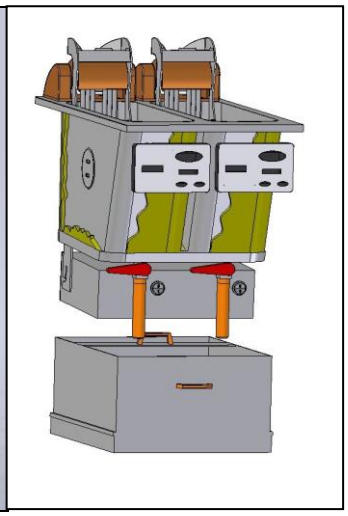
Frittier- und Pasta-Technology

Made in Germany



Standfritteusen
Einbaufritteusen

VX 21-Sirius	VXE 21S
VX 31-Sirius	VXE 31S
VX 41-Sirius	VXE 41S
VX 42-Sirius	VXE 42S
VX 62-Sirius	VXE 62S
VX 21-Primus	VXE 21P
VX 31-Primus	VXE 31P
VX 41-Primus	VXE 41P
VX 41-Primus Twin	VXE 41T
VX 42-Primus	VXE 42P
VX 62-Primus	VXE 62P

Installations- und Bedienungsanleitung

Juli 2022

KIENLE GmbH
Frittier- und Pasta-Technology
Nelkenstraße 3
D-72469 Meßstetten-Hartheim
Telefon: +49 (0)7579/92 00
Telefax: +49 (0)7579/9 20-20
eMail: info@kienle-fritteusen.de
www.kienle-fritteusen.de

Produkthaftungsausschluss

Installationen oder Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten oder nicht mit Original-Ersatzteilen vorgenommen werden, sowie jegliche technische Veränderung an der Fritteuse, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.

KIENLE behält sich das Recht vor, an den Produkten Änderungen oder Verbesserungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Inhaltsverzeichnis

1. Beschreibung....3
   1.1 Äußerer Aufbau....3
   1.2 Innerer Aufbau....3
   1.3 Aufstellen der Standfritteuse....4
   1.4 Installation der Einbaufritteuse....4
2. Zubehör....4
3. Funktionsweise....5
4. Technische Daten....5
   4.1 Geräteidentifikation....5
   4.2 Abmessungen....5
   4.3 Gewicht und Fülldaten....5
5. Elektroanschluß....6
   5.1 Spannung und Anschlußarten....6
   5.2 Anschlußkabel....6
   5.3 Netzabsicherung....6
   5.4 Umgebungsbedingungen....6
   5.5 Leistungsoptimierungsanschluß nach DIN 18875 (Option)....6
6. Grundlegende Sicherheitsvorschriften/ bestimmungsgemäßer Gebrauch....6
   6.1 Spezifische Gefahren und Weisungen....7
   6.2 Personensicherheit....7
7. Sicherheitseinrichtungen....8
   7.1 Ein/Aus-Schalter....8
   7.2 Sicherheitssonde....8
8. Autorisierte Personen....8
   8.1 Aufgabenbereiche des Personals....8
9. Vor Inbetriebnahme....8
10. Inbetriebnahme....9
   10.1 Inbetriebnahme Lift....9
11. Frittieren....9
   11.1 Frittieröl ablassen (Filtern)....10
   11.2 Frittieröl ablassen (Reinigung)....10
12. Fettpflege mit Filter- & Pumpsystem (Option)....11
   12.1 Öl abpumpen....12
13. Kundendienst....12
14. Wartung....13
15. Störmeldungen....14
16. Hinweis zur Entsorgung....14
17. Bedienanleitung Sirius....15
18. Bedienanleitung Primus....16
19. Sirius-Funktionen / Anzeige / Programmierung / Legende Infofeld....17
20. Fettpflege mit abgekühltem und heißen Öl....19
21. Datum-Uhrzeit-Programmierung Primus....20
22. Primus-Funktionen / Anzeige / Programmierung / Legende Infofeld....21

Sicherheitsvorschriften:

Die Anleitung muss von jeder Person gelesen und angewendet werden, welche mit dem Gerät arbeitet.
Die Sicherheitsvorschriften müssen bekannt sein und eingehalten werden.
Sie muss ständig am Arbeitsort verfügbar sein.

Elektroanschluss muss durch einen Elektrofachmann erfolgen.
Gerät ist nur für beaufsichtigen Betrieb zugelassen. Fritteuse nicht mit Wasserstrahl reinigen.
Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Ölstandmarke.

1. Beschreibung

1.1 Äußerer Aufbau

1.2 Innerer Aufbau

1.3 Aufstellen der Standfritteuse

Beim Aufstellen des Stand-Gerätes sind folgende Punkte zu beachten:

a) Fritteuse aufstellen und ausnivellieren. Die Füße sind in der Höhe verstellbar.
b) Ein Mindestabstand von 30 mm zur Wand oder anderen Apparaten ist einzuhalten.
c) Das Gerät darf nicht auf einer brennbaren Unterlage stehen.
Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits- und Bauvorschriften.
d) Die Fritteuse ist ein feststehendes Gerät.
Bei Fritteusen mit 4 Rollen (je 2 Bock- und Lenkrollen) möglich bei Typ 41, 42 und 62, sind beim Aufstellen die Bremsen der beiden vorderen Rollen zu blockieren.
e) Die Be- und Entlüftungsöffnungen (an Boden-, Front- und Rückseite) müssen frei gehalten und dürfen nicht zugestellt werden.

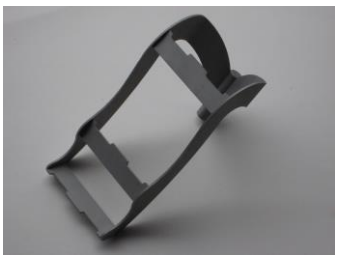
Achtung:
Gemäss den internationalen Vorschriften, dürfen die Fritteusen VX 21 und VX 31 nicht frei aufgestellt werden; sie sind daher mit einer Befestigungslasche zu sichern.

1.4 Installation der Einbaufritteuse

Für den Einbau und die entsprechenden Ausschnittmaße stehen separate Einbauzeichnungen und Einbauvorschriften zur Verfügung.
Es ist zu beachten, daß eine ausreichende Be- und Entlüftung des Fritteuseninnenraumes gewährleistet ist und daß die Innentemperatur im Fritteusenunterbau nicht mehr als 60°C beträgt.

2. Zubehör

Frittierkorb


Korbhalter

Frittierbeckenabdeckung

Fettauffangbehälter Standard mit Grobfilter

Grobfilter

Fettauffangbehälter Option Filter- & Pumpsystem

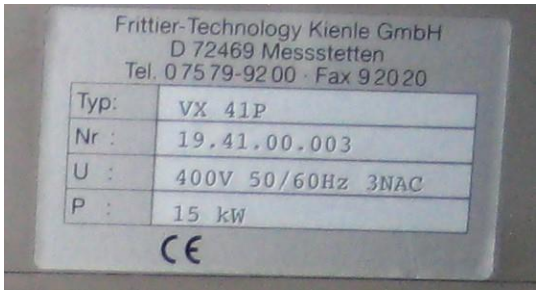
3. Funktionsweise

Die Fritteuse der Firma Kienle GmbH Frittier-Technology ist in den im Deckblatt aufgeführten Varianten erhältlich.
Im Wesentlichen besteht die Fritteuse aus einem Frittierbecken in welchem eine Elektro-Tauchheizung das Frittieröl erhitzt und dieses auf der benötigten Frittiertemperatur hält. Der Frittierkorb mit dem Frittiergut wird manuell in das heisse Frittieröl abgesenkt. Ist die Option Lift vorhanden, erfolgt die Absenkung automatisch nach Programmwahl. Je nach Variante unterscheidet sich die Größe des Frittierbeckens, die Leistungsfähigkeit der Elektro-Tauchheizung und die Steuerung (Sirius oder Primus).

4. Technische Daten

4.1 Geräteidentifikation

Jede Fritteuse ist mit einer eindeutigen Geräte-identifikation versehen.
Das Typenschild befindet sich hinter der Türe am Schaltkasten Halteblech.
Halten Sie bei jeder Anfrage an den Kundendienst die Geräteidentifikation bereit.



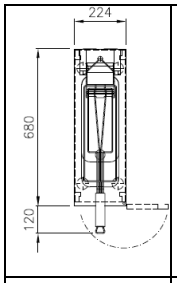
4.2 Abmessungen

<u>Standfritteuse:</u>

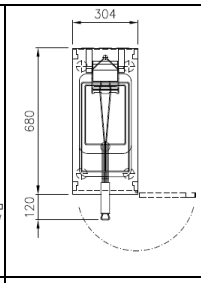
Auslieferhöhe:	900 mm
Verstellbare Füsse:	+20 / -3 mm
Fahrbare Ausführung:	904 mm

<u>Einbaufritteuse:</u>
siehe separate Maßzeichnungen

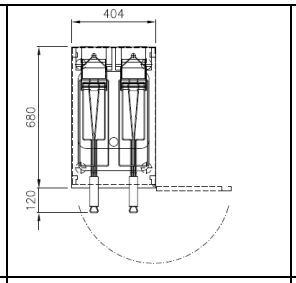
Standfritteusen:



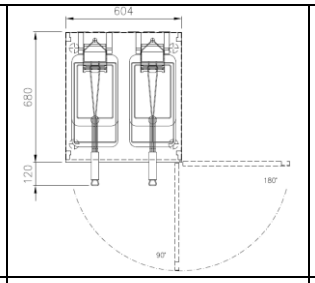
Modell 21



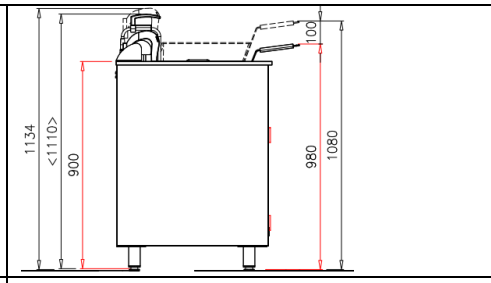
Modell 31



Modell 41 / 41T / 42



Modell 62



alle Stand-Modelle

4.3 Gewicht und Fülldaten

Type	Netto-Gewicht	Ölinhalt l Min.	Ölinhalt l Max.	Füllmenge der Frittierkörbe	empfohlene Füllmenge	Anzahl der Körbe	Stundenleistung TK Frittes	Stundenleistung vorgeb. Frittes
VX 21	kg	7	9	1,25 kg	1,00 kg	1	17 – 22 kg	20 – 25 kg
VX 31	kg	13	16	1,50 kg	1,25 kg	1	27 – 32 kg	30 – 35 kg
VX 41	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 1,00 kg	2 (1)	2x17 – 22 kg	2x20 – 25 kg
VX 41 T	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 1,00 kg	2	2x17 – 22 kg	2x20 – 25 kg
VX 42	kg	2 x 7	2 x 9	2 x 1,25 kg	2 x 1,00 kg	2	2x17 – 22 kg	2x20 – 25 kg
VX 62	kg	2 x 13	2x 16	2 x 1,50 kg	2 x 1,25 kg	2	2x27 – 32 kg	2x30 – 35 kg

5. Elektro-Anschluss

Der Elektroanschluss darf nur durch eine konzessionierte Fachfirma erfolgen.
Beschädigte Netzleitungen müssen von einem Fachpersonal ersetzt werden.
Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

a) Überprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
Das Typenschild befindet sich hinter der Türe am Schaltkasten Halteblech.

b) Alle Geräte werden mit einem Anschlußkabel (ohne Stecker) ausgeliefert. Der bauseitige Elektroanschluß muß nach EN 60335-1 und örtlichen Vorschriften durchgeführt werden.

c) Bei Einbaufritteusen ist der Händler bzw. Edelstahlbetrieb für die Sicherstellung der Schutzklasse IP65 verantwortlich.

5.1 Spannung & Anschlussarten

Standardausführung: 3 NAC 400V, 50/60Hz, 3L+N+PE

5.2 Anschlusskabel

Modell 21, 31, 41, 41T und 42: 1 Kabel, Länge 1,5 m, ohne Stecker.
Modell 62: 2 Kabel, Länge jeweils 1,5 m, ohne Stecker.

5.3 Netzabsicherung

Typ	**VX 21**	**VX 31**	**VX 41**	**VX 41T**	**VX 42**	**VX 62**
Leistung	7,5 kW 5W/cm²	11 kW 4,7W/cm²	15 kW 5W/cm²	15 kW 5W/cm²	15 kW (2 x 7,5) 5W/cm²	2 x 11 kW 4,7W/cm²
Spannung	3N AC400V 50/60 Hz	3N AC400V 50/60 Hz	3N AC400V 50/60 Hz	3N AC400V 50/60 Hz	3N AC400V 50/60 Hz	2 x 3NAC400V 50/60 Hz
Netzabsicherung	3 x 16A	3 x 16A	3 x 25A	3 x 25A	3 x 25A	2 x 3 x 16A
Zuleitung	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	2 x 3L+N+PE

5.4 Umgebungsbedingungen

Fritteuse	Temperatur min. °C	Temperatur max. °C	Feuchtigkeit max. %
bei allen Varianten	+5	+60	60

5.5 Leistungsoptimierungsanschluss nach DIN 18875 (Option)

Das Gerät wird werkseitig mit den erforderlichen Bauteilen ausgestattet.
Die Energieoptimierung darf nur durch das Fachpersonal angeschlossen werden.

6. Grundlegende Sicherheitsvorschriften / bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Die Fritteuse dient ausschliesslich zum Frittieren (mit speziell geeignetem Speiseöl oder -fett) von frischen und tiefgekühlten Nahrungsmitteln, welche beim durchgeführten Frittierprozess weder personen- noch sach- oder umweltgefährdend reagieren.
- Die Fritteuse ist ausschließlich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Eine andere Nutzung der Fritteuse gilt als nicht bestimmungsgemäss.
- Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch das Beachten der Betriebsanleitung und das Einhalten der vom Hersteller vorgeschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsvorschriften.

6.1 Spezifische Gefahren und Weisungen

WARNUNG

→ Enthält der Ölauffangbehälter heisses Frittieröl müssen bei dessen Handhabung Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille getragen werden.

→ Die Fritteuse niemals mittels Wasser, einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.

→ Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Fritteuse ab, wenn die Fritteuse ohne vorheriges Einfüllen von Fett oder Frittieröl in Betrieb gesetzt wird.

→ Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht unter die untere Ölstandsmarke absinken. Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Fritteuse ab.

→ Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht über die obere Ölstandsmarke ansteigen. Es besteht beim Eintauchen von Frittiergut Überlauf- bzw. Überschäumgefahr.

→ Abgenutztes, verunreinigtes Frittieröl ist erhöht entzündlich und neigt zum Überschäumen.

→ Bei einem Frittierölbrand niemals mit Wasser einen Löschversuch einleiten, sondern sofort einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung benutzen – umgehend die Feuerwehr informieren!

ACHTUNG

Die Fritteuse kann bei falscher Bedienung schwere Verletzungen des Personals verursachen. Das Personal, das die Fritteuse bedient und wartet, muss für den korrekten Umgang mit der Fritteuse geschult sein und muss die Sicherheitsvorschriften in dieser Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben, bevor mit der Bedienung oder der Wartung der Fritteuse begonnen wird.

6.2 Personensicherheit

WARNUNG

- Einbringen von zu viel gefrorenem oder zu nassem Frittiergut in das heisse Frittieröl führt zu Aufschäumen des heissen Frittieröls und mindert die Qualität der frittierten Nahrungsmittel.
- Die Fritteuse nicht im aufgeheizten Zustand verschieben. Es besteht Überschwapp-gefahr des heissen Frittieröls.
- Beim Frittieröl ablassen sollte das Frittieröl deutlich abgekühlt sein (Verbrennungsgefahr).
- Tauchheizung niemals mittels Stahlbürste reinigen. Nachweislich unsachgemässe Reinigung der Tauchheizung schliesst Gewährleistungsansprüche aus.

WARNUNG

- Verändern oder entfernen Sie nie Sicherheitseinrichtungen.
- Schalten Sie keine Sicherheitseinrichtungen durch Veränderungen an der Fritteuse aus.
- Betreiben Sie die Fritteuse nie in schadhaftem Zustand.
- Melden Sie Unregelmässigkeiten, insbesondere solche, die die Sicherheit betreffen, sofort ihrem Vorgesetzten.

7. Sicherheitseinrichtungen

Die Fritteuse verfügt über folgende Sicherheitseinrichtungen:

Ein/Aus-Schalter, Sicherheitsschütz, Sicherheitssonde.

7.1 Ein/Aus-Schalter

Der Ein/Aus-Schalter trennt die Steuerung vom elektrischen Netz. Der Ein/Aus-Schalter befindet sich hinter der Flügeltüre am Schaltkastengehäuse. Außerhalb der Betriebszeit den Ein-/Aus-Schalter auf „O“ (aus)stellen.

7.2 Sicherheitssonde

Das Gerät ist mit einer Sicherheitssonde nach neusten Vorschriften versehen. Sollte die Regelsonde nicht richtig funktionieren und das Öl überhitzen, oder ist der Ölstand zu tief, so spricht bei 212°C der Sicherheitskreis an und stellt automatisch die Heizung ab. Um die Friteuse wieder einzuschalten, den Ein/Aus-Schalter auf ‘’O’’ stellen, und wieder einschalten (I)(=Reset).

Hinweis: Der Sicherheitskreis lässt sich erst nach Erkalten des Öls / Fettes auf unter 180°C wieder einschalten. Schaltet der Sicherheitskreis mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

8. Autorisierte Personen

Mit der Fritteuse dürfen nur Personen arbeiten, die für die jeweiligen Arbeiten autorisiert sind.
Die Personen sind dann autorisiert, wenn sie die in diesem Kapitel aufgelisteten Ausbildungs- und Wissensanforderungen erfüllen.

8.1 Aufgabenbereich des Personals

Betreiber
Als übergeordnete juristische Person ist der Betreiber verantwortlich für die bestimmungsgemässe Verwendung der Fritteuse und für die Ausbildung sowie den Einsatz der berechtigten Personen.
Er legt die Kompetenzen und Weisungsbefugnisse der berechtigten Personen für seinen Betrieb fest.

Bediener der Fritteuse
Dies ist eine Person, welche über die Bedienung der Fritteuse instruiert und über die bestehenden Gefahren orientiert ist.
Ihm obliegen folgende Arbeiten:

- Er richtet die Fritteuse auf die zu frittierenden Nahrungsmittel ein.
- Er bestückt die Fritteuse mit den zu frittierenden Nahrungsmitteln.
- Er schaltet die Frittierzyklen an und überwacht diese.
- Er lokalisiert Probleme und organisiert die Problembehebung.
- Er überwacht die Frittierölqualität und führt Frittierölnachfüllung, -reinigung und –filtrierung durch.

9. Vor Inbetriebnahme

Entfernen Sie alle noch vorhandenen Verpackungsrückstände**.**
Ölbecken und Zubehör gründlich reinigen und Korbhalter aufstecken.

10. Inbetriebnahme

- Gerätedeckel von Ölbecken entfernen und Korb herausnehmen. ABLASSHAHN SCHLIESSEN.
- Ölbecken bis zur Markierung zwischen MIN und MAX mit Frittieröl auffüllen.
  Die Niveaumarkierung (MIN/MAX) ist auf der Seitenwand des Ölbeckens zu sehen.
  MIN: Ist die MIN-Markierung erreicht, so ist Öl bzw. Fett nachzufüllen.
  MAX: MAX-Markierung nicht überschreiten.

Achtung: Nur flüssiges Frittierfett oder entsprechendes Öl verwenden!
Bei Verwendung von Blockfetten muß dieses vor Befüllung extern (z.B. Herd) verflüssigt werden. Fett muss in direktem Kontakt mit dem Heizkörper sein.

Öl-/Fetteinfüllung

	VX 21	VX 31	VX 41	VX 41 Twin	VX 42	VX 62
Min. Liter	7	13	18	18	2 x 7	2 x 13
Max. Liter	9	16	23	23	2 x 9	2 x 16

10.1 Inbetriebnahme Lift

Die Hebevorrichtung ist aus Transportgründen in Frittierstellung (unten). Sobald Sie einen Programmplatz vorwählen, läuft der Lift automatisch nach oben in die Standby-Stellung. Bei Vorwahl-Programm 0 läuft der Lift automatisch nach unten und bleibt in Frittierstellung, um das manuelle Einhängen des Frittierkorbes zu ermöglichen.

11. Frittieren

→ siehe auch Absatz 17 und 18 Bedienung der Steuerung!

Mittels Schalter Frittiertemperatur wählen (ideal 170°C);
Signallampe leuchtet grün. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist,
Frittiergut in Korb legen (nicht überfüllen, siehe Tabelle Seite 5). Tiefgefrorenes Frittiergut vor dem Eintauchen gut abschütteln und Korb ins Frittierbecken eintauchen.
Sobald das Frittiergut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korb anheben und zum Abtropfen an Korbhalter hängen.

Achtung:
Die Fritteuse ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
Soll während des Betriebes Öl nachgefüllt werden,
unbedingt langsam und sorgfältig das kalte Frittiermedium zugeben,
Schutzkleidung + Schutzbrille tragen, um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Durch die Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Frittiergut (z.B. Eiskristalle) wird das Aufschäumen des Öls verstärkt und die Qualität verschlechtert!

Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Überschäumen.

Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel sofort auf das Ölbecken zu legen und das Gerät vom elektrischen Netz zu trennen!

OEL-/ ODER FETTBRAND NIE MIT WASSER BEKÄMPFEN! FEUERWEHR BENACHRICHTIGEN!

Zur Bekämpfung eines Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein:

z.B. Feuerlöscher oder ortsfeste Löscheinrichtungen.

11.1 Frittieröl ablassen (Filtern) → Weitere Hinweise siehe Seite 19

WIR EMPFEHLEN DIE FETTPFLEGE NUR MIT GERINGER (ABGEKÜHLTER) ÖLTEMPERATUR DURCHZUFÜHREN, UM DIE VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEISSES ÖL ZU VERMEIDEN!

Achtung: Bitte Handschuhe, Schutzbrille und geeignete Schutzkleidung tragen beim Filtrieren des Öls. Durch Öffnen des Ablasshahns das noch warme Öl in den Auffangbehälter ablassen. Rückstände bleiben im Grob- und Feinfilter.

Bei Modell VX41/VXE41 und VX41T/VXE41T empfehlen wir den Beckeninhalte in zwei Arbeitsgängen abzulassen, um die Gefahr von Verletzungen generell zu verringern.

ABLASSHAHN WIEDER SCHLIESSEN!

Frittierbecken mit Lappen reinigen. Öl in das Frittierbecken zurückleeren und falls nötig nachfüllen (ideal zwischen MIN und MAX-Marke). Deckel aufsetzen.

Hinweis: Nie neues Öl/Fett mit altem, verbrauchtem Öl/Fett mischen!

11.2 Frittieröl ablassen (Reinigung)

Beim Reinigen wie folgt vorgehen:
- Fritteuse muss ausgeschaltet sein.
- Heizelemente in Abtropfstellung bringen
- Frittieröl vollständig ablassen und Ölauffangbehälter aus der Fritteuse entnehmen.
- Heizelemente in Reinigungsstellung bringen
- Becken und Heizelemente mit empfohlenem Reinigungsmittel und Wasser reinigen u. trocknen.
- Heizkörper-Drehgelenk und Seitenlager sind aus Massiv-Aluminium und dürfen nur mit geeigneten Mitteln gereinigt werden (keine scharfen Reinigungsmittel verwenden)!
- Ablasshahn schließen, (neues) Fett/Öl in den Fettbehälter füllen. Altes, verbrauchtes Öl/Fett fachgerecht entsorgen.

Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf).
Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.
Die Verschalungsbleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden.
Die Fritteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden

Bitte beachten!

Bei allen Reinigungs- und Filtervorgängen das gereinigte Öl unverzüglich in das Frittierbecken zurückleeren bzw. -pumpen. Nicht im Auffangbehälter stehen lassen – Gefahr der Verschmutzung des Unterbaus und Beschädigung der elektrischen Bauteile!

Bitte beachten!

Eine entsprechende turnusmäßige Reinigung der Fritteuse insbesondere der Heizungsspiralen ist erforderlich, um Verunreinigungen bei der Heizung zu vermeiden. Bei Nichtbeachtung erlischt der Garantieanspruch.

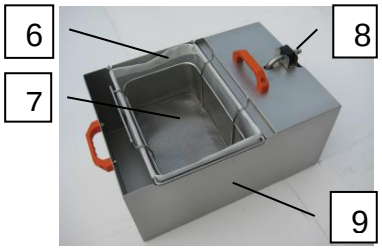
12. Fettpflege mit Filter- & Pumpsystem (Option)

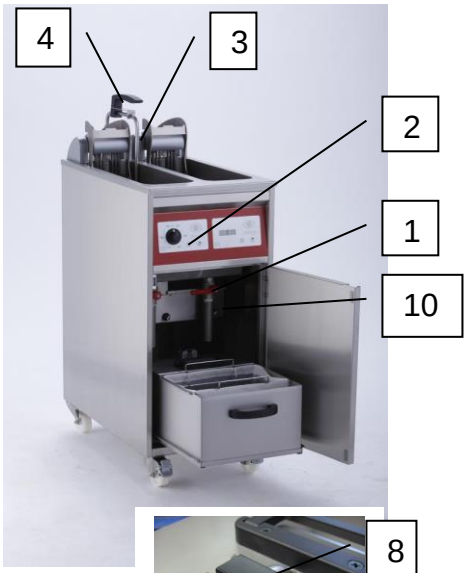
→ Weitere Hinweise siehe Seite 19

Achtung: **Diverse Teile können sehr heiss sein und es herrscht Verbrennungsgefahr, unbedingt Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!**

Das System besteht aus folgenden Hauptkomponenten:

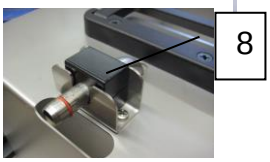
1 Ölablasshahn
2 Starttaste zur Ölpumpe
3 Schnellkupplung mit Absperrventil
4 Auslaufrohr mit Haltegriff
5 Entsorgungsschlauch
6 Feinfilter mit Rahmen
7 Grobfilter
8 Ansaugrohr
9 Ölauffangbehälter
10 Ölpumpe





VOR BENUTZUNG:

Prüfen Sie den Auffangbehälter und den richtigen Sitz des Ansaugrohres.



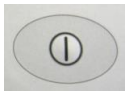
Kontrollieren Sie die Position des Fein- und Grobfilters.

- Jetzt den Ablasshahn öffnen, das noch mindestens 15°C warme Öl läuft durch den Grob- und Feinfilter in den Auffangbehälter.
- Heizkörper in Abtropfstellung bzw. Reinigungsstellung bringen.
- Reinigen Sie das Frittierbecken.
- Stecken Sie das Auslaufrohr (4) mit Handgriff auf die Schnellkupplung (3) hinter das Schwenklager.

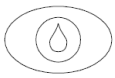
Vorsicht: Jede Handhabung an der Schnellkupplung darf nur bei ausgeschalteter Pumpe erfolgen (Spritzgefahr)!

Ölwechsel: Öl ablassen und gemäss örtlichen Vorschriften entsorgen.

- Starten Sie die Pumpe:



nur bei ausgeschalteter Fritteuse möglich



1 x lang tasten → Pumpe startet → Im Infofeld erscheint Pu

- Die Pumpe läuft und pumpt das gefilterte Öl zurück in das Frittierbecken. Lassen Sie noch einen Augenblick den Ablaufhahn offen, um evtl. Reste in den Filter zu spülen.
- Schließen Sie den Ablaufhahn (1).
- Wenn am Einlaufrohr (4) kein Öl mehr austritt, schalten Sie die Pumpe mit dem Pumpenschalter (kurz tasten) ab.

- Bei Modell VX 42 wiederholen Sie den gesamten Vorgang beim zweiten Becken.
- Nach Beenden entnehmen Sie den Ölauffangbehälter mit dem Grob- und Feinfilter und dem Auslaufrohr. Grob- und Feinfilter, Auslauf- und Ansaugrohr mit heißem Wasser (Geschirrbrause) abspülen. Der Ölauffangbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Achtung! Aggressive Reinigungsmittel können dem System schaden.

Bitte beachten:

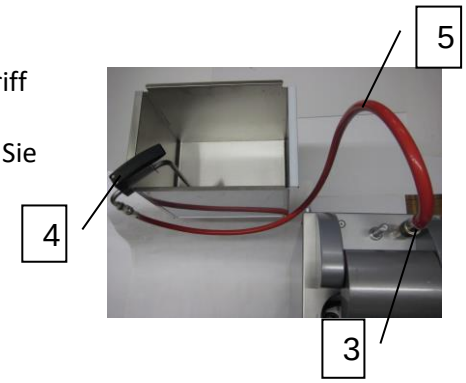
Verwendung bei Blockfett: Nach erfolgtem Pumpvorgang das Rückpumprohr noch ein paar Minuten aufgestellt lassen, damit sich das Rohr- und Pumpsystem entleeren kann. Wenn dies nicht gemacht wird, kann durch das abgekühlte Fett ein Pfropfen entstehen. Grundsätzlich wird empfohlen nur flüssige bzw. halbflüssige Fette zu verwenden. Wird Blockfett verwendet kann es im Aufheizvorgang durch das nicht zirkulierende Fett zu Überhitzungen am Heizkörper kommen, das zur Störungsanzeige E03 führt.

Abhilfe: Pumpenkopf und Rückpumpschlauch mit einem Föhn erwärmen.

12.1 Öl abpumpen

Das Umpumpsystem erlaubt das Abpumpen von verbrauchtem Öl in ein Transport- oder Altölfass. Dazu ist wie folgt vorzugehen:

Zwischen Schnellkupplung (3) und dem Auslaufrohr (4) mit Haltegriff stecken Sie den roten Entsorgungsschlauch (5).
Das Auslaufrohr halten Sie in ihr Entsorgungsgefäss. Jetzt schalten Sie die Pumpe wie oben beschrieben ein. Wenn der Abpumpvorgang beendet ist schalten Sie die Pumpe aus.
Entnehmen Sie den Entsorgungsschlauch (5).
Alle Teile wie bereits beschrieben reinigen.
Ablaufhahn schließen. Neues Öl einfüllen.



Roter Entsorgungsschlauch auf mechanische Beschädigung kontrollieren und nur mit aufgestecktem Auslaufrohr betreiben (druckloser Betrieb).

13. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an ihren Händler oder an die nächste Servicestelle.
Vermeiden Sie aber Fehlmeldungen und prüfen Sie deshalb vor Anforderung eines Monteurs, ob

- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind
- der Stecker eingesteckt ist
- das Gerät richtig in Betrieb gesetzt wurde
- Ölstand kontrollieren, eventuell unter MIN Markierung.

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Gerätetyp und die Gerätenummer an, die Sie auf dem Typenschild am Schaltkastengehäuse hinter der Türe finden.

Es ist empfehlenswert nun diese Angaben nachstehend einzutragen.

Typ _____
Geräte-Nummer _____
Spannung _____
Inbetriebnahme _____
Servicestelle _____
Telefon-Nummer _____

14. Wartung

Der Betreiber ist verpflichtet, die Fritteuse in regelmässigen Abständen zu warten und zu reinigen.
Die Fritteuse darf nur in technisch einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand betrieben werden.
Es dürfen nur Originalersatzteile verwenden werden, sonst erlöschen Prüfungen und Zulassungen.
Trennen Sie beim Austausch elektrischer und mechanischer Komponenten die Fritteuse vom elektrischen Stromnetz.
Es wird empfohlen, das Gerät bei Normalgebrauch mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Fachmann überprüfen zu lassen. Bei intensivem Gebrauch (Fast Food) sollte dieser Rhythmus halbjährig sein.

	Checkliste Service	***geprüft***	***o.k.***
1	Gehäuse und Frittierbecken auf Schäden prüfen		
2	Zuleitungskabel (auch Steckverbindungen) auf Schädigung prüfen		
3	Steckverbindung oder Anschlussdose auf Schmorstellen prüfen		
4	Im Schaltkasten Anschlüsse an Leistungsschütz prüfen/festziehen		
5	Schütz auf Schmorstellen an den Anschlüssen kontrollieren		
6	Ein-/ Aus-Schalter prüfen		
7	Temperaturen kontrollieren		
8	Heizleistung messen - Stromaufnahme		
9	Datenkabel von der Steuerung zum Bedienelement auf Schäden prüfen		
10	Heizung hochklappen, ob Magnetschalter abschaltet		
11	Positionierung der Sonde (18 mm von Sonde zu Klemme)		
12	Bedienelement – alle Tasten und Anzeigesegmente prüfen		
13	Bedienelement/Folie – auf Schäden, Löcher, Risse prüfen		
14	Alle Kabelverschraubungen prüfen, ob unbeschädigt und fest		
15	Festziehen aller Schrauben (Füsse, Handgriffe, Türe, usw…)		
16	Heizkörperklappe Abtropf- und Reinigungsstellung kontrollieren		
17	Überprüfen Korbhalterbolzen		
18	Ablasshahn kontrollieren		
19	Ölauffangbehälter und Schublade kontrollieren		
20	Grobfilter und Feinfilter (Option) kontrollieren		
21	Einwandfreies Funktionieren der Pumpe (Option) Filtersystem überprüfen.		
22	Überprüfen der Schnellkupplungen (Option)		
23	Überprüfung Rückpumpschlauch (Option)		
24	Hebe- Senkvorrichtung (Option) auf ruhigen Lauf prüfen (darf nicht ruckartig sein)		
25	Liftstangenlager (Option) fetten (lebensmittelzulässige Fette verwenden)		
26	Sicherheitstechnische Kontrolle nach DGUV bestanden		
27	Funktionskontrolle – Gerät funktioniert einwandfrei (Temperatur messen)		

Serviceanzeige „SEr“

Turnusmäßig erscheint deshalb die Erinnerung, dass am Gerät die jährliche Wartung durchgeführt werden sollte.
Rückstellung der Anzeige:

1. Die Fritteuse einschalten.
Mod. Sirius (Knebel) muss auf 150° eingestellt sein.

2. Doppelklick (wie bei Computermaus) auf Ein-/ Austaster.

3. Alle drei Tasten mindestens 6 Sekunden gemeinsam drücken.

4. Danach 1 x kurz auf den Ein-/ Austaster drücken.

15. Störmeldungen

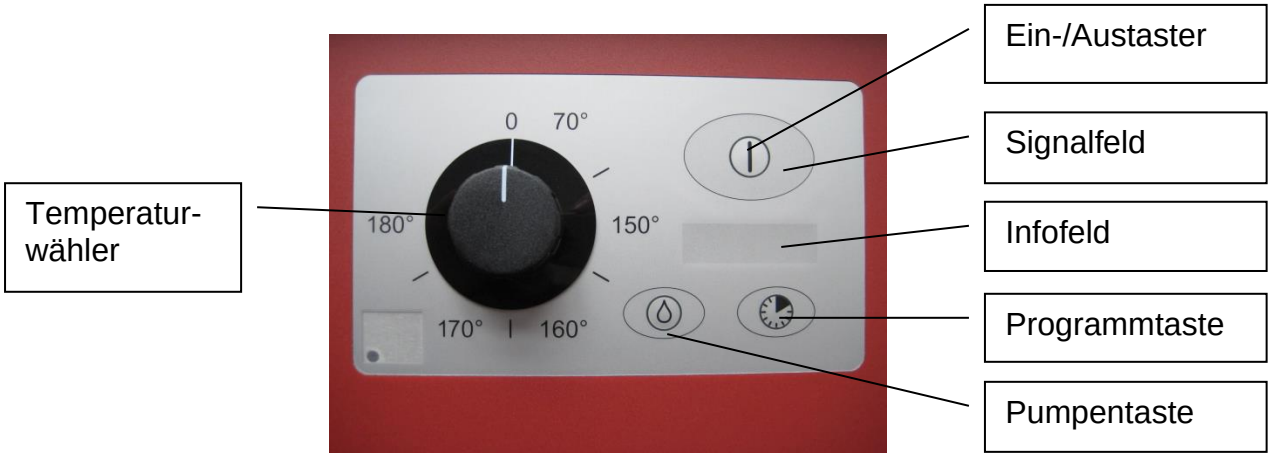
Meldung im Infofeld		was ist zu tun
E 01	Systemtest Strom – Sonde – Bedieneinheit	Fehlt eine Phase? Hat die Sonde oder Bedieneinheit einen Unterbruch oder Kurzschluss? Stromversorgung auf der Platine?
E 02	Strom - Sonde - Steuerung	Hat die Stromzufuhr eine Schmorstelle? Sonde überprüfen
E 03	Temperaturanstieg zu schnell	Ölstand überprüfen Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 05	Endschalter Heizung	Position Heizkörper prüfen - muss am Beckenboden aufstehen. Magnet prüfen.
E 06	Endschalter Lastabwurf	Abwarten bis Optimierung wieder einschaltet
E 07	Endschalter Heizung	Position Heizkörper prüfen - muss am Beckenboden aufstehen. Magnet prüfen.
E 08	Temperatur über 212°C	Gerät abkühlen lassen. Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 10	Temperatur (T+ T- eingang) über 250°C	Ölstand überprüfen. Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 11	Temperatur (S+ S- eingang) über 250°C	Ölstand überprüfen. Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 12	Platine Temperatur über 100°C	Einbau überprüfen: Mangelnde Belüftung, zu hohe Temperatur im Unterbau.
E 15	Sicherheitsschütz (Systemtest)	Stromversorgung überprüfen – 1 Phase fehlt.
E 16	Systemtest (Temperaturfehler)	Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 17	Systemtest (Temperatur-Differenz-Fehler)	Fettstand und Heizung prüfen. Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 20	FETT Kredit aufgebraucht	Fettwechsel, Kreditrückstellung siehe Anzeige Seite 17/21
E 30	Temperatur-Sonde	defekt, evtl. Unterbruch , Sonden-Anschlüsse auf der Steuerplatine prüfen.
E 31	Sicherheits-Sonde	defekt, evtl. Unterbruch , Sonden-Anschlüsse auf der Steuerplatine prüfen.

16. Hinweis zur Entsorgung

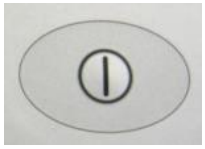
Vor Demontage das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern.

Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

17. Bedienanleitung Sirius

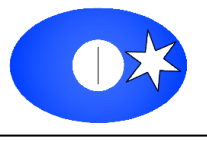


a) Nach Prüfung, ob der Öl- bzw. Fettstand in der Fritteuse korrekt ist, schalten Sie den Ein/Aus-Schalter (hinter der Flügeltür am Schaltkastengehäuse) ein (I).
Es ertönt ein Signal und alle Segmente erleuchten kurz (Selbsttest der Steuerung und der Sicherheitseinrichtung). Außerhalb der Betriebszeit den Ein/Aus-Schalter auf „O“ (aus) stellen.

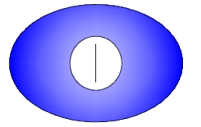


b) Schalten Sie den Ein-/Austaster durch kurzes Antippen ein.

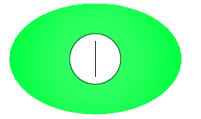
c) Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Frittiertemperatur.



d) Die Steuerung geht direkt in den Schmelzzyklus:
Das Signalfeld blinkt blau.



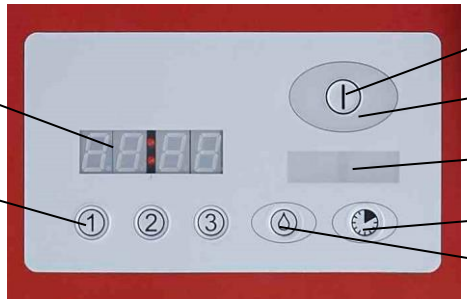
e) Nach Erreichen von 120°C schaltet die Heizung von Taktbetrieb auf Dauerheizung: Das Signalfeld leuchtet blau.

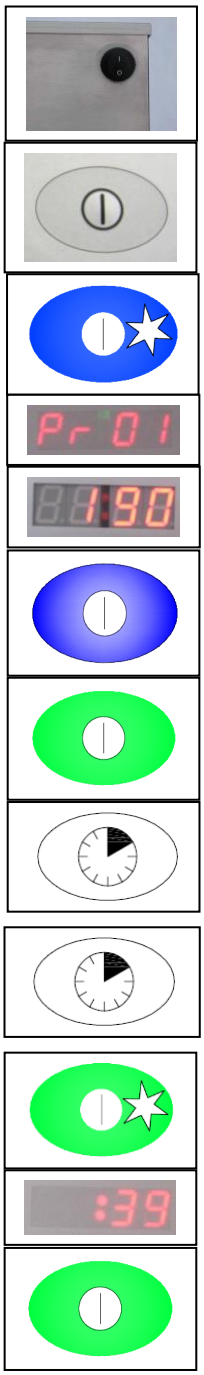


f) Nach Erreichen der gewünschten Frittiertemperatur (z.B. 170°C) leuchtet das Signalfeld grün. Die Fritteuse ist betriebsbereit.

g) Einstellung auf 70° ist das Reinigungsprogramm.

18. Bedienanleitung Primus





a) Nach Prüfung, ob der Öl- bzw. Fettstand in der Fritteuse korrekt ist, schalten Sie den Ein/Aus-Schalter (hinter der Flügeltür am Schaltkastengehäuse) auf ein.
Es ertönt ein Signal und alle Segmente erleuchten kurz (Selbsttest der Steuerung und der Sicherheitseinrichtung). Außerhalb der Betriebszeit den Ein/Aus-Schalter auf „O“ (aus) stellen.

b) Schalten Sie den Ein-/Austaster durch kurzes Antippen ein.

c) Die Steuerung geht direkt in den Schmelzzyklus:
Das Signalfeld blinkt blau.

Gleichzeitig erscheint im Infofeld das zuletzt benutzte Programm.
Programm 10 = Reinigungsprogramm Temperatur von 20 – 95°C.

Im Temperatur-& Zeitanzeigefeld erscheint die im Programm festgelegte Frittiertemperatur.

d) Nach Erreichen von 120°C schaltet die Heizung von Taktbetrieb auf Dauerheizung: Das Signalfeld leuchtet blau.

e) Nach Erreichen der gewünschten Frittiertemperatur (z.B. 170°C) leuchtet das Signalfeld grün. Die Fritteuse ist betriebsbereit.

f) Durch kurzes Drücken der Programmtaste starten Sie das Programm.
Bei Option Lift läuft der Lift nach unten – während der Liftlaufzeit ertönt ein akustisches Warnsignal.

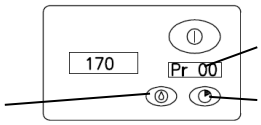
g) Möchten Sie ein anderes Programm wählen, halten Sie die Programm-Taste gedrückt, bis die Auswahl im Infofeld läuft (1 – 10). Lassen Sie die Taste beim gewünschten Programm los. Stimmt die Programm-Nr. nicht, tasten Sie einzeln zum gewünschten Programm. Option Schnellwahltasten 1 - 4: Sie können die Programme 1 bis 4 direkt über die Kurzwahltaste auswählen.

h) Während der Programmablaufzeit blinkt das Signalfeld grün.

Im Temperatur- & Zeitanzeigefeld erscheint die Restfrittierzeit.

i) Am Ende des Programms leuchtet das Signalfeld wieder grün.
Bei Option Lift läuft der Lift nach oben – während der Liftlaufzeit ertönt ein akustisches Warnsignal.

Manuelle Temperatureinstellung in Programm 0 (kein Programm):



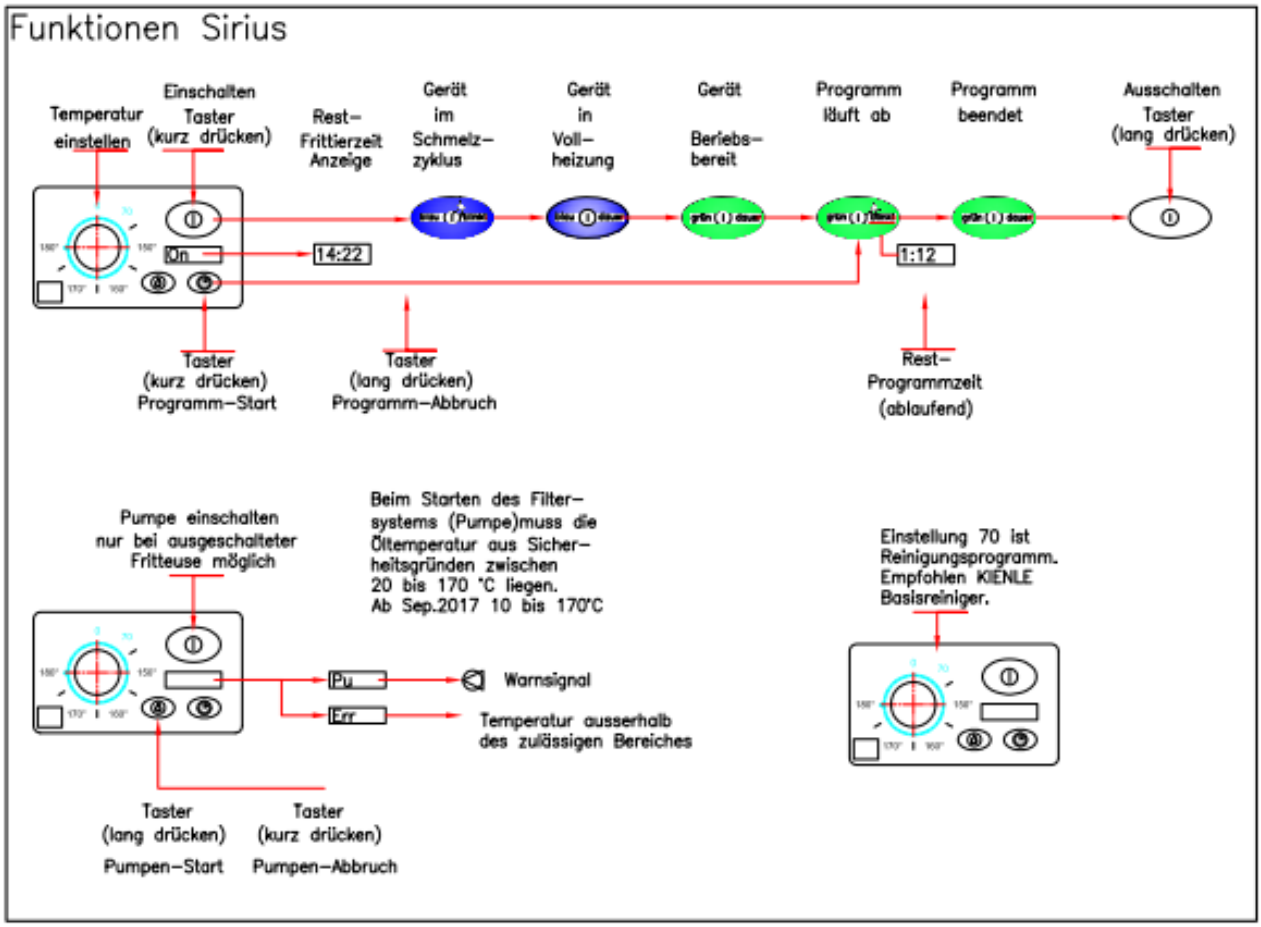
Programmeinstellung Nr. 0

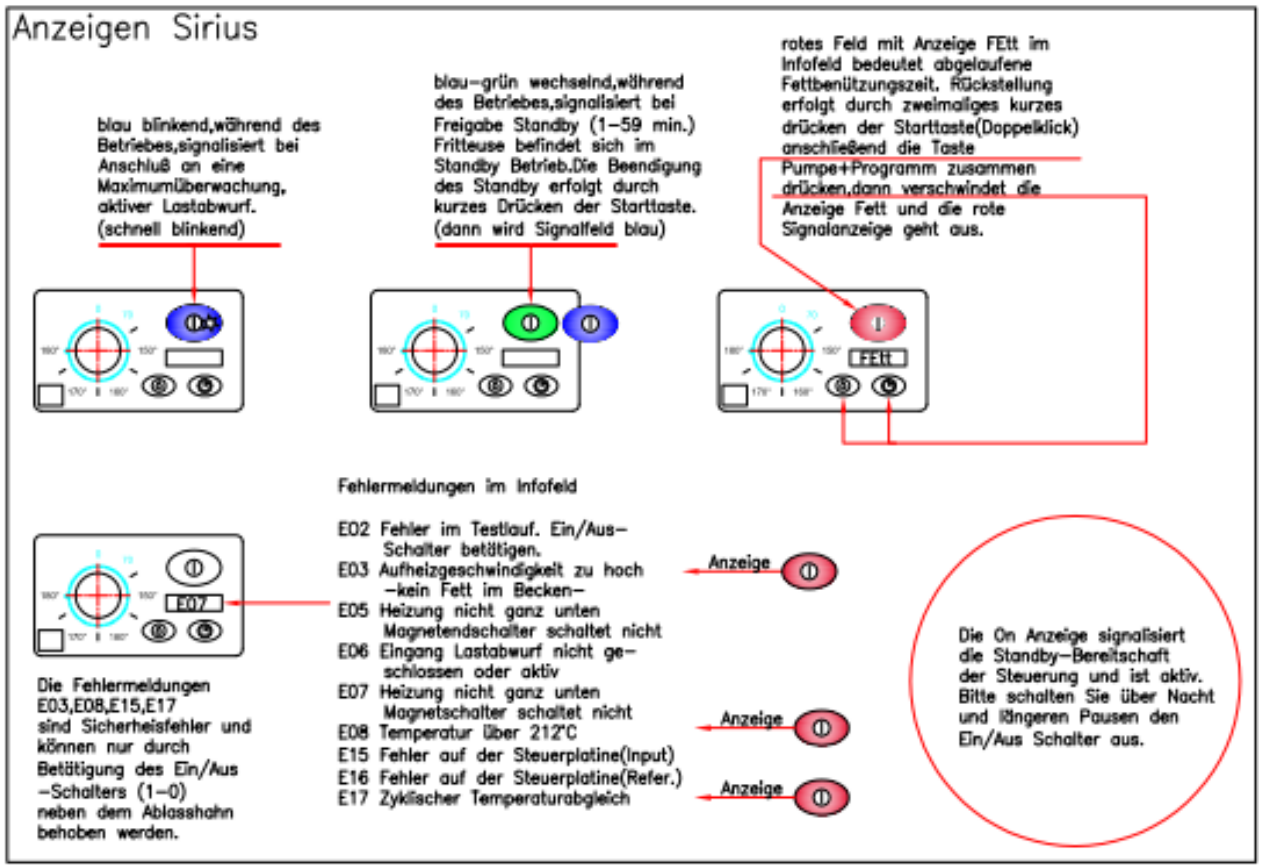
Temperatur wird gesenkt

Temperatur wird erhöht

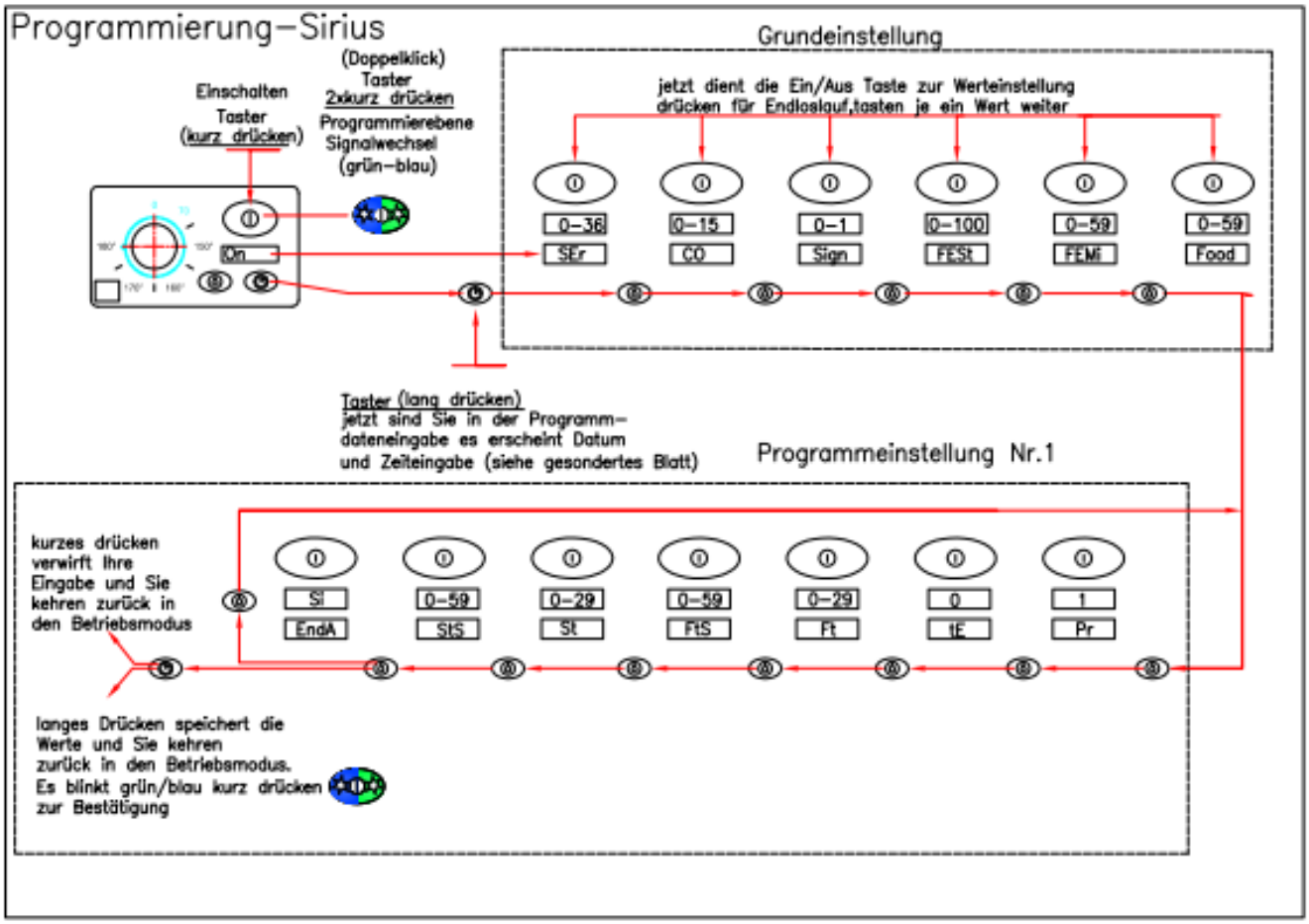
Veränderung durch kurzes Antippen

19. Sirius-Funktionen / Programmierung / Anzeigen / Legende Infofeld





KIENLE



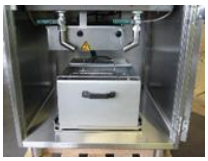
Legende–Infofeld

SEr	Serviceintervalle in Monaten (0–36)
CO	Codeeingabe nur für Service
Sign	Akustische Signale der Grundeinstelung Ein(1) oder Aus(0)
FESt	Eingabe der Fettbenützungszeit in Stunden(0–100)
FEMi	Eingabe der Fettbenützungszeit in Minuten (0–59)
Food	Einstellung der Zeit für Übergang in Standby (0–59)
Pr	Auswahl der Programmnummer (bei Sirius nicht möglich)
tE	Temperatureinstellung (bei Sirius über Drehknopf)
Ft	Frittierzeit in Minuten (0–29)
FtS	Frittierzeit in Sekunden (0–59)
St	Shakerzeit in Minuten (0–29)
StS	Shakerzeit in Sekunden (0–59)
EndA	Endaktion nach beenden des Frittiervorganges (SI–Signal) bei Eingabe von 0–Werten ist der Aktor abgewählt u.nicht in Funktion

Die Fettbenützungszeit ist ein vom Kunden ermittelter Zeitwert,der nichts über den Verderbnisgrad des Fettes aussagt. Wir empfehlen, dies durch geeignete Mittel z.B. Fetttestgeräte zu ermitteln.

20. Fettpflege mit abgekühltem Öl (empfohlen)

1. Türe öffnen, Unterbau muss offen bleiben



2. Temperaturwahl auf Programm 10 oder

bei Type Sirius auf 70° (ideale Filtertemperatur).

3. Gerät ausschalten.

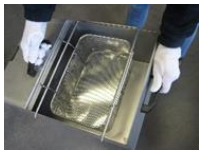
4. Öl ablassen.

5. Becken reinigen.

Spätestens nach 10 Minuten:

6. Öl mittels Filterpumpe zurückpumpen.

7. Ist keine Filterpumpe vorhanden, Behälter sorgfältig entnehmen und ins Becken zurückleeren.



8. Heißen Auffangbehälter **außerhalb** der Fritteuse abkühlen lassen und reinigen.

Fettpflege mit heißem Öl (nicht empfohlen - hohe Verbrennungsgefahr)

1. Türe öffnen, Unterbau muss offen bleiben

2. Gerät ausschalten.

3. Öl ablassen.

4. Becken reinigen.

Spätestens nach 10 Minuten:

5. Öl mittels Filterpumpe zurückpumpen.

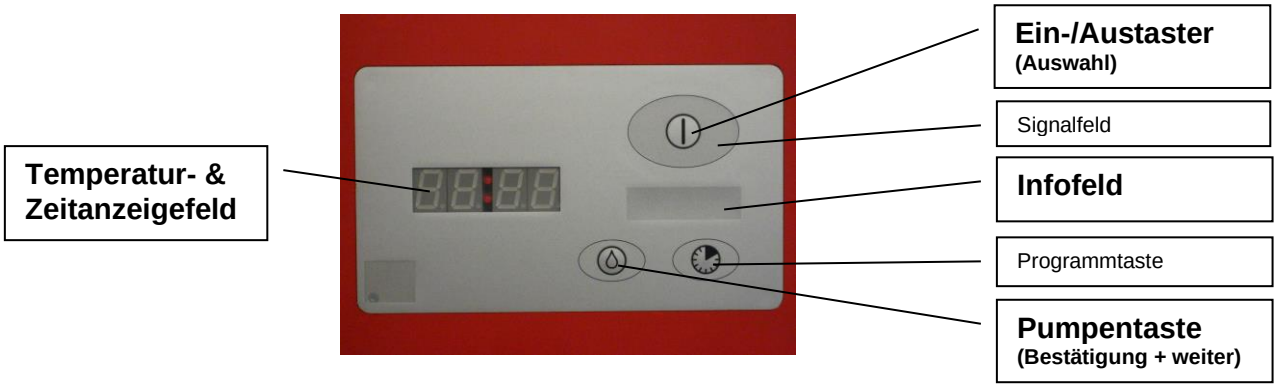
6. Ist keine Filterpumpe vorhanden, Behälter sorgfältig entnehmen und ins Becken zurückleeren.

7. Heißen Auffangbehälter **außerhalb** der Fritteuse abkühlen lassen und reinigen.

Heißes Öl darf <u>nicht</u> zur Abkühlung im Unterbau der Fritteuse stehen, da dies die Elektronik schädigt!
Hot oil must not remain standing in the fryer's base to cool off. This would damage the electronics!
TR: Elektroniğe zarar vereceğinden, sıcak sıvı yağın soğumak için fritözün alt bölmesinde <u>bırakılmaması</u> gerekir!
CZ: Horký olej <u>neodstavuje</u> pro vychladnutí do podstavce fritézy, protože to poškozuje elektroniku!

ACHTUNG: <u>Alle Arbeiten nur mit Handschuhen, Schutzbrille und Schutzkleidung durchführen!</u>

21. Datum- Uhrzeit-Programmierung Primus



Einschalten: Ein-/Austaster kurz drücken
Wechsel auf Programmierebene: Ein-/Austaster 2x kurz drücken (Signalfeld blinkt grün-blau)
Programmtaste lang drücken

Eingabe der Jahreszahl:
z.B. „14“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (0-99).
Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschaltertaste.

Datumseingabe Monat:
z.B. „12“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (1-12).
Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschaltertaste.

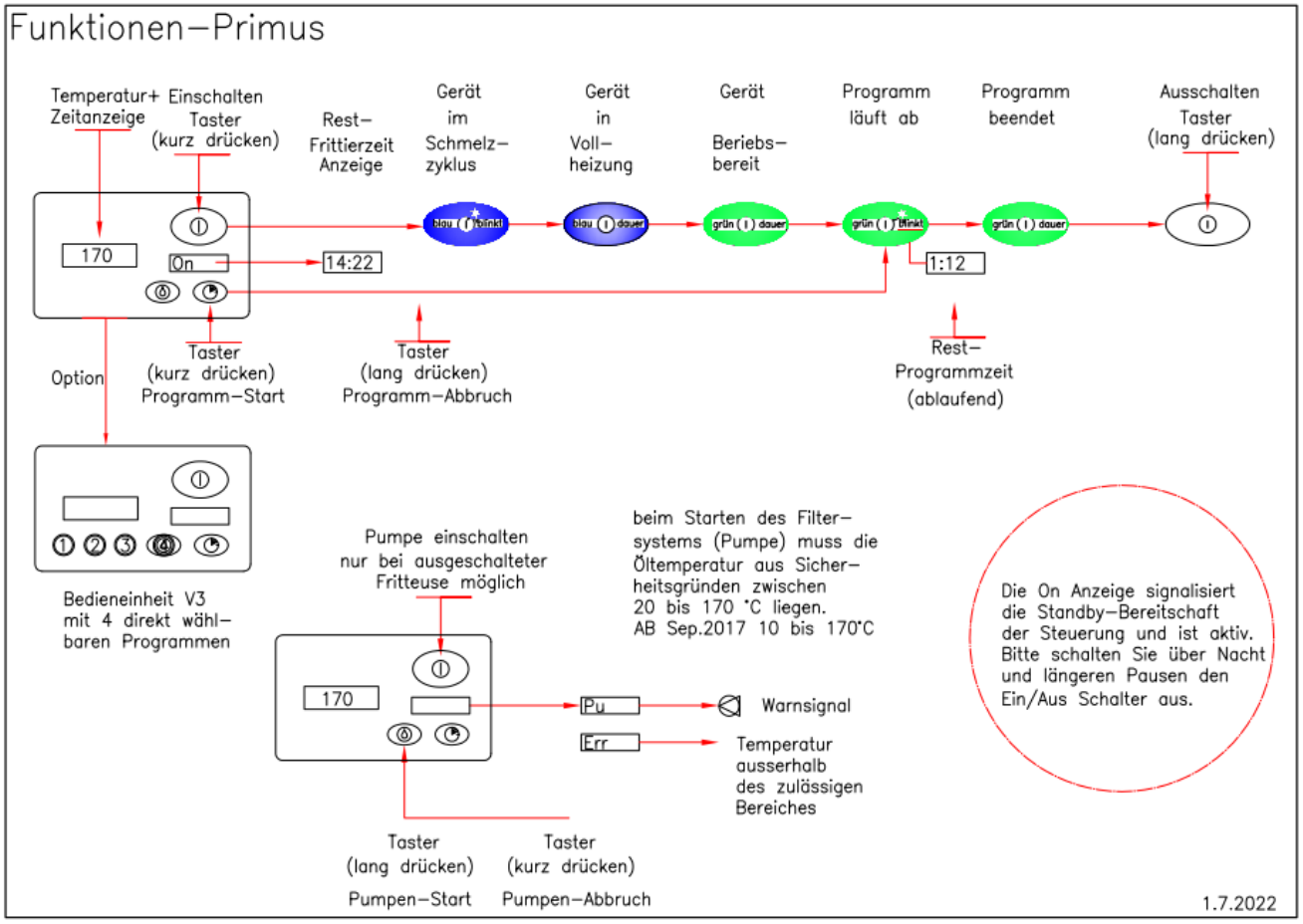
Datumseingabe Tag:
z.B. „21“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (1-31).
Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschaltertaste.

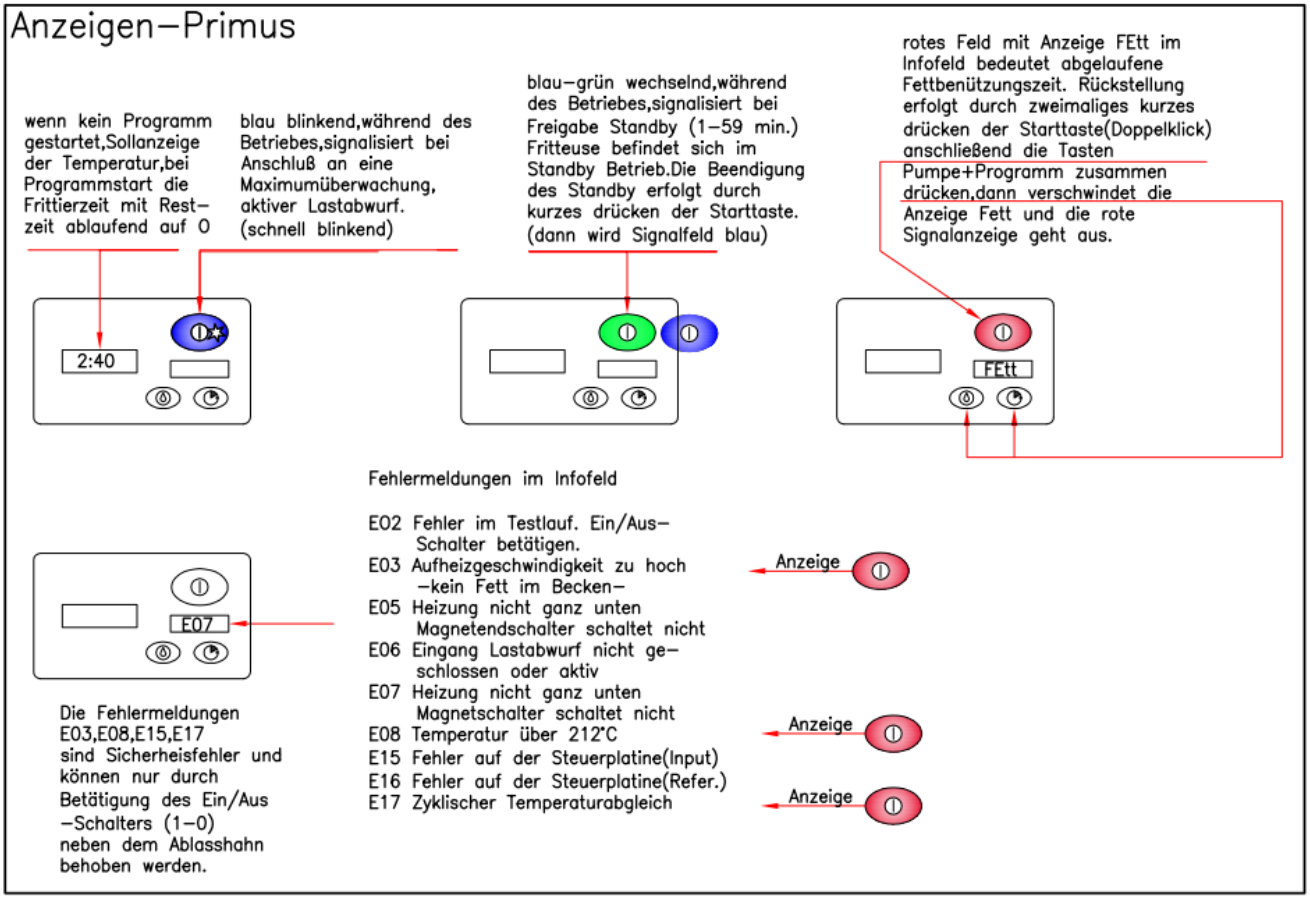
Uhrzeiteingabe Stunde:
z.B. „15“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (00-23).
Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschaltertaste.

Uhrzeiteingabe Minute:
z.B. „08“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (1-60).
Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschaltertaste.

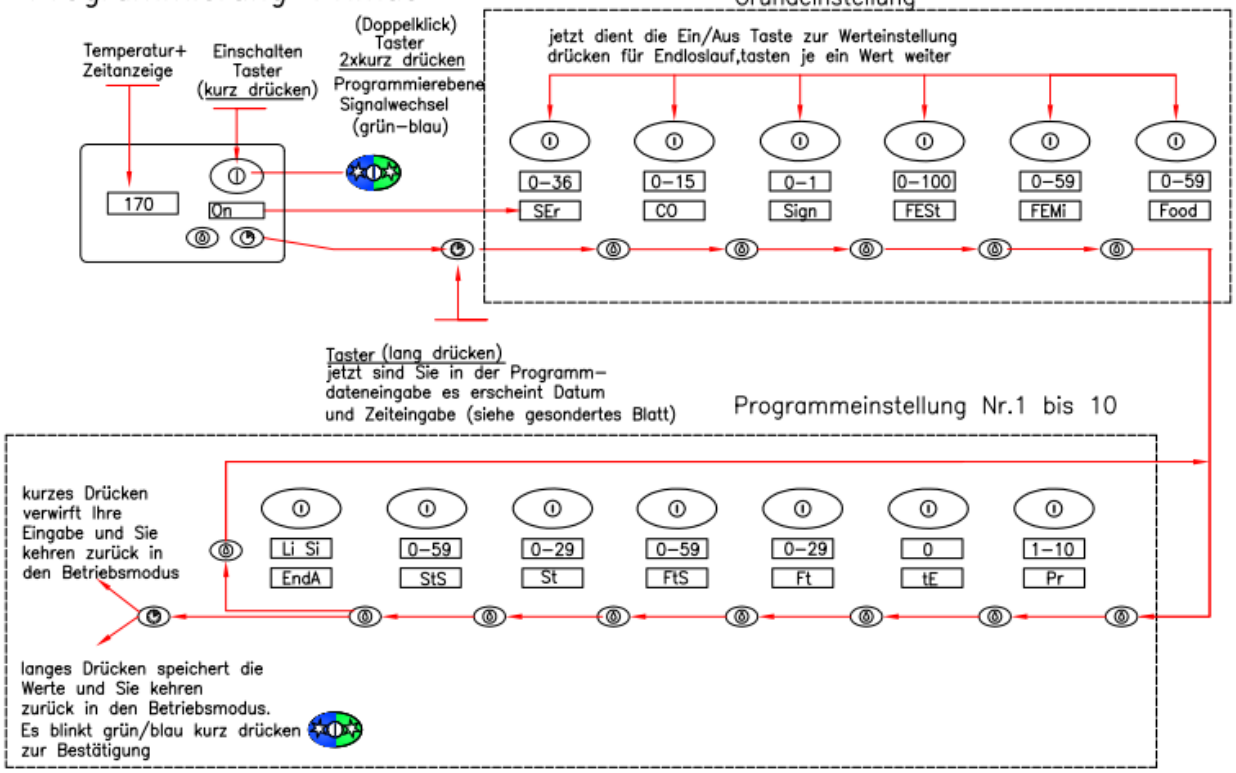
Weiter geht es mit den Grundeinstellungen, Akustisches Signal …

22. Primus-Funktionen / Programmierung / Anzeigen / Legende Infofeld

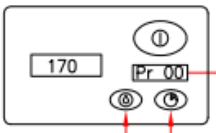




Programmierung–Primus



manuelle Temperatureinstellung im Programm 0 (kein Programm)

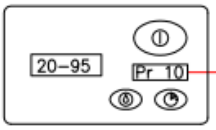


Programmeinstellung Nr.0

Temperatur wird gesenkt — Temperatur wird erhöht

Veränderung durch kurzes Antippen

Reinigungsprogramm



Programmeinstellung Nr.10 Reinigungsprogramm

Temperatureinstellung
von 20 bis 95°C möglich, empfohlen 70°C
mit KIENLE Basis–Reiniger.

Legende–Infofeld

SEr	Serviceintervalle in Monaten (0–36)
CO	Codeeingabe nur für Service
Sign	Akustische Signale der Grundeinstelung Ein(1) oder Aus(0)
FESt	Eingabe der Fettbenützungszeit in Stunden(0–100)
FEMi	Eingabe der Fettbenützungszeit in Minuten (0–59)
Food	Einstellung der Zeit für Übergang in Standby (0–59)
Pr	Auswahl der Programmnummer (bei Sirius nicht möglich)
tE	Temperatureinstellung (bei Sirius über Drehknopf)
Ft	Frittierzeit in Minuten (0–29)
FtS	Frittierzeit in Sekunden (0–59)
St	Shakerzeit in Minuten (0–29)
StS	Shakerzeit in Sekunden (0–59)
EndA	Endaktion nach beenden des Frittiervorganges (Si–Signal) bei Eingabe von 0–Werten ist der Aktor abgewählt u.nicht in Funktion

Die Fettbenützungszeit ist ein vom Kunden ermittelter Zeitwert,der nichts über den Verderbnisgrad des Fettes aussagt. Wir empfehlen, dies durch geeignete Mittel z.B. Fetttestgeräte zu ermitteln.