



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Straße 3 – D-87471 Durach

Tel. +49 (0) 831/5238339-0; Fax. - 15

E-Mail: office@induktion.de | www.locher.info

Original-Einbau- und Bedienungsanleitung

Pumpensystem für Fritteusen Stand 700/850/900B



209550 | 209551

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanleitung
vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme. Dadurch schützen
Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Sicherheitshinweise.....	2
Sicherheitsvorschriften	3
Beschreibung von Gefahren-Symbolen.....	3
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften.....	3
Sichere Anwendung	3
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	3
Unsachgemäße Bedienung	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	4
Allgemeines.....	4
Anwendung	4
Produktbeschreibung	4
Produkte.....	4
Technische Daten	4
Technische Gerätedaten.....	4
Funktionsbedingungen.....	4
Installation	4
Elektrische Daten der Geräte	4
Optionales Filtersystem (0,12 kW – 209550; 209551)	4
Installationsvoraussetzungen.....	4
Installationsvorschriften.....	5
Bedienung	7
Ölwechsel	7
Öl zurückpumpen	7
In das Frittierbecken:.....	7
In den Altölbehälter:	7
Reinigung	8
Frittieren (Infomaterial)	8
Unterhalt	8
Außerbetriebnahme	9
Entsorgung	9
Lieferanschrift	9
Garantie.....	9
Reparatur in der Garantiezeit.....	9

Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Der Einbau bzw. die Aufstellung des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Brandgefahr !

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Das Becken wird sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in oder auf das Becken legen oder lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt in der Nähe des Gerätes aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Gegenstände aus Metall werden in dem Becken sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel in dem Becken ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Pumpensystem ausschalten.

Stromschlaggefahr !

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Achtung !

- Raue Reinigungsmittel- und Schwämme kratzen das Becken.
- Niemals Wasser in das Heiße Fett bzw. Öl schütten. Verbrennungsgefahr!

Sicherheitsvorschriften

Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol

Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen)



Dieses Symbol warnt vor **gefährlicher Spannung**.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)

Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

Achtung

**Bei unsachgemäßer Anwendung
können kleinere Verletzungen oder
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!**

Achtung

**Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes
muss die Bedienungsanleitung gelesen werden.**

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen (Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Fett
- Gefahr für Personen durch heiße Bauteile

Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Die Ölpumpe darf nur in Verbindung mit einer Fritteuse eingesetzt werden.
- Diese Pumpe darf nur zum Pumpen von (flüssigem) Frittierfett eingesetzt werden. Längerer Betrieb der Pumpe ohne (flüssiges) Frittierfett sollte vermieden werden.
- Öl- / oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen (Explosionsgefahr)!
- Aus diesem Grund müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Löschdecken bzw. geeignete Feuerlöscher zur Löschung von brennendem Fett.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf das Gerät.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Fett oder Öl. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten (Wasser!) in das heiße Fett bzw. Öl. Brandgefahr!
- Altes, verschmutztes Öl (verunreinigt mit Kochgut) ist leichter entzündbar.
- Zum Auswechseln des Öls dieses auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich der Pumpe darf nicht verdeckt werden.
- Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

ACHTUNG:

Beim Einbau des Gerätes sind die örtlichen Sicherheitsvorschriften und die Installationsweise zu beachten.

Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten. **Bei Demontage, Prüfungen oder Reparaturen auf Standsicherheit des Gerätes achten.**

Achtung! Beim Austausch von Ersatzteilen muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

Anwendung

Das Pumpensystem dient zur Reinigung des Frittierfettes. Dadurch wird eine erhebliche Lebenszeitverlängerung und Verbesserung der Qualität des Frittierfettes erreicht, es kann ein Einsparpotential von 40-50% Öl erreicht werden.

Produktbeschreibung

Produkte

Einbaugeräte: 209550; 209551

Technische Daten

Technische Gerätedaten

Typ	Gewicht in kg	Nutzzinhalt in Liter	Gesamtinhalt in Liter
209550; 209551	23	20	20

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse (im Auslieferungszustand) IP 11

Installation

Elektrische Daten der Geräte

Optionales Filtersystem (0,12 kW – 209550; 209551)

1-phasig (Spannung 230Volt +5% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz oder 1	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau oder 2		
PE	Gelb/Grün		

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss in einer geraden Fläche eingebaut werden. Die Einbaufäche muss mindestens 50 kg Gewicht zulassen. Die Fritteuse niemals in der Nähe oder Bereichen von Wasser einbauen.

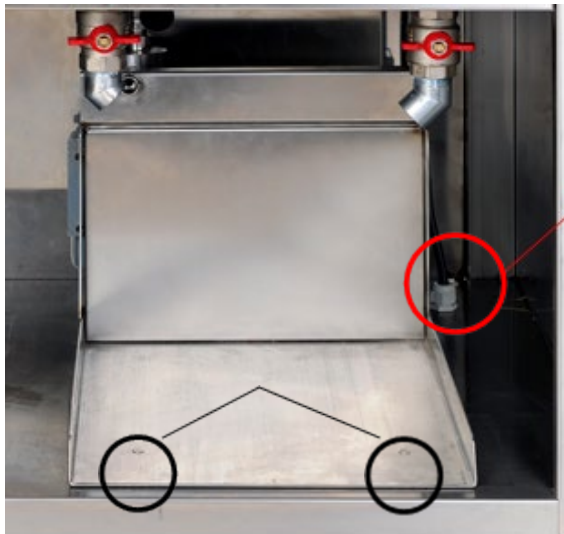


Die PE-Leitung muss mit dem PE der elektrischen Zuleitung verbunden werden.

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

1. Der Auffangbehälter ist für Fritteusen mit 1 oder 2 Becken geeignet.
Der Nutzinhalt des Auffangbehälters beträgt max. 20 Liter!!!
Die Grundträgerplatte ist im Unterbau befestigt (siehe Bild).

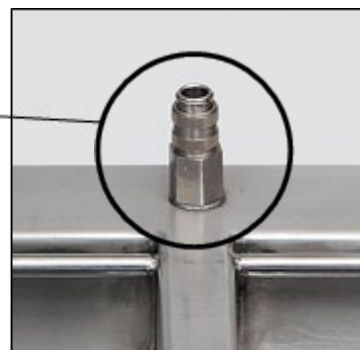


Elektrische Zuleitung

2. Achten Sie darauf, dass der Auffangbehälter einwandfrei auf dem Grundträger positioniert ist und eine optimale Verbindung zum Saugrohr besteht.



3. Die Adapter-Anschluss der Fett (Öl-)pumpe sind so positioniert, dass der abnehmbare Adapter in das Becken bzw. die Becken passt.



4. Ansicht mit Adapter



Achtung Spritzgefahr

**Jegliche Nutzung oder Betätigung der Adapterkupp-
lung darf nur bei ausgeschalteter Ölpumpe erfolgen.**

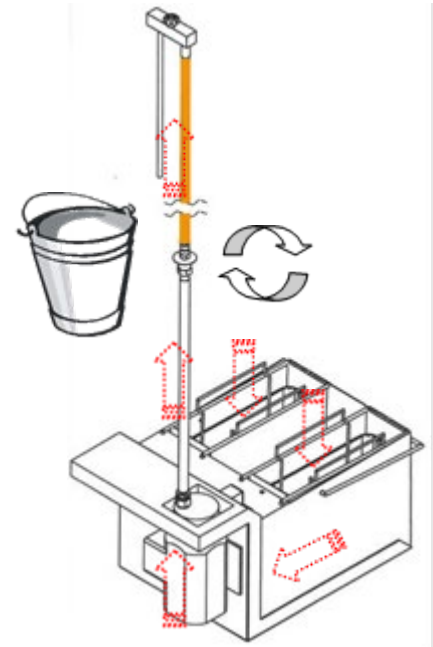
5. Zum Einschalten der Pumpe müssen Sie den Schalter der in der Schalterblende der Fritteuse angebracht ist, ca. 1 Sek. betätigen.



6. Der Auffangbehälter ist mit Filtereinheiten (Grob- und Feinfilter) unter den Ablaufventilen der Fritteuse bestückt (siehe Bild)



7. Nach Installation der elektrischen Anschlüsse und der elektrischen Prüfung kann die Anlage in Betrieb genommen werden.
Achten Sie darauf, dass nur flüssiges Öl benutzt wird.
8. Nach Öffnen des Ablaufventils läuft das Öl über das Grob- und Feinsieb in den Auffangbehälter. Nach Schließen des Ablaufventils und durch Betätigen des Drucktasters wird das Öl über die Ölpumpe wieder in das Becken gepumpt. Gegebenenfalls diesen Zyklus wiederholen, bis das Öl in einer optimal gereinigten Qualität ist.
9. Um verbrauchtes Öl zu entsorgen, gibt es einen flexiblen orangefarbenen Verlängerungsschlauch, welcher zwischen Anschluss und Adapter gesteckt wird.



Bedienung

Ölwechsel

Öffnen Sie den Ablaufhahn des Beckens und lassen noch mindestens 60°C jedoch nur maximal 100°C warme Öl in den Ablaufbehälter ab. Alle Verschmutzungen werden je nach Größe vom Grob- oder Feinfilter aufgefangen. Nachdem das Öl aus den Frittierbecken ausgelaufen ist, den Grobfilter herausnehmen und die restlichen Frittierrückstände mit einem trockenen Tuch/Papier entfernen und den Ablaufhahn schließen.

Danach kann das Öl wieder zurück in die Frittierbecken gepumpt werden.

Gegebenenfalls diesen Zyklus bei geöffnetem Ablaufhahn wiederholen, bis das Öl in einer optimal gereinigten Qualität ist.

Öl zurückpumpen

In das Frittierbecken:

Den Verteilerrüssel so auf den Adapter-Anschluss stecken, dass dieser in das Becken ragt (siehe Installationsvorschriften Punkt 5).

Nun betätigen Sie den Pumpenschalter (ca. 1 Sek.) und starten den Pumpvorgang.

Gegebenenfalls diesen Zyklus bei geöffnetem Ablaufhahn wiederholen, bis das Öl in einer optimal gereinigten Qualität ist.

In den Altölbehälter:

Zur Entsorgung des Altöls in den Altölbehälter stecken Sie den Entsorgungsschlauch zwischen Adapter-Anschluss und Verteilerrüssel (siehe Installationsvorschriften Punkt 10) und stecken diesen in den Altölbehälter.

Nun betätigen Sie den Pumpenschalter (ca. 1 Sek.) und starten den Pumpvorgang.

Achtung Spritzgefahr

Jegliche Nutzung oder Betätigung der Adapterkupplung darf nur bei ausgeschalteter Ölpumpe erfolgen.

**Vorsicht:**

Jede Handhabung an der Schnellkupplung darf nur bei ausgeschalteter Pumpe erfolgen.

Achtung:

Der Pumpzyklus ist mittels Zeitvorgabe auf 5 Minuten begrenzt. Durch erneutes Betätigen des Tasters kann der Prozess jederzeit unterbrochen oder neu gestartet werden.

Achtung!

Bitte achten Sie auf eine vorschriftsmäßige Entsorgung des Altöls!

Reinigung

Nach Beendigung des Filtervorganges sollen/müssen die Filter und der Behälter gereinigt werden.

Zuerst aus dem Feinfilter die Frittierrückstände (Panade, etc.) entsorgen.

Dann die Filter und den Behälter mit warmen Wasser und Reinigungsmittel (Feinfilter können auch in die Spülmaschine) gründlich reinigen.

Filter trocknen und darauf achten, dass im Behälter kein Wasser zurückbleibt

Regelmäßiges Reinigen der Filter und des Behälters tragen zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Frittieren (Infomaterial)

Link zur Webseite der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften für Wissenswertes zum Thema Fett und Öle. Klicken sie auf das Bild um zum Dokument bzw. zur Webseite zu gelangen.



Link: http://www.dgfett.de/material/frittierempfehlungen_dgf.pdf

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden.

Achtung

**Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!**

Das Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

Achtung!

Zur technischen Kontrolle muss das Gerät von der Stromzufuhr **"sichtbar getrennt werden"**.

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht nutzen (mehrere Tage), trennen sie das Gerät von der Stromzufuhr. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

Garantie

Sie haben mit einem LOCHER Pumpenfiltersystem ein hochwertiges Produkt erworben. Wir gewähren eine Garantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren Sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.

Entsorgung

Ist das Ende der Lebensdauer erreicht, muss das Gerät fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes.

Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



Lieferanschrift

Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Straße 3 – D-87471 Durach

Tel. +49 (0) 831/5238339-0; Fax. - 15

E-Mail: office@induktion.de | www.locher.info