

Offene Fritteuse

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.

Technische Änderungen vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis



Der einzige Weg, einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, besteht darin, die richtigen Installations-, Betriebs- und Wartungsverfahren vollständig zu verstehen. Die Anweisungen in dieser Anleitung sollen Ihnen helfen, die richtigen Verfahren zu erlernen.

Hinweis: Der Hinweis dient dazu, besonders wichtige Informationen hervorzuheben.

Achtung: Der Hinweis „Achtung“ ohne das Sicherheitswarnsymbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu Sachschäden sowie leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.

Warnung: „Warnung“ weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

Gefahr: „Gefahr“ weist auf eine unmittelbar drohende gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

- Leistungsschalter und Sicherung müssen den Anforderungen der Fritteuse entsprechen.
- Berühren Sie Kabel oder Schalter niemals mit nassen Händen.
- Legen Sie Kabel niemals auf den Boden, harte Kanten oder scharfkantiges Metall, da dies zu einer Beschädigung der Kabel oder zu einem Stromschlag führen kann.
- Die Fritteuse sollte so aufgestellt werden, dass die Abluft in eine geeignete Abzugshaube oder ein Belüftungssystem geleitet werden kann. Dies ist unerlässlich, um eine effiziente Ableitung der Abgase und Frittierdämpfe.
- Überladen Sie die Fritteuse nicht und geben Sie keine Produkte mit extrem hohem Feuchtigkeitsgehalt hinein. 1,4 kg ist die maximale Produktmenge pro Frittiervorgang. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Überlaufen des Öls führen, was schwere Verbrennungen, Personenschäden, Brände und/oder Sachschäden verursachen könnte.
- Sobald eine Beschädigung des Kabels festgestellt wird, sollte es durch ein neues, weiches, ölbeständiges Kabel ersetzt werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
-  Der Erdungsleiter muss angeschlossen werden.
- Bevor Sie das Netzkabel anschließen, überprüfen Sie das Stromkabel gründlich darauf, ob es den Anforderungen der Fritteuse entspricht. Die Nichtbeachtung dieser Anforderungen kann zu einem Kurzschluss oder zu einem Brand führen.
- Nur qualifiziertes Personal darf den Schaltschrank öffnen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Fritteuse keinen Wasserstrahl (Hochdrucksprüngerät) und kein Spülbecken, da dies zu Schäden an der Fritteuse oder ihren Bauteilen führen kann.
- Erhitzen Sie das Öl nicht über 200 °C, da dies zu einem Brand oder einem schlechten Geschmack führen kann.
- Die Fritteuse muss an eine geeignete Stromversorgung angeschlossen werden. Die Spannungsschwankungen dürfen 5 % nicht überschreiten. Beachten Sie die örtlichen elektrischen Vorschriften und Bestimmungen.
- Wenn Sie ein Netzkabel verwenden, muss der Stecker vollständig eingesteckt sein; die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu einem Brand führen.
- Ziehen Sie niemals mit nassen Händen am Stecker; halten Sie nur den Stecker fest, nicht das Kabel.
-  Der Potentialausgleich befindet sich an der Rückseite der Fritteuse. Wenn mehrere Fritteusen gleichzeitig in Betrieb sind, muss der Potentialausgleich angeschlossen werden, um elektrische Potentialunterschiede zu vermeiden.
- Vor dem Trennen oder Anschließen muss die Hauptstromversorgung unterbrochen werden.
- Vor dem Einschalten der Hauptstromversorgung müssen die Fritteuse und die Anschlüsse gründlich einer Sichtprüfung unterzogen werden.

- Elektrische Installationen und Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Achtung

- Berühren Sie niemals das Heizelement, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann.
- Vermeiden Sie Regen und Feuchtigkeit.
- Wählen Sie einen Standort, an dem keine korrosive Atmosphäre herrscht und der Boden eben ist.
- Stellen Sie die Fritteuse niemals auf den Kopf.
- Der Ölstand muss während des Aufheizens immer über den Brennerrohren liegen. Der eingefüllte Ölstand muss mit den Füllstandsanzeigen an der Rückseite des Frittierbehälters übereinstimmen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann es zu einem Brand und/oder zu Schäden an der Fritteuse kommen.
- Um Brände zu vermeiden, stellen Sie die offene Fritteuse an einem Ort auf, an dem sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Durch wiederholtes Frittieren sinkt der Flammpunkt des Öls. Entsorgen Sie das Öl, wenn es Anzeichen von übermäßiger Rauch- und Schaumbildung zeigt.

Hinweis:

Installation

Um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten, müssen die folgenden Bedingungen vermieden werden:

- Unebener oder instabiler Boden.
- Umgebung mit brennbaren Materialien.
- Staubige, heiße und feuchte Umgebung.
- Instabile Stromversorgung.
- Fehlende Erdung.

Betrieb

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt.
- Der Topfdeckel dient zum Reinigen und Warmhalten. Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass dieser trocken ist. Wassertropfen können zum Überkochen führen.
- Bewegen Sie die Fritteuse vorsichtig, um Ölspritzer zu vermeiden. Heißes Öl kann zu schweren Verbrennungen führen.
- Bei einer Fehlfunktion nicht schlagen oder hämmern.
- Nach dem Garen hängt der Bediener die Körbe auf die Korbablage, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.
- Die Höchsttemperatur des Öls ist auf 200 °C begrenzt. Wenn die Öltemperatur auf 230 °C ansteigt, kann das Steuerungssystem die Stromzufuhr automatisch unterbrechen. Lassen Sie das Öl auf 150 °C abkühlen und drücken Sie den metallenen Reset-Knopf, um die Fritteuse neu zu starten.

Hinweis

Fehlerbehebung

- Bei einer Störung den Betrieb einstellen, die Stromversorgung unterbrechen und den örtlichen Händler kontaktieren.
- Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu zerlegen oder zu reparieren, außer für Wartungsarbeiten, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- Sollten Sie Ölaustritt feststellen, stellen Sie den Betrieb ein und wenden Sie sich an Ihren lokalen Händler.

I. Technische Daten

Parameter	Modell	EFDJ481
Stromversorgung		3N~380 V/50 Hz
Nennleistung		14,2 kW
Temperaturbereich		20–200 °C
Fassungsvermögen		26 l
Abmessungen		450 × 860 × 1130 mm
Nettogewicht		80 kg

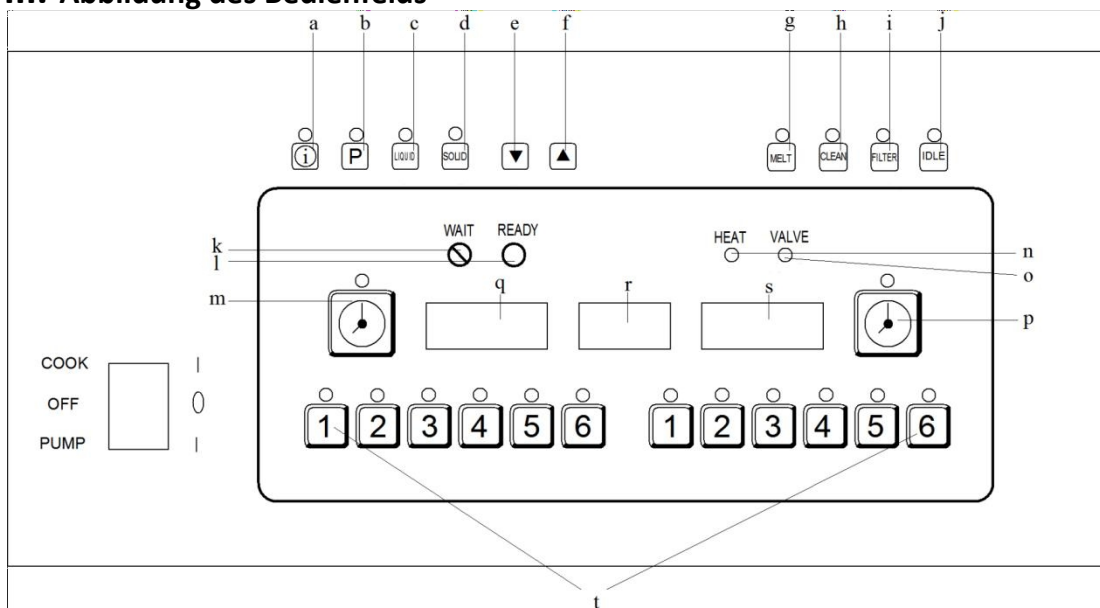
Hinweis

1. Diese Fritteuse ist für einen Gasdruck von $\leq 2,8$ kPa und einen Gasdurchfluss von $0,6$ m³/h ausgelegt.
2. Mittel- oder Hochdruckventile sind verboten!
3. Schließen Sie keine Gasschläuche, -rohre oder -ventile an und trennen Sie diese nicht, wenn sich Flammen oder Feuer in der Nähe befinden!
4. Bei der Erstinstallation und nach dem Transport der Fritteuse sollten die Leitungen und Anschlüsse auf Gaslecks überprüft werden.
5. Überprüfen Sie gemäß der Anleitung den Anschluss an die Stromversorgung erneut und stellen Sie sicher, dass die Fritteuse ordnungsgemäß angeschlossen ist.
6. Die Stromversorgung muss den auf dem Typenschild angegebenen Anforderungen entsprechen. Dreiphasiger Vierleiteranschluss, verwechseln Sie den Neutralleiter nicht.
7. Der Ölstand muss immer über der Mindestmarkierung und unter der Höchstmarkierung liegen, die auf der Rückseite des Frittierbehälters angegeben sind.
8. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verletzungen und/oder einem Brand führen.

II. Anzeigen auf dem Bedienfeld der Open Fryer-Serie



III. Abbildung des Bedienfelds



IV. Bedienung

1. Beschreibung der Tasten

- a. Informationen:** Einmal drücken, um die eingestellte Öltemperatur anzuzeigen, zweimal drücken, um die eingestellte Zeit anzuzeigen, dreimal drücken, um die verbleibende Zeit anzuzeigen, viermal drücken, um die Filterzeiten anzuzeigen.
- b. Programm:** Einmal drücken, um die Öltemperatur einzustellen, zweimal drücken, um die Garzeit einzustellen, und dreimal, um die Erinnerungszeit (Countdown) einzustellen, viermal, um die Filteroption einzustellen. Drücken Sie Plus- oder Minus-Taste, um den Parameter zu ändern.
- c. Flüssigkeit:** Drücken Sie die Taste, dann leuchtet die LED auf und zeigt an, dass flüssiges Öl ausgewählt wurde.
- d. Backfett:** Drücken Sie die Taste, dann leuchtet die LED auf und zeigt an, dass Backfett ausgewählt wurde.
- e. Minus oder Plus**

f. Plus oder nach oben

g. Schmelzmodus: Drücken Sie die Taste, dann leuchtet die LED auf und zeigt an, dass das Schmelzen von Backfett gestartet wird; drücken Sie die Taste erneut, dann erlischt die LED und zeigt an, dass der Schmelzmodus beendet wird.

h. Reinigen: Drücken Sie die Taste, woraufhin die LED aufleuchtet und anzeigt, dass der Reinigungsmodus gestartet wurde;

die P-Taste, um Dauer und Temperatur des Reinigungsmodus einzustellen; drücken Sie die Taste erneut, dann erlischt die LED, was das Beenden des Reinigungsmodus anzeigt.

i. Filtration: Drücken Sie die Taste, woraufhin die LED aufleuchtet und den Start des Filtrationsmodus anzeigt; drücken Sie währenddessen die P-Taste, um die Öltemperatur während des Filtrationsmodus einzustellen; drücken Sie die Taste

erneut, dann erlischt die LED, was das Beenden des Filtrationsmodus anzeigt.

j. Leerlaufmodus: Drücken Sie die Taste, woraufhin die LED aufleuchtet und den Start des Leerlaufmodus anzeigt. Drücken Sie währenddessen die P-Taste, um die Öltemperatur im Leerlaufmodus einzustellen. Drücken Sie die Taste erneut, woraufhin die LED

erlischt, was das Beenden des Leerlaufmodus anzeigt.

k. Warten: Leuchtende LED zeigt an, dass die Öltemperatur unter dem Sollwert liegt.

l. Bereit: Leuchtende LED zeigt an, dass die Öltemperatur den Sollwert erreicht hat.

m. Timer linker Behälter: Drücken Sie die Taste, um den Countdown der Garzeit für den linken Behälter zu starten/anzuhalten.

n. Heizung: Die LED leuchtet, wenn das Heizsystem eingeschaltet ist; erlischt die LED, bedeutet dies, dass das Heizsystem ausgeschaltet ist.

o. Ventilöffnung: Leuchtende LED zeigt an, dass das Ventil geöffnet ist; erloschene LED zeigt an, dass das Ventil geschlossen ist.

p. Timer rechter Kessel: Drücken Sie die Taste, um den Countdown der Garzeit für den rechten Kessel zu starten/anzuhalten.

q. Anzeige: Zeigt den Status des linken Fasses an. **r. Anzeige:** Zeigt den Status der Öltemperatur und des Schalters an. **s. Anzeige:** Zeigt den Status des rechten Fasses an.

t. Produkttasten 1–6: Jede Produkttaste steht für einen vom Benutzer eingestellten Garzyklus.

2. Parameteranzeige und Programmierung

Ausschalten: r zeigt „OFF“ an

Ventil geöffnet: q zeigt „open“ an, o leuchtet auf.

Einschalten: Das Display zeigt „on-C/F-x.x“ an (C steht für die Celsius-Skala, X.X steht für die Versionsnummer), und es ertönt ein Alarm.

Schmelzphase: g leuchtet, **Flüssigkeit c** leuchtet, **Feststoff d** leuchtet. Drei Sekunden nach dem Einschalten startet die Fritteuse automatisch den Schmelzmodus. Drücken Sie die Taste g, um den Schmelzmodus zu verlassen. Wenn die Öltemperatur 110 °C erreicht, verlässt die Steuerung automatisch den Schmelzmodus.

Flüssig: Die Heizleistung wird auf 50 % gehalten.

Schmalz: Die Heizleistung wird bei 10 % gehalten, bis die Temperatur 80 °C erreicht, dann wird die Heizleistung automatisch auf 50 % erhöht.

Reinigung: Die Reinigungszeit wird in Minuten heruntergezählt; „END“ zeigt an, dass der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist.

Temperaturbereich: 40–90 °C (104–194 °F) Zeitbereich: 0–59:59

Leerlauf Drücken Sie die Taste j, um den Leerlaufmodus zu starten. Die Öltemperatur im Leerlaufmodus kann eingestellt werden: 90–190 °C (194–374 °F)

Filtration: Nach einer bestimmten Anzahl von Garzyklen zeigt die Steuerung regelmäßig „Filter jetzt?“. Der Bediener muss das Ablassventil öffnen, um die Filtration zu starten. Wenn das Ventil geöffnet ist, leuchtet „o“ auf. „q“ zeigt „offen“ an. Das Ablassventil muss mindestens 25 Sekunden lang geöffnet bleiben, andernfalls kann die Fritteuse nicht zum Normalbetrieb zurückkehren. Der Temperaturbereich: 120–190 °C (248–374 °F)

Garen: Nach Eingabe der Gartemperatur, der Garzeit und des Filtrationswerts ist die Fritteuse

bereit, das Essen zu garen.

Garzeitbereich: 0–59:59 (MM:SS)

Temperaturbereich: 90–190 °C (194–374 °F) Filteroption: 0 oder 1, 0 bedeutet „verwerfen“, 1 bedeutet „zählen“.

3. Alarm

Ende eines Zeitzyklus: Auf dem Display erscheint „End“

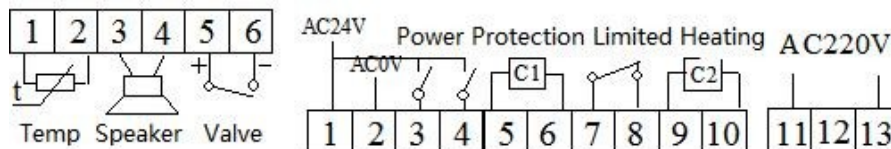
Zeiterinnerung: Die Zeit blinkt auf dem Display.

Filterung: Die Öltemperatur erreicht den Sollwert, auf dem Display erscheint „FIL“.

Tatsächliche Temperatur über 210 °C: Auf dem Display erscheint „Hot“.

Ausfall des thermischen Sensors (Über-/Unterschreitung): Auf dem Display erscheint „Err“

4. Schaltplan



5. Erweiterte Programmiercodes (Achtung: Jede falsche Eingabe kann zu einer Fehlfunktion der Fritteuse führen)

Schalten Sie die Fritteuse aus, halten Sie dann **P** gedrückt, um den Code „0005“ einzugeben, drücken Sie **P** zur Bestätigung und starten Sie die erweiterte

I01	(-99~99)	Temperaturkalibrierung, Anfangswert: 0
I02	(0~99)	Temperaturverhältnis, Anfangswert: 15
I03	(0~99)	Temperaturverhältnis während des Garvorgangs, Anfangswert: 2
I04	(0~9,9)	Toleranzwert für die Temperatur (nach unten), Anfangswert: 2,0
I05	(0~1)	Betriebstemperatur, 0 entspricht Verhältnisregelung, 1 entspricht PID, Anfangswert: 0
I06	(0~99)	Filterzeiten bis zur Sperrung, 0 entspricht Verwerfen, Anfangswert: 10
I07	(0~1)	Temperaturformat, 0: Celsius, 1: Fahrenheit, Anfangswert: 0

V. Arbeitsweise und Betrieb der Gasfritteuse

1. Verbrennungssystem der Gasfritteuse

Die Gasfritteuse ist für LPG oder LNG ausgelegt und mit einem einzigartigen 4-in-1-Gasregelventil (Dauerflamme, Thermoelement, elektrische Zündung und Abluftregulierung), einer Temperaturregelung und einem elektromagnetischen Gasventil ausgestattet. Die Kombination aus elektrischer Zündung, thermostatischer Regelung, Flammenausfall-Sperrvorrichtung und Wärmeregulation gewährleistet ein sicheres und zuverlässiges Verbrennungssystem.

2. Funktionsweise

Durch Drücken und Drehen des Zündschalters wird ein Hochspannungsstrom an die Zündspitze geleitet, wodurch ein winziger Funke zwischen den beiden Zündspitzen entsteht. Dieser Funke entzündet eine Flamme, die als Dauerflamme bezeichnet wird. Das Thermoelement der Dauerflamme erfasst die Temperatur, und das Steuerungssystem öffnet automatisch das Gasventil, bis das Thermoelement

den Sollwert erreicht, und die Dauerflamme zündet das Gas, um die Fritteuse zu beheizen. Das Steuerungssystem der Fritteuse passt sich den Temperaturschwankungen an, um automatisch die Öffnung des Gasventils zu steuern, den Heizbrenner zu zünden oder die Gaszufuhr zu unterbrechen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Durch Wiederholung dieser Zyklen wird eine gleichmäßige Öltemperatur erreicht.

Zur Verhinderung von Gaslecks ist die Dauerflammenvorrichtung eine wichtige Vorsichtsmaßnahme. Die Dauerflamme ist ein wesentliches Element, um den sicheren Betrieb des Verbrennungssystems zu gewährleisten. Wenn die Dauerflamme erlischt, sendet das Thermoelement sofort ein Signal, um die Gaszufuhr zu unterbrechen.

3. Gasanzündvorgang

Nachdem Sie für einen sicheren Arbeitsplatz gesorgt haben, schließen Sie den Gasschlauch an. Überprüfen Sie mit Seifenwasser auf Gaslecks und stellen Sie sicher, dass keine Lecks vorhanden sind. Öffnen Sie das Gasventil, warten Sie eine Sekunde, drücken Sie dann den Schalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (es verbleiben zwei Sekunden, wenn der Schalter in die Mittelstellung gedreht wird).

(Siehe Abbildung 1-4)

Wenn Sie ein „Klackern“ hören, bedeutet dies, dass sich das Verbrennungssystem zündet und die Dauerflamme entzünden sollte. Halten Sie den Schalter einige Sekunden lang gedrückt, um sicherzustellen, dass die Dauerflamme ordnungsgemäß brennt, und lassen Sie das Thermoelement der Dauerflamme weiter erhitzen; dies gewährleistet, dass die Dauerflamme einwandfrei funktioniert (Wenn sie nicht auf Anhieb zündet, können Sie es mehrmals versuchen. Wenn die Zündung nach mehreren Versuchen Versuchen die Zündung nicht, ist wahrscheinlich eine Störung der Gasversorgung oder der Zündung vorliegend). Drehen Sie den Drehschalter gegen den Uhrzeigersinn, um die Größe der Flamme des Brennsystems einzustellen. (Siehe oben

Bilder)

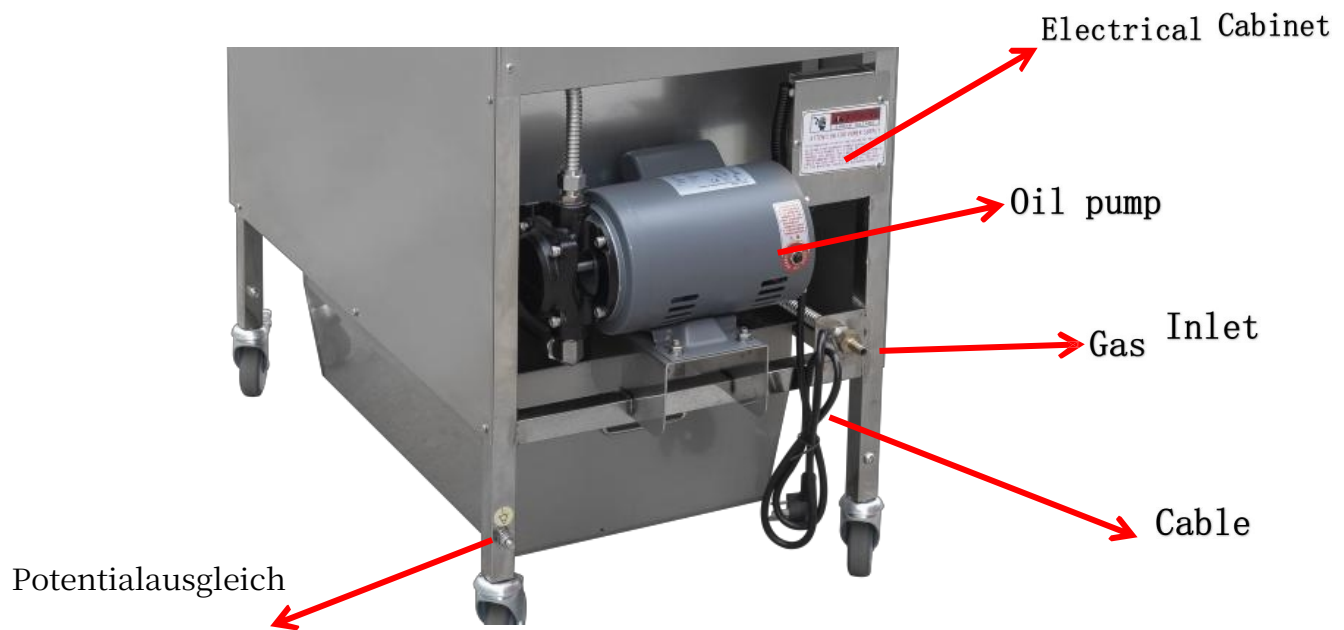
Hinweis: Während des Zündvorgangs muss das Ablassventil geschlossen sein.

4. Garen

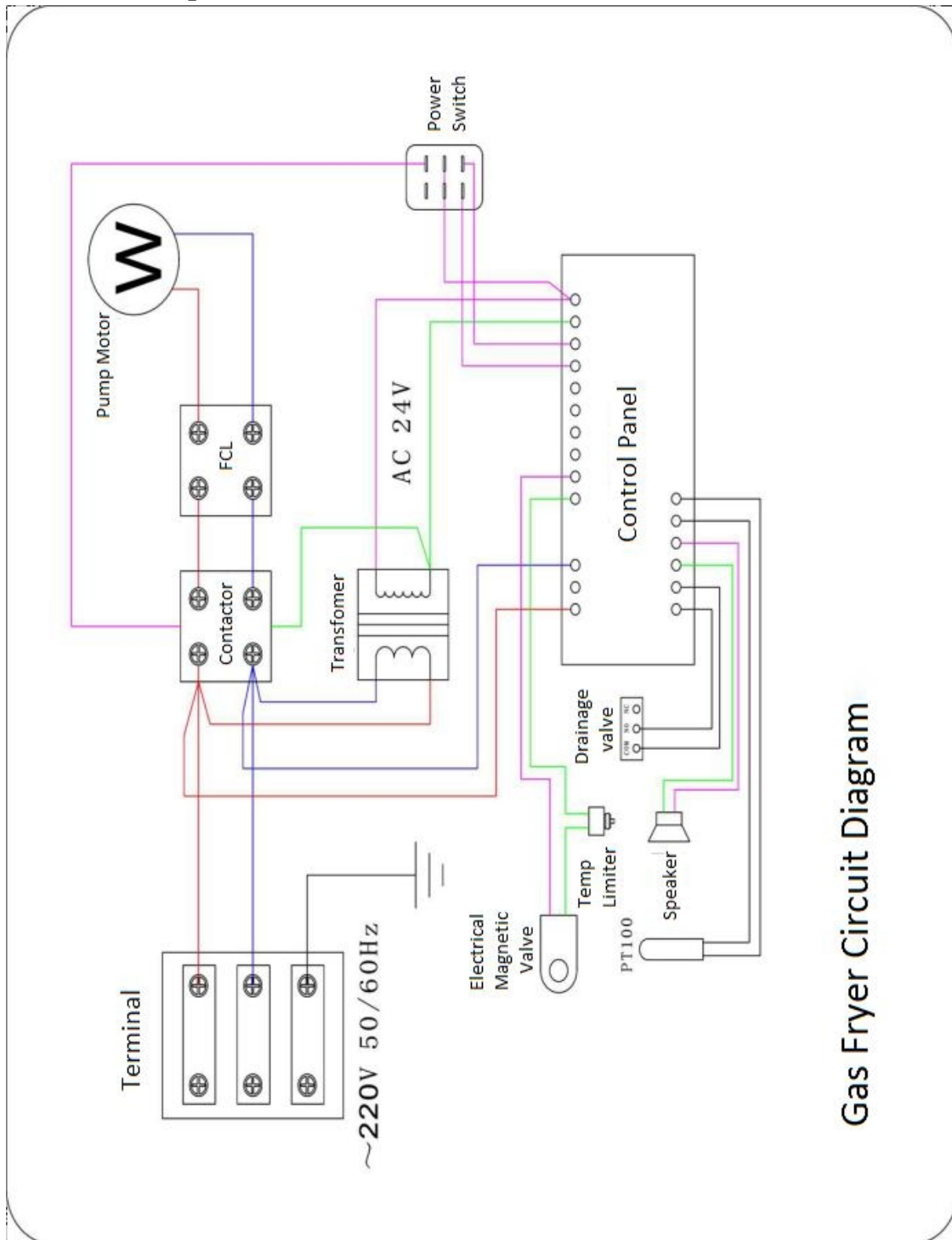
Während das Heizsystem in Betrieb ist, steigt die Öltemperatur stetig an. Wenn die READY-Taste leuchtet, ist die Fritteuse betriebsbereit. Stellen Sie den Garzyklus entsprechend den Anforderungen der einzelnen Produkte ein. Bei zwei Körben im Frittierbehälter können über die Tasten für zwei Produktgruppen gleichzeitig zwei Garzyklen eingestellt werden.

Warnung: Da Gas als Heizquelle verwendet wird, muss der Arbeitsbereich der Fritteuse mit einer Abzugshaube oder einer Belüftungsanlage ausgestattet sein, die Abgase und Frittierdämpfe nach außen absaugt. Ausreichend Frischluft verhindert eine Gasvergiftung.

VI. Komponentenübersicht



VII. Schaltplan der Gasfritteuse



Gas Fryer Circuit Diagram

VIII. Abbildung der elektrischen Komponenten der Fritteuse

HEATER SKETCH DIAGRAM



1. SCREW FOR HEATER
2. PTFE PAD FOR SEALING
3. PAD
4. FASTENING SCREW
5. TERMINAL NUT
6. PAD
7. SPRING PAD

CHART12

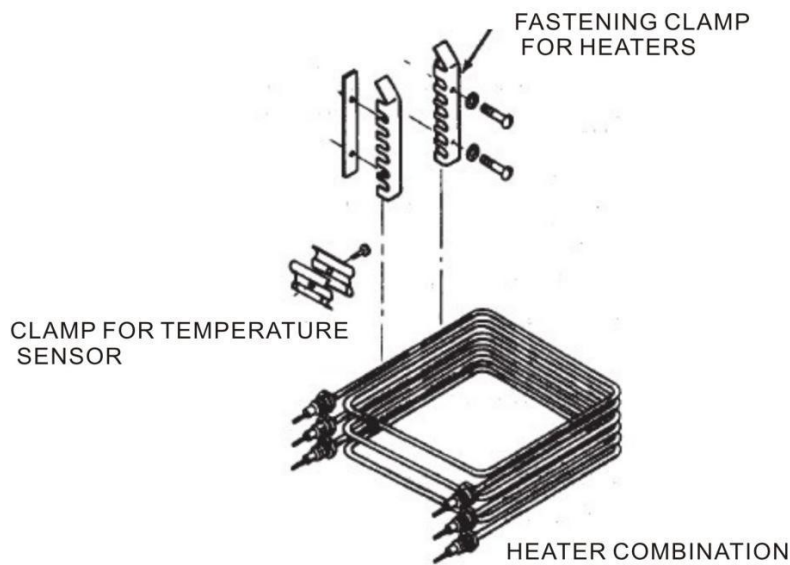
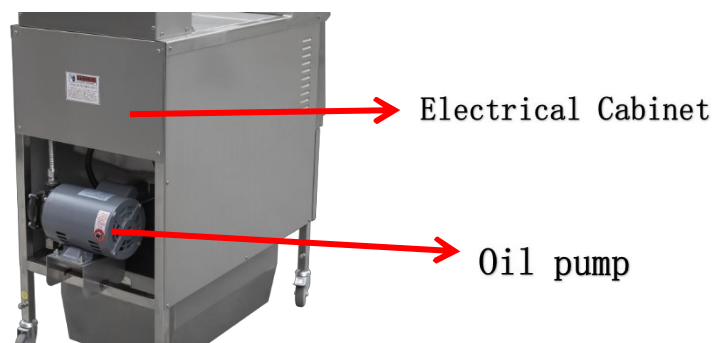
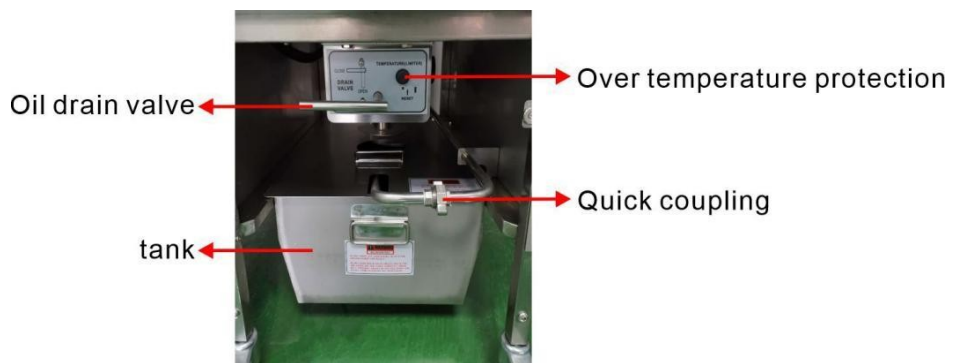


CHART13

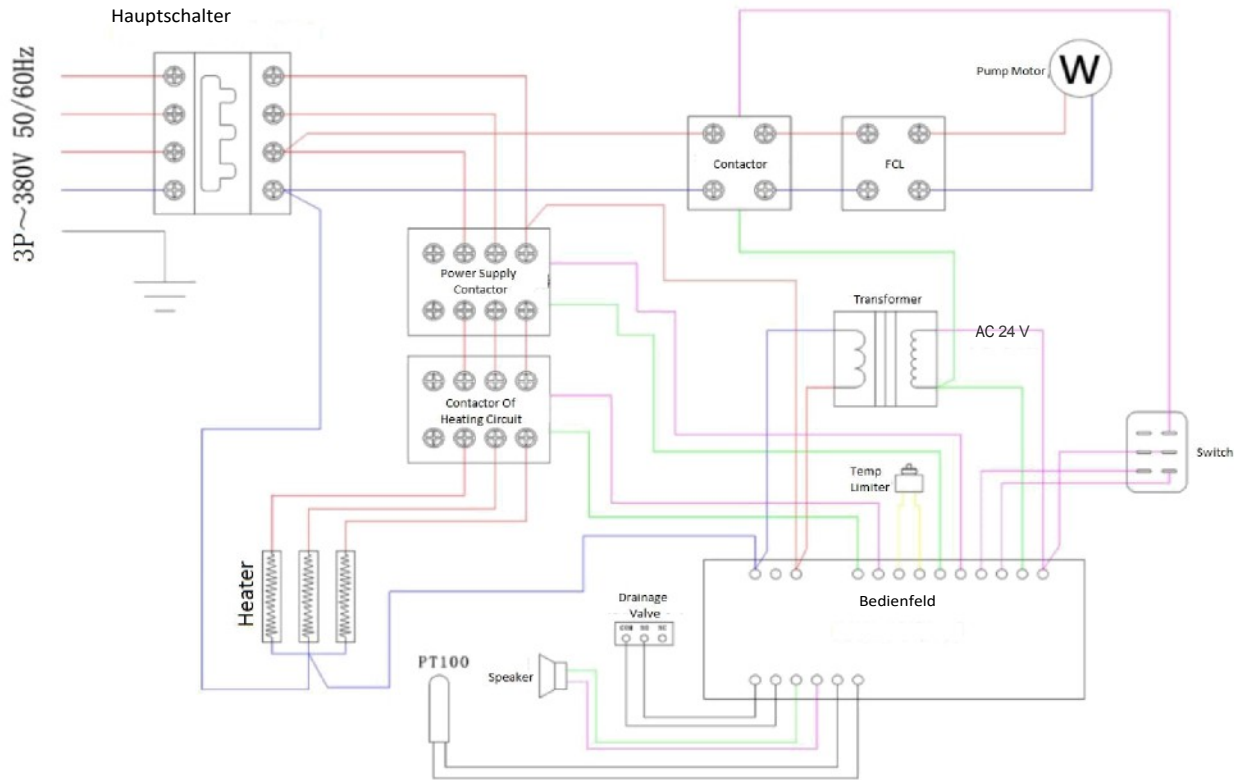
WHEN YOU ASSEMBLE THE HEATERS, MAKE SURE THE FIXING OF CLAMP.
IT IS MORE SECURITY AND STEADY USING OF HEATING COMBINATION.

IX. Abbildung der elektrischen Komponenten der Fritteuse



X. Schema der äußeren Struktur





Schaltplan für eine elektrische Fritteuse



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

info@ggmgastro.com

+49 2553 7220 0