

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Gewerbstrasse 11  
CH-3322 Schönbühl  
Tel. +41 (0)848 400 900  
Fax +41 (0)31 858 17 15  
www.hugentobler.com

Servicezentrale  
Tel. +41 (0)848 400 100  
Fax +41 (0)31 859 64 50  
info@hugentobler.com



# *Hugifrit*

## *Installations- und Bedienungsanleitung*

*Stand-Fritteusen und Einbau-Fritteusen (E)*



# Inhaltsverzeichnis

1.	Beschreibung .....	3
1.1	Äußerer Aufbau .....	3
1.2	Innerer Aufbau .....	3
1.3	Aufstellen der Standfritteuse .....	4
1.4	Installation der Einbaufritteuse .....	4
2.	Zubehör.....	4
3.	Funktionsweise .....	5
4.	Technische Daten .....	5
4.1	Geräteidentifikation .....	5
4.2	Abmessungen .....	5
4.3	Gewicht und Fülldaten.....	5
5.	Elektro-Anschluss.....	6
5.1	Spannung & Anschlussarten .....	6
5.2	Anschlusskabel .....	6
5.3	Netzabsicherung .....	6
5.4	Umgebungsbedingungen .....	6
5.5	Leistungsoptimierungsanschluss nach DIN 18875 (Option).....	6
6.	Grundlegende Sicherheitsvorschriften.....	6
6.1	Spezifische Gefahren und Weisungen.....	7
6.2	Personensicherheit.....	7
7.	Sicherheitseinrichtungen .....	8
7.1	Ein/Aus-Schalter .....	8
7.2	Sicherheitssonde.....	8
8.	Autorisierte Personen.....	8
8.1	Aufgabenbereich des Personals.....	8
9.	Vor Inbetriebnahme.....	8
10.	Inbetriebnahme .....	9
10.1	Inbetriebnahme Lift.....	9
11.	Frittieren.....	9
11.1	Frittieröl ablassen (Filtern).....	10
11.2	Frittieröl ablassen (Reinigung).....	10
11.3	Liftbetrieb .....	10
12.	Fettpflege mit Filter- & Pumpsystem (Option).....	11
12.1	Öl abpumpen.....	12
13.	Kundendienst .....	12
14.	Wartung .....	13
15.	Störungsmeldungen .....	14
16.	Hinweis zur Entsorgung.....	14
17.	Bedienanleitung Hugifrit .....	15
18.	Primus-Funktionen / Programmierung / Anzeigen / Legende Infofeld .....	16
19.	Datum- Uhrzeit-Programmierung Hugifrit .....	18
20.	Anleitung Fettpflege .....	19



## **Sicherheitsvorschriften:**

Die Anleitung muss von jeder Person gelesen und angewendet werden,  
welche mit dem Gerät arbeitet.

Die Sicherheitsvorschriften müssen bekannt sein und eingehalten werden.  
Sie muss ständig am Arbeitsort verfügbar sein.

Elektroanschluss muss durch einen Elektrofachmann erfolgen.

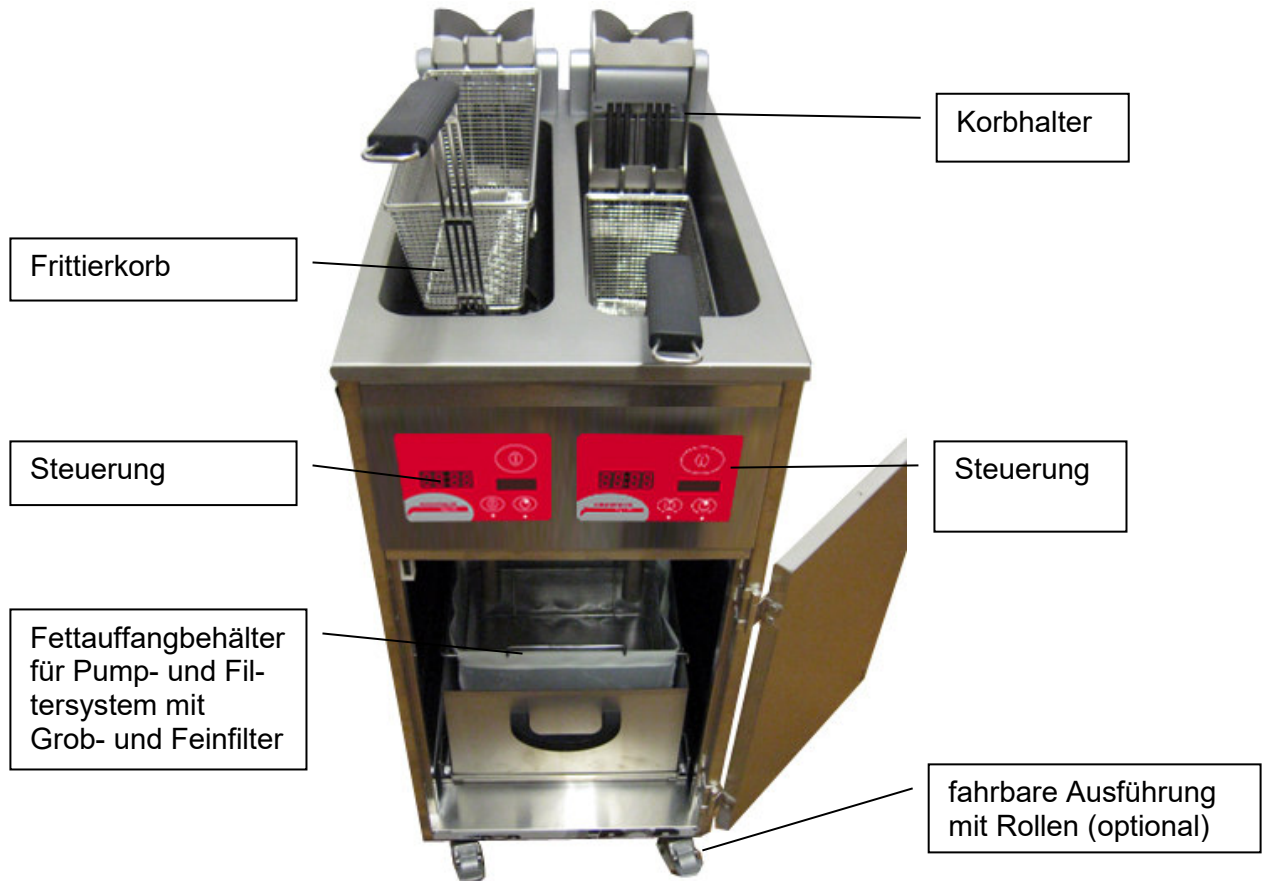
Das Gerät ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Fritteuse nicht mit Wasserstrahl reinigen.

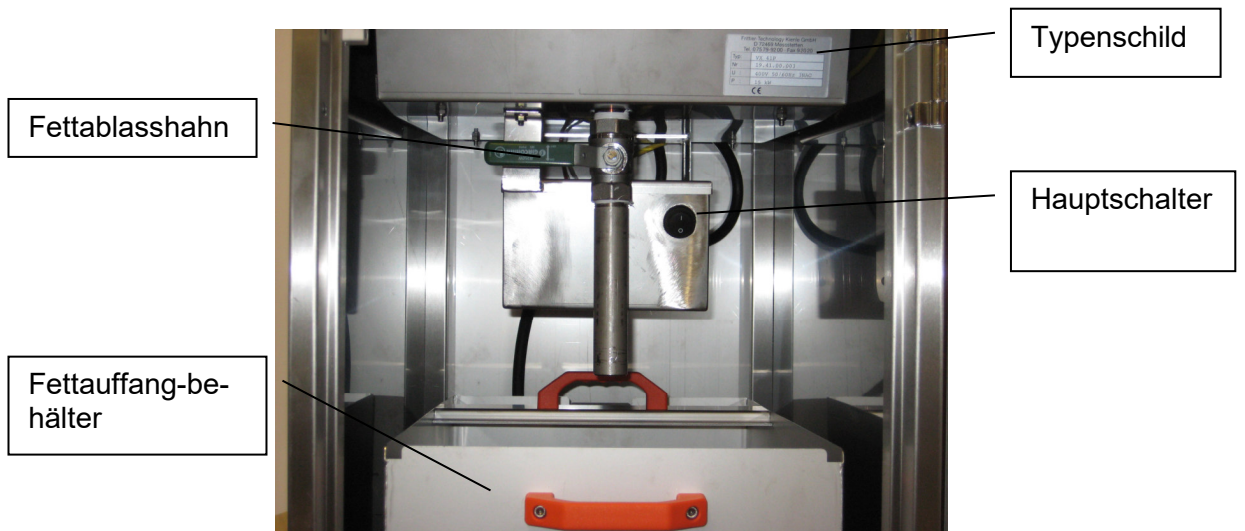
Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Ölstandmarke.

# 1. Beschreibung

## 1.1 Äußerer Aufbau



## 1.2 Innerer Aufbau



## 1.3 Aufstellen der Standfritteuse

Beim Aufstellen des Stand-Gerätes sind folgende Punkte zu beachten:

- Fritteuse aufstellen und ausnivellieren. Die Füße sind in der Höhe verstellbar.
- Ein Mindestabstand von 30 mm zur Wand oder anderen Apparaten ist einzuhalten.
- Das Gerät darf nicht auf einer brennbaren Unterlage stehen. Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits- und Bauvorschriften.
- Die Fritteuse ist ein feststehendes Gerät. Bei Fritteusen mit 4 Rollen (je 2 Bock- und Lenkrollen) möglich bei Typ 41+42, sind beim Aufstellen die Bremsen der beiden vorderen Rollen zu blockieren.
- Die Be- und Entlüftungsöffnungen (an Boden-, Front- und Rückseite) müssen frei gehalten und dürfen nicht zugestellt werden.

### Achtung:



Gemäss den internationalen Vorschriften, dürfen die Fritteusen VX 21 und VX 31 nicht frei aufgestellt werden; sie sind daher mit einer Befestigungslasche zu sichern. Das Aufrüsten mit Rollen ist bei der VX 31 erlaubt, wenn die Fritteuse im Betrieb mit der Befestigungslasche gesichert ist. Bei der VX 21 ist ein Aufrüsten mit Rollen nicht erlaubt. Fahrbare Fritteusen dürfen nur manövriert werden, wenn das Öl erkaltet ist und in den Fettauffangbehälter abgelassen wurde.

## 1.4 Installation der Einbaufritteuse

Für den Einbau und die entsprechenden Ausschnittmaße stehen separate Einbauzeichnungen und Einbauvorschriften zur Verfügung. Es ist zu beachten, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung des Fritteusen-Innenraumes gewährleistet ist und dass die Innentemperatur im Fritteusen-Unterbau nicht mehr als 50°C beträgt.

## 2. Zubehör



Frittierkorb



Korbhalter



Frittierbeckenabdeckung



Fettauffangbehälter mit Fein- und Grobfilter (Option: Filter- und Pumpsystem)



Grobfilter

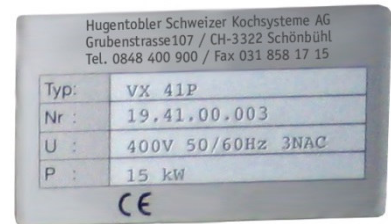
### 3. Funktionsweise

Im Wesentlichen besteht die Fritteuse aus einem Frittierbecken in welchem eine Elektro-Tauchheizung das Frittieröl erhitzt und dieses auf der benötigten Frittieretemperatur hält. Der Frittierkorb mit dem Frittiergut wird manuell in das heisse Frittieröl abgesenkt. Ist die Option Lift vorhanden, erfolgt die Absenkung automatisch nach Programmwahl. Je nach Variante unterscheiden sich die Größe des Frittierbeckens und die Leistungsfähigkeit der Elektro-Tauchheizung.

### 4. Technische Daten

#### 4.1 Geräteidentifikation

Jede Fritteuse ist mit einer eindeutigen Geräteidentifikation versehen. Das Typenschild befindet sich hinter der Türe am Schaltkasten Halblech. Halten Sie bei jeder Anfrage an den Kundendienst die Geräteidentifikation bereit.



#### 4.2 Abmessungen

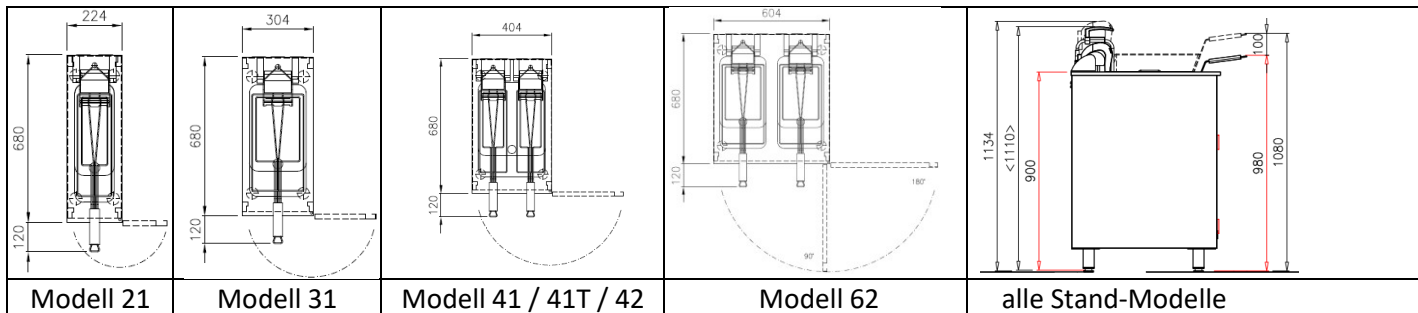
##### Standfritteuse:

Auslieferhöhe: Verstellbare Füße: 900 mm  
 +20 / -3 mm  
 Fahrbare Ausführung: 904 mm

##### Einbaufritteuse:

siehe separate Maßzeichnungen

##### Standfritteusen:



#### 4.3 Gewicht und Fülldaten

Type	Netto-Gewicht	Ölinhalt I Min.	Max.	Füllmenge der Frittierkörbe	empfohlene Füllmenge	Anzahl der Körbe	Stundenleistung TK Frittes vorgeb.	Frittes
VX 21	kg	7	9	1,25 kg	1.00 kg	1	17–22 kg	20–25 kg
VX 31	kg	13	16	1,50 kg	1.25 kg	1	27–32 kg	30–35 kg
VX 41	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 1.00 kg	2 (1)	2x17–22 kg	2x20–25 kg
VX 41 T	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 1.00 kg	2	2x17–22 kg	2x20–25 kg
VX 42	kg	2 x 7	2 x 9	2 x 1,25 kg	2 x 1.25 kg	2	2x17–22 kg	2x20–25 kg

## 5. Elektro-Anschluss



Der Elektroanschluss darf nur durch eine konzessionierte Fachfirma erfolgen. Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- Überprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich hinter der Türe am Schaltkasten-Halteblech.
- Alle Geräte werden mit einem Anschlusskabel (ohne Stecker) ausgeliefert. Der bauseitige Elektroanschluss muss nach EN 60335-1 und örtlichen Vorschriften durchgeführt werden.

### 5.1 Spannung & Anschlussarten

Standardausführung: 3 NAC 400V, 50/60Hz, 3L+N+PE

### 5.2 Anschlusskabel

Modell 21, 31, 41, 41T und 42: 1 Kabel, Länge 1,5 m, ohne Stecker.

Modell 62: 2 Kabel, Länge jeweils 1,5 m, ohne Stecker.

### 5.3 Netzabsicherung

Typ	VX 21	VX 31	VX 41	VX 41T	VX 42	VX 62
<b>Leistung</b>	7,5 kW 5,0 W/cm <sup>2</sup>	11 kW 4,7 W/cm <sup>2</sup>	15 kW 5,0 W/cm <sup>2</sup>	15 kW 5,0 W/cm <sup>2</sup>	15 kW (2 x 7,5) 5,0 W/cm <sup>2</sup>	2 x 11 kW 4,7W/cm <sup>2</sup>
<b>Spannung</b>	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	2 x 3NAC400V 50/60 Hz
<b>Netzabsicherung</b>	3 x 16A	3 x 16A	3 x 25A	3 x 25A	3 x 25A (2 à 3x16A)	2 x 3 x 16A
<b>Zuleitung</b>	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	2 x 3L+N+PE

### 5.4 Umgebungsbedingungen

Fritteuse	Temperatur min. °C	Temperatur max. °C	Feuchtigkeit max. %
bei allen Varianten	+5	+60	60

### 5.5 Leistungsoptimierungsanschluss nach DIN 18875 (Option)



Das Gerät wird werkseitig mit den erforderlichen Bauteilen ausgestattet.  
Die Energieoptimierung darf nur durch das Fachpersonal angeschlossen

## 6. Grundlegende Sicherheitsvorschriften

- Die Fritteuse dient ausschliesslich zum Frittieren von frischen und tiefgekühlten Nahrungsmitteln, welche beim durchgeführten Frittierungsprozess weder Personen- noch Sach- oder Umwelt gefährdend reagieren.
- Die Fritteuse ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Eine andere Nutzung der Fritteuse gilt als nicht bestimmungsgemäss.



- Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehören auch das Beachten der Betriebsanleitung und das Einhalten der vom Hersteller vorgeschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsvorschriften.

## 6.1 Spezifische Gefahren und Weisungen

### WARNUNG

- Enthält der Ölauffangbehälter heisses Frittieröl, müssen bei dessen Handhabung Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille getragen werden.
- Die Fritteuse niemals mittels Wasser, einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.
- Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Fritteuse aus, wenn die Fritteuse ohne vorheriges Einfüllen von Fett oder Frittieröl in Betrieb gesetzt wird.
- Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht unter die untere Ölstandsmarke absinken. Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Fritteuse ab.
- Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht über die obere Ölstandsmarke ansteigen. Es besteht beim Eintauchen von Frittiergut Überlauf- bzw. Überschäumgefahr.
- Abgenutztes, verunreinigtes Frittieröl ist erhöht entzündlich und neigt zum Überschäumen.
- Bei einem Frittierölbrand niemals mit Wasser einen Lösversuch einleiten, sondern sofort einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung benutzen – umgehend die Feuerwehr informieren!

### ACHTUNG

Die Fritteuse kann bei falscher Bedienung schwere Verletzungen des Personals verursachen. Das Personal, das die Fritteuse bedient und wartet, muss für den korrekten Umgang mit der Fritteuse geschult sein und muss die Sicherheitsvorschriften in dieser Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben, bevor mit der Bedienung oder der Wartung der Fritteuse begonnen wird.

## 6.2 Personensicherheit

### WARNUNG

- Einbringen von zu viel gefrorenem oder zu nassem Frittiergut in das heisse Frittieröl führt zu Aufschäumen des heissen Frittieröls und mindert die Qualität der frittierten Nahrungsmittel.
- Die Fritteuse nicht im aufgeheizten Zustand verschieben. Es besteht Überschwappgefahr des heissen Frittieröls.
- Beim Ablassen des Frittieröls sollte das Frittieröl deutlich abgekühlt sein (Verbrennungsgefahr).
- Tauchheizung niemals mittels Stahlbürste reinigen. Nachweislich unsachgemässe Reinigung der Tauchheizung schliesst Gewährleistungsansprüche aus.
- Verändern oder entfernen Sie nie Sicherheitseinrichtungen.
- Schalten Sie keine Sicherheitseinrichtungen durch Veränderungen an der Fritteuse aus.
- Betreiben Sie die Fritteuse nie in schadhaftem Zustand.
- Melden Sie Unregelmässigkeiten, insbesondere solche, die die Sicherheit betreffen, sofort ihrem Vorgesetzten.

## 7. Sicherheitseinrichtungen

Die Fritteuse verfügt über folgende Sicherheitseinrichtungen: Ein-/Aus-Schalter, Sicherheitsschutz, Sicherheitssonde.

### 7.1 Ein/Aus-Schalter

Der Ein/Aus-Schalter trennt die Steuerung vom elektrischen Netz. Der Ein/Aus-Schalter befindet sich hinter der Flügeltüre am Schaltkastengehäuse. Außerhalb der Betriebszeit den Ein-/Aus-Schalter auf „O“ (aus)stellen.

### 7.2 Sicherheitssonde

Das Gerät ist mit einer Sicherheitssonde nach neusten Vorschriften versehen. Sollte die Regelsonde nicht richtig funktionieren und das Öl überhitzen oder ist der Ölstand zu tief, so spricht bei 215°C der Sicherheitskreis an und stellt automatisch die Heizung ab. Um die Fritteuse wieder einzuschalten, den Hauptschalter auf '«O» stellen, und wieder einschalten «I» (=Reset).

**Hinweis:** Der Sicherheitskreis lässt sich erst nach Erkalten des Öls / Fettes auf unter 190°C wieder einschalten. Schaltet der Sicherheitskreis mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

## 8. Autorisierte Personen

Mit der Fritteuse dürfen nur Personen arbeiten, die für die jeweiligen Arbeiten autorisiert sind. Die Personen sind dann autorisiert, wenn sie die in diesem Kapitel aufgelisteten Ausbildungs- und Wissensanforderungen erfüllen.

### 8.1 Aufgabenbereich des Personals

#### **Betreiber**

Als übergeordnete juristische Person ist der Betreiber verantwortlich für die bestimmungsgemäße Verwendung der Fritteuse und für die Ausbildung sowie den Einsatz der berechtigten Personen. Er legt die Kompetenzen und Weisungsbefugnisse der berechtigten Personen für seinen Betrieb fest.

#### **Bediener der Fritteuse**

Dies ist eine Person, welche über die Bedienung der Fritteuse instruiert und über die bestehenden Gefahren orientiert ist.

Ihr obliegen folgende Arbeiten:

- Sie richtet die Fritteuse auf die zu frittierenden Nahrungsmittel ein.
- Sie bestückt die Fritteuse mit den zu frittierenden Nahrungsmitteln.
- Sie schaltet die Frittierzyklen ein und überwacht diese.
- Sie lokalisiert Probleme und organisiert die Problembehebung.
- Sie überwacht die Frittierölqualität und führt Frittierölnachfüllung, -reinigung und -filtrierung durch.

## 9. Vor Inbetriebnahme

Entfernen Sie alle noch vorhandenen Verpackungsrückstände. **Ölbecken und Zubehör gründlich reinigen und Korbhalter aufstecken.**



## 10. Inbetriebnahme

- Gerätedeckel von Ölbecken entfernen und Korb herausnehmen, **Ablasshahn schliessen!**
- Ölbecken bis zur Markierung zwischen MIN und MAX mit Frittieröl auffüllen. Die Niveaumarkierung (MIN/MAX) ist auf der Seitenwand des Ölbeckens zu sehen.

**MIN:** Ist die MIN-Markierung erreicht, so ist Öl bzw. Fett nachzufüllen.

**MAX:** MAX-Markierung nicht überschreiten.

### Achtung:

Nur flüssiges Frittierfett oder entsprechendes Öl verwenden! Bei Verwendung von Blockfetten muss dieses vor Befüllung extern (z.B. Herd) verflüssigt werden. Fett muss in direktem Kontakt mit dem Heizkörper sein.

### Öl-/Fetteinfüllung

	VX 21	VX 31	VX 41	VX 41 Twin	VX 42	VX 62
Min. Liter	7	13	18	18	2 x 7	2 x 13
Max. Liter	9	16	23	23	2 x 9	2 x 16

### 10.1 Inbetriebnahme Lift

Die Hebevorrichtung ist aus Transportgründen in Frittierstellung (unten). Sobald Sie einen Programmplatz vorwählen, läuft der Lift automatisch nach oben in die Standby-Stellung. Bei Vorwahl-Programm 0 läuft

der Lift automatisch nach unten und bleibt in Frittierstellung, um das manuelle Einhängen des Frittierkorbes zu ermöglichen.

## 11. Frittieren

→ siehe auch Absatz 15 und 16 Bedienung der Steuerung!

Mittels Schalter Frittier Temperatur wählen (ideal 175°C); Signallampe leuchtet grün. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, Frittiergut in Korb legen (nicht überfüllen, siehe Tabelle Seite 5). Tiefgefrorenes Frittiergut vor dem Eintauchen gut abschütteln und Korb ins Frittierbecken eintauchen. Sobald das Frittiergut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korb anheben und zum Abtropfen an Korhalter hängen.

### Achtung: Die Fritteuse ist nur für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Soll während des Betriebes Öl nachgefüllt werden, unbedingt langsam und sorgfältig das kalte Frittiermedium zugeben, Schutzkleidung + Schutzbrille tragen, um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Durch die Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Frittiergut (z.B. Eiskristalle) wird das Aufschäumen des Öls verstärkt und die Qualität verschlechtert!

Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Überschäumen.

Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel sofort auf das Ölbecken zu legen und das Gerät vom elektrischen Netz zu trennen!



**OEL-/ ODER FETTBRAND NIE MIT WASSER BEKAEMPFEN!  
FEUERWEHR BENACHRICHTIGEN!**

Zur Bekämpfung eines Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: Z.B. Feuerlöscher oder ortsfeste Löscheinrichtungen.

## 11.1 Frittieröl ablassen (Filtern)

**Achtung:** 

WIR EMPFEHLEN DIE FETTPFLEGE NUR MIT GERINGER (ABGEKÜHLTER) ÖLTEMPERATUR DURCHZUFÜHREN, UM DIE VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEISSES ÖL ZU VERMEIDEN!

**Achtung:** 

Beim Filtrieren des Öls bitte Handschuhe, Schutzbrille und geeignete Schutzkleidung tragen. Durch Öffnen des Ablasshahns das noch min. 70°C heisse Öl in den Auffangbehälter ablassen. Rückstände bleiben im Grob- und Feinfilter.

**Ablasshahn wieder schliessen!**

Frittierbecken mit Lappen reinigen. Öl in das Frittierbecken zurückleeren und falls nötig nachfüllen (ideal zwischen MIN und MAX-Marke). Deckel aufsetzen.

**Heisses Öl nicht im Unterbau der Fritteuse stehen lassen – Gefahr der Verschmutzung und Beschädigung der elektrischen Bauteile!**

**Hinweis:** Nie neues Öl/Fett mit altem, verbrauchtem Öl/Fett mischen!

## 11.2 Frittieröl ablassen (Reinigung)

Beim Reinigen wie folgt vorgehen:

1. Fritteuse muss ausgeschaltet sein
2. Heizelemente in Abtropfstellung bringen
3. Frittieröl vollständig ablassen und Ölauffangbehälter aus der Fritteuse herausnehmen
4. Heizelemente in Reinigungsstellung bringen
5. Becken und Heizelemente mit empfohlenem Reinigungsmittel und Wasser reinigen u. trocknen
6. Heizkörper-Drehgelenk und Seitenlager sind aus Massiv-Aluminium und dürfen nur mit geeigneten Mitteln gereinigt werden (keine scharfen Reinigungsmittel verwenden)!
7. Ablasshahn schliessen, (neues) Fett/Öl in den Fettbehälter füllen. Altes, verbrauchtes Öl/Fett fachgerecht entsorgen

**Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf).**

**Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.** Die Verschalungsbleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden.

**Die Fritteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden**

## 11.3 Liftbetrieb

Wird bei Doppelbeckenfritteusen Modell VX42 und VXE42 nur ein Frittierbecken benutzt, muss das linke Becken gewählt werden, um den Liftlauf zu ermöglichen.

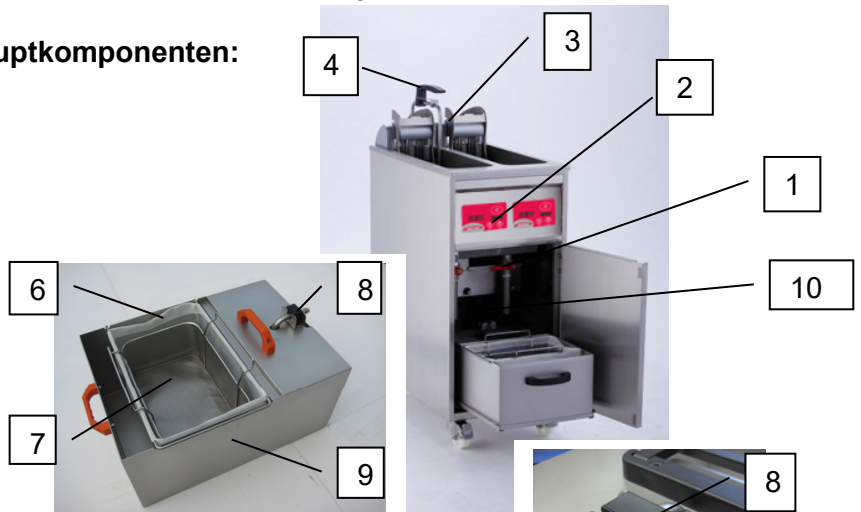
## 12. Fettpflege mit Filter- & Pumpsystem (Option)



**Achtung:** Diverse Teile können sehr heiss sein und es herrscht Verbrennungsgefahr! Unbedingt Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!

Das System besteht aus folgenden Hauptkomponenten:

- 1) Ölablasshahn
- 2) Starttaste zur Ölpumpe
- 3) Schnellkupplung mit Absperrventil
- 4) Auslauf-Rohr mit Haltegriff
- 5) Entsorgungsschlauch (siehe nächste Seite)
- 6) Feinfilter mit Rahmen
- 7) Grobfilter
- 8) Ansaugrohr
- 9) Ölauffangbehälter
- 10) Ölpumpe

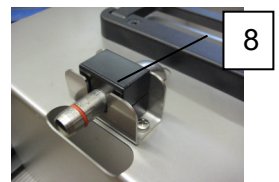


**VOR BENUTZUNG:**

**Prüfen Sie den Auffangbehälter und den richtigen Sitz des Ansaugrohres.**

**Kontrollieren Sie die Position des Fein- und Grobfilters.**

- Jetzt den Ablasshahn öffnen: Das noch mindestens 15°C warme Öl läuft durch den Grob- und Feinfilter in den Auffangbehälter.
- Heizkörper in Abtropfstellung bzw. Reinigungsstellung bringen.
- Reinigen Sie das Frittierbecken.
- Stecken Sie das Auslaufrohr (4) mit Handgriff auf die Schnellkupplung (3) hinter das Schwenklager.



**Vorsicht:** Jede Handhabung an der Schnellkupplung darf nur bei ausgeschalteter Pumpe erfolgen (Spritzgefahr)!

**Ölwechsel:** Öl ablassen und gemäss örtlichen Vorschriften entsorgen.

- Starten Sie die Pumpe:



Bei ausgeschalteter Fritteuse den Pumpenknopf lange drücken bis die Pumpe startet → Im Infocfeld erscheint „Pu“ („Err“= Fehlermeldung: Vermutlich ist das Öl zu heiss oder zu kalt)

(Bei den Modellen 41T und 42P mit 2 Bedienfeldern und nur 1 Pumpe kann die Pumpe nur mit dem linken Bedienfeld gestartet werden.)

- Die Pumpe läuft und pumpt das gefilterte Öl zurück in den Filterbehälter. Lassen Sie noch einen Augenblick den Ablaufhahn offen, um evtl. Reste in den Filter zu spülen.
- Schließen Sie den Ablaufhahn (1).
- Wenn am Einlaufrohr (4) kein Öl mehr austritt, schalten Sie die Pumpe mit dem Pumpenknopf (kurz tasten) ab.
- Bei Modell VX 42 wiederholen Sie den gesamten Vorgang beim zweiten Becken.
- Nach Beenden entnehmen Sie den Ölauffangbehälter mit dem Grob- und Feinfilter und dem Auslaufrohr. Grob- und Feinfilter, Auslauf- und Ansaugrohr mit heißem Wasser (Geschirrbrause) abspülen. Der Ölauffangbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

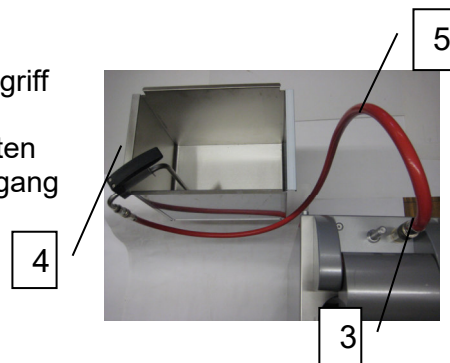


**Achtung!** Aggressive Reinigungsmittel können dem System schaden!

## 12.1 Öl abpumpen

Das Umpumpsystem erlaubt das Abpumpen von verbrauchtem Öl in ein Transport- oder Altölfass. Dazu ist wie folgt vorzugehen:

- 1) Zwischen Schnellkupplung (3) und dem Auslaufrohr (4) mit Haltegriff stecken Sie den roten Entsorgungsschlauch (5).
- 2) Das Auslaufrohr halten Sie in ihr Entsorgungsgefäß. Jetzt schalten Sie die Pumpe wie oben beschrieben ein. Wenn der Abpumpvorgang beendet ist, schalten Sie die Pumpe aus.
- 3) Entnehmen Sie den Entsorgungsschlauch (5).
- 4) Alle Teile wie bereits beschrieben reinigen.
- 5) Ablaufhahn schließen. Neues Öl einfüllen.



Roter Entsorgungsschlauch auf mechanische Beschädigung kontrollieren und nur mit aufgestecktem Auslaufrohr betreiben (druckloser Betrieb).

## 13. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an Ihren Händler oder an die nächste Servicestelle. Vermeiden Sie aber Fehlmeldungen und prüfen Sie deshalb vor Anforderung eines Monteurs, ob

- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind
- der Stecker eingesteckt ist
- das Gerät richtig in Betrieb gesetzt wurde
- Ölstand kontrollieren, eventuell unter „MIN“ Markierung.

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Gerätetyp und die Gerätenummer an, die Sie auf dem Typenschild am Schaltkastengehäuse hinter der Türe finden.

Es ist empfehlenswert nun diese Angaben nachstehend einzutragen.

Typ \_\_\_\_\_  
Geräte-Nummer \_\_\_\_\_  
Spannung \_\_\_\_\_  
Inbetriebnahme \_\_\_\_\_  
Servicestelle \_\_\_\_\_  
Telefon-Nummer \_\_\_\_\_

## 14. Wartung

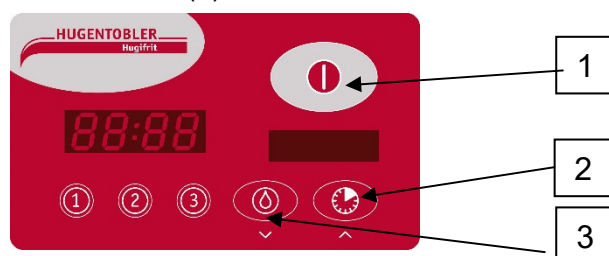
Der Betreiber ist verpflichtet, die Fritteuse in regelmässigen Abständen zu warten und zu reinigen. Die Fritteuse darf nur in technisch einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand betrieben werden. Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden, sonst erlöschen Prüfungen und Zulassungen. Trennen Sie beim Austausch elektrischer und mechanischer Komponenten die Fritteuse vom elektrischen Stromnetz.

Es wird empfohlen, das Gerät bei Normalgebrauch mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Fachmann überprüfen zu lassen. Bei intensivem Gebrauch (Fast Food) sollte dieser Rhythmus halbjährig sein.

	<b>Checkliste Service</b>	<b>geprüft</b>	<b>o.k.</b>
1	Gehäuse und Frittierbecken auf Schäden prüfen		
2	Zuleitungskabel (auch Steckverbindungen) auf Schädigung prüfen		
3	Steckverbindung oder Anschlussdose auf Schmorstellen prüfen		
4	Im Schaltkasten Anschlüsse an Leistungsschutz prüfen/festziehen		
5	Schutz auf Schmorstellen an den Anschlüssen kontrollieren		
6	Ein-/ Aus-Schalter prüfen		
7	Temperaturen kontrollieren		
8	Heizleistung messen - Stromaufnahme		
9	Datenkabel von der Steuerung zum Bedienelement auf Schäden prüfen		
10	Heizung hochklappen, ob Magnetschalter abschaltet		
11	Positionierung der Sonde (18 mm von Sonde zu Klemme)		
12	Bedienelement – alle Tasten und Anzeigesegmente prüfen		
13	Bedienelement/Folie – auf Schäden, Löcher, Risse prüfen		
14	Alle Kabelverschraubungen prüfen, ob unbeschädigt und fest		
15	Festziehen aller Schrauben (Füsse, Handgriffe, Türe, usw...)		
16	Heizkörperklappe Abtropf- und Reinigungsstellung kontrollieren		
17	Überprüfen Korbhalterbolzen		
18	Ablasshahn kontrollieren		
19	Ölaufangbehälter und Schublade kontrollieren		
20	Grobfilter und Feinfilter (Option) kontrollieren		
21	Einwandfreies Funktionieren der Pumpe (Option) Filtersystem überprüfen.		
22	Überprüfen der Schnellkupplungen (Option)		
23	Überprüfung Rückpumpschlauch (Option)		
24	Hebe- Senkvorrichtung (Option) auf ruhigen Lauf prüfen (darf nicht ruckartig sein)		
25	Liftstangenlager (Option) fetten (lebensmittelzulässige Fette verwenden)		
26	Sicherheitstechnische Kontrolle nach DGUV bestanden		
27	Funktionskontrolle – Gerät funktioniert einwandfrei (Temperatur messen)		

**Serviceanzeige „SEr“** Turnusmäßig erscheint deshalb die Erinnerung, dass am Gerät die jährliche Wartung durchgeführt werden sollte. Rückstellung der Anzeige:

1. Die Fritteuse einschalten(1).
2. Doppelklick (wie bei Computermaus) auf Ein-/ Austaster(1).
3. Alle drei Tasten(1,2,3) mindestens 6 Sekunden gemeinsam drücken.
4. Danach 1 x kurz auf den Ein-/ Austaster(1) drücken.



## 15. Störungsmeldungen

Meldung im Infofeld		was ist zu tun
E 01	Systemtest Strom – Sonde – Bedieneinheit	Fehlt eine Phase? Hat die Sonde oder Bedieneinheit einen Unterbruch oder Kurzschluss? Stromversorgung auf der Platine?
E 02	Strom - Sonde - Steuerung	Hat die Stromzufuhr eine Schmorstelle? Sonde überprüfen
E 03	Temperaturanstieg zu schnell	Ölstand überprüfen Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 05	Endschalter Heizung	Position Heizkörper prüfen - muss am Beckenboden aufstehen. Magnet prüfen.
E 06	Endschalter Lastabwurf	Abwarten bis Optimierung wieder einschaltet
E 07	Endschalter Heizung	Position Heizkörper prüfen - muss am Beckenboden aufstehen. Magnet prüfen.
E 08	Temperatur über 212°C	Gerät abkühlen lassen. Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 10	Temperatur (T+ T- eingang) über 250°C	Ölstand überprüfen. Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 11	Temperatur (S+ S- eingang) über 250°C	Ölstand überprüfen. Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 12	Platine Temperatur über 100°C	Einbau überprüfen: Mangelnde Belüftung, zu hohe Temperatur im Unterbau.
E 15	Sicherheitsschutz (Systemtest)	Stromversorgung überprüfen – 1 Phase fehlt.
E 16	Systemtest (Temperaturfehler)	Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 17	Systemtest (Temperatur-Differenz-Fehler)	Fettstand und Heizung prüfen. Ein/Aus-Schalter betätigen (Reset)
E 20	FETT Kredit aufgebraucht	Fettwechsel, Kreditrückstellung siehe Anzeige Seite 17/21
E 30	Temperatur-Sonde	defekt, evtl. Unterbruch, Sonden-Anschlüsse auf der Steuerplatine prüfen.
E 31	Sicherheits-Sonde	defekt, evtl. Unterbruch, Sonden-Anschlüsse auf der Steuerplatine prüfen.

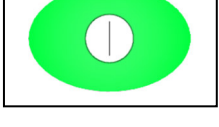
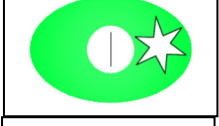
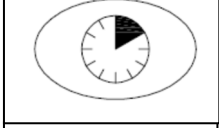
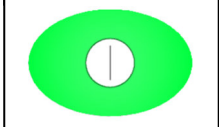
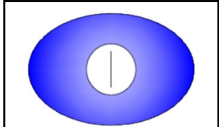
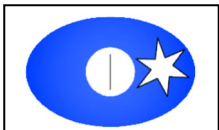
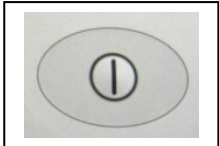
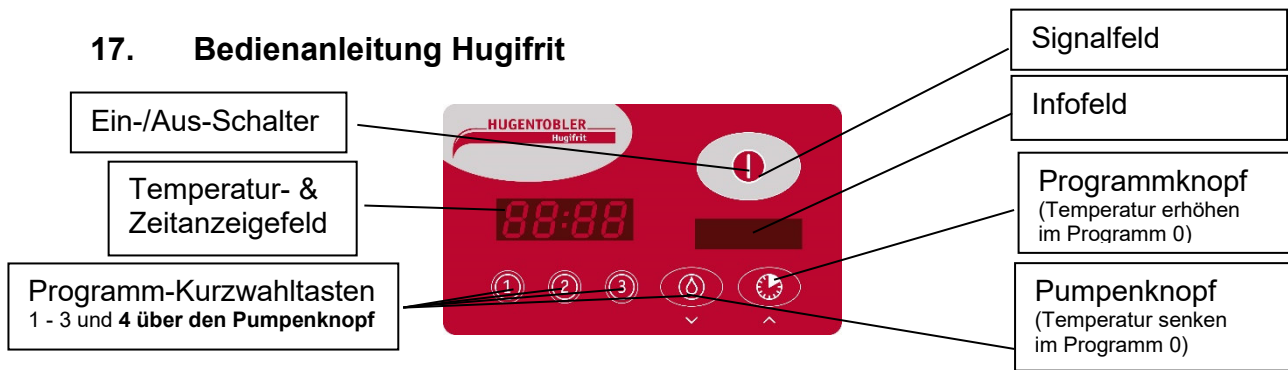
## 16. Hinweis zur Entsorgung



Vor Demontage das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern. Gewerbliche Elektrogeräte dürfen nicht in die kommunale Abfallentsorgung gelangen oder mit dem Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte sind kein wertloser Abfall! Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.



## 17. Bedienanleitung Hugifrit



a) Nach Prüfung ob der Öl- bzw. Fettstand in der Fritteuse korrekt ist, schalten Sie den Hauptschalter (hinter der Flügeltür am Schaltkastengehäuse) auf „ein“.

Es ertönt ein Signal und alle Segmente erleuchten kurz (Selbsttest der Steuerung und der Sicherheitseinrichtung). Außerhalb der Betriebszeit den Ein/Aus-Schalter auf „0“ (aus) stellen.

b) Schalten Sie die Fritteuse durch kurzes Antippen des Ein-/Aus-Schalters ein.

c) Die Steuerung geht direkt in den Schmelzzyklus:  
Das Signalfeld blinkt blau.

Gleichzeitig erscheint im Infocfeld das zuletzt benutzte Programm.  
Programm 10 = Reinigungsprogramm Temperatur von 20 – 95°C.

Im Temperatur- & Zeitanzeigefeld erscheint die im Programm festgelegte Frittier-temperatur.

d) Nach Erreichen von 120°C schaltet die Heizung von Taktbetrieb auf Dauer-  
heizung: Das Signalfeld leuchtet blau.

e) Nach Erreichen der gewünschten Frittier-temperatur (z.B. 175°C), leuchtet  
das Signalfeld grün. Die Fritteuse ist betriebsbereit.

f) Durch kurzes drücken der Programmtaste starten Sie das Programm.  
Bei Option Lift läuft der Lift nach unten – während der Liftlaufzeit ertönt  
ein akustisches Warnsignal.

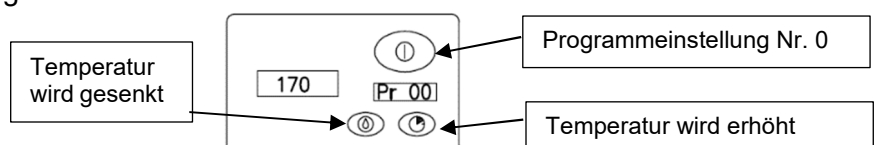
g) Möchten Sie ein anderes Programm wählen, halten Sie die Programm-  
Taste gedrückt, bis die Auswahl im Infocfeld läuft (1-10). Lassen Sie die  
Taste beim gewünschten Programm los. Stimmt die Programm-Nr. nicht,  
tasten Sie einzeln zum gewünschten Programm.

h) Während der Programmablaufzeit blinkt das Signalfeld grün.

Im Temperatur- & Zeitanzeigefeld erscheint die Restfrittierzeit.

i) Am Ende des Programms leuchtet das Signalfeld wieder grün.  
Bei Option Lift läuft der Lift nach oben – während der Liftlaufzeit ertönt ein akus-  
tisches Warnsignal.

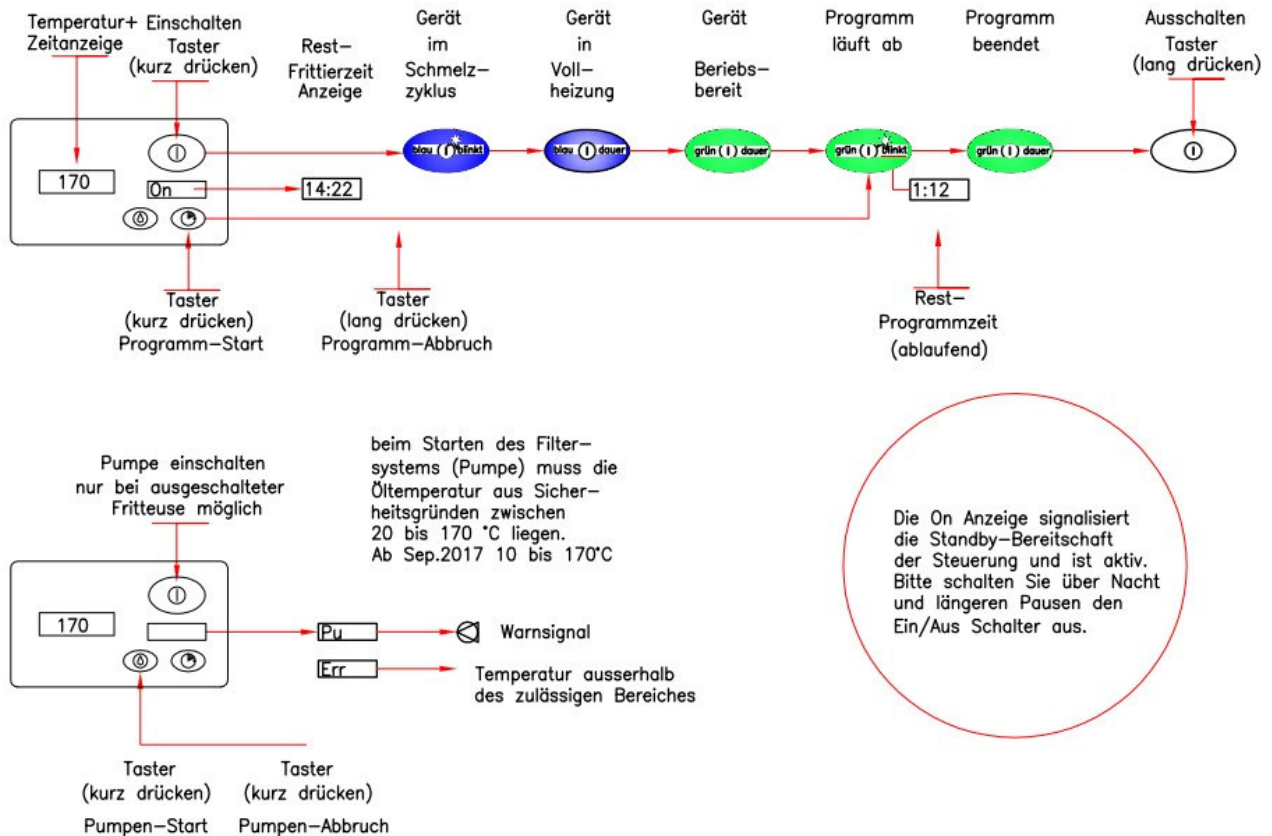
**Manuelle Temperatureinstellung  
in Programm 0 (kein Programm):**  
Veränderung durch kurzes Antippen





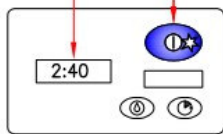
# 18. Primus-Funktionen / Programmierung / Anzeigen / Legende Infocfeld

## Funktionen-Primus

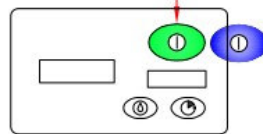


## Anzeigen-Primus

wenn kein Programm gestartet, Sollanzeige der Temperatur, bei Programmstart die Frittierzeit mit Restzeit ablaufend auf 0

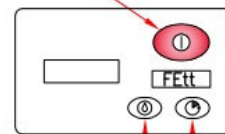


blau blinkend, während des Betriebes, signalisiert bei Anschluß an eine Maximumüberwachung, aktiver Lastabwurf. (schnell blinkend)

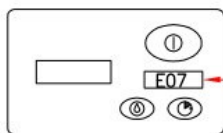


blau-grün wechselnd, während des Betriebes, signalisiert bei Freigabe Standby (1-59 min.) Fritteuse befindet sich im Standby Betrieb. Die Beendigung des Standby erfolgt durch kurzes drücken der Starttaste. (dann wird Signalfeld blau)

rotes Feld mit Anzeige FETT im Infocfeld bedeutet abgelaufene Fettbenutzungszeit. Rückstellung erfolgt durch zweimaliges kurzes drücken der Starttaste (Doppelklick) anschließend die Tasten Pumpe+Programm zusammen drücken, dann verschwindet die Anzeige Fett und die rote Signalanzeige geht aus.

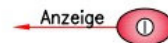


### Fehlermeldungen im Infocfeld

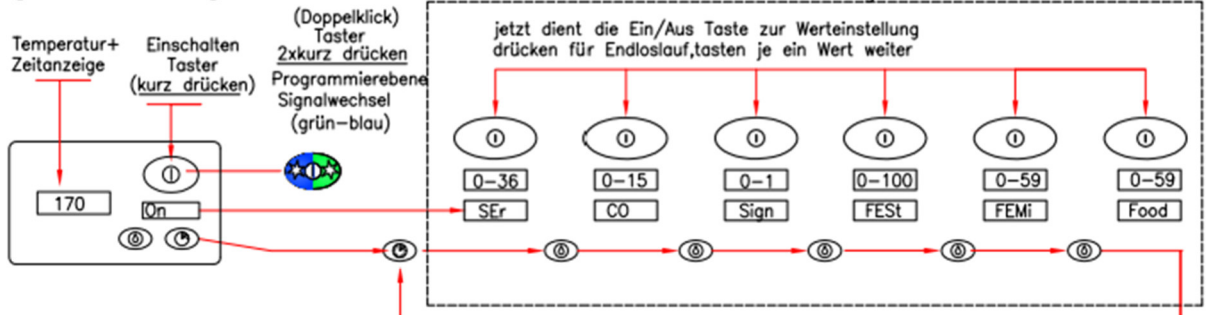


Die Fehlermeldungen E03, E08, E15, E17 sind Sicherheitsfehler und können nur durch Betätigung des Ein/Aus-Schalters (1-0) neben dem Ablasshahn behoben werden.

- E02 Fehler im Testlauf. Ein/Aus-Schalter betätigen.
- E03 Aufheizgeschwindigkeit zu hoch - kein Fett im Becken-
- E05 Heizung nicht ganz unten Magnetenschalter schaltet nicht
- E06 Eingang Lastabwurf nicht geschlossen oder aktiv
- E07 Heizung nicht ganz unten Magnetschalter schaltet nicht
- E08 Temperatur über 212°C
- E15 Fehler auf der Steuerplatine (Input)
- E16 Fehler auf der Steuerplatine (Refer.)
- E17 Zyklischer Temperaturabgleich

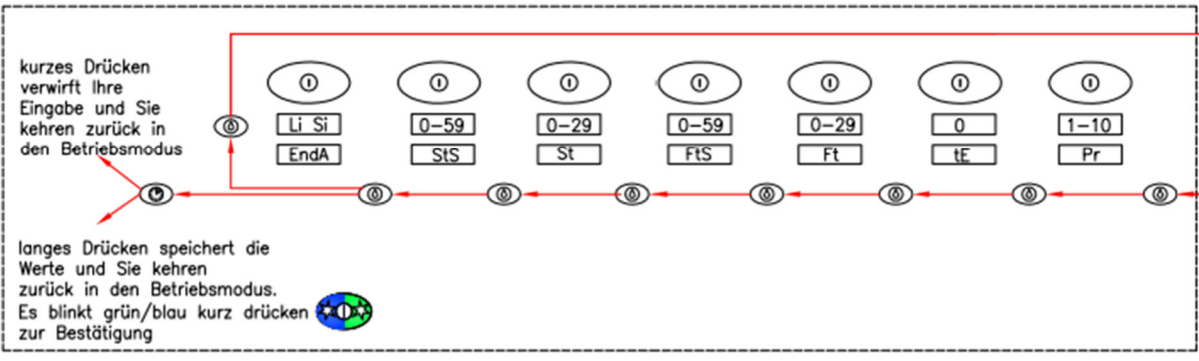


# Programmierung-Primus



**Taster (lang drücken)**  
jetzt sind Sie in der Programm-  
dateneingabe es erscheint Datum  
und Zeiteingabe (siehe gesondertes Blatt)

## Programmeinstellung Nr.1 bis 10



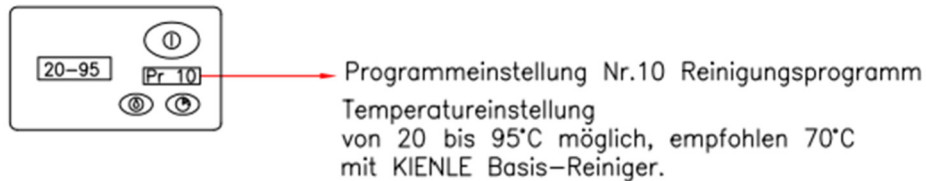
## manuelle Temperatureinstellung im Programm 0 (kein Programm)



Temperatur wird gesenkt — Temperatur wird erhöht

Veränderung durch kurzes Antippen

## Reinigungsprogramm

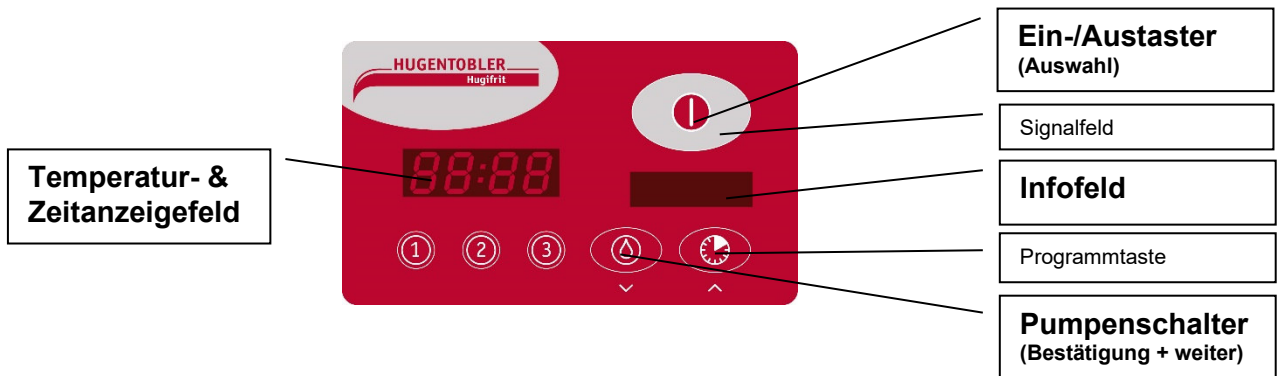


## Legende-Infofeld

- SFr** Serviceintervalle in Monaten (0-36)
- CO** Codeeingabe nur für Service
- Sign** Akustische Signale der Grundeinstellung Ein(1) oder Aus(0)
- FEST** Eingabe der Fettbenützungzeit in Stunden(0-100)
- FEMi** Eingabe der Fettbenützungzeit in Minuten (0-59)
- Food** Einstellung der Zeit für Übergang in Standby (0-59)
- Pr** Auswahl der Programmnummer (bei Sirius nicht möglich)
- tE** Temperatureinstellung (bei Sirius über Drehknopf)
- Ft** Frittierzeit in Minuten (0-29)
- FtS** Frittierzeit in Sekunden (0-59)
- St** Shakerzeit in Minuten (0-29)
- StS** Shakerzeit in Sekunden (0-59)
- EndA** Endaktion nach beenden des Frittiervorganges (Si-Signal) bei Eingabe von 0-Werten ist der Aktor abgewählt u.nicht in Funktion

Die Fettbenützungzeit ist ein vom Kunden ermittelter Zeitwert, der nichts über den Verderbnisgrad des Fettes aussagt. Wir empfehlen, dies durch geeignete Mittel z.B. Fetttestgeräte zu ermitteln.

## 19. Datum- Uhrzeit-Programmierung Hugifrit



**Einschalten:**

Ein-/Austaster kurz drücken

**Wechsel auf Programmier Ebene:**

Ein-/Austaster 2x kurz drücken (Signalfeld blinkt grün-blau)

Programmtaste lang drücken



### Eingabe der Jahreszahl:

z.B. „14“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (0-99). Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschalter-taste.



### Datumseingabe Monat:

z.B. „12“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (1-12). Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschalter-taste.



### Datumseingabe Tag:

z.B. „21“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (1-31). Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschalter-taste.



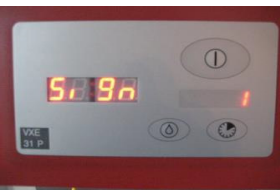
### Uhrzeiteingabe Stunde:

z.B. „15“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (00-23). Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschalter-taste.



### Uhrzeiteingabe Minute:

z.B. „08“ blinkt. Auswahl über den Ein-/Austaster (1-60). Bestätigung und weiter erfolgt mit der Pumpenschalter-taste.

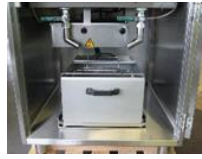


Weiter geht es mit den Grundeinstellungen, akustisches Signal ...

## 20. Anleitung Fettpflege

### Fettpflege mit abgekühtem Öl (empfohlen)

1. Türe öffnen, Unterbau muss offen bleiben



2. Temperaturwahl auf Programm 10 oder



bei Type Sirius auf 70° (ideale Filtertemperatur).



3. Gerät ausschalten.



4. Öl ablassen.



5. Becken reinigen.



Spätestens nach 10 Minuten:

6. Öl mittels Filterpumpe zurückpumpen.



7. Ist keine Filterpumpe vorhanden, Behälter sorgfältig entnehmen und ins Becken zurückleeren.



8. Heißen Auffangbehälter **außerhalb** der Fritteuse abkühlen lassen und reinigen.



### Fettpflege mit heißem Öl (nicht empfohlen - hohe Verbrennungsgefahr)

1. Türe öffnen, Unterbau muss offen bleiben

2. Gerät ausschalten.

3. Öl ablassen.

4. Becken reinigen.

Spätestens nach 10 Minuten:

5. Öl mittels Filterpumpe zurückpumpen.

6. Ist keine Filterpumpe vorhanden, Behälter sorgfältig entnehmen und ins Becken zurückleeren.

7. Heißen Auffangbehälter **außerhalb** der Fritteuse abkühlen lassen und reinigen.

**Heißes Öl darf nicht zur Abkühlung im Unterbau der Fritteuse stehen, da dies die Elektronik schädigt!**

**ACHTUNG: Alle Arbeiten nur mit Handschuhen, Schutzbrille und Schutzkleidung durchführen!**

*Wir sind Ihr Partner für innovative  
Küchenkonzepte und wirtschaftliches  
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

*[www.hugentobler.com](http://www.hugentobler.com)*

CH | EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz  
Tel. +41 (0)848 400 900, Fax +41 (0)31 858 17 15

D

Hugentobler + Partner GmbH Deutschland  
Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim  
Tel. +49 (0) 89 85 15 77, Fax +49 (0) 89 85 15 47