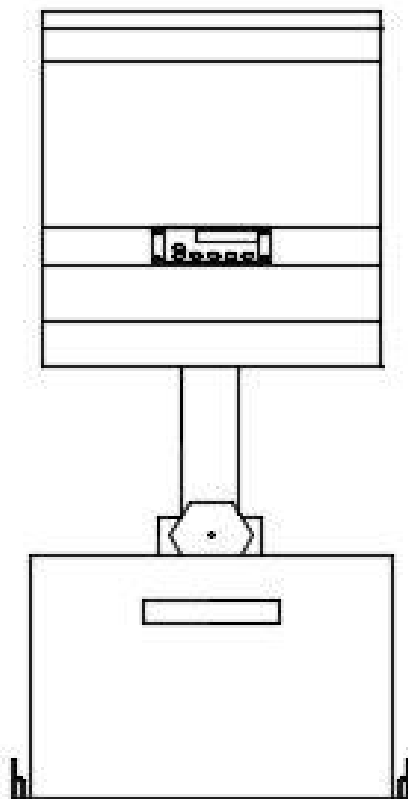
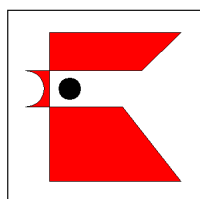


Bedienungsanleitung



**Fritteuse mit elektronischer Steuerung / Ölpumpe / Filtersystem
elektrobeheizt**



ubert®

1 Inhalt

1	Inhalt.....	3
2	Wichtige Hinweise.....	4
2.1	Grundlegende Sicherheitshinweise.....	4
2.2	Gewährleistung und Haftung	5
2.3	Symbol- und Hinweiserklärung	5
2.4	Urheberrecht	5
2.5	Besondere Sicherheitshinweise.....	6
3	Produktinformationen.....	8
3.1	Einführung.....	8
3.2	Besondere Merkmale und Vorteile.....	8
3.3	Technische Daten.....	9
4	Aufstellung und Inbetriebnahme.....	13
4.1	Auspacken.....	13
4.2	Aufstellung.....	13
4.3	Elektroanschluß.....	13
4.4	Vorbereitung des Betriebes	14
5	Betrieb	15
5.1	Bedienungselemente, Kontrollinstrumente und Bedienung.....	15
6	Ölfiltersystem	20
7	Statusmeldungen	21
8	Wartung	22
8.1	Reinigung und Pflege	22
8.2	Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“	23
8.3	Störungsbeseitigung.....	25
8.4	Schaltpläne.....	26
8.5	Ersatzteile.....	29
8.6	CE-Konformitätserklärung	32

2 Wichtige Hinweise

2.1 Grundlegende Sicherheitshinweise

2.1.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

- Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb dieses Gerätes ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise und der Sicherheitsvorschriften.
- Diese Betriebsanleitung enthält die wichtigsten Hinweise, um das Gerät sicherheitsgerecht zu betreiben.
- Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die an dem Gerät arbeiten.
- Darüber hinaus sind die für den Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten.

2.1.2 Verpflichtung des Betreibers

Der Betreiber verpflichtet sich, nur Personen an dem Gerät arbeiten zu lassen, die:

- mit den grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung vertraut und in die Handhabung des Gerätes eingewiesen sind.
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung gelesen, verstanden und durch ihre Unterschrift bestätigt haben.

Das sicherheitsbewußte Arbeiten des Personals ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.

2.1.3 Verpflichtung des Personals

Alle Personen, die mit Arbeiten an dem Gerät beauftragt sind, verpflichten sich vor Arbeitsbeginn:

- die grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung zu beachten.
- das Sicherheitskapitel und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung zu lesen und durch ihre Unterschrift zu bestätigen, dass sie diese verstanden haben.

2.1.4 Gefahren im Umgang mit dem Gerät

Ubert Fritteusen sind nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei nicht sach- und ordnungsgemäßer Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen an dem Gerät oder an anderen Sachwerten entstehen. Das Gerät ist nur zu benutzen:

- für die bestimmungsgemäße Verwendung.
- in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand.

Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen.

2.1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Ubert Fritteusen sind ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung ist nur nach Rücksprache mit der Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH erlaubt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung entstehen, haftet die Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH nicht. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch:

- das Beachten aller Hinweise aus der Betriebsanleitung.
- die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsarbeiten.
- wir empfehlen einen halbjährlichen Wartungsintervall.

2.2 Gewährleistung und Haftung

Grundsätzlich gelten unsere "Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen". Diese stehen dem Betreiber spätestens seit Vertragsabschluss zur Verfügung. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes.
 - Unsachgemäßes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen und Warten des Gerätes.
 - Betreiben des Gerätes bei defekten Sicherheitseinrichtungen oder nicht ordnungsgemäß angebrachten oder nicht funktionsfähigen Sicherheits- und Schutzvorrichtungen.
 - Nichtbeachten der Hinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Transport, Lagerung, Montage, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung und Rüsten des Gerätes.
 - Eigenmächtige bauliche Veränderungen an dem Gerät.
 - Eigenmächtiges Verändern der Leistung.
 - Mangelhafte Überwachung von Geräteteilen, die einem Verschleiß unterliegen.
 - Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen.
 - Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt.
- Ubert Geräte unterliegen einer 12- monatigen Gewährleistung. Die Gewährleistungsfrist beginnt mit dem Tag der Auslieferung.
- Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle Glasteile, Lampen, Dichtungen und andere Verschleißteile von der Gewährleistung ausgeschlossen sind.

2.3 Symbol- und Hinweiserklärung

In der Betriebsanleitung werden folgende Benennungen und Zeichen für Gefährdungen verwendet:



Dieses Symbol bedeutet eine möglicherweise oder unmittelbar drohende Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen bzw. eine möglicherweise gefährliche Situation.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen zur Folge haben und/oder zu Sachbeschädigungen führen!



Dieses Symbol gibt wichtige Hinweise für den sachgerechten Umgang mit dem Gerät.

Das Nichtbeachten dieser Hinweise kann zu Störungen an dem Gerät oder in der Umgebung führen!



Unter diesem Symbol erhalten Sie Anwendungstips und besonders nützliche Informationen.

Sie helfen Ihnen, alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen!

2.4 Urheberrecht

Das Urheberrecht an dieser Betriebsanleitung verbleibt bei der Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH. Diese Betriebsanleitung ist nur für den Betreiber und dessen Personal bestimmt. Sie enthält Vorschriften und Hinweise, die weder vollständig noch teilweise:

- vervielfältigt
- verbreitet oder
- anderweitig mitgeteilt werden dürfen.

Zu widerhandlungen können strafrechtliche Folgen nach sich ziehen.



2.5 Besondere Sicherheitshinweise

2.5.1 Schutzeinrichtungen

- Vor jedem Ingangsetzen des Gerätes müssen alle Schutzvorrichtungen sowie sämtliche entnehmbaren Teile sachgerecht angebracht und funktionsfähig sein.
- Schutzvorrichtungen dürfen nur entfernt werden:
nach Stillstand und Absicherung gegen Wieder-Ingangsetzen des Gerätes.
- Bei Lieferung von Teilkomponenten sind diese durch den Betreiber oder ggf. einen autorisierten Servicetechniker vorschriftsmäßig anzubringen.

2.5.2 Informelle Sicherheitsmaßnahmen

- Die Betriebsanleitung ist ständig am Einsatzort des Gerätes aufzubewahren.
- Ergänzend zur Betriebsanleitung sind die allgemeingültigen sowie die örtlichen Regelungen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz bereitzustellen und zu beachten.
- Alle Sicherheits- und Gefahrenhinweise an dem Gerät sind in lesbarem Zustand zu halten.

2.5.3 Ausbildung des Personals

- Nur geschultes und eingewiesenes Personal darf an dem Gerät arbeiten.
- Die Zuständigkeiten des Personals sind klar festzulegen für das Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen, Rüsten, Warten und Instandsetzen.
- Anzulernendes Personal darf nur unter Aufsicht einer erfahrenen Person an dem Gerät arbeiten.

2.5.4 Gerätesteuerung

- Nur eingewiesenem Personal ist es erlaubt, die Steuerung zu betätigen.

2.5.5 Sicherheitsmaßnahmen im Normalbetrieb

- Gerät nur betreiben, wenn alle Schutzeinrichtungen voll funktionsfähig sind.
- Mindestens einmal pro Schicht das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen überprüfen.

2.5.6 Gefahren durch elektrische Energie

- Arbeiten an der elektrischen Versorgung nur von einer Elektrofachkraft ausführen lassen.
- Der Anschluss muss den örtlichen Bestimmungen entsprechen.
- Die elektrische Ausrüstung des Gerätes regelmäßig überprüfen. Lose Verbindungen und angeschmorte Kabel sofort beseitigen lassen.
- Sind Arbeiten an spannungsführenden Teilen notwendig, ist eine zweite Person hinzuzuziehen, die notfalls den Hauptschalter ausschaltet.

2.5.7 Besondere Gefahrenstellen

- Fassen Sie nicht in das erhitzte Frittieröl bzw. Frittierfett. Verbrennungsgefahr!
- Entnehmen Sie den heißen Frittierkorb nur an dem isolierten Griff, da die übrigen Bauteile sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr!
- Beim Herausschwenken der Heizkörper besteht Quetschgefahr. Beachten Sie unbedingt die Anweisungen unter 5.1.7.
- Betreiben Sie die Fritteusen nicht mit stark verschmutztem Öl bzw. Fett. Brandgefahr!

2.5.8 Wartung und Instandhaltung, Störungsbeseitigung

- Vorgeschriebene Einstell-, Wartungs- und Inspektionsarbeiten fristgemäß durchführen bzw. durch einen autorisierten Servicetechniker durchführen lassen. Wir empfehlen eine halbjährliche Wartung.
- Bedienungspersonal vor Beginn der Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten informieren.
- Vor Beginn aller Wartungs-, Inspektions- und Reparaturarbeiten Netzstecker ziehen.
- Gelöste Schraubverbindungen auf festen Sitz kontrollieren.
- Nach Beendigung der Wartungsarbeiten Sicherheitseinrichtungen auf Funktion überprüfen.

2.5.9 Bauliche Veränderungen an dem Gerät

- Ohne Genehmigung des Herstellers keine Veränderungen, An- oder Umbauten an dem Gerät vornehmen. Dies gilt auch für das Schweißen an tragenden Teilen.
- Alle Umbaumaßnahmen bedürfen einer schriftlichen Bestätigung der Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH.
- Geräteteile in nicht einwandfreiem Zustand sofort austauschen.
- Nur Original Ersatz- und Verschleißteile verwenden.
- Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind.

2.5.10 Reinigen des Gerätes und Entsorgung

Verwendete Stoffe und Materialien sachgerecht handhaben und entsorgen, insbesondere bei Arbeiten an Schmiersystemen und -einrichtungen. Verwendete Reinigungsmittel müssen den Richtlinien der Lebensmittelhygiene entsprechen.

3 Produktinformationen

3.1 Einführung

3.2 Besondere Merkmale und Vorteile

- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- ergonomisch geformte Frontblende
- rückseitig eingearbeiteter Installationskanal
- Abdeckblende 3-seitig 15mm aufgekantet
- großzügig dimensionierter Deckplattenüberstand
- optional: Unterbausystem

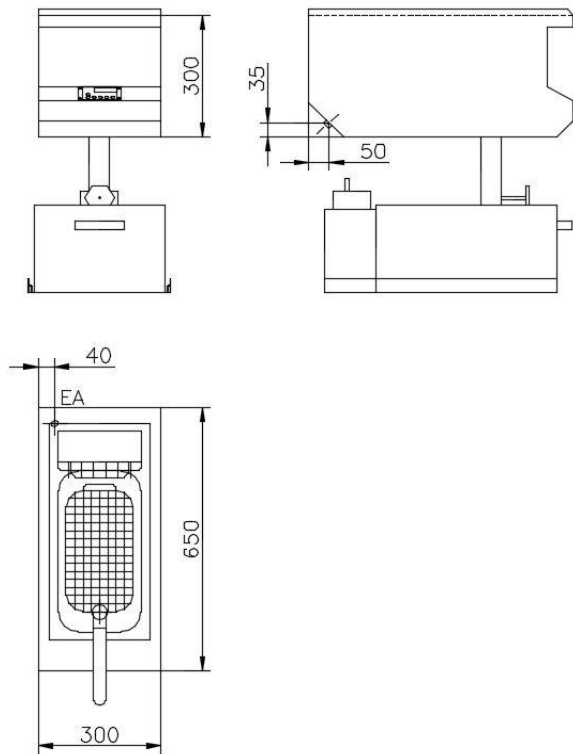
3.2.1 Fritteuse

Aufgrund des optimalen Wirkungsgrades arbeiten die Ubert-Fritteusen auch bei höchster Leistung mit geringem Energieverbrauch. Elektronisch geregelt. Alle Geräte sind serienmäßig mit Sicherheits-Ölablauf nach unten, mit Pumpsystem ausgestattet. Heizkörper mit Schwenkgehäuse.

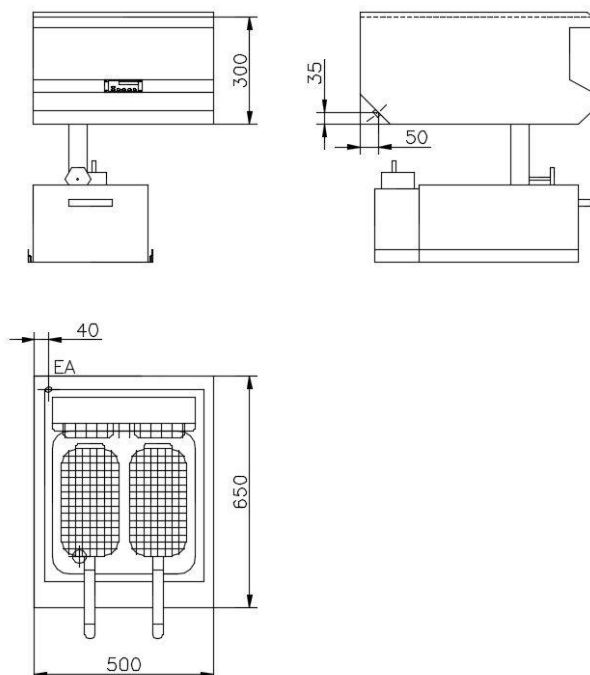
3.3 Technische Daten

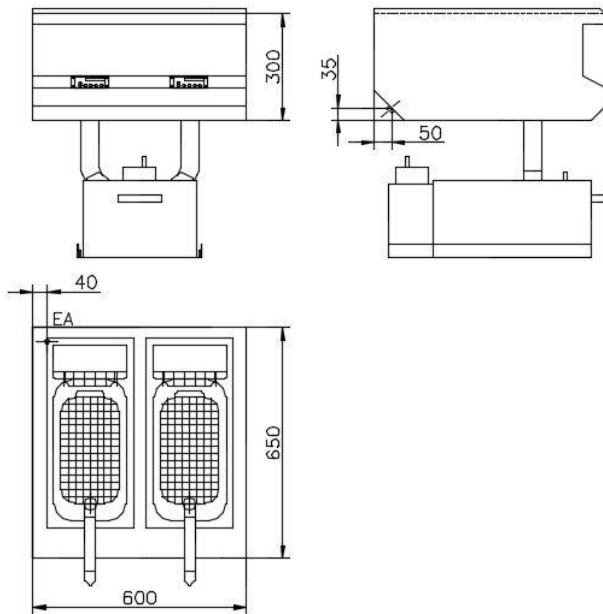
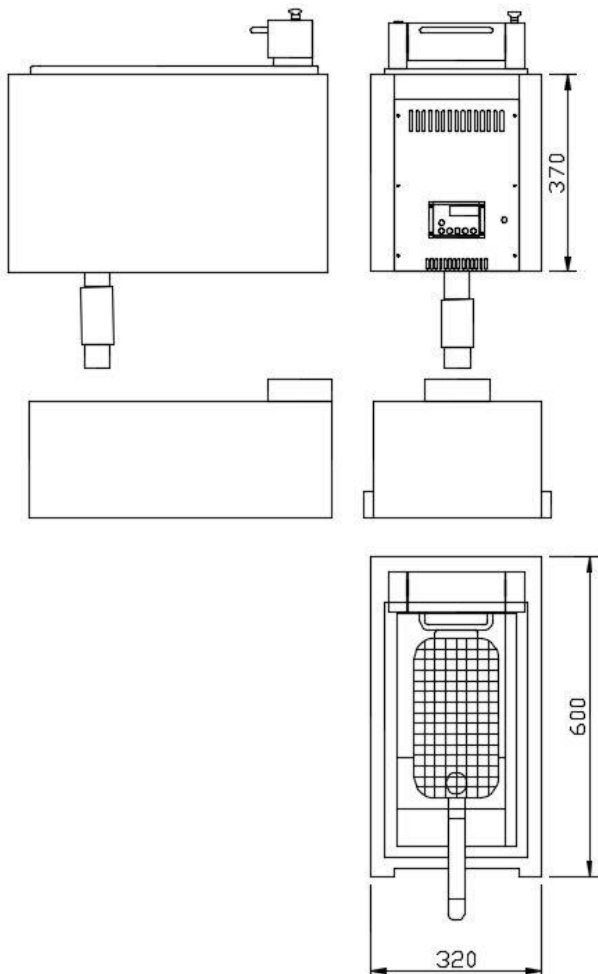
3.3.1 Abmessungen (Alle Maße in [mm])

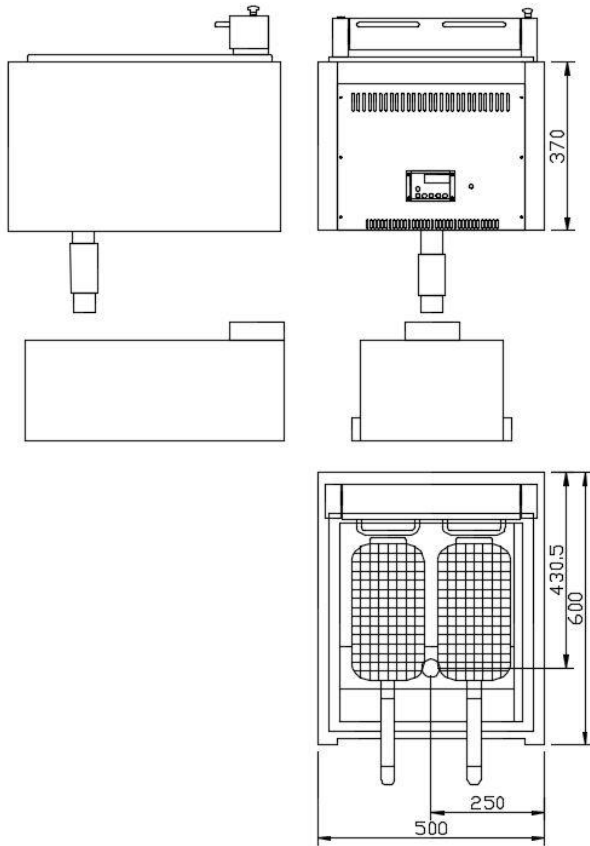
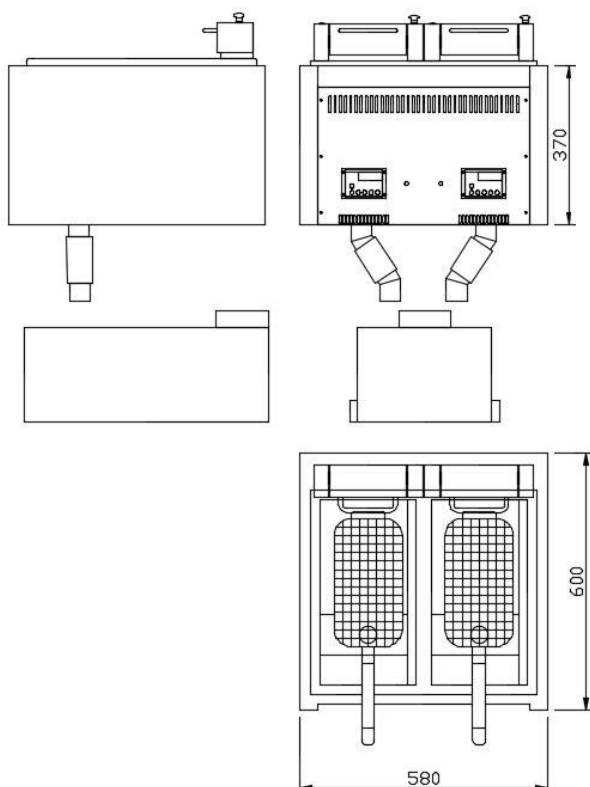
MS 0100E:



MS 0101E:



MS 0102E:KF3E:

KF4E:KF32E:

3.3.2 Elektrische Werte, Leistung

<u>Typ</u>	<u>elektrischer Anschluss [EA]</u>	<u>Leistung</u>
MS 0100E, KF3E	400V, 3/N, 50Hz	6.3kW
MS 0100E VH, KF3E VH	400V, 3/N, 50Hz	8.4kW
MS 0101E, KF4E	400V, 3/N, 50Hz	10.5kW
MS 0101E VH, KF4E VH	400V, 3/N, 50Hz	12.6kW
MS 0102E, KF32E	400V, 3/N, 50Hz	12.6kW
MS 0102E VH, KF32E VH	400V, 3/N, 50Hz	16.8kW

3.3.3 Lärmemission

<u>Typ</u>	<u>Lärmemission</u>
alle Typen	< 70 dB (A)

4 Aufstellung und Inbetriebnahme



Generell wird jede Ubert Fritteuse nach der Endkontrolle transportsicher verpackt, damit sie unbeschadet den Bestimmungsort erreicht. Dennoch empfehlen wir Ihnen, das Gerät beim Auspacken auf seinen einwandfreien Zustand hin zu überprüfen.

Achtung! Melden Sie unverzüglich sichtbare Schäden!

4.1 Auspacken

- Entfernen Sie vorsichtig sämtliche Verpackungsbestandteile und Schutzfolien um die Fritteuse herum.
- Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit (Lieferumfang gem. beiliegender Versandpapiere).

4.2 Aufstellung

Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf. Dabei sollten Sie die Fritteuse in den Blickpunkt Ihrer Kunden stellen, um eine verkaufsfördernde Warenpräsentation sicherzustellen und einen erfolgreichen Verkauf zu ermöglichen.



Bei der Aufstellung sind besonders die nachfolgenden Hinweise zu beachten:

- Ubert Fritteusen sind waagrecht auszurichten. Überprüfen Sie dies mittels einer Wasserwaage.
- Der seitliche Abstand zu anderen Geräten muss mindestens 10cm betragen.
- Halten Sie immer den Zugang zum Gerät frei, um Beschickungs-, Entnahme-, Säuberungs- und Wartungsarbeiten durchführen zu können.
- Das Gerät ist so aufzustellen, dass das Umfeld gereinigt werden kann.

4.3 Elektroanschluß

Achtung! Beachten Sie, dass auch nach der Aufstellung und Installation des Gerätes der Netzstecker frei zugänglich sein muss. Ist dies aus baulichen Gründen nicht möglich, oder wird das Gerät mit einem Festanschluss mit dem Stromnetz verbunden, muss eine separate Sicherung für das Gerät vorhanden sein, die eine allpolige Trennung vom Stromnetz ermöglicht.



Achtung! Bei Arbeiten an elektrischen Bauteilen ist das Gerät vorher vom Netz zu trennen! Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungsgefahr!



Die genauen technischen Daten sind dem Typenschild zu entnehmen.

- Es ist sicherzustellen, dass die Zuleitung separat abgesichert ist.

Achtung!

Nach Abschluss der Installation, Wartung oder Reparatur darauf achten, dass die Erdungskabel wieder fest mit dem Gehäuse verbunden sind.



4.4 Vorbereitung des Betriebes

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, ist die Ubert Fritteuse mit einem fettlösenden Reinigungsmittel abzuwaschen (z.B. mit einer milden Seifenlauge). Anschließend sind alle Flächen trocken zu reiben.

Achtung! Verwenden Sie keine brennbare Flüssigkeit zur Gerätereinigung. Unterlassen Sie eine Reinigung mit Wasserstrahl-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern! Im Kapitel Reinigung und Pflege werden Ihnen detaillierte Anleitungen gegeben.



Durch diese Grundreinigung werden Fremdgerüche und Geruchsbildung bei der Erstinbetriebnahme minimiert. Somit werden Sie auf hygienische und sichere Art und Weise die Produkte frittieren.

5 Betrieb

Im Folgenden werden Position und Funktion aller für die Bedienung der Ubert Fritteuse wichtigen Komponenten aufgeführt und erläutert.





Achtung! Vor dem ersten Einsatz mit Frittiergut muss die Fritteuse einmal mit Wasser ausgekocht werden. Wassertropfen setzen sich am Boden des Fettbehälters ab und führen bei Erhitzung zu explosionsartigem Spritzen des heißen Fettes! Deshalb ist sorgfältiges Abtrocknen auch im Rohranschluß unbedingt erforderlich.

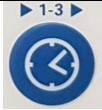
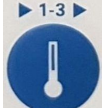



Um ein Durchbrennen der Heizelemente zu vermeiden, darf die Fritteuse erst dann eingeschaltet werden, wenn die Heizkörper vollständig mit Fett oder Öl bedeckt sind. Angaben zum Minimal- bzw. Maximal –Ölfüllstand finden Sie im Kapitel 5.1.1.

5.1 Bedienungselemente, Kontrollinstrumente und Bedienung



	<p>Hauptschalter. Mit diesem Schalter können Sie die Fritteuse in Betrieb nehmen. Stellen Sie den Schalter auf I, um die Fritteuse einzuschalten. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Zum Ausschalten stellen Sie den Schalter auf die Nullstellung. Die Kontrolllampe geht aus.</p>
	<p>Kontrolllampe. Diese Lampe leuchtet auf, sobald über den Hauptschalter die Fritteuse eingeschaltet wird. Bei ausgeschaltetem Hauptschalter erlischt sie.</p>
	<p>Taste Start / Stopp. Mit dieser Taste wird durch Drücken von mehr als 3 Sek die Steuerung in Betrieb genommen. Die Heizung startet im Melt-Modus(Schmelzstufe) und im Display wird die aktuelle Temperatur im Fettbad angezeigt. Die LED Anzeige Heat leuchtet solange auf, bis die eingestellte Temperatur des ausgewählten Programms erreicht ist.</p> <p>Jetzt kann durch kurzes Drücken der Taste der Timer des ausgewählten Programms gestartet werden. Der Timer läuft, runterzählend sichtbar im Display ab.</p> <p>Durch Drücken der Taste von mehr als 3 Sek kann die Steuerung ausgeschaltet werden und im Display erscheint die Anzeige OFF.</p>
	<p>Taste Melt / Turbo. Mit dieser Taste wird das verlangsamte Aufheizen (bei festen Fetten notwendig) auf schnelles Aufheizen (bei flüssigen Ölen anzuwenden) umgeschaltet. Drücken Sie bei der Verwendung von flüssigen Ölen auf die Melt Taste bis die LED Anzeige Turbo aufleuchtet. Jetzt heizt die Heizung das Öl mit voller Leistung auf.</p>

	Zum Ausschalten des Turbo-Modus drücken Sie solange auf die Taste bis die LED Anzeige Turbo ausgeht.
	Taste Zeitsollwert Durch längeres Drücken der Taste können Sie zwischen den Programmen 1-3 für die Zeiteinstellung wechseln und die LED Anzeige zum ausgewählten Programm leuchtet auf. Durch kurzes Drücken der Taste kann jetzt der Wert des ausgewählten Programms mit den Auf- und Ab- Tasten verändert werden. Der eingestellte Wert wird fest übernommen.
	Taste Temperatursollwert Durch längeres Drücken der Taste können Sie zwischen den Programmen 1-3 für die Temperatureinstellung wechseln und die LED Anzeige zum ausgewählten Programm leuchtet auf. Durch kurzes Drücken der Taste kann jetzt der Wert des ausgewählten Programms mit den Auf- und Ab- Tasten verändert werden. Der eingestellte Wert wird fest übernommen.
	Taste Ab Durch das Drücken der Taste wird der im Display angezeigte Wert verringert. Durch längeres Drücken wird der Wert schnell laufend verändert. Mit dieser Taste kann nach Ablauf des Timers der Signalton durch kurzes Drücken quittiert werden.
	Taste Auf Durch das Drücken der Taste wird der im Display angezeigte Wert erhöht. Durch längeres Drücken wird der Wert schnell laufend verändert.
	LED Anzeige Temperatursteuerung Programme 1-3 Zeigt durch Aufleuchten der LED an, welches Programm ausgewählt ist.
	LED Anzeige Zeitsteuerungen Programme 1-3 Zeigt durch Aufleuchten der LED an, welches Programm ausgewählt ist.
	Display Im Display erscheint die Anzeige der aktuell ausgewählten Parameter, entweder Zeit (rechtsbündig) oder Temperatur (linksbündig). Ebenfalls werden mögliche Fehlermeldungen und die Fettwarnung angezeigt.
	LED Anzeige Turbo Zeigt an, dass die Heizung mit voller Leistung arbeitet. In der Schmelzstufe ist die LED ausgeschaltet.

	LED Anzeige Heat. Solange die LED leuchtet sind die Heizkörper eingeschaltet.
	Taster Ölpumpe Durch das Drücken des Tasters wird die Ölpumpe in Betrieb genommen. Sobald Sie den Taster loslassen wird die Ölpumpe ausgeschaltet. Betätigen Sie den Taster nur wenn genügend Öl im Fettbehälter ist und der Schlauch an der Kupplung am Fritteusenbecken angeschlossen ist.
	Sicherheitstemperaturbegrenzer . Ubert Fritteusen sind mit einem Sicherheitstemperaturbegrenzer versehen, welcher die Stromzufuhr unterbricht, sobald das Fett im Becken die maximale eingestellte Temperatur überschreitet oder die unmittelbare Umgebungstemperatur weniger als 0°C beträgt. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie den Taster des Sicherheitstemperaturbegrenzers ein

5.1.1 Inbetriebnahme

Schließen Sie den Ablasshahn. Füllen Sie das Becken bis maximal zur oberen Füllstandsmarkierung mit Fett. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Taster Start / Stopp ein. Stellen Sie mit den Tastern Zeitsollwert und Temperatursollwert die gewünschten Programme ein. Automatisch werden die Heizelemente in Betrieb genommen und heizen das Fett auf die eingestellte Temperatur auf. Dies erfolgt im Melt-Modus (Schmelzstufe). Bei Verwendung von flüssigem Öl können Sie durch Drücken der Taste Melt / Turbo auf schnelles Aufheizen umschalten. Die LED Anzeige Turbo geht an. Wenn die Temperatur erreicht ist, schalten sich die Heizelemente automatisch aus und die LED Anzeige Heat erlischt. Jetzt können Sie nach Eingabe der zu frittierenden Ware den Timer des gewählten Programms durch kurzes Drücken der Taste Start / Stopp starten. Der Timer läuft, runterzählend sichtbar im Display ab. Nach Ablauf der Frittierzeit ertönt ein akustisches welches Sie durch das Drücken der Taste Ab quittieren können.

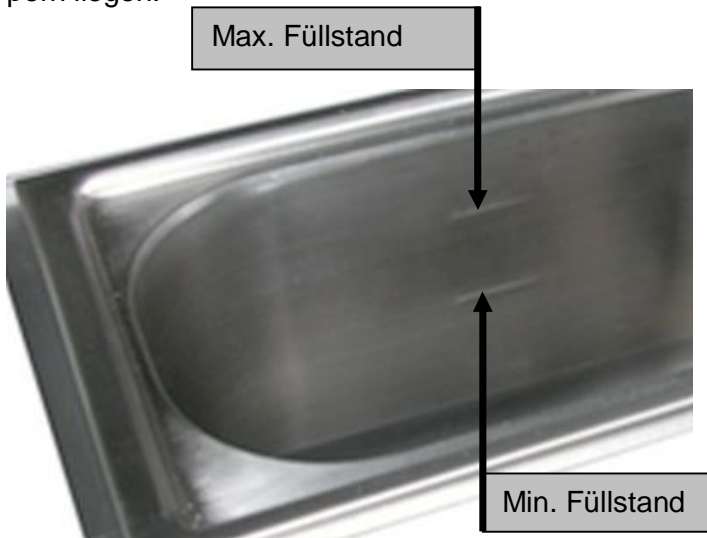
Sobald die Temperatur unterschritten wird, schalten sich die Heizelemente wieder ein und heizen das Fett wieder auf die eingestellte Temperatur auf. Die LED Anzeige Heat leuchtet wieder.

Achtung! Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit führenden Lebensmittelherstellern eine Richttemperatur vorgibt, auf die Fett In Fritteusen erhitzt werden darf. **Diese liegt bei 175°C.**



5.1.2 Füllstand

Der Füllstand sollte nie über dem Max. bzw. unter dem Min. Füllstand bei eingeklappten Heizkörpern liegen.



5.1.3 Besondere Hinweise

- Beim Unterschreiten der Füllmarke für den niedrigsten Ölstand besteht Feuergefahr!
- Das Öl muss regelmäßig gewechselt werden, da altes verschmutztes Öl leichter entzündbar ist und das Überschäumen begünstigt!
- Durch die Eingabe von zu nassem Fritiergut wird das Aufschäumen des Öles verstärkt!
- Bei etwaigem Fettbrand Stromzufuhr unterbrechen und Deckel auflegen oder Feuerlöscher verwenden. Benutzen Sie hierzu Schaumlöscher oder Wasserlöscher mit Zusätzen. Holen Sie sich weitere Informationen zu den Feuerlöschern bei der Berufsgenossenschaft.
Verwenden Sie keine Löschdecken zur Brandbekämpfung von Fritteusen. Löschdecken sind dafür nicht geeignet. Verwenden Sie diese nur für Kleidungsbrände bei Personen.



5.1.4 Fettablass, Ablasshahn

Mit dem Ablasshahn können Sie das Fett / Öl aus dem Fritierbecken ablassen. Stellen Sie sicher, dass das Fett in den dafür vorgesehenen Behälter einfließen kann. Lassen Sie das Fett vor dem Ablassen erkalten. Beim Ablassen von heißem Fett / Öl besteht Verbrennungsgefahr. Entsorgen Sie das Fett fachgerecht. Reinigen Sie den Ablasshahn vor dem Schließen von krümeligen Rückständen und Schwebstoffen.

5.1.5 Pumpsystem

Durch Drücken des Tasters Ölpumpe können Sie das Fett / Öl über den an der Kupplung angebrachten Schlauch in das Becken zurückführen oder zur Entsorgung in einen geeigneten Entsorgungsbehälter pumpen.

5.1.6 Außerbetriebnahme

Drücken Sie den Taster Start / Stopp für länger als 3 Sek. Die Steuerung schaltet sich aus und im Display erscheint OFF.

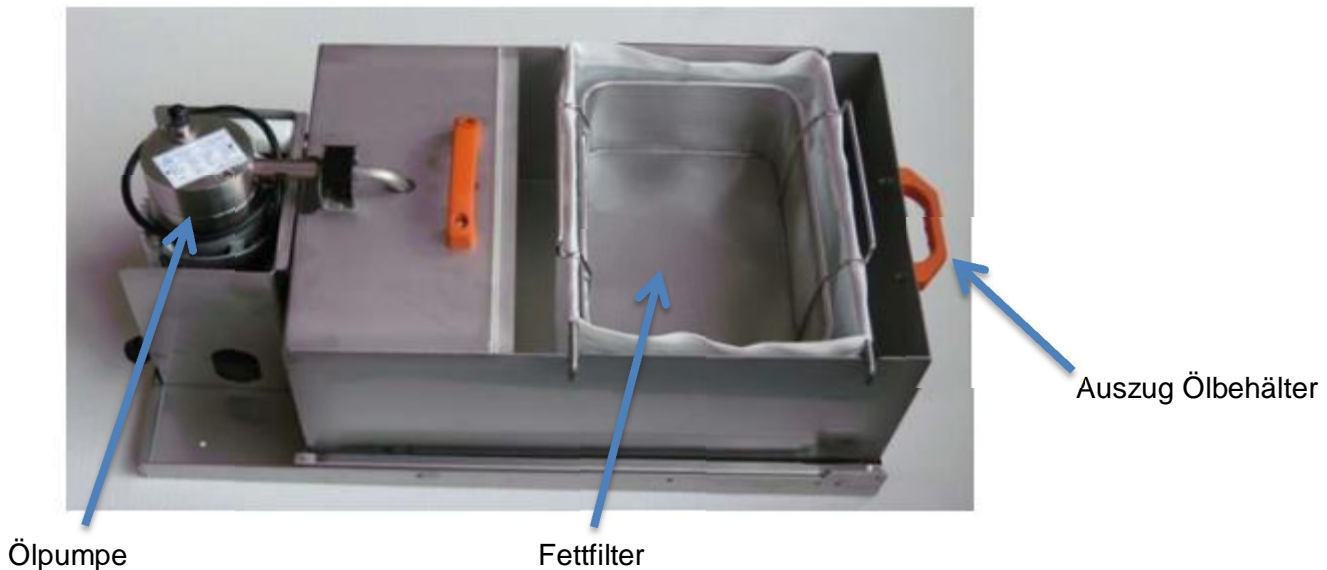
5.1.7 Hochschwenken der Heizkörper / Reinigung

Achtung! Bevor Sie Die Heizkörper hochschwenken muss das Fett wie unter 5.1.1 beschrieben abgelassen werden. Ebenso müssen die Heizkörper vollständig erkaltet sein. Ansonsten besteht erhöhte Unfallgefahr.



		<p>Heben Sie die Heizelemente an und klappen Sie diese nach oben bis die Arretierung spürbar eingerastet ist.</p> 
		<p>Beim Reinigen der Fritteuse sind die Heizelemente mit einer Hand zu sichern.</p>
		<p>Zum Herunterlassen der Heizkörper heben Sie die Heizelemente an und ziehen den Arretierungsriegel nach oben und halten diesen fest. Lassen Sie die Heizelemente langsam runter. Jetzt können Sie den Arretierungsriegel loslassen und mit beiden Händen die Heizelemente in Becken klappen.</p> 

6 Ölfiltersystem



Lassen Sie das Öl wie unter Kapitel 5.1.4 beschrieben aus dem Fritteusenbecken über das Filtersystem in den Ölbehälter ab. Hierdurch wird das Öl von Schmutz und Schwebeteilchen gereinigt. Nach der Reinigung des Öls können Sie dieses nach Anbringung des Rückpumpschlauchs oder des Auslaufrohrs an der Schnellkupplung am Fritteusenbecken in dieses zurückpumpen. Zur Reinigung des Filtersystems können Sie den Auszug Ölbehälter nach vorne herausziehen. Jetzt können Sie die Filterelemente herausnehmen und reinigen. Stellen Sie sicher, dass vor dem Ablassen des Öls der Ölbehälter und die Filter richtig eingesetzt sind.

Um das Öl abzupumpen, schließen Sie den Abpumpschlauch an der Schnellkupplung an und entlassen Sie das Öl in einen dafür geeigneten Behälter.



7 Statusmeldungen

Meldung	Ursache	Maßnahmen
<i>FI</i> blinkend	Fühlerfehler (Bruch oder Kurzschluss am Fühler F1, ein quittierbares Summersignal ertönt)	Kontrolle des Fühlers Kundendienst notwendig
<i>EP</i> blinkend	Datenverlust im Parameter- speicher	Reparatur des Reglers Kundendienst notwendig
<i>OIL</i> blinkend, Regelung läuft	Warmmeldung, weil Fettbe- triebszeit hierfür überschritten	Mit AB-Taste quittieren
<i>OIL</i> blinkend, Regelung blockiert	Regelblockierung, weil Fettbe- triebszeit hierfür überschritten	Mit MELT+START-Taste quit- tieren. Diese müssen absolut zeitgleich betätigt werden.

8 Wartung

Nachfolgend erhalten Sie Hinweise betreffend der Wartung und Pflege, eventueller Störungsbeseitigungen sowie eines Servicefalles bei Ihrer Ubert Fritteuse.

8.1 Reinigung und Pflege

- Bevor Sie mit Reinigungs- und Pflegearbeiten beginnen, ist das Gerät spannungsfrei zu schalten (Netzstecker ziehen bzw. Sicherungsautomat abschalten)!
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, scharfen oder metallhaltigen Gegenstände zur Gerätereinigung! Unterlassen Sie eine Reinigung mit Wasserstrahl-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern!
- Tragen Sie säure- bzw. laugenfeste Gummihandschuhe bei der Reinigung der Teile um Hautreizungen zu vermeiden.



8.1.1 Allgemeine Hinweise

- Das Gerät ist täglich zu reinigen.
- Verwenden Sie nur lebensmittelgerechte, neutrale oder alkalische Reinigungs- und Pflegemittel, auch bei unansehnlichen und hartnäckigen Rückständen.
- Nach dem Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln sind alle Bestandteile mit klarem Wasser abzuwaschen und trocken zu reiben. Alle Reinigungsmittelrückstände müssen entfernt werden.
- Unbedingt sind die folgenden Grundsätze einzuhalten, um die Lebensdauer und Haltbarkeit eines Edelstahlgerätes zu sichern:
 - Oberflächen sauber halten
 - Oberflächen gut belüften
 - Oberflächenberührung mit rostenden Teilen verhindern.
- Zur Reinigung dürfen keine bleichenden oder chlorhaltigen Mittel eingesetzt werden.
- Setzen Sie zur Reinigung Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten ein.
- Stellen Sie Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen fest, beseitigen Sie diese sofort, um eine weitere Korrosion zu verhindern!



8.1.2 Reinigungs- und Pflegemittel

Um eine schnelle und mühelose Reinigung zu gewährleisten, weisen wir auf spezielle Reinigungs- und Pflegemittel aus unserem Lieferprogramm hin:

- Grill- und Backofenreiniger:
Für hartnäckig eingebrannten Schmutz auf Metallflächen
- Intensivreiniger:
Reinigungsmittel für Metall- und Kunststoffflächen
- Grillscheibenreiniger:
Zum fettlösenden Reinigen der Scheiben des Gerätes
- Edelstahl-Pflegemittel:
Aus etwa 25 cm Abstand auf die Oberfläche sprühen und anschließend mit weichem, trockenem Tuch abwischen. Bei kleinen Flächen auf ein Staubtuch sprühen und putzen. Somit wird eine mühelose Reinigung mit streifenfreiem Glanz möglich.



8.1.3 Spezielle Reinigungshinweise

Im Folgenden wird noch einmal auf die gerätespezifischen Besonderheiten bei der Reinigung eingegangen:

Reinigen Sie das Gerät täglich. Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, muss sichergestellt sein, dass das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist. Putzen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen ab.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gehäuse eindringen kann, da das zu Schäden am Gerät führen kann, sowie das Bedienpersonal Schaden davon tragen kann.



Vermeiden Sie auf jeden Fall den Kontakt zwischen Wasser und elektrischen Bauteilen. Kurzschlußgefahr!

8.2 Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

8.2.1 Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

Großküchengeräte werden üblicherweise aus nichtrostenden Edelstählen mit folgenden Werkstoff-Nummern hergestellt:

- 1.4016 bzw. 1.4511
= magnetisierbare Chromstähle
- 1.4301, 1.4401 und 1.4571
= nicht magnetisierbare Chromstähle

Chromstähle haben günstige wärmetechnische Eigenschaften. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung.

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften. Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so dass durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbsttätig wieder behoben werden. Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit fließendem sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Eine weitere Steigerung des Effektes wird durch oxidierend wirkende Säuren (Salpetersäure, Oxalsäure) erreicht. Diese Säuren werden angewendet, falls der Stahl stark chemisch beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen.

Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen, usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost
(z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff
(z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

8.2.2 Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“

- Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Nehmen Sie zur Reinigung chloridarme Reinigungsmittel z.B. Pril Supra. Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.
- Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten aus Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem unbenutztem Schleifpapier beseitigen.

8.3 Störungsbeseitigung

Sollte Ihre Ubert Fritteuse einmal nicht zufriedenstellend arbeiten, so möchten wir mit der folgenden Checkliste eine erste Hilfestellung für eine eigenständige Überprüfung geben. Erst nach einer Prüfung dieser Punkte wenden Sie sich bitte:

a) an die für Sie zuständige Servicestelle bzw. Ihren Fachhändler oder

b) direkt an die Firma: UBERT GASTROTECHNIK GMBH
Werk II Gewerbegebiet Nord
Vennekenweg 17
46348 Raesfeld
Tel.:(49) 02865 / 602-127
Service-Tel.:0172 / 2 82 86 31
Fax:(49) 02865 / 602-102 (oder -103)

Die Durchführung von Serviceleistungen sowie der Austausch defekter Teile ist ausschließlich durch diese Stellen gestattet. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises oder bei Manipulationen durch Dritte verfällt sofort jeder Gewährleistungsanspruch!

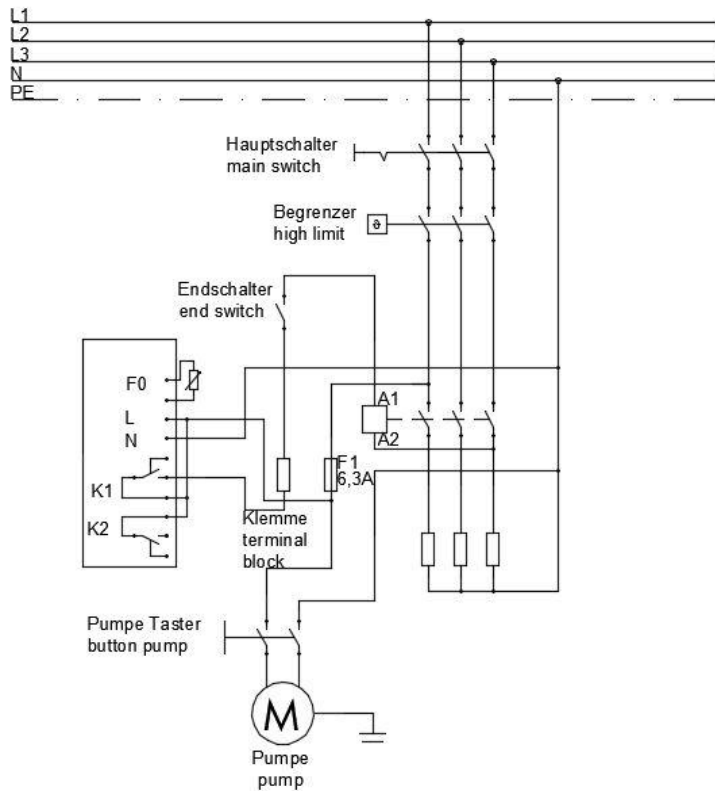


Checkliste für Ihre Ubert Fritteuse:

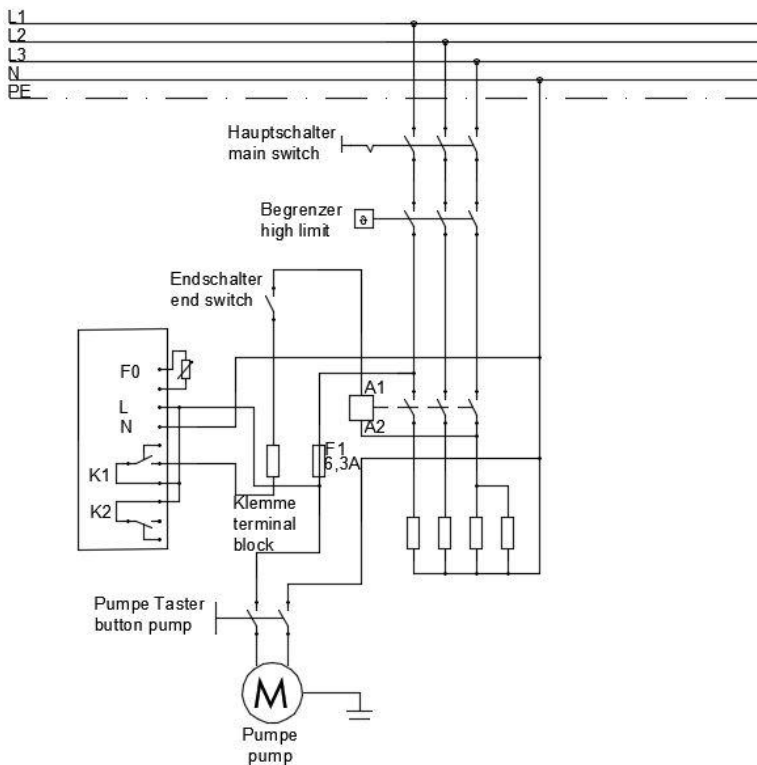
1. Ist das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen?
2. Ist an der Steckdose die erforderliche Spannung vorhanden (Angaben auf dem Typenschild beachten!)?
3. Ist die Sicherung in Ordnung?
4. Ist das Gerät eingeschaltet?
Überprüfen Sie die die Temperatureinstellung!

8.4 Schaltpläne

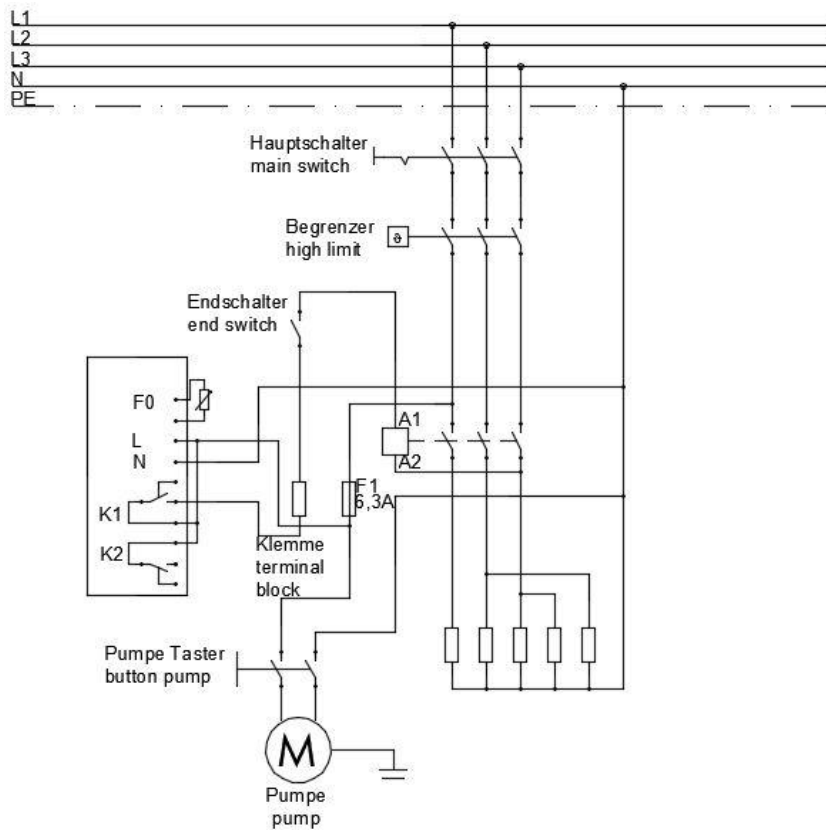
MS 0100E, KF3E:



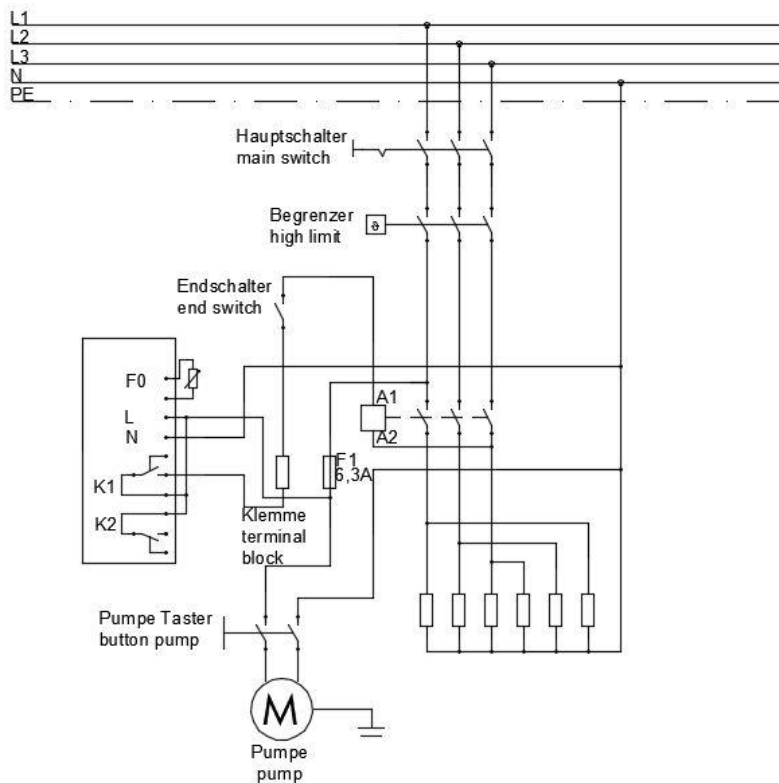
MS 0100E VH, KF3E VH:



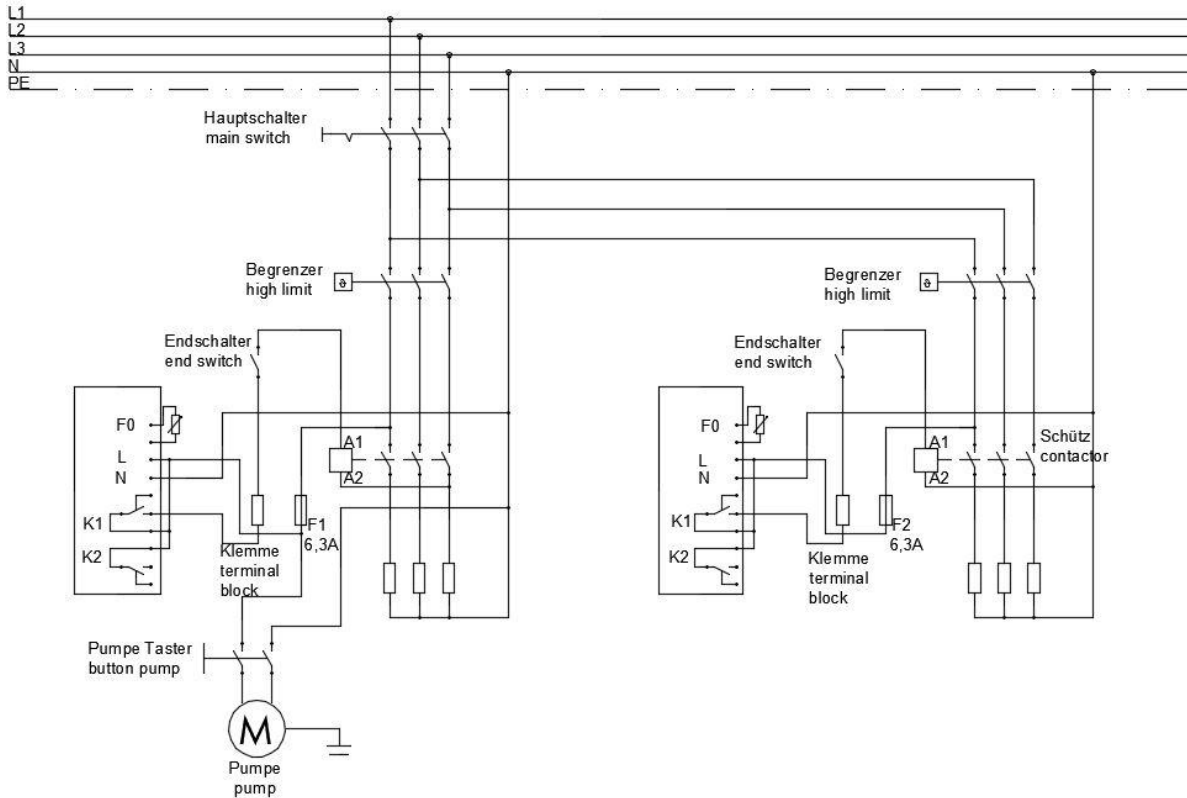
MS 0101E, KF4E:



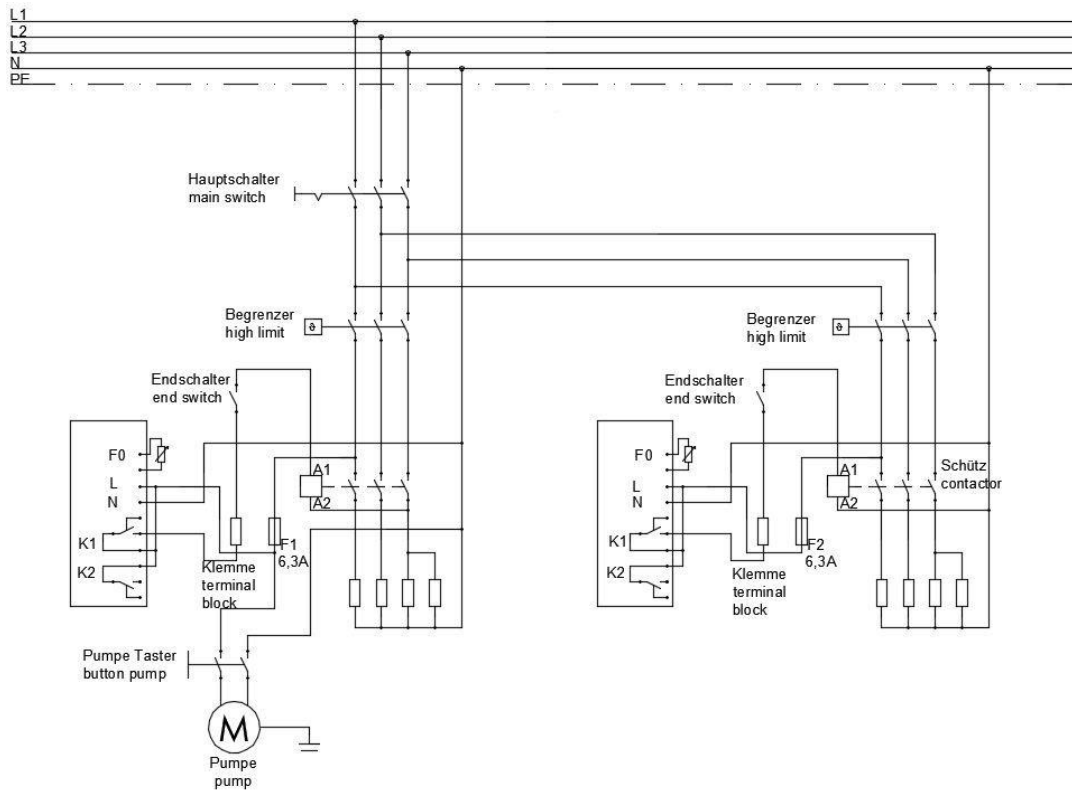
MS 0101E VH, KF4E VH:



MS 0102E, KF32E:



MS 0102E VH, KF32E VH:



8.5 Ersatzteile

Defekte Teile sind ausschließlich durch Originalersatzteile der Firma UBERT GASTROTECHNIK GMBH zu ersetzen; der Austausch ist nur durch deren Servicepersonal oder durch das Servicepersonal der für Sie zuständigen Servicestelle gestattet. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises oder bei Manipulationen durch Dritte verfällt sofort jeder Gewährleistungsanspruch! Ebenso verlieren alle Zertifikate (wie z.B. CE, UL, VDE, GS etc.) sofort ihre Gültigkeit!



8.5.1 Ersatzteilliste

MS0100E / KF3E / VH

Pos	Benennung	Art. Nr.	Menge	VT	Anmerkung
1	Fritteusen Steuerung digital	342914	1		
1a	Fühler Fritteusen Steuerung, digital	342245n	1		
2	Heizkörper Rohr, 2000 W, Fritteuse	343104	3		
2a	Heizkörper Rohr, 2000 W, Fritteuse	343104	4		Für verstärkte HL
3	Temp. Begrenzer 230°C C 14 K 3-pol.	342111	1		
4	Schütz, 230V ESB 24-40	342408	1		
5	Sicherungsklemme	335092n	1		
6	Feinsicherung 5x20 - 1.6 A träge	335093n	1		
7	Micro Schalter	341150n	1		
8	Kontaktelement Schließer	380249	2		
8a	Schaltelement Kuppung für Drucktaster	380242	1		
8b	Drucktaster matt schwarz	380244	1		
9	Kugelablaßhahn 1 1/2"	355306	1		
10	Handrad mit Verlängerung f. Kugelhahn in Anlage,	160094	1		
11	Ölpumpe	61080	1		
12	Feinfilter	67041	1		
13	Grobfilter	67043	1		
14	Schalter, Ein-Aus	341114	1		
14a	Skalenscheibe	360503	1		
14b	Schaltknebel	361315	1		

MS0101E / KF4E / VH

Pos	Benennung	Art. Nr.	Menge	VT	Anmerkung
1	Fritteusen Steuerung digital	342914	1		
1a	Fühler Fritteusen Steuerung, digital	342245n	1		
2	Heizkörper Rohr, 2000 W, Fritteuse	343104	5		
2a	Heizkörper Rohr, 2000 W, Fritteuse	343104	6		Für verstärkte HL
3	Temp. Begrenzer 230°C C 14 K 3-pol.	342111	1		
4	Schütz, 230V ESB 24-40	342408	1		
5	Sicherungsklemme	335092n	1		
6	Feinsicherung 5x20 - 1.6 A träge	335093n	1		
7	Micro Schalter	341150n	1		
8	Kontaktelement Schließer	380249	2		
8a	Schaltelement Kuppelung für Drucktaster	380242	1		
8b	Drucktaster matt schwarz	380244	1		
9	Kugelablaßhahn 1 1/2"	355306	1		
10	Handrad mit Verlängerung f. Kugelhahn in Anlage,	160094	1		
11	Ölpumpe	61080	1		
12	Feinfilter	67041	1		
13	Grobfilter	67043	1		
14	Schalter, Ein-Aus	341114	1		
14a	Skalenscheibe	360503	1		
14b	Schaltknebel	361315	1		

MS0102E / KF32E / VH

Pos	Benennung	Art. Nr.	Menge	VT	Anmerkung
1	Fritteusen Steuerung digital	342914	2		
1a	Fühler Fritteusen Steuerung, digital	342245n	1		
2	Heizkörper Rohr, 2000 W, Fritteuse	343104	6		
2a	Heizkörper Rohr, 2000 W, Fritteuse	343104	8		Für verstärkte HL
3	Temp. Begrenzer 230°C C 14 K 3-pol.	342111	2		
4	Schütz, 230V ESB 24-40	342408	2		
5	Sicherungsklemme	335092n	2		
6	Feinsicherung 5x20 - 1.6 A träge	335093n	2		
7	Micro Schalter	341150n	2		
8	Kontaktelement Schließer	380249	2		
8a	Schaltelement Kuppung für Drucktaster	380242	1		
8b	Drucktaster matt schwarz	380244	1		
9	Kugelablaßhahn 1 1/2"	355306	2		
10	Handrad mit Verlängerung f. Kugelhahn in Anlage,	160094	1		
11	Ölpumpe	61080	1		
12	Feinfilter	67041	1		
13	Grobfilter	67043	1		
14	Schalter, Ein-Aus	341114	1		
14a	Skalenscheibe	360503	1		
14b	Schaltknebel	361315	1		

8.6 CE-Konformitätserklärung

UBERT GASTROTECHNIK GMBH
Gewerbegebiet Ost + Nord
D-46348 Raesfeld

Telefon: +49 (0) 28 65/602-0
Fax: +49 (0) 28 65/ 602-102
Internet: www.ubert.com
e-mail: info@ubert.com

Original-EU-Konformitätserklärung



CE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EU-DECLARATION OF CONFORMITY EU-CERTIFICAT DE CONFORMITE

Hiermit erklären wir, daß nachfolgend bezeichnete Geräte aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart, sowie der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der beachteten EG-Richtlinien entsprechen. Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Produktbezeichnung: Elektro-Fritteuse mit elektrischer Steuerung / Ölpumpe / Filtersystem

Modell: MS 01 00E / KF3E / VH
MS 01 01E / KF4E / VH
MS 01 02E / KF32E / VH

Beachtete EG-Richtlinien: EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
EG-Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
EG-Richtlinie um weltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte 2009/25/EG

Harmonisierte Europäische Normen: EN 55014 Elektromagnetische Verträglichkeit – Anforderungen an Haushaltsgeräte
EN 61000-6-2 Elektromagnetische Verträglichkeit – Fachgrundnorm Störfestigkeit
EN 60335-1 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
EN 60335-2 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke

Angewandte nationale Normen und technische Spezifikationen: BGR111 Arbeiten in Küchenbetrieben

Diese Erklärung beinhaltet keine Zusicherung von Eigenschaften.

Die Sicherheitshinweise der mitgelieferten Produktdokumentation sind zu beachten.

Es ist durch interne Maßnahmen sichergestellt, daß die Seriengeräte stets den Anforderungen der aktuellen EG-Richtlinien und den angewandten Normen entsprechen.

Die Unterzeichner sind zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen berechtigt.

Raesfeld, 01.01.17
UBERT GASTROTECHNIK GMBH

C. Stephan

Christoph Stephan
Leiter Entwicklung / Konstruktion

Raesfeld, 01.01.17
UBERT GASTROTECHNIK GMBH

M. Peters

Michael Peters
Service / Werksnormung

Hergestellt von: UBERT GASTROTECHNIK GMBH
Gewerbegebiet Ost + Nord
D-46348 Raesfeld