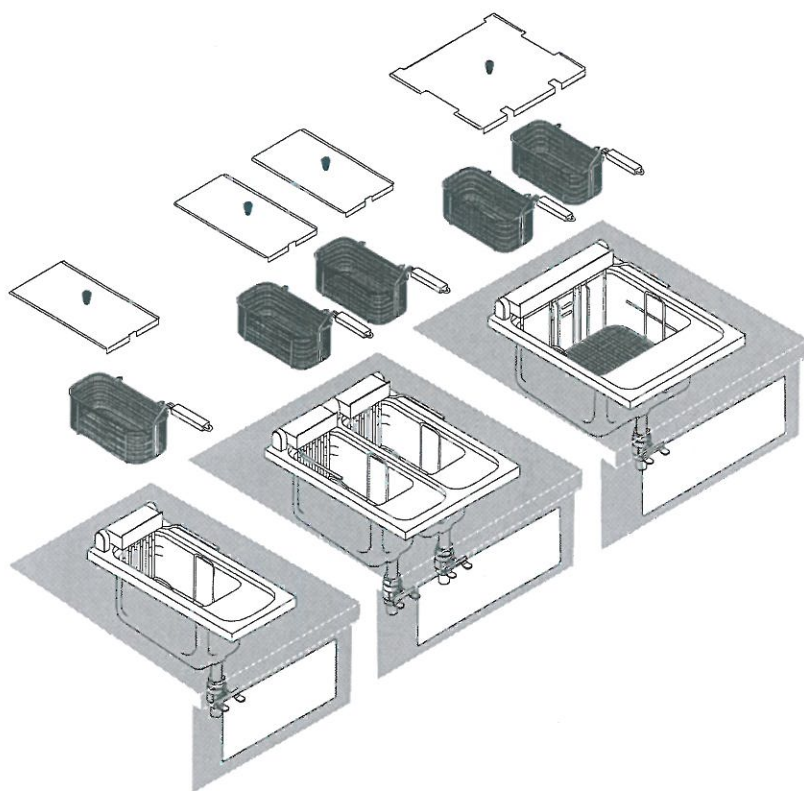




*Master of Performance*

Bedienungsanleitung

## Fritteuse (Elektro)



Version

London I

London II

Paris

2020321-03ABDE-A / de-DE



## Bedienelemente

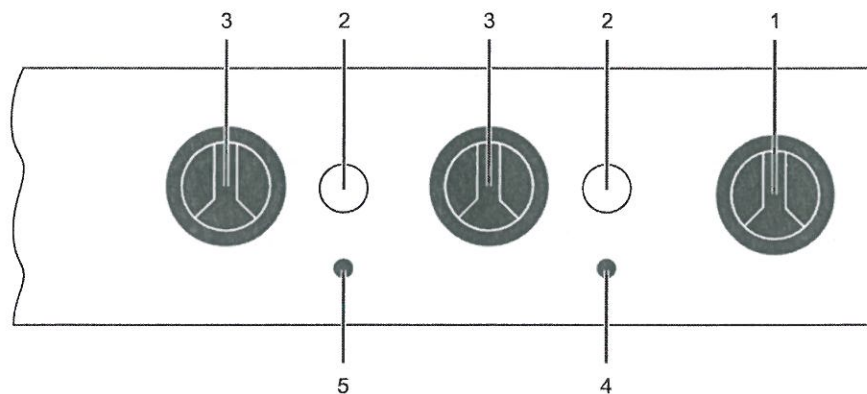


Bild 1: Standardausführung

- 1 Geräteschalter
- 2 Kontrollleuchte „Heizbetrieb“
- 3 Temperaturregler
- 4 Sicherheits-Temperatur-Begrenzer  
(nicht bei Schiffsausführungen)
- 5 2. Sicherheits-Temperatur-Begrenzer (optional)

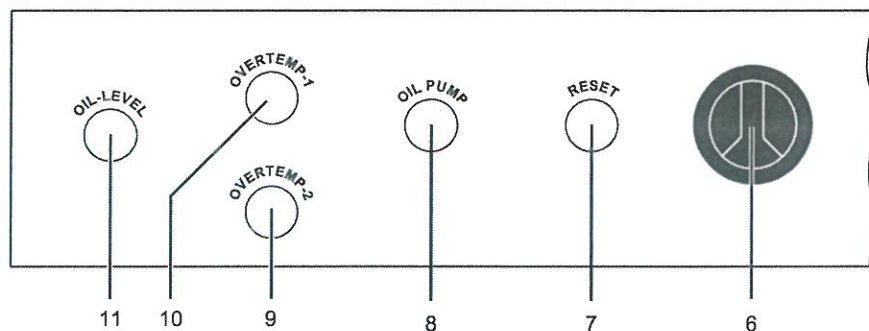


Bild 2: Sonderausstattung

- 6 Zeitschaltuhr  
(bei Geräten mit Backkorbhubvorrichtung)
- 7 Taste „Reset“
- 8 Schalter „Oil Pump“
- 9 Kontrollleuchte „Übertemperatur 2“  
(bei Geräten mit FSC)
- 10 Kontrollleuchte „Übertemperatur 1“  
(bei Geräten mit 2. Sicherheits-Temperatur-Begrenzer und FSC)
- 11 Kontrollleuchte „Füllstand“  
(bei Geräten mit FSC)

Zur Ansicht der Bedienelemente  
Umschlagseite ausklappen.



<b>1</b>	<b>Einleitung .....</b>	<b>5</b>
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	5
1.2	Zu dieser Bedienungsanleitung .....	5
1.3	Warnhinweise .....	6
1.4	Gewährleistung und Haftung .....	6
1.5	Zeichenerklärung .....	7
<b>2</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>8</b>
<b>3</b>	<b>Aufbau und Funktion .....</b>	<b>10</b>
3.1	Gerätebeschreibung .....	10
3.1.1	Version London I .....	10
3.1.2	Version London II .....	11
3.1.3	Version Paris .....	12
3.2	Ausstattungsmerkmale .....	12
3.3	Beschreibung der Bedienelemente .....	13
3.4	Umgang mit Frittierfett .....	14
3.5	Empfohlene Frittiertemperaturen und -zeiten .....	14
3.6	Füllmengen .....	15
<b>4</b>	<b>Betrieb .....</b>	<b>16</b>
4.1	Inbetriebnahme .....	16
4.2	Frittierfett einfüllen .....	16
4.3	Gerät einschalten/ausschalten .....	17
4.3.1	Einschalten .....	17
4.3.2	Ausschalten .....	17
4.4	Grundlegende Funktionen .....	17
4.4.1	Temperatur einstellen .....	17
4.4.2	Zeit einstellen .....	18
4.5	Frittieren .....	18
4.6	Frittieren (mit Backkorbbhubvorrichtung) .....	19
4.7	Betriebsende und Pausen .....	20
4.8	Gerät entleeren .....	20
4.8.1	Frittierfett ablassen .....	20
4.8.2	Frittierfett filtern mit eingebautem Fettfiltersystem .....	21
<b>5</b>	<b>Reinigung .....</b>	<b>23</b>
5.1	Korrosion vermeiden .....	23

<b>5.2</b>	<b>Allgemeine Reinigung .....</b>	<b>23</b>
<b>5.3</b>	<b>Gehäuse reinigen .....</b>	<b>24</b>
<b>5.4</b>	<b>Frittierwanne reinigen .....</b>	<b>24</b>
<b>5.5</b>	<b>Rohrheizkörper reinigen .....</b>	<b>25</b>
<b>6</b>	<b>Störungen .....</b>	<b>26</b>
<b>6.1</b>	<b>Störungen beheben .....</b>	<b>26</b>
<b>6.2</b>	<b>Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB) .....</b>	<b>26</b>
6.2.1	Wiedereinschalten des STB bei Überschreitung der maximalen Betriebstemperatur .....	26
6.2.2	Wiedereinschalten des STB bei einer Umgebungstemperatur unter 0 °C .....	27
<b>6.3</b>	<b>Kontrollleuchte ist defekt .....</b>	<b>27</b>
<b>6.4</b>	<b>Fehlerursachen und Abhilfe .....</b>	<b>28</b>
<b>7</b>	<b>Service .....</b>	<b>29</b>
<b>7.1</b>	<b>Entsorgung .....</b>	<b>29</b>
<b>8</b>	<b>Konformitätserklärung .....</b>	<b>30</b>

# 1 Einleitung

## 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

MKN Fritteusen sind Geräte, die ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt sind.

Das Gerät darf nur für das Frittieren von Lebensmitteln mit geeigneten Frittierfetten benutzt werden.

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

Untersagt ist die Benutzung des Geräts unter anderem für folgende Zwecke:

- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen brennbarer Flüssigkeiten
- Schmelzen von Fetten oder Salzen
- Als Warmhaltewanne
- Kochen von Nudeln, Kartoffeln, Gemüse oder anderem Gargut in Salzwasser
- Kochen von Suppen oder Saucen
- Auftauen von Tiefkühlkost

## 1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zum Vorgehen bei Störungen benötigt.

- Das mit Tätigkeiten am Gerät beauftragte Personal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
- Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
- Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
- Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
- Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
- Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.



- Zielgruppe**
- Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege und dem Vorgehen bei Störungen des Geräts vertraut ist.
  - Reparaturen am Gerät dürfen nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
  - Erwachsene dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben, wenn
    - sie physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind,
    - ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen.

## 1.3 Warnhinweise

Warnhinweise sind mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet.

Es werden Art und Quelle sowie die Folgen der Gefahr benannt und Hinweise zur Gefahrenabwendung gegeben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Signalwörter ist im Abschnitt „Zeichenerklärung“ erläutert (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“, Seite 7).

## 1.4 Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
- Unsachgemäße Installation, unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Technische Änderungen am Gerät ohne verbindliche Absprache mit dem Hersteller
- Verwendung von Ersatzteilen oder Zubehörteilen, die nicht von MKN zugelassen wurden
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind

## 1.5 Zeichenerklärung



### GEFAHR

#### Unmittelbar drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung drohen Tod oder schwerste Verletzungen.



### WARNUNG

#### Möglicherweise drohende Gefahr

→ Bei Nichtbeachtung können Tod oder schwerste Verletzungen drohen.



### VORSICHT

#### Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können geringfügige Verletzungen folgen.

### VORSICHT

#### Gefährliche Situation

→ Bei Nichtbeachtung können Sachschäden folgen.



Gibt nützliche Hinweise für die Anwendung.

Symbol	Bedeutung	Erläuterung
<b>Voraussetzungen</b>	Voraussetzungen	Dies muss erfüllt sein, bevor Sie eine Handlungsanweisung befolgen können.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Hier müssen Sie etwas tun.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
On/Off	Bedienelement	Hervorhebung der Bezeichnung von Bedienelementen

## 2 Sicherheitshinweise

MKN-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Gefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Bei Aufstellung und Betrieb des Geräts muss daher das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten, unter anderem BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.

Zusätzlich die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

### Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Heizelemente nicht berühren.

#### Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

- Heißes Frittierfett lässt Wasserreste explosionsartig verdampfen; Gerät nach Reinigung vollständig trocknen.

#### Verbrühungsgefahr durch heißes Fett

- Nutzfüllmengen beachten.
- Gefrorenes Frittiergut vor dem Frittieren möglichst auftauen.
- Stark wasserhaltiges Frittiergut vor dem Frittieren trocknen.
- Frittierfette und Frittieröle sowie verschiedene Frittierfette nicht vermischen.
- Geräte mit Rollen:
  - Gerät nur mit leerer Wanne bewegen.
  - Rollen während des Betriebs feststellen.

### Elektrischer Strom Gefahr durch Stromschlag

- Gerät nicht mit beschädigten Bedienelementen betreiben, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.
- Defektes Gerät erst nach der Reparatur in Betrieb nehmen.

### Brandgefahr Brandgefahr durch selbstentzündendes Fett, Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Hinweise zur Reinigung beachten.
- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Nutzfüllmengen beachten.
- Bei altem Frittierfett niedrigeren Flammpunkt beachten.



- Brandbekämpfung**
- Im Brandfall Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
  - Nie mit Wasser löschen. Fettbrände mit Feuerlöscher Klasse F löschen, andere Brände mit ABC-Feuerlöscher löschen.

**Hygiene Sach- und Personenschäden durch unzureichende Reinigung**

- Reinigungshinweise beachten.

**Reinigung Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel**

- Bei Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.

**Verletzungsgefahr durch glatten Boden**

- Boden vor dem Gerät regelmäßig von Fettspritzern reinigen.

**Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung**

- Gerät nach Betrieb nicht schockartig abkühlen
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger reinigen.
- Oberflächen nicht mit stark kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeiten für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.
- Verbrauchtes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.

**Unsachgemäßer Gebrauch Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch**

- Gerät nur mit handelsüblichen Frittierfetten betreiben. Geeignet sind flüssige und halbfeste Frittierfette.
- Festes Frittierfett nicht in der Frittierwanne schmelzen. Festes Frittierfett vor dem Einfüllen verflüssigen.
- Gerät nicht ohne Fettkläreinsatz betreiben.
- Nur Originalzubehör verwenden.



# 3 Aufbau und Funktion

## 3.1 Gerätebeschreibung

### 3.1.1 Version „London I“

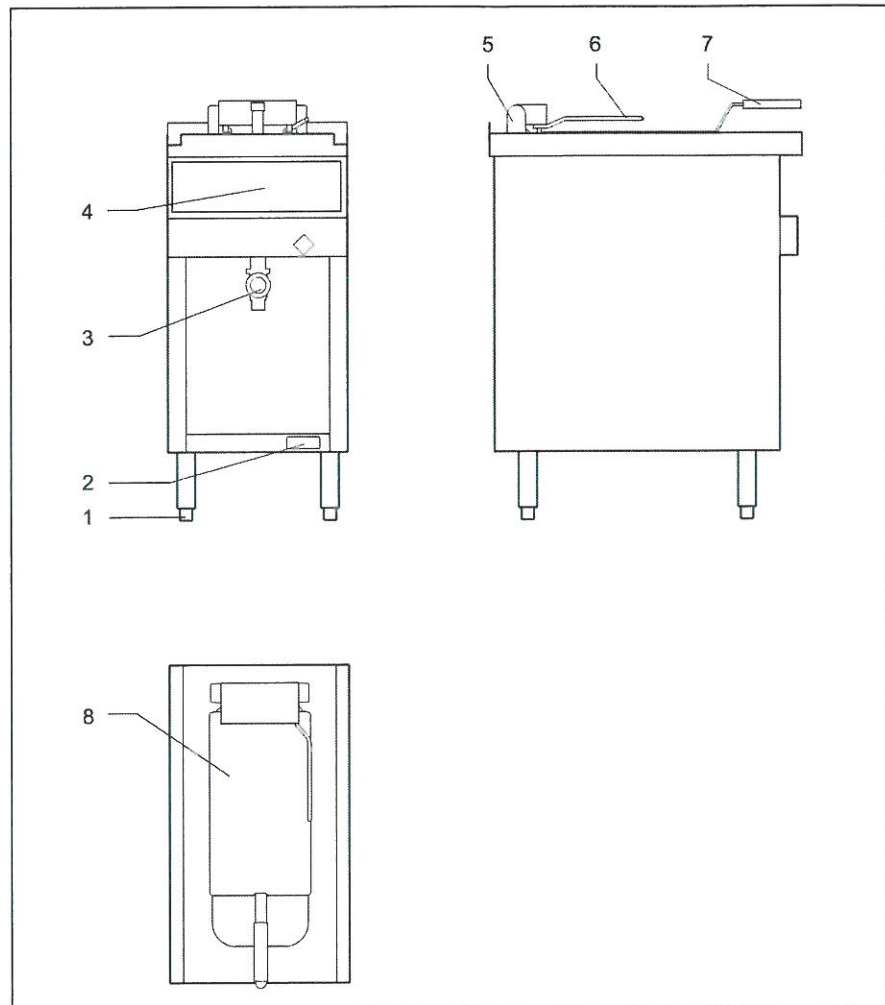


Bild 3: Version „London I“

- |   |                              |   |                |
|---|------------------------------|---|----------------|
| 1 | Höhenverstellbare Gerätefüße | 5 | Schwenkgehäuse |
| 2 | Typenschild                  | 6 | Schwenkhebel   |
| 3 | Ablauf                       | 7 | Backkorb „L“   |
| 4 | Bedienelemente               | 8 | Deckel         |

## 3.1.2 Version „London II“

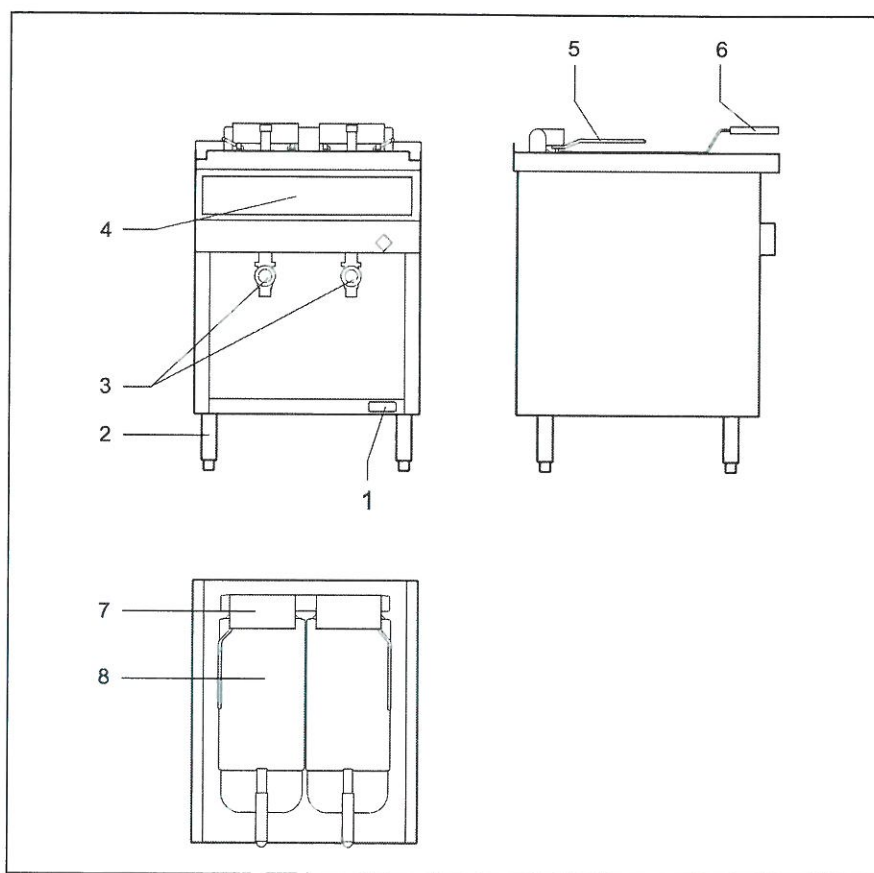


Bild 4: Version „London II“

- |   |                              |   |                |
|---|------------------------------|---|----------------|
| 1 | Typenschild                  | 5 | Schwenkhebel   |
| 2 | Höhenverstellbare Gerätefüße | 6 | Backkorb „L“   |
| 3 | Ablauf                       | 7 | Schwenkgehäuse |
| 4 | Bedienelemente               | 8 | Deckel         |

### 3.1.3 Version „Paris“

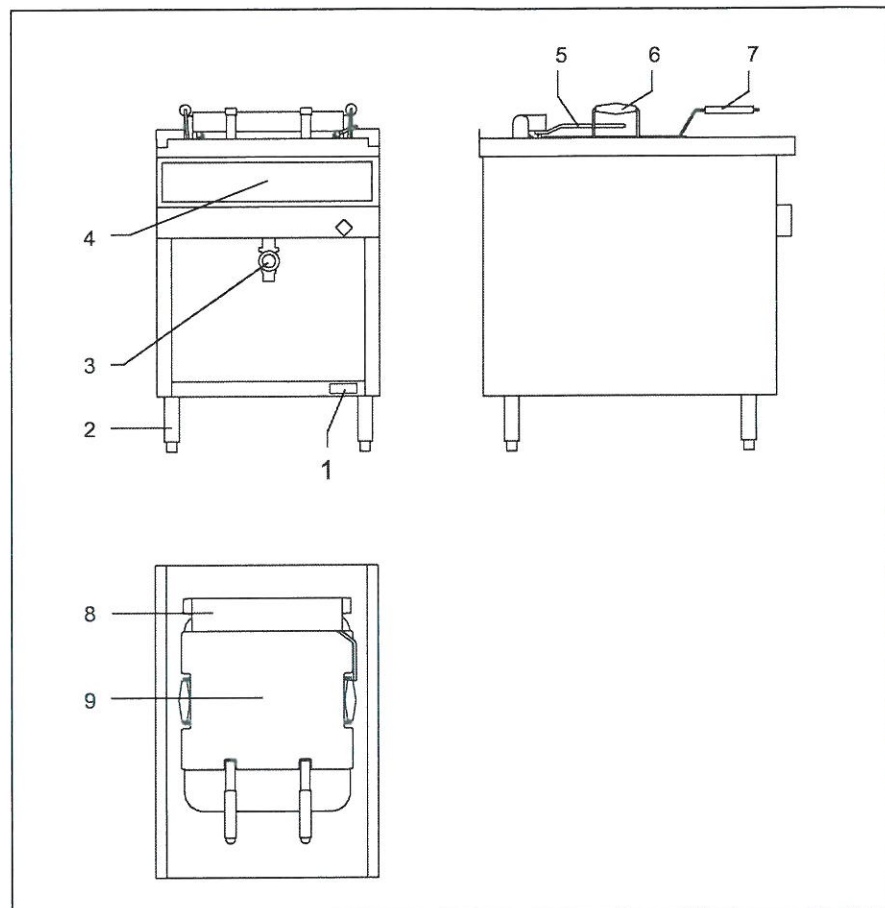


Bild 5: Version „Paris“

- |   |                              |   |                |
|---|------------------------------|---|----------------|
| 1 | Typenschild                  | 6 | Backkorb „P“   |
| 2 | Höhenverstellbare Gerätefüße | 7 | Backkorb „L“   |
| 3 | Ablauf                       | 8 | Schwenkgehäuse |
| 4 | Bedienelemente               | 9 | Deckel         |
| 5 | Schwenkhebel                 |   |                |

## 3.2 Ausstattungsmerkmale

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Hauptbestandteile</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbsttragendes Gehäuse aus Chromnickelstahl (Werkstoff-Nr. 1.4301)</li> <li>• Frittierwanne mit tiefer, kühler Frittierfett-Zone und Ablauf nach unten (optional Ablauf nach vorn)</li> </ul> |
| <b>Elektrische Ausrüstung</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Direkte Beheizung durch schwenkbare Rohrheizkörper</li> <li>• Geräteschalter</li> <li>• Temperaturregler</li> <li>• Kontrollleuchten (optisches Signal)</li> </ul>                             |

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Summer (akustisches Signal)</li> <li>• Sicherheits-Temperatur-Begrenzer             <ul style="list-style-type: none"> <li>- optional Fritteusen-Sicherheits-Controller (FSC)</li> <li>- optional 2. Sicherheits-Temperatur-Begrenzer (STB)</li> </ul> </li> <li>• Heizungsschütze</li> </ul>
<b>Geräte mit Backkorbbhubvorrichtung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getriebemotor</li> <li>• Endschalter</li> <li>• Zeitschaltuhr</li> </ul>
<b>Geräte mit Fettfiltersystem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausziehbarer Fettauffangbehälter</li> <li>• 2 Fettfiltereinsätze</li> <li>• Pumpe mit abnehmbarem Ansaugstutzen und Rücklaufstutzen</li> <li>• Rücklaufleitung mit selbstschließender Kupplung</li> </ul>
<b>Zubehör und Sonderausstattung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deckel</li> <li>• Fettkläreinsatz</li> <li>• Backkörbe</li> <li>• Frittierfett-Auffangwanne</li> <li>• Verbindungsschienen zur Aufstellung mehrerer Geräte</li> <li>• Seitliche Abschlussschienen</li> </ul>

### 3.3 Beschreibung der Bedienelemente



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedienelement	Beschreibung
Geräteschalter	Einschalten/Ausschalten
Kontrollleuchte „Heizbetrieb“	Leuchtet, wenn Heizung aktiv
Kontrollleuchte „Füllstand“	Leuchtet, wenn Mindestfüllmenge unterschritten
Kontrollleuchte „Übertemperatur“	<p>Leuchtet, wenn maximale Betriebstemperatur überschritten wurde</p> <p>Geräte mit FSC:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• „Übertemperatur 1“ leuchtet, wenn der FSC eine Störung festgestellt hat</li> <li>• „Übertemperatur 2“ leuchtet, wenn maximale Betriebstemperatur überschritten wurde (STB hat ausgelöst)</li> </ul>
Temperaturregler	Frittiertemperatur einstellen
Sicherheits-Temperatur-Begrenzer	Wiedereinschalten des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers



Bedienelement	Beschreibung
Taste „Reset“	Heizung aktivieren
Schalter „Oil Pump“	Einschalten/Ausschalten des Fettfilter-systems
Zeitschaltuhr	Frittierzeit einstellen

### 3.4 Umgang mit Frittierfett

**Frittierfett als Lebensmittel** Während des Frittierens nimmt das Frittiertgut Fett auf, z. B. Pommes Frites 7–12 %, Pfannkuchen 20–25 %. Beim Verzehr des Frittiertguts wird dieses Fett mit aufgenommen, weshalb Frittierfett ernährungsphysiologisch als Lebensmittel gilt.

**Genusstauglichkeit** Frittierfett muss genusstauglich sein, d. h. es muss rechtzeitig vor dem Verderb ausgetauscht werden.

Grundsätzlich ist die vom Hersteller angegebene Verwendungsdauer maßgebend. Ein gutes Frittierfett kann je nach Arbeitsweise und Frittiertgut ca. 30–40 Stunden verwendet werden.

Ob ein Frittierfett genusstauglich ist, lässt sich mit im Fachhandel angebotenen Schnelltests (z. B. 3M-Fett-Teststreifen) prüfen.

**Verlängerung der Genusstauglichkeit** Die Genusstauglichkeit des Frittierfetts lässt sich durch folgende Maßnahmen verlängern:

- Frittierfett bei Nichtgebrauch gekühlt lagern
- Frittiertgut mit geringem Wasseranteil verwenden
- Frittierfett nur für ein Produkt benutzen
- Frittierfett nicht überhitzen (160–180 °C sind ausreichend)
- Unpaniertes Frittiertgut verwenden

**Verbrauchtes Frittierfett** Verbrauchtes Frittierfett nicht mit frischem Frittierfett auffüllen, sondern vollständig austauschen. Verbrauchtes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.

### 3.5 Empfohlene Frittiertemperaturen und -zeiten

Frittiertgut	Frittiertemperatur (°C)	Frittierzeit (Minuten)
Berliner Pfannkuchen	170	3–4
Blumenkohl	170	2–3
Fischfilet	170	2–6
Forellen	160	2–4

Frittiergut	Frittiertemperatur (°C)	Frittierzeit (Minuten)
Hähnchen, geteilt	170	3–8
Kurzbratstücke	170	2–4
Pommes Frites, vorblanchiert und tiefgefroren	180	3–5
Pommes Frites, vorblanchiert und aufgetaut	180	2–3
Spritzkuchen	180	2–3
Zwiebelringe	170	1–3

Tabelle 1: Empfohlene Frittiertemperaturen und -zeiten

### 3.6 Füllmengen

Version	Füllmenge (kg)
London I	1,2
London II	2 x 1,2
Paris	2,5

Tabelle 2: Füllmengen (Frittiergut)

Version	Füllmenge Min./Max. (l)
London I	6,5/12,5
London II	2 x 6,5/2 x 12,5
Paris	15/30

Tabelle 3: Füllmengen (Frittierfett)

# 4 Betrieb

## 4.1 Inbetriebnahme

Das Gerät wurde nach der Fertigung auf Gerätesicherheit und Funktion geprüft.

Vor der Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste restlos entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“, Seite 23).

## 4.2 Frittierfett einfüllen

**Voraussetzungen** Gerät ausgeschaltet und abgekühlt



### VORSICHT

#### Brandgefahr durch Frittierfett

Durch Unterschreiten der Mindestfüllmenge kann es zur Entzündung des Frittierfetts kommen.

→ Füllmarken beachten.

1. Festes Frittierfett vor dem Einfüllen in einem Kochtopf verflüssigen.
2. Deckel abnehmen.
3. Ablauf schließen.
4. Je nach Menge des Frittierguts Frittierfett einfüllen (siehe Kapitel „Füllmengen“, Seite 15).



An der Rückwand der Frittierwanne befinden sich Füllmarken: Mindest- und Maximalfüllmenge beachten!



## 4.3 Gerät einschalten/ausschalten

### 4.3.1 Einschalten

**Voraussetzungen** Frittierfett mindestens bis zur unteren Füllmarke eingefüllt



#### **WARNUNG**

##### **Gefahr von Fettbränden**

Bei Unterschreiten der Mindestfüllmenge kann sich das Frittierfett entzünden.

→ Füllmarken beachten.

1. Geräteschalter (1) drehen.

Gerät ist eingeschaltet.

2. Reset (7) drücken.

Heizung ist aktiviert.

3. Mit Temperaturregler (3) Temperatur einstellen.

Kontrollleuchte (2) leuchtet, Frittierfett wird aufgeheizt.

Geräte mit Backkorbhubvorrichtung: Hubstangen fahren in obere Endlage und es ertönt ein Signal.

Sobald die Kontrollleuchte erlischt, ist das Gerät betriebsbereit.

### 4.3.2 Ausschalten

#### **VORSICHT**

##### **Sachschaden durch unsachgemäßes Ausschalten**

Wiedereinschalten mit kaltem, verfestigtem Frittierfett blockiert die Backkorbhubvorrichtung.

→ Gerät nicht mit abgesenktem Korbaufnahmebügel ausschalten.

→ Geräteschalter (1) auf Stellung „0“ drehen.

Gerät ist ausgeschaltet.

## 4.4 Grundlegende Funktionen

### 4.4.1 Temperatur einstellen

→ Temperaturregler (3) auf die gewünschte Temperatur drehen.

Kontrollleuchte (2) leuchtet.

#### 4.4.2 Zeit einstellen

- Zeitschaltuhr (6) drehen, um Frittierzeit einzustellen.  
Minimum: 1 Minute, Maximum: 15 Minuten

### 4.5 Frittieren

**Voraussetzungen** Frittierfett eingefüllt  
Gerät eingeschaltet und vorgeheizt



#### **WARNUNG**

##### **Brandgefahr**

- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.  
→ Hinweise zur Brandbekämpfung im Kapitel „Sicherheitshinweise“ beachten.



#### **VORSICHT**

##### **Verbrennungsgefahr durch überschäumendes Frittierfett**

- Gefrorenes Frittiergut möglichst im an- oder aufgetauten Zustand einfüllen.  
→ Füllmengen beachten.



Hinweise zum Umgang mit Frittierfett beachten (siehe Kapitel „Umgang mit Frittierfett“, Seite 14).

1. Feuchtes Frittiergut abtrocknen.
2. Frittiergut in Backkorb einfüllen, dabei maximale Füllmengen beachten (siehe Kapitel „Füllmengen“, Seite 15).
3. Temperatur prüfen.

Kontrollleuchte (2) erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

4. Backkorb in Frittierwanne einsetzen.  
Version „Paris“: Beim Frittieren mit Backkörben „L“ zusätzlich Backkorb „P“ einsetzen.



Empfohlene Frittiertemperaturen und -zeiten beachten (siehe Kapitel „Empfohlene Frittiertemperaturen und -zeiten“, Seite 14).

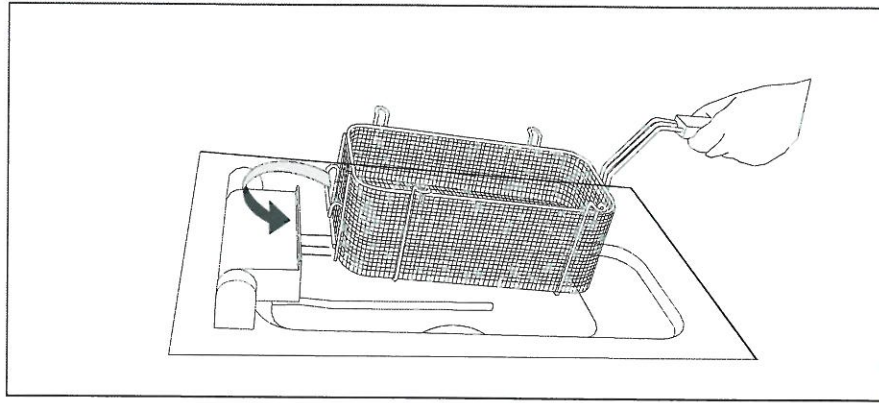


Bild 6: Backkorb einhängen

5. Nach dem Frittieren Backkorb in das Schwenkgehäuse einhängen und Fett abtropfen lassen.

## 4.6 Frittieren (mit Backkorbbhubvorrichtung)

### Voraussetzungen

Frittierfett eingefüllt

Gerät eingeschaltet und vorgeheizt



### WARNUNG

#### Brandgefahr

- Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Hinweise zur Brandbekämpfung im Kapitel „Sicherheitshinweise“ beachten.



### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch überschäumendes Frittierfett

- Gefrorenes Frittiertgut möglichst im an- oder aufgetauten Zustand einfüllen.
- Füllmengen beachten.

Die Backkorbbhubvorrichtung senkt den Backkorb automatisch in die Frittierwanne ab und hebt ihn nach Ablauf einer voreingestellten Zeit wieder heraus.

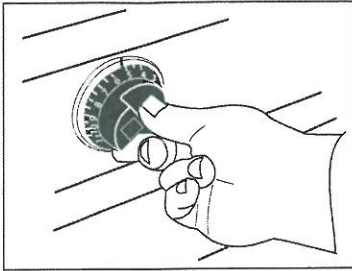
1. Feuchtes Frittiertgut abtrocknen.
2. Korbaufnahmebügel auf Hubstangen hinter dem Schwenkgehäuse aufstecken.
3. Backkorb auf Korbaufnahmebügel hängen.



Version „Paris“: Beim Frittieren mit Backkörben „L“ zusätzlich Backkorb „P“ einsetzen.



4. Frittiergut in Backkorb einfüllen, dabei maximale Füllmengen beachten (siehe Kapitel „Füllmengen“, Seite 15).
5. Zeit einstellen.



Empfohlene Frittiertemperaturen und -zeiten beachten (siehe Kapitel „Empfohlene Frittiertemperaturen und -zeiten“, Seite 14).

6. Frittiertemperatur prüfen.  
Kontrollleuchte (2) erlischt, sobald die Frittiertemperatur erreicht ist.

7. Zeitschaltuhr (6) drücken, um Frittieren zu starten.

Backkorb wird in Frittierwanne abgesenkt.

Nach Ablauf der voreingestellten Frittierzeit wird der Backkorb wieder aus der Frittierwanne gehoben und es ertönt ein Signal.



Zum Abbrechen des Frittierens Zeitschaltuhr (6) erneut drücken.

## 4.7 Betriebsende und Pausen

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

1. Temperaturregler auf „Δ“ drehen.
2. Geräteschalter auf „0“ drehen.

Das Gerät ist ausgeschaltet.

## 4.8 Gerät entleeren

### 4.8.1 Frittierfett ablassen

**Voraussetzungen** Frittierfett flüssig  
Gerät eingeschaltet



#### **VORSICHT**

**Verbrühungsgefahr durch heißes Fett**

→ Wärmeisolierte Schutzhandschuhe tragen.



Hinweise zum Umgang mit Frittierfett beachten (siehe Kapitel „Umgang mit Frittierfett“, Seite 14).

Für den Transport hitzebeständigen Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

Nutzfüllmenge des Geräts beachten.

1. Geeigneten Behälter unterstellen.
2. Ablauf langsam öffnen.
3. Verbrauchtes Frittierfett entsprechend der Schadstoffverordnung in geeigneten Behältern sammeln und sachgerecht entsorgen.
4. Ablauf schließen.

#### 4.8.2 Frittierfett filtern mit eingebautem Fettfiltersystem

**Voraussetzungen** Frittierfett flüssig



##### **VORSICHT**

**Verbrühungsgefahr durch heißes Fett**

→ Wärmeisolierte Schutzhandschuhe tragen.



Hinweise zum Umgang mit Frittierfett beachten (siehe Kapitel „Umgang mit Frittierfett“, Seite 14).

Bei Version „London II“ das Frittierfett der beiden Frittierwannen separat filtern.

1. Gerät ausschalten.
2. Fettauffangbehälter bis zum Anschlag herausziehen.
3. Frittierfett-Feinfilter einsetzen.
4. Frittierfett-Grobfilter einsetzen.
5. Fettauffangbehälter vollständig einschieben.



Ansaugstutzen muss in Pumpe einrasten.

6. Ablauf langsam öffnen und Frittierfett in den Behälter laufen lassen.
7. Ablauf schließen.
8. Rückpumpstutzen in Kupplung der Rücklaufleitung einstecken.

9. Oil Pump nach rechts drehen und halten.  
Frittierfett wird in die Frittierwanne gepumpt.
10. Version „London II“: Zum Filtern der zweiten Frittierwanne  
Rückpumpstutzen herausziehen und umstecken.

# 5 Reinigung

## 5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Geräts sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig entfernen.
- Salzanreicherungen regelmäßig entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlspachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlspachtel, Späne aus Wasserleitungen, eisenhaltiges Wasser) vermeiden.
- Frische Roststellen, die z. B. durch Kontakt mit Eisen entstanden sind, mit mild wirkendem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit frischem Wasser reinigen.

## 5.2 Allgemeine Reinigung



---

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Oberflächen vor der Reinigung abkühlen lassen.

---

---

### VORSICHT

#### Sachschaden durch Eindringen von Wasser in die Steuerelektronik

→ Außengehäuse nicht mit Wasserstrahl abspritzen.

---

---

### VORSICHT

#### Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

- Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.
  - Keine aggressiven Reiniger (z. B. Grillreiniger) verwenden.
- 

---

### VORSICHT

#### Beschädigung durch unsachgemäßes Abkühlen

- Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.
  - Kein Eis oder kaltes Wasser zum Abkühlen verwenden.
-



1. Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
2. Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.
3. Außengehäuse mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger und frischem Wasser abwischen.

## 5.3 Gehäuse reinigen

- Gehäuse täglich mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

## 5.4 Frittierwanne reinigen

**Voraussetzungen** Frittierfett abgelassen



### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

- Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.



### **VORSICHT**

#### **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf**

Heißes Frittierfett lässt Wasserreste explosionsartig verdampfen.

- Gerät nach Reinigung vollständig trocknen.

1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
2. Ablauf schließen.
3. Backkorb entnehmen.
4. Geräte mit Backkorbbhubvorrichtung: Korbaufnahmebügel vom Hubgestänge abziehen.
5. Heizregister mit Schwenkhebel herausschwenken und einrasten lassen.
6. Fettkläreinsatz vorsichtig aus der Frittierwanne heben und entleeren.
7. Frittierwanne, Backkorb und Fettkläreinsatz mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
8. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
9. Mit fusselfreiem Tuch gründlich trockenreiben.  
Darauf achten, dass kein Wasser im Ablauf verbleibt.
10. Heizregister mit Schwenkhebel leicht anheben und Aufstellbügeln einklappen.

11. Heizregister mit Schwenkhebel in Frittierwanne zurückschwenken.
12. Fettkläreinsatz wieder einsetzen.
13. Geräte mit Backkorbbhubvorrichtung: Korbaufnahmebügel auf Hubgestänge stecken.
14. Backkorb wieder einsetzen.
15. Deckel auflegen.

## 5.5 Rohrheizkörper reinigen

**Voraussetzungen** Frittierfett abgelassen



### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen**

→ Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.



### **VORSICHT**

#### **Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf**

Heißes Frittierfett lässt Wasserreste explosionsartig verdampfen.

→ Gerät nach Reinigung vollständig trocknen.

1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
2. Ablauf schließen.
3. Geeigneten Behälter unterstellen.
4. Wasser bis zur Markierung für maximalen Füllstand einfüllen.
5. Gerät einschalten und Wasser auf 90 °C erhitzen.
6. Gerät ausschalten.
7. Verkrustungen ca. 30 Minuten einweichen lassen.
8. Ablauf langsam öffnen und Wasser in den Behälter laufen lassen.
9. Ablauf wieder schließen.
10. Rohrheizkörper mit Schwenkhebel herausschwenken und einrasten lassen.
11. Rohrheizkörper abkühlen lassen.
12. Nach Abkühlzeit Aufstellblech unter herausgeschwenkten Rohrheizkörper schieben.
13. Rohrheizkörper mit weicher Bürste reinigen.

# 6 Störungen

## 6.1 Störungen beheben

Dieser Abschnitt beschreibt die Vorgehensweise, falls es während des Betriebs zu Störungen am Gerät kommt.

1. Hinweise in Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“, Seite 28 beachten.
2. Kundenservice kontaktieren.

## 6.2 Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB)



### VORSICHT

**Beschädigung des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers durch unsachgemäßes Wiedereinschalten**

- Gerät abkühlen lassen.
- Ursache für das Auslösen ermitteln und beseitigen.

Der Sicherheits-Temperatur-Begrenzer ist eine Sicherheitseinrichtung und verhindert, dass das Gerät beschädigt wird.

Er löst aus, wenn

- das Gerät seine maximale Betriebstemperatur überschreitet oder
- die Umgebungstemperatur 0 °C unterschreitet.

Bei Überschreitung der maximalen Betriebstemperatur schaltet die Beheizung des Geräts ab.

### 6.2.1 Wiedereinschalten des STB bei Überschreitung der maximalen Betriebstemperatur

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Ursache für das Auslösen des STB ermitteln.
3. Ursache beseitigen.
4. Abdeckkappe in der Schalterblende entfernen.
5. Roten Entriegelungsknopf drücken.
6. Abdeckkappe in die Schalterblende einsetzen.



### 6.2.2 Wiedereinschalten des STB bei einer Umgebungstemperatur unter 0 °C

Sinkt die Umgebungstemperatur unter 0 °C (z. B. bei Lagerung in einer Lagerhalle oder Betrieb in Verkaufswagen) löst der STB aus. Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.



#### GEFAHR

##### Verletzungsgefahr durch Platzen des Messfühlers

Durch Überhitzung der Messspitze kann der Messfühler platzen.

→ Messfühler nie mit Feuerzeug oder ähnlicher Wärmequelle erhitzen.

1. Messfühler auf Raumtemperatur von 20 °C erwärmen.
2. Abdeckkappe in der Schalterblende entfernen.
3. Roten Entriegelungsknopf drücken.
4. Abdeckkappe in die Schalterblende einsetzen.

## 6.3 Kontrollleuchte ist defekt

#### VORSICHT

##### Sachschaden durch eindringendes Wasser

→ Kontrollleuchte nach der gültigen Ersatzteil-Liste austauschen.



Durch eine undichte Linse oder Kontrollleuchte kann Reinigungsmittel eindringen.

Das defekte Gerät erst nach Austausch der defekten Linse oder Kontrollleuchte gegen ein Originalbauteil wieder in Betrieb nehmen.

## 6.4 Fehlerursachen und Abhilfe



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienelement defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Stromnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
	Umgebungstemperatur ist unter 0 °C. STB hat ausgelöst.	STB überprüfen (siehe Kapitel „Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB)“, Seite 26)
Kontrollleuchte „Füllstand“ leuchtet; Signal ertönt. (bei Geräten mit FSC)	Zu wenig Frittierfett eingefüllt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät ausschalten und Frittierfett nachfüllen. Dabei Füllmarken beachten.</li> <li>Nach 2 Minuten Gerät wieder einschalten.</li> <li>Wenn die Kontrollleuchte „Füllstand“ weiterhin leuchtet, Gerät weiter abkühlen lassen.</li> </ul>
Kontrollleuchte „Übertemperatur“ leuchtet während des Betriebs; Signal ertönt.	Maximale Betriebstemperatur überschritten. STB hat ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät ausschalten und abkühlen lassen.</li> <li>Nach 2 Minuten Gerät wieder einschalten.</li> <li>Wenn die Kontrollleuchte „Übertemperatur“ weiterhin leuchtet, Gerät weiter abkühlen lassen.</li> </ul>
Gerät heizt nicht auf	Gerät ausgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät einschalten.</li> </ul>
	Heizung nicht aktiviert	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taste „Reset“ drücken.</li> </ul>
	Temperaturregler auf „Δ“	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatur einstellen.</li> </ul>
	Stromzufuhr unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät mit Stromnetz verbinden.</li> <li>STB überprüfen (siehe Kapitel „Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB)“, Seite 26)</li> </ul>
	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Stromnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Stromnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>
Gerät stellt ab	Betriebstemperatur überschritten, STB hat ausgelöst	STB überprüfen (siehe Kapitel „Auslösen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers (STB)“, Seite 26)
Kontrollleuchte funktioniert nicht oder hat Risse	Kontrollleuchte defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerät vom Stromnetz trennen.</li> <li>Kundenservice kontaktieren.</li> </ul>

## 7 Service

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle die Seriennummer (1) und den Gerätetyp (2) Ihres Geräts an. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild (3).


1	2	3
MKN GmbH & Co		D-38300 Wolfenbüttel
SN: XXXXXXXX XX,X kW	Typ: XXXXXXXXXX IP XX	
CE 		

Bild 7: Typenschild

Tragen Sie die Daten in die vorgesehene Tabelle ein.

Gerätetyp	Seriennummer

### 7.1 Entsorgung



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z. B. Abfallwirtschaft).



# 8 Konformitätserklärung



## EG-Konformitätserklärung



Die  
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.  
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp: Elektro-Fritteuse, thermostatische Regelung

Geräte-Nummer:

0720325, 0720325B, 1220301, 1220301B, 1220301J, 1220303, 1220303B, 1220303E, 1220303J,  
1220303K, 1220305, 1220305B, 1220305J, 1220305K, 1220321, 1220321B, 1220325,  
1220325B, 1220330, 1220330B, 1320301D, 1320303D, 1320321, 1320321B, 1320325,  
1320325B, 1320330, 1320330B, 1420321, 1420321B, 1420325, 1420325B, 1420330, 1420330B,  
1420332P, 1420332R, 1420332T, 1420332V, 1420333P, 1420333R, 1420333T, 1420333V,  
1420334P, 1420334R, 1420334T, 1420334V, 1420334W, 1420334Y, 1420344R, 1420345M,  
1420345U, 1420347M, 1420347U, 1420345M, 1420348Q, 1420348U, 1420348X, 1520321,  
1520321B, 1520325, 1520325B, 1520330, 1520330B, 1520332P, 1520332R, 1520332T, 1520332V,  
1520333P, 1520333R, 1520333T, 1520333V, 1520334P, 1520334R, 1520334T, 1520334V,  
1520334W, 1520334Y, 2020301, 2020301B, 2020302, 2020302B, 2020321, 2020321B, 2020325,  
2020325B, 2020330, 2020330B, 2020332P, 2020332R, 2020332T, 2020332V, 2020333P, 2020333R,  
2020333T, 2020333V, 2020334P, 2020334R, 2020334T, 2020334V, 2020334W, 2020334Y,  
2020343R, 2020343V, 2020344R, 2020345U, 2020346R, 2020346V, 2020347U, 2020348Q,  
2020348U, 2020348X, 2020349V, 2120301, 2120302, 2120302B, 2120303, 2120303B, 2120321,  
2120321B, 2120325, 2120325B, 2120330, 2120330B, 2220324, 2220324B, 2220332P, 2220332T,  
2220332V, 2220333P, 2220333R, 2220333T, 2220333V, 2220334P, 2220334R, 2220334T,  
2220334V, 2220345U, 2220347U, 2220348Q, 2220348U, 2420332P, 2420332T, 2420332V,  
2420333P, 2420333R, 2420333T, 2420333V, 2420334P, 2420334R, 2420334T, 2420334V,  
2420334W, 2420334Y, 2420345U, 2420347U, 2420348Q, 2420348U, 2420348X, 3020325,  
3020325B, 3020330, 3020330B

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A1:2004 + A1:2006 + Corrigendum:2006 + A2:2006,

EN 60335-2-37:2002 + Corrigendum:2007 + A1:2008

EN 55014-1:2006, EN 55014-2:1997 + Corrigendum:1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE - Kennzeichnung: 10

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, 04.02.2010

ppa. Peter Helm  
Technischer Leiter Entwicklung und  
Konstruktion

Diese EG-Konformitätserklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

de-DE

1/1







**EG-Konformitätserklärung**  
(Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anhang II A)



**Hersteller:** MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.  
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

**Bevollmächtigte Person für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:**  
Peter Helm, Technischer Leiter Entwicklung und Konstruktion  
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

Hiermit erklären wir, dass das Produkt

**Geräteart:** Elektrofritteuse für das Fritieren von Nahrungsmitteln zur Verwendung im gewerblichen Bereich

**Gerätetyp:** E-Fritteuse mit Hubvorrichtung

**Geräte-Nummer:** 1220303C, 1220304A, 1220305A, 1220305H, 1320304F, 1320304H, 1320306F, 1320306H, 1320325A, 1320325C, 1320330A, 1320330C, 1420325A, 1420325C, 1420330A, 1420330C, 2020301C, 2020325A, 2020325C, 2020330A, 2020330C, 2120325A, 2120325C, 2120330A, 2120330C

allen einschlägigen Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien entspricht:

- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung)
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Zur Konformitätsbewertung wurden nachfolgende harmonisierte Normen angewandt:

- EN 55014-1:2006, • EN 55014-2:1997+Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE-Kennzeichnung: 10

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, 08.02.2010

ppa. Peter Helm  
Technischer Leiter Entwicklung und Konstruktion

Diese EG-Konformitätserklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1













MKN Maschinenfabrik  
Kurt Neubauer GmbH & Co.  
Halberstädter Straße 2  
D-38300 Wolfenbüttel  
Telefon 0 53 31 / 89-0  
Telefax 053 31 / 89-280