

# ANLEITUNG

## DONUT-FRITTIERER

Modell:

DFIZ240



# INHALT

0. Konformitätserklärung .....	3
1. Einleitung .....	4
1.1. Vorwort .....	4
1.2. Gültigkeit und Bedingungen der Garantie .....	4
1.3. Anweisungen und Hinweise für den Benutzer .....	5
2. Bedienungsanleitung – Maschinenbeschreibung .....	6
2.1. Vorwort .....	6
2.2. Beschreibung .....	7
2.2.1. Beschreibung der Fritteuse .....	7
2.2.2. Beschreibung des Schaltschranks .....	9
2.3. Abmessungen und weitere technische Daten .....	11
3. Installations- und Bedienungsanleitung .....	13
3.1. Vorwort .....	13
3.2. Der Arbeitsplatz zusammenstellen .....	13
3.3. Transport der Maschine .....	14
3.4. Montage und Installation .....	14
3.5. Inbetriebnahme und Betrieb .....	15
4. Wartung der Maschine .....	17
4.1. Vorwort .....	17
4.2. Öl nachfüllen .....	17
4.3. Ölwechsel .....	17
4.4. Wasser nachfüllen .....	18
4.5. Mögliche Betriebsprobleme .....	18
5. Sicherheits- und Hygienehinweise zu den Zutaten .....	19
5.1. Allgemeines .....	19
5.2. Mechanische Gefahren und Risiken .....	19
5.2.1. Gefahrenzone 1 .....	19
5.2.2. Gefahrenzone 2 .....	19
5.2.3. Gefahrenzone 3 .....	19
5.3. Risiken durch hohe Temperaturen .....	20
5.4. Risiken durch elektrische Teile .....	20
5.5. Sicherheitskennzeichnungen .....	20
5.6. Zutaten und hygienische Bedingungen .....	20

## EZ – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**Hersteller/Name und Anschrift**  
Hersteller/Name und Adresse

**GGM Gastro International GmbH**  
Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

**Bevollmächtigter Vertreter/Name und Anschrift**  
Bevollmächtigter Vertreter/Name und Anschrift

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Wir erklären in eigener Verantwortung, dass

**Produkt**            Produktbezeichnung  
**Marke**             Marke  
**Typ/Modell**        Typ/Modell

**Fritteuse für Krapfen**  
GGM Gastro International  
**DFIZ240**

In Übereinstimmung mit den folgenden Vorschriften  
Entspricht den Bestimmungen der folgenden Vorschriften

1. Richtlinie über elektrische Betriebsmittel /  
„Niederspannungsrichtlinie“ Richtlinie 2006/95/EG
2. Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit / „EMV“-Richtlinie  
Richtlinie 2004/108/EG

**SIQ-Zertifikat Nr. C211-0027/10 SIQ-  
Prüfbericht Nr. T211-0140/10**

**Ort und Datum der  
Ausstellung**  
Ort und Datum der  
Ausstellung

**Vorname, Nachname und Unterschrift der befugten  
Person**  
Name, Nachname und Unterschrift der befugten Person

## 1. EINLEITUNG

### 1.1. Vorwort

Das Handbuch enthält alle relevanten Informationen und Fakten zur Verwendung der DONUT-FRITTIERMASCHINE DFIZ240.

Es ist notwendig, es vor der Inbetriebnahme sorgfältig durchzulesen.

Alle bereitgestellten Unterlagen sollten an einem sicheren und gut sichtbaren Ort aufbewahrt werden, damit das Personal und die Mitarbeiter darauf zugreifen können. Das Handbuch sollte an einem trockenen Ort aufbewahrt werden, wenn möglich in einer Hülle, die vor Licht, Feuchtigkeit und Witterungseinflüssen geschützt ist. Der Hersteller haftet nicht verantwortlich für mögliche Mängel und Funktionsstörungen der Maschine, die aufgrund unsachgemäßer und nachlässiger Bedienung und Wartung auftreten können.

### 1.2. Garantie: Gültigkeit und Bedingungen

Die Garantie gilt für 12 Monate ab dem Tag der Lieferung und bezieht sich auf die Teile, an denen der Defekt festgestellt wurde. Teile, die durch Transport, unsachgemäße Installation oder Wartung sowie unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurden, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer, und die Maschine darf unter keinen Umständen weiterverkauft werden.

Die Garantie erlischt, wenn die Maschine nicht ordnungsgemäß behandelt wird oder Reparaturen und Änderungen nicht von durch die GGM Gastro International GmbH autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden – direkte oder indirekt, die Personen,

Tiere oder Sachen aufgrund eines Defekts an der Maschine oder eines erzwungenen Betriebsstillstands entstehen.

Reparaturen oder der Austausch defekter Teile werden in der Regel beim Käufer durchgeführt.

Wenn Fachleute feststellen, dass dies nicht möglich ist, muss der Käufer die Maschine an die GGM Gastro International GmbH liefern, die die Maschine nach der Reparatur an den vereinbarten Ort zurücksendet. Nach Ablauf der Garantie werden die erforderlichen Arbeiten gegen Berechnung der Arbeitskosten, Reisekosten, Ersatzteilkosten und den eventuellen Transport der Ersatzteile in Rechnung gestellt.

Die Garantieerklärung ist mit den erforderlichen Angaben auszufüllen und an die GGM Gastro International GmbH zurückzusenden, um 2 Wochen nach Lieferung in Kraft zu treten. Kann der Käufer keine Kopie der aufzubewahrenden Garantieerklärung vorlegen, gilt die Garantiezeit als abgelaufen.

### 1.3. Hinweise und Anmerkungen für den Benutzer von

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen, Tieren und Sachen ab, die durch Nichtbeachtung der folgenden Hinweise bei der Nutzung und Wartung der Maschine entstehen:



- **DIE MASCHINE DARF NICHT** für andere als die vom Hersteller zugelassenen Zwecke
- **DIE MASCHINE MUSS** am vorgesehenen Einsatzort **ordnungsgemäß** geerdet sein, um vor Stromschlägen zu schützen,
- **TÄGLICHE ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN**, des allgemeinen Zustands und des Ölstands
- **DIE MASCHINE MUSS GEREINIGT WERDEN** täglich
- Beim Beladen, Einstellen, Austausch von Teilen, Reinigen, Reparieren und Warten sind die erforderlichen Maßnahmen zu beachten und die Schutzvorkehrungen einzuhalten, um ein Einschalten der Maschine durch andere, unbefugte Personen zu verhindern
- **DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN DÜRFEN NICHT BESCHÄDIGT WERDEN**
- **DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN DÜRFEN NICHT ENTFERNT WERDEN**, es sei denn, dies ist für Arbeiten an der Maschine erforderlich, vorausgesetzt, es werden Maßnahmen getroffen, um die dabei bestehende Gefahr zu minimieren und darauf hinzuweisen; diese sind in diesem Handbuch ausführlich beschrieben.
- **DIE SCHUTZEINRICHTUNGEN SICHERHEITSVORRICHTUNGEN** sollten wieder angebracht werden, sobald der Grund für ihre Entfernung nicht mehr besteht
- **DAS PERSONAL MUSS** VOR den besonderen Gefahren **gewarnt werden, die** mit ihrem Arbeitsbereich verbunden sind
- **KINDER SOLLEN BEWACHT BEAUFSICHTIGT WERDEN**, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.

## 2. HANDBUCH – BESCHREIBUNG DER MASCHINE

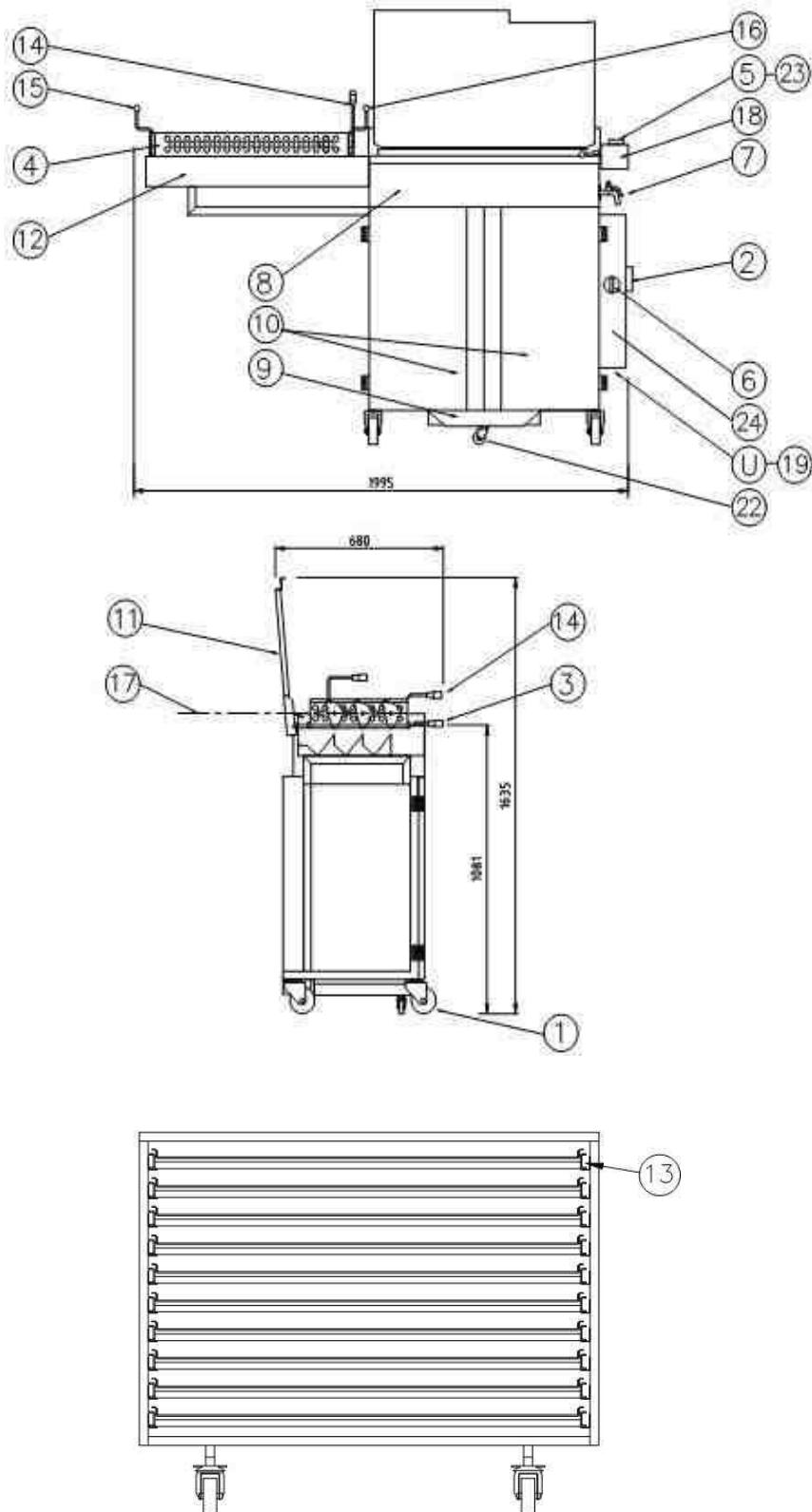
### 2.1. VORWORT

Die Donut-Fritteuse DFIZ240 ist eine Maschine zum Frittieren von Donuts. Sie besteht aus Edelstahl der Güteklasse AISI 304. Sie verfügt über einen Ölbehälter mit 4 Körben. Jeder Korb fasst 6 Donuts, die Kapazität einer Charge beträgt 24 Donuts. Das Frittieren erfolgt in automatisch erhitztem Öl, das durch elektrische Heizelemente erwärmt wird. Das Heben und Senken der Körbe erfolgt manuell durch Ziehen des Hebels, und das Wenden der Donuts während des Frittierens sowie das Entleeren auf die perforierte Abtropffläche (falls bestellt) erfolgt über einen Hebelmechanismus.

Im Gehäuse unterhalb der Wanne befindet sich eine Gärkammer, in die ein Wagen mit 10 Etagenblechen gestellt werden kann. Die Temperatur wird automatisch geregelt. Luft- und Wasserheizungen befinden sich unterhalb des Behälters, in den das Wasser für die benötigte Feuchtigkeit eingefüllt wird. Wir legen den geformten Teig in die Körbe und füllen ihn nach dem Frittieren auf. Jede andere Verwendung der Maschine sollte als gefährlich für Leben und Gesundheit der Person angesehen werden, die

## 2.2. Beschreibung

### 2.2.1. Beschreibung der Fritteuse „ „



Die Maschine besteht aus folgenden Teilen:

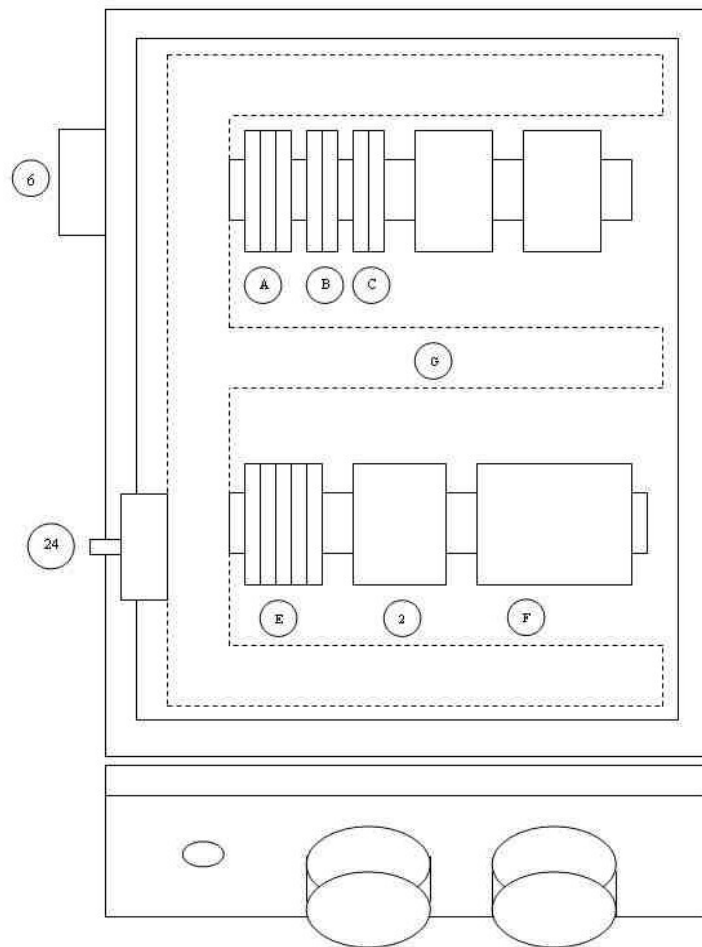
Die Maschine besteht aus folgenden Teilen:

1	Rad	Rad
2	Hauptkupplung	Hauptschalter
3	Hebegriff für den Rahmen mit Körben	Hebegriff für den Korbrahmen
4	Rahmen mit Körben	Rahmen mit Körben
7	Ölablasshahn	Ölablasshahn
8	Wanne	Wanne
9	Generatorgehäuse	Dampferzeuger
10	Kammertür	Kammertür
11	Kesseldeckel	Wannenabdeckung
12	Ablaufwanne	Abtropfbecken
13	Wagen mit Geräten	Wagen mit Tablett
14	Drehhebel für den Korb	Hebel zum Drehen des Korbs
15	Griff zum Ziehen des Korbs	Griff zum Herausziehen des Korbs
16	Griff zum Ziehen des Korbs	Korb-Zuggriff
17	Höhe der Korbachse	Korb-Achsenhöhe
18	Gehäuse des Ölheizgeräts	Gehäuse des Ölheizgeräts
19	Elektroschrank	Elektroschrank
22	Wasserbehälter-Rolle	Wasserbehälter-Rollwagen
23	Sicherheitsthermostat für Ölheizung	Sicherheitsthermostat für Ölheizung
24	Sicherheitsthermostat für Wasserheizung	Sicherheitsthermostat für Warmwasserbereiter
25	Schraube für die Erdung des Geräts	Schraube für die Erdung des Geräts



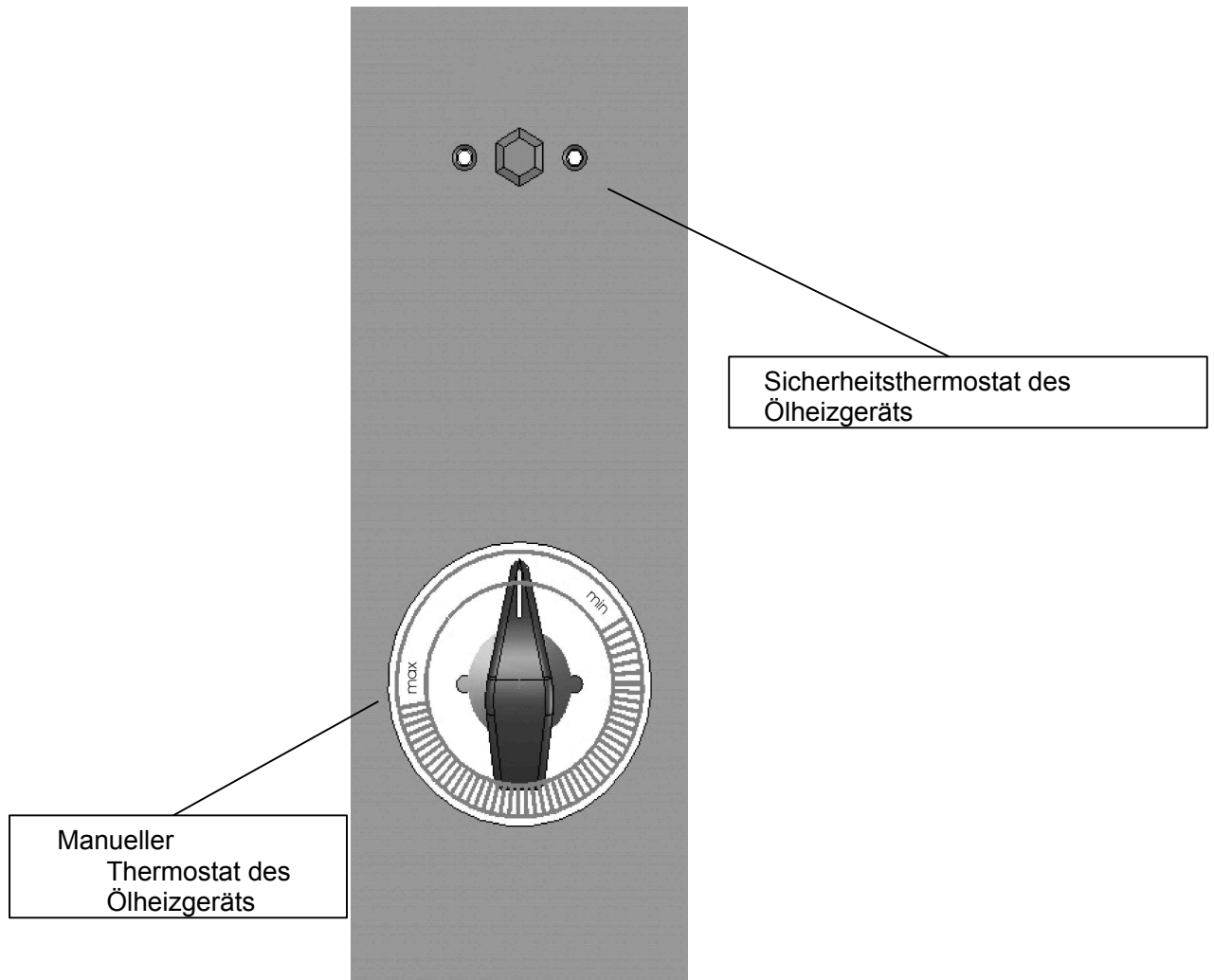
25. Schraube für die Erdung des Geräts

### 2.2.2. BESCHREIBUNG DES SCHALTSCHRANKS



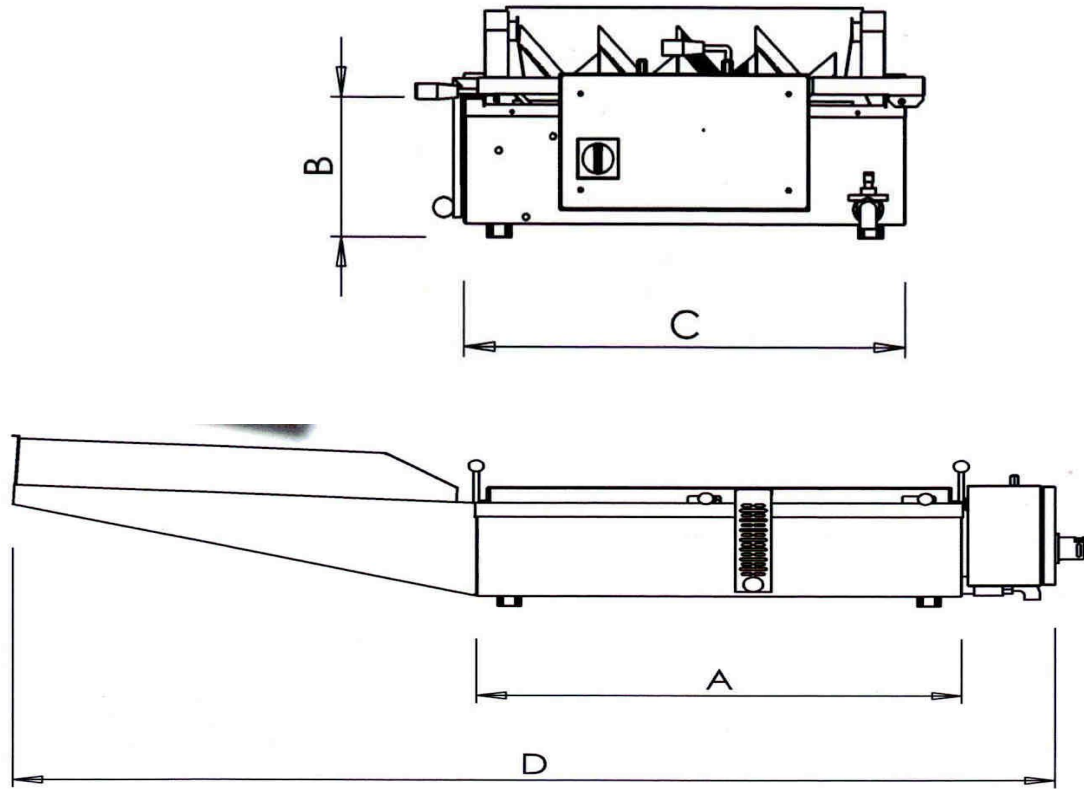
	BESCHREIBUNG / BESCHREIBUNG	KOM. / STÜCK	OZNAKA / MARKE	HERSTELLER / HERSTELLER	EIGENSCHAFTEN / EIGENSCHAFTEN
<b>2</b>	Hauptschalter	1	+GRO-S1	ABB	3-polig
<b>24</b>	Warmwasserbereiter Sicherheitsthermostat	1	+GRO-S3	Metalflex	115–10 °C
<b>A</b>	Leistungsschalter	3	+GRO-F1	ABB, Tracon	B-16
<b>B</b>	Leistungsschalter	3	+GRO-F1	ABB, Tracon	B-10
<b>C</b>	Leistungsschalter	1	+GRO-F1	ABB, Tracon	C-1
<b>D</b>	Schütz	2 2	+GRO-K1 +GRO-K2	ABB, Tracon	10–25 A 2,5–4 A
<b>E</b>	Schraubklemmen	6		ABB, Tracon	
<b>F</b>	Transformator	1	+GRO-T1	BAJUN	230 V 24 V

**2.2.3. BESCHREIBUNG DER BEFEHLE  
AN AM GEHÄUSE  
DES ÖLHEIZGERÄTS MODELL DFIZ240**



### 2.3. ABMESSUNGEN DES GERÄTS UND WEITERE TECHNISCHE DATEN

Modell: DFIZ240



TECHNISCHE DATEN	DFIZ240
A – Gesamtlänge der Maschine (mm)	1580
B – Maschinenbreite (mm)	645
C – Arbeitshöhe der Maschine (mm)	210
D – Maximale Höhe der Maschine (mm)	820
Netzspannung (V/Hz)	1x230 V/ ~50 Hz
Anschlussleistung (kW)	3,6
Frittierkapazität (Stück)	24
Ölvolumen der Wanne (l)	36
Kapazität des Transportwagens (Stück)	240
Maschinengewicht ohne Öl (kg)	60
IP-Schutzart	IPX4

### **3. ANLEITUNG ZUR INSTALLATION UND VERWENDUNG**

#### **3.1. VORWORT**

Gemäß den Richtlinien der EU 98/37/EWG und im Rahmen dieses Handbuchs gelten folgende Definitionen:

1) „Gefahrenbereich“ – jeder Bereich in oder in der Nähe der Maschine, in dem die Anwesenheit einer gefährdeten Person eine Gefahr für die Sicherheit und Gesundheit dieser Person darstellt.

2) „gefährdete Person“ – jede Person, die sich ganz oder teilweise im Gefahrenbereich aufhält.

3) „Bediener“ – eine oder mehrere Personen, die für die Installation, den Betrieb, die Wartung, die Reinigung, die Reparatur und den Transport der Maschine verantwortlich sind.

#### **3.2. Einrichtung des Arbeitsbereichs**

Der Raum, in dem die Maschine aufgestellt werden soll, sofern sie für die Produktion bestimmt ist, einschließlich der Bäckerei, sollte folgende Bedingungen erfüllen:

- Es sollten Öffnungen vorhanden sein, die groß genug sind, damit die größten und sperrigsten Teile der Maschine hindurchpassen
- Die baulichen Gegebenheiten sollten den geltenden Vorschriften entsprechen
- Es sollte eine vorschriftsmäßige Elektroinstallation vorhanden sein, wobei besonders auf die Erdungsanlage und die Erdungsplatte zu achten ist, und es sollten Schutzvorrichtungen gegen Überspannung und Kurzschlüsse vorhanden sein. Die Nennleistungsangabe ist auf dem Typenschild angebracht.

Die elektrische Installation sollte vollständig von einer geschulten Person durchgeführt, gewartet und regelmäßig überprüft werden, die bei jedem Arbeitsschritt sicherstellen kann, dass dieser gemäß den Vorschriften und den „fachlichen Regeln“ erfolgt.

### 3.3. Transport der Maschine

Die Fritteuse wird ohne Frittieröl geliefert und auf einer Palette in einer vereinbarten, geeigneten Verpackung befestigt. Sollten bei der Lieferung sichtbare Mängel festgestellt werden, ist der Hersteller unverzüglich zu benachrichtigen. Der Spediteur ist über die während des Transports aufgetretenen Mängel zu informieren.

Für die Handhabung und den Transport ist ein Gabelstapler erforderlich. Vor dem Entladen muss die Verpackung auf Transportschäden überprüft werden, damit die Maschine nicht von der Palette rutscht.

**DIE MASCHINE SOLLTE VON  
DER PALETTE AUF DEN  
BODEN ENTLADEN WERDEN,  
OHNE DEN GABELSTAPLER  
ZU BENUTZEN!**



Andernfalls könnten das Gehäuse und der Dampferzeuger beschädigt werden. Beim Abstellen der Maschine auf dem Boden ist besondere Vorsicht geboten, damit die Räder nicht beschädigt werden.

### 3.4. Die Installation

Vor der Installation ist Folgendes erforderlich:

1. Stellen Sie die Maschine an den geeigneten Ort, unter Beachtung der Hinweise in Kapitel 3.3
2. Die Vorderräder (Pos. 1) arretieren und die Schutzvorrichtung an den Vorderrädern entfernen
3. Stellen Sie den Seitentisch auf der linken Seite der Wanne auf
4. Sicherstellen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Spannung übereinstimmt, und die Maschine erden.
5. Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an (Pos. U).
6. Schalten Sie den Hauptschalter ein (Pos. 2)
7. Heben Sie die Körbe an und prüfen Sie, ob der Abtropfbehälter (Pos. 3) an den Längskanten der Wanne und des Seitentisches ungehindert rollt

8. Stellen Sie den Abtropfkorb auf den Seitentisch und senken Sie die Körbe in die untere Position

9. Überprüfen Sie die Funktion der internen Schalter der Öl- und Wassererhitzer, indem Sie den Thermostat drehen (Pos. 5 und 6).

10. Überprüfen Sie, ob der Ölauslaufhahn geschlossen ist (Pos. 7)

**VORSICHT!**



**DER ELEKTROINSTALLATEUR SOLLTE FÜR SOLCHE ARBEITEN AUSGEBILDET SEIN, UND ES WIRD VORAUSGESETZT, DASS ER ÜBER DIE ERFORDERLICHEN KENNTNISSE VERFÜGT (FACH UND GESETZLICHEN) UM DIE FACHREGLEN EINZUHALTEN.**

Die Maschine sollte gemäß den im Handbuch angegebenen Normen und Vorschriften an das Stromnetz der Bäckerei angeschlossen werden: Der Anschluss erfolgt über ein IEC-57-Kabel und einen CEE-Stecker mit der auf dem Typenschild angegebenen Polzahl. Eine Erdungsvorrichtung muss vorhanden sein.

Die Erdung darf nicht über Wasser- oder Gasleitungen oder andere spezielle Metallteile erfolgen. Das Stromkabel darf sich nicht in der Nähe von heißen oder beweglichen Teilen der Maschine befinden. Das Kabel darf den Transport und die Bewegung innerhalb der Bäckerei nicht behindern.

### **3.5. INBETRIEBNAHME UND BETRIEB DER MASCHINE**

Gießen Sie Palmöl (Menge siehe Seite 13) in den Behälter (Pos. 8) und 1 l Wasser in den Wasserbehälter mit der Heizung (Pos. 9).

Schließen Sie die Kammertür (Pos. 10) und den Behälterdeckel (Pos. 11).

Stellen Sie den Ölthermostat (Pos. 5) auf die gewünschte Temperatur (170–190 °C) und die Gärkammer (Pos. 6) auf mittel (35–40 °C) ein. Wenn die Kammer befeuchtet ist, stellen Sie das Tablett und den Donut-Wagen hinein. Die Gärung dauert 30 Minuten.

Heben Sie den Wannen-Deckel an, ziehen Sie ein Tablett (Pos. 13) heraus, setzen Sie es auf einen Rahmen (Pos. 4) und schieben Sie es bis zum Rand. Entnehmen Sie die Donuts und ziehen Sie das Tablett zurück. Nach 3 Minuten Frittieren heben Sie den Rahmen mit den Körben an, indem Sie den Griff (Pos. 3) nach rechts ziehen, und drehen Sie die Donuts durch Drehen des Hebels (Pos. 14) auf die andere Seite. Ziehen Sie den Griff nach links, um die Körbe in das Öl abzusenken.

Wenn die Donuts fertig gebacken sind, heben Sie die Körbe an und schieben Sie den Korbrahmen durch Ziehen an den Griffen (Pos. 15 und 16) nach links über die

aufgestellte Abtropfschale. Drehen Sie die Körbe und leeren Sie die Donuts.  
Ziehen Sie den Korbrahmen über die Ölwanne und senken Sie den Korb in das Öl ab. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem nächsten Tablett.



**TRAGEN SIE BEIM BETRIEB DER  
FRITTIERMASCHINE EINEN  
SCHUTZANZUG UND  
HANDSCHUHE, DA ES ZUM  
KONTAKT MIT DEN HEISSEN  
TEILEN DER MASCHINE KOMMEN  
KANN!**

## 4. WARTUNGSHINWEISE

### 4. 1. Vorwort

„Regelmäßige Wartung“ bezeichnet die Gesamtheit aller Arbeiten, die ohne besondere Kenntnisse sicher durchgeführt werden können. Alle in den Abschnitten 4.2, 4.3 und 4.4 genannten Punkte sind als regelmäßige Wartung zu betrachten.

**WICHTIG!**



**Vor der Reinigung der Maschine oder dem Öffnen des Schaltschranks, der die Hauptsteckdose (Pos. 20), den Heizungsschrank (Pos. 22) oder die hintere Abdeckung (Pos. 23) enthält, muss der Hauptschalter (Pos. 4) ausgeschaltet und der Stecker (Pos. U) aus der Steckdose gezogen werden. Überprüfen Sie bei der Reinigung der Wanne (Pos. 12) oder des Wasserbehälters (Pos. 13) die Temperatur des Heizelements. Beim Entfernen des Heizelements ist es ausdrücklich verboten, diesen Teil in Wasser zu tauchen. Die Maschine ist mit einem trockenen oder feuchten Tuch zu reinigen. Die Maschine darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.**

Der Bediener kann die in 4.2, 4.3 und 4.4 beschriebenen regelmäßigen Wartungsarbeiten durchführen, sofern er sich strikt an die Anleitung hält und dies in der Anleitung ausdrücklich vorgesehen ist.

Alle anderen Eingriffe sind als „außerordentliche Wartungsarbeiten“ zu betrachten, die von geschultem Personal oder, sofern in der Bedienungsanleitung angegeben, von vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden müssen.

Auf jeder Seite des Handbuchs ist eine Telefonnummer angegeben, unter der Fragen beantwortet werden können.

### 4.2. Öl -Nachfüllen

Der Ölstand sollte täglich kontrolliert werden. Das Nachfüllen sollte nach Bedarf erfolgen, damit der Mindeststand nicht unter die Schafthöhe der Körbe (Pos. 24) in der unteren Position fällt und den im Ölbad angegebenen Mindest- (MIN) und Höchststand (MAX) einhält.

### 4.3. Ölwechsel

Es wird empfohlen, das alte Öl alle 350 bis 400 Frittiervorgänge zu wechseln, da sich die Qualität der frittierten Krapfen aufgrund der nachlassenden Öleigenschaften verschlechtert.

Vor dem Ölwechsel sollte die Temperatur unter 50 °C liegen, was durch Beobachtung

Ölthermostat (Pos. 8) überprüft wird, der bei Erreichen dieser Temperatur ein- bzw. ausschaltet. Heben Sie die Körbe aus dem Öl, um es ablaufen zu lassen. Stecken Sie den entsprechenden Schlauch auf den Ölhahn (Pos. 11), entfernen Sie das Vorhängeschloss, stellen Sie einen Behälter darunter und öffnen Sie den Hahn. Wenn das Öl abgelaufen ist, schließen Sie den Hahn und bringen Sie das Vorhängeschloss wieder am Ölhahn an. Schalten Sie den Hauptschalter aus; ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und den Ölheizkörper (Pos. 25) aus der Steckdose unter dem Hauptschaltkasten.

**Nehmen Sie den Ölheizungsschrank mit den Heizelementen aus der Wanne; es ist ausdrücklich verboten, diesen Teil in Wasser zu tauchen.** Reinigen Sie die Wanne und die Heizelemente von Ablagerungen.

Setzen Sie die Heizelemente wieder an ihre ursprünglichen Positionen ein und füllen Sie neues Öl bis zur Höhe der Korbwelle in die Wanne.

#### 4.4. Nachfüllen des Wasser s

Der Wasserstand im Wasserbehälter sollte täglich überprüft (Pos. 13) und bei Bedarf nachgefüllt werden.

#### 4.5. Mögliche Betriebsprobleme

Die Störung	Mögliche Ursache	Die Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Kein Strom	Warten Sie, bis der Strom wieder da ist, oder starten Sie den Generator (falls vorhanden)
	Die Maschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Schließen Sie das Stromkabel an das Netz an
	Die Sicherung ist ausgeschaltet	Stellen Sie die Sicherung auf Position 1
	Sicherung ist durchgebrannt	Wechseln Sie die Sicherung
	Defekter Stecker	Wechseln Sie den Stecker
Das Öl erwärmt sich nicht oder nicht ausreichend	Die Heizung funktioniert nicht	Heizelement austauschen (Öl ablassen und die Körbe entfernen)
	Defekter Thermostat	Thermostat prüfen und bei Bedarf austauschen
	Defekter Sicherheitsthermostat	Thermostat prüfen und bei Bedarf austauschen
Schlechte Gärung/defekter Dampferzeuger	Wassererhitzer funktioniert nicht	Heizelement austauschen (Wasser ablassen und den Wasserbehälter entfernen)
	Defekter Thermostat	Thermostat prüfen und bei Bedarf austauschen
	Defekter Sicherheitsthermostat	Thermostat prüfen und bei Bedarf austauschen
Ungleichmäßig ausgefranste Donuts	Ein oder mehrere Heizelemente defekt	Tauschen Sie das defekte Heizelement aus (leeren Sie das Öl und die Körbe entfernen)

## **5. ZUTATEN SICHERHEITS- UND HYGIENEHINWEISE**

### **5.1. Allgemeines**

#### **Die Gefahrenanalyse in 5.2, 5.3, 5.4 und 5.5 basieren auf**

1) der Kenntnis des Betriebszustands der Maschine, wie im Bedienungshandbuch beschrieben

2) der Annahme, dass die Maschine für Bäckereizwecke, einschließlich Frittieren und Backen, in einwandfreiem Zustand ist

3) unter der Annahme, dass die Bediener mit den Risiken am Arbeitsplatz vertraut sind

4) unter der Annahme, dass Unbefugte und andere Personen keinen Zugang zum Arbeitsbereich haben.

### **5.2. Mechanische Gefahren und Risiken durch die „“**

Gemäß der EU-Richtlinie Nr. 98/37/EWG listen wir die Gefahrenzonen, deren Beschreibung und die zu ergreifenden Maßnahmen auf, um das Risiko zu minimieren.

#### **5.2.1. Gefahrenzone 1**

Gefahr des Einklemmens, Einziehens oder Quetschens der oberen Gliedmaßen zwischen Wanne und Wannenslift.

Heben Sie den Deckel vorsichtig an, damit er nicht verrutscht und den Bediener verletzt.

#### **5.2.2. Gefahrenzone 2**

Gefahr des Einklemmens, Quetschens oder Einziehens aller Gliedmaßen zwischen der Kammern-Tür und dem Gehäuse.

Öffnen und schließen Sie die Kammertür vorsichtig, damit der Bediener nicht verletzt wird.

#### **5.2.3. Gefahrenbereich 2**

Gefahr des Einklemmens, Einziehens oder Quetschens aller Gliedmaßen beim Ziehen des Abtropfgestells unter die Körbe und beim Abstellen auf dem Seitentisch.

Ziehen Sie den Abtropfkorb vorsichtig, damit er nicht von den Schienen rutscht, über die Kante hinausragt und den Bediener verletzt.

### 5.3. Gefahren durch hohe Temperaturen

Die Gefahr besteht bei jedem Betrieb der Maschine und nach dem Ausschalten (bevor sie abgekühlt ist). Beim Betrieb der Maschine sollten Schutzanzug und Handschuhe getragen werden, da die Möglichkeit eines Kontakts mit den erhitzten Teilen besteht.

### 5.4. Brandgefahr

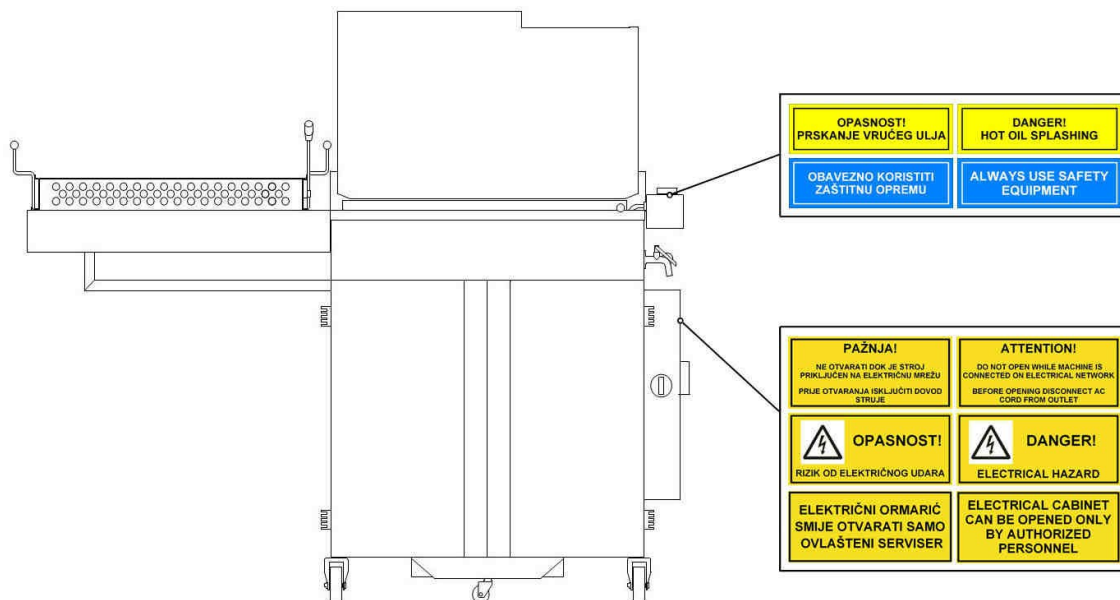
Es besteht Brandgefahr, wenn der Ölstand unter dem im Ölbehälter angegebenen Mindeststand liegt. Während des Betriebs der Maschine muss der Ölstand im Ölbehälter nach 8–10 Frittivorgängen überprüft werden.

### 5.5. Elektrische Gefahr

Alle elektrischen Teile, einschließlich der Signalkomponenten, wurden gemäß den Sicherheitsnormen und technischen Spezifikationen der Norm EN 60204-1 entwickelt und hergestellt.

### 5.6. Sicherheitskennzeichnungen

An der Fritteuse sind die folgenden Sicherheitsaufkleber angebracht, wie auf dem Bild zu sehen ist.



**OPASNOST!  
PRSKANJE VRUČEG ULJA**

**DANGER!  
HOT OIL SPLASHING**

**OBAVEZNO KORISTITI  
ZAŠTITNU OPREMU**

**ALWAYS USE SAFETY  
EQUIPMENT**

**PAŽNJA!**

**NE OTVARATI DOK JE STROJ  
PRIKLJUČEN NA ELEKTRIČNU MREŽU  
PRIJE OTVARANJA ISKLJUČITI DOVOD  
STRUJE**

**ATTENTION!**

**DO NOT OPEN WHILE MACHINE IS  
CONNECTED ON ELECTRICAL NETWORK  
BEFORE OPENING DISCONNECT AC  
CORD FROM OUTLET**



**OPASNOST!**

**RIZIK OD ELEKTRIČNOG UDARA**



**DANGER!**

**ELECTRICAL HAZARD**

**ELEKTRIČNI ORMARIĆ  
SMIJE OTVARATI SAMO  
OVLAŠTENI SERVISER**

**ELECTRICAL CABINET  
CAN BE OPENED ONLY  
BY AUTHORIZED  
PERSONNEL**

Achten Sie darauf, dass die Farben und Buchstaben gut sichtbar sind. Bei Anzeichen von Beschädigungen sollten sie so schnell wie möglich ausgetauscht werden. Neue Exemplare können beim Hersteller erworben werden.

## 5.7. Hygienische Bedingungen für Zutaten

Die in dieser Anleitung beschriebene Maschine gilt am Tag der Lieferung durch den Hersteller als für die Lebensmittelverarbeitung gemäß den gesetzlichen Bestimmungen geeignet; die Funktionsfähigkeit der Fritteuse wird nur unter der Voraussetzung gewährleistet, dass sie täglich gereinigt, in gutem Zustand gehalten und überprüft wird und dass alle beschädigten, abgenutzten und nicht den Sicherheits- und Hygienestandards entsprechenden Teile, die mit Lebensmitteln (Teig, Wasser, Mehl usw.) in Kontakt kommen, unverzüglich ausgetauscht werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Betriebsstörungen ab, die durch Verunreinigungen und mangelhafte Wartung von Maschinenteilen verursacht werden. Es wird empfohlen, Mehl und/oder Teigreste unterhalb und/oder um die Maschine herum zu entfernen.



**Die in dieser Veröffentlichung enthaltenen Beschreibungen, Abbildungen, Gewichts- und Maßangaben sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne vorherige Ankündigung technische Verbesserungen aus beliebigen Gründen (konstruktiver oder kommerzieller Art) vorzunehmen, ohne dass das Handbuch geändert wird, sofern die grundlegenden Eigenschaften des beschriebenen Frittierertyps unverändert bleiben.**



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

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

[info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

+49 2553 7220 0