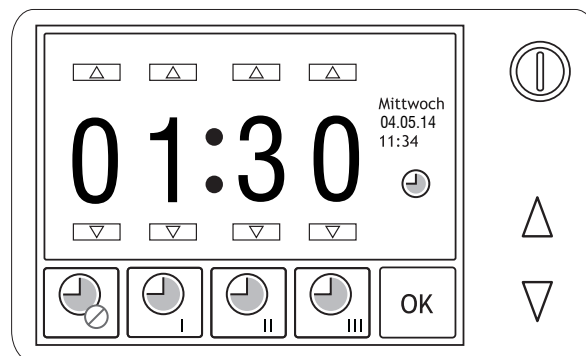


anwählen, um in die Garzeit-Einstellung zu gelangen.

Die Garzeit-Einstellung wird angezeigt

Die Zeiteinstellung erfolgt über die kleinen Pfeile oberhalb und unterhalb der Zeitanzeige.

Im Beispiel den Wert 01:30 Minuten durch Pfeil über der 1 in 2 Minuten und 30 Sekunden ändern



Alternativ kann eine voreingestellte Garzeit angewählt werden.



anwählen, um die voreingestellte Garzeit I auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 3 Minuten



anwählen, um die voreingestellte Garzeit II auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 5 Minuten



anwählen, um die voreingestellte Garzeit III auszuwählen.
Werksseitige Einstellung: 7 Minuten
oder



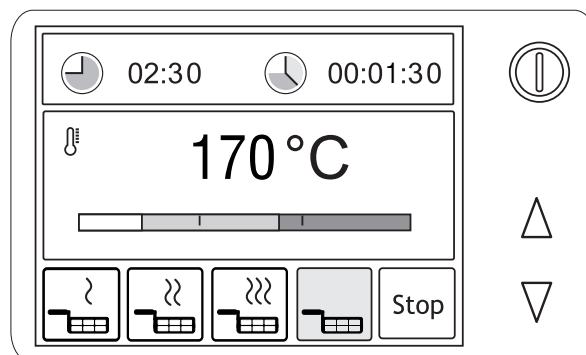
anwählen, um alle voreingestellte Zeiten zu deaktivieren um mit dem Gerät ohne Zeitsteuerung zu arbeiten.



anwählen, um die eingestellte Garzeit zu bestätigen und die Garzeit-Einstellung zu verlassen.

Im Beispiel neue Garzeit 2 Minuten und 30 Sekunden von denen 1 Minute und 30 Sekunden bereits vorbei sind.

 Die Garzeiten I und II können mit einer gewünschten Garzeit belegt werden. Siehe Kapitel „KCI - Kundeneinstellungen“ Seite 22



Garende

Ein zeitgesteuerten Garprozess wird als beendet dargestellt im Prozessfenster. Das Feld auf dem die Zeiten angezeigt werden ist grün. Im Beispiel war eine Garzeit von 2 Minuten und 30 Sekunden eingestellt. Die abgelaufene Zeit und die eingestellte Zeit wird dargestellt. **END** ist grün hinterlegt und ein Signalton ertönt. Der Korb fährt automatisch raus.

Start anwählen, um den Garprozess mit denselben Einstellungen erneut zu starten

End anwählen.

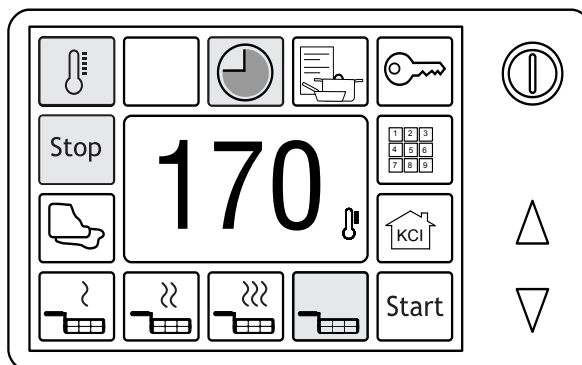
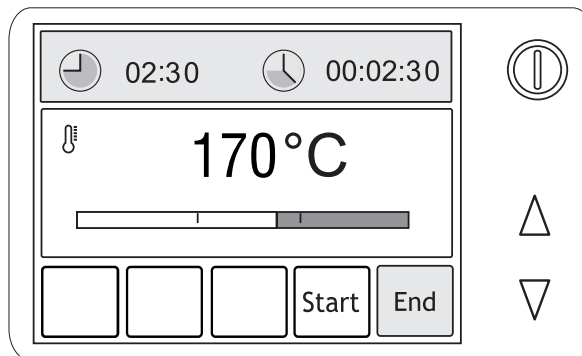
Das Hauptfenster wird angezeigt. Die letzten Einstellungen bleiben für die nächste Charge eingestellt.

Die Garzeit ist aber nicht aktiv sondern nur hinterlegt. Um nochmals mit der gleichen Zeit zu arbeiten:

 anwählen, um in die Garzeit-Einstellung zu gelangen und mit **OK** Bestätigen.


Nach Verwendung der Zeitsteuerung bleibt die Friteuse mit der zuletzt verwendeten Temperatur im Standby.

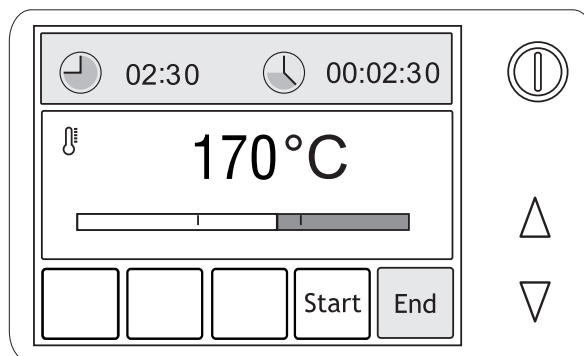
Stop anwählen um den Standby - Betrieb zu beenden



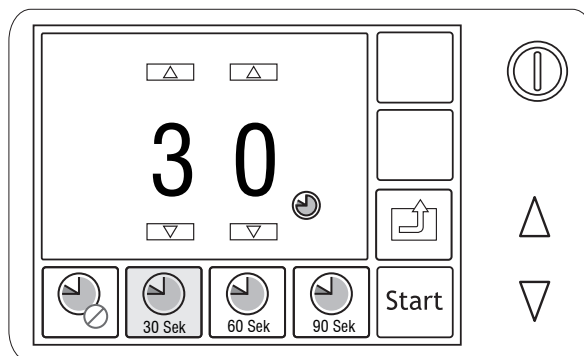
Nachgaren

Nach dem Ende eines zeitgesteuerten Garprozesses kann dieser zum Nachgaren verlängert werden.

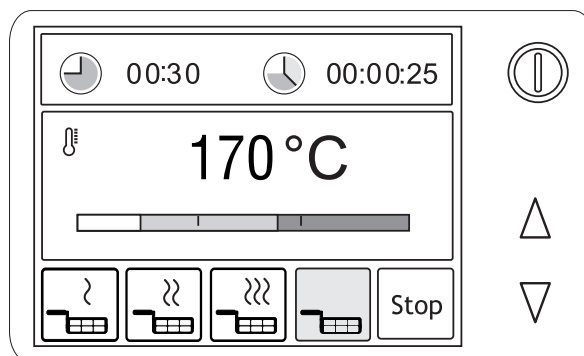
 anwählen.



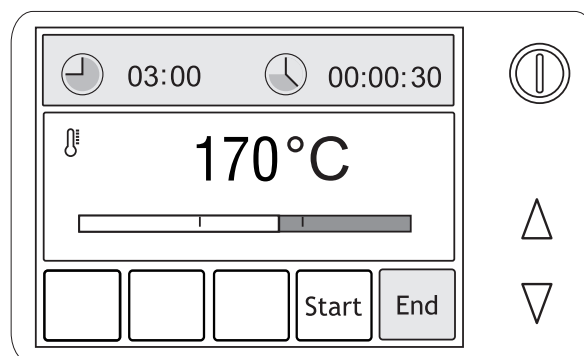
Das Fenster Nachgarzeit-Einstellung wird angezeigt.
Im Beispiel wurden 30 Sekunden Nachgarzeit eingestellt und übernommen.
Mit **Start** das Nachgaren starten.
Der Korb fährt beim Erreichen der Solltemperatur rein.



Das Prozessfenster zeigt die Nachgarzeit an und es wird weiter gegart



Nach Ende der Nachgarzeit wird die gesamte Garzeit angezeigt. Die ursprüngliche Garzeit wird aber für die nächste Charge beibehalten.



Arbeiten mit den Frittierprogrammen /

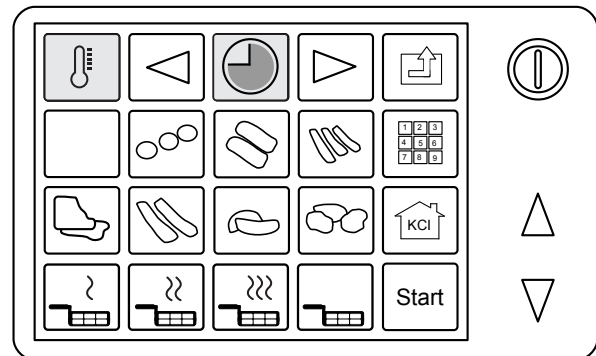
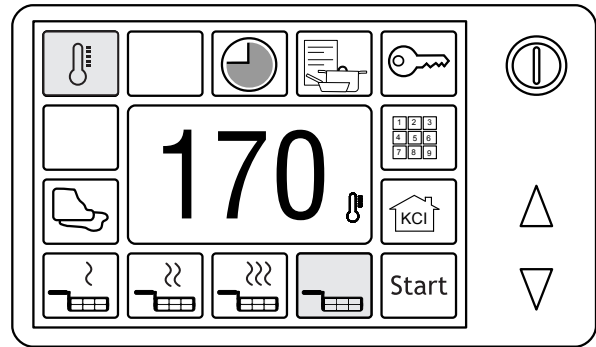
Garzeitprogrammen Im Hauptfenster



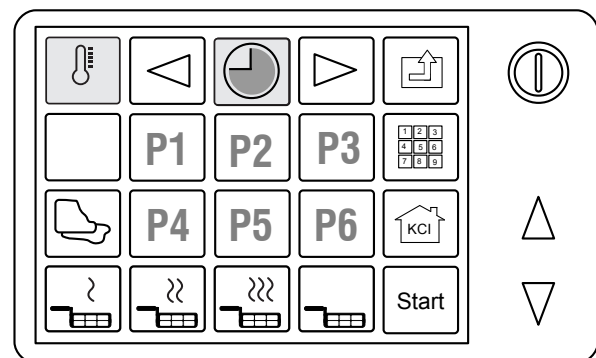
anwählen

Werksseitige Einstellungen:

Symbol	Benennung	Zeit	Temperatur
	Kroketten rund	3 Min.	180 °C
	Kroketten	4 Min.	180 °C
	Pommes fein	3 Min.	180 °C
	Pommes grob	4 Min.	180 °C
	Wedges	5 Min.	180 °C
	Nuggets	6 Min.	175 °C
	Schnitzel	7 Min.	160 °C
	Rösti	6 Min.	180 °C
	Hähnchenflügel	5 Min.	175 °C
	Hähnchenkeule	10 Min.	160 °C
	Frühlingsrolle	5 Min.	180 °C
	Fischfilet	5 Min.	175 °C
	Fischstäbchen	4 Min.	175 °C
	Garnelen	3 Min.	180 °C
	Calamaris	4 Min.	175 °C
	Broccoli	3 Min.	180°C
	Pilze	3 Min.	180 °C
	Berliner	8 Min.	160 °C



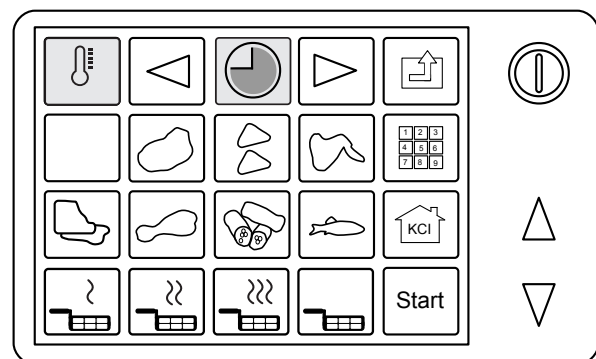
Umschalten zwischen den 4 Programmfenstern



Beispiel:



anwählen

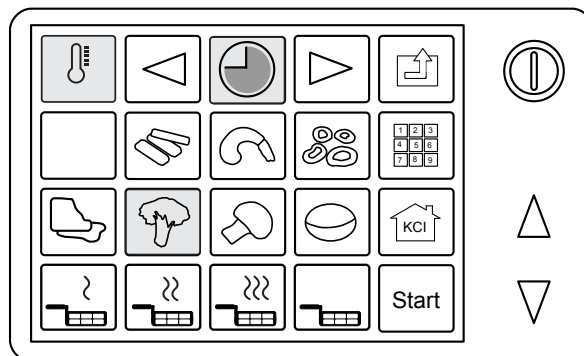


Beispiel:



anwählen

P1	Programm 1	6 Min.	150°C
P2	Programm 2	5 Min.	160 °C
P3	Programm 3	4 Min.	170 °C
P4	Programm 4	3 Min.	180°C
P5	Programm 5	2 Min.	185 °C
P6	Programm 6	1 Min.	185 °C



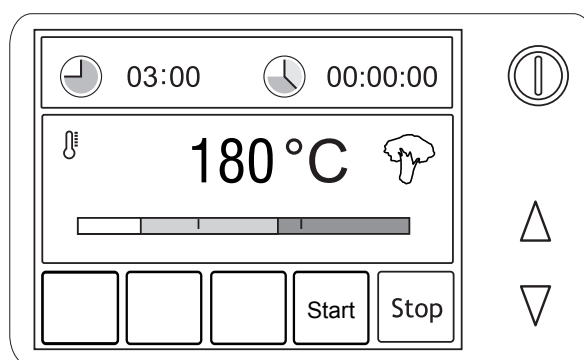
Broccoli angewählt

Start anwählen, um den Garvorgang mit den angezeigten Einstellungen zu starten.

Beim Erreichen der Solltemperatur senkt sich der Korb automatisch. Die Programmzeit startet. Ist das Programm beendet, so hebt sich der Korb automatisch.

Start anwählen, um den Garvorgang mit den angezeigten Einstellungen erneut zu starten.

Soll ein anderes Programm verwendet werden, so muss die Stop-Taste betätigt werden.

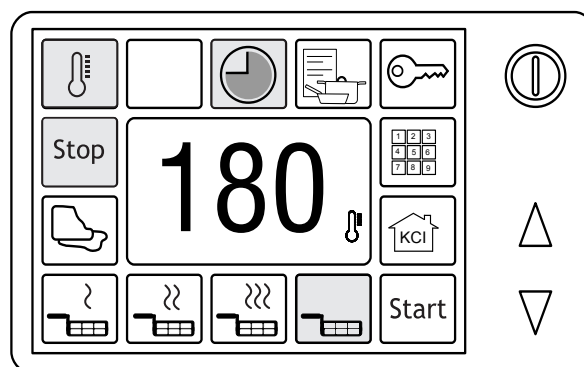


Broccoli

Nach Verwendung der Programme bleibt die Friteuse mit der zuletzt verwendeten Temperatur im Standby.

Stop anwählen um den Standby - Betrieb zu beenden

Die Hinterlegten Werte der Frittierprogramme können an dieser Stelle nicht dauerhaft geändert werden. Siehe Kapitel „KCI – Kundeneinstellungen ändern“ ab Seite 22.



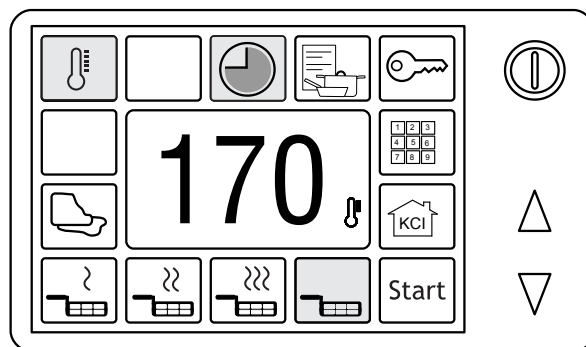
KCI - Kundeneinstellungen

In der KCI Kundeneinstellung haben Sie die Möglichkeit, für Sie wichtige Einstellungen und Parameter individuell zu ändern.

Das Hauptfenster wird angezeigt.



anwählen, um in das KCI Hauptmenü zu gelangen.



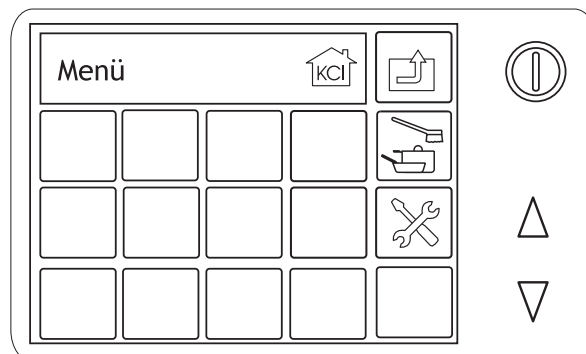
Das KCI Hauptmenü wird angezeigt.



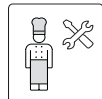
anwählen, um weiter in die Einstellungen zu gelangen.



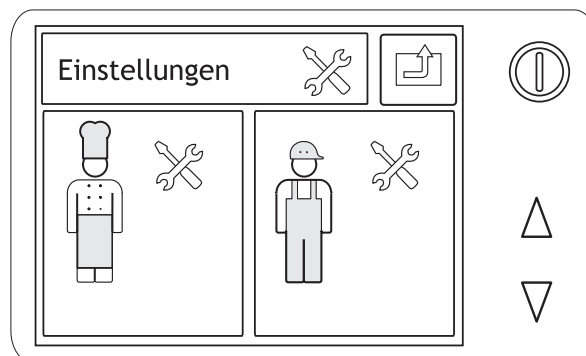
anwählen, um in die Reinigungsprogramme zu gelangen



Ein Dialogfenster wird angezeigt.



anwählen, um weiter in die Kundeneinstellungen zu gelangen.



Ein Menü für unterschiedliche Einstellkategorien wird angezeigt.

☞ Scrollen mit den anwählbaren Pfeiltasten ① in der Anzeigemaske zeigt in den Ebenen zusätzliche Auswahlmöglichkeiten an.

Wählen Sie über die Pfeiltasten den Parameter aus, der geändert werden soll. Als Beispiel:

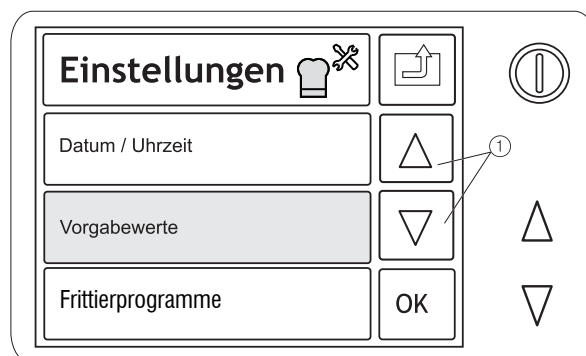


Die Fixe Gargauer 1 ändern

Unter „Einstellungen“ die Kategorie „Vorgabewerte“ anwählen.




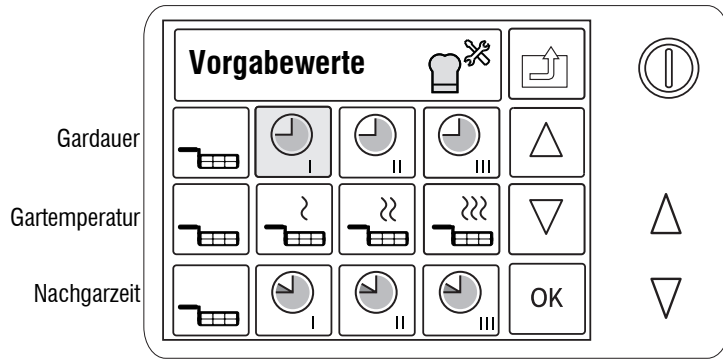
mit OK bestätigen.



Vorgabewerte angewählt.

Vorgabewert „Gardauer I“ anwählen.

 mit OK bestätigen.




Gardauer I angewählt.

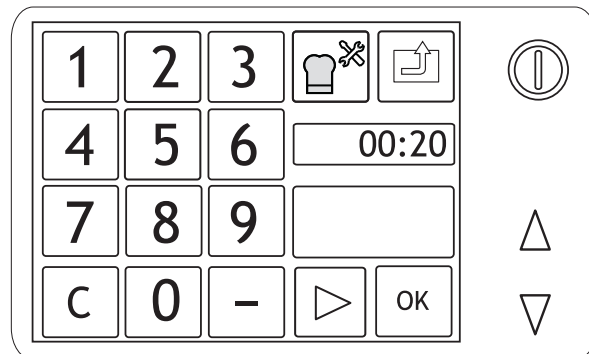


Der gewählte Parameter kann nun mit der Zifferntastatur geändert werden. Die erste eingegebene Zahl ändert die Minuten, mit der

 Taste wird zwischen Minuten und Sekunden gewechselt

 anwählen, um den eingestellten Wert zu bestätigen.

 Mit dieser Taste Einstellbereich und KCl Menue-Ebenen verlassen.



Reinigung und Pflege

- ⚠️ Gerät täglich reinigen. Bei Reinigungsbeginn muß das Gerät außer Betrieb sein.
- ⚠️ Gerät nicht mit Wasser überfluten! Gerät auch nicht mit Wasser- oder Dampfstrahl abspritzen.

Edelstahloberflächen

- ⚠️ Vor dem Reinigen der Oberfläche mit feuchten Putzmitteln muß das Fett abgekühlt sein!
- ⚠️ Beim Reinigen darf auch in das erkaltete Fett kein Wasser gelangen.

Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen.

Friteusenbecken

Zum Reinigen des Beckens, je nach Zustand, Fett entweder schmelzen oder etwas abkühlen lassen. Damit das Fett vollständig ausläuft, sollte es eine Temperatur von ca. 10 °C über seinem Schmelzpunkt haben. Auffangbehälter aus Edelstahl oder Aluminium mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen. Mindestgröße 85 l. Soll das Fett weiter verwendet werden, sollte es gefiltert werden. Auslauf öffnen.

- ⚠️ Vorsicht das Fett kann heiß sein. Verbrennungsgefahr!
Nach dem Ablassen des Fettes kann der Sicherheitsauslaufhahn heiß sein!

Anschließend grobe Verunreinigungen entfernen. Becken mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen oder Heizkörper reinigen (s.u.). Nicht mit Drahtbürste oder Stahlwolle bearbeiten!

Reinigung der Heizkörper

- ⚠️ Thermostatfühler und deren Abstandshalter nicht beschädigen.
- Entleertes Friteusenbecken mit Wasser auffüllen. Fettlöser erst hinzugeben und dann Wasser kurz zum Kochen bringen. Wasser in Behälter ablassen. Fettlöser direkt auf Heizkörper auftragen und nochmals mit einer weichen Bürste vorsichtig bearbeiten. Abschließend Friteuse nochmals mit Wasser füllen und sorgfältig ausspülen. Becken noch mal feucht auswischen.
- Als Fettlöser empfehlen wir laugenhaltige (bis ca. 5% Natronlauge) Reinigungsmittel.
- ⚠️ Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten!

Fritierkorb

Fritierkorb regelmäßig spülen.
Nicht mit Drahtbürste oder Stahlwolle bearbeiten. Nach einer Behandlung mit Pflegemitteln gründlich mit Wasser abspülen.


- ⚠️ Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.

Sicherheitsauslaufhahn

Der Sicherheitsauslaufhahn muß auch innen gereinigt werden. Das Friteusenbecken muß dazu entleert sein.

- Das Hahnküken entfernen: Über den Anschlag hinweg mit gedrückten Sicherheitsknopf öffnen. Das Hahnküken kann nun herausgehoben werden.
- ☞ Das Hahnküken muß später wieder in **denselben** Hahn eingesetzt werden. In Hahnküken und Hahn sind die gleiche Nummer eingepreßt.
- Auslauf mit Flaschenbürste reinigen.
- Damit der Sicherheitsauslaufhahn leichtgängig und dicht bleibt, ist der Kükensitz regelmäßig mit hitzebeständigem Lebensmittel-schmierfett einzufetten.
- Das Hahnküken ebenfalls mit einer Flaschenbürste von innen reinigen.

Hilfe bei Störungen

 Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Regelmäßige Inspektion und Wartung verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit. Inspektions- und Wartungsintervalle hängen vom Einsatz des Gerätes ab. Fragen Sie den Kundendienst Ihres Händlers, oder fordern Sie die aktuellen Kundendienstinformationen des Herstellers an.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät eingeschaltet auf Fritierzeit, Fritierkorb wird nicht abgesenkt.	Gerät heizt auf, Fritiertemperatur noch nicht erreicht.	Warten bis Fritiertemperatur erreicht ist.
Gerät eingeschaltet, aber heizt nicht oder nur extrem langsam auf. Ist- Wert verändert sich nicht.	a) Bauseitige Sicherung defekt. b) Schutztemperaturbegrenzer ausgelöst. c) Heizkörper defekt.	a) Sicherung kontrollieren, evtl. austauschen. b) Schutztemperaturbegrenzer eindrücken, löst der Schutztemperaturbegrenzer erneut oder häufiger aus, Gerät vom Kundendienst überprüfen lassen. c) Gerät durch Sicherungen vom Netz trennen, Kundendienst verständigen.
Gerät lässt sich nicht einschalten.	a) Bauseitige Sicherung defekt. b) Netzanschluß unterbrochen.	a) Sicherung kontrollieren, evtl. austauschen. b) Durch Fachmann überprüfen, ob das Gerät bauseitig mit dem Stromnetz verbunden ist, ggf. Anschluß wiederherstellen.
Beim Einschalten des Gerätes schalten bauseitige Sicherungen wiederholt ab.	a) Falsche Absicherung. b) Gerät defekt.	a) Absicherung durch Elektriker überprüfen lassen. b) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
F 1	Systemfehler.	Kundendienst verständigen
F 2	Bruch Garraum Temperaturfühler Heizung deaktiviert	Kundendienst verständigen
F 3	Kurzschluss Garraum Temperaturfühler Heizung deaktiviert	Kundendienst verständigen
F 12	Bruch des Schmelzfühlers Heizung deaktiviert	Kundendienst verständigen
F 13	Kurzschluss im Schmelzfühler Heizung deaktiviert	Kundendienst verständigen

Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

Großküchengeräte werden üblicherweise aus nichtrostenden Edelstählen mit folgenden Werkstoff-Nummern hergestellt:

- 1.4016 bzw. 1.4511
= magnetisierbare Chromstähle
- 1.4301, 1.4401 und 1.4571
= nicht magnetisierbare Chromnickelstähle

Chromstähle haben günstige wärmetechnische Eigenschaften. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeinwirkung.

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften.

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so daß durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbsttätig wieder behoben werden. Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit fließendem sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Eine weitere Steigerung des Effektes wird durch oxidierend wirkende Säuren (Salpetersäure, Oxalsäure) erreicht. Diese Säuren werden angewendet, falls der Stahl stark chemisch beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen. Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“



- ☞ Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
- ☞ Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Reinigungsempfehlungen angegeben, so sind die dort aufgeführten Reinigungsmittel und -methoden zu verwenden. Werden keine besonderen Reinigungsempfehlungen gegeben, sollten in jedem Fall chloridarme Reinigungsmittel (z.B. Pril Supra) verwendet werden. Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.
- ☞ Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- ☞ Insbesondere bei Kesseln und Kombigarern ist es ist nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigen Gemüsen.
- ☞ Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.




Vorsicht! Dies darf nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden!

Installationsanleitung

Sicherheitshinweise

- Die Elektroinstallation und der Anschluß dürfen nur durch einen vom örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Anschlußbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
 - Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muß.
 - Gerät nur in Verbindung mit den vorgeschriebenen Schaltschützen (Funktionsschütz und Sicherheitsschütz) betreiben. Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
 - Anschlußmöglichkeit an ein Potentialausgleichsystem vorhanden. Anschluß gemäß VDE 0100 T 410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
 - Stromart und Netzspannung des Anschlusses müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
 - Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
 - Leitungen so verlegen, daß ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
 - Der Netzanschluß muß mindestens mit einer Anschlußleitung Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
 - Das Gerät ist für Festanschluß vorgesehen, Anschluß über Steckvorrichtung ist unzulässig.
 - Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußklemmen voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
 - Die Auslegung von Raumluftechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.
-  Diese Friteuse darf nur zusammen mit einer betriebsbereiten ortsfesten Feuerlöscheinrichtung mit geeignetem Löschmittel betrieben werden! Brandschutzbestimmungen beachten!
-  Das Gerät darf nicht so aufgestellt sein, daß ungeeignetes Löschmittel aus selbsttätig auslösenden Feuerlöschanlagen (zum Beispiel Wasser aus Sprinkleranlagen) in das Fett gelangen kann.

Transport

-  Gerät nicht an Oberplatte oder den seitlichen Gehäuseunterkanten hochheben oder verschieben. Gerät nur an den Gehäuseunterseiten vorn und hinten fassen.

Aufstellen


Bauseitige Voraussetzungen

Prüfen, ob Dimension und Lage des bauseitigen Elektroanschlusses den Angaben im Geräteausführungsblatt, Prospekt oder Montageplan entsprechen.

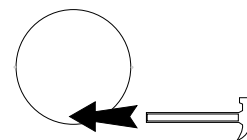
-  Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.

Die Anschlüsse können

- durch den Geräteboden von unten
- oder durch die Geräterückwand von hinten erfolgen.

-  Anschluß durch die Rückwand nur, wenn der Anschluß aus einem geschlossenen Installationsraum erfolgt!

Für den Anschluß durch die Geräterückwand sind dort kreisrunde Durchbrüche für die Anschlüsse vorbereitet. Mit einem Hammerstiel die kreisrunde Platte in Schräglage bringen und dann mit einer Zange solange hin und her biegen, bis die Platte herausbricht.



Bei Anschluß von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluß von unten muß die Rohrlänge über Standfläche 50 mm sein.

Aufstellung auf Füße

Am Aufstellungsort das Gerät über die höhenverstellbaren Füße waagrecht ausrichten. Dazu Fußstollen drehen. Mit der Wasserwaage auf den Kanten der Geräteoberplatte nach allen Seiten kontrollieren.

Aufstellung auf bauseitige Sockel

Die Füße abschrauben.

Abdeckplatte  entfernen: Schrauben von unten lösen und die Platte herausnehmen.

Die Abmessungen der bauseitigen Sockel müssen den Angaben in Ausführungsblatt, Montageplan oder Prospekt entsprechen. Bei Umbauten in andere Küchen sind diese vom Händler oder vom Hersteller anzufordern.

Aufstellung in Gruppen und Blöcken

Bei Aufstellung in Gruppen oder Blöcken müssen die Geräte durch geeignete Verbindungselemente miteinander verbunden werden. Dieses dient der Hygiene. Geräteausführungsblätter, Prospekt oder Montageplan beachten. Bei Umbau in andere Küchen notwendiges Zubehör den entsprechenden Prospekten des Herstellers entnehmen.

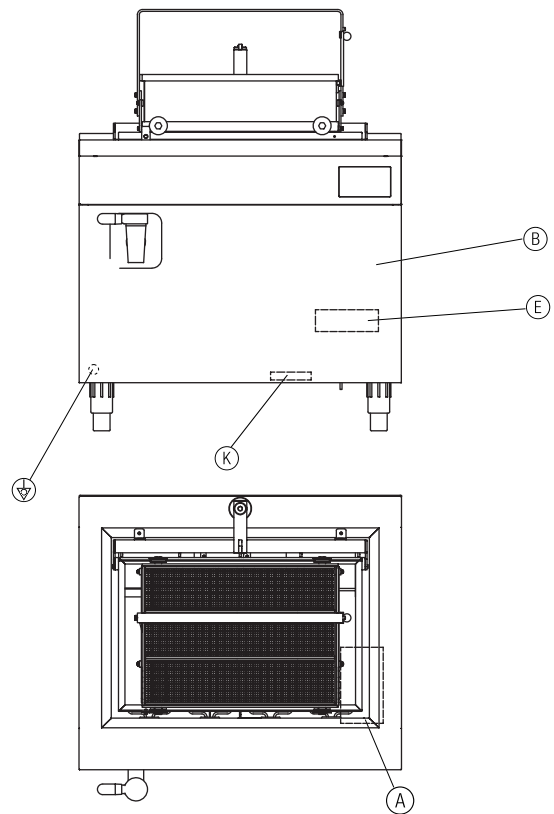
Anschluß

Für die Installation muß der Anschlußraum zugänglich gemacht werden.

- Frontblende (B) entfernen: Schrauben (I) lösen und das Blech nach unten abziehen

Zusätzlich bei Aufstellung auf bauseitige Sockel

- Abdeckplatte (A) entfernen: Schrauben von unten lösen und die Platte herausnehmen.



Elektro

Die Anschlußklemmen (E) sind von vorn zu erreichen. Sie befinden sich hinter der Frontblende (B).

Anschluß nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.

- ⚠ Seite 85 beachten!
- ⚠ Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußklemmen voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
- ⚠ Die Leitung darf nicht mit Überlänge verlegt werden, damit sie keinen Kontakt zu heißen Teilen bekommt.

Die Nummer des gültigen Schaltplanes befindet sich auf dem Geräteschild (siehe Seite 2).

Die Schaltpläne sind Bestandteil dieser Anleitung. Schaltplannummern mit Geräteschild vergleichen. Bei Sonderausführungen Schaltpläne zusammen mit dieser Anleitung aufbewahren und die nicht gültigen Schaltpläne als solche kennzeichnen!

- ⚠ Nach den Installationsarbeiten alle Abdeckungen und Blenden wieder anbringen und festschrauben. Erst dann bauseitige allpolige Trennvorrichtung (z.B. Sicherungslasttrenner) schließen.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen:

- Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei.
- Vor dem ersten Gebrauch sollte das Gerät auf Funktionsfähigkeit geprüft werden. (Siehe Betriebsanleitung)

- (E) Elektro-Anschlußklemmen*
- (K) Kabeleinführung*
- (B) Frontblende
- (A) Abdeckplatte Geräteboden, abnehmbar
- (I) Potentialausgleich*

* Erreichbar nach Abnahme von Blende (B)

Wichtig bei Anschluß an das Stromnetz!

- ⚠ Beim Anschluß können die Phasen für die Motorstromkreise vertauscht worden sein. Dieses kann zur schweren Beschädigung des Gerätes führen. Daher nach jeder Verkabelung des Gerätes unbedingt wie unten erklärt prüfen!
- ⚠ Vor einem Abklemmen der Anschlüsse im Gerät muß das Gerät auf die Prüfbedingungen eingestellt werden!
- ⚠ Diese Prüfung ist durch den Elektroinstallateur durchzuführen!

Zustand des Gerätes bei Auslieferung

Der Fritierkorb ist halb eingefahren.
Der Schutztemperaturbegrenzer ist ausgelöst.

Prüfung durchführen

Vorbereiten

Gerät gemäß Schaltplan anschließen.
Das Fritierbecken mit Wasser bis ca. 3 cm über die Heizkörper füllen.

Prüfen

Gerät einschalten.
Solltemperatur auf ca. 40 °C einstellen sofern dies nicht der Fall ist. Stift des Schutztemperaturbegrenzers eindrücken. Der Schalter befindet sich vorne rechts an der Geräteunterseite (siehe S. 4).
Das Gerät heizt das Wasser auf. Die Aufheizanzeige zeigt das Regelspiel. Die Ziffern zeigen die erreichte Temperatur.
Bei einer Temperatur von über 30 °C kann getestet werden, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.

Dazu

- ⚠ der Hebe- Senkvorrichtung kurz drücken.

- Der Korb bewegt sich nach unten:

Sofort die Steuersicherung der Elektronik (F4) herausnehmen.
Das Gerät vom Netz trennen! Phasen der Zuleitung tauschen.

- Der Korb bewegt sich nach oben:

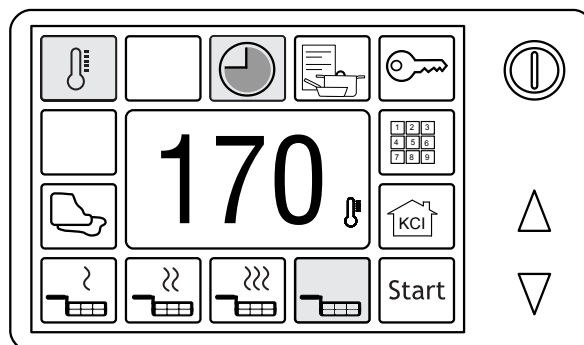
Gerät richtig verkabelt.

Anschließend Installation abschließen. Das erwärmte Wasser kann zur Erstreinigung verwendet werden.

Wichtig vor Abklemmen der Elektroleitungen am Gerät

- ⚠ Vor einem Abklemmen der Anschlüsse im Gerät muß das Gerät auf die Prüfbedingungen eingestellt werden!

Nach der Gerätereinigung:
Das saubere und leere Fritierbecken mit Wasser bis ca. 3 cm über die Heizkörper füllen.
Gerät einschalten.
Solltemperatur auf ca. 125 °C einstellen
Wenn die motorische Hebe- und Senkvorrichtung aktiv ist (ab ca. 80 °C), Fritierkorb absenken bzw. anheben.
Friteusenkorb auf halber Höhe durch Herausnahme der Steuersicherung der Elektronik (F4) anhalten.
Das Gerät ist nun für die Prüfung bei Neuanschluß vorbereitet.
Anschließend durch den Installateur das Gerät abklemmen lassen.



Technische Daten

Abmessungen der Geräte

Modell FEF	170	180
Breite	1000	
Tiefe	850	
Korpushöhe	750	

* ohne Füße bis Arbeitsfläche.
 Alle Geräte standardmäßig auf höhenverstellbaren, 150 mm hohen Füßen aus Kunststoff (± 25 mm).

Bauseitig vorzusehen:

	Standard
Schütze für Heizung (Stromkreis 1 und 2)	Schütze eingebaut
Schütz für Motor (Stromkreis 3)	Wendeschützkombination eingebaut
Lastleitung	1
Steuerleitungen	-
Bauseitige Signalisierung	2 x 1,5 mm ² *
Leistungsoptimierungsanlage	4 x 1,5 mm ² *
Netzwerkanschluss für Schnittstelle nach DIN SPEC 18898	Ethernetkabel mind. CAT5e mit RJ45-Stecker

* ohne PE

Approbation		
Modell FEF	170	180
Prüfzeichen	CE	
Strahlwasserschutz	IPX5	

Anwendungsspezifische Daten		
Friteusenbecken B x T	800 x 560 mm	
Gesamtfüllmenge	83,5 l	
Nutz-Füllmenge DIN 18856	55 l	
Regelbereich Elektronik-Regler	30 – 185 °C	

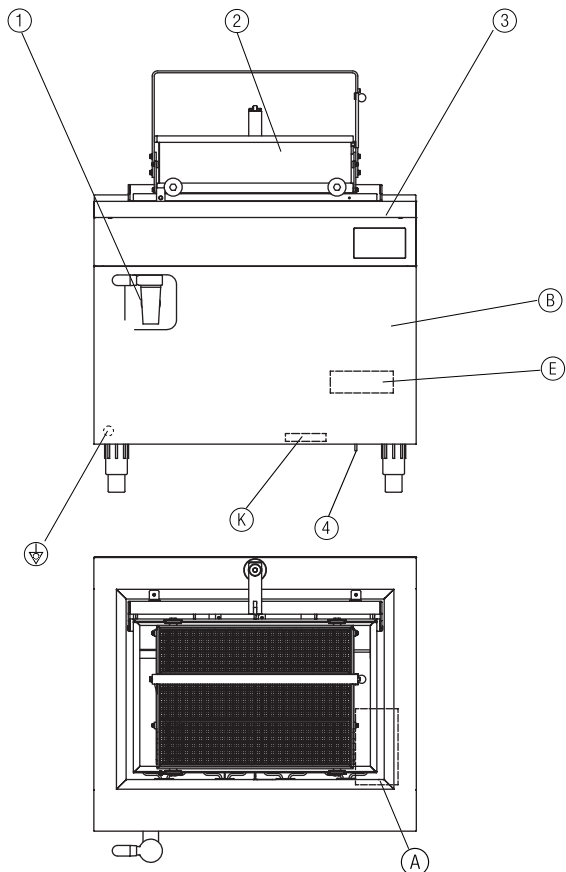
Anschlußdaten		
Elektro:		
	Gesamt	
	Nennaufnahme gesamt	39,9kW
	Anschluß /Absicherung	400 V 3N AC 50 Hz / 63 A
	Anschlußklemmen	35mm ² (flexibel) 50mm ² (starr)

Ergänzende technische Daten		
Gerätengewicht incl. Verpackung	120 kg	135 kg
Abwärme (VDI 2052) gesamt	32,24 kW	
sensibel	3,71 kW	
latent	28,53 kW	
Dampfabgabe	42,05 kg/h	

The appliance at a glance

The illustration shows FEF 180 as an example. These instructions also apply to appliances with other features. See front page and legend to this illustration.

Example FEF 180



Operation:

- ① Safety discharge valve
- ② Frying basket FEF 180, sliding basket with bottom flap
- ③ Operating panel
- ④ Pin of the temperature limiter

Installation:

- Ⓔ Electric connection terminals*
- Ⓚ Cable inlet*
- Ⓑ Front panel
- Ⓐ Cover plate (dismountable)
- ⚡ Equipotential bonding*

* Accessible by removing panel Ⓑ

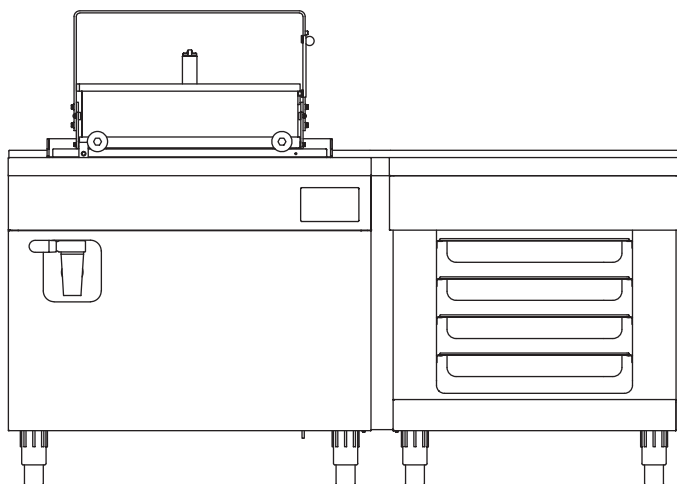
Standard accessories

- 1 lid
- 1 frying basket 650 x 435 x 180 mm (FEF 170)
- 1 sliding basket 650 x 435 x 180 mm with bottom flap (FEF 180)
- 1 assembly set (stop device for moving basket) (FEF 180)
- 1 company label

Optional accessories at extra charge


- ZUB 008 Front protection bar
- ZUB 630 Additional frying basket 650 x 435 x 180 mm (FEF 170)
- ZUB 745 Runner frame for FUF/UUF 080 (FUF 080 between 2 FEF 180)
- ZUB 749 Runner frame for FUF 080 (FUF 080 next to FEF 180)


Example FEF 180 with deep fryer storage bin FUF 080 right



Operating instructions

Safety instructions for operation, cleaning and repairs

 The appliance is only intended to be used for commercial cooking applications. It should be operated and cleaned only by trained personnel. Maintenance and repair work should only be carried out by qualified personnel.

 These instructions must be made known to the employees concerned when they are trained in how to use the appliance.

- The appliance must not be left unattended when in operation!
- Fat and oil which have become overheated can ignite automatically. The appliance must not be left unattended when in operation! Never use water to extinguish fat and oil which have caught fire! An extinguisher blanket must be available as specified by DIN 14155 (German Industrial Standard) regulations.
- There is also a risk of fire if using fat with an ignition point below 350 °C. Animal fats and oils are not suitable for use in deep fat fryers due to their inclination to oxidise more quickly.
- Fat which has caught fire must on no account be extinguished with water! Caution: Danger to life! If water drops into the hot frying fat there will be an explosion. (The entire personnel must know about that!)
- This deep fat fryer may only be operated in conjunction with a ready-to-use, stationary fire extinguishing device with a suitable extinguishing agent! Observe the fire protection regulations!
- This deep fat fryer may only be operated in conjunction with a ready-to-use, stationary fire extinguishing device with a suitable extinguishing agent! Observe the fire protection regulations!
- Fat which has caught fire must on no account be extinguished with water.
- The appliance may not be installed in such a manner that unsuitable extinguishing agents from self-triggering fire extinguishing facilities (for example water from sprinkler facilities) can get into the fat.
- During operation the frying basin must be filled with fat or oil at least up to the lower filling mark. Otherwise there is a danger of fire!
- If solid fats are used, it is urgently advised to use the melting level until the fat has melted. Only then set the frying temperature you want. Solid fats may not be melted with the deep-frying mode. There is a danger of fire!
- Fat which has splashed onto the floor should be removed immediately to prevent danger of skidding!
- Do not use dirty fat or fat which has been in use for too long a period of time. Such fat ignites more readily and foams up more easily.
- Too wet or too much food causes the oil to foam up.
- Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with tap water after being cleaned with cleaning agents.
- Do not spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners! When cleaning the surrounding area with water, a jet of steam or high-pressure cleaners switch off the appliance beforehand!
- Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.
- When carrying out repair work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse switch disconnecter).
- After a short-circuit in the appliance, indicated by the customer fuse blowing: Have the appliance completely checked by an electrician as to its melting and frying functions and its safety cut-out device. Appliances with contactors must be checked by an electrician to ensure that the contactors are moving freely. Such checks must also be carried out after the heating elements are replaced.
- The noise level at the workplace is below 70 dB (A). This specification is necessary due to certain national safety regulations.

Operation

Fill the appliance with fat

Before filling the appliance with fat or oil it must be ensured that the drainage valve is closed. The basin and the heating element must be clean and dry.

When frying ensure that the basin is filled at least up to the lower marking and at most up to the upper marking on the rear wall.

For frying only use heat-resistant, vegetable frying fats or frying oils.

Melting

The deep fat fryer has a melting mode for melting fat gently. The appliance heats up at a reduced power level up to the selected melting temperature. This is gentle on the fat and prevents it from getting old prematurely.



Melting mode

The automatic melting process is started when this mode is selected.

Factory setting: 30 °C

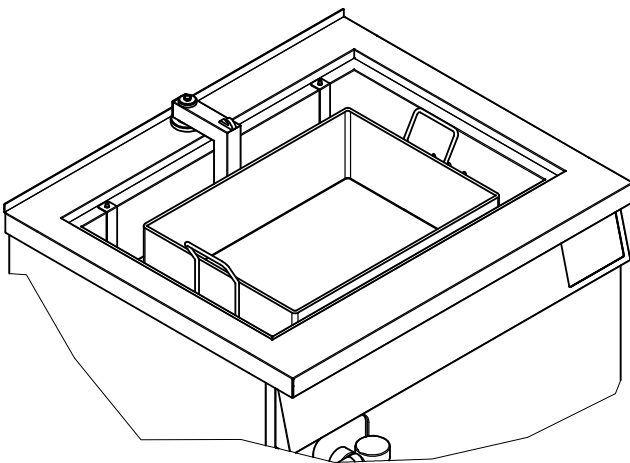
The melting mode temperature can be set from 15 °C to 99 °C. See the section on "KCI – changing customer settings" from page 48. A lower temperature should be set for liquid fat and a higher temperature for solid fat.


- ⚠** If solid fats are used, it is urgently advised to use the melting level until the fat has melted. Only then set the frying temperature you want. Solid fats may not be melted with the deep-frying mode. There is a danger of fire!

Lifting and lowering the frying basket (only VAR 040)


- 👉** The motorised lifting and lowering mechanism only becomes active when the fat temperature has clearly exceeded the selected melting temperature.

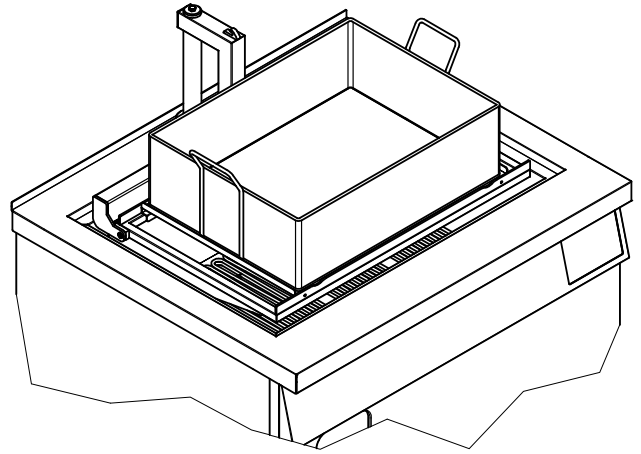
Lowering the frying basket



To lower the basket into the fat, briefly press the button  of the lifting and lowering mechanism. The basket will move into the end position.

Lifting the frying basket

Once frying has been completed, briefly press the button  of the lifting and lowering mechanism. The frying basket will be lifted up out of the fat and will move to the end position.



The lifting and lowering mechanism has an automatic end cut-out device, during the lifting.

The lifting and lowering process can be discontinued by pressing the arrow keys again.

Frying

When operation is started direct with a deep-frying temperature (without using the melting mode symbol), the appliance heats up at a reduced power level until the selected melting temperature is reached, after which it heats up at the maximum power level.

Do not overload the frying basket. Fill to a maximum height of 6 cm. Overloaded frying baskets cause the fat to foam up more readily and impair the quality of the fried food.

Set the frying temperature according to the type of food to be fried (for guidelines see table). Food which has not been defrosted takes longer to cook.

Only lower the frying basket when the temperature you want has been reached.

Once the desired frying result has been obtained, raise the frying basket out of the fat again and remove the fried food.

- 👉** It is recommended, especially when the same frying temperatures and times are used frequently, to set the frying time permanently (see Setting the frying time).


The frying basket is then lowered automatically into the fat once the set frying temperature has been reached.

At the end of the frying time the frying basket is automatically lifted out of the fat again.

Guidelines			
Food	Quantity	Setting in °C	Time in minutes
French fries			
blanching	6 – 8 kg	160 – 170	4 – 6
frying	6 – 8 kg	180 – 185	3 – 5
Fillet of fish	24 pieces	170 – 180	5 – 7
Meat (e.g. escalopes, chops)	5 kg	170 – 180	5 – 8
Croquettes	5 kg	160 – 180	4 – 6
Rissoles	30 pieces	160 – 180	8 – 10
Fried chicken	12 pieces	160 – 180	12 – 15
Doughnuts	24 pieces	160 – 180	6 – 8
Fritters with pineapple, bananas etc.	4 – 5 kg	180 – 185	3 – 5

Working with the sliding basket and storage bin

Only FEF/UEF 180 (FEF/UEF 170 can be retrofitted).

 Not suitable for sensitive food.

Keep the GN container ready in the storage bin.

After frying, move the sliding basket on the runners to the storage bin.

Raise the head using the basket handle and pull handle forwards. The base of the basket opens and the food falls into the GN container.

Close the basket and move it back to the stop over the deep fryer basin.

Refill the basket.

Changing the fat

Fat which has become unusable can be recognised by:

- A deterioration in the smell.
- A deterioration in the taste (check 2 – 3 times a day at a temperature of about 35 °C).
- Discoloration of the fat.
- Strong development of smoke at 170 – 180 °C.
- The fat foams up excessively; fat which is no longer usable foams up stubbornly in small bubbles and over a longer period of time than fresh fat.
- Brown-black deposits, resembling enamel, on the walls of the deep fat fryer above the fat level.

Filter and change the fat regularly. The fat becomes unusable more quickly, the higher the temperature used for frying is. When the fat is changed, the frying basin should be cleaned. For instructions on draining off the fat, see "Cleaning and care of the appliance".

Switching off the appliance / Ending of the frying process

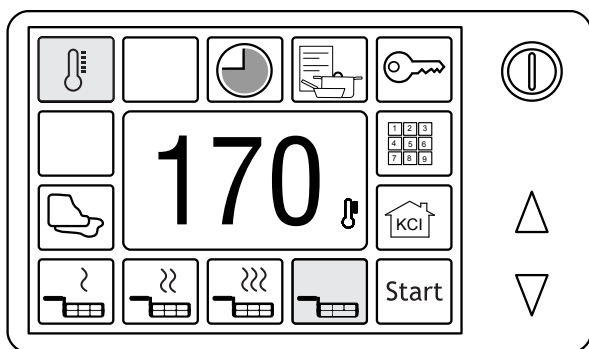
Press 

Displays at a glance

General

- The touch keys only need to be touched briefly with your fingertip.
- The “KCI” function can be used to access other appliance functions.
- The functions which can be activated are shown.
- Activated functions have a red background.

Main window



The main window is shown once the appliance has been started in the cooking mode or when a cooking process has been completed.

The last functions to have been selected and the last nominal temperature setting will have been taken over (except for the cooking time).







Selected functions have a red background.

The main window offers the following functions:



- Functions which can be selected direct in the main window and which operate when the cooking process is started.
- Functions requiring another entry which lead to another window.

Functions for direct accessing

These functions are selected in this window and activated when the cooking process has been started.

-  Heat setting I
Factory setting: 160 °C
-  Heat setting II
Factory setting: 175 °C
-  Heat setting III
Factory setting: 185 °C
-  Manual temperature
For working with a freely set temperature
-  Lock input
Prevents the settings from being unintentionally changed (see the section on “Lock/unlock display”, page 39).
-  Start
Starts the cooking process with the settings made.







Keys in menus

-  Back / up one level key
This key is used to exit a menu window. These menus are exited in setting windows without any changes having been made.
-  OK key
Confirms input.

Functions with other setting options

These functions lead to other setting options in separate setting windows.

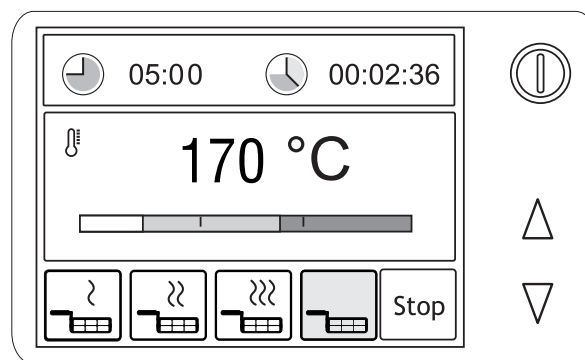
The display returns to the main window after input and confirmation.

-  Set nominal temperature
Selection leads to the temperature setting window.
-  Set cooking time
Selection leads to the cooking time window.
-  Melting setting
Selection starts the automatic melting process
Factory setting: 30 °C
-  Frying programs
Selection leads to the Frying program window.
-  Key panel display
See page 37
-  KCI main menu
Selection leads to the KCI menu

Process window

The process window is shown once the cooking process has started.

- The right clock symbol in the top section shows the expired cooking time in minutes. It is possible to switch to the remaining time here.
- On the left side the cooking time setting is shown, if a setting has been made.
- The nominal temperature is shown as a number in the middle window.
- The bar under the nominal temperature shows the rise in temperature/ development of the temperature.
- The yellow bar shows the actual temperature.
- The orange bar shows the nominal temperature.



Process window

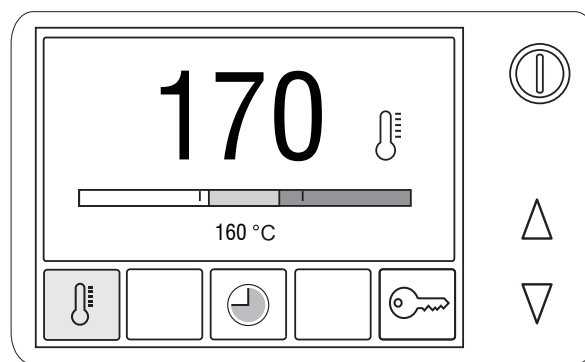
The different heat settings can be selected at any time in the process window.

Display of nominal / actual readings

The display of nominal / actual readings is called up from the process window. The bar graph must be selected to do so.

- The nominal setting is shown large above the bar.
- The actual reading is shown below the bar.

The corresponding symbols for the various setting displays and other functions can be called up from the display of nominal / actual readings.



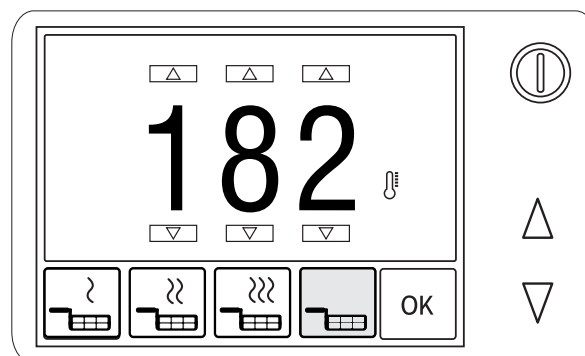
Display of nominal / actual readings

Settings (example of a temperature setting)

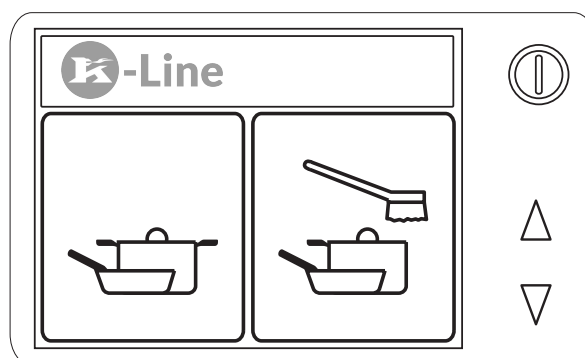
The setting display is called up from the main window or the process window.

The temperature setting function must be selected to do so.

- The nominal temperature is shown large and can be adjusted.
- Settings are made with the small arrows above and below the numbers.
- Heat settings can be selected direct.

**Dialogue window**

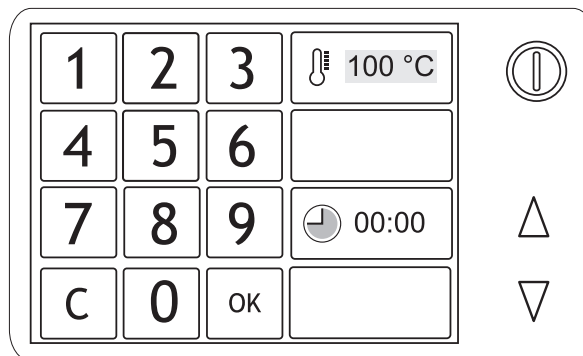
The dialogue window is shown when a selection needs to be made from various options at this point in time.



Key panel display

The key panel display makes it possible for users who are familiar with the appliance to make settings in a window. Select functions one after the other and make settings using the key panel.

Selected functions are confirmed with **OK**; the main window will appear if no function is selected.




Key panel display, nominal temperature of 100 °C selected

Lock/unlock display

The display can be locked in order to prevent unintentional changes to settings or an unintentional start.


Lock

In order to prevent settings from being unintentionally changed during cooking, the operating window can be locked while cooking is in progress. The "lock" function must be selected before the cooking process starts.

Select  to call up the "lock" function.

- Half of the key symbol is marked in red.
- Selected functions are shown.

The "lock" function has been selected and will be activated when the cooking process starts.

Select  to start the cooking process with the settings shown.

The cooking process starts. The operating window is shown. The display is locked during the cooking process. No entries can be made without unlocking the display.

Unlock

During operation:

- Touch the display to release the lock.

When the "lock" function is activated the key symbol will be shown large in red.

- Touch (press) the display with the key symbol until the key symbol is shown in grey (approx. 3 sec.).

The lock will have been released when the key symbol is shown in grey.

- Do not touch the display any more (take your finger off the display).

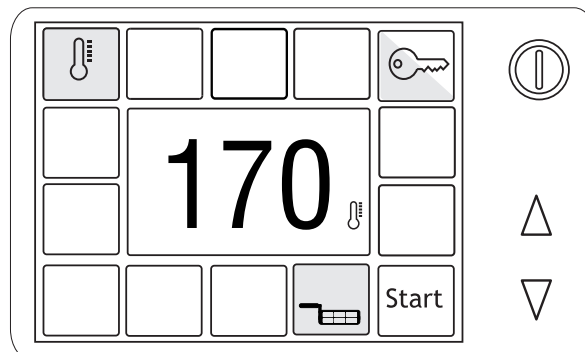
The display will have been unlocked.

Automatic lock

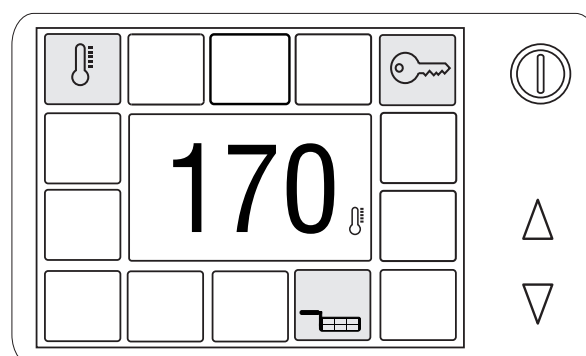
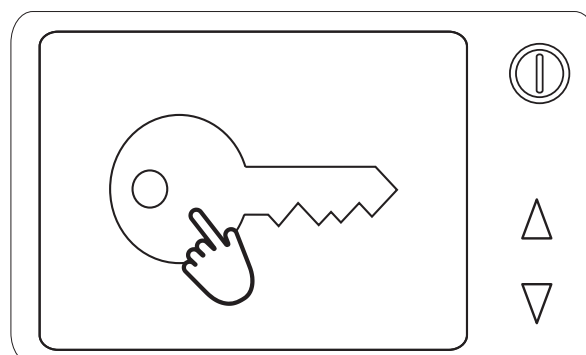
The main window will be automatically locked when there is no input for approx. 300 seconds in order to prevent the cooking process from being started unintentionally.

- The main window will still be shown.
- The key symbol will light up red.
- Only selected functions are shown.
- The start function is hidden.

No settings can be made without unlocking the display. The cooking process cannot be started without unlocking the display.




Locking prepared for the duration of the cooking process.



Main window locked. Start impossible.

Manual lock / half lock

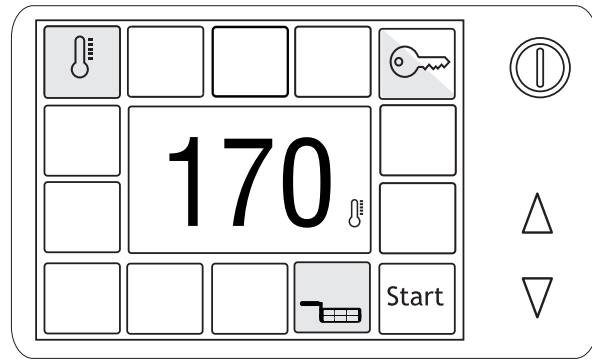
You can also lock the main window direct in order to prevent the cooking process from being started by accident.


Select  to call up the "lock" function.

- The key symbol will light up and half of it will be marked in red.
- Selected functions are shown.

The "lock" function has been selected but not yet activated.

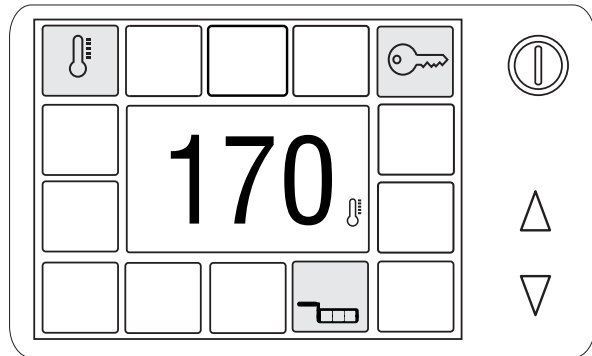
It can only be started. A change of settings is not possible anymore.



Select  again in order to immediately activate the lock function.


- The main window will still be shown.
- The key symbol will light up red.
- Only selected functions are shown.
- The start function is hidden.

No settings can be made without unlocking the display. The cooking process cannot be started without unlocking the display.



Release the automatic lock or the manual or instant lock

For automatic locking or manual locking (instant locking):

Select  in order to release the lock.

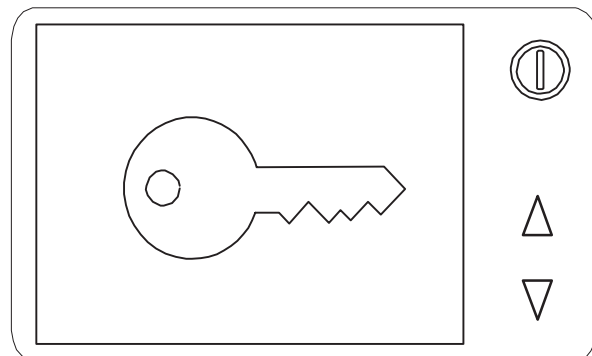
When the "lock" function is activated the key symbol will be shown large in red when the display is touched.

- Touch (press) the display with the key symbol until the key symbol is shown in grey (approx. 3 sec.).

The lock will have been released when the key symbol is shown in grey.


- Take your finger off the display.

The display will have been unlocked.



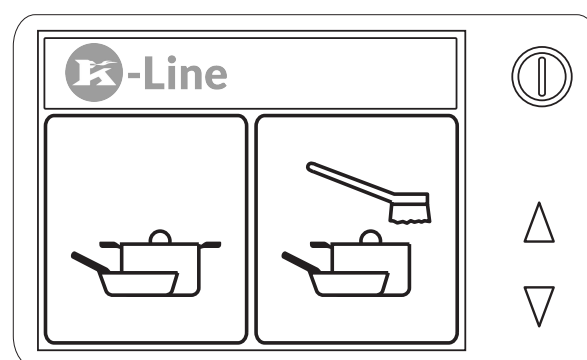
Operation

Switching the appliance on

Press  to switch the appliance on.


The main screen is shown in the display.
There is an option of

- ready for operation for cooking
- ready for operation of cleaning and maintenance



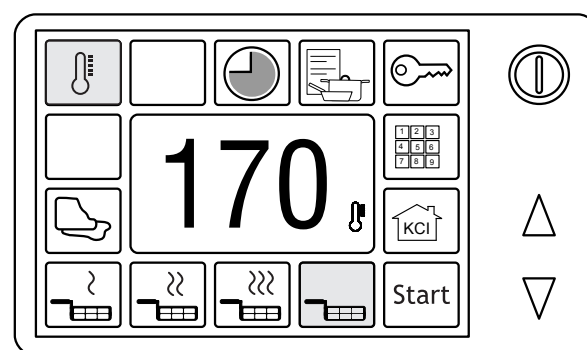
Cooking




Press  in order to access the cooking mode.


The main window is shown in the display.
The last functions to have been selected and the last nominal temperature will have been set and are shown.

You can now make your own settings or start the cooking process with the current settings.



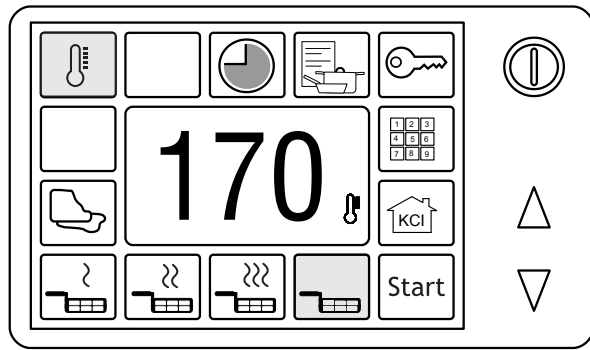
Starting the cooking process

Select  to start the cooking process with the settings shown.

 The display will be locked if no entry is made within 300 seconds. See the section on "Lock/unlock display", page 38.

Making settings

You can make your own settings or start the cooking process with the current settings.
 Before the next cooking process is started, the required functions and settings can be made in the main window. Selected functions are shown in red.




Nominal temperature

The nominal temperature can be freely set.
 Three default heat settings can also be selected. The selected heat setting will light up red.
 The respective nominal temperature is shown in the display.


Working with a default nominal temperature

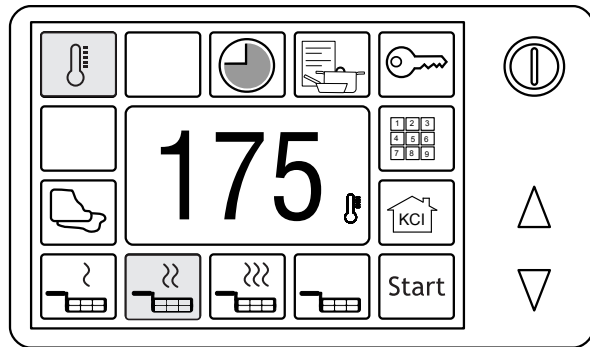
If you wish to work with a nominal temperature of 175 °C:


Select  to call up heat setting II.

The selected heat setting will light up red.
 The nominal temperature for heat setting II will be shown in the display.

If no other settings need to be made, the cooking process can begin.

Select  to start the cooking process with the settings shown.




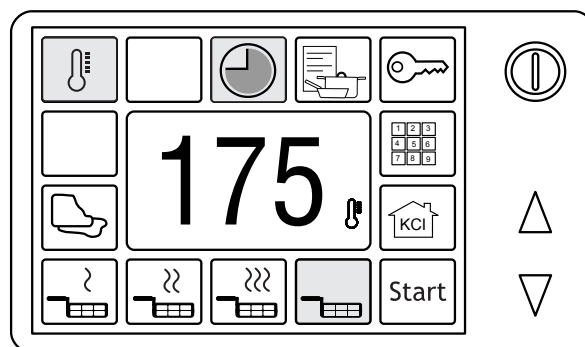
 The individual heat levels may be provided with individual nominal temperatures. See the section on “KCI - change customer settings” from page 49.

Working with an individually set nominal temperature

The main window is shown.

Use the "nominal temperature" function to call up the temperature setting window in order to set an individual nominal temperature.


Press  to call up the temperature setting window.




The temperature setting window is shown.
The display shows °C.


Temperatures are set with the small arrows above and below the temperature display.

Alternatively, you can roughly select the temperature range with heat setting I to III and then set the exact temperature with the arrow keys.

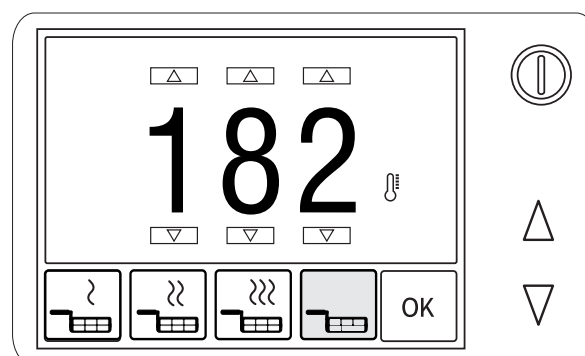
 The default values for heat settings I - III cannot be changed here. See the section on "KCI - changing customer settings" from page 49.

Select  to confirm the nominal value set and exit the temperature setting mode.

The main window with the nominal value set is shown.


Select  to start the cooking process.


The operating window appears.





Changing the nominal temperature setting during operation


Cooking is in progress and the process window is shown.

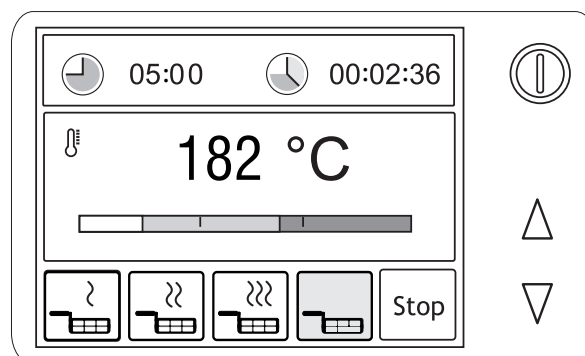
Select  to call up heat setting I or

Select  to call up heat setting II or

Select  to call up heat setting III or

Select  to call up the most recent freely set heat setting or

Select  to re-set the nominal temperature with the temperature setting window.




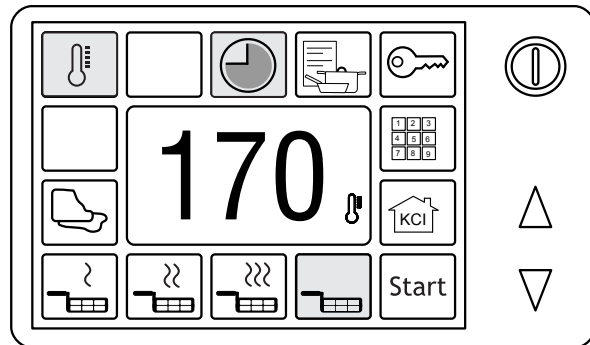
Setting the cooking time

The cooking time is set in the cooking time setting mode.
The cooking time setting can be called up before or after the cooking process is started.

Setting a cooking time before starting the cooking process

The main window is shown.

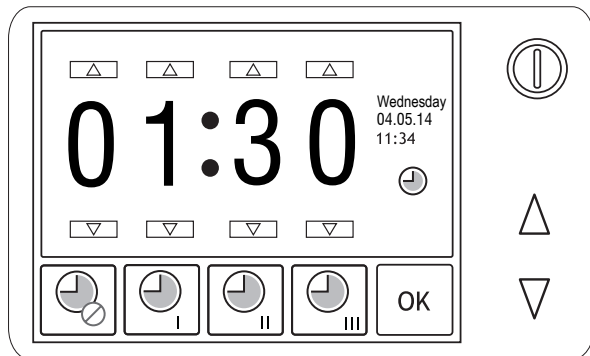
Select  to access the cooking time setting mode.





The cooking time setting is made.


The time is set with the small arrows above and below the time display.


Alternatively, a default cooking time can be selected.




Select  to select default cooking time I.
Factory setting: 3 minutes

Select  to select default cooking time II.
Factory setting: 5 minutes

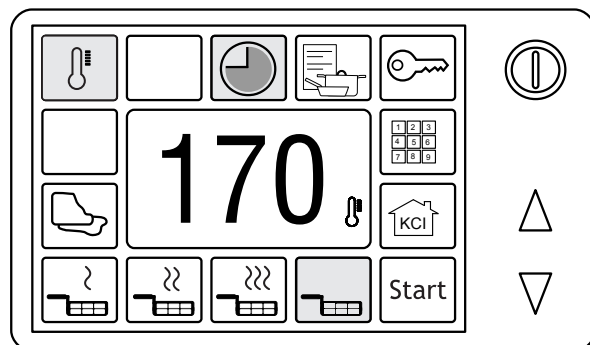
Select  to select default cooking time III.
Factory setting: 7 minutes
or


Select  to deactivate all the default settings and operate the appliance without any time control.

Select  to confirm the cooking time setting and exit the cooking time setting mode.

The main window will be shown again.

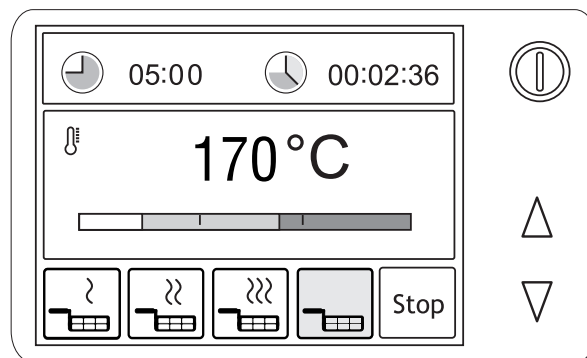
After starting the basket lowers automatically when reaching the set temperature. When the cooking time has elapsed, the END-window and the basket will automatically lifts up.





 Cooking times I, II and III can be occupied with a cooking time of your choice. See the section on "KCI - customer settings", page 49.

Setting a cooking time during operation

Cooking is in progress and the process window is shown.



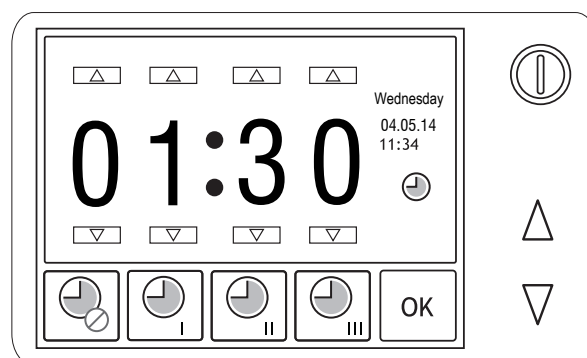
Select  to switch between the remaining time and the lapsed time.

Select  to access the cooking time setting mode.


The cooking time setting is shown.


The time is set with the small arrows above and below the time display.


In the example, use the arrow below the 1 to change 01:30 minutes to 2 minutes and 30 seconds.





Alternatively, a default cooking time can be selected.

Select  to select default cooking time I.
Factory setting: 3 minutes


Select  to select default cooking time II.
Factory setting: 5 minutes

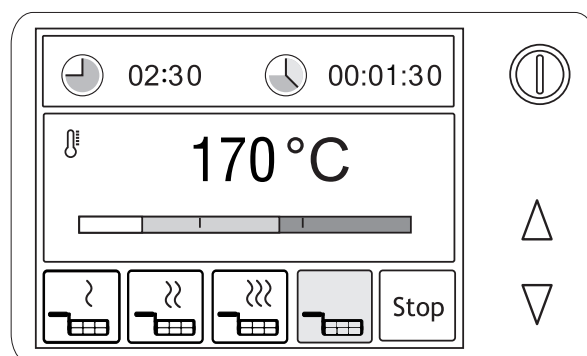
Select  to select default cooking time III.
Factory setting: 7 minutes
or

Select  to deactivate all the default settings and operate the appliance without any time control.

Select  to confirm the cooking time setting and exit the cooking time setting mode.

In the example a new cooking time of 2 minutes and 30 seconds of which 1 minutes and 30 seconds have already lapsed.

 Cooking times I, II and III can be occupied with a cooking time of your choice. See the section on “KCI - customer settings”, page 49.



End of cooking time


A time-controlled cooking process is shown as being completed in the process window. The input field in which the times are shown is green. In the example a cooking time of 2 minutes and 30 seconds was set. The lapsed time and the time set are shown. **END** has a green background and a buzzer sounds.

Select the cooking process with the same settings to startlings

Select

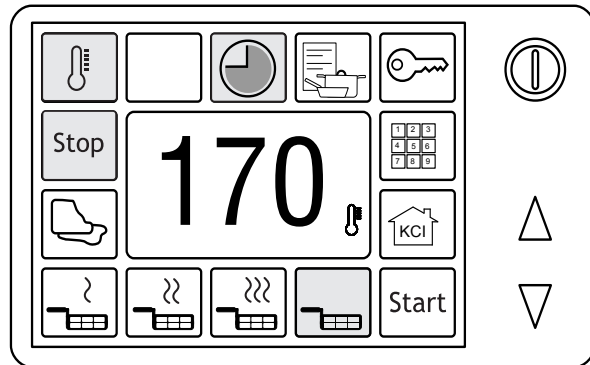
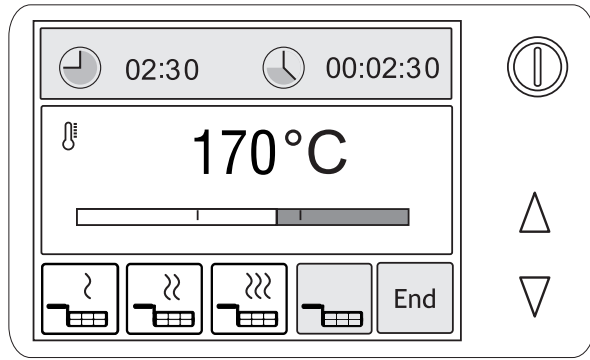
The main window is shown. The most recent settings remain for the next batch.

The cooking time is not active; it has only been given a background. To work with the same time again:

Select  in order to access the cooking time setting and confirm with **OK**.

When the time control is used, the deep fat fryer will remain in the standby mode at the temperature last used.

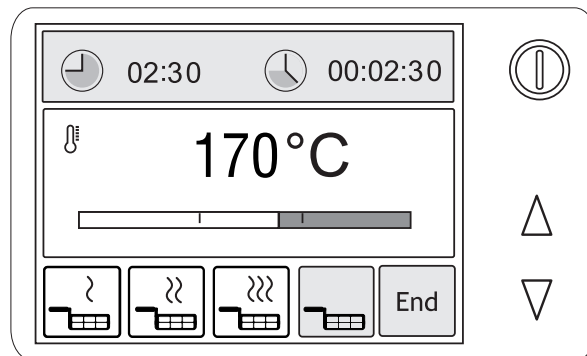
Select to terminate the standby mode



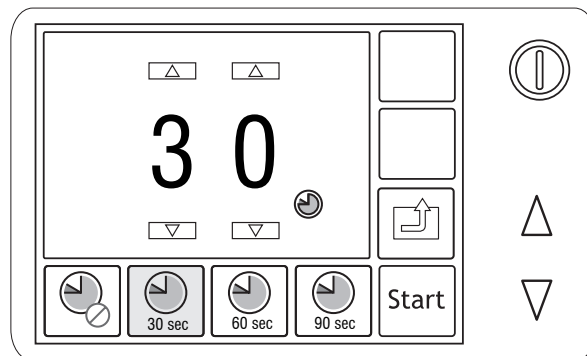
Further cooking

A time-controlled cooking process can be extended for further cooking when it has been completed.

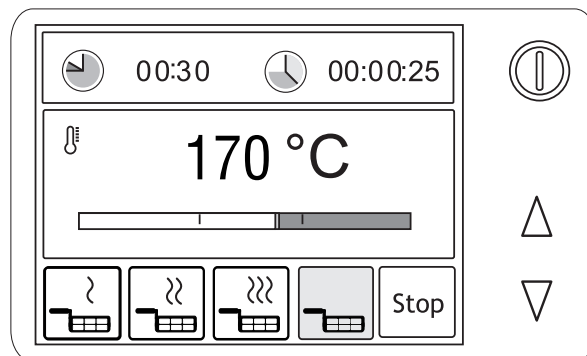
Select .



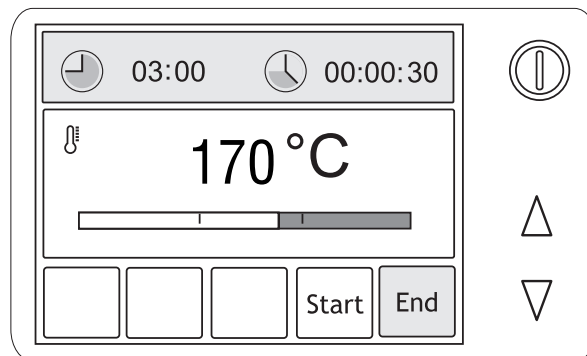
The further cooking setting window is shown. In the example a further cooking time of 30 seconds was set and taken over. Start further cooking with the **start** key.



The process window shows the further cooking time and cooking continues.



Once the further cooking time has expired the overall cooking time will be shown. The original cooking time will however be maintained for the next batch.



Using the frying programs

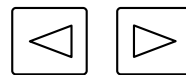
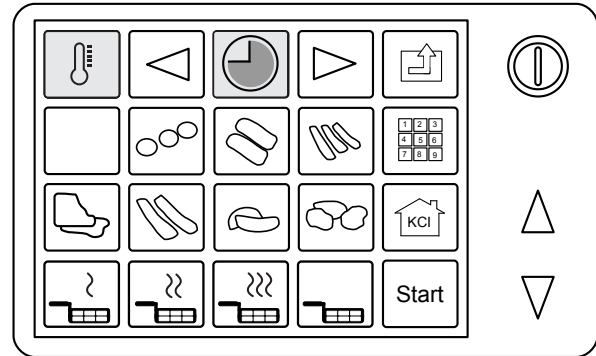
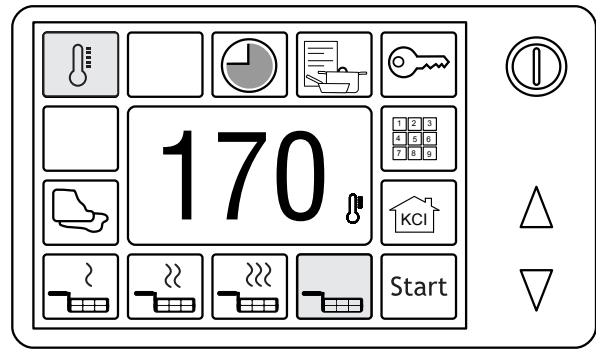
In the main window



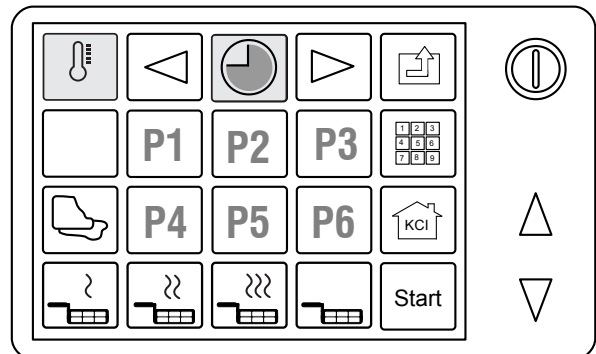
select

Factory setting:

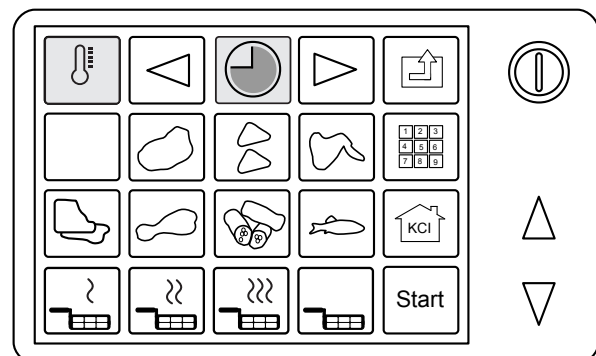
Symbol	Description	Time	Temperature
	croquettes round	3 min.	180 °C
	croquettes	4 min.	180 °C
	fries finely	3 min.	180 °C
	fries coarse	4 min.	180 °C
	wedges	5 min.	180 °C
	nuggets	6 min.	175 °C
	schnitzel	7 min.	160 °C
	rösti	6 min.	180 °C
	chicken wings	5 min.	175 °C
	chicken legs	10 min.	160 °C
	spring rolls	5 min.	180 °C
	fish fillet	5 min.	175 °C
	fish sticks	4 min.	175 °C
	shrimps	3 min.	180 °C
	calamaris	4 min.	175 °C
	broccoli	3 min.	180 °C
	champignons	3 min.	180 °C
	berliner	8 min.	160 °C



Switching between the 4 programm-windows



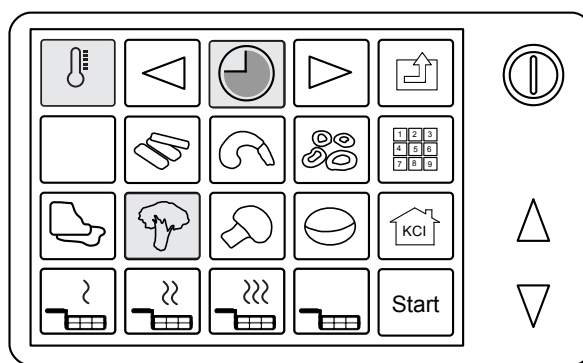
In the example:



In the example:



P1	Programme 1	6 min.	150°C
P2	Programme 2	5 min.	160 °C
P3	Programme 3	4 min.	170 °C
P4	Programme 4	3 min.	180°C
P5	Programme 5	2 min.	185 °C
P6	Programme 6	1 min.	185 °C



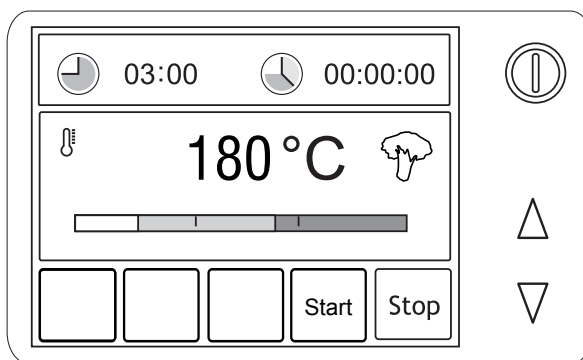
Broccoli activated

Select **Start** to start the cooking process with the settings shown.

The basket is automatically lowered when the selected temperature is reached.
 The programmed time starts.
 The basket lifts up automatically once the programme has been completed.

Select **Start** to start the cooking process with the settings shown.

If a different programme is to be operated, so the **Stop** button must be pressed.

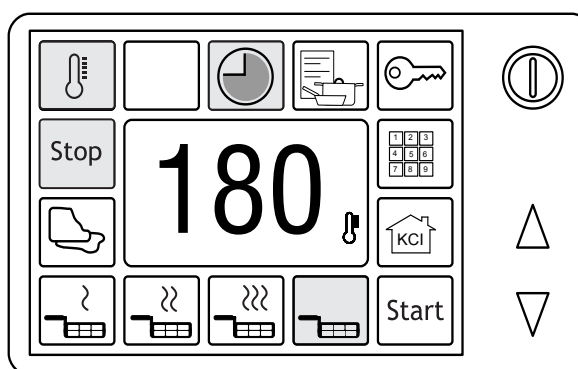


Broccoli

When programmes have been operated, the deep fat fryer will remain in the standby mode at the temperature last used.

Select **Stop** to terminate the standby mode


The default values for frying programs cannot be changed here. See the section on “KCI - changing customer settings” from page 21.

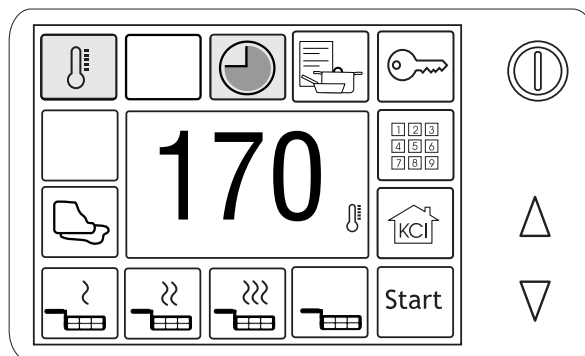


KCI customer settings


In the KCI customer settings you have the possibility to personally change settings and parameters that are important to you.


The main window is shown.

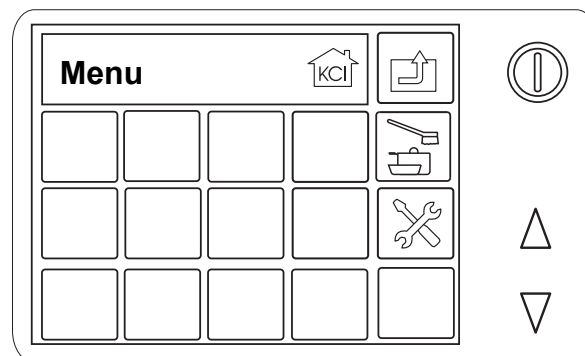
Select  to access the KCI main menu.




The KCI main menu is shown.

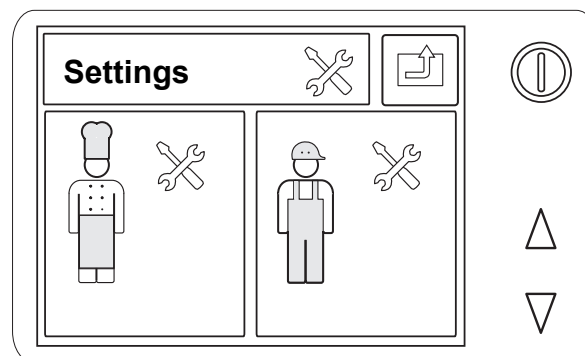
Select  to access more settings.

Select  to enter the cleaning programs




A dialogue window will be shown.


Select  to access the customer settings.



A menu for different setting categories is shown.

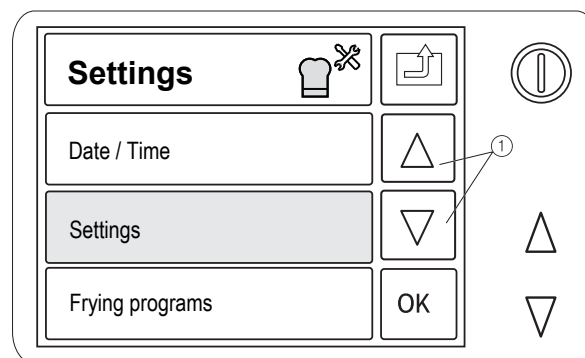
 Using the available arrow keys ① to scroll through the display mask shows other options available in the levels.

Use the arrow keys to select the parameter that is to be changed. For example:

 Change the fixed cooking time 1.

Select the "default settings" category under "settings".

 Confirm with OK.



Default settings activated.

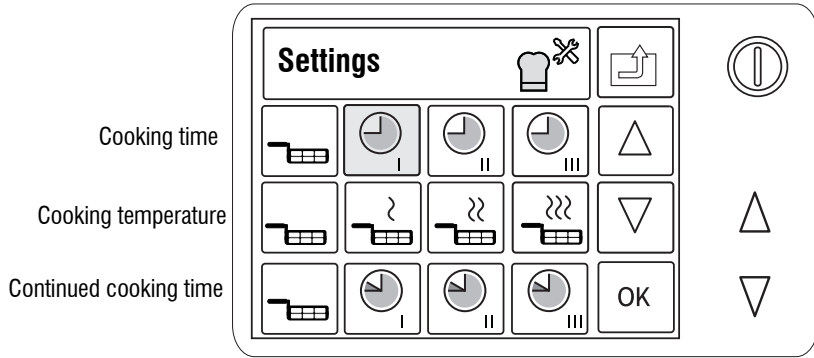
Select "cooking time I" default settings.

 Confirm with OK.

Cooking time

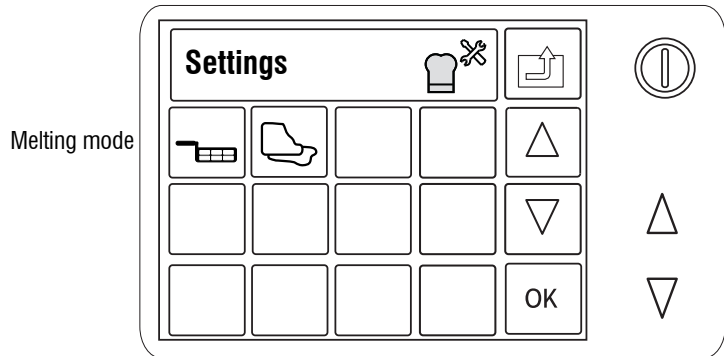
Cooking temperature

Continued cooking time




Cooking time I activated.


Melting mode




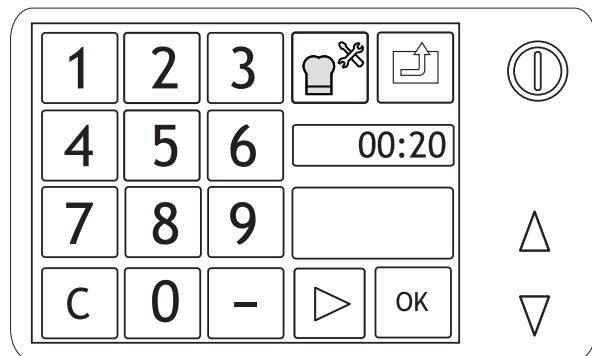
The chosen parameters can now be changed with the numeric keys.

The first number entered changes the hours, the



 key is used to switch between hours and minutes.

 Select OK to confirm the settings.



 Use this key to exit the setting range and KCI menu levels.



Cleaning and care of the appliance

-  Clean the appliance every day. Before starting any cleaning, the appliance must be switched off completely.
-  Do not flood the appliance with water! Do not spray the appliance with water or jets of steam.


Stainless steel surfaces

-  Before cleaning the surface with moist cleaning agents, the fat must have cooled down!
-  When the appliance is being cleaned, no water should be allowed to enter the cooled fat.

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel.


Frying basin

To clean the basin, all depending on the condition, either melt the fat or allow it to cool down slightly. In order to drain off the fat completely, it should have reached a temperature of some 10 °C above its melting point. Place a container made of stainless steel or aluminium and with sufficient capacity below the drainage unit. Minimum capacity 85 l. If you intend to continuing to use the fat, it should be filtered. Open the drainage unit.

-  Caution: The fat can be hot. Risk of scalding!
After the fat has been drained away, the safety discharge valve can be hot!

Then remove all serious signs of contamination. Clean the basin with one of the usual cleaning agents for stainless steel or clean the heating elements (see below). Do not clean with a wire brush or steel wool!

Cleaning the heating elements

-  Do not damage the thermostat sensors and their spacers.
- Fill the emptied frying basin with water. First of all add a fat solvent and then briefly bring the water to the boil. Drain off the water into the container. Apply the fat solvent directly to the heating element and clean again carefully with a soft brush. Then fill the deep fat fryer with water again and rinse carefully.
- Wipe the basin again with a damp cloth.
- We recommend a cleaning agent containing an alkaline solution (up to about 5% soda lye) as fat solvents.

-  Note the handling instructions of the manufacturer!


Frying basket

Regularly rinse the frying basket.
Do not clean with a wire brush or steel wool. Rinse thoroughly with water after cleaning the appliance with cleaning agents.

-  Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with tap water after being cleaned with cleaning agents.

Safety discharge valve

The safety discharge valve must also be cleaned on the inside. When doing this, the frying basin must be empty.

- Remove the faucet key: open above the stopper with the safety button open. The faucet key can now be removed.
-  The faucet key must later be put back into the **same** valve. The same number is engraved on the valve and the faucet key.
- Clean the outlet with a bottle brush.
- To ensure that the safety discharge valve continues to operate smoothly and without any leakages, the faucet key position must be regularly lubricated with heat-resistant lubricating grease.
- The faucet key must also be cleaned from the inside with a bottle brush.

Help in case of faults

 Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.

Regular inspection and maintenance prevent faults from occurring during operation and help to ensure safety. The inspection and maintenance intervals depend on the way the appliance is used. Ask the Customer service staff of your dealer or send for the current Customer service information material provided by the manufacturer.

Problem	Possible cause	Remedy
Appliance switched to frying time, frying basket is not lowered.	a) Heating up. Frying temperature not yet reached. b) Additional starting time pre-selection set?	a) Wait until frying temperature has been reached. b) Delete starting time pre-selection.
Appliance switched on but it does not heat up or only very slowly, digit display comes on.	a) Customer fuse defective. b) Temperature limiter triggered. c) Heating element defective.	a) Check fuse and replace if necessary. b) Press in temperature limiter; if it triggers again or frequently, have the appliance checked by customer service. c) Disconnect the appliance from the mains via the fuse, inform customer service.
Appliance switched on but it does not heat up, digit display does not come on.	a) Customer fuse defective. b) Mains connection interrupted.	a) Check fuse and replace if necessary. b) Have a technician check to see whether the appliance is connected to the customer's mains; if necessary, reconnect.
When the appliance is switched on, the customer fuses repeatedly blow.	a) Incorrect fuses.	a) Have fuses checked by an electrician.
	b) Appliance defective.	b) Disconnect the appliance from the mains and call Customer service.
"F1" indicated in the display. LED display "Fault" comes on.	System fault.	Call Customer Service.
"F10" indicated in the display. LED display "Fault" comes on.	a) Two buttons pressed together for more than 10 sec. b) Button jammed.	a) Press buttons individually. b) Release jammed button by activating it several times. Otherwise, call Customer service.
"Pdr" indicated in the display.	Normal display after disconnection of the appliance from the mains.	

Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”

What you should know about “non-rust stainless steel”

Appliances for large-scale kitchens are usually made of non-rust stainless steel with the following material numbers:

- 1.4016 or 1.4511
= magnetisable chromium steel
- 1.4301, 1.4401 and 1.4571
= non-magnetisable chromium nickel steel

Chromium steel has advantageous heat properties. It is less likely to become distorted when exposed to heat.

Chromium nickel steel, on the other hand, generally has more advantageous non-rust properties.

The corrosion resistance of non-rust steel is due to a passive layer which is formed on the surface when exposed to oxygen. The oxygen in the air already suffices to form the passive layer so that interferences with or damage to the passive layer due to mechanical influences easily remedy themselves. The passive layer is formed more rapidly or re-formed when the steel comes into contact with running water containing oxygen. The effect is increased by acids which have an oxidising effect (nitric acid, oxalic acid). These acids are used in the event that the steel is exposed to strong chemicals, thus largely losing its passive layer.


The passive layer can be chemically damaged or disturbed by substances which have a reducing effect (substances which consume oxygen) when they are concentrated or come into contact with steel at high temperatures. Examples of such aggressive substances are:


- substances containing salt and sulphur
- chloride (salts)
- concentrated flavourings such as mustard, vinegar essence, flavouring tablets, cooking salt solutions etc.

Further damage can occur due to:

- extraneous rust
(e.g. from other components, tools or rust film)
- ferrous particles (e.g. sanding dust)
- contact with non-ferrous metals (element formation)
- lack of oxygen
(e.g. no entrance of air, water with a low oxygen content).


Working principles for appliances made of “non-rust stainless steel”


 Always keep the surface of non-rust stainless steel appliances clean and accessible to air. Keep the door of the appliance open when the appliance is not in operation so that air can enter.


 Regularly clean away any layers of calcium, grease, starch and protein. Corrosion can be formed underneath this layer due to lack of air. When cleaning the appliance no cleaning agents containing bleaching agents or chlorine should be used.

If the manufacturer specifies separate recommendations for the cleaning of the appliance we recommend that you only use the listed cleaning agents and methods.


If no special cleaning recommendations are given, cleaning agents low in chloride (e.g. Pril Supra) should always be used. After each cleaning remove all traces of cleanser by rinsing well with fresh water. Then dry the surface thoroughly.

 Do not allow parts made of non-rust stainless steel to come into contact with concentrated acids, flavourings, salts etc. for long periods of time. Acid fumes formed when the tiles are cleaned also promote the corrosion of “non-rust stainless steel”. Clean the contact surfaces with fresh water.

 It is not recommended, especially with boiling pans and combination cookers, to fill the cooking chamber with very salty foods. A variety of foods is better, e.g. fat-containing foods or acid-containing vegetables.



 Avoid damaging the surface of non-rust stainless steel, especially by metals other than non-rust stainless steel. Remains of foreign metals form chemical elements which can cause corrosion. Contact with iron and steel should be avoided at all costs as these metals cause extraneous rust. If non-rust steel comes into contact with iron (steel wool, slivers from cables, water containing iron), this can cause quite serious corrosion. Therefore you should use only non-rust steel wool or brushes with natural, plastic, or non-rust bristles for mechanical cleaning. Use of regular steel wool or brushes with non-alloy steel will lead to rusting.

Fresh rust can be removed by using a mild abrasive cleaning agent or fine emery paper. Heavier rust can be washed away using a warm solution with 2 - 3 % oxalic acid. If these cleaning agents do not help, the rust must be treated with a solution containing 10 % nitric acid:


 **Caution!** This work should only be carried out by technically trained staff observing the existing regulations!

Installation instructions

Safety instructions

- The electrical installation and connection should only be carried out by a fully qualified electrical fitter who has been examined by the local electricity supply company. The statutory regulations and the connection conditions of the local electricity supply company must be closely observed.
 - On the customer side a cut-off device effective on all poles and with a contact opening of at least 3 mm must be provided, e.g. fuse switch-disconnectors which allow the appliance to be disconnected from the mains when repair and installation work is being carried out.
 - The appliance must only be operated in connection with the stipulated contactors (function and safety contactors). Refer to the wiring diagram! Compare the number on the wiring diagram with the number on the appliance identification plate.
 - The appliance can be connected to an equipotential bonding system. Connect in conformity with VDE 0100 T 410 or the local regulations.
 - Current and nominal voltage must correspond to the details on the appliance identification plate.
 - Do not bend or squash cables or damage them on any sharp edges.
 - Lay the cables in such a way that they cannot come into contact with hot parts.
 - The mains connection must be provided with a connection cable of at least type NYM or H07RN-F.
 - The appliance is intended for fixed connection; it is not permitted to connect the appliance using plugs.
 - The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connection terminals!
 - Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.
-  This deep fat fryer may only be operated in conjunction with a ready-to-use, stationary fire extinguishing device with a suitable extinguishing agent! Observe the fire protection regulations!
-  The appliance must not be installed in such a way that unsuitable extinguishing agents can enter the fat from self-triggering fire extinguishing facilities (for example water from sprinkler facilities).


Transport

-  Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.

Installation


Preconditions on the customer side

Check whether the dimensions and the position of the customer's electric outlet correspond to the specifications in the appliance data sheet, the brochure or the installation diagram.

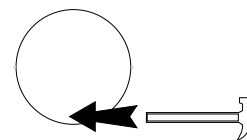
-  Refer to the wiring diagram! Compare the number on the wiring diagram with the number on the appliance identification plate.

The connections can be carried out

- from below through the base of the appliance
- or from the back through the rear panel.

-  Connection should only be made through the rear panel when there is an enclosed installation space!

In the rear panel of the appliance circular holes have been provided for connection. Use the handle of a hammer to bring the circular plate into a slanted position and then, using a pair of pliers, bend it backwards and forwards until the circular plate breaks away.



If connecting the appliance from the rear, the site installation pipes must not project into the appliance. If connecting the appliance from below, the length of the pipe over the floor space must be 50 mm.


Installation on legs

At the installation site align the appliance horizontally on the height-adjustable feet. To do this, rotate the legs studs.

Check all sides of the appliance using the spirit level set on the edges of the top plate of the appliance.

Installation on customer base

Unscrew the legs.

Remove cover plate : undo screws from below and remove the plate. The dimensions of the customer base must correspond to the specifications in the leaflet for the version type, the installation diagram or the brochure. If the appliance is being fitted into other kitchens, ask the dealer or the manufacturer for the relevant literature.

Installation in groups or blocks

For installation in groups or blocks, the appliances must be connected to each other by using suitable connection elements. This is in the interests of hygiene. Take note of the respective instructions in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram. If the appliance is being fitted into other kitchens, refer to the corresponding brochures of the manufacturer for the necessary accessories.

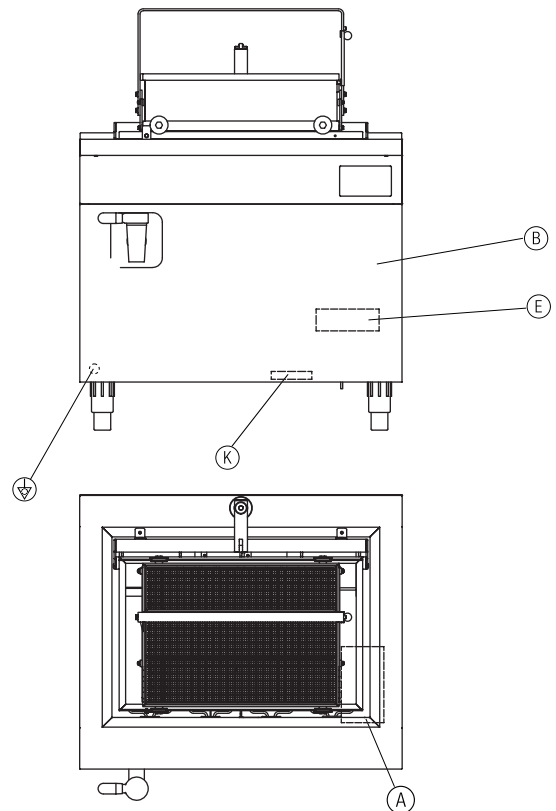
Connection

For installation, the connection space must be made accessible.

- Remove front panel (B): undo screws (1) and pull the metal sheet downwards.

Additionally when installing on customer base

- Remove cover plate (A): undo screws from below and remove the plate.



Electric

The connection terminals (E) are accessible from the front. They are located behind the front panel (B).

Connect the appliance as shown in the applicable wiring diagram.

- ⚠ Observe page 85!
- ⚠ The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connection terminals!
- ⚠ The cable must not be laid with surplus length as it must not come into contact with hot parts.

The number of the applicable wiring diagram is on the appliance identification plate (see page 2).

The wiring diagrams are part of these instructions.

Compare the numbers of the wiring diagrams with the appliance identification plate. For special versions keep the wiring diagrams with these instructions and identify the wiring diagrams which do not apply accordingly!

- ⚠ After completing all installation work, remount all covers and panels and screw them tight. Only then should the customer's all-pole cut-off device (e.g. fuse switch-disconnectors) be closed.

- (E) Electric connection terminals*
- (K) Cable inlet*
- (B) Front panel
- (A) Appliance basis cover sheet, dismantable
- ⚡ Equipotential bonding*

*Accessible by removing panel (B)

Before using the appliance for the first time

Clean the appliance before using it for the first time.

- Clean the metal parts using the usual cleaning agents for stainless steel.
- Prior to initial use, the appliance should be checked to ensure it functions (see operating instructions).

Important when connecting appliance to the mains!

- ⚠ During connection, the phases for the motor circuits may have been mixed up. This can lead to severe damage to the appliance. Therefore, after the appliance has been wired up, it is imperative to check it as explained below!
- ⚠ Before undoing the connections in the appliance, it must be set to the test conditions!
- ⚠ This check is to be performed by the electrical fitter!

Condition of the appliance on delivery

The frying basket is half-lowered.
The temperature limiter is triggered.

Perform check

Preparations

Connect the appliance in accordance with the wiring diagram.
Fill the frying basin with water to about 3 cm over the heating elements.

Check

Switch on the appliance.


Set the target temperature to about 125°C if this is not already the case.

Press in the pin of the temperature limiter. The switch is located on the underside of the appliance (see page 22).

The appliance heats up the water. The heating-up display shows the temperature range. The digits indicate the temperature that has been reached.

At a temperature of over 80 °C, the check to see whether the appliance is properly connected can be conducted.

For this purpose briefly press

 of the lifting and lowering mechanism.

- The basket moves downwards:

Immediately remove the control fuse of the electronics (F4).
Disconnect the appliance from the mains! Exchange the phases of the supply line.

- The basket moves upwards:

The appliance is wired correctly.

Then complete installation. The heated water can be used for initial cleaning.

Important before disconnecting the electric cables on the appliance

- ⚠ Before undoing the connections in the appliance, it must be set to the test conditions!

After the appliance has been cleaned:

Fill the clean and empty frying basin with water to about 3 cm above the heating elements.

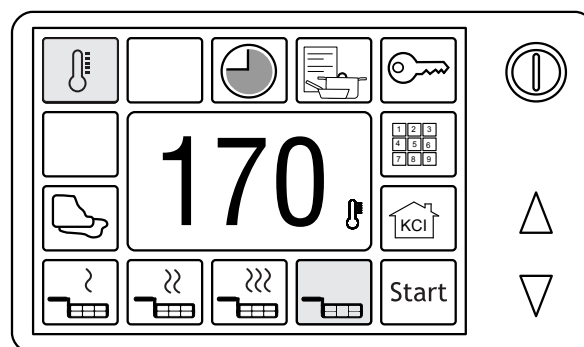
Switch on the appliance.

Set the target temperature to about 125 °C.

When the motorised lifting and lowering mechanism is active (over about 80 °C), lower or raise the frying basket.

Stop the basket half-way by removing the control fuse of the electronics (F4).

The appliance is now prepared for checking the new connection.
Then have the appliance disconnected by the fitter.



Technical data

Appliance dimensions

Model FEF	170	180
Width	1000	
Depth	850	
Height of body	750	

* Without feet to counter top.
All appliances with standard height-adjustable plastic feet 150 mm high (± 25 mm).

To be provided by customer:

	Standard
Contactors for the heating elements (circuit 1 and 2)	Built-in contactors
Contactor for the motor (circuit 3)	Reverse contactor combination installed
Load cable	1
Control cables	-
Customer's signalling devices	2 x 1.5 mm ² *
Energy optimisation system	4 x 1.5 mm ² *
Network connection for interface according to DIN SPEC 18898	Ethernet cable min. CAT5e with RJ45 plug

* without PE

Approbation		
Model FEF	170	180
Test marks	CE	
Hose-proofed	IPX5	

Data specific to application	
Frying basin W x D	800 x 560 mm
Total capacity	83.5 l
Useable capacity DIN 18856	55 l
Electronic controller range	100 – 185 °C

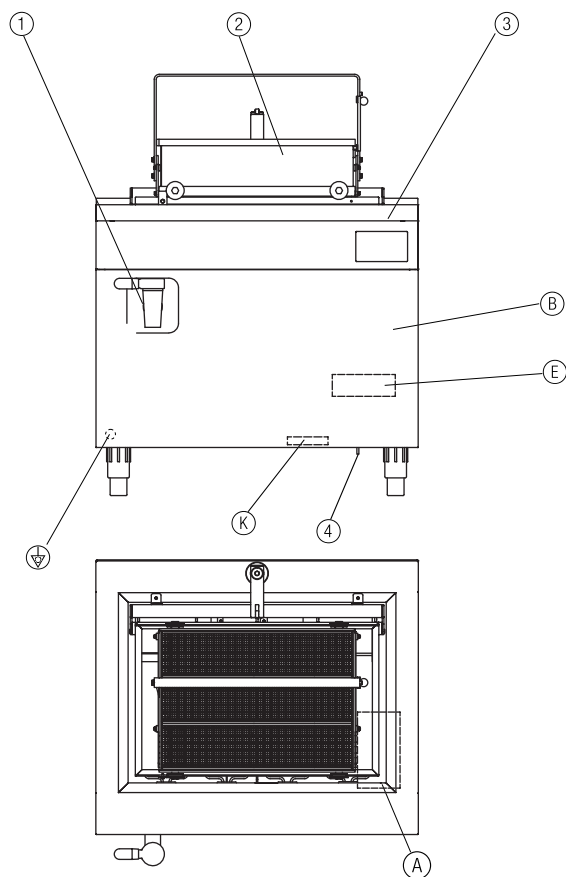
Connections	
Electrics:	
Nominal consumption	39.9 kW
Connection / Power consumption	400 V 3 AC 50 Hz / 63A
Connection terminals	35 mm ²

Supplementary technical data		
Appliance weight including packaging	120 kg	135 kg
Heat loss (VDI 2052)	Total	32.24 kW
	Sensitive	3.71 kW
	Latent	28.53 kW
Steam release	42.05 kg/h	

Aperçu général de l'appareil

L'illustration présente à titre d'exemple l'appareil FEF 180. Cette brochure est également valable pour les autres variantes d'appareils, voir la page de garde et la légende de l'illustration.

Exemple FEF 180



Utilisation :

- ① Robinet d'écoulement de sécurité
- ② Panier à frites FEF 180, panier glissant avec trappe de fond
- ③ Panneau de commande
- ④ Clou limiteur de température

Installation:

- ⓔ Bornes de raccordement électrique*
- Ⓚ Passage de câbles*
- ⓑ Panneau frontal
- ⓐ Plaque de recouvrement (démontable)
- Ⓣ Compensation de potentiel*

* Accessible en démontant le panneau ⓑ

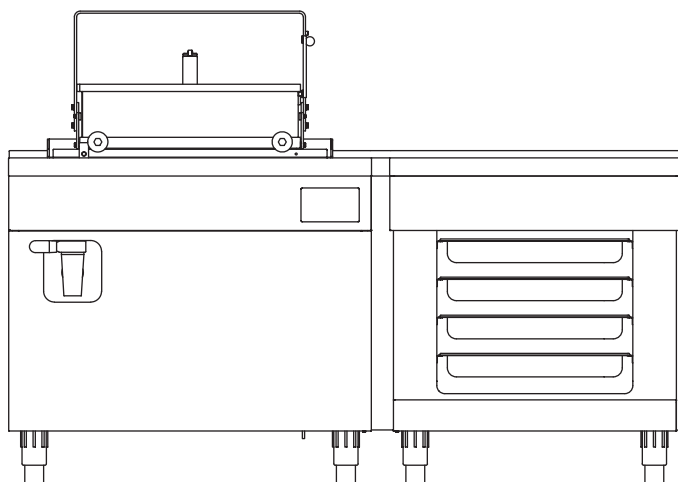
Accessoires standard

- 1 couvercle
- 1 panier à frites 650 x 435 x 180 mm (FEF 170)
- 1 panier à frites 650 x 435 x 180 mm avec trappe de fond (FEF 180)
- 1 set de montage (butée pour panier mobile) (FEF 180)
- 1 plaque de société

Accessoires à supplément

- ZUB 008 Barre protectrice à l'avant
- ZUB 630 Panier à frites supplémentaire 650 x 435 x 180 mm (FEF 170)
- ZUB 745 Cadre glissière pour FUF 080 (FUF 080 entre 2 FEF 180)
- ZUB 749 Cadre glissière pour FUF 080 (FUF 080 à côté de 2 FEF 180)

Exemple FEF/UEF 180 avec silo à frites FUF/UUF 080 à droite



Instructions de service

Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation

⚠ Cet appareil est conçu pour la préparation industrielle de repas. Son utilisation et son nettoyage ne doivent être effectués que par des personnes averties. Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être réalisés que par un spécialiste.

⚠ Ces remarques sont à communiquer aux collaborateurs dans le cadre des consignes de sécurité d'utilisation.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance!
 - Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau! Une couverture anti-feu conforme à la norme DIN 14155 doit être accessible sur les lieux.
 - Il y a également risque d'incendie lorsque l'on utilise des graisses dont le point d'inflammation est inférieur à 350 °C. Du à leur tendance d'oxydation rapide, les graisses et les huiles animales ne conviennent pas pour être utilisées dans des friteuses.
 - Ne jamais essayer d'éteindre des graisses ou de l'huile enflammée avec de l'eau! Attention, danger de mort! Si de l'eau entre en contact avec de la graisse chaude, cela provoque une explosion! (Tout le personnel doit être instruit de ce risque!)
 - La friteuse ne peut être seulement utilisée avec un dispositif fixe d'extinction d'incendie présentant des agents extincteurs appropriés! Respecter les prescriptions de la protection contre les incendies!
 - La friteuse ne peut être seulement utilisée avec un dispositif fixe d'extinction d'incendie présentant des agents extincteurs appropriés! Respecter les prescriptions de la protection contre les incendies!
 - Ne jamais essayer d'éteindre des graisses ou de l'huile enflammée avec de l'eau.
 - Installer l'appareil d'une manière à ce que des agents extincteurs provenant d'appareils automatiques d'extinction (p.ex. de l'eau provenant de têtes d'extinction automatiques) ne puissent pas tomber dans le bain de friture.
 - Pendant le service, la cuve de la friteuse doit être remplie de graisse ou d'huile au moins jusqu'à la marque de remplissage inférieure. Sinon, risque d'incendie!
 - En cas d'utilisation de graisses solides, il est impérativement nécessaire d'utiliser le niveau fusion jusqu'à ce que la graisse soit fondue. C'est alors seulement que la température de friture souhaitée peut être réglée. La fusion de graisses solides avec le niveau de friture est interdite. Sinon, risque d'incendie!
 - Les éclaboussures de graisse sur le sol doivent être éliminées immédiatement. Risque de glissade!
 - Ne pas utiliser de graisses ou d'huiles impures ou vieilles. Elles s'enflamment plus facilement et favorisent la formation de mousse.
 - Une trop grande quantité d'aliments trop humides influent sur le comportement moussant de l'huile.
 - Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.
 - Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou au nettoyeur haute pression! Si les environs de l'appareil sont nettoyés de cette manière, mettre d'abord l'appareil hors tension!
 - Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.
- En cas de réparations, mettre l'appareil hors tension sur tous les pôles (dispositif de séparation incombant au client, p.ex. disjoncteurs à coupure en charge).
 - Après un court-circuit dans l'appareil et qui se traduit par des fusibles sautés: faire entièrement contrôler l'appareil par un électricien, notamment les fonctions de fusion, de friture ainsi que le dispositif d'arrêt de sécurité. En ce qui concerne les appareils équipés de disjoncteurs, l'électricien doit vérifier leur facilité d'actionnement. Effectuer les mêmes vérifications après un rechange des résistances.
 - Le niveau sonore du poste de travail est inférieur à 70 dB (A). Cette indication est exigée en vertu de certaines prescriptions de sécurité nationales.

Utilisation

Verser la graisse

Avant de verser de la graisse ou de l'huile assurez-vous que l'orifice de vidange des graisses est fermé. La cuve ainsi que les résistances doivent être propres et sèches.

La cuve doit être remplie au moins jusqu'à la marque inférieure et tout au plus jusqu'à la marque supérieure (la marque se trouvant sur la paroi arrière).

Utiliser exclusivement des graisses ou des huiles de friture végétales résistant aux températures élevées.

Fusion

Afin de faire fondre doucement la graisse, la friteuse dispose d'une position de fusion de graisse. L'appareil chauffe avec une puissance réduite jusqu'à ce que la température de fusion réglée soit atteinte. Ceci préserve la graisse et empêche qu'elle vieillisse prématurément.



Fonte graisse

Actionner démarre le processus automatique de fonte de la graisse.

La température de l'allure «Fonte graisse» peut être réglée entre 15°C et 99° C. Cf. le chapitre «KCI- Changer les réglages client » à partir de la page 74. Si la graisse est liquide, choisir une température plus basse, si la graisse est solide, une température plus élevée.

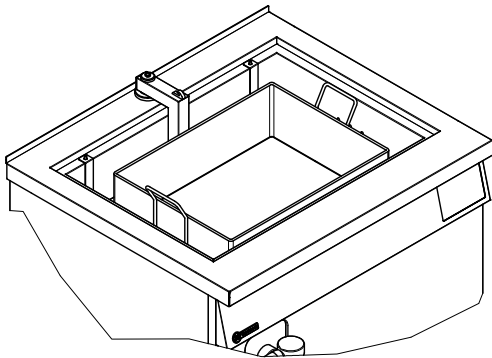
! En cas d'utilisation de graisses solides, il est impérativement nécessaire d'utiliser le niveau fusion jusqu'à ce que la graisse soit fondue. C'est alors seulement que la température de friture souhaitée peut être réglée. La fusion de graisses solides avec le niveau de friture est interdite. Sinon, risque d'incendie!


Lever et abaisser le panier à frites (seulement VAR 040)

! Le dispositif de levage / d'abaissement est seulement activé quand la température de la graisse a dépassé la température de fusion réglée


Abaisser le panier à frites

Enclencher le panier à frites dans l'encoche inférieure du dispositif de levage et d'abaissement.

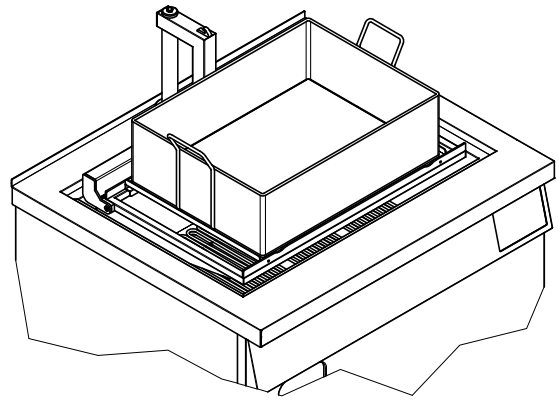


Pour abaisser le panier dans le bain de graisse, actionner brièvement la touche  du dispositif de levage/d'abaissement. Le panier est amené dans sa position finale.

Lever le panier à frites

Après la friture, actionner brièvement la touche  du dispositif de levage/d'abaissement. Le panier sort du bain de graisse et est amené dans sa position finale.

Enclencher le panier à frites dans l'encoche supérieure de levage et d'abaissement.



Le dispositif de levage/d'abaissement dispose d'un dispositif automatique de coupure en fin de course.

Le levage ou l'abaissement peut être interrompu en actionnant une nouvelle fois les touches fléchées.

Friture

En cas de démarrage direct avec une température de friture (sans utilisation du symbole de l'allure de fonte de graisse), l'appareil chauffera avec une puissance réduite jusqu'à ce que la température auparavant réglée de fonte de la graisse soit atteinte, et avec une puissance maximum dès que la température de fonte de la graisse aura été atteinte.

Faire fondre la graisse d'abord au niveau «fusion»! Avant de mettre le panier à frites, placer le tamis de protection.

Ne pas surcharger le panier à frites, hauteur de remplissage maximal 6 cm.

Des paniers à frites surchargés favorisent la formation de mousse et l'on obtient des résultats de cuisson incorrects.

La quantité maximale d'aliment pour une friture est de:

Avec le module de commande, régler la température selon les aliments à frire (pour les valeurs, consulter le tableau ci-dessous).

Entre les différentes charges retirer le tamis de protection et évacuer les grumeaux et les résidus de fritures. S'ils restent dans le bain de friture, la graisse vieillira plus rapidement.

Valeurs de référence

Aliments	Réglage de la temp. en °C	Temps en minutes
Frites		
blanchir	160 – 170	4 – 6
cuire	180 – 185	2 – 3
Filet de poisson	170 – 180	5 – 7
Viande (p.ex. escalopes, côtelettes)	170 – 180	5 – 8
Croquettes	160 – 180	4 – 6
Boulettes	160 – 180	8 – 10
Poulet	160 – 180	12 – 15
Boules de Berlin	160 – 180	4 – 6
Beignets d'ananas, de banane etc.	180 – 185	3 – 5

La valeur inférieure s'applique à des portions individuelles et à des aliments décongelés par une température préréglée. La valeur supérieure est valable en service continu et sert à calculer le débit par heure.

Les aliments pas encore décongelés demandent des durées de cuisson plus longues.

Toujours couvrir par un couvercle les cuves qui ne sont pas utilisées. Pour égoutter les aliments il est possible d'accrocher le panier à frites sur le support des résistances.

Dispositif d'arrêt de sécurité

Faire basculer les résistances


Si les résistances sont basculées vers le haut, le chauffage s'arrêtera et le voyant de contrôle jaune s'éteindra. Lorsque les résistances sont remises en place le chauffage se remettra de nouveau en marche.


Limiteur de température

Si la graisse dépasse la température de 230 °C le limiteur de température arrêtera le chauffage.

Cause possible: le niveau minimal de remplissage n'est pas respecté. Remettre de l'huile.

Après le refroidissement de la graisse (env. 5 minutes) le limiteur de température peut être réenclenché manuellement. La tige de déverrouillage se trouve à l'arrière du corps des résistances de chauffage.

 Si l'arrêt de sécurité se répète malgré un remplissage suffisant: mettre l'appareil immédiatement hors tension! Faire réparer l'appareil par le service après-vente!

 Si le limiteur de température est déclenché à plusieurs reprises ceci peut être dû à une panne de thermostat. Faire vérifier l'appareil par un spécialiste du service après-vente.


Changement de la graisse

Des graisses usées peuvent être reconnues facilement par :

- leur odeur ;
- leur goût (vérifier 2 – 3 fois par jour par une température d'environ 35 °C) ;
- le changement de teinte ;
- une formation importante de fumée par une température de 170 – 180 °C ;
- une formation importante de mousse; une graisse usée produit une mousse à petites bulles visqueuses et mousse plus longtemps qu'une graisse fraîche ;
- des dépôts noirs sur les parois de la friteuse au dessus du niveau d'huile ;

Filter et changer la graisse régulièrement. Plus la température de cuisson est élevée, plus la graisse vieillit vite. Lors d'un changement de graisse, nettoyer la cuve de la friteuse. En ce qui concerne l'évacuation de graisse voir «Nettoyage et entretien».

Dispositif sur et en dehors

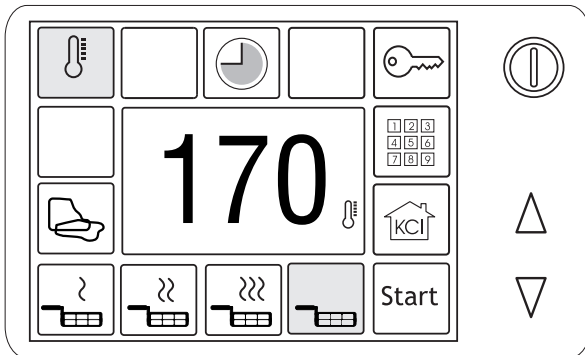
Pousser 

Les appareils en aperçu

Généralités

- Il suffit simplement de toucher les touches sensibles en posant l'index dessus.
- La fonction « KCI » permet d'accéder à d'autres fonctions de l'appareil.
- Seules les fonctions disponibles seront affichées.
- Les fonctions sélectionnées sont affichées sur fond rouge.

Fenêtre principale



La fenêtre principale est affichée dès que l'appareil est démarré en fonction Cuisson ou à l'issue d'une procédure de cuisson. Les dernières fonctions sélectionnées, ainsi que la dernière température de consigne, seront reprises (à l'exception de la durée de cuisson).


Les fonctions sélectionnées sont affichées sur fond rouge.


La fenêtre principale présente les fonctions suivantes :


- des fonctions qui peuvent être directement sélectionnées dans la fenêtre principale et qui sont lancées dès le démarrage.
- des fonctions qui exigent une saisie supplémentaire et qui seront exécutées depuis une fenêtre supplémentaire.


Fonctions directement sélectionnables


Ces fonctions peuvent être sélectionnées dans cette fenêtre et sont activées dès le lancement de la procédure de cuisson.

 Allure de cuisson I
Réglage d'usine : 160 °C

 Allure de cuisson II
Réglage d'usine : 175°C


 Allure de cuisson III
Réglage d'usine : 185°C

 Réglage manuel de la température
Pour travailler avec une température librement choisie

 Protection des programmations
Empêche toute modification involontaire des valeurs définies (cf. le chapitre « Verrouiller/Déverrouiller l'écran », page 65).

 Démarrage
Lance la procédure de cuisson avec les valeurs définies.

Les touches dans les menus

 Touche Retour/Niveau supérieur
Lorsque l'on se trouve dans un menu, cette touche permet de sortir d'un écran. Lorsque l'on se trouve dans un écran de réglage, cette touche permet de le quitter sans appliquer les modifications saisies.

 Touche OK
Confirme une saisie.


Fonctions avec possibilités de réglage supplémentaires


Ces fonctions mènent à des possibilités de réglage supplémentaires dans des écrans de réglage séparés.


Après avoir effectué le réglage et confirmé la saisie, l'affichage revient à la fenêtre principale.

 Programmation de la température de consigne
Cette sélection ouvre l'écran de réglage de la température.

 Régler la durée de cuisson
Cette sélection ouvre l'écran de réglage de la durée de cuisson.

 Fonte grasse
Actionner démarre le processus automatique de fonte de la graisse. Réglage d'usine: 30°C

 Programmes de friteuse
Cette sélection ouvre l'écran de Programmes de friteuse

 Clavier virtuel
Cf. page 64

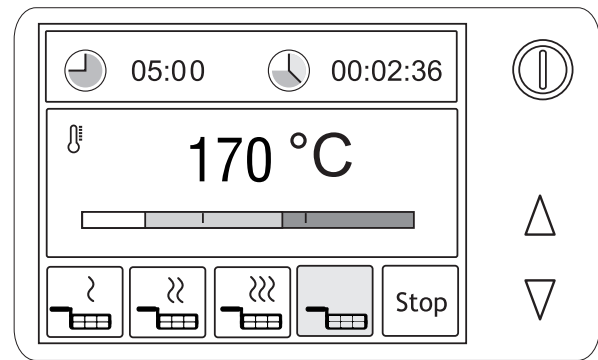
 Menu principal KCI
Cette sélection ouvre le menu KCI

Écran de processus

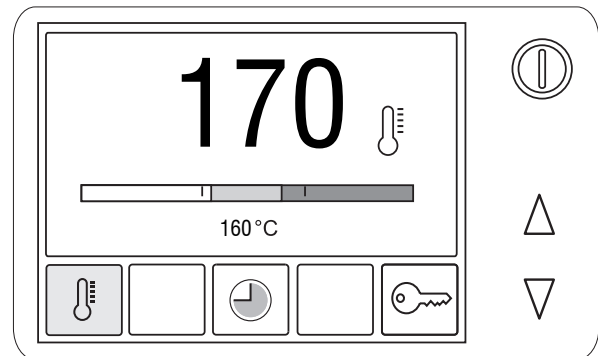
L'écran de processus est affiché dès que la procédure de cuisson est lancée.

- Dans la partie supérieure, le symbole de l'horloge affiche la durée de cuisson écoulée en minutes. Il est possible de commuter sur l'affichage de la durée de cuisson restante.
- La durée de cuisson définie est affichée à gauche, si elle a été définie.
- L'écran affiche la température de consigne définie sous forme de chiffres.
- La barre située sous la température de cuisson indique la courbe/l'évolution de la température.
- La barre jaune indique la température actuelle.
- La barre orange indique la température de consigne.

L'écran de processus permet de commuter à tout moment entre les différentes allures de cuisson.



Écran de processus



Affichage de la température de consigne/actuelle

Affichage de la température de consigne/actuelle

L'affichage de la température de consigne/actuelle est appelé depuis l'écran de processus. Pour cela, il faut sélectionner l'affichage des barres.

- La valeur de consigne est affichée en gros au-dessus de la barre.
- La valeur actuelle est affichée sous la barre.

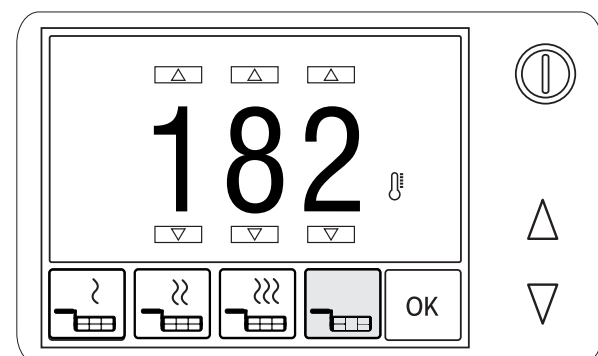
L'affichage de température de consigne/actuelle permet d'appeler, par l'intermédiaire des symboles correspondants, les différents écrans d'affichage, ainsi que d'autres fonctions supplémentaires.

Réglages (exemple du réglage de la température)

L'écran de réglage de la température est appelé depuis la fenêtre principale ou l'écran de processus.

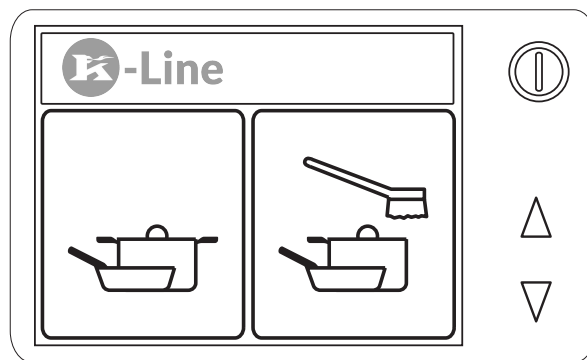
Pour cela, sélectionner la fonction Réglage de la température.

- La température de consigne sera affichée en gros et peut être modifiée.
- Le réglage sera effectué par l'intermédiaire des petites flèches situées au-dessus et en dessous des chiffres.
- Les allures de cuisson peuvent être sélectionnées directement.



Fenêtre de dialogue

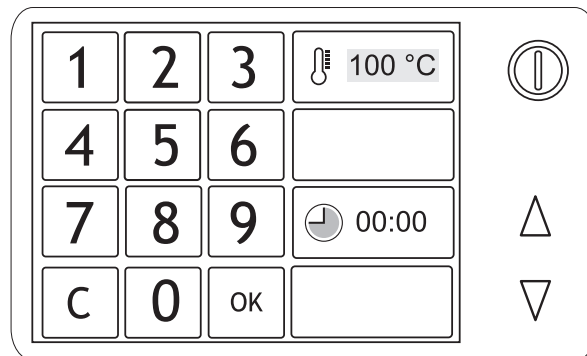
La fenêtre de dialogue est affichée chaque fois qu'une sélection doit être effectuée entre différentes possibilités.



Clavier virtuel

Le clavier virtuel permet à l'opérateur familiarisé avec l'appareil de procéder à des réglages au sein d'un écran. Sélectionner les fonctions les unes après les autres et saisir les valeurs par l'intermédiaire du clavier.

La touche **OK** permet de confirmer les fonctions sélectionnés ; sans fonction sélectionnée, elle permet de revenir à la fenêtre principale.



Clavier virtuel, température de consigne de 100 °C sélectionnée

Verrouiller/Déverrouiller l'écran

L'écran peut être verrouillé afin d'éviter toute modification involontaire des valeurs définies ou pour empêcher un démarrage involontaire.


Verrouillage

Afin d'éviter la modification involontaire des valeurs pendant la procédure de cuisson, l'écran de service peut être verrouillé pendant toute cette durée. Pour cela, fonction « Verrouiller » doit être sélectionnée avant le démarrage de la cuisson.

Sélectionner  pour appeler la fonction « Verrouiller ».

- La moitié du symbole de la clé est marqué en rouge.
- Les fonctions sélectionnées seront affichées.

La fonction « Verrouiller » est maintenant sélectionnée et sera activée après le lancement de la procédure de cuisson.

Sélectionner  pour lancer la procédure de cuisson avec les réglages affichés.

Le processus de cuisson démarre. L'écran de service est affiché. L'écran est verrouillé pendant la procédure de cuisson. Aucune saisie ne peut être effectuée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant.

Déverrouiller l'écran

En cours d'utilisation :

- Effleurez l'écran pour le déverrouiller.

Le symbole de clé sera affiché en grande taille et en rouge lorsque la fonction « Verrouiller » est activée.

- Continuez à toucher l'écran (env. 3 secondes) avec le symbole de clé jusqu'à ce que celui-ci soit affiché grisé.

Le verrouillage est annulé lorsque le symbole de clé est affiché grisé.

- Ne plus toucher l'écran (éloigner le doigt de l'écran).

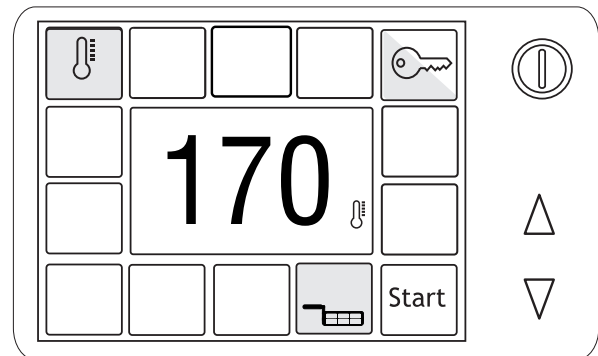
L'écran est déverrouillé.

Autoverrouillage

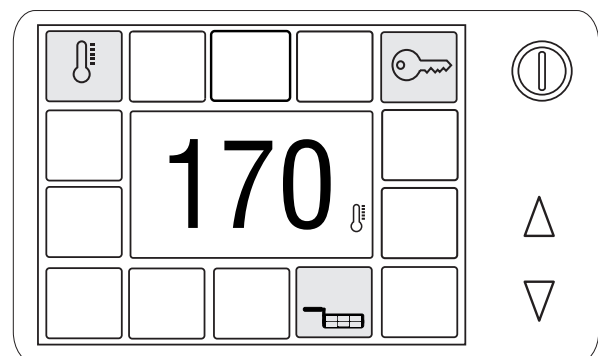
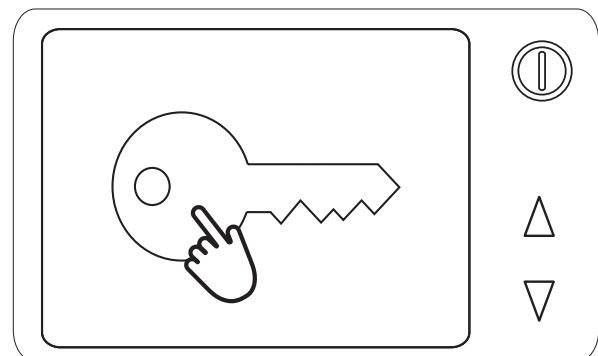
Afin d'éviter un démarrage involontaire de la procédure de cuisson, la fenêtre principale sera automatiquement verrouillée si aucune saisie n'est effectuée pendant 120 secondes environ.

- La fenêtre principale continuera d'être affichée.
- Le symbole de clé s'allume en rouge.
- Seules les fonctions sélectionnées seront affichées.
- La fonction de démarrage sera désactivée.

Aucune saisie ne peut être effectuée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant. La procédure de cuisson ne peut pas être lancée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant.



Verrouillage préparé pour la cuisson



Fenêtre principale verrouillée. Aucun démarrage possible.

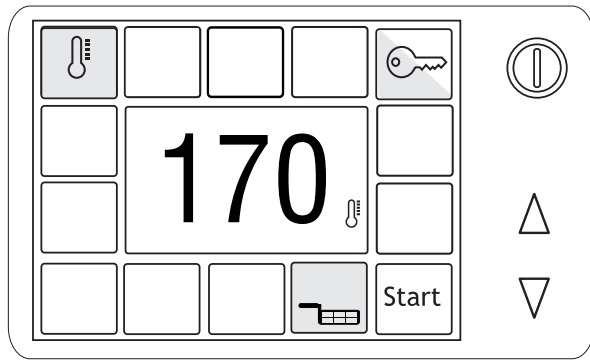
Verrouillage manuel/immédiat

Vous pouvez également verrouiller directement la fenêtre principale afin d'éviter tout démarrage involontaire de la procédure de cuisson.

Sélectionner  pour appeler la fonction « Verrouiller ».

- Le symbole de clé s'allume et la moitié du symbole est marquée en rouge.
- Les fonctions sélectionnées seront affichées.

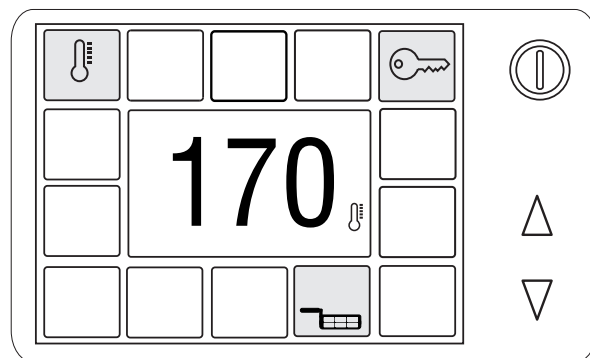
La fonction « Verrouiller » est sélectionnée, mais pas encore activée.



Sélectionner de nouveau  pour activer immédiatement la fonction « Verrouiller ».


- La fenêtre principale continuera d'être affichée.
- Le symbole de clé s'allume en rouge.
- Seules les fonctions sélectionnées seront affichées.
- La fonction de démarrage sera désactivée.

Aucune saisie ne peut être effectuée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant. La procédure de cuisson ne peut pas être lancée sans avoir déverrouillé l'écran auparavant.



Supprimer l'autoverrouillage, le verrouillage manuel ou immédiat

Pour l'autoverrouillage ou le verrouillage manuel (verrouillage immédiat) :

Sélectionner  pour annuler le verrouillage.

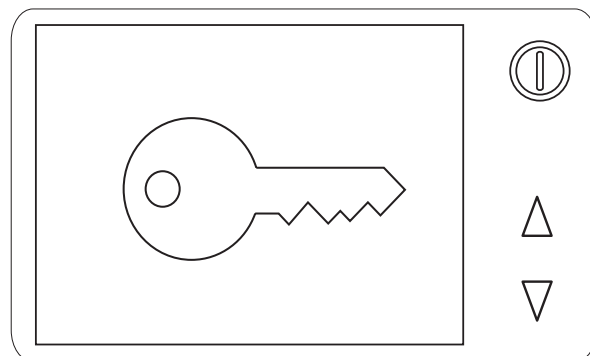
Le symbole de clé sera affiché en grande taille et en rouge lorsque la fonction « Verrouiller » est activée.

- Continuer à toucher l'écran (env. 3 secondes) avec le symbole de clé jusqu'à ce que celui-ci soit affiché grisé.

Le verrouillage est annulé lorsque le symbole de clé est affiché grisé.


- Retirer le doigt de l'écran.

L'écran est déverrouillé.



Utilisation

Mettre l'appareil en marche

Sélectionner  pour mettre l'appareil en marche.

L'écran de démarrage est affiché.
Il offre la possibilité de choisir entre

- le mode « Cuisson » ou
- le mode « Nettoyage et entretien ».


Mode Cuisson


Sélectionner  pour passer en mode Cuisson.

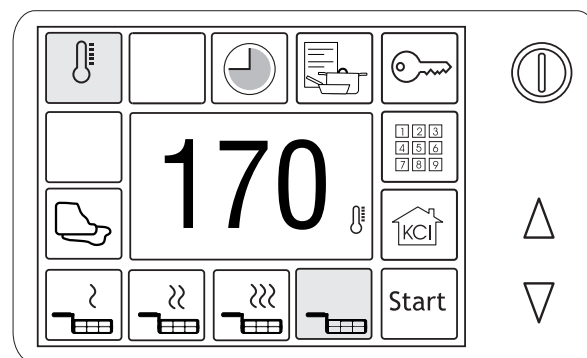
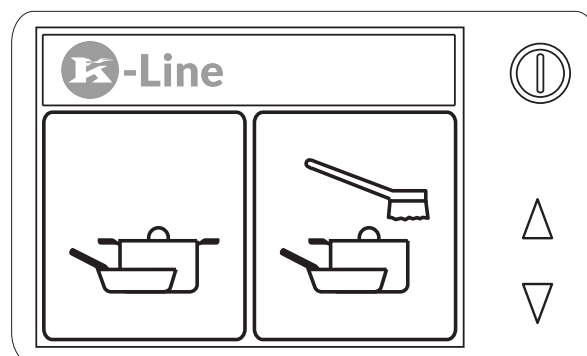
La fenêtre principale est affichée.
Les dernières fonctions sélectionnées, ainsi que la dernière température de consigne, sont définies et affichées.

Vous pouvez maintenant procéder à vos propres réglages ou lancer la procédure de cuisson avec les réglages existants.

Lancer le processus de cuisson

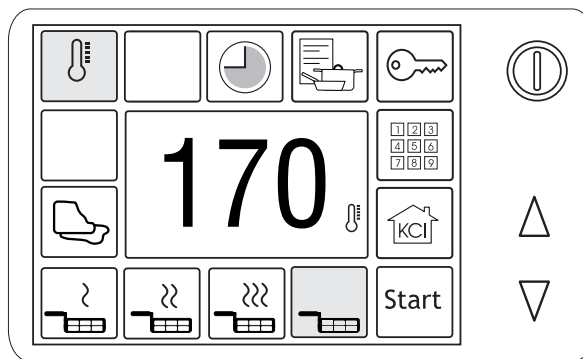
Sélectionner  pour lancer la procédure de cuisson avec les réglages affichés.

 L'écran sera verrouillé si aucune saisie n'intervient dans un délai de 120 secondes. Cf. le chapitre « Verrouiller/Déverrouiller l'écran », page 65.



Procéder aux réglages

Vous pouvez procéder à vos propres réglages ou lancer la procédure de cuisson avec les réglages existants. Depuis la fenêtre principale, vous pouvez sélectionner les fonctions et définir les réglages nécessaires avant de lancer la prochaine procédure de cuisson. Les fonctions sélectionnées seront affichées en rouge.




Température de consigne

La température de consigne peut être réglée librement. En outre, trois allures de cuisson prédéfinies peuvent être sélectionnées. L'allure de cuisson sélectionnée s'allume en rouge. La température de consigne correspondante est affichée à l'écran.


Travailler avec température de consigne paramétrée

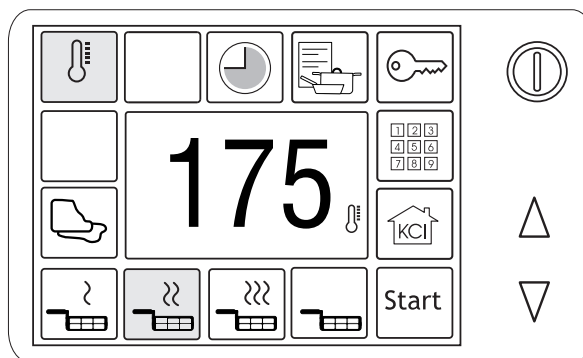
Vous souhaitez par exemple travailler avec une température de consigne de 175°C.


Sélectionner  pour appeler l'allure de cuisson II.

L'allure de cuisson sélectionnée s'allume en rouge. La température de consigne de l'allure de cuisson II est affichée à l'écran.

Si vous ne souhaitez pas procéder à d'autres réglages, vous pouvez alors lancer la procédure de cuisson.

Sélectionner  pour lancer la procédure de cuisson avec les réglages affichés.




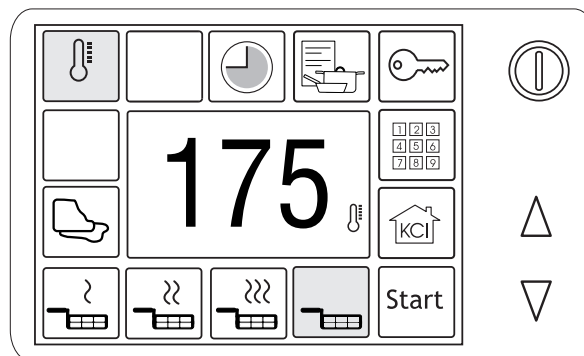
 Les différentes allures de cuisson peuvent être enregistrées avec des températures de consigne individuelles. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients » à partir de la page 76.

Travailler avec température de consigne individuelle

La fenêtre principale est affichée.

Pour définir une température de consigne individuelle, appelez la fenêtre de réglage de température avec la fonction « Température de consigne ».

Sélectionner  pour appeler la fenêtre de réglage de température.



La fenêtre de réglage de température est affichée.
L'affichage se fait en °C.


Le réglage sera effectué par l'intermédiaire des petites flèches situées au-dessus et en dessous de l'affichage de température.

En guise d'alternative, vous pouvez présélectionner la plage de températures par l'intermédiaire des allures de cuisson I à III et ensuite, affiner votre réglage avec les touches fléchées.

☞ Les valeurs enregistrées des allures de cuisson I - III ne peuvent pas être modifiées à cette étape. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients » à partir de la page 76.

Sélectionner  pour confirmer la valeur de consigne définie et pour quitter le réglage de température.

La fenêtre principale est affichée avec la valeur de consigne définie.


Sélectionner  pour lancer le processus de cuisson.


L'écran de service est affiché.


Réglage de la température de consigne pendant l'utilisation


La procédure de cuisson est en cours, l'écran de processus est affiché.

Sélectionner

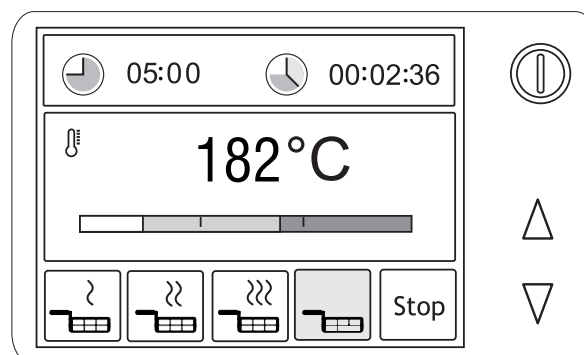
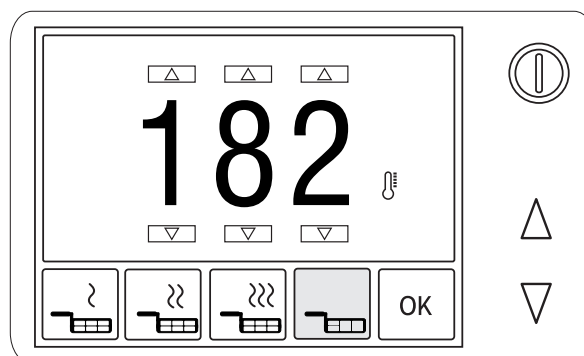
 pour appeler l'allure de cuisson I ou

 pour appeler l'allure de cuisson II ou bien sélectionner

 pour appeler l'allure de cuisson III ; ou bien sélectionner

 pour appeler la dernière allure de cuisson librement paramétrée, ou bien sélectionner

 et définir une nouvelle température de consigne avec la fenêtre de réglage de température.




Régler la durée de cuisson

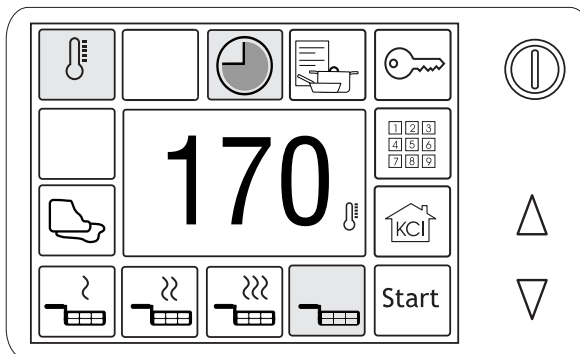
Le réglage de la durée de cuisson s'effectue dans la fonction Réglage de la durée de cuisson.

Le réglage de la durée de cuisson peut être appelé avant ou après le lancement de la procédure de cuisson.

Régler la durée de cuisson avant le démarrage de la procédure de cuisson.

La fenêtre principale est affichée.


Sélectionner  pour parvenir au réglage de la durée de cuisson.





Le réglage de la durée de cuisson est alors affiché.

Le réglage de la durée sera effectué par l'intermédiaire des petites flèches situées au-dessus et en dessous des chiffres.


En guise d'alternative, une durée de cuisson prédéfinie peut être sélectionnée.

Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson I prédéfinie. Réglage d'usine : 3 minutes

Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson II prédéfinie. Réglage d'usine : 5 minutes

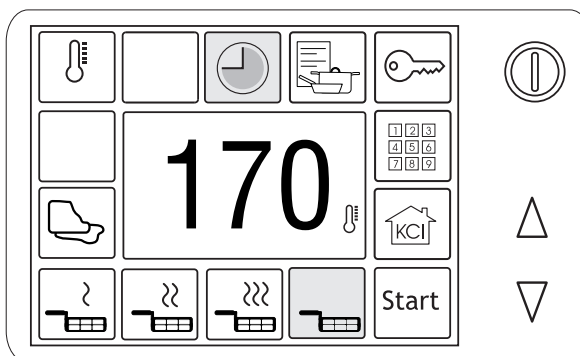
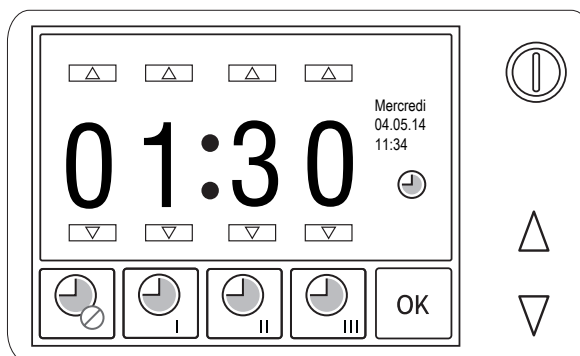
Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson III prédéfinie. Réglage d'usine : 7 minutes


ou

Sélectionner  pour désactiver toutes les durées prédéfinies et travailler avec l'appareil sans commande par minuterie.

Sélectionner  pour confirmer la durée de cuisson définie et pour quitter le réglage de durée de cuisson.

La fenêtre principale sera de nouveau affichée.

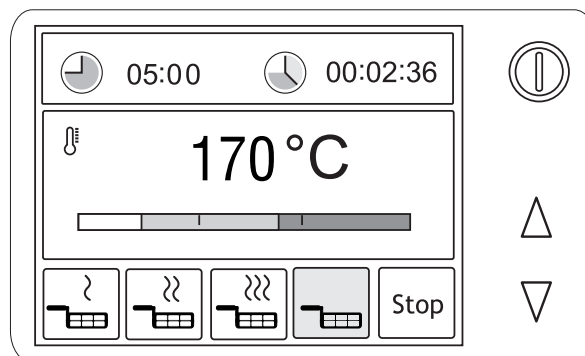


 Les durées de cuisson I, II et III peuvent être définies avec des valeurs librement définies. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients », page 76.


Réglage de la durée de cuisson pendant l'utilisation

La procédure de cuisson est en cours, l'écran de processus est affiché.

Exemple : 5 minutes de cuisson sont réglés, dont 2 minutes et 36 secondes sont déjà écoulées.



Sélectionner  pour alterner entre durée restante et durée écoulée.

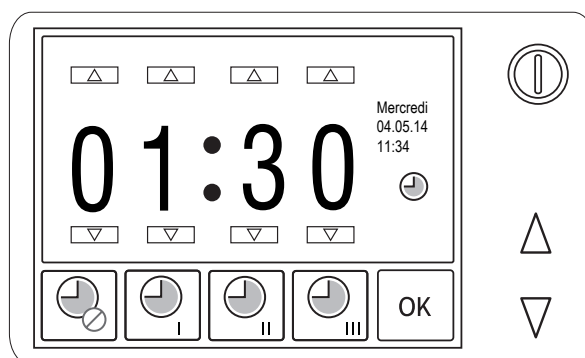
Sélectionner  pour parvenir au réglage de la durée de cuisson.

Le réglage de la durée de cuisson est affiché.


Le réglage de la durée sera effectué par l'intermédiaire des petites flèches situées au-dessus et en dessous des chiffres.


Dans l'exemple; la valeur 01:30 minutes sera modifiée en 2 minutes et 30 secondes avec la flèche située sous le 1.

En guise d'alternative, une durée de cuisson prédéfinie peut être sélectionnée.





Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson I prédéfinie.
Réglage d'usine : 3 minutes

Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson II prédéfinie.
Réglage d'usine : 5 minutes


Sélectionner  pour sélectionner la durée de cuisson III prédéfinie.
Réglage d'usine : 7 minutes

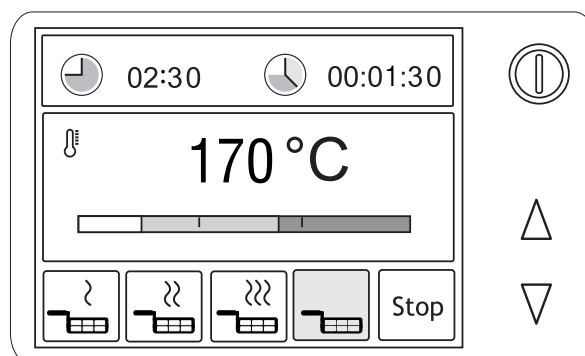
ou

Sélectionner  pour désactiver toutes les durées prédéfinies et travailler avec l'appareil sans commande par minuterie.

Sélectionner  pour confirmer la durée de cuisson définie et pour quitter le réglage de durée de cuisson.

Dans l'exemple, la nouvelle durée de cuisson sera de 2 minutes, dont 1 minute et 36 secondes sont déjà écoulées.

 Les durées de cuisson I et II peuvent être définies avec des valeurs librement définies. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients », page 76.



Fin de la cuisson


Une procédure de cuisson pilotée par minuterie sera affichée comme terminée dans l'écran de processus. Le champ dans lequel sont affichés les durées sera vert. Dans l'exemple, une durée de cuisson d' 2 minutes et 30 secondes avait été définie. La durée écoulée et la durée définie sont affichées. **END** est sur fond vert et un signal sonore retentit.

Sélectionnez pour commencer le processus de cuisson avec les mêmes paramètres

Sélectionner .

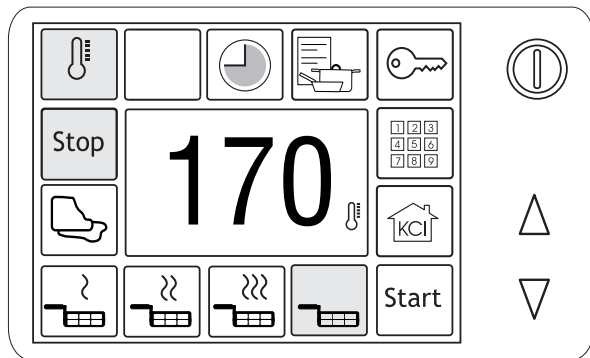
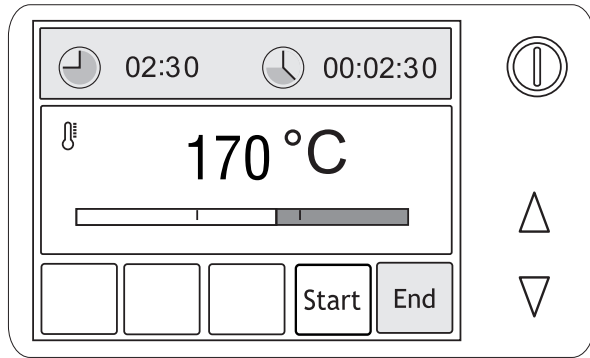
La fenêtre principale est affichée. Les derniers réglages restent conservés pour la prochaine charge.

Après l'utilisation de la commande par minuterie, la friteuse reste en veille à la dernière température utilisée.

sélectionner  pour parvenir au réglage de la durée de cuisson et confirmer avec **OK**.

La durée de cuisson n'est pas active, mais seulement définie. Pour travailler de nouveau avec cette durée :

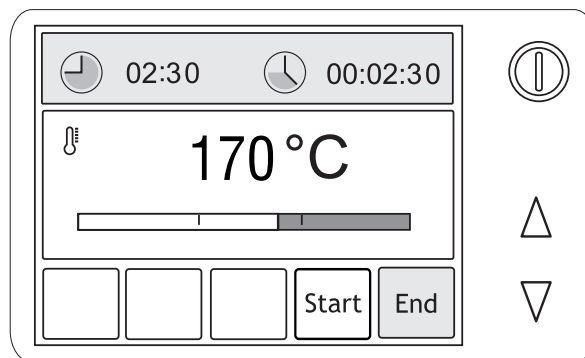
Sélectionner pour terminer le mode Veille



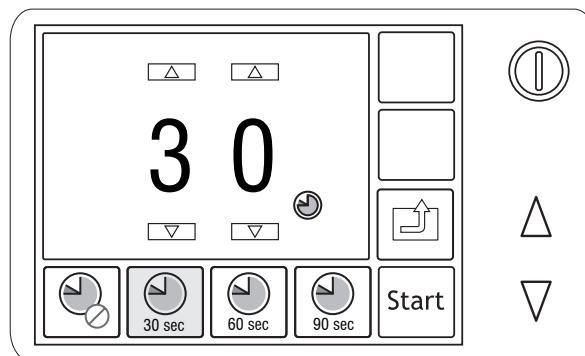
Poursuite de cuisson

Une fois terminée, une procédure de cuisson pilotée par minuterie pourra être poursuivie.

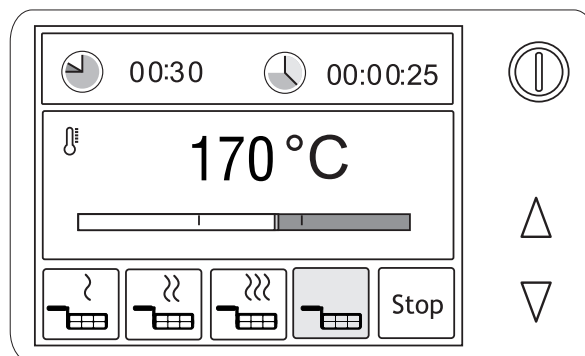
Sélectionner .



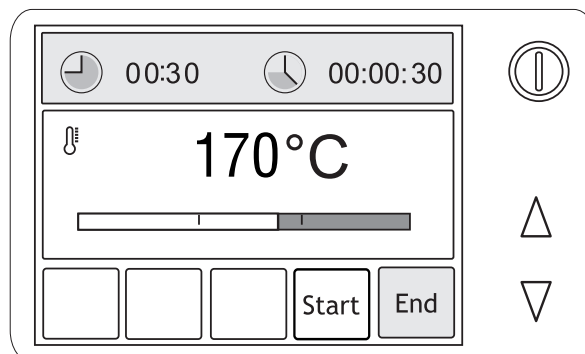
La fenêtre de réglage de poursuite de cuisson est affichée. Dans l'exemple, une durée de poursuite de cuisson de 30 secondes a été définie et appliquée. Lancer la poursuite de cuisson avec **Start**.



L'écran de processus indique la durée de poursuite de cuisson et cette dernière se poursuit.



A l'issue de la durée de poursuite de cuisson, la durée totale sera affichée. Toutefois, la durée de cuisson originelle sera conservée pour la charge suivante.



Travailler avec la fonction programmes de friteuse

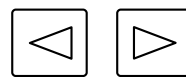
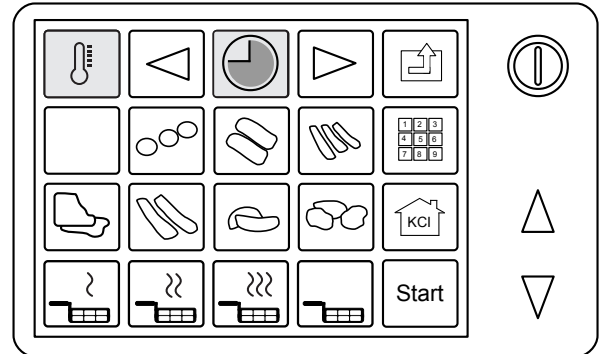
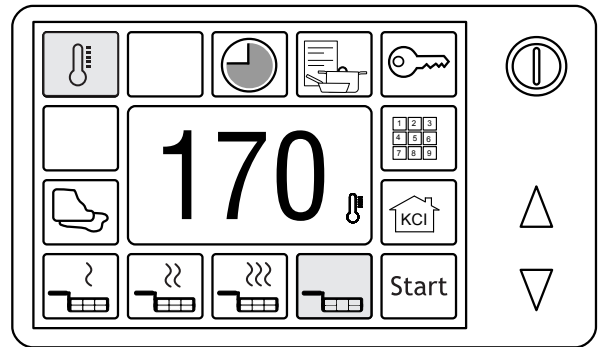
Dans la fenêtre principale



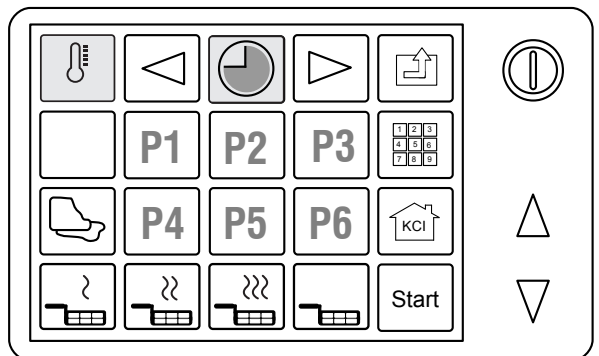
sélectionner

Réglage d'usine:

Symbole	Description	temps	température
	croquettes rond	3 min.	180 °C
	croquettes	4 min.	180 °C
	pommes de frites finement	3 min.	180 °C
	pommes de frites grossier	4 min.	180 °C
	cales	5 min.	180 °C
	pépites	6 min.	175 °C
	schnitzel	7 min.	160 °C
	rösti	6 min.	180 °C
	ailles de poulet	5 min.	175 °C
	cuisse de poulet	10 min.	160 °C
	rouleau de printemps	5 min.	180 °C
	filet de poisson	5 min.	175 °C
	les bâtonnets de poisson	4 min.	175 °C
	crevettes	3 min.	180 °C
	calamaris	4 min.	175 °C
	broccoli	3 min.	180 °C
	champignons	3 min.	180 °C
	Berliner	8 min.	160 °C



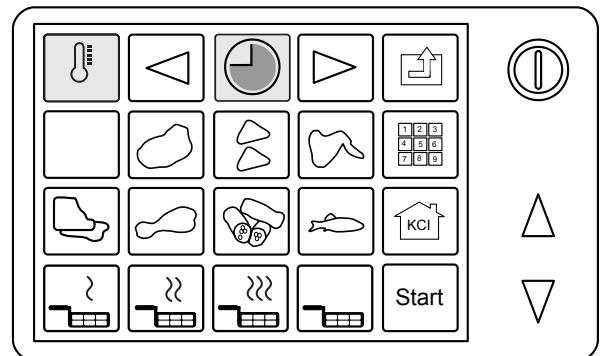
Commuter entre les 4 fenêtres de programme



l'exemple:



sélectionner

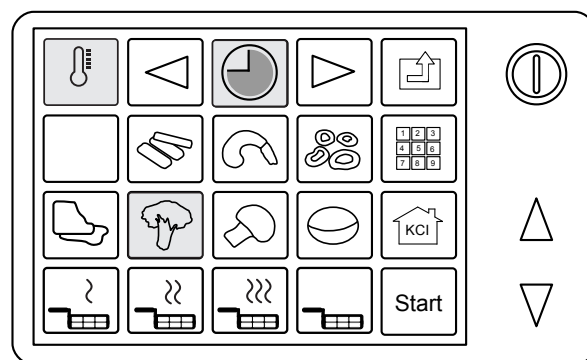


l'exemple:



sélectionner

P1	programme 1	6 min.	150°C
P2	programme 2	5 min.	160 °C
P3	programme 3	4 min.	170 °C
P4	programme 4	3 min.	180°C
P5	programme 5	2 min.	185 °C
P6	programme 6	1 min.	185 °C



broccoli sélectionnées

Sélectionner **Start** pour lancer la procédure de cuisson avec les réglages affichés.

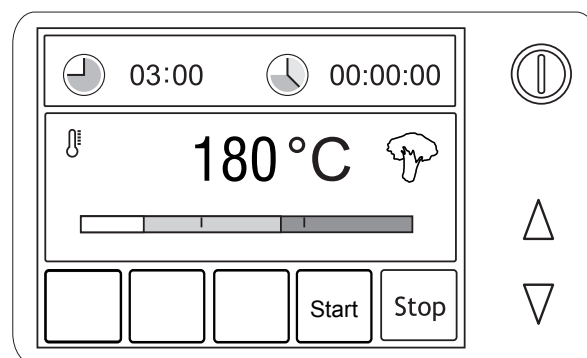
Le panier s'abaisse automatiquement lorsque la température de consigne est atteinte.

La durée du programme démarre.

À la fin du programme, le panier est relevé automatiquement.

Sélectionner **Start** pour lancer la procédure de cuisson avec les réglages affichés.

Si un autre programme doit être utilisé, bouton d'arrêt de la presse

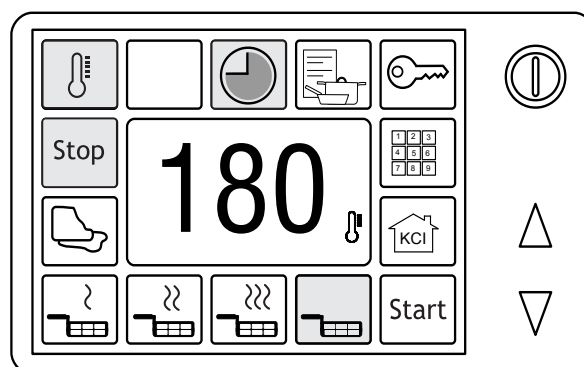


Broccoli

Après l'utilisation des programmes, la friteuse reste en veille à la dernière température utilisée.

Sélectionner **Stop** pour terminer le mode Veille

Les valeurs enregistrées des allures de programmes de friteuse ne peuvent pas être modifiées à cette étape. Cf. le chapitre « KCI - Modifier les réglages clients » à partir de la page 21.

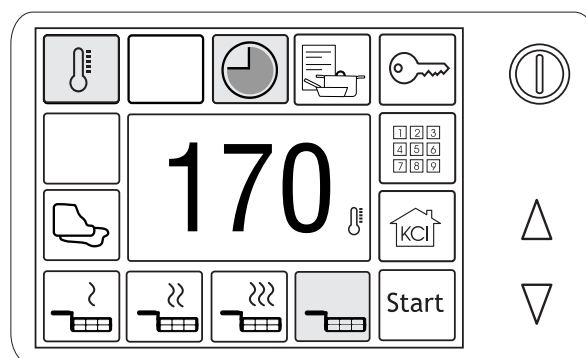


KCI - Réglage clients


Le réglage clients KCI vous permet de modifier de manière individuelle des réglages et paramètres importants pour vous.

La fenêtre principale est affichée.

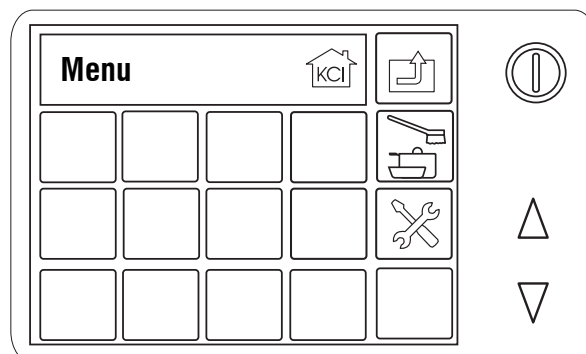
Sélectionner  pour parvenir au menu principal KCI.



Le menu principal KCI est affiché.

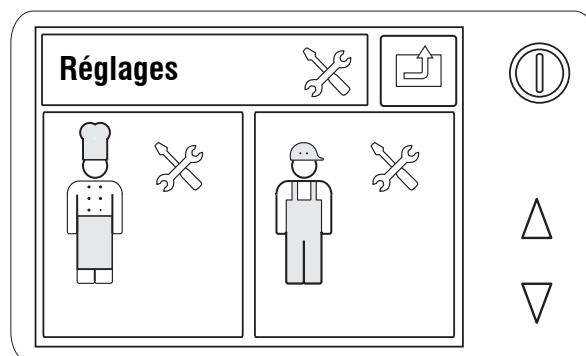
Sélectionner  pour parvenir aux réglages.

Sélectionnez  pour accéder aux programmes de nettoyage



Une fenêtre de dialogue est alors affichée.


Sélectionner  pour parvenir aux réglages clients.



Un menu affichant différentes catégories de réglages est affiché.

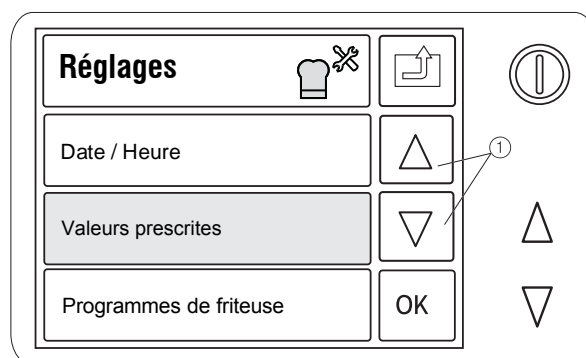
 En déroulant avec les touches fléchées ① dans le masque d'affichage vous affichez les possibilités supplémentaires de choix dans les différents niveaux.

Sélectionnez, à l'aide des touches fléchées, le paramètre que vous souhaitez modifier. Exemple :

 Modifier la durée définie de cuisson 1


Sélectionnez la catégorie « Valeurs paramétrées » dans « Réglages ».

 Confirmer avec OK.



Valeurs prescrites sélectionnées.

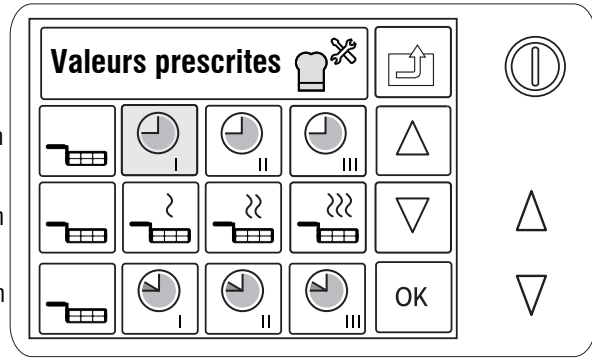
Sélectionnez la valeur paramétrée « Durée de cuisson I ».

 Confirmer avec OK.

Durée de cuisson

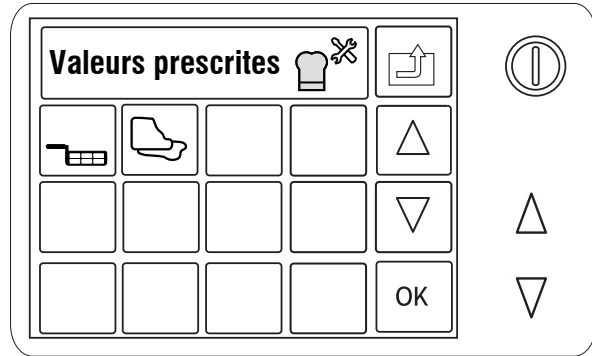
Température de cuisson

Durée Poursuite de cuisson



Durée de cuisson I sélectionnée.


Fonte graisse



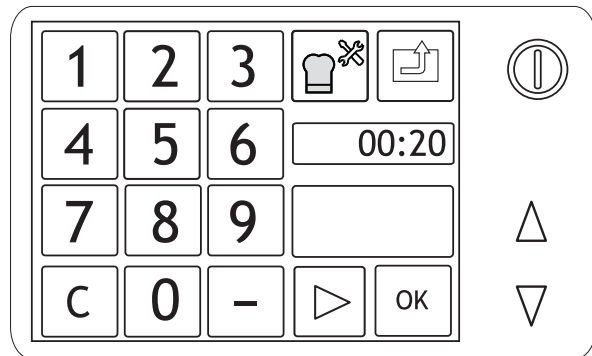
Le paramètre sélectionné peut alors être modifié au moyen du pavé numérique.

Le premier chiffre saisi modifie les heures.


La touche  permet d'alterner entre heures et minutes.


Sélectionner  pour confirmer la valeur choisie.

Avec , quitter la rubrique de réglages et les niveaux de menu KCI.





Nettoyage et entretien

 Nettoyer l'appareil tous les jours. Lorsque vous nettoyez l'appareil, il doit être hors service.

 Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau! Ne pas mettre l'appareil sous l'eau!

Surfaces en acier inoxydable


 Avant de nettoyer la surface avec des produits de nettoyage humides, assurez-vous que la graisse est refroidie!

 Faites attention que l'eau ne tombe pas dans la graisse même si elle est refroidie.

Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable.

Cuve de la friteuse

Pour nettoyer la cuve, faire fondre la graisse ou la laisser refroidir (suivant son état). La graisse doit présenter une température d'env. 10 °C au-dessus de son point de fusion pour pouvoir s'écouler complètement. Placer un bac collecteur en acier inox ou en aluminium d'une capacité suffisamment grande en dessous de la vidange de la cuve. Capacité minimale 85 l. Pour pouvoir réutiliser la graisse il faudra la filtrer. Ouvrir la vidange.

 Attention: La graisse peut être chaude. Risque de brûlures! Même après avoir évacué la graisse, le robinet d'écoulement de sécurité peut encore être chaud!

Éliminer ensuite les grosses salissures. Nettoyer la cuve avec des produits de nettoyage usuels pour acier inox ou nettoyer les résistances (voir plus loin). Ne pas utiliser des brosses en acier ou de la laine d'acier!


Nettoyage des résistances

 Ne pas endommager le palpeur du thermostat et son entretoise.

Remplir la cuve vide de la friteuse avec de l'eau. Ajouter un solvant de graisse et porter ensuite l'eau à ébullition. Evacuer l'eau dans le bac collecteur. Appliquer le solvant de graisse directement sur les résistances et les nettoyer doucement avec une brosse souple. Ensuite, remplir de nouveau la friteuse avec de l'eau et rincer soigneusement.

Essuyer encore une fois la cuve avec un chiffon humide.


Comme solvant de graisse nous recommandons l'utilisation d'un agent de nettoyage contenant de la soude (d'env. 5% max.).

 Respecter le mode d'emploi du fabricant!

Panier à frites

Rincer régulièrement le panier à frites.


Ne pas utiliser des brosses en acier ou de la laine d'acier. Après un traitement avec des produits de nettoyage rincer abondamment à l'eau.

 Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.

Robinet d'écoulement de sécurité

Le robinet d'écoulement de sécurité doit être nettoyé également à l'intérieur. Pour cela, la cuve de la friteuse doit être vidangée.

- Enlever le boisseau du robinet: ouvrir en dépassant la butée tout en appuyant sur le bouton de sécurité. Le boisseau du robinet peut alors être retiré.


 Plus tard, le boisseau du robinet doit être remis dans le **même** robinet. Le boisseau du robinet et le robinet portent le même numéro.

- Nettoyer la sortie à l'aide d'une brosse à bouteilles.

- Pour que le robinet d'écoulement de sécurité reste libre, souple et étanche, il faut le graisser régulièrement avec de la graisse alimentaire.

- Nettoyez également à l'aide d'une brosse à bouteilles l'intérieur du boisseau du robinet.

Aide en cas de panne

 Les travaux de réparation devront être confiés exclusivement à des professionnels qualifiés.

Une inspection et un entretien réguliers évitent des pannes et sont nécessaires pour la sécurité. Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent de l'emploi de l'appareil. Renseignez-vous auprès du service après-vente de votre fournisseur ou demandez les renseignements actuels au service après-vente du fabricant.

Anomalie	Cause possible	Solution
Appareil commuté sur temps de friture, le panier à frites ne s'abaisse pas.	<p>Machine de chauffe La température de friture n'est pas encore atteinte.</p> <p>b) Durée supplémentaire de temporisation de démarrage activée?</p>	<p>a) Attendre jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte.</p> <p>b) Effacer la temporisation de démarrage.</p>
Appareil sous tension mais ne chauffe pas ou seulement très lentement, les chiffres s'allument.	<p>a) Fusible du client défectueux.</p> <p>b) Limiteur de température de sécurité déclenché.</p> <p>c) Élément chauffant défectueux.</p>	<p>a) Vérifier le fusible, le cas échéant l'échanger.</p> <p>b) Enfoncer le limiteur de température: si celui-ci déclenche de nouveau ou souvent, faire contrôler l'appareil par le service après-vente.</p> <p>c) A l'aide de fusibles déconnecter l'appareil du réseau, appeler le service après-vente.</p>
Appareil sous tension mais ne chauffe pas, les chiffres ne s'allument pas.	<p>a) Fusible du client défectueux.</p> <p>b) Branchement au réseau interrompu.</p>	<p>a) Vérifier le fusible, le cas échéant l'échanger.</p> <p>b) Faire vérifier par un spécialiste, si l'appareil est branché sur le réseau électrique, rebrancher le cas échéant.</p>
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles du client sont coupés à plusieurs reprises.	<p>a) Fusibles incorrects.</p> <p>b) Appareil défectueux.</p>	<p>a) Faire vérifier les fusibles par un électricien.</p> <p>b) Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente.</p>
Affichage du message «F1». L'affichage à DEL «Anomalie» est allumé.	Erreur de système.	Appeler le service après-vente.
Affichage du message «F10». L'affichage à DEL «Anomalie» est allumé.	<p>a) Vous avez appuyé sur deux touches à la fois pendant plus de 10 s.</p> <p>b) Touche coincée.</p>	<p>a) Appuyer sur les touches les unes après les autres.</p> <p>b) Décoincer la touche coincée en appuyant dessus à répétition. Sinon, contacter le service après-vente.</p>
Affichage du message «Pdr».	Affichage normal après la coupure de l'appareil du réseau.	

Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles

Ce qu'il faut savoir sur «l'acier inoxydable»

D'ordinaire, les appareils pour cuisines industrielles sont fabriqués en acier inoxydable, le type de matériau étant identifié par les numéros suivants:

- 1.4016 ou 1.4511
= aciers chromés magnétisables
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571
= aciers au nickel-chrome non magnétisables.

Les aciers chromés possèdent de bonnes propriétés de conduction thermique. Ils ont peu tendance à se déformer sous l'effet de la chaleur.

De leur côté, les aciers au nickel-chrome possèdent de bonnes propriétés anticorrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables repose sur une couche passive qui se forme à la surface du métal, en présence d'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à la formation de cette couche passive, en sorte que les dommages subis à la suite d'actions mécaniques peuvent se résorber tout seuls. La couche passive se forme / se reconstitue plus rapidement lorsque l'acier entre en contact avec une eau courante contenant de l'oxygène. Les acides oxydants (acide nitrique, acide oxalique) augmentent encore davantage l'effet en question. On emploie ces acides lorsque l'acier a été soumis à une agression chimique importante et a, de ce fait, perdu la presque totalité de sa couche passive.


La couche passive peut être chimiquement endommagée ou détruite par des oxydo-réducteurs (produits consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci sont concentrés ou qu'ils entrent en contact sous haute température avec l'acier. Parmi ces agents, on trouve par ex.:


- les substances salées et soufrées
- les chlorures (sels)
- les concentrés de condiments tels que moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions contenant du sel de cuisine etc.

D'autres dommages peuvent être provoqués par:

- la rouille étrangère (provenant d'autres éléments de construction, des ustensiles ou de la rouille volante p.ex.)
- des particules de fer (poussière de ponçage p.ex.)
- contact avec des métaux non-ferreux (formation d'éléments chimiques)
- déficit en oxygène (absence de ventilation, eau à faible teneur en oxygène, par exemple).

Principes de base pour l'utilisation d'appareils en «acier inoxydable»


 Veillez à maintenir constamment propre et aérée la surface des appareils en acier inoxydable. Lorsque l'appareil n'est pas en service, maintenez la porte de ce dernier ouverte afin d'assurer une bonne ventilation.


 Éliminez régulièrement par nettoyage les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumen. Sous ces couches, l'absence d'air entraîne un phénomène de corrosion. N'utilisez pas de produits détergents contenant du chlore ou des substances décolorantes.


Si le fabricant édicte des recommandations particulières de nettoyage pour l'appareil à nettoyer, celles-ci sont donc à respecter, ainsi que les produits et les méthodes recommandés.

Si aucune recommandation particulière de nettoyage n'est donnée, il faudra en tous les cas utiliser des détergents pauvres en chlorures (p.ex. Pril Supra).


Après chaque opération de nettoyage, retirer tous les restes de produits d'entretien en rinçant abondamment à l'eau fraîche. La surface doit ensuite être essuyée minutieusement.

 Les parties en acier inoxydable ne doivent pas être maintenues trop longtemps en contact avec des acides concentrés, condiments, sels, etc. Les vapeurs acides libérées par les produits d'entretien pour surfaces carrelées ont également un effet corrosif sur «l'acier inoxydable».

 Pour les marmites et les fours combinés, il n'est pas recommandé de remplir l'espace de cuisson exclusivement avec des aliments à forte teneur en sel. Il est préférable d'utiliser des aliments de nature diverse, par exemple des mets gras ou des légumes acides.



 Évitez d'endommager la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec des métaux autres que de l'inox. Les restes de métaux étrangers provoquent la formation de minuscules éléments chimiques qui peuvent déclencher la corrosion. Dans tous les cas, évitez le contact fer-acier, qui entraîne l'apparition de rouille étrangère. Lorsque l'inox entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux provenant des conduites, eau ferrugineuse), ceci peut entraîner une corrosion progressive.

On peut éliminer la rouille récente avec des produits abrasifs doux ou de la toile émeri fine. Les emplacements rouillés plus en profondeur peuvent être nettoyés avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. La rouille qui résiste à la solution d'acide oxalique peut être éliminée avec une solution à 10% d'acide nitrique:


 Attention! Ces opérations ne doivent être entreprises que par du personnel ayant été formé à ces techniques et conformément aux prescriptions légales en vigueur!

Instructions d'installation

Consignes de sécurité

- L'installation électrique ainsi que le branchement doivent être confiés exclusivement à un électricien agréé par le service de distribution d'électricité. Les réglementations légales reconnues (VDE pour l'Allemagne, ÖVE pour l'Autriche, SEV pour la Suisse, etc.), ainsi que les conditions de raccordement du fournisseur local d'électricité doivent être scrupuleusement respectées.
 - Le client doit prévoir un dispositif de séparation sur tous les pôles p.ex. disjoncteur à coupure en charge présentant un écartement des contacts d'au moins 3 mm, permettant de déconnecter l'appareil du réseau en cas de travaux de réparation et d'installation.
 - N'utiliser l'appareil qu'avec les contacteurs de couplage prescrits (contacteur fonctionnel et contacteur de sécurité). Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.
 - Possibilité de branchement possible sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100 T 410 ou selon les prescriptions locales en vigueur.
 - La nature du courant et la tension du réseau doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
 - Ne pas plier ou coincer les câbles ou les endommager sur des arêtes vives.
 - Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.
 - Le branchement au réseau doit être réalisé avec au moins un câble de type NYM ou H07RN-F.
 - L'appareil est conçu pour une installation fixe, un branchement à l'aide d'une prise est interdit.
 - La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée aux bornes de raccordement!
 - La pose des installations d'aération de la pièce doit être confiée exclusivement à des professionnels compétents.
-  La friteuse ne peut être seulement utilisée avec un dispositif fixe d'extinction d'incendie présentant des agents extincteurs appropriés! Respecter les prescriptions de la protection contre les incendies!
-  Installer l'appareil d'une manière à ce que des agents extincteurs provenant d'appareils automatiques d'extinction (p.ex. de l'eau provenant de têtes d'extinction automatiques) ne puissent pas tomber dans le bain de friture.


Transport

-  Ne pas soulever ni déplacer l'appareil en le saisissant par la plaque supérieure ou les rebords latéraux. Ne saisir l'appareil que par le bas à l'avant ou à l'arrière.

Installation

Dispositions à la charge du client

Vérifier si la dimension et la position du branchement électrique incombant au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation pour l'appareil, le prospectus ou le plan de montage.

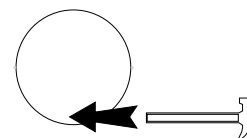
-  Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.

Les branchements peuvent s'effectuer

- par en bas, c'est-à-dire par le fond de l'appareil
- ou bien par l'arrière, à travers la paroi arrière.

-  Les raccordements par l'arrière ne peuvent être effectués que lorsque le raccordement vient d'un local d'installation fermé!

Des emplacements circulaires sont prévus sur la paroi arrière pour ce type de raccordement. Enfoncer la plaque ronde avec un manche de marteau et ensuite, avec une pince, tordre la plaque jusqu'à ce que la plaque ronde se détache.



Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. Lors du branchement par le bas, la longueur de tube doit être de 50 mm au-dessus de la surface d'installation.


Installation sur pieds

Sur les lieux d'installation, orienter l'appareil horizontalement à l'aide des pieds réglables en hauteur. A cet effet, tourner les patins des pieds.

Utiliser un niveau à bulle posé sur le panneau supérieur de l'appareil pour contrôler toutes les faces.

Installation sur un socle prévu par le client

Dévisser les pieds.

Enlever la plaque de recouvrement  : dévisser les vis par en-dessous et retirer la plaque.

Les dimensions du socle doivent correspondre aux valeurs indiquées dans la documentation de l'appareil, le plan de montage ou le prospectus. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, demandez-les au fournisseur ou au fabricant.

Installation en groupes ou blocs

Lors d'une installation en groupes ou blocs, les appareils doivent être reliés les uns aux autres par des éléments de fixation appropriés. Cela est pour raisons hygiéniques. Respecter les indications dans la documentation, le prospectus ou le plan de montage. Lors d'une installation dans des cuisines de marques différentes, référez-vous aux accessoires mentionnés dans les prospectus du fabricant.

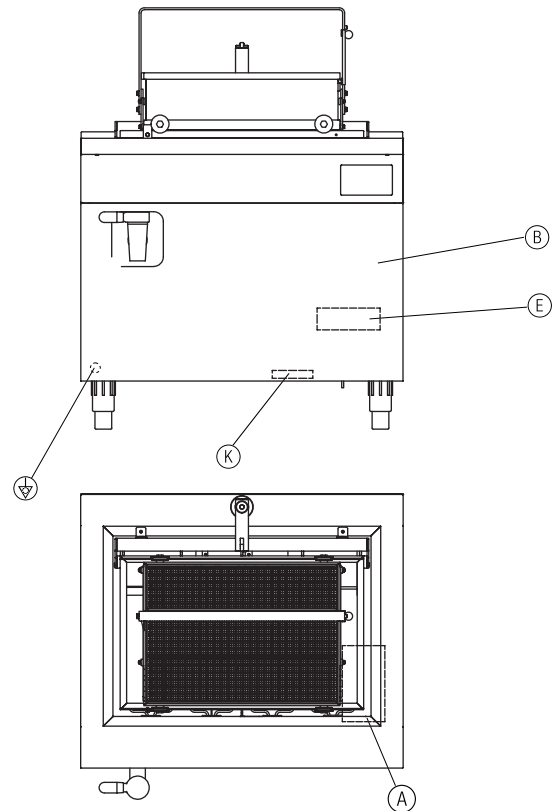
Raccordement

Pour une installation, la boîte de raccordement doit être accessible.

- Enlever le panneau de façade ② : Dévisser les vis ① et retirer la tôle vers le bas.

En plus, en cas d'installation sur un socle prévu par le client

- Enlever la plaque de recouvrement ④ : dévisser les vis par en-dessous et retirer la plaque.



Electrique

Les bornes de raccordement ⑤ sont accessibles par le devant. Elles se trouvent derrière le panneau de façade ②.

Effectuer le branchement selon le schéma de câblage valable.

- ⚠ Voir page 85!
- ⚠ La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée aux bornes de raccordement!
- ⚠ Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.

Le numéro du schéma de câblage valable se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil (cf. page 2).

Les schémas de câblage font partie de ces instructions.

Comparer les numéros des schémas de câblage avec la plaque signalétique. En cas de modèles spéciaux, conserver les schémas de câblage avec ces instructions et marquer les schémas de câblage qui ne sont pas valables!

- ⚠ A la fin des travaux d'installation, remonter et revisser tous les couvercles et panneaux. Seulement après, fermer le circuit du dispositif de séparation sur tous les pôles (p.ex. disjoncteur à coupure en charge).

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'appareil :

- les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable.
- Avant la première utilisation, contrôlez le bon fonctionnement de l'appareil. (Voir instructions de service)

- ⑤ Bornes de raccordement électrique*
- ④ Passage de câbles*
- ② Panneau frontal
- ④ Plaque de recouvrement du fond de l'appareil, démontable
- ⚡ Compensation de potentiel*

* Accessible en démontant le panneau ②

Important en cas de raccordement au réseau électrique!

- ⚠ Lors du raccordement, les phases des circuits électriques du moteur peuvent avoir été interverties. Ceci peut occasionner de graves dommages à l'appareil. C'est pourquoi il convient de contrôler l'appareil de la manière décrite ci-dessous après chaque câblage!
- ⚠ Avant de débrancher les raccordements dans l'appareil, celui-ci doit être configuré au conditions de contrôle!
- ⚠ Ce contrôle doit être effectué uniquement par l'électricien!

Etat de l'appareil à la livraison

La panier à frites est à moitié sorti.
Le limiteur de température est déclenché.

Effectuer le contrôle


Préparation

Raccorder l'appareil conformément au schéma électrique.
Remplir d'eau la cuve de friture jusqu'à 3 cm au-dessus des éléments chauffants.

Contrôle

Mettre l'appareil en marche.
Régler la température de référence à env. 125 °C, si ce n'est pas déjà fait.
Enfoncer la tige du limiteur de température. Le commutateur se trouve à l'avant droit dans la partie basse de l'appareil (voir p. 40).
L'appareil chauffe l'eau. L'affichage de chauffage indique que la régulation fonctionne. Les chiffres indiquent la température atteinte.
Pour une température supérieure à 80 °C, il est possible de tester si l'appareil est correctement raccordé.

Pour cela

appuyer brièvement sur  du système de levage/d'abaissement.

- Le panier se déplace vers le bas:

Retirer immédiatement le fusible de commande du système électronique (F4).
Débrancher l'appareil sur tous les pôles. Intervertir les phases de l'alimentation électrique

- Le panier se déplace vers le haut:

Appareil correctement câblé.

Ensuite, terminer l'installation. L'eau chauffée peut être utilisée pour le premier nettoyage.

Important avant le débranchement des conduites électriques de l'appareil

- ⚠ Avant de débrancher les raccordements dans l'appareil, celui-ci doit être configuré au conditions de contrôle!

Après le nettoyage de l'appareil:

Remplir la cuve propre et vide avec de l'eau jusqu'à env. 3 cm au-dessus des résistances.

Mettre l'appareil en marche.

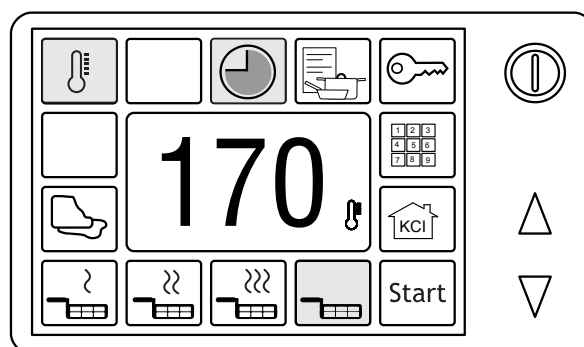
Régler la température de consigne à environ 125 °C.

Lorsque le système de levage et d'abaissement est actif (à partir d'env. 80 °C), abaisser ou relevez le panier à frites.

Stopper le panier à frites à mi-parcours en retirant le fusible de commande du système électronique (F4).

L'appareil est désormais prêt pour le contrôle lors d'un nouveau raccordement.

Enfin, faire débrancher l'appareil par l'installateur.



Caractéristiques techniques

Dimensions des appareils

Modèle FEF	170	180
Largeur	1000	
Profondeur	850	
Hauteur du corps	750	

* Sans pieds jusqu'au plan de travail.

Tous les appareils sont équipés en série de pieds réglables en hauteur, de 150 mm de haut, en plastique (± 25 mm).

A prévoir par le client:

	Standard
Fusibles pour chauffage (circuits électriques 1 et 2)	Fusibles incorporés
Fusible pour moteur (circuit 3)	Combinaison de contacteurs tournants intégrée
Conduite de charge	1
Conduites de commande	-
Signalisation côté client	2 x 1,5 mm ² *
Système d'optimisation d'énergie	4 x 1,5 mm ² *
Connexion réseau pour l'interface selon la norme DIN SPEC 18898	Câble Ethernet min. CAT5e avec connecteur RJ45

* sans PE

Approbation		
Modèle FEF	170	180
Marques de contrôle	CE	
Protect. contre projection d'eau	IPX5	

Caractéristiques relatives à l'utilisation	
Cuve de la friteuse L x P	800 x 560 mm
Capacité totale de remplissage	83,5 l
Capacité utile de remplissage selon DIN 18856	55 l
Plage de réglage du système électronique	100 – 185 °C

Branchements	
Système électrique:	
Total	
Consommation nominale totale	39,9 kW
Branchement / Puissance absorbée totale	400 V 3N AC 50 Hz / 63 A
Bornes de raccordement	35 mm ²

Caractéristiques techniques supplémentaires		
Poids de l'appareil, emballage compris	120 kg	135 kg
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	32,24 kW
	sensible	3,71 kW
	latent	28,53 kW
émission de vapeur	42,05 kg/h	

Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage

Die Schaltpläne sind dieser Anleitung separat beigelegt.
The wiring diagrams are separately enclosed to these instructions!
Les schémas de câblage se trouvent séparés de cette brochure!

Gerät



Ihr Partner

