



Locher Großküchen-Geräte GmbH
Karlsberger Str. 3, D-87471 Durach, Germany
Tel.: +49 (0) 831 5238339-0 / Fax: +49 (0) 831 5238339-15
office@locher.info www.locher.info

Bedienungsanleitung

D – A – CH

Backwaren – Fritteuse

mit Fettablasshahn

LFE16



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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Sicherheitsvorschriften.....	4
Beschreibung von Gefahren-Symbolen.....	4
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften.....	4
Sichere Anwendung	4
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	5
Produktbeschreibung	6
Produkte	6
Technische Daten	6
Produktübersicht	7
Baugruppe.....	7
Installation.....	8
Elektrische Daten des Gerätes.....	8
Installationsvoraussetzungen	8
Installationsvorschriften	8
Inbetriebnahme / Montage	9
Funktionstest	9
Bedienung.....	10
Fehlerfindung / Fehlerbehebung	11
Reinigung und Wartung	13
Unterhalt	13
Entsorgung	14
Hinweis zur Entsorgung	14
Lieferanschrift:.....	14
Schaltplan	15

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. Die Aufstellung bzw. die Montage 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. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

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.

Die Heizungen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in oder auf das Gerät legen oder lagern.

Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Gerät aufbewahren.

Verbrennungsgefahr!

Beachten Sie die erhöhten Temperaturen, die im Handhabungsbereich zu Verbrennungen führen können. Das Gerät und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.

Das Gerät heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Gegenstände aus Metall werden in dem Gerät sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel in oder auf das Gerät legen.

Nach jedem Gebrauch das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet.

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.

Sprünge oder Brüche an der Heizung (Ceranglas) können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr!

Das Gerät ist mit einer Elektronik ausgestattet. Beschädigen Sie diese nicht.

Achtung !

Aggressive Reinigungsmittel- und Schwämme verkratzen das Gerät.

Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Heizung einwirken, können Schäden entstehen.

Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf der heißen Heizung.

Sicherheitsvorschriften

Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol

Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen)



Dieses Symbol warnt vor gefährliche 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 Fritteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet der Sicherheitsthermostat nach kurzer Zeit das Gerät ab.

Durch die Eingabe von zu großen Mengen und zu nassem Frittiergut wird das Aufschäumen des Öls verstärkt.

Öl- / oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen (Explosionsgefahr)!

Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden.

Gerätedeckel auf das Gefäß legen, Gerät ausschalten, Stecker herausziehen.

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. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Drehen des Leistungsstellers auf `EIN` starten.

Benutzen Sie die Fritteuse nicht als Ablage!

Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Fritteuse.

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 in das heiße Fett bzw. Öl. Brandgefahr!

Altes, verschmutztes Öl (verunreinigt mit Kochgut) ist leichter entzündbar.

Zum Auswechseln des Öles dieses auf Raumtemperatur abkühlen lassen

BITTE BEACHTEN: Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.

ACHTUNG: Bei Aufstellung bzw. Montage an der Wand 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.

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 einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

Backwaren – Fritteuse LFE16

Servicefreundlich

Einfache Bedienung mittels Drehknopf

Einfache Reinigung durch abnehmbaren Schaltkasten mit Heizelement

Einfache Entleerung mittels Fettablasshahn

Technische Daten

Bezeichnung	Backwaren - Fritteuse
Modell	LFE16
Artikel-Nr.	162516
Anschlusswert	400 V, 3 NAC
Leistungsaufnahme	9 kW
Ölbehälter	1
Max. Füllmenge des Ölbehälters	16 Liter
Anzahl Frittierkörbe	1
Temperaturregelung	50° - 200 °C
Außenmaße	540 x 450 x 370 mm
Gewicht, netto	14,7 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Produktübersicht

Baugruppe

1. Schaltkasten mit Heizelement
2. Frittierölbehälter
3. Frittierkorb
4. Gehäuse
5. Stellfüße
6. Fettablasshahn)



Installation

Elektrische Daten des Gerätes

3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE+5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Steuersicherung</u>
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.

Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.

Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden.

Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.

Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

Achtung

Falsche Spannung kann das Gerät beschädigen

Achtung

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

Inbetriebnahme / Montage

Die Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden werden.

Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften.

Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäß Typenschild) übereinstimmen.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden!

Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Die Voraussetzungen gem. Position „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

Funktionstest

Die Fritteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden!

Nach dem Einschalten des Drehknopfes erhitzt sich die Heizung. Die Aufheizung kann zwischen 100° und 195° Celsius mittels diesem eingestellt werden. Nachdem erreichen der eingestellten Höhe schaltet das eingebaute Thermostat ab.

Achtung

Die Heizung wird stark erhitzt. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizungen nicht.

- hängen sie den Korb in der für dafür vorgesehene/n Halterung/en ein.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf EIN (eine Position zwischen 100° und 195°.). Die Betriebsanzeigelampe (LED grün) leuchtet, das Fett/Öl wird erhitzt.
- Drehen Sie den Leistungs-Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeigelampe schaltet aus.

Bedienung

Ausreichende Fettmenge einfüllen. An der Seitenwand des Frittierfettbehälters sind eine Minimum- und Maximum-Markierung zur Füllstandskontrolle angebracht. Diese beim Befüllen nicht unter- bzw. Überschreiten. Beim Frittieren darf der Fettspiegel die Minimum Markierung nicht unterschreiten, dies kann zur Entzündung des Fettes bzw. Öles kommen. Wählen sie die Gewünschte Temperatur am Drehregler. Das Gerät ist Betriebsbereit nach Erreichen der Temperatur. Diese wird nach Erreichen der Einstellten Temperatur durch Erlischen der Lampe (orange) angezeigt. Die leuchtende grüne Betriebsanzeigeleuchte zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Lampe (orange) wird der Betrieb der Heizung angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!).

grüne Lampe Gerät in „Betrieb“

orange Lampe Heizung an

Achtung! Verbrennungsgefahr!

**Während des Betriebes werden einige Geräteteile sehr heiß.
Die Heizung erhitzt sich stark. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie
die Heizzone nicht mit bloßen Fingern oder Händen.**

**Sollte das Gerät nicht funktionieren, sehen Sie unter dem Punkt
Fehlerfindung / Fehlerbehebung nach.**

Fehlerfindung / Fehlerbehebung

Achtung
Gerät nicht öffnen!.
Gefährliche Spannung!

Bei allen Störungen der Fritteuse, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Die Fritteuse muss sofort

ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungspersonal oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe Ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt?), Netzsicherungen prüfen.
Kein Aufheizen.	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Sollte der Sicherheits-Temperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, darf das Wiedereinschalten nur nach Feststellung der Ausfallursache und deren Beseitigung erfolgen! „Um den Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einzuschalten, muss die Abdeckklappe in der Schalterblende vorübergehend entfernt werden. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, kann der rote Entriegelungsknopf ohne Gewalteinwendung betätigt werden. Ein Wiedereinschalten beim nicht genügend abgekühlten Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers führen. Die Abdeckklappe ist anschließend unbedingt wieder in der Blende einzusetzen, um den Wasserschutz wiederherzustellen.

	Hinweis Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der eingesetzte bruchheigensichere Sicherheits- Temperaturbegrenzer löst auch aus, wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsorten, wie z.b. in Verkaufswagen, möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einschalten.
	Elektro-Fritteuse defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
Ungenügende bzw. keine Heizleistung		Heizung defekt
	Eine oder mehrere Phasen fehlen	Prüfen Sie die Netzsicherungen.
Keine Reaktion auf Drehen des Leistungs-Drehknopfs	Temperaturregler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab.	Temperaturregler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die vorhandenen oder neue mit gleichen Verbindungselementen einzusetzen; dies gilt auch für die Montage

Reinigung und Wartung

Regelmäßiges Reinigen der Fritteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei. Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche beschädigen können.

Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt. Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

Die Fritteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden!

Austausch des Frittierfettes bzw. Öls

Vor dem Ablassen des Fettes, Gerät sachgemäß ausschalten. Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter bzw. vor dem Auslasshahn zu stellen. Fett im warmen Zustand durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen.



Reinigen der Fritteuse

- Zur Reinigung den Frittierkorb aus der Wanne entfernen
- Grobsieb über der Heizung entnehmen.
- Heizkörper mit dem Schaltkasten aus dem Becken herausnehmen.
- Gerät mit warmen Wasser und handelsüblichen Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
- Gerät trockenreiben und darauf achten, dass in der Wannenablauföffnung kein Wasser zurück bleibt.
- .Schaltkasten mit Heizkörper wieder auf das Gehäuse aufsetzen
- Grobsieb zurück über die Heizung legen. Frittierkorb in die Wanne zurücklegen.



Verbrennungsgefahr durch auslaufendes heißes Fett!

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 und geöffnet werden.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

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

Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer der Fritteuse muss diese fachgerecht entsorgt werden. Vermeiden Sie Missbräuche:

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

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
Karlsbergerstr. 3 ; D-87471 Durach
Tel. +49 831 52 383 39-0; Fax: +49 831 52 383 39-15
Email: office@locher.info



Achtung!

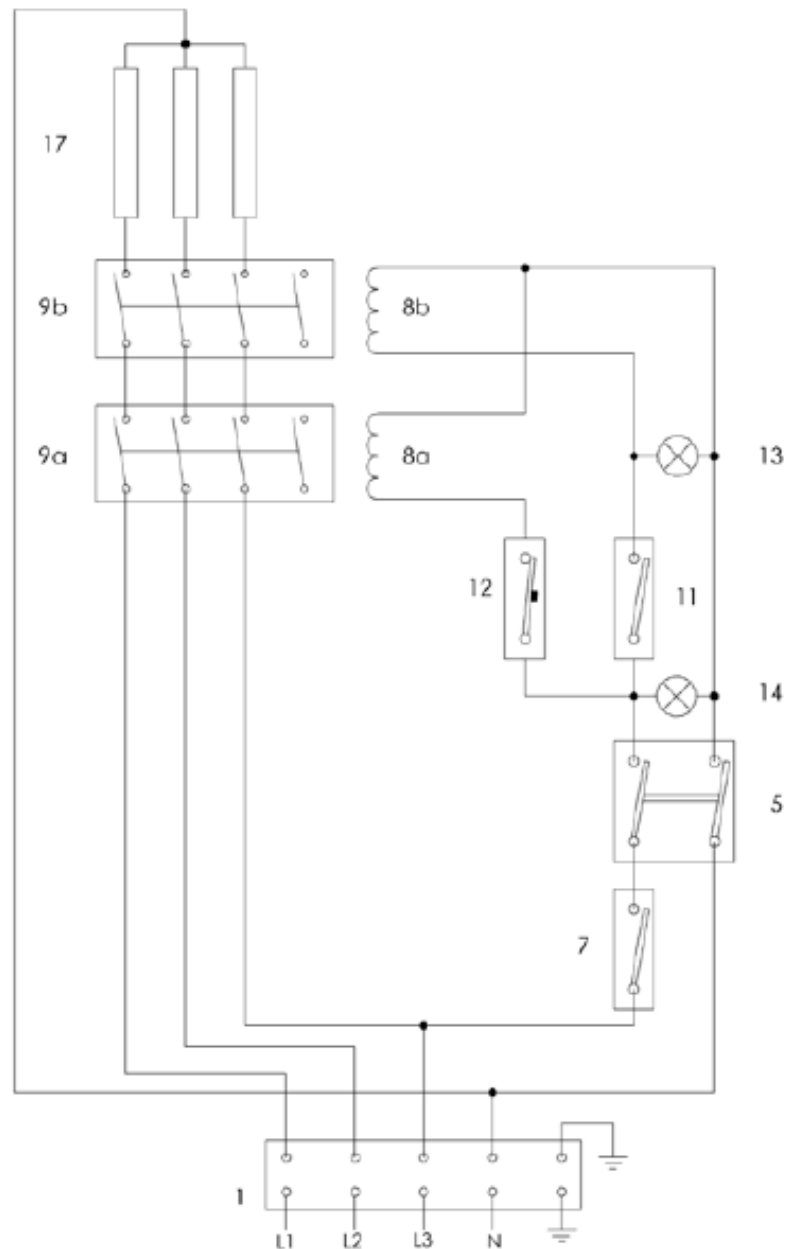
Jede Demontage und falsche Installation, falsche Einstellung und Wartung kann zu Vermögensschäden oder Sachschäden führen.
Bitte kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für den Reparaturservice.



Achtung!

Zu Ihrer eigenen Sicherheit, stellen oder lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, Gas oder andere Gegenstände neben oder in das Gerät.

Schaltplan



Position	Beschreibung
1	Anschlussleiste
7	Mikroschalter
2	Schalter
12	Sicherheitsthermostat 230°C
14	Kontrollleuchte grün
11	Thermostat
13	Kontrollleuchte orange
8	Relais
17	Heizelement
10	Relaiskontakt