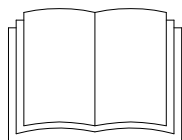


BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR INSTALLATION, WARTUNG UND VERWENDUNG



AUFMERKSAMKEIT:
Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden



**FRITTEUSEN SUPERFRY
RANGE HP**

**MOD.
N7FRE-FRG-15/30-HP/HPA/HPF
N9FRE-FRG-20/40-HP/HPA/HPF
P9FRG25HPA**

ORIGINALE BEDIENUNGSANLEITUNG

OFFCAR THE GREAT COOKING S.R.L.

Via Antoniana, 89 – 35011 Campodarsego (PD) ITALY

Tel. +39 049 9203511 - Fax +39 049 9203551

www.offcar.com - offcar@offcar.com

Reg. Imp. di PD, Cod. Fisc. e Part. IVA 03358450280

Cod. ISO IT03358450280 - R.E.A. 306780 - Cap. Sociale € 450.000,00 i.v.



1.1 ZUSAMMENFASSUNG

1.1	Zusammenfassung	2
1.1.1	WARNHINWEISE UND ALLGEMEINE INFORMATIONEN	4
1.2	DATEN	4
1.3	SYMBOLS UND PIKTOGRAMME	4
1.4	ALLGEMEINE WARNHINWEISE	5
1.5	WARNHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	8
2	BESCHREIBUNG DER MASCHINE	9
2.1	ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	9
2.2	TECHNISCHE DATEN DER SUPERFRITTEUSEN	10
2.3	VERBINDUNGSPLAN nxfre	10
2.4	VERBINDUNGSPLAN NXFRG.....	12
2.5	FUNKTIONALE KOMPONENTEN.....	13
3	TRANSPORT, LAGERUNG, AUSPACKEN	14
3.1	TRANSPORT.....	14
3.2	LAGERUNG.....	14
3.3	EMPFANG UND AUSPACKEN	14
4	POSITIONIERUNG, INSTALLATION UND PRÜFUNG	15
4.1	GESETZLICHE VORGABEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN UND RICHTLINIEN	15
4.2	BESONDERE ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLUNGSORT	15
4.3	POSITIONIERUNG.....	15
4.4	INSTALLATION	16
4.5	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH	16
4.6	ANSCHLUSS AN DAS GASVERTEILUNGSNETZ.....	17
4.6.1	ÜBERPRÜFUNG DES BETRIEBS VON GASANLAGEN.....	17
4.6.2	PRÜFEN DES EINSTRÖMENDEN GASDRUCKS.....	18
4.7	PRÜFUNG UND INBETRIEBNAHME.....	19
4.8	UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN (<u>Ausführung P9</u>).....	20
4.9	TECHNISCHE DATEN DER GASVORMISCHUNG	22
4.10	PREMIX-SYSTEM (KONFIGURATION).....	23
4.11	UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN (<u>Ausführung N</u>)	24
4.12	KATEGORIEN; EINGANGSDRÜCKE	26
5	GEBRAUCHEN	27
5.1	GEBRAUCHSANWEISUNG	27
5.2	EINSCHALTEN DES GERÄTS.....	28
5.3	FESTLEGEN VON BENUTZERPARAMETERN.....	29
5.4	FESTLEGEN VON BENUTZERAKTIONEN	35
5.5	EINFACHER KOCHZYKLUS DES KÜCHENCHEFS	36
5.6	EXPERT CHEF KOCHZYKLUS	38
5.7	REZEPTE	41
5.8	FILTERN-ENTSORGEN-FÜLLEN:.....	43

5.9	REINIGUNGSZYKLUS	50
5.10	ABSCHALTUNG DER MASCHINE.....	53
6	54	
6.1	CLOUD-ZUGANG.....	55
6.2	ZUGRIFF AUF DAS DASHBOARD	55
6.3	REMOTE-UPLOAD VON REZEPTEN.....	56
6.4	TICKET-ERSTELLUNG	56
7	REINIGUNG UND PFLEGE	57
7.1	REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS.....	57
7.1.1	TÄGLICHE REINIGUNG.....	58
7.2	VORSICHTSMASSNAHMEN BEI LÄNGERER INAKTIVITÄT	59
7.3	VORSICHTSMASSNAHMEN IM FALLE EINER FEHLFUNKTION	59
8	WARTUNG DES GERÄTS.....	59
8.1	REGELMÄSSIGE WARTUNG.....	60
9	MÖGLICHE AUSFÄLLE UND DEREN BESEITIGUNG.....	61
9.1	VORSICHTSMASSNAHMEN IM FALLE EINER FEHLFUNKTION	61
10	ENTSORGUNG DER AUSRÜSTUNG	66

1.1.1 **WARNHINWEISE UND ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

1.2 **DATEN**



Die Leiter der Unternehmensabteilungen, in denen diese Maschine installiert wird, sind gemäß den geltenden Vorschriften verpflichtet, den Inhalt dieses Handbuchs sorgfältig zu lesen und es den Bedienern und Wartungstechnikern vorzulesen, die für die Teile verantwortlich sind, die in ihrer Verantwortung liegen.



Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die erforderlich sind, um sicherzustellen, dass unsere Geräte korrekt und sicher verwendet werden können.
Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit sie immer allen Benutzern der Maschine zur Verfügung steht!



Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung oder Garantieverpflichtung für Verletzungen und Schäden, die auf die Nichteinhaltung der Anforderungen oder die Installation oder Wartung zurückzuführen sind, die nicht den Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Gleiches gilt bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes durch den Betreiber.

1.3 **SYMBOLE UND PIKTOGRAMME**



ANMERKUNG!
Geben Sie eine Empfehlung oder Information an, die Ihnen besonders wichtig ist.



WARNUNG!
Signalisieren Sie eine gefährliche Operation oder Situation.



WARNUNG!
Melden Sie ein Rezept oder eine Verpflichtung.



WARNUNG!
Gibt an, dass es Ihnen untersagt ist, einen Vorgang auszuführen.

1.4 ALLGEMEINE WARNHINWEISE

- Lesen Sie die Warnhinweise in diesem Handbuch sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Wartung und Verwendung enthalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.
- Dieses Gerät darf nur von Personen verwendet werden, die in der Verwendung geschult sind.
- Der Betrieb des Gerätes muss unter Aufsicht erfolgen.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Geltungsbereich der Allgemeinen Norm für die Sicherheit gasbetriebener Geräte EN203-1 und der besonderen EN203-2-4 für Gasfritteusen für den kollektiven Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Rahmen der Allgemeinen Norm für elektrische Sicherheit EN60335-1 und der besonderen EN60335-2-37 für elektrische Fritteusen für den kollektiven Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich entwickelt wurde, andere Verwendungen sind unsachgemäß und daher gefährlich.
- Diese Geräte sind für den Einsatz im gewerblichen Bereich vorgesehen, z.B. in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien, etc., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln IEC 60335-2-37 / A2.
- Während des Betriebs können auch die Außenflächen des Gerätes sehr heiß werden, seien Sie besonders vorsichtig!
- Schalten Sie das Gerät im Falle eines Fehlers oder einer Fehlfunktion aus.
- Wenden Sie sich im Falle von Reparaturen oder Wartungsarbeiten nur an ein qualifiziertes Servicecenter.
- Alle wichtigen Informationen zum Servicegerät finden Sie auf dem Typenschild (siehe Abbildung "Ansicht des Geräts").
- Wenn Sie die Intervention einer technischen Unterstützung anfordern, ist es ratsam, den Defekt detailliert anzugeben, damit der Techniker die Ursache und Art des Fehlers sofort verstehen kann.
- Bei Installations- und Wartungsarbeiten wird das Tragen von Handschuhen zum Schutz der Hände empfohlen
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal kochen, ist es wichtig, das Innere des Tanks gründlich zu reinigen.
- Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die erforderlich sind, um sicherzustellen, dass unsere Geräte korrekt und sicher verwendet werden können.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf!
- Dieses Gerät ist für den kollektiven Gebrauch bestimmt und muss daher von qualifiziertem und gut geschultem Personal verwendet werden.
- Es ist wichtig, das Gerät während seines Betriebs zu überwachen.
- Aufmerksamkeit! : Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Schäden, die durch Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften oder unsachgemäße Verwendung des Geräts durch den Betreiber entstehen.
- Bestimmte Störungen können auch durch Bedienungsfehler verursacht werden, schulen Sie also Ihr Personal gut.
- Alle Installations- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von einem ordnungsgemäß im zuständigen Register eingetragenen Unternehmen durchgeführt werden.
- Beachten Sie die vorgeschriebenen Wartungsintervalle. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag mit der technischen Unterstützung Ihres Vertrauens abzuschließen.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts sofort alle Versorgungen (Strom und Wasser) abfangen.
- Wiederkehrende Störungen erfordern das Eingreifen des technischen Kundendienstes.

	Die strengste Einhaltung der Brandschutzvorschriften ist sicherzustellen.
	AUFMERKSAMKEIT: Es ist äußerste Vorsicht geboten, um zu verhindern, dass Wasser mit Öl oder Fett in Berührung kommt.
	AUFMERKSAMKEIT: Überprüfen Sie immer die Tropfschale, bevor Sie Wasser oder Öl entleeren. Lassen Sie Wasser und Öl nicht vermischen.
	Der allpolige Schalter und die Absperrventile müssen sich in der Nähe des Geräts und an einer für den Benutzer leicht zugänglichen Position befinden.
	Nur qualifiziertes Personal ist berechtigt, die Installation, Wartung und Inbetriebnahme des Gerätes durchzuführen.
	Prüfen Sie vor Beginn der Anschlussarbeiten, ob das Gerät für diese Ausgabegeräte ausgelegt ist, indem Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Eigenschaften der vorhandenen Ausgabegeräte vergleichen.
	Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden!
	Drücken Sie bei Bedarf die Notruftaste.
	AUFMERKSAMKEIT: Füllen Sie das kalte Öl bis zur Mindestfüllstandsmarkierung. Die Daten sind in der Tabelle mit den technischen Daten aufgeführt.
	Betreiben Sie das Gerät erst, wenn der Behälter bis zum Mindeststand mit Öl gefüllt ist. Wenn Sie diese Regel nicht warnen, kann dies durch die Überhitzung des Tanks zu ernsthaften Schäden führen!
	AUFMERKSAMKEIT: Brandgefahr, wenn der Ölstand unter dem angegebenen Mindeststand liegt!
	AUFMERKSAMKEIT: Beachten Sie die maximale Beladung (kg) des Garguts, das in die Fritteuse gegeben werden kann. Die Daten sind in der technischen Datentabelle aufgeführt
	AUFMERKSAMKEIT: Besonderes Augenmerk sollte auf erschöpftes Öl gelegt werden, da es einen niedrigeren Flammpunkt hat und die Neigung zum plötzlichen Sieden mit Schaumbildung, die zum Überlaufen neigt, erhöht.

	AUFMERKSAMKEIT: Das Einbringen von zu feuchten Lebensmitteln und in übermäßigen Mengen trägt zum plötzlichen Sieden des Öls mit der Bildung von Schaum bei, der zum Überlaufen neigt.
	Bei Modellen mit Korbhebern: Stecken Sie Ihre Hände oder andere Gegenstände nicht in den Kochbehälter! Die Handhabungsphase der Körbe muss von einem einzigen Bediener überwacht werden: Dadurch wird die Möglichkeit einer versehentlichen Verletzung anderer Personen vermieden.
	Bei Modellen mit Korbhebern: Achten Sie sehr darauf, die Körbe richtig einzusetzen!
	AUFMERKSAMKEIT: Warten Sie vor dem Entleeren des Tanks, bis das Öl kalt ist !!
	AUFMERKSAMKEIT: Decken Sie im Brandfall den Kochbehälter mit dem mit der Maschine gelieferten Deckel ab und fangen Sie sofort alle Abgabevorgänge (Gas und Strom) ab
	Verwenden Sie überhaupt kein Wasser, um das Feuer zu löschen.
	AUFMERKSAMKEIT: Möglicher rutschiger Boden in Bereichen neben dem Gerät
	AUFMERKSAMKEIT: Das Gerät muss während der Reinigung, Wartung und des Austauschs der internen Komponenten von der Stromversorgung getrennt werden.
	AUFMERKSAMKEIT: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.
	AUFMERKSAMKEIT: Verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts niemals direkte Wasserstrahlen, da dies zu Infiltration und Beschädigung der Komponenten führen kann.
	AUFMERKSAMKEIT: Möglicher rutschiger Boden in Bereichen neben dem Gerät
	AUFMERKSAMKEIT: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.
	AUFMERKSAMKEIT: Es ist notwendig, persönliche Schutzausrüstung wie Handschuhe, Schutzbrille und geeignete Kleidung zu verwenden, falls es notwendig ist, mit heißen Lebensmitteln in Kontakt zu kommen, die sich möglicherweise verteilt haben.

1.5 **WARNHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER**

- Dieses Gerät ist für den kollektiven Gebrauch bestimmt und muss daher von qualifiziertem und ordnungsgemäß geschultem Personal verwendet werden.
- Es ist wichtig, das Gerät während seines Betriebs zu überwachen.
- Bestimmte Bedienungsanomalien können auch durch Fehler in der Bedienung verursacht werden, also schulen Sie das Personal gut.
- **Alle Installations- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von einem ordnungsgemäß im zuständigen Register eingetragenen Unternehmen durchgeführt werden.**
- Beachten Sie die vorgeschriebenen Wartungsintervalle. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag mit der technischen Unterstützung Ihres Vertrauens abzuschließen.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts sofort alle Versorgungen (Strom und Wasser) abfangen.
- Wiederkehrende Störungen erfordern das Eingreifen des technischen Kundendienstes.

2 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

2.1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Konstruktionsmerkmale

- Tragende Struktur aus Edelstahl 304, ausgestattet mit höhenverstellbaren Füßen.
- Verkleidung und Platte aus Edelstahl mit geformter Aussparung.
- Geformter Tank aus AISI 304.
- Beheizung mittels vorgemischter Brenner (nur P9), atmosphärischen Brennern (nur N-Versionen) oder gepanzerten kippbaren Heizelementen im Tank
- Verchromte Körbe mit automatischem Lift (nur HPA)
- Ölauffangwanne komplett mit feinmaschigem Filter und Saughülse
- 1 1/2" Tankablasshahn
- Deckel

Funktionale Merkmale:

- Hauptschalter
- **7" Touchscreen-Display**
 - die Sicherheit beim Zünden der Brenner
 - Energieverwaltung
 - Temperaturregelung
 - Die Verwaltung und Erkennung von Ölverbrauchszeiten, um immer maximale Leistung zu gewährleisten.
 - Das Management der Entsorgung von Altöl und das Befüllen von neuem Öl in den Tank
 - Aktivierung des Tankreinigungsprogramms.
 - Timer (für jeden Korb) zum Einstellen der Garzeit (Korbeintauchen)
 - Rezepturverwaltung
 - Erkennung von Maschinenfehlern und Alarme

Wertpapiere

- 230°C Sicherheitsthermostat, das im Fehlerfall automatisch den Betrieb stoppt.
- Mikroschalter zur Kontrolle der Öffnung des Ablasshahns und zum Anheben des Heizelements.

2.2

TECHNISCHE DATEN SUPERFRITTEUSEN

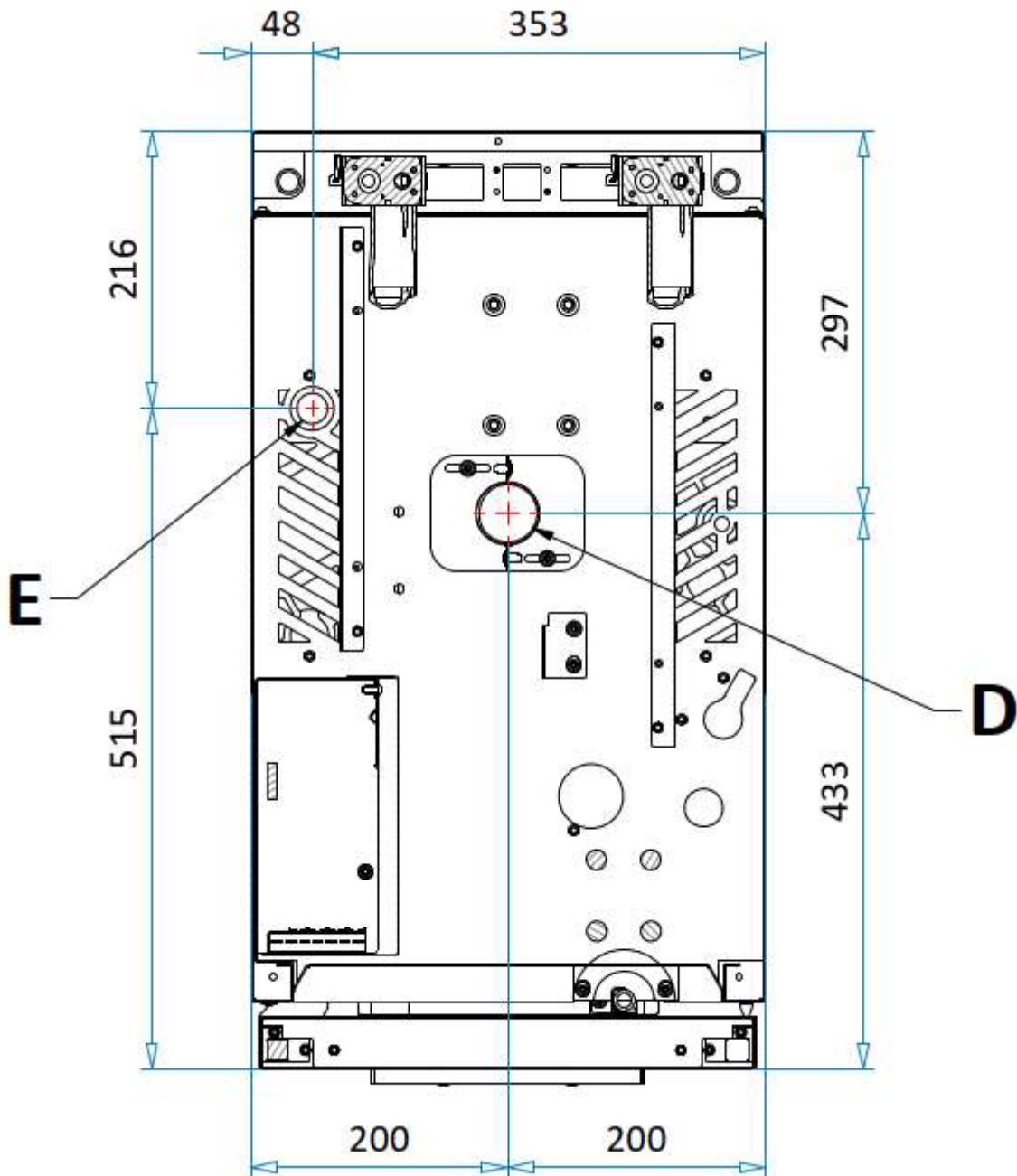
Technische Daten		N7FRE15x	N7FRG15x	N7FRE30x	N7FRG30x	N9FRE20x	N9FRG20x	N9FRE40x	N9FRG40x	P9FRG25x
Nr. Panzer	Nr.	1	1	2	2	1	1	2	2	1
Fassungsvermögen des Tanks	Lt	15	15	15 + 15	15 + 15	20	20	20+20	20+20	25
MIN Öl	Lt									
MAX Öl	Lt									
MAX. Belastung (pro Tank)	Kg									
Temperaturbereich	°C	110- 185	110- 185	110- 185	110- 185	110- 185	110- 185	110- 185	110- 185	110- 185
GAS-Strom	KW	-	16	-	16 + 16	-	21	-	21+21	25
Elektrische Leistung	KW	14	0.3	14+14	0.3+0.3	19	0.3	19+19	0.3+0.3	0.3
Spannung	V	400 3N	230V	400 3N	230V	400 3N	230V	400 3N	230V	230V
IPX		4	4	4	4	4	4	4	4	4
Kabelflügel.	mm2	5x4	3x1,5 cm	5x4 + 5x4	3x1,5 + 3x1,5	5x4	3x1,5 cm	5x4 + 5x4	3x1,5 + 3x1,5	3x1,5 cm

2.3

VERBINDUNGSPLAN NXFRE

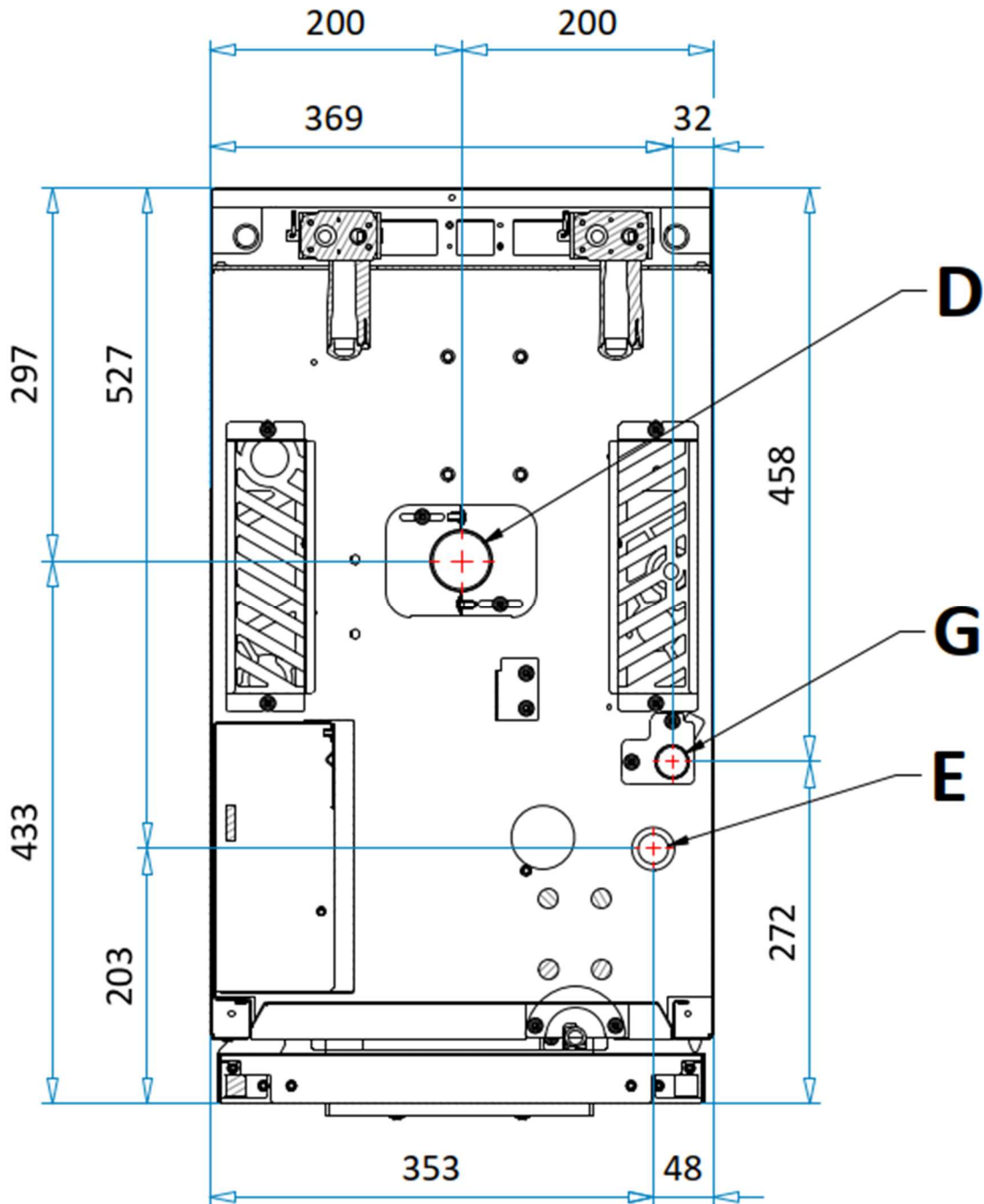
LEGENDE:

E	Elektrischer Anschluss (2 m Kabel im Lieferumfang enthalten)	D	ÖL-Ablass

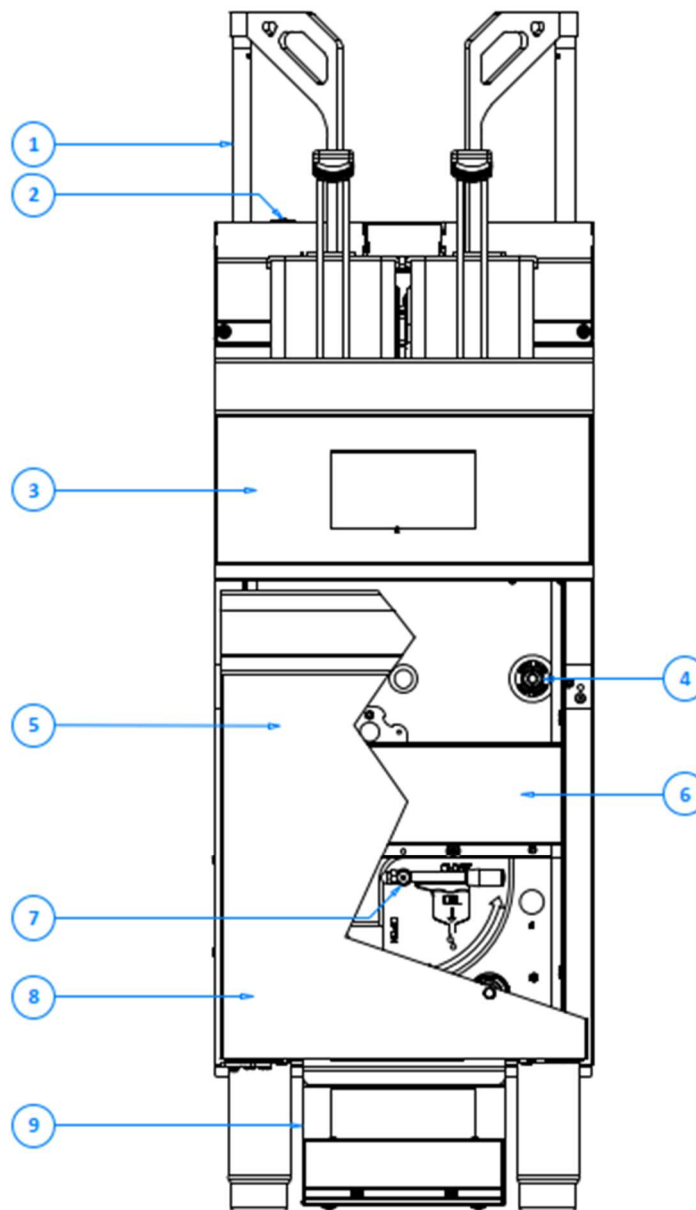


2.4 VERBINDUNGSPLAN NXFRG

LEGENDE:			
E	Elektrischer Anschluss (2,5 m Kabel im Lieferumfang enthalten)	G	Gaseinlass 3/4"
D	ÖL-Ablass		



LEGENDA:	
01 Alzacesti	06 Convogliatore uscita aria
02 Termostato di sicurezza (versione elettrica)	07 Leva scarico olio
03 Pannello comandi	08 Portina
04 Interruttore generale	09 Vasca raccoglio olio
05 Termostato di sicurezza (versione gas)	



3 TRANSPORT, LAGERUNG, AUSPACKEN

3.1 TRANSPORT



Die Handhabung der Maschine muss von einem Bediener durchgeführt werden, der für die Verwendung von Hebe- und Transportmitteln in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen des Landes des Benutzers der Maschine qualifiziert ist.



Überprüfen Sie immer die korrekte Gewichtsverteilung der Maschine, um unerwartete Bewegungen oder Stürze auf den Boden der Maschine zu vermeiden, die Schäden an Personen oder umliegendem Eigentum verursachen

3.2 LAGERUNG



Lagern Sie die Maschine in geschlossenen Räumen und geschützt vor Witterungseinflüssen.
Schützen Sie die Maschine vor Feuchtigkeit und hohen Temperaturschwankungen



Schützen Sie die Maschine vor Stößen und Belastungen



Lassen Sie die Maschine nicht mit ätzenden Substanzen in Berührung kommen

3.3 EMPFANG UND AUSPACKEN



Prüfen Sie bei der Entgegennahme der Maschine, ob die Verpackung intakt ist. Ist dies nicht der Fall, holen Sie die Ware unter Vorbehalt ab und legen Sie einen fotografischen Nachweis für offensichtliche Schäden vor.



Überprüfen Sie nach dem Entfernen aller Verpackungen, ob das Gerät intakt ist. Schließen Sie bei sichtbaren Beschädigungen das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie sofort die Verkaufsstelle.



Prüfen Sie die einzelnen Komponenten mit den Packlisten.



Entfernen Sie die PVC-Schutzfolie von den Maschinenverkleidungen



Vergewissern Sie sich vor der Entsorgung der Verpackungsteile, **dass diese keine Maschinenelemente** (Zubehör, Werkzeuge, Dokumentation, etc.) enthalten.



Entsorgen Sie die Verpackungskomponenten gemäß den geltenden Vorschriften zur Abfallentsorgung

4 POSITIONIERUNG, INSTALLATION UND PRÜFUNG

4.1 GESETZLICHE VORGABEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN UND RICHTLINIEN

Bei Installationsarbeiten sind insbesondere folgende Anforderungen zu beachten:

- geltende gesetzliche Regelungen zu diesem Thema;
- alle hygienisch-sanitären Normen für Küchenumgebungen;
- kommunale und/oder territoriale Bauvorschriften und Brandschutzvorschriften;
- geltende Unfallverhütungsvorschriften;
- Bestimmungen des Ausschusses der Elektroingenieure über die elektrische Sicherheit;
- Anforderungen des Unternehmens, das den Strom liefert;
- alle anderen lokalen Anforderungen.

4.2 SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN AN DEN INSTALLATIONSRAUM

- Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, muss gut belüftet sein.
- Es ist ratsam, das Gerät unter eine Dunstabzugshaube zu stellen, um eine schnelle und konstante Ableitung des Kochdunstes zu ermöglichen.
- Für den direkten Anschluss an das Stromnetz ist es notwendig, ein Gerät bereitzustellen, das die Trennung vom Netz sicherstellt, mit einem Kontaktöffnungsabstand, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln ermöglicht.



Der allpolige Schalter und die Absperrventile müssen sich in der Nähe des Geräts und an einer für den Benutzer leicht zugänglichen Position befinden.

4.3 POSITIONIERUNG

- Überprüfen Sie nach dem Entfernen aller Verpackungen, ob das Gerät intakt ist. Schließen Sie bei sichtbaren Beschädigungen das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie sofort die Verkaufsstelle.
- Entfernen Sie die PVC-Schutzfolie von den Paneelen.
- Die Verpackungselemente sind vorschriftsmäßig zu entsorgen. In der Regel wird das Material nach seiner Zusammensetzung aufgeteilt und an den Müllsammler geliefert.
- Es gibt keine besonderen Anforderungen an den Abstand zu anderen Geräten oder Wänden. Es ist ratsam, ausreichend Platz (60 cm) um den Umfang herum für eventuelle Wartungs- und/oder Reparaturarbeiten zu lassen. Im Falle eines direkten Kontakts mit brennbaren Wänden wird die Anwendung einer angemessenen Wärmedämmung empfohlen.

- Die Appliance muss **auf LEVEL eingestellt sein**. Kleine Höhenunterschiede können durch Einwirken auf die verstellbaren Füße (Schrauben oder Abschrauben) beseitigt werden. Erhebliche Höhenunterschiede können den Betrieb des Geräts beeinträchtigen. Prüfen Sie insbesondere, ob der Ölauffangbehälter perfekt auf die Ladehülse ausgerichtet ist und auf den Führungen unter der Maschine gleitet. Vergewissern Sie sich auch, dass sich auf der Rückseite keine Hindernisse befinden, die ein korrektes Einsetzen des Tanks verhindern.

4.4 INSTALLATION




Nur qualifiziertes Personal ist berechtigt, die Installation, Wartung und Inbetriebnahme des Gerätes durchzuführen.



Prüfen Sie vor Beginn der Anschlussarbeiten, ob das Gerät für diese Ausgabegeräte ausgelegt ist, indem Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Eigenschaften der vorhandenen Ausgabegeräte vergleichen.

4.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH

Aufmerksamkeit! Das Gerät wird für die auf dem Typenschild angegebene Spannung geliefert.

- Wie bereits angedeutet, muss zwischen dem Gerät und der Stromleitung ein omnipolarer Schutzschalter und ein Differenzialschalter mit Eigenschaften vorhanden sein, die für die Nennleistung des Geräts (1 mA pro kW Leistung) geeignet sind.
- Überprüfen Sie die Effizienz des Erdungssystems.
- Dieses Gerät gehört zum Typ Y (Lieferung mit Kabel l=2m und ohne Stecker), daher liegt das für den Anschluss erforderliche Zubehör in der Verantwortung des Installateurs.
- Das Kabel für den Anschluss an die Stromleitung muss den im Abschnitt "Technische Daten" angegebenen Eigenschaften entsprechen und vom ölbeständigen Typ (Typ **H05RN-F** oder **H07RN-F**) sein.
- Das Gerät muss auch in ein Potentialausgleichssystem eingebunden sein.
Der Anschluss erfolgt mit der Klemme, die sich im unteren Teil der rechten Seite befindet und mit dem internationalen Symbol und  einem Leiter mit einem Nennquerschnitt >10 mm² gekennzeichnet ist. Diese Verbindung findet zwischen allen installierten Geräten und dem Erdungssystem des Gebäudes statt.

4.6 ANSCHLUSS AN DAS GASVERTEILUNGSNETZ

Die Wahl der Gasleitung hängt von dem Durchmesser ab, der für die Art des Gases und des Geräts vorgesehen ist, und die Installation muss auch in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften erfolgen.



**Reinigen Sie vor dem Anschluss den Gasschlauch gründlich.
Verunreinigungen können den Betrieb der Maschine beeinträchtigen**

Der Durchmesser der Anschlüsse ist in "**TECHNISCHE DATEN**" angegeben
Der Anschlusspunkt ist im "**ANSCHLUSSPLAN**" angegeben

Das Gasversorgungssystem kann fest oder abschaltbar sein; Werden flexible Schläuche verwendet, müssen diese aus rostfreiem und korrosionsfreiem Material bestehen und für diesen Zweck zugelassen sein.

Werden bei der Konstruktion der Verbindung Dichtungsmaterialien verwendet, müssen diese hierfür zugelassen werden.

Am Ende des Anschlusses des Geräts ist es unerlässlich, eine Dichtheitsprüfung an allen mit dem System hergestellten Armaturen durchzuführen. Zu diesem Zweck empfehlen wir die Verwendung von Lecksuchsprays oder die Behandlung der Teile mit nicht korrosiven Schaumsubstanzen (das Vorhandensein von Blasen deutet auf eine unvollkommene Abdichtung hin). Die Dichtheitsprüfung muss auch am Schnellabsperrventil durchgeführt werden.



Flammen sind bei der Dichtheitsprüfung strengstens verboten!

4.6.1 ÜBERPRÜFUNG DES BETRIEBS VON GASANLAGEN



Prüfen Sie, ob die Geräteeinstellung (Gaskategorie und -typ) der vor Ort verfügbaren Gasfamilie entspricht.
Ist dies nicht der Fall, muss das Gerät zunächst auf das Verfügbare umgerüstet werden.
Siehe Abschnitt "**Umstellung auf andere Gasarten**".

Der Betrieb des Gerätes mit seinem erwarteten Wärmedurchfluss hängt vom Eingangsdruck und dem Heizwert des Gases ab.

Der Heizwert von Gas (Hi) kann vom Versorgungsunternehmen bezogen werden und sollte folgenden Werten entsprechen:

GAS	Hallo
------------	--------------

G20- Tagung	34,02 (Mj/m ³)
G25	29,25 (Mj/m ³)
G30	45.65 (Mj/kg)

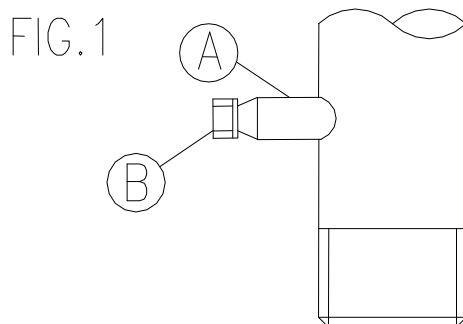
4.6.2 PRÜFEN DES EINSTRÖMENDEN GASDRUCKS

Der Druckbereich (Eingangsdruck), für den der Betrieb des Geräts zulässig ist, ist in der Tabelle "KATEGORIEN; EINGEHENDER DRUCK".



Außerhalb dieser Druckbereiche darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
Wenn Drücke festgestellt werden, die von den gemeldeten abweichen, ist es ratsam, den Lieferanten oder das Unternehmen, das das System ausgeführt hat, zu benachrichtigen.

Der Versorgungsdruck wird mit einem Flüssigkeitsmanometer (z. B. U-förmiges Manometer, Mindestdefinition 0,1 mbar) direkt **aus dem Eingangsdruckhahn (Fig. 1 "A") gemessen**, der sich an der Gaseintrittsrampe befindet. (V.ANBINDUNGSPLAN).



Entfernen Sie vor dem Befestigen des Manometers die Schraube, mit der der Eingangsdruckhahn befestigt ist (**Abb. 1 "B"**).

Schließen Sie das Manometer an das U an und messen Sie **den Druck, während** das Gerät arbeitet.

Der mit dem Manometer gemessene Wert muss innerhalb des zulässigen Druckbereichs liegen, der in der Registerkarte KATEGORIEN angegeben ist. **EINGEHENDER DRUCK**".

Wenn der Wert nicht übereinstimmt, fordern Sie die Intervention des Anbieters oder des Unternehmens an, das die Anlage durchgeführt hat.

Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie die Dichtungsschraube des Druckhahns wieder fest.

4.7 PRÜFUNG UND INBETRIEBNAHME

Vergewissern Sie sich nach Abschluss der Anschlussarbeiten, dass die Installation sehr gut durchgeführt wird und das Gerät gemäß den Anweisungen funktioniert.

PRÜFEN SIE SORGFÄLTIG:

- Dass die gesamte Schutzfolie von den Außenflächen entfernt wurde;
- Dass die Maschinenverkleidungen ordnungsgemäß geschlossen sind;
- Dass die Anschlüsse gemäß den Angaben in diesem Handbuch hergestellt wurden;
- Dass alle geltenden Sicherheitsnormen und -vorschriften, Gesetze und Richtlinien eingehalten wurden;
- Dass das Kabel bei der Installation des Geräts keinem Zug ausgesetzt ist und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt;
- Dass die Wasser-, Gas- und Dampfanschlüsse dicht sind und keinem Zug ausgesetzt sind.
- Vergewissern Sie sich bei Gasmodellen, dass der Rauchabzug nicht blockiert ist und dass der Rauchabzug frei abgeführt wird.

Fahren Sie mit der Inbetriebnahme gemäß der Bedienungsanleitung fort.

Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung **während des Betriebs des Gerätes nicht um +/- 10 %** vom Nennwert abweicht.



Füllen Sie den Prüfbericht in allen Teilen aus und legen Sie ihn dem Kunden zur Unterschrift zur Abnahme vor. Mit der Unterzeichnung des oben genannten Berichts beginnt die Garantiezeit des Geräts. Darunter befindet sich ein QR CODE mit dem Link dazu.



4.8 UMWANDLUNG IN ANDERE GASARTEN (VERSION P9)

DIE UMWANDLUNG IN EINE ANDERE ART VON GAS BEINHALTET:

- Einfügen neuer Parameter auf der Elektronikplatine (siehe EINSTELLUNG DER PARAMETER SERVICE MENU", Parameter "**Gas**" und "GAS TECHNISCHE DATENTABELLE")
- Die Konfiguration des Premixes (siehe "TECHNISCHE DATENTABELLE GAS" und "PREMIX-SYSTEM (KONFIGURATION)



Bei der Umwandlung in eine andere Gasart:

- Identifizieren Sie die Art des vor Ort verfügbaren Gases
- Achten Sie auf die Eingabe von Parametern ("GAS") in Abhängigkeit vom Gerätemodell und der Art des Gases
- Achten Sie auf die Konfiguration des Premix-Systems je nach Gasart

Einrichten des Premix-Systems:



Das Gerät wird mit den Parametern und dem Vormischsystem geliefert, das gemäß dem auf dem technischen Schild angegebenen Prüfgas konfiguriert ist!

Um zwischen Gas der 2. Familie (Methan) und Gas der 3. Familie (LPG) umzuwandeln, trennen Sie einfach die Vormischgaszuleitung und führen Sie die Membran mit Dichtung ein (wenn von Methan zu LPG) oder entfernen Sie sie (wenn von LPG zu Methan).

Wenn es andererseits notwendig ist, eine Umwandlung für Gas aus der 1. Familie (Stadtgas) durchzuführen, ist es zusätzlich zum Entfernen der Membran mit Dichtung (bei LPG-Prüfung vorhanden) erforderlich, die Vormischung durch eine eingebaute 380er-Düse und die Vormischung durch eine 600er-Düse (nicht im Lieferumfang enthalten - wenden Sie sich an den Hersteller).

Sobald die Umrüstung der Gasart abgeschlossen ist:

- Überprüfen Sie die Dichtheit der zerlegten Teile mit dem Seifenblasentest oder mit den angegebenen schäumenden Substanzen: Es ist verboten, offene Flammen zu verwenden, um nach Gaslecks zu suchen.
- Führen Sie die Eingangsdruckprüfung durch, wie im Kapitel "PRÜFEN DES GASDRUCKS" beschrieben.
- Bringen Sie die Klebeplatte, die die neue Art des verwendeten Gases angibt, am Gerät an.



Klebeetiketten werden mit dem Gerät mitgeliefert.

4.9 TECHNISCHE DATEN DER GASVORMISCHUNG

Mod.80FRG25HPA 25 Kw (pro Tank)

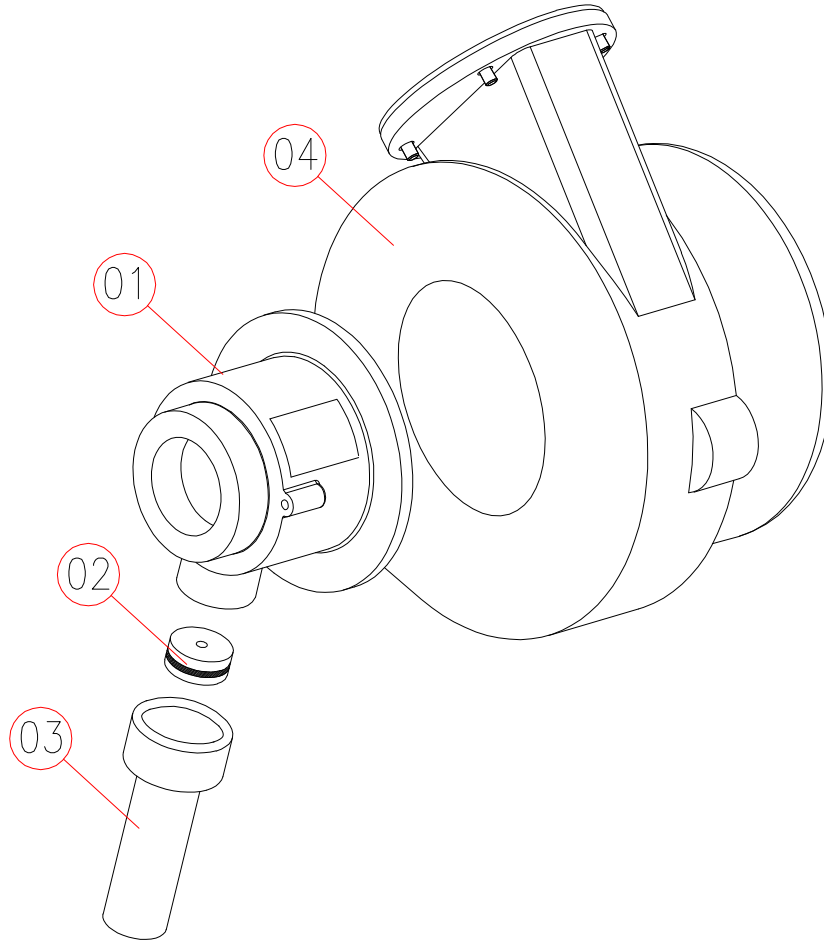
		REGISTERKARTE PARAMETER		
Gas-Gas	Pa (mbar)	GASART	Mischer mit Düse Ø 1/100mm	Zwerchfell Ø mm
G20- Tagung	10* 20 20/25	G20-Tagung	380	Nein
G25/G25.1	20/25	G25		
G30/G31	26.5*	G30/31		Ja Ø 4,6 mm
G30/G31	29-30/37-50	G30/31		
G110	8**	G110	600	Nein
G120	8**	G120		

Papa: Pressione di allacciamento - Supply pressure - Pression de raccordement - Anschlussdruck -
Pression de connexion

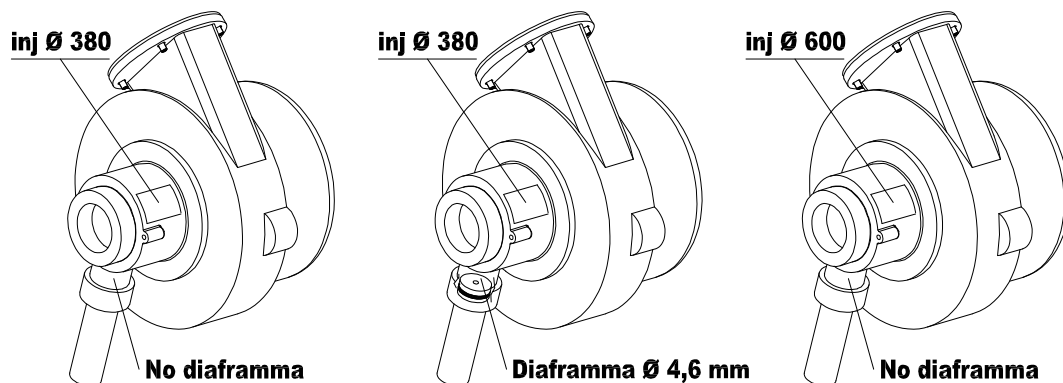
* (= Australien) ** (= G110 G120 Südostasien)

4.10 PREMIX-SYSTEM (KONFIGURATION)

LEGENDE:			
01	Mischer mit eingebauter Düse	03	Vormischgas-Zuleitung
02	Membran mit Dichtung (nur für Gas der 3. Familie)	04	Ventilator



GAS 2. FAMILIE (G20 – G25) GAS 3. FAMILIE (G30 – G31) GAS 1. FAMILIE (G110 – G120)



4.11 UMWANDLUNG IN ANDERE GASARTEN (N-VERSION)

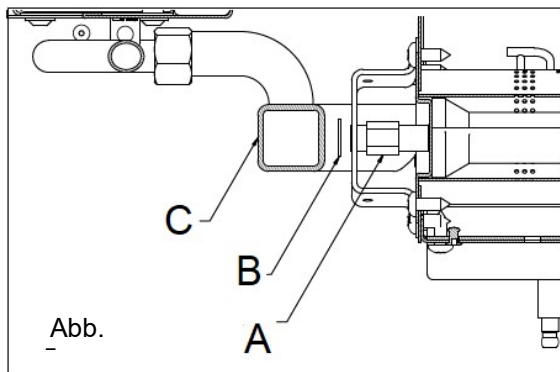
DIE UMWANDLUNG IN EINE ANDERE ART VON GAS BEINHALTET:



Bei der Umwandlung in eine andere Gasart:

- Identifizieren Sie die Art des vor Ort verfügbaren Gases
- Achten Sie auf die Eingabe von Parametern ("GAS") in Abhängigkeit vom Gerätemodell und der Art des Gases

AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERDÜSE:



Schrauben Sie die Düsen ab (Ref. A) und ersetzen Sie sie durch solche, die dem gewählten Gas entsprechen, wobei darauf zu achten ist, dass die Dichtscheibe (Ref. B), die sich zwischen der Düsenhalterung und dem Gasverteiler (Ref. C) befindet, ausgetauscht wird.

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem technischen Schild (Abb.3).

Die Düsen sind auf Hundertstel Millimeter genau markiert.

Sobald die Umrüstung der Gasart abgeschlossen ist:

- Überprüfen Sie die Dichtheit der zerlegten Teile mit dem Seifenblasentest oder mit den angegebenen schäumenden Substanzen: Es ist verboten, offene Flammen zu verwenden, um nach Gaslecks zu suchen.
- Führen Sie die Eingangsdruckprüfung durch, wie im Kapitel "PRÜFEN DES GASDRUCKS" beschrieben.
- Bringen Sie die Klebeplatte, die die neue Art des verwendeten Gases angibt, am Gerät an.



Klebeetiketten werden mit dem Gerät mitgeliefert.

Modell	GAS-Familie	Typ GAS	Druck	Düsen	Düsen-Code	Erreichen
M7FRG15/30	METHAN	G20-Tagung	20	201R	829385	16KW
	METHAN	G25	25	201R	829386	16KW
	METHAN	Nr. G25.3	25	201R	829387	16KW
	FLÜSSIGGAS	G30/31	28-30/37	145R	8293649	16KW
	FLÜSSIGGAS	G30/31 (DE)	50	135R	829363	16KW
M9FRG20/40	METHAN	G20-Tagung	20	230R	8293901	21KW
	METHAN	G25	25	230R	8293902	21KW
	METHAN	Nr. G25.3	25	230R	8293903	21KW
	FLÜSSIGGAS	G30/31	28-30/37	165R	829369	21KW
	FLÜSSIGGAS	G30/31 (DE)	50	140R	8293647	21KW

Wärmeleistung des Zündbrenners unter 0,25 kW

4.12 KATEGORIEN; EINGANGSDRÜCKE

Categorie e pressione - Categories and pressures - Catégories et pressions - Kategorien e Cruck -Las categorías y las presiones					
Kategorie Kategorie Kategorien Kategorie Kategorie	Land Land Zahlt Land Pais	Gas Gas Gaz Gas Gas	Anschlussdruck Versorgungsdruck Pression de raccordement Anschlussdruck Pression de conexion (mbar)		
			nominal-nominal- nominal-nominal	Min.	Max.
II2H3+	CH-CY-CZ-ES-GR-GB-IE-IT-LT-PT- SK-PT-TR	G20- Tagung	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
II2H3B/P	CY-BG-DK-EE-HR-FI-GR-HR-LT-LV- NO-RO-SK-SI-SE-TR	G20- Tagung	20	17	25
		G30/G31	28-30	20	35
II2H3B/P	AT-SK-CH	G20- Tagung	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
II2E+3+	FR-BE	G20/G25	20/25	17/17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
II2L3B/P	NL	G25	25	20	30
		G30/G31	28-30	20	35
II2L3B/P	RO	G25	20	17	25
		G30/G31	28-30	20	35
II2E3B/P	RO	G20- Tagung	20	17	25
		G30/G31	28-30	20	35
II2ELL3B/P	DE	G20- Tagung	20	17	25
		G25	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
II2HS3B/P	HU	G20- Tagung	25	18	33
		Nr. G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	20	35
II2E3B/P	PL	G20- Tagung	20	17	25
		G30/G31	37	25	45
I2E	LU	G20- Tagung	20	17	25
I3+	LU	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
I3B/P	IS-MT	G30/G31	28-30	20	35

5 GEBRAUCHEN

5.1 GEBRAUCHSANWEISUNG

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts müssen der Tank, die Körbe und die Ölauffangwanne gründlich von industriellen Schutzfetten gereinigt werden, indem wie folgt vorgegangen wird:
- Füllen Sie den Tank bis zum Rand mit Wasser und normalem Spülmittel, *schalten Sie die Heizung ein und bringen Sie ihn einige Minuten lang zum Kochen.*
- Lassen Sie das Wasser durch den Ablasshahn ab und spülen Sie den Tank gründlich mit sauberem Wasser aus.



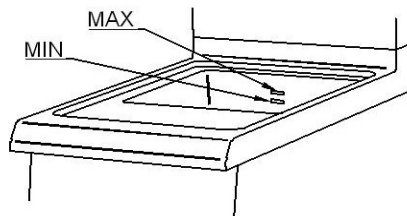
AUFMERKSAMKEIT:

Prüfen Sie vor dem Befüllen des Tanks immer, ob der Ablasshahn geschlossen ist.



AUFMERKSAMKEIT:

Füllen Sie das Öl kalt bis zur Mindeststandsmarkierung.
Die Daten sind in der technischen Datentabelle aufgeführt





Betreiben Sie das Gerät erst, wenn der Tank bis zum Mindeststand mit Öl gefüllt ist. Eine Nichtwarnung dieser Norm würde zu schweren Schäden durch Überhitzung des Tanks und der Heizelemente führen!



AUFMERKSAMKEIT:
Brandgefahr, wenn der Ölstand unter dem angegebenen Mindeststand liegt!



AUFMERKSAMKEIT:
Besonderes Augenmerk sollte auf erschöpftes Öl gelegt werden, da es einen niedrigeren Flammpunkt hat und die Neigung zum plötzlichen Sieden mit Schaumbildung, die zum Überlaufen neigt, erhöht.



AUFMERKSAMKEIT:
Wenn Schmalz als Frittiermedium verwendet wird, muss es allmählich aufgelöst werden, um gefährliche Situationen durch Überhitzung des Schmalzes selbst und des Tanks zu vermeiden.
Siehe. "USER PARAMETER SETTINGS" , Parameter Wahl des Garmediums ("flüssig" oder "fest").

5.2 EINSCHALTEN DES GERÄTS

- 1. Stromversorgung des Geräts:**
Aktivieren Sie den Hauptschalter, der sich vor der Appliance befindet.
- 2. Schalten Sie das Gerät ein:**
Drücken Sie den Hauptschalter, der sich hinter der Tür befindet.

Wenn der Strom eingespeist wird, erscheinen die SUPERFRY-Bildschirme nacheinander auf dem Display und dann das Logo der SW des Displays. An dieser Stelle gelangt man nach einem leichten Druck auf das Display in den Hauptarbeitsbildschirm:



1. Die untere Leiste ermöglicht es uns, die Heizung bis zum Gar-SOLLWERT entsprechend den ausgewählten Rezepten zu aktivieren oder zu deaktivieren
2. Es werden die ersten 4 Rezepte des Kochbuchs für jede Kochzone angezeigt. In diesem Fall haben wir zwei Zonen, also zwei Körbe gesetzt. Die Rezepte in Gelb sind ausgewählt und können daher aktiviert werden, während die Rezepte in Grau zur Auswahl stehen. Um ein Rezept auszuwählen, müssen Sie die entsprechende Taste drücken, bis der Hintergrund gelb wird. Daher können Rezepte mit gelbem Hintergrund durch erneutes Drücken der entsprechenden Taste gestartet werden. An dieser Stelle färbt sich das Rezept grün. Die HPA-Version entscheidet autonom, wann der Korb abgesenkt werden soll, basierend auf der Temperatur des Öls im Tank. Nach Ablauf der Garzeit wird der Korb wieder angehoben und der Summer signalisiert hörbar das Ende des Programms. Bei anderen Versionen muss der Korb manuell abgesenkt werden, wie von der Maschine angezeigt.
3. Das Thermometersymbol in der Mitte des Bildschirms zeigt an, ob die Öltemperatur zum Braten optimal ist oder nicht. Wenn es gelb ist, ist die Temperatur nicht ausreichend oder der Garvorgang ist im Gange. Superfry verwaltet diesen Parameter selbstständig. Durch Aktivieren des Rezepts startet der Benutzer den Garzyklus, bis sich der Korb hebt. Wenn er weiß ist, ist die Heizung nicht aktiv und der Balken darunter ist GRÜN.

5.3 FESTLEGEN VON BENUTZERPARAMETERN

1. Um auf das Benutzermenü zuzugreifen, drücken Sie auf dem Hauptbildschirm die Menütaste und dann leicht auf das Symbol BENUTZEREINSTELLUNGEN :



Scrollen Sie mit den Pfeilen < und > durch die Parameterliste, wählen Sie den gewünschten Parameter aus, indem Sie auf seinen Wert drücken, und ändern Sie dann den Parameter. Zum Beenden drücken Sie die OK-Taste, alle Einstellungen werden gespeichert und sind nach dem nächsten erneuten Einschalten des Displays aktiv.

Die Parameter, die in diesem Menü angezeigt und geändert werden können, sind in der Reihenfolge ihrer Anzeige:

1. Bratmedium:

Mit diesem Parameter ist es möglich, die Art des Frittiernmediums zu wählen, mit dem Sie zwischen FEST und FLÜSSIG frittieren.

Das Gerät steuert die Heizung je nach eingestelltem Parameter auf unterschiedliche Weise.

Durch die Verwendung der SOLID-Einstellung wird die Erwärmung, insbesondere in der Schmelzphase, verlangsamt, um die festen Teile, die mit den Heizelementen in Berührung kommen, nicht zu beschädigen.

Im LIQUID-Modus erfolgt die Erwärmung schneller, während bei niedrigen Temperaturen eine weichere Phase beibehalten wird.

2. Delta T zum Braten zugelassen:

Über diesen Parameter ist es möglich, den Temperaturbereich zu wählen, innerhalb dessen ein automatischer Garzyklus gestartet werden kann.

In der Praxis bedeutet der Sollwert, dass der Garvorgang auch dann gestartet werden kann, wenn der Sollwert für eine Differenz, die dem Wert selbst entspricht, nicht erreicht wurde.

Auf diese Weise ist es möglich, auch dann mit dem Garen zu beginnen, wenn der Superfry den Sollwert noch nicht erreicht hat.

Je höher der Wert ist, desto mehr bietet uns die Fritteuse die Möglichkeit, auch dann zu frittieren, wenn die Temperaturen sehr weit vom Sollwert entfernt sind, z. B. aufgrund eines anderen laufenden Garvorgangs.

Wenn sie unter dem Sollwert minus dem betreffenden Wert liegen, senkt sich der Korb in jedem Fall nicht ab und wartet, bis die Grenztemperatur erreicht ist, bevor er den Korb automatisch absenkt.

Sie können diese Funktion immer noch erzwingen, indem Sie erneut auf den Korb drücken.

SETPOINT 180°C	ZONA DI LAVORO OTTIMALE
175°C	ZONA DI LAVORO QUASI OTTIMA
SETPOINT-DELTA T 150°C 130°C	ZONA DI LAVORO NON CORRETTA

Wenn Sie den Wert auf 0 setzen, ist es nur möglich, zu kochen, wenn wir den angegebenen Sollwert erreicht haben

3. Anzahl der Filterzyklen:

Über diesen Parameter können Sie die Anzahl der Filterzyklen auswählen, die Sie durchführen möchten, bevor das Öl gewechselt werden muss.

Sobald alle voreingestellten Zyklen abgeschlossen sind, signalisiert die Maschine über ein geeignetes Sieb, dass das Garmedium ausgetauscht werden muss.

Sie können auch dann weiterarbeiten, wenn dieser Bildschirm angezeigt wird.

Sie können die Anzahl der ausgeführten Zyklen über das Filtermenü steuern

Der Wert ist rein indikativ und garantiert nicht, dass sich das Öl vor Ablauf tatsächlich noch im besten Zustand befindet.

4. Mittlere Lebensdauer frittieren:

Mit dieser Einstellung können wir die Dauer unseres Frittiermediums auswählen.

Daher berücksichtigt die Maschine die Zeit, in der die Heizung aktiv war, um den übermäßigen Ölverbrauch zu signalisieren, und somit die Möglichkeit, mit abgebautem Öl zu arbeiten, was keine hervorragende Frittierqualität ermöglicht.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, signalisiert ein Bildschirm, dass es Zeit ist, das Öl zu wechseln.
Sie können auch dann weiterarbeiten, wenn dieser Bildschirm angezeigt wird.

Sie können die Lebensdauer des Öls über das Filtermenü überprüfen

Der Wert ist rein indikativ und garantiert nicht, dass sich das Öl vor Ablauf tatsächlich noch im besten Zustand befindet.

5. Arbeitszeiten des Frittiermediums:

Anhand dieses Wertes kann eingestellt werden, nach wie vielen Arbeitsstunden (der Zeit, in der das Produkt tatsächlich gekocht wurde) das Öl gefiltert werden muss, um seine hohe Qualität zu erhalten und seine Degradation zu erhalten.

Die Maschine berücksichtigt die Anzahl und die Zeit der durchgeführten Garzyklen, um dann durch ein entsprechendes Sieb die Notwendigkeit zu signalisieren, das Öl zu filtern.

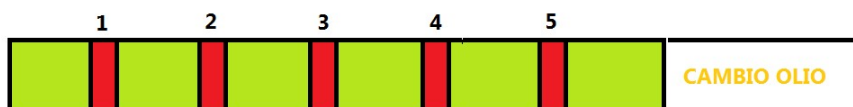
Sie können auch dann weiterarbeiten, wenn dieser Bildschirm angezeigt wird.

Sie können die Verarbeitungszeit des Öls über das Filtermenü steuern

Der Wert ist rein indikativ und garantiert nicht, dass sich das Öl vor Ablauf tatsächlich noch im besten Zustand befindet.

EINSTELLUNGSBEISPIEL:

- Wie oft möchten wir das Öl filtern und wie viele Stunden lang wird es gefritten? **5**
- Wie oft möchten wir das Öl filtern, bevor es ausgetauscht werden muss? **5**
- Wenn wir also alle 5 Stunden 5 Mal kochen, erhalten wir, dass die Maschine $5 \times 5 + 5$ Stunden, **also 30 Stunden, mit dem gleichen Öl gearbeitet hat**



- Zu diesem Zeitpunkt wird unser Kochmedium, das nach 30 Stunden Arbeit ausgetauscht werden muss ...
 - Zwischen einem Arbeitszyklus und dem anderen kann es aber auch Pausen geben, in denen das Öl noch auf dem Sollwert gehalten und somit erhitzt wird....
 - Stellen wir also den Parameter "Mittlere Lebensdauer des Bratens" mit einem Wert ein, der höher ist als der bereits gefundene von 30 Stunden, stellen Sie **40** ein.
-
- UNSERE PARAMETER WERDEN ALSO SEIN:

2	NUMERO DI CICLI DI FILTRAGGIO	5
3	VITA MEZZO DI FRITTURA	40 h
4	ORE DI LAVORO MEZZO DI FRITTURA	5 h

- Diese Werte hängen von der Art des Kochens ab, die Art der Produkte, die frittiert werden, und den Entscheidungen des Küchenchefs.... etc

6. ECO-Sollwert:

Einstellen der Temperatur im ECO-Modus.

Um eine hohe Energieeffizienz zu gewährleisten, schaltet die Maschine nach 15 Minuten Inaktivität die Heizung ab, bis der oben genannte Sollwert erreicht ist.

Im Falle des Garens wird die Öltemperatur automatisch auf den Kochsollwert zurückgesetzt.

7. Einzel- oder Doppelzone:

Parameter, der die Verwendung eines einzelnen großen Korbs oder von zwei kleinen Körben ermöglicht. In den HPA-Versionen verändert dieser Wert das Verhalten der automatischen Aufzüge. Beim großen Korb arbeiten sie im Gleichklang, während sie bei der Doppelkorbeinstellung unabhängig voneinander arbeiten.

Achtung, eine falsche Einstellung dieses Wertes kann dazu führen, dass der Korb falsch angehoben wird, der Korb bricht oder der Korb in das heiße Öl fällt.

8. Ölstandserkennung:

Parameter, mit dem Sie die Ölstandserkennung aktivieren oder deaktivieren können. Diese Hilfe verringert die Möglichkeit einer Beschädigung des Geräts, wenn es versehentlich ohne Kochmedium betrieben wird.

Diese Option beseitigt nicht die Gefahr einer Überhitzung des Heizsystems und des Kochbehälters. Es ist notwendig, auf den Ölstand zu achten, insbesondere beim Anzünden.



AUFMERKSAMKEIT:

Brandgefahr, wenn der Ölstand unter dem angegebenen Mindeststand liegt!

9. Zeit-Buzzer:

Durch diesen Wert ist es möglich, die Länge des Summertons zu variieren, um das Ende eines Garzyklus oder eventuelle Fehler und Alarme zu signalisieren.

Wenn Sie den Wert auf 0 setzen, wird der Summer deaktiviert.

10. Summer drückt Tasten:

Über diesen Wert ist es möglich, den Summer zu aktivieren oder zu deaktivieren, wenn eine beliebige Taste auf dem Display gedrückt wird.

11. Sprache:

Mit diesem Wert gelangen Sie zu einem Bildschirm zur Sprachauswahl auf dem Bedienfeld.

12. Benutzerpasswort:

Ein Passwort kann über einen Wert gesetzt werden, der, wenn er nicht verfügbar ist, den Benutzer daran hindert, einige Funktionen des Geräts zu nutzen. Die Funktionen, die immer zur Verfügung stehen, sind das Kochen im EASY CHEF-Modus und die OIL-Seite für das Ölmanagement.

13. ICS System:

Mit diesem Parameter können Sie die ICS-Funktion einstellen. In der Praxis erhöht sich durch Erhöhen des Werts die neu berechnete Zeit, während sie umgekehrt verringert wird. Daher verstärkt oder verringert dieser Wert im Falle eines Eingriffs des ICS-Systems dessen Wirkung.

14-15-16. WIFI-Einstellungen

Eingestellte Werte für die WIFI-Verbindung

17-18-19-20-21-22-23. DATUM und UHRZEIT-Einstellungen:

Eine Reihe von Parametern zum Einstellen von Datum und Uhrzeit.

Wenn die Fritteuse mit WIFI verbunden ist, werden die Daten automatisch aktualisiert, solange die Zeitzone korrekt ausgewählt ist. (Abs. 22)

5.4 FESTLEGEN VON BENUTZERAKTIONEN

1. Rufen Sie das Benutzermenü auf, drücken Sie auf dem Hauptbildschirm die Menütaste und drücken Sie dann leicht auf das Symbol BENUTZERAKTIONEN:



Wenn Sie diesen Bildschirm aufrufen, wird eine Reihe von Funktionen angezeigt, mit denen Informationen über das Gerät angezeigt oder dessen korrekte Verwendung sichergestellt werden soll.

1. Informationen zur Maschine:

Diese Schaltfläche führt zu einem Bildschirm, auf dem die Modell- und Seriennummer sowie die verwendete Softwareversion angezeigt werden. Nützliche Informationen, insbesondere zu Wartungszwecken

2. Hilfe:

Diese Funktion führt zu einer Liste, in der eine Reihe von Gerätefunktionen angezeigt werden. Durch Drücken des entsprechenden Buttons wird ein QR-Code angezeigt, der, gerahmt mit einem mobilen Gerät, uns zu einem erklärenden Video führt, das sich auf das Ausgewählte bezieht. Dies ermöglicht es uns, klare und schnelle Maschineninformationen für die Verwaltung von Superfry zu haben.

3. Öffnen Sie ein Ticket:

Wenn Sie diese Funktion nutzen, wird automatisch ein Ticket an den Hersteller gesendet. Zu diesem Zeitpunkt erhält er einen Bericht mit Bezug auf Ihre Maschine, analysiert alle Probleme aus der Ferne und kontaktiert Sie bei Bedarf.

4. LOG exportieren:

Mit dieser Funktion ist es möglich, die Betriebsdaten der letzten 12 Monate auf einen USB-Stick herunterzuladen, der zuvor in den Anschluss an der Frontplatte eingesteckt wurde. Diese Funktion ist nützlich, um zu analysieren, wie viel das Gerät funktioniert hat, und um nach aufgetretenen Problemen zu suchen.

5. Rezepte zurücksetzen:

Mit dieser Schaltfläche ist es möglich, die Rezepte auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.

5. Remote-Firmware-Upload:

Mit dieser Funktion können Sie die Software aus der Ferne aktualisieren. Für den Zugang ist eine vorherige Genehmigung des Herstellers erforderlich.



1.

ECO-Taste:

Schalten Sie den ECO-Modus ein und aus.

Dieser Modus zwingt den Sollwert der Maschine auf die Schwebetemperatur, um den Ölabbau und den Energieverbrauch zu reduzieren. Diese Funktion wird automatisch deaktiviert, wenn ein neuer Garzyklus gestartet wird.

Der ECO-Modus startet automatisch nach 15 Minuten Inaktivität des Geräts.

Beim Einschalten aktiviert die ECO-Taste die Maschine und beginnt mit dem Erhitzen des Öls, indem der Schmelzzyklus durchgeführt wird, und erreicht dann die erwartete ECO-Solltemperatur.

2.

SOFT COOKING-Taste :

Durch Drücken der angegebenen Taste wird der SOFT-Modus aktiviert und die untere Leiste färbt sich BLAU.

Dieser Modus ermöglicht es Ihnen, schonenderes Garen zu erzielen, indem Sie die Leistungsabgabe des Geräts reduzieren. Besonders geeignet zum Kochen mit viel Mehl, bei dem Sie die Temperatur der Heizelemente senken möchten.

3.

START-STOP-Taste:

Durch Drücken der angezeigten Taste wird das Erhitzen des Garmediums aktiviert oder deaktiviert.

Beim Einschalten durch Drücken von START führt die Maschine den Schmelzzyklus durch und erreicht anschließend die erwartete Solltemperatur.

Durch die Betätigung von STOP wird die Heizung unterbrochen.

Für den Fall, dass der Garvorgang ausgeführt wird, werden diese nach einem Bestätigungsbildschirm unterbrochen und im Falle des Vorhandenseins von Aufzügen auf die angehobene Ebene gebracht.

4. **Rezepte:**

In diesem Modus ist es möglich, bis zu maximal 4 verschiedene Rezepte pro Kochzone auszuwählen. Die Rezepte der linken Kochzone sind die ersten vier, die auf der ersten Seite des Bildschirms zu finden sind, während die Rezepte der rechten Zone die relativen Rezepte auf Seite 2 desselben sind.

Um ein Rezept auszuwählen, halten Sie das entsprechende Feld mit dem Namen und der Uhrzeit des Programms auf dem Display 3 Sekunden lang gedrückt. An dieser Stelle wird das Feld orange und wird daher ausgewählt. Um das Rezept zu aktivieren, drücken Sie einfach erneut auf das Rezept, es wird grün. Der Beginn des Rezepts fällt mit dem Absenken der Körbe zusammen, wenn es sich um ein Gerät handelt, das mit dieser Option ausgestattet ist, und immer, wenn die Temperatur des Speiseöls ausreichend heiß ist.

5.

Menü-Taste:



Durch Drücken der Menütaste gelangen Sie auf die Hauptseite unseres Displays zur Auswahl des Nutzungsmodus, zum Ändern der Benutzerparameter, zum Ölmenü und zum Einstellen der Rezepte.



AUFMERKSAMKEIT:

Beachten Sie die maximale Beladung (kg) der zu garenden Speisen, die in die Fritteuse gegeben werden können.

Die Daten sind in der technischen Datentabelle aufgeführt

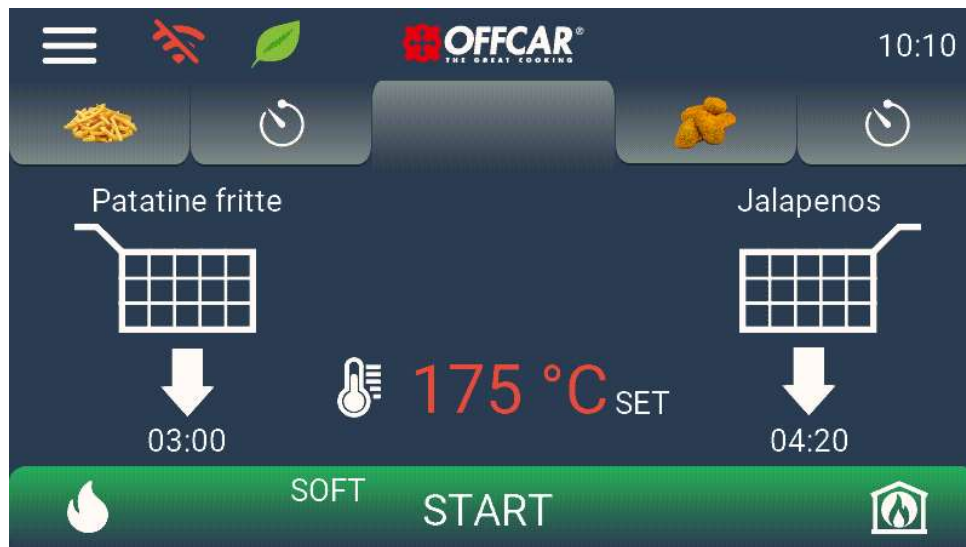


AUFMERKSAMKEIT:

Das Einbringen von zu feuchten Lebensmitteln und in übermäßigen Mengen trägt zum plötzlichen Sieden des Öls mit der Bildung von Schaum bei, der zum Überlaufen neigt.



Setzen Sie die Körbe richtig in den Tank ein!

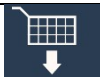


1. START-STOP, ECO, SOFT COOKING Taste

Für diese drei Funktionen ist das Verhalten das gleiche wie im STANDARD-Modus.

3.

Zyklus-Start-/End-Taste:



Durch Drücken der angezeigten Taste wird der Garzyklus gestartet.

Sobald Sie im aktuellen Modus das gewünschte Rezept ausgewählt haben, drücken Sie die Taste und starten Sie den automatischen Garzyklus. Nach Ablauf der erforderlichen Zeit hebt sich der Korb und ein akustisches und leuchtendes Signal zeigt dem Benutzer an, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

Für den Fall, dass die Temperatur des Frittiermediums nicht die eingestellte ist oder den Schwellenwert für den Start des Zyklus nicht erreicht hat, erscheint anstelle der Garzeit eine Sanduhr. Zu diesem Zeitpunkt wartet die Maschine, bis sie die richtige Temperatur erreicht hat, um den Zyklus zu starten, indem sie den Korb absenkt und nach Ablauf der Zeit wieder anhebt.

Es ist jedoch möglich, diese Funktion durch erneutes Drücken des Korbs zu erzwingen. Zu diesem Zeitpunkt beginnt der Zyklus auch dann, wenn die Temperatur im Tank nicht im erwarteten Bereich liegt.

Für den Fall, dass sich die Fritteuse im STOP-Zustand befindet, drücken Sie den Korb, um den Zyklus automatisch zu starten und die Heizung zu aktivieren. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, beginnt der Zyklus.

Es ist auch möglich, diese Funktion zu aktivieren, wenn die Maschine eingeschaltet ist, ohne den START auszugeben. In diesem Fall führt die Maschine den Schmelzyklus durch, erreicht die erwartete Temperatur und beginnt dann automatisch mit dem Garen.

4.

Schaltfläche Rezept:



Über diese Schaltfläche können Sie das Zeit-/Temperaturrezept für den entsprechenden Korb auswählen. Sobald der Button gedrückt wurde, wird auf die Liste der gespeicherten Rezepte zugegriffen. An dieser Stelle wird durch Drücken des gewünschten Rezepts automatisch auf den entsprechenden Korb gesetzt. Sobald das Rezept eingestellt ist, zeigt der Timer auf der Taste Start/Ende des Zyklus die Garzeit für das angegebene Produkt an. Die Temperatur von SET POINT wird automatisch auf den Wert des Rezepts aktualisiert.

- Für den Fall, dass das ausgewählte Rezept einen anderen SOLLWERT hat als das im anderen Korb eingestellte Rezept, zeigt das Gerät an, dass es nicht möglich ist, Rezepte bei unterschiedlichen Temperaturen zu kochen, daher werden Sie gebeten, die Gartemperatur des letzten Rezepts an die des zuvor eingestellten Rezepts anzupassen. Wenn Sie diese Wahl bestätigen, bleibt der SOLL-Wert derselbe und unser Rezept wird mit der neuen Frittiertemperatur aktualisiert. Der Wert wird nur für dieses Garen aktualisiert, das Rezept wird weiterhin mit der ursprünglichen Temperatur gespeichert. Für den Fall, dass es nicht möglich ist, das Rezept bei einer anderen Temperatur zu garen, fordert uns die Maschine auf, ein anderes Rezept auszuwählen oder möglicherweise das Rezept im Korb daneben zu ändern.

6.

TIMER-Taste:



Durch Drücken der angezeigten Taste und der entsprechenden Taste auf der gegenüberliegenden Seite ist es möglich, die Garzeiten jedes Korbes zu ändern.

Wenn die Garzeit des Rezeptsets falsch ist oder sie während der Arbeitsvorgänge geändert werden muss, betätigen Sie einfach die Taste, in diesem Fall öffnet die Software den Bildschirm zur Änderung des Timers, der es uns ermöglicht, auf die Garzeit einzuwirken und sie bei Bedarf zu ändern. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Tasten + und – betätigen oder den Cursor auf dem Bildschirm verwenden. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Eingabetaste (←). Die Fritteuse fragt uns, ob wir das Rezept speichern möchten oder nicht, also wenn es gespeichert wird, wird die neue Zeit gespeichert und ist auch dann gültig, wenn wir das Rezept in Zukunft erneut öffnen, wenn der Wert nicht gespeichert wird, bleibt er nur gültig, bis wir ein anderes Rezept auswählen.

7.

SOLLWERT-Taste:



Im Automatikmodus wird der Sollwert durch die ausgewählten Rezepte bestimmt. Sie müssen den Wert also nicht ändern. Falls wir diesen Wert ändern, wechseln wir automatisch in den manuellen Modus und die geladenen Rezepte werden aus dem Menü entfernt.

8.

Aktives Heizsignal:



Das Symbol zeigt die Aktivierung der Heizung an, in der Praxis zeigt es das Vorhandensein der Brenner in der GAS-Version oder die Versorgung des Heizelements in der elektrischen Version an.



AUFMERKSAMKEIT:

Beachten Sie die maximale Belastung (kg) der zu garenden Speisen, die in die Fritteuse gelegt werden können.

Die Daten sind in der technischen Datentabelle aufgeführt



AUFMERKSAMKEIT:

Das Einbringen von zu feuchten Lebensmitteln und in übermäßigen Mengen trägt zum plötzlichen Sieden des Öls mit der Bildung von Schaum bei, der zum Überlaufen neigt.



Setzen Sie die Körbe richtig in den Tank ein!

5.7 REZEPTE

1. Um auf das Menü REZEPTE zuzugreifen, drücken Sie auf dem Hauptbildschirm die Menütaste und dann leicht auf das Symbol REZEPTE:



Es ist möglich, Rezepte nur über dieses spezielle Menü zu ändern oder neue Rezepte einzustellen.

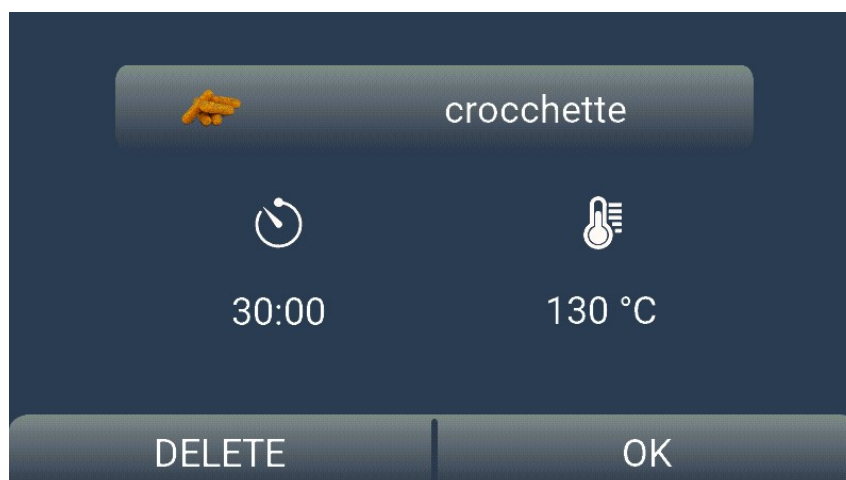
Vom Hauptarbeitsbildschirm aus ist es nur möglich, die Rezepte auszuwählen und möglicherweise die Garzeiten zu ändern.

Es können bis zu 20 verschiedene Rezepte eingestellt werden, von denen 5 Werksvoreinstellungen sind, aber auch geändert oder gelöscht werden können.

Im ersten Bildschirm sind die ersten 8 sichtbar, durch Betätigen der Pfeile werden auch die restlichen angezeigt.

2. Festlegen eines neuen Rezepts:

Sobald Sie das Menü aufgerufen haben, drücken Sie auf eines der Symbole mit dem Wort HINZUFÜGEN, um ein neues Rezept zu erstellen. An dieser Stelle geben Sie die Erstellung des spezifischen Rezepts ein.



An dieser Stelle können Sie die Gartemperatur, die Garzeit, den Rezeptnamen und das Rezeptsymbol ändern.

3. Ändern der Gartemperatur:

Um die Gartemperatur zu ändern, drücken Sie das Temperaturfeld und ändern Sie den Wert, indem Sie die Tasten + und - drücken oder indem Sie den Balken unter dem numerischen Wert drücken

4. Ändern der Garzeit:

Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie auf das Kästchen, das den Timer anzeigt, und ändern Sie den Wert, indem Sie die Tasten + und - drücken oder auf den Balken unter dem numerischen Wert drücken

5. Ändern des Rezeptnamens:

Um die Garzeit zu ändern, drücken Sie auf das Feld mit dem Namen und ändern Sie den Wert, indem Sie auf der Tastatur handeln, die auf dem Bildschirm angezeigt wird

6. Ändern des Rezeptsymbols:

Um das Rezeptsymbol zu ändern, drücken Sie auf das Kästchen, das das Symbol anzeigt, und wählen Sie es auf dem nächsten Bildschirm aus.

7. Speichern des Rezepts:

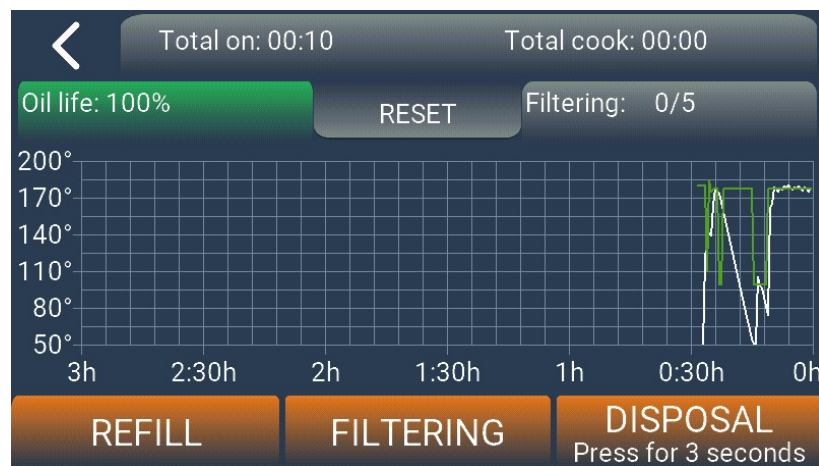
Wenn Sie alle bearbeitbaren Optionen der Rezepte ausgefüllt haben, können Sie es speichern, indem Sie auf die Schaltfläche SPEICHERN unten rechts klicken, oder es löschen, wenn ein Fehler aufgetreten ist, indem Sie auf den roten Korb unten links drücken

8. Löschen eines Rezepts:

Um ein zuvor eingestelltes Rezept zu löschen, rufen Sie das Rezept auf, indem Sie die entsprechende Taste drücken und dann auf den roten Korb unten links drücken.

5.8 FILTERN-ENTSORGEN-FÜLLEN:

1. Greifen Sie auf das Menü ÖLINFORMATIONEN zu, rufen Sie vom Hauptbildschirm aus das Menü auf und rufen Sie dann das Menü ÖL auf



Auf diesem Bildschirm können Sie den Grad des Ölabbau und die Arbeitszeiten desselben überprüfen. Darüber hinaus ist es möglich, die Ölfiltration über die entsprechende Taste zu aktivieren, die Ölbeladung aus einem externen Tank zu starten oder den Altöleentsorgungszyklus zu starten.

2. Lesen von Bildschirmwerten:

Auf diesem Bildschirm ist es möglich, die Arbeitszeiten des Garmediums im Tank abzulesen und auszuwerten.

- Total ON: Zeigt die Zeit an, in der die Heizung im Tank in Stunden und Minuten aktiv war
- KOCHEN insgesamt; Gibt die Zeit an, zu der das Produkt tatsächlich gekocht wurde, in Stunden und Minuten
- Oil LIFE: gibt einen Hinweis auf die Verschlechterung des Kochmediums unter Berücksichtigung der Garzeit, der Verarbeitungszeit und der Anzahl der Ölfilter. Der Wert wird in Prozent ausgedrückt, wobei der Höchstwert 100 % beträgt, wenn das Kochmedium neu ist und während des Gebrauchs abnimmt. Dieser Indikator hilft, das Öl zum richtigen Zeitpunkt auszutauschen, um Kosten zu senken und gleichzeitig die Qualität des Frittiervorgangs jederzeit zu erhalten. In jedem Fall ist der Wert keine Garantie dafür, dass das Garmedium noch zum Garen von Speisen geeignet ist.
- ZURÜCKSETZEN. Ermöglicht die Wiederherstellung der zuvor beschriebenen Werte, sobald das Garmedium ausgetauscht wurde
Das Zurücksetzen wird jedes Mal automatisch durchgeführt, wenn der Superfry-Reinigungszyklus ausgeführt wird.
- Die Grafik in der Mitte des Bildschirms zeigt uns hingegen den Trend der Temperaturen im Tank in den letzten 3 Stunden; Die tatsächliche Temperatur im Tank wird weiß angezeigt, während die eingestellte Temperatur grün angezeigt wird. Dieser Trend hilft uns daher zu verstehen, wie die Maschine in der letzten Zeit funktioniert hat, um beurteilen zu können, wie stark sich das Öl möglicherweise abgebaut hat. Ein weiteres Werkzeug, um die Leistung unserer Geräte zu verbessern.

3. Einstellen der korrekten Werte für Filtration und Ölwechsel:

Wie im vorherigen Punkt beschrieben, hilft Superfry über das 7-Zoll-Display dem Benutzer, die Leistung des Öls zu verbessern und seine Lebensdauer zu verlängern. Dazu muss der Bediener die Maschine so einstellen, dass der Ölabbau entsprechend den Kochanforderungen berücksichtigt werden kann. Insbesondere ist es über das Benutzermenü möglich, den Zeitpunkt des Ölwechsels, die Ölarbeit und damit die Anzahl der möglichen Filter festzulegen, bevor das Frittiermedium ausgetauscht werden muss. Es ist daher wichtig, die folgenden Parameter bestmöglich einzustellen, damit Superfry diese Informationen richtig interpretieren kann.

Die einzugebenden Parameter, die bereits in Kapitel 5.4 "Einstellungen der Benutzerparameter" beschrieben wurden, sind wie folgt:

Anzahl der Filterzyklen: Dieser Wert bestimmt, wie oft wir das Öl filtern möchten, bevor wir benachrichtigt werden, dass es Zeit ist, es zu wechseln.

Frittieren mit mittlerer Lebensdauer. Dieser Wert bestimmt die Anzahl der Stunden, die das Öl erhitzt wurde. Dies impliziert, dass das Öl in dieser Zeit gebraten oder einfach nur warm gehalten wurde. Tatsächlich erfolgt die Verschlechterung des Frittiermediums nicht nur auf der Grundlage der tatsächlich gekochten Menge, sondern auch auf der Zeit, in der das Öl bei hohen Temperaturen gehalten wurde.

Betriebsstunden des Frittiermediums: Dieser Wert bestimmt das Zeitintervall, in dem Garzyklen zwischen einem Filterzyklus und dem nächsten stattgefunden haben. In der Praxis stellt es die tatsächliche Arbeitszeit zwischen den Filtern ein, um das Öl so sauber wie möglich zu halten und so seine Lebensdauer zu verlängern.

Es ist daher wichtig, den oben angegebenen Zeitpunkt richtig einzustellen, um den korrekten Betrieb der Fritteuse und damit die damit verbundenen Vorteile in Bezug auf den Ölverbrauch zu erhalten.

4. Anwendungsbeispiel:

- Nehmen wir an, dass es in Bezug auf das Produkt, das wir frittieren, notwendig ist, das Öl alle 4 Stunden Arbeit zu filtern, vermutlich nach jeder Arbeitssitzung. An dieser Stelle geben wir **den Wert 4** in den Parameter **Arbeitsstunden des Frittiermediums ein**.
- Nehmen wir nun an, dass das Öl nach 5-maligem Filtern kein zufriedenstellendes Garergebnis mehr garantieren kann, dann setzen wir **den Wert 5** im Parameter **Anzahl der Filterzyklen**. Zu diesem Zeitpunkt, nach 5 Filtrationszyklen, d.h. nach 30 Stunden Kochen aus der Tatsache, dass wir alle 4 Stunden das Öl 5 Mal plus 1 filtern, signalisiert Superfry, dass das Öl ausgetauscht werden muss.
- An dieser Stelle müssen wir nur noch den Parameter **Frittiermittel einstellen**, er ist direkt mit den beiden zuvor eingestellten Parametern verknüpft. In der Praxis muss dieser Wert größer als 30 Stunden sein, d. h. die Anzahl der Filterzyklen plus eins multipliziert mit den Arbeitsstunden, das Ergebnis der Summe der verschiedenen Arbeitszeiten, die mit den relativen Filterzyklen durchsetzt sind. In unserem Beispiel könnte also ein Wert, der eine korrekte Verwendung des Frittiermediums garantieren könnte, 40 sein. Auf diese Weise würde man nämlich davon ausgehen, dass die relativen Arbeitszeiten mit Zeiten durchsetzt sind, in denen das Öl zwar heiß bleibt, aber nicht kocht. Dieser Wert ermöglicht es uns daher, die Degradation des Frittiermediums nicht nur beim eigentlichen Braten, sondern auch bei hohen Temperaturen des Mediums zu berücksichtigen. Im Extremfall kann es passieren, dass die Lebensdauer des Frittiermediums erreicht wird, ohne dass sich ein Filterzyklus angesammelt hat und daher noch nie gebraten wurde.
- In jedem Fall können wir anhand des Prozentbalkens im **Menü Ölinformationen** jederzeit bewerten, wie stark sich das Öl abgebaut hat.

Die oben genannten Parameter sind jedoch rein indikativ und garantieren nicht, dass sich das Öl vor Ablauf noch in den besten Nutzungsbedingungen befindet 20

5.

REFILL

Starten der externen Nachfüllung:

Über das Menü ÖLINFORMATIONEN ist es neben der Filterung möglich, das Öl in den Tank aus einem externen Behälter in Superfry zu füllen.

Um den Zyklus zu starten, drücken Sie nach dem Einsetzen der entsprechenden Absaugvorrichtung (optional) die Taste ÖL EINFÜLLEN. Zu diesem Zeitpunkt beginnt die Pumpe, das Öl aus dem Behälter anzusaugen und es für maximal 3 Minuten in den Tank zu füllen.

Am Ende können Sie den Vorgang fortsetzen, indem Sie die Ladetaste bis zu 3 Minuten lang gedrückt halten.

Wenn Sie fertig sind, vergewissern Sie sich, dass der Ölstand erreicht ist, und entfernen Sie die Absaugvorrichtung.

Für den Fall, dass die Temperatur des Öls im Tank höher als 50 °C ist, ist die Beladung immer noch verfügbar, aber der Betrieb ist aus Sicherheitsgründen etwas anders. In der Praxis erfolgt die Beladung nur, indem die Taste auf dem Display gedrückt gehalten wird, um die Wachsamkeit des Bedieners während dieser Phase mit heißem Öl zu gewährleisten.

6.

Starten des Filterzyklus:**ENTFERNEN SIE DAS ÖL NICHT AUS DEM TANK, BEVOR SIE DEN ZYKLUS STARTEN. DIE MASCHINE SAGT UNS, WANN WIR LEEREN MÜSSEN**

Die oben beschriebenen Parameter, kombiniert mit der Bewertung durch das elektronische Gehirn der Maschine, ermöglichen es uns, das Öl so effizient wie möglich zu verwalten. Wenn die eingestellten Zeiten erreicht sind, signalisiert Superfry, dass die Filtration des Garmediums durchgeführt werden muss.

Sie können mit dem Arbeitszyklus fortfahren, auch wenn dieser Bildschirm angezeigt wird.


Sie können jederzeit manuell einen Filterzyklus durchführen, indem Sie die Taste FILTER im Menü ÖLINFORMATIONEN drücken.

In diesem Fall ist zu beachten, dass der Zyklus nur gestartet werden kann, wenn die Raumtemperatur mehr als 20 °C und die Öltemperatur mehr als 110 °C beträgt. (Wenn sie niedriger ist, beginnt die Fritteuse zu heizen, um sie auf Temperatur zu bringen)

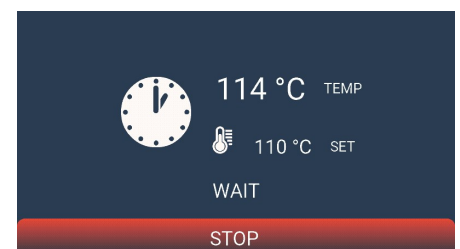
Zu diesem Zeitpunkt zeigt die Maschine eine Reihe von Aktionen an, die durchgeführt werden müssen, damit der Zyklus für den Bediener und Superfry korrekt und sicher durchgeführt wird.

Die Schritte, die die Fritteuse durchführt, indem sie uns bei der Durchführung des Zyklus unterstützt, sind wie folgt:

- **Zyklusinitialisierung:** ein notwendiger Schritt, um die Temperaturen der Brennkammer oder der Heizelemente zu senken, um Gefahren für den Bediener und Schäden an der Superfry zu vermeiden, sobald das Öl entfernt und wieder eingefüllt wurde. Die ungefähre Dauer beträgt 1 Minute.
- **Überprüfen Sie den korrekten Einsatz des Ölauffangbehälters: WICHTIG,** überprüfen Sie, ob der mit der Maschine gelieferte Ölauffangbehälter vorhanden ist, setzen Sie ihn richtig ein und vergewissern Sie sich, dass der Ölsaugschlauch richtig in den Einlasskreislauf der Maschine eingeführt ist. Auf dem Display wird ein Foto angezeigt, das den Vorgang während dieser Phase anzeigt.

	<u>Prüfen Sie, ob der Tank leer und sauber ist, bevor Sie das Öl entleeren</u>
	<u>Gefahr einer Kontamination des Kochmediums mit äußeren Einflüssen</u>
	<u>Berstgefahr, wenn sich Wasser in der Ölauffangwanne befindet</u>
	<u>Überprüfen Sie bei jedem Einsetzen der Dichtungs-O-Ringe, ob sie in gutem Zustand sind, und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.</u>
	<u>Prüfen Sie, ob der Ölfilter sauber ist, Gefahr eines Überlaufens des Öls aus dem Tank</u>

- **Erwartete korrekte Öltemperatur:** Der Filterzyklus kann NUR bei Temperaturen über 110°C stattfinden. Wenn dies nicht überprüft wird, beginnt der Superfry mit dem Erhitzen des Öls auf diese Temperatur.



- **Öffnen Sie den Abfluss:** Der Superfry signalisiert, dass Sie den Abfluss öffnen können, um Öl aus dem Tank zu entfernen.
- **Abfluss offen:** Das Gerät zeigt an, dass der Abfluss offen ist und wir den Kochtank entleeren. Nach einer festgelegten Zeit (Richtwerte) konnten wir ihn wieder schließen, um den Tank wieder aufzufüllen.

- **Abfluss schließen und Tank reinigen:** Nach der eingestellten Zeit signalisiert die Maschine, dass das Öl im Auffang- und Filtertank vollständig entleert worden sein sollte. An dieser Stelle ist es möglich, den internen Tankbodenfilter zu entfernen, um ihn zu reinigen. In der elektrischen Version muss zunächst der Widerstand erhöht werden, da dies auch auf dem Display angezeigt wird.



WARNUNG: Der Kochtank kann schwere Verbrennungen verursachen, berühren Sie den Tank nicht. Verwenden Sie die mitgelieferte PSA.

- **Spülen :** Wenn Sie an dieser Stelle auf "Weiter" drücken, aktiviert die Fritteuse die Pumpe, um den Garbehälter zu spülen und gleichzeitig zu reinigen. Die Pumpe ist so lange aktiv, wie es zum Befüllen des Tanks erforderlich ist. Dies dauert ca. 20 Sekunden.
- **Öl in den Tank füllen:** Am Ende dieser Phase muss der Abfluss geschlossen werden, und dann beginnt die Befüllphase des Gartanks mit gefiltertem Öl.



Führen Sie während der Ölfüllphase im Tank keine Vorgänge in der Nähe des Tanks durch. Gefahr schwerer Verbrennungen, wenn Sie mit heißem Öl in Berührung kommen.

- **Ölstand erreicht:** Am Ende der Füllzeit fordert der Tank Sie auf, zu überprüfen, ob der Füllstand des Garmediums die maximale Markierung erreicht hat. Wenn dies überprüft ist, drücken Sie OK, um den Zyklus fortzusetzen, andernfalls ist es möglich, den Tank bei gedrückter LOAD-Taste weiter zu füllen, wenn dies nicht überprüft wird.
Das Auftreten dieser Situation deutet auf eine Verschlechterung der Dichtungs-O-Ringe in der Ölsaugleitung oder möglicherweise auf eine Verstopfung der Leitung selbst hin. Reinigen Sie den Ölauffangbehälter gründlich.
Der Ölstand ist immer etwas niedriger als der vorherige, da ein Teil auf dem Boden des Ölauffangbehälters verbleibt, um die Kochrückstände zu dekantieren.



ACHTUNG: Sobald der Füllstand bestätigt wurde, beginnt die Maschine, das Öl zu erhitzen, um auf den Kochsollwert zurückzukehren. Ist kein Öl vorhanden, kann es zu gefährlichen Situationen wie Überhitzung oder Brand kommen.

- **Reinigen Sie den Ölfilter:** Bei jedem Filterzyklus müssen Sie den Ölauffangbehälter entfernen und den Mikroölfilter reinigen, um ein Überlaufen beim nächsten Garzyklus zu verhindern. Der Edelstahlfilter ist in der Spülmaschine waschbar.



ACHTUNG: Der Öltank und der Mikrofilter können schwere Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie die mitgelieferte PSA.

7. Beginn des Entsorgungskreislaufs:

Der folgende automatisierte Zyklus ermöglicht die sichere und schnelle Entsorgung des Frittiermediums in einem externen Behälter mit dem speziellen Kit, falls vorhanden.


**ENTFERNEN SIE DAS ÖL NICHT AUS DEM TANK, BEVOR SIE DEN ZYKLUS STARTEN.
DIE MASCHINE SAGT UNS, WANN WIR LEEREN MÜSSEN**


Starten Sie den Zyklus nur, wenn die Öltemperatur unter 60°C liegt, sonst wird der Zyklus aus Sicherheitsgründen automatisch unterbrochen.

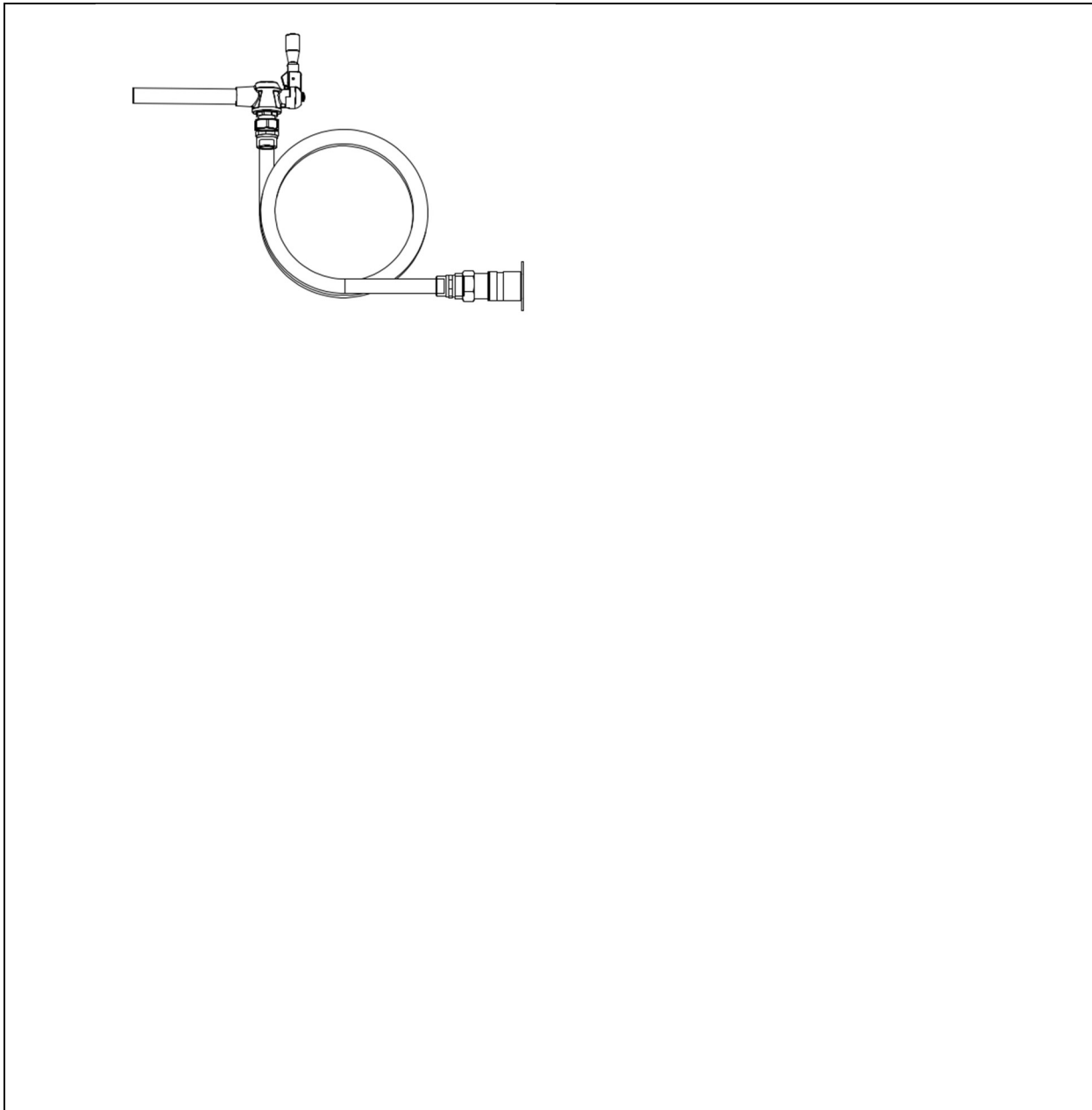
An dieser Stelle zeigt die Maschine eine Reihe von Maßnahmen an, die ausgeführt werden müssen, damit der Zyklus für den Bediener und das Gerät korrekt und sicher ausgeführt wird.

Die Schritte, die die Fritteuse durchführt, indem sie uns bei der Durchführung des Zyklus unterstützt, sind wie folgt:

- **Überprüfen Sie den korrekten Einsatz des Ölauffangbehälters: WICHTIG**, überprüfen Sie, ob der mit der Maschine gelieferte Ölauffangbehälter vorhanden ist, setzen Sie ihn richtig ein und vergewissern Sie sich, dass der Ölsaugschlauch richtig in den Einlasskreislauf der Maschine eingeführt ist. Auf dem Display wird ein Foto angezeigt, das den Vorgang während dieser Phase anzeigt.

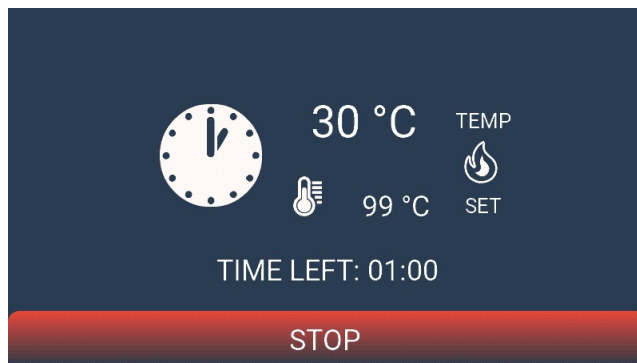
	<u>Prüfen Sie, ob der Tank leer und sauber ist, bevor Sie das Öl entleeren</u>
	<u>Gefahr einer Kontamination des Kochmediums mit äußeren Einflüssen</u>
	<u>Berstgefahr, wenn sich Wasser im Ölauffangbehälter befindet</u>
	<u>Überprüfen Sie bei jedem Einsetzen der Dichtungs-O-Ringe, ob sie in gutem Zustand sind, und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.</u>
	<u>Prüfen Sie, ob der Ölfilter sauber ist, Gefahr eines Überlaufens des Öls aus dem Tank</u>

- **Öffnen Sie den Abfluss:** Superfry signalisiert, dass Sie den Abfluss öffnen können, um Öl aus dem Tank zu entfernen.
- **Abfluss offen:** Das Gerät zeigt an, dass der Abfluss offen ist und wir den Kochtank entleeren. **Wenn Sie fertig sind, halten Sie den Abfluss gemäß der Anzeigeanzeige offen.**
- **Einsetzen des Entsorgungsschlauchs:** Zu diesem Zeitpunkt kann der Vorgang nur dann fortgesetzt werden, wenn ich den Entsorgungsschlauch, falls mitgeliefert, korrekt an die spezielle vordere Kupplung angeschlossen habe, die sich neben der Öltankkupplung befindet. 
- **Start des Entsorgungszyklus:** Wenn Sie weiterhin den Anweisungen auf dem Display folgen, kann der Zyklus gestartet werden, die Ölpumpe wird gestartet und das Öl beginnt durch den externen Schlauch zu fließen. Der Hahn am Ende des Schlauchs ermöglicht es Ihnen, die Arbeit noch sicherer auszuführen, da Sie den Durchfluss jederzeit stoppen können. Durch die Unterbrechung des Öldurchgangs wird das Öl in den Kochbehälter und damit zurück in den Auffangbehälter umgeleitet, wodurch das Gerät nicht beschädigt wird.



5.9 SAUBERER KREISLAUF

1. Starten des REINIGUNGSZYKLUS des Kochtanks:



Damit die Leistung der Maschine im Laufe der Zeit unverändert bleibt und das Garergebnis immer optimal ist, wird dringend empfohlen, den Tankreinigungszyklus bei jedem Ölwechsel durchzuführen. Der Zyklus ermöglicht es Ihnen, den Kochbehälter und den Ölauffangbehälter effektiv und sicher zu entfetten.



ACHTUNG: Führen Sie diesen Vorgang nur bei kaltem Öl durch.
Gefahr schwerer Verbrennungen.

Um den Zyklus zu aktivieren, drücken Sie auf dem Hauptbildschirm die Menütaste und wählen Sie dann die WASH-Taste. An dieser Stelle führt uns die Gerätesoftware durch eine Reihe von Schritten zur Reinigung der Maschine.

- **Überprüfen Sie den korrekten Einsatz des Ölauffangbehälters: WICHTIG,** überprüfen Sie, ob der mit der Maschine gelieferte Ölauffangbehälter vorhanden ist, setzen Sie ihn richtig ein und vergewissern Sie sich, dass der Ölsaugschlauch richtig in den Einlasskreislauf der Maschine eingeführt ist.



Prüfen Sie, ob der Tank leer und sauber ist, bevor Sie das Öl entleeren
Gefahr einer Kontamination des Kochmediums mit äußeren Einflüssen
Berstgefahr, wenn sich Wasser im Ölauffangbehälter befindet
Überprüfen Sie bei jedem Einsetzen der Dichtungs-O-Ringe, ob sie in gutem Zustand sind, und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
Prüfen Sie, ob der Ölfilter sauber ist, Gefahr eines Überlaufens des Öls aus dem Tank

- **Öffnen Sie den Ablass:** Die Maschine signalisiert, dass Sie den Ablass öffnen können, um das Öl aus dem Tank zu entfernen.

- **Abfluss offen:** Das Gerät zeigt an, dass der Abfluss offen ist und wir den Kochtank entleeren. Nach einer festgelegten Zeit (Richtwerte) könnten wir es wieder schließen, um den Zyklus fortzusetzen.



Öffnen Sie den Abfluss langsam, um zu verhindern, dass heiße Ölspritzer mit dem Personal in Berührung kommen und die Maschine beschädigen

- **Entleeren des Ölauffangbehälters:** Entleeren Sie den Ölauffangbehälter, um das verbrauchte Öl zu entfernen und den Tank reinigen zu lassen.



Entfernen Sie den Tank langsam mit den mitgelieferten Griffen. Nur anfassen, wenn das Öl vollständig kalt ist Gefahr schwerer Verbrennungen

- **Wasser und Reinigungsmittel bis zum Mindestmaß in den Tank füllen:** Wasser und Reinigungsmittel bis zum Mindestmaß in den Tank geben, um Verunreinigungen und Kochrückstände aus dem Tank zu entfernen.
- **Weiter:** An diesem Punkt beginnt der Heizzyklus, die Maschine bringt sie auf Siedetemperatur und bleibt 10 Minuten lang auf diesem Wert.
- **Wasserablass:** Am Ende des Zyklus zeigt die Maschine an, dass der Kochtank mit Wasser entleert werden muss, um den Zyklus abzuschließen.
- **Überprüfen Sie den korrekten Einsatz des LEEREN Ölauffangbehälters: WICHTIG,** überprüfen Sie, ob der mit der Maschine gelieferte Ölauffangbehälter vorhanden ist, setzen Sie ihn richtig ein und vergewissern Sie sich, dass der Ölsaugschlauch korrekt in den Einlasskreislauf der Maschine eingeführt ist.



Überprüfen Sie, ob der Tank leer und sauber ist, bevor Sie das Wasser entleeren
Gefahr einer Kontamination des Kochmediums mit äußeren Einflüssen
Berstgefahr, wenn sich Öl im Ölauffangbehälter befindet
Überprüfen Sie bei jedem Einsetzen der Dichtungs-O-Ringe, ob sie in gutem Zustand sind, und tauschen Sie sie gegebenenfalls aus.
Prüfen Sie, ob der Ölfilter sauber ist, Gefahr eines Überlaufens des Öls aus dem Tank

- **Öffnen Sie den Abfluss:** Die Maschine signalisiert, dass Sie den Abfluss öffnen können, um Wasser aus dem Tank zu entfernen.
- **Abfluss offen:** Das Gerät zeigt an, dass der Abfluss offen ist und wir den Kochtank entleeren. Nach einer festgelegten Zeit (Richtwerte) könnten wir es wieder schließen, um den Zyklus fortzusetzen.



Öffnen Sie den Abfluss langsam, um zu verhindern, dass heiße Ölspritzer mit dem Personal in Berührung kommen und die Maschine beschädigen

- **Entfernen Sie den Ölauffangbehälter und setzen Sie ihn nach dem Reinigen und Trocknen wieder ein:** Entfernen Sie das Reinigungswasser aus dem Öltank, reinigen und trocknen Sie den Ölauffangbehälter und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.



Entfernen Sie den Tank langsam mit den mitgelieferten Griffen. Gehen Sie vorsichtig mit kochendem Wasser um Gefahr schwerer Verbrennungen

- **Trocknen Sie den Kochbehälter und füllen Sie das Öl nach:** Trocknen Sie den Kochbehälter mit einem weichen Tuch ab und füllen Sie ihn mit neuem Öl auf.

- **Setzen Sie die Ölzeiten zurück, indem Sie die RESET-Taste im Menü ÖLINFORMATIONEN drücken.**

5.10 ABSCHALTUNG DER MASCHINE

Ausschalten des Geräts:

- Vergewissern Sie sich, dass keine Garschritte ausgeführt werden

- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste
- Drücken Sie die Menütaste und dann die STAND-BY-Taste.
- Schalten Sie den Hauptschalter hinter der Tür aus.

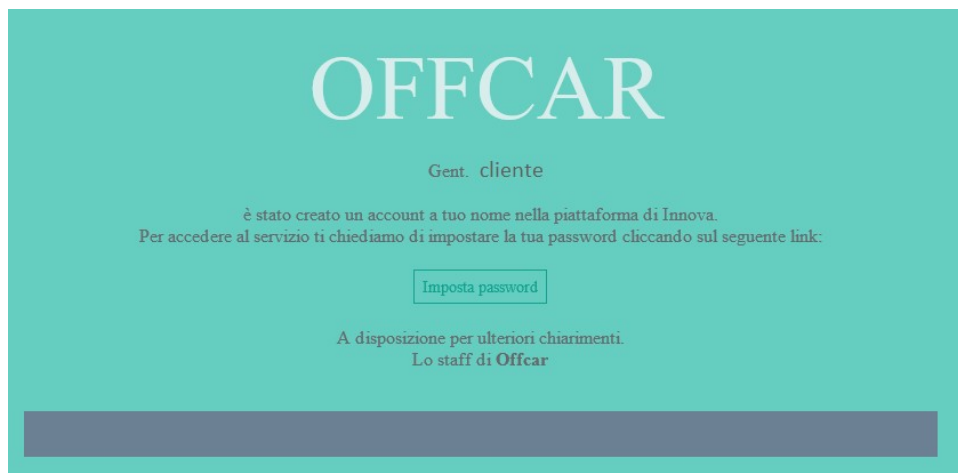


6

Superfry 4.0 ist eine Fritteuse, die über WIFI mit dem Internet verbunden werden kann. Das Gerät wird standardmäßig mit einer WIFI-Schnittstellenkarte und einer Antenne geliefert. Sobald die Verbindung mit dem gewünschten Netzwerk hergestellt ist (siehe Kapitel BENUTZEREINSTELLUNGEN), ist es möglich, über eine dedizierte CLOUD mit ihm zu interagieren.

6.1 CLOUD-ZUGANG

Sobald Superfry installiert ist und das Installationsformular an den Hersteller gesendet wurde, erhalten Sie innerhalb von 48 Stunden eine E-Mail, um auf das Portal zuzugreifen.

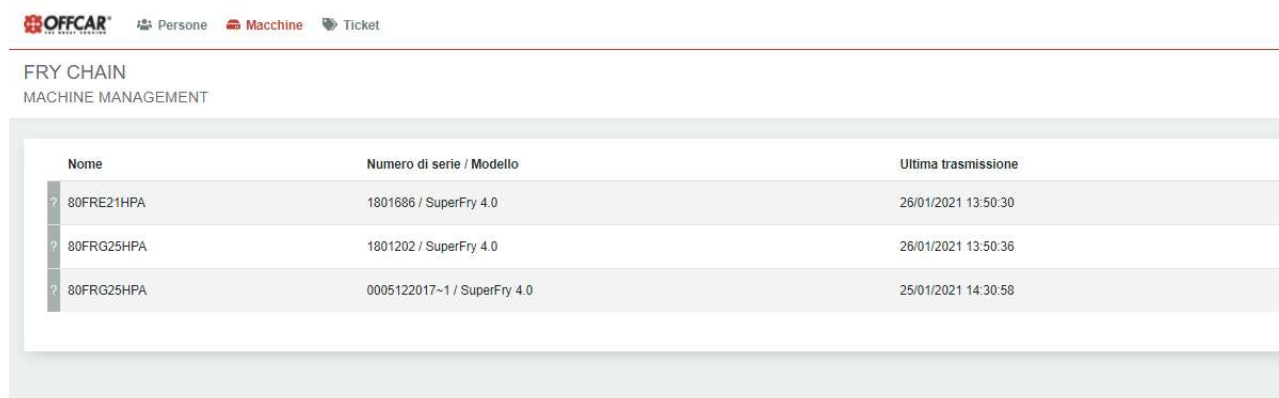


Zu diesem Zeitpunkt können Sie nach dem Festlegen des Passworts auf das Portal zugreifen

6.2 ZUGRIFF AUF DAS DASHBOARD

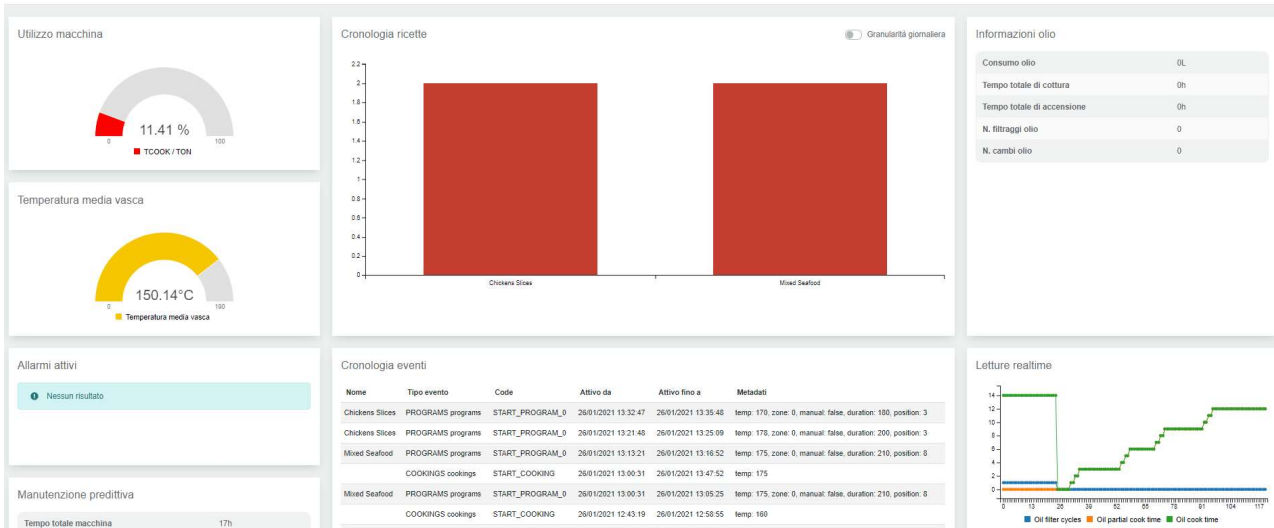
Wählen Sie auf der sich öffnenden Seite oben auf dem Bildschirm MASCHINEN aus, an dieser Stelle wird die Liste aller Geräte angezeigt.

Neben jedem Gerät zeigt der farbige Punkt den Status des Superfry an



Nome	Numero di serie / Modello	Ultima trasmissione
? 80FRE21HPA	1801688 / SuperFry 4.0	26/01/2021 13:50:30
? 80FRG25HPA	1801202 / SuperFry 4.0	26/01/2021 13:50:36
? 80FRG25HPA	0005122017~1 / SuperFry 4.0	25/01/2021 14:30:58

Durch Auswahl des gewünschten Geräts können Sie das DASHBOARD aufrufen und die gesamte Leistung der Fritteuse überwachen.



Sobald Sie von diesem Bildschirm aus das Zeitintervall angegeben haben, in dem Sie die Werte über die obere rechte Leiste anzeigen möchten, können Sie die folgenden Indikatoren überwachen:

- **Maschinennutzung:** Prozentsatz der Zeit, die der Superfry gegart hat, im Vergleich zur gesamten Zündzeit
- **Durchschnittliche Tanktemperatur:** Mittelwert der aufgezeichneten Temperaturen des Frittiermediums
- **Aktive Alarme:** Verlauf der aufgezeichneten Alarme
- **Vorausschauende Wartung:** Informiert den Kunden über den nächsten und den letzten Wartungstermin, um das Gerät immer in maximaler Effizienz zu halten und Ausfälle zu vermeiden
- **Rezepthistorie:** zeigt anhand einer Grafik an, welche Rezepte und in welchen Mengen auf der Maschine ausgeführt wurden
- **Ereignisverlauf:** Zeigt die letzten aktiven Ereignisse auf dem Superfry an
- **Ölinformationen:** Zeigt Daten zum Verbrauch von Speiseöl an.
- **Echtzeit-Messwerte:** Zeigt ein Diagramm des Temperaturtrends des Öltanks an

6.3 REMOTE-UPLOAD VON REZEPTEN

Von unserem DASHBOARD aus ist es auch möglich, ein Rezept über die entsprechende Schaltfläche direkt in die Fritteuse hochzuladen.

Wenn Sie die Taste "+" drücken, gelangen Sie zu einem neuen Bildschirm, in dem Sie ein Rezept für jeden Korb der Superfry erstellen können (1 Rezept für eine Einzelkorbmaschine, 2 Rezepte für eine Doppelkorbmaschine)

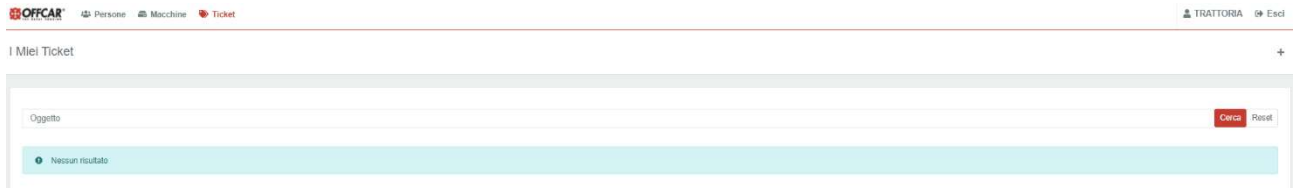
Ist die Zusammenstellung abgeschlossen, wird das Rezept automatisch geladen und der Nutzer findet die von uns gesendeten Rezepte vor dem Gerät. Rezepte, die aus der Ferne gesendet werden, werden immer auf Position 19 und 20 des Rezeptbuchs gespeichert.

Nome Cestello A	<input type="text"/>
Temperatura Cestello A	<input type="text" value="0"/>
Temperatura del cestello A compresa fra 130 e 185 gradi	
Tempo Cestello A	<input type="text" value="0"/>
Tempo di cottura del cestello A compreso fra 0 e 600 secondi	
Immagini Cestello A	<input type="text" value="0"/>
Immagini del cestello A comprese fra 0 e 23	
Nome Cestello B	<input type="text"/>
Tempo Cestello B	<input type="text" value="0"/>
Tempo di cottura del cestello B compreso fra 0 e 600 secondi	
Immagini Cestello B	<input type="text" value="0"/>
Immagini del cestello B comprese fra 0 e 23	

6.4 TICKET-ERSTELLUNG

Ein weiteres Merkmal des CLOUD-Dienstes unseres Superfry ist die Möglichkeit, ein Ticket für die technische Unterstützung zu öffnen und so schnell mit dem Kundendienst zu interagieren.

Um ein Ticket zu erstellen, drücken Sie die entsprechende Schaltfläche im oberen Menü.



Auf dem Bildschirm, der erscheint, können Sie Ihre offenen Tickets anzeigen und neue erstellen, indem Sie auf die Schaltfläche " + " oben rechts klicken.

Zu diesem Zeitpunkt wird auf der Seite, die nach dem Ausfüllen der Felder erscheint, die Unterstützungsanfrage automatisch an einen Betreiber gesendet, der sich so schnell wie möglich mit Ihnen in Verbindung setzen wird.

7 REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

**AUFMERKSAMKEIT:**

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.

**AUFMERKSAMKEIT:**

Möglicher rutschiger Boden in Bereichen neben dem Gerät

- Bei der Reinigung von Edelstahlteilen sollten keine aggressiven Substanzen oder scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden.
- Die Verwendung von Eisenwolle auf Stahlteilen ist zu vermeiden, da es zu Rost kommen kann. Aus dem gleichen Grund sollte der Kontakt mit eisenhaltigen Materialien vermieden werden.
- Bei der Reinigung sollte weder Schleifpapier noch Scheuerpapier verwendet werden. In besonderen Fällen kann pulverisierter Bimsstein verwendet werden.
- Bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir die Verwendung von Scheuerschwämmen (z.B. Scotch-Brite).

7.1.1 TÄGLICHE REINIGUNG



Das Gerät muss während der Reinigung von der Stromversorgung getrennt werden.



Verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts niemals direkte Wasserstrahlen, da dies zu Infiltration und Beschädigung der Komponenten führen kann.

- Die Außenflächen sollten mit einem Schwamm gereinigt werden, der mit heißem Wasser und einem geeigneten auf dem Markt erhältlichen Reinigungsmittel angefeuchtet ist.
- Immer gut ausspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- **Um den Tank zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:**
 - **Manueller Modus:**
 - Leeren Sie den/die Tank (die Tanks) mit Öl, wie in "ENTLEEREN DES KOCHTANKS" beschrieben.
 - Entfernen Sie die Körbe, die Korbstützen und das Netz.
 - Reinigen Sie den Garbehälter mit Wasser und Reinigungsmittel, spülen Sie ihn gründlich ab und trocknen Sie ihn gründlich mit einem weichen Tuch ab.
 - **Automatik-Modus:**
 - Siehe Abschnitt "REINIGUNGSZYKLUS "

7.2 VORSICHTSMASSNAHMEN BEI LÄNGERER INAKTIVITÄT

- Bei längerer Inaktivität des Gerätes (Urlaub, Saisonarbeit) muss es gründlich gereinigt werden, um Rückstände zu entfernen, und gründlich getrocknet werden.
- Es können handelsübliche Schutzprodukte für Stahlteile verwendet werden.
- Lassen Sie den Deckel offen, damit die Luft im Inneren des Garbehälters zirkulieren kann.
- Schalten Sie die Appliance mit dem Hauptschalter aus, der sich vor der Appliance befindet.
- Der Raum muss ausreichend belüftet sein.
- Reinigen Sie den gesamten Öleinfüllkreislauf, die Pumpenleitungen und den Wagen gründlich, um eine Verstopfung des Kreislaufs durch erstarrtes Öl zu vermeiden.

7.3 VORSICHTSMASSNAHMEN IM FALLE EINER FEHLFUNKTION

- Wenn während des Gebrauchs Fehlfunktionen auftreten, schalten Sie das Gerät sofort aus und schließen oder unterbrechen Sie alle Versorgungen (Strom, Gas usw.).
- Lassen Sie die Serviceabteilung oder einen qualifizierten Techniker anrufen.



AUFMERSAMKEIT:

Decken Sie im Brandfall den Kochbehälter mit dem mit der Maschine gelieferten Deckel ab und fangen Sie sofort alle Abgabevorgänge (Gas und Strom) ab.



Verwenden Sie überhaupt kein Wasser, um das Feuer zu löschen.



Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung oder Garantieverpflichtung für Verletzungen und Schäden, die auf die Nichteinhaltung der Anforderungen oder die Installation oder Wartung zurückzuführen sind, die nicht den Sicherheitsvorschriften entsprechen.

Gleiches gilt bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes durch den Betreiber.

8 WARTUNG DES GERÄTS



Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden!

- Um einen reibungslosen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, muss einmal im Jahr eine Wartung durchgeführt werden, die die Überprüfung des Zustands von Verschleißteilen, Versorgungsleitungen, elektrischen Komponenten usw. umfasst.
- Es ist ratsam, verschlissene Komponenten während der Wartung auszutauschen, um einen weiteren Anruf und unerwartete Ausfälle des Gerätes zu vermeiden.
- Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

8.1 REGELMÄSSIGE WARTUNG

Regelmäßige Inspektionen minimieren die Ausfallzeiten der Maschine und erhöhen die Betriebseffizienz.

Folgende Punkte müssen überprüft werden:

FÜR DEN BEDIENER

TÄGLICHE KONTROLLEN / BEI JEDEM ÖLWECHSEL IM TANK

1. Führen Sie eine gründliche Reinigung der Maschine (Tank, Filter, Außenverkleidungen) durch.

HALBJÄHRLICHE KONTROLLEN

2. Integrität prüfen:
 - Schalttafelschalter, Warnleuchten und Instrumentierung:

Wenden Sie sich bei Beschädigung an das Technical Assistance Center.

FÜR DEN TECHNISCHEN SERVICE

Bei jedem Eingriff:

- Verschließen Sie alle Verkleidungen vorsichtig.
- Halten Sie die Innenseite der Seite, an der sich die Komponenten befinden, sauber und trocken Sie sie.
- Halten Sie die Verkabelung und die elektrischen Anschlüsse in gutem Zustand.

JÄHRLICHE KONTROLLEN/EINGRIFFE

1. Führen Sie eine gründliche Reinigung des Belüftungs-/Kühlsystems der Platine durch.
2. Überprüfung des Gassystems auf Undichtigkeiten.
3. Überprüfen Sie den Ölfilterkreislauf
4. Nachweis von Antriebsgleitelementen
5. Überprüfung des Verschlusses der Klemmen der Verbindungen elektrischer Teile. Reinigung von elektrischen Teilen

9 MÖGLICHE AUSFÄLLE UND DEREN BESEITIGUNG

9.1 VORSICHTSMASSNAHMEN IM FALLE EINER FEHLFUNKTION

- Wenn während des Gebrauchs Fehlfunktionen auftreten, schalten Sie das Gerät sofort aus und schließen oder unterbrechen Sie alle Wasserversorgungen (Wasser, Strom und Gas).

- Lassen Sie die Serviceabteilung oder einen qualifizierten Techniker anrufen.

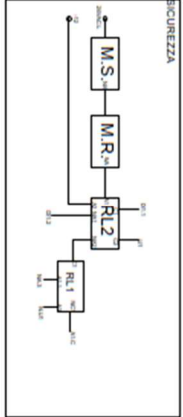
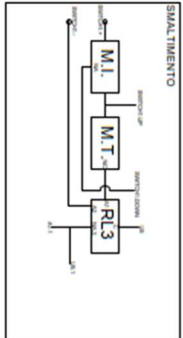
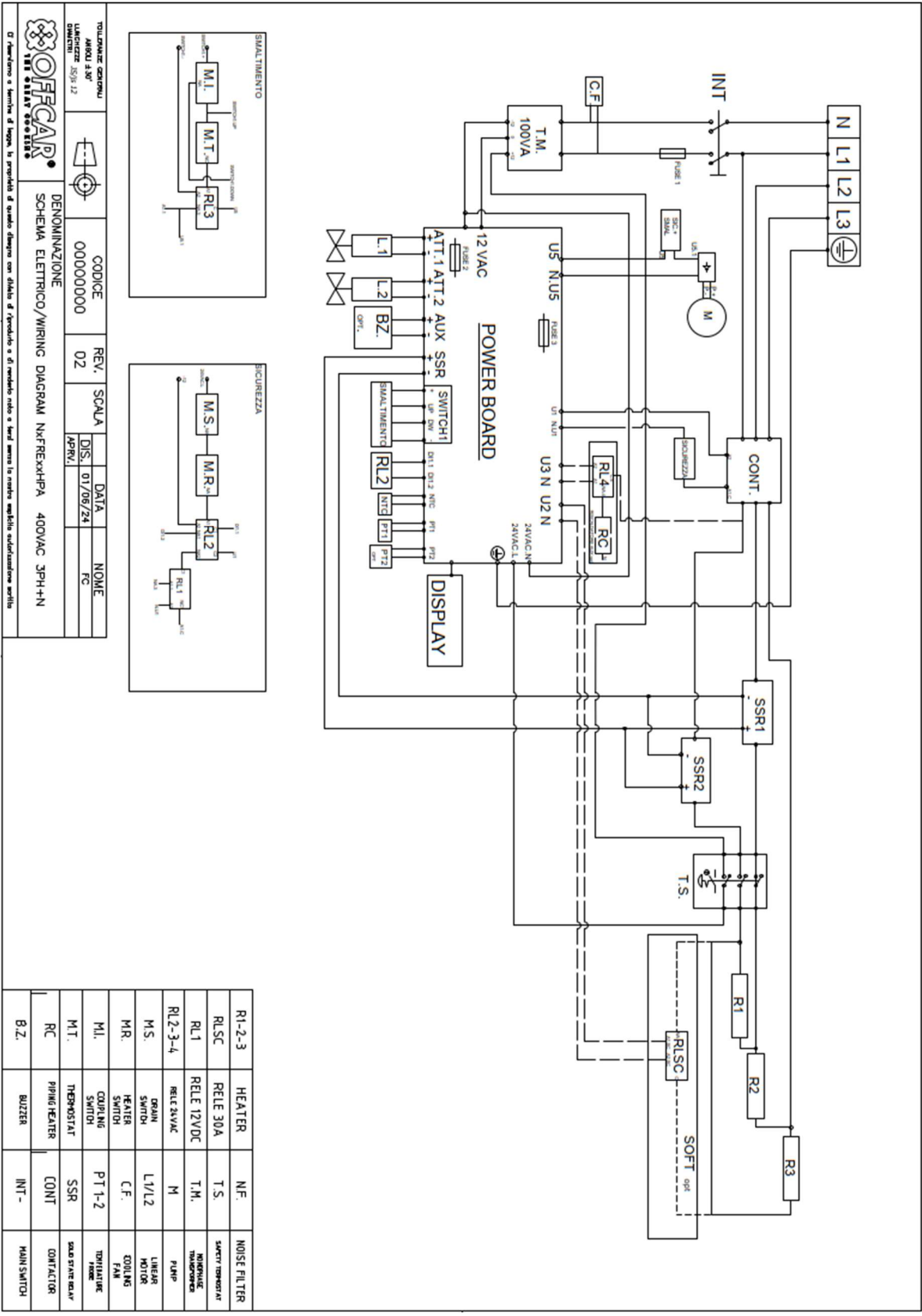


Der Hersteller übernimmt keine Haftung oder Gewährleistungszusage für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Montage entstehen

Gleiches gilt bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes durch den Betreiber.

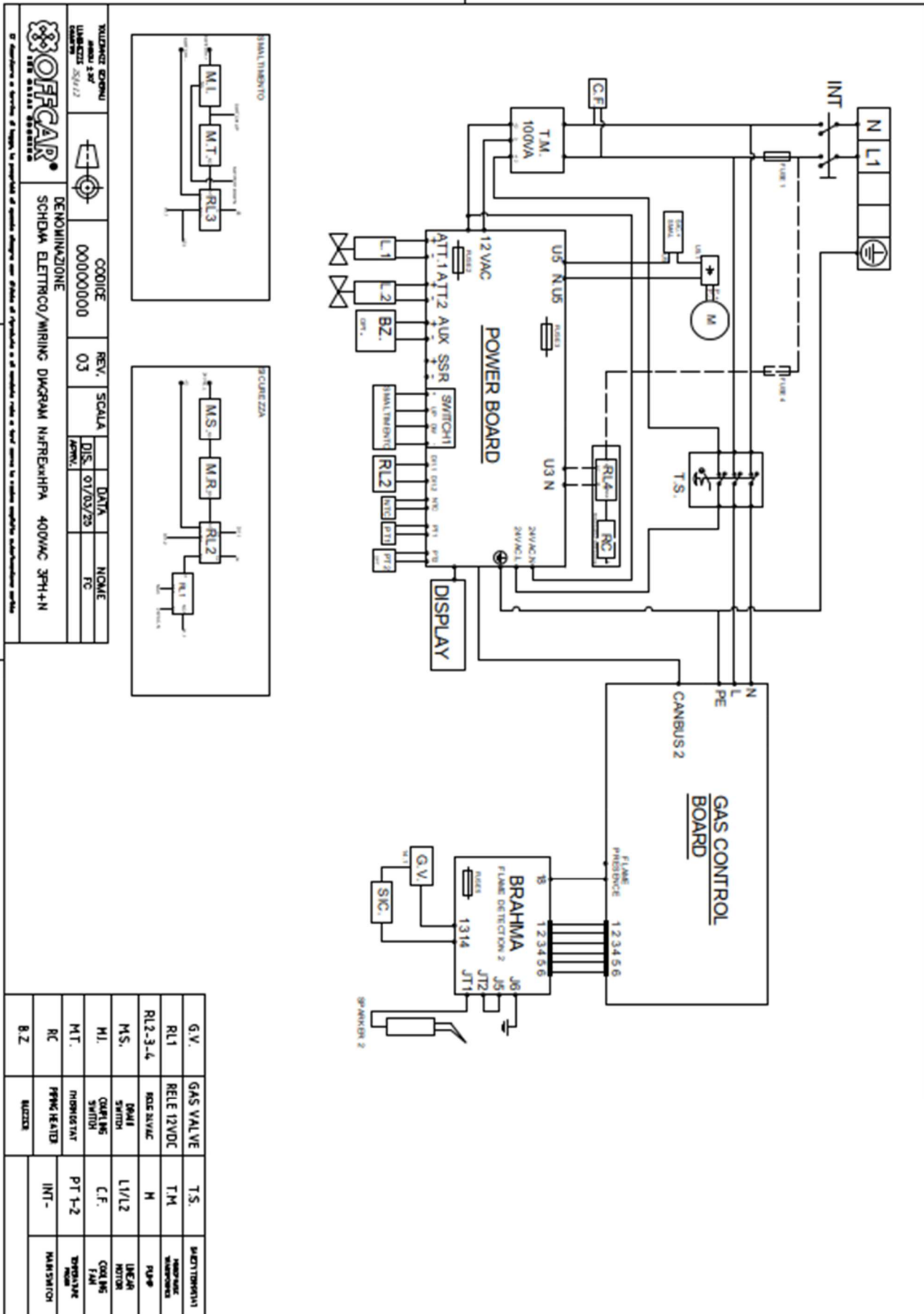
<i>ALARM</i>	Durchzuführende Überprüfung
Kommunikation auf der Anzeigeplatine/Stromalarm	Überprüfen Sie die korrekte Einfädung des CAN-Kommunikationskabels zwischen dem Display und der Leistungsplatine
PT100 1 Sondenalarm defekt/fehlerhaft	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist. Ersetzen Sie bei Bedarf die Sonde
PT100 2 Sonde defekt/Fehlfunktion	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist. Ersetzen Sie bei Bedarf die Sonde
Alarm für defektes/fehlerhaftes Fach	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig eingesteckt ist. Ersetzen Sie bei Bedarf die Sonde
Alarm für defekte/fehlerhafte Stromversorgungsplatine	Wenden Sie sich an den Support-Service
PT100 1 Sonde Alarm bei hohen Temperaturen	Wenden Sie sich an den Support-Service
PT100 2-Fühler-Alarm bei hohen Temperaturen	Wenden Sie sich an den Support-Service
Alarmraumsonde für hohe Temperaturen	Überprüfen Sie die Sauberkeit des Kühlkreislaufs. Überprüfen Sie den Betrieb des Lüfters Überprüfen Sie, ob das Gerät strahlt. Zu viel Hitze neben der Maschine. Stellen Sie sicher, dass die Raumtemperatur 40 °C nicht überschreitet. Wenden Sie sich an den Support-Service
Hochtemperatur-Alarmkarte	Überprüfen Sie die Sauberkeit des Kühlkreislaufs. Überprüfen Sie den Betrieb des Lüfters Überprüfen Sie, ob das Gerät strahlt. Zu viel Hitze neben der Maschine. Stellen Sie sicher, dass die Raumtemperatur 40 °C nicht überschreitet. Wenden Sie sich an den Support-Service
Alarm bei nicht erhitztem Öl <-> auf Kochmedium prüfen	Prüfen Sie, ob sich das Öl im Tank befindet
Alarm Rack-Hebesystem Zone A (DX)	Vergewissern Sie sich, dass es keine Hindernisse gibt, die das Anheben der Körbe verhindern. Überprüfen Sie die Hebearme auf Verunreinigungen. Visuelle Verifikation von Aktuatoren Wenden Sie sich an den Support-Service
Alarm Rack-Hebesystem Zone B (LH)	Vergewissern Sie sich, dass es keine Hindernisse gibt, die das Anheben der Körbe verhindern. Überprüfen Sie die Hebearme auf Verunreinigungen. Visuelle Verifikation von Aktuatoren Wenden Sie sich an den Support-Service
Sicherheitsthermostat-Alarm	Prüfen Sie, ob sich Öl im Tank befindet Sicherheitsthermostat zurücksetzen (siehe Position auf KAP. 2.5) Überprüfen Sie die Unversehrtheit der Sicherheitssonde
Ölablassventil Alarm offen oder Heizelement Alarm ausgelöst	Schließen Sie das Ablassventil ordnungsgemäß. Überprüfen Sie die Anschlüsse der Endschalter-Mikroschalter Tauschen Sie den Mikroschalter aus
Alarm der Filterpumpe (kurzgeschlossenes Relais)	Wenden Sie sich an den Support-Service
Alarm der Filterpumpe (Sicherung durchgebrannt)	Tauschen Sie die Sicherung (5A) aus Sollte das Problem erneut auftreten, überprüfen Sie, ob sich die Pumpe richtig dreht
Filtrationsalarm, wenn der Ölstand im Tank nicht erreicht wird	Prüfen Sie, ob der Ölsaugschlauch sauber ist Überprüfen Sie die Reinigung des Saugfilters an der Vorderseite der Maschine Wenden Sie sich an den Support-Service
Display-/Tankkarten-Kommunikationsalarm	Überprüfen Sie die korrekte Einsteckung des CAN-Kommunikationskabels zwischen dem Display und der Tankkarte
Alarm / Fehlfunktion der Gaskartensonde	Überprüfen Sie die Sauberkeit des Kühlkreislaufs.

	<p>Überprüfen Sie den Betrieb des Lüfters Überprüfen Sie, ob das Gerät strahlt. Zu viel Hitze neben der Maschine. Stellen Sie sicher, dass die Raumtemperatur 40 °C nicht überschreitet. Wenden Sie sich an den Support-Service</p>
Hochtemperatur-Alarmkarte	<p>Überprüfen Sie die Sauberkeit des Kühlkreislaufs. Überprüfen Sie den Betrieb des Lüfters Überprüfen Sie, ob das Gerät strahlt. Zu viel Hitze neben der Maschine. Stellen Sie sicher, dass die Umgebungstemperatur 40 °C nicht überschreitet. Wenden Sie sich an den Support-Service</p>
Gassteuergerät 1 im Alarm	<p>Überprüfen Sie die Anschlüsse der Einschaltkontakte Sicherung prüfen 2 Steuergerät 1 Kontakt Service</p>
Gassteuergerät 2 im Alarm	<p>Überprüfen Sie die Anschlüsse der Einschaltkontakte Sicherung prüfen 2 Steuergerät 1 Wenden Sie sich an den Support-Service</p>
Alarm bei Zeitüberschreitung der Flammenentzündung	<p>Wenden Sie sich an den Support-Service</p>
Alarm bei falscher Flamme (Gas)	<p>Wenden Sie sich an den Support-Service</p>
Vormisch-Lüfteralarm (Gas)	<p>Wenden Sie sich an den Support-Service</p>
Alarm für das Vorhandensein von Gas	<p>Überprüfen Sie die Öffnung des GAS-Ventils vor dem Gerät. Prüfen Sie, ob sich der GAS-Druck innerhalb des für das betreffende Gas angegebenen Bereichs befindet Überprüfen Sie die Funktion des GAS-Druckschalters</p>



	OFFEGAR <small>TECNOLOGIA ITALIANA</small>	SCHEMA ELETTRICO/WIRING DIAGRAM NKFREXXHPA 400VAC 3PH+TN
TRUCCAZZINI GENERALI MODELLO 4.30V LANCIAZIONE 25/9/12	CODICE 000000000	REV. 02
DENOMINAZIONE	SCALA	DATA
DIS. 01/06/24 APR/21	NOMIE FC	

R1-2-3	HEATER	NF.	NOISE FILTER
RLSC	RELE 30A	T.S.	SAFETY THERMOSTAT
RL1	RELE 12VDC	T.M.	INDUCTION TRANSFORMER
RL2-3-4	RELE 24VAC	M	FUSE
MS	MAIN SWITCH	L1/L2	LINEAR MOTOR
MR	HEATER SWITCH	C.F.	COOLING FAN
ML	COOKING SWITCH	PT 1-2	TEMPERATURE FUSE
MT	THERMOSTAT	SSR	SOFT STATE RELAY
RC	PIPING HEATER	CONT	CONTACTOR
B.Z.	BUZZER	INT-	MAIN SWITCH

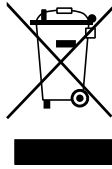


		SCHMA ELETTRICO/WIRING DIAGRAM NAFREXHPA 400VAC 3PH+N	
VALORI DEI COMPONENTI MODELLO 2.07 LUBRIFICAZIONE SFR12		CODICE 00000000	REV. 03
DEMONINAZIONE	SCALA	DATA DIS. 01/03/23 APPROV.	NOME FC

G.V.	GAS VALVE	T.S.	SPARTITORE (H)
RL1	RELE 12VDC	T.M.	TRASFORMAZIONE
RL2-3-4	SOLE RELAY	H	PIPP
M.S.	SOUL SWITCH	L1/L2	LINEAR MOTOR
H.I.	COOKING SWITCH	C.F.	COOKING FAN
M.T.	HIGHER TAV	PT 1-2	BIOMOLTE
RC	FRIG. HEATER	INT-	MAIN SWITCH
B.Z	BUZZER		

10 ENTSORGUNG DER AUSRÜSTUNG

Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108EG



Das Symbol auf dem **technischen Schild** weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer **getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss**.

Für die getrennte Sammlung dieses Geräts, das das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, wenden Sie sich bitte an den Gerätelieferanten.