

# Bedienungsanleitung



CE

RoFry®  
RF-300/330/360-CC

LOW FAT & MORE TASTE

**RO FRY**®

BY 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 .....	6
2.5	Besondere Sicherheitshinweise.....	6
3	Produktinformationen.....	8
3.1	Einführung.....	8
3.2	Besondere Merkmale .....	8
3.3	Technische Daten.....	8
4	Aufstellung und Inbetriebnahme.....	10
4.1	Auspacken.....	10
4.2	Aufstellung.....	10
4.3	Elektroanschluss .....	10
4.4	Frischwasseranschluss.....	11
4.5	Abwasseranschluss.....	11
4.6	Reinigungs- und Klarspülmittel .....	11
4.7	Abluftanschluss .....	11
4.8	Vorbereitung des Betriebes Erstreinigung.....	11
5	Betrieb .....	13
5.1	Arbeitsweise der RoFry®.....	13
5.2	Beschreibung der Bedienelemente.....	14
5.3	Erläuterung der Computersteuerung (Übersicht) .....	15
6	Wartung .....	18
6.1	Reinigung und Pflege .....	18
6.2	Tägliche Reinigung.....	18
6.3	Wöchentliche Reinigung .....	20
6.4	Störungsbeseitigung.....	21
6.5	Schaltpläne.....	22
6.6	Austauschanleitung Türdichtung und Korbichtung: .....	23
6.7	Ersatzteile.....	27
6.8	Explosionszeichnungen .....	30
6.9	Zubehör.....	33
6.10	Konformitätserklärung .....	34

## 2 Wichtige Hinweise

### 2.1 Grundlegende Sicherheitshinweise

#### 2.1.1 ACHTUNG

Öffnen Sie nicht die Seitenabdeckung des Gerätes!



"WARNUNG Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, darf die Abdeckung nicht entfernt oder geöffnet werden. Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Überlassen Sie die Wartung qualifiziertem Personal."

#### 2.1.2 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

- Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb dieses Gerätes ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheits-Hinweise und der Sicherheits-Vorschriften.
- Diese Betriebsanleitung enthält die wichtigsten Hinweise, um das Gerät sicherheitsgerecht zu betreiben.
- Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheits-Hinweise, 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.

#### 2.1.3 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.

#### 2.1.4 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.

#### 2.1.5 Gefahren im Umgang mit dem Gerät

Die RoFry® ist 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.

### 2.1.6 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die RoFry® ist ausschließlich für die Zubereitung 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.

## 2.3 Symbol- und Hinweiserklärung

In der Betriebsanleitung werden folgende Benennungen und Zeichen 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 Anwendungs-Tips 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.

Zuwiderhandlungen können strafrechtliche Folgen nach sich ziehen.

## 2.5 Besondere Sicherheitshinweise



### 2.5.1 Schutzeinrichtungen

- Vor jedem Ingangsetzen des Gerätes müssen alle Schutzvorrichtungen wie Tür 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 Teil-Komponenten sind diese durch den Betreiber oder ggf. einen autorisierten Servicetechniker vorschriftsmäßig anzubringen.

### 2.5.2 Informelle Sicherheits-Maßnahmen

- 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 Geräte-Steuerung

- Auf keinen Fall Programmänderungen am Quellcode der Software vornehmen!
- Nur eingewiesenem Personal ist es erlaubt, die Steuerung zu betätigen.

### 2.5.5 Sicherheits-Maßnahmen im Normalbetrieb

- Gerät nur betreiben, wenn alle Schutzeinrichtungen voll funktionsfähig sind.
- Vor Einschalten des Gerätes sicherstellen, dass niemand durch das anlaufende Gerät gefährdet werden kann.
- 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 Elektro-Fachkraft ausführen lassen.
- Ebenso muss der elektrische Anschluss dieses Gerätes an die Versorgung durch eine Elektro-Fachkraft ausgeführt werden; 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**

- Den Korb bzw. Korhalter nur bei abgeschaltetem Gerät entnehmen!
- Nicht in den offenen, heißen Garraum fassen!
- Während des Entleerungsvorganges nicht den herausgezogenen, heißen Korb anfassen!
- Nicht in den heißen Abluftstrom fassen!

### **2.5.8 Wartung und Instandhaltung, Störungsbeseitigung**

- Vorgeschriebene Einstell-, Wartungs- und Inspektionsarbeiten fristgemäß durchführen bzw. durch einen autorisierten Servicetechniker durchführen lassen.
- Bedienungspersonal vor Beginn der Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten informieren.
- Bei allen Wartungs-, Inspektions- und Reparaturarbeiten Geräte spannungsfrei schalten und Hauptschalter gegen unerwartetes Wiedereinschalten sichern.
- 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 Umbau-Maßnahmen 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

Mit Hilfe der RoFry® ist es aufgrund von einzigartigen Verfahren möglich, handelsübliche Frittierprodukte völlig ohne Frittierfett zuzubereiten. Ob Tiefkühl- oder Frischware, von Pommes frites bis zu Chicken Nuggets, von asiatischen Spezialitäten bis zu neuesten Fast Food Produkten aus den USA, die fettfreie Zubereitung garantiert gleichbleibende Spitzenqualität auf höchstem Niveau. Die intelligente Sensorik verhindert Fehlbedienung und gleicht unterschiedliche Produktmengen und -temperaturen aus.

### 3.2 Besondere Merkmale

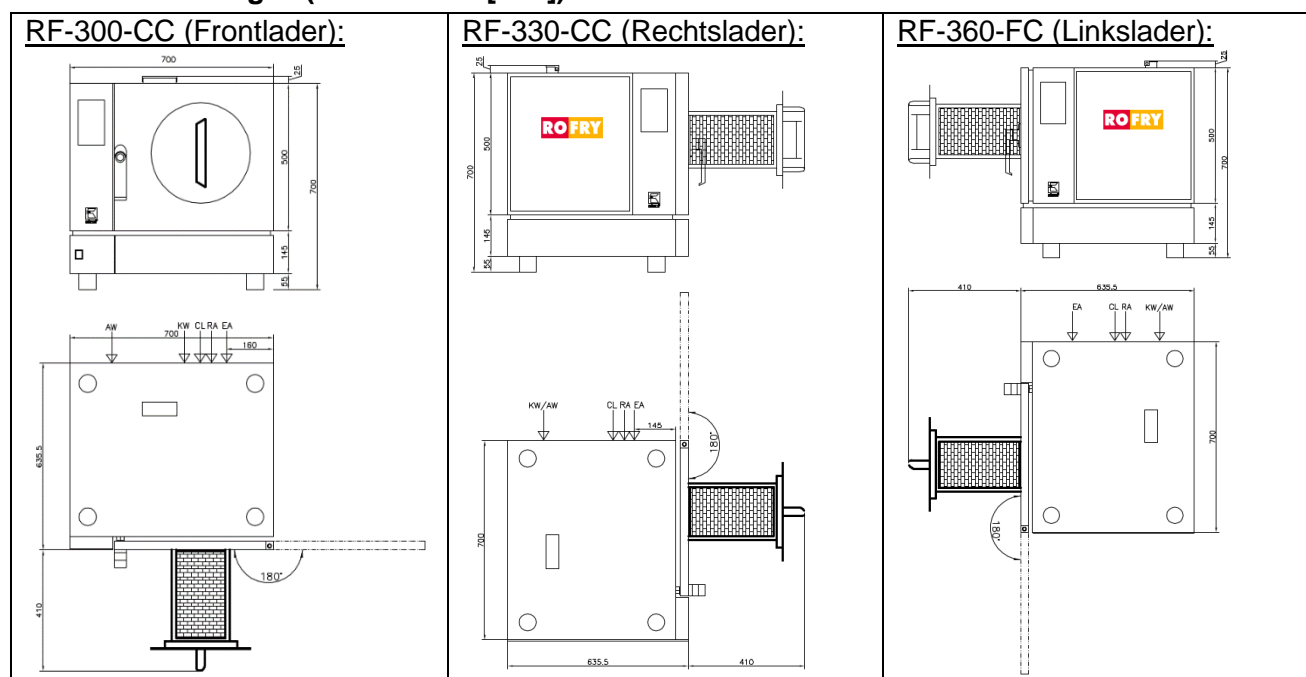
- Kompaktes Design
- Computer gesteuert
- Selbstdiagnose Fehlererkennungssystem
- Zweitastenbedienung im Normalbetrieb
- Kein Fett oder Öl muss gekauft, gelagert, benutzt oder entsorgt werden
- Es sind keine Werkzeuge nötig, um das Gerät zur Reinigung zu zerlegen
- Ideale Abmaße zur Counterinstallation
- Edelstahlkonstruktion rostfrei
- Reduzierte Emissionswerte
- Es ist keine Feuerlöschanlage nötig

### 3.3 Technische Daten

#### 3.3.1 Kapazität

Die maximale Kapazität der RoFry® beträgt basierend auf dem Frittierprodukt Pommes frites 2,0 kg Tiefkühlware oder 2,5 kg Frischware pro Charge.

#### 3.3.2 Abmessungen (Alle Maße in [mm])





### 3.3.3 Gewicht

<u>Typ</u>	<u>Netto Gewicht:</u>
RF-300/330/360-CC:	88,5 kg

### 3.3.4 Elektrische Werte

<u>Typ</u>	<u>Version</u>	<u>Belastung pro Ph:</u>
RF-300/330/360-CC:	Europe-Version 400V / 15,5kW / 50-60Hz / 3Ph mit N	25 A

### 3.3.5 Lärmemission

<u>Typ</u>	<u>Lärmemission</u>
alle Typen	< 70 dBA

## 4 Aufstellung und Inbetriebnahme

Generell wird jede RoFry® 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

- Öffnen Sie den Karton und entnehmen Sie vorsichtig das Verpackungs- und Füllmaterial.
- Entnehmen Sie alle beweglichen Teile und überprüfen Sie diese auf Vollständigkeit (Lieferumfang gem. beiliegender Versandpapiere).
- Entfernen Sie nun die Kartontage sowie sämtliche Verpackungs- und Schutzfolien um die RoFry® herum.
- Ziehen Sie an dem schwarzen Griff den Korb aus dem Gerät und entnehmen Sie alle darin befindlichen Teile wie Bedienungsanleitung etc.

### 4.2 Aufstellung

Stellen Sie das Gerät am gewünschten Ort auf. Dabei sind nachfolgende Hinweise zu beachten:

- Die RoFry® auf einer ebenen, horizontalen Fläche aufstellen! Richten Sie das Gerät waagrecht aus. Benutzen Sie hierzu eine Wasserwaage. Leichte Unebenheiten lassen sich durch Justierung der Schraubfüße ausgleichen.
- Beachten Sie, dass alle Be- und Entlüftungsschlitze einen Freiraum von mindestens 5cm haben.
- Halten Sie immer den Zugang zum Gerät frei, um Beschickungs-, Entnahme-, Säuberungs- und Wartungsarbeiten durchzuführen.
- Das Gerät ist so aufzustellen, dass das Umfeld gereinigt werden kann.



### 4.3 Elektroanschluss

**Achtung!** Bei Arbeiten mit geöffneten Seitenblenden, ist darauf zu achten, dass das Gerät vom Netz getrennt ist. Auch wenn das Gerät nicht eingeschaltet ist, läuft evtl. das Kühlluftgebläse automatisch an, um ein Überhitzen des Gerätes zu verhindern. Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungsgefahr!



Der elektrische Anschlusswert Ihres Gerätes und die genauen technischen Daten sind dem Typenschild zu entnehmen. Es befindet sich bei allen Geräten unterhalb der Tür hinter der Fettauffangwanne.

- Die Übereinstimmung der örtlichen Stromart und Netzspannung mit den entsprechenden Angaben auf dem Typenschild ist zu überprüfen.
- Es ist sicherzustellen, dass die Zuführungsleitung bei Geräten für Versorgungsspannungen:
  - ≤ 240V (4/5-adrig, min. Querschnitt 4□) separat mit 40 Ampere,
  - > 240V (4/5-adrig, min. Querschnitt 2,5□) separat mit 25 Ampere abgesichert ist.
- Die Absicherung muss mittels eines 3 phasigen Leitungsschutzschalters erfolgen!
- Die bauseitige Anschlussleitung muss aus hitzebeständigem, flexiblem Kabel bestehen (kein NYM- Kabel!). Sie ist so zu verlegen, dass ein unkontrollierter Kontakt zu heißen Teilen unmöglich ist.
- Weitere Informationen sind dem Schaltplan zu entnehmen (s. Anhang)

**Achtung!** Nachdem das Gerät elektrisch angeschlossen wurde, ist die Drehrichtung des Heißluftgebläses zu überprüfen:

- Nehmen Sie hierzu den Korb aus dem Gerät (ziehen sie den Korb am Griff bis zum Anschlag heraus, drücken Sie die Arretierung und entnehmen Sie den Korb).



- Schalten Sie das Gerät ein und blicken Sie in den Garraum. Das Gebläserad muss sich im Uhrzeigersinn drehen.
- Bei falscher Drehrichtung lassen Sie zwei Phasen an der Anschlussklemme (X1) oder am Gerätestecker tauschen.

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

#### 4.4 Frischwasseranschluss

**Achtung!** Generell sind alle Anschluss- und Reparaturarbeiten am Gerät nur durch einen autorisierten Fachmann durchzuführen! Dabei sind die Richtlinien nach DIN EN 1717 (alt DIN 1988, Teil 4, Technische Regeln für Trinkwasserinstallation, TRW zu beachten.



- Das Gerät benötigt einen Kaltwasseranschluss.
- Zum Anschluss ist ein 1/2" Druckschlauch mit 3/4" Verschraubung zu verwenden. Bauseitig sind ein Absperrhahn sowie eine Sicherheitskombination bestehend aus Rückflusskombination und Rohrbelüfter vorzusehen.
- Der zum Betrieb notwendige Wasserdruck sollte min. 100 kPa und max. 400 kPa betragen. Bei einem Wasserdruck von mehr als 400 kPa sollte ein Druckminderer vorgesehen werden.

#### 4.5 Abwasseranschluss

**Achtung!** Generell sind alle Anschluss- und Reparaturarbeiten am Gerät nur durch einen autorisierten Fachmann durchzuführen! Dabei sind die Richtlinien nach DIN EN 1717 (alt DIN 1988, Teil 4, Technische Regeln für Trinkwasserinstallation, TRW zu beachten.



- Das Gerät benötigt einen offenen Abwasseranschluss, vorzugsweise über einen Trichter. Hierzu kann ein handelsüblicher 3/4" Abwasserschlauch genommen werden, der an das mitgelieferte Abwasser-Anschlussstück montiert wird.

#### 4.6 Reinigungs- und Klarspülmittel

Verbinden Sie den Reiniger und den Spülmittelbehälter über die mitgelieferten Schläuche mit dem RoFry®. Achten Sie darauf, dass diese Schläuche nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und dass sie nicht geknickt werden.

#### 4.7 Abluftanschluss

Bei einer Auslastung der RoFry® von 60% (entspricht der kontinuierlichen Zubereitung von 1000g TK-Ware von -18°C) entsteht ein Abluftstrom von ca. 130 m³/h der 6 kg Wasser in Form von Heißdampf enthält. Dieser ist über ein geeignetes Abluftsystem zu entsorgen.

Am geeignetsten hierfür ist eine entsprechend ausgelegte Dunsthaube. Sollte dies aus baulichen Gründen nicht möglich sein, so sind anderweitige Maßnahmen zu ergreifen. Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter, die Sie gerne beraten.

#### 4.8 Vorbereitung des Betriebes Erstreinigung

Bevor Sie den RoFry® benutzen können, müssen Sie alle abnehmbaren Teile sorgfältig mit einem Fettlöser reinigen.

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



Nach der ordnungsgemäßen Reinigung des RoFry® wird der Geruch bei der ersten Benutzung minimal sein.

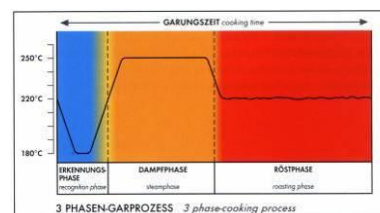
## 5 Betrieb

### 5.1 Arbeitsweise der RoFry®

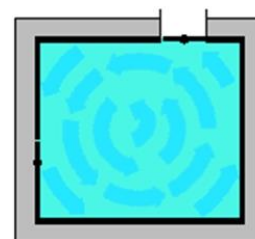
Nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, initialisiert sich die Computersteuerung. Nach Start eines Programms wird das Heißluftgebläse einmal pro Sekunde angesteuert (getaktet) und dreht sich langsam. Die Heizungen werden aktiviert und heizen den Garraum auf die eingestellte Temperatur des Programms auf. Dies dauert ca. 2 Minuten.

Der Korb kann nun geöffnet, das zu verarbeitende Frittierprodukt eingefüllt, der Korb geschlossen und die Start-Taste betätigt werden.

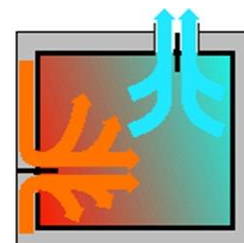
Der Korb fängt an zu rotieren und das Heißluftgebläse dreht mit voller Geschwindigkeit. Zu diesem Zeitpunkt sind die Klappen der Zu- und Abluftkanäle, die den Luftaustausch ermöglichen, geschlossen. Die Temperatur fällt ab. Der Computer passt die RoFry® nun automatisch an die Produktmenge und -Temperatur an indem die Zubereitungszeit verkürzt oder verlängert wird, so dass ein weitgehend gleichmäßiges Produktergebnis erzielt wird.



Die Steam-Time Phase (Dampfphase) beginnt. Hierbei wird dem Produkt Feuchtigkeit entzogen und es entwickelt sich Dampf, der das Produkt gart. Während der Steam-Time erhöht sich die Temperatur im Garraum, sofern eingestellt. Nach Ablauf der Steam-Time öffnen die Klappen und die Temperatur geht wieder auf den Anfangswert zurück.

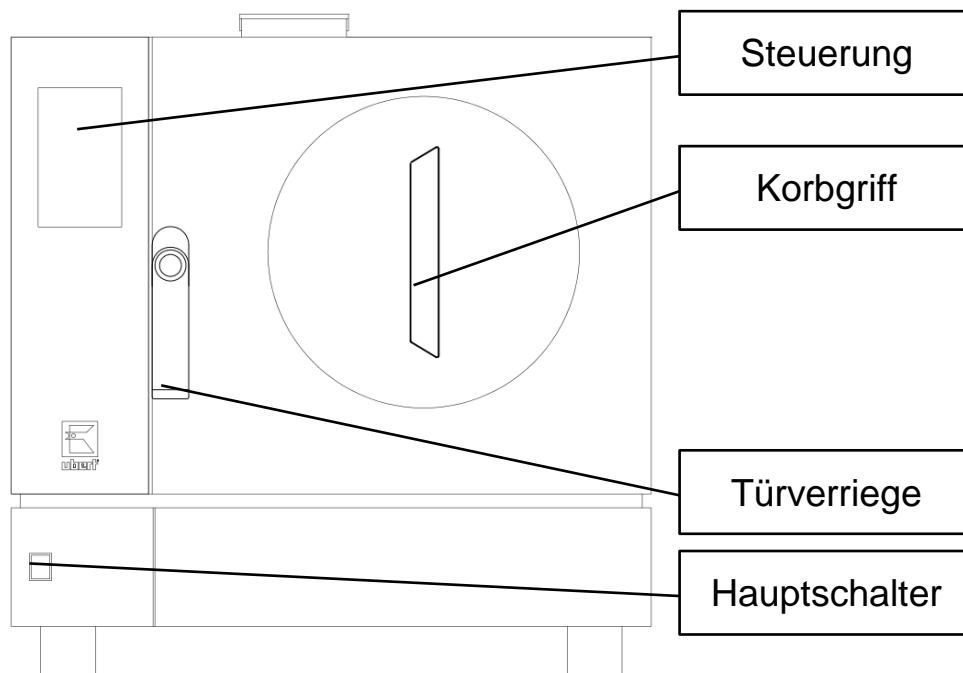


Die Röstphase, in der das Produkt knusprig gebräunt wird, beginnt. Hierbei wird die Garraumluft durch den Abluftkanal ins Freie geführt und frische, vorgeheizte Luft durch den Zuluftkanal in den Garraum gedrückt. Die Klappen bleiben solange geöffnet, bis der Korb entleert wurde.



## 5.2 Beschreibung der Bedienelemente

Nachfolgend finden Sie die Beschreibung aller Bedienelemente.



Computersteuerung (Controller):

Der Controller wird verwendet, um den gesamten Garprozess automatisch zu steuern, einschließlich Garzeit, Gartemperatur und Garzeitende:

Hauptschalter:

zum Ein- und Ausschalten des RoFry® Gerätes

Korbgriff:

zum Öffnen und Schließen des Korbs für das Einlegen und Entnehmen von Lebensmitteln

Türverriegelung:


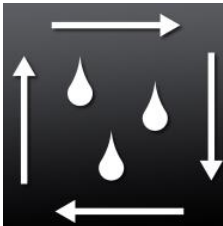


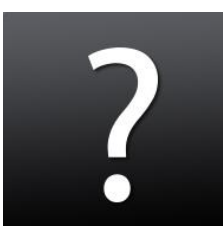

zum Öffnen und Schließen der Tür zu Reinigungszwecken. Achtung: nur bei vollständig entnommenem Korb zu verwenden!

USB-Port (nicht abgebildet)

zum Anschluss eines USB Data-Sticks, der es ermöglicht:  
 - Sicherungen und Wiederherstellungen von Garprogrammen zu erstellen  
 - zum Aktualisieren der Firmware des

### 5.3 Erläuterung der Computersteuerung (Übersicht)

Die Computersteuerung bietet 6 Tasten im Home-Menü, die die Hauptbereiche darstellen:

	<p>Im Bereich <b>Garen</b> können Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aus verschiedenen vordefinierten Garprogrammen auswählen und ausführen</li> </ul>
	<p>Im Bereich <b>Reinigung</b> können Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene vordefinierte Reinigungsprogramme auswählen und ausführen, z. B. Clean 1: eine kurze Spülung mit klarem Wasser- Clean 2-6: eine Kombination aus bis zu 5 Waschzyklen plus einem Spülzyklus- Clean 7: Ein Programm zum Entlüften der beiden Mediensaugschläuche (nach Anschluss neuer Kanister).</li> </ul>
	<p>Im Bereich <b>Programmieren</b> können Sie Kochprogramme voreinstellen.</p> <p>Sie können Einstellungen aus der Bibliothek verwenden oder alle Parameter von Grund auf neu einstellen.</p> <p>Garprogramme sind Batch-Programme zum gleichzeitigen Garen einer ganzen Charge von Produkten</p>
	<p>Im <b>Bereich der Benutzerparameter</b> können Sie verschiedene persönliche Einstellungen vornehmen, wie z.B. Sprache, Zugangscode (Werkseinstellung ist 1965), Datum und Uhrzeit, Temperaturskala (°C/°F), Entleerungsrichtung (cw/ccw), Reinigungsaufforderung (0-24h) für die Notwendigkeit einer Reinigung, Auswahl der verfügbaren Reinigungsprogramme, Einstellung von Frequenz und Lautstärke des Summers, Sicherung der Kochprogramme auf einem USB-Stick oder Wiederherstellung der Programme von einem USB-Stick</p>
	<p>Im <b>Hilfebereich</b> erhalten Sie detaillierte Informationen zu allen Tasten und Funktionen.</p> <p>Die Hilfetaste kann jederzeit gedrückt werden, um spezifische Informationen auf dem aktuellen Bildschirm zu erhalten.</p> <p>Verwenden Sie die Auf- und Ab-Tasten, um durch die Hilfeseiten zu blättern. Drücken Sie die Zurück-Taste, um zu dem Bildschirm zurückzukehren, von dem Sie gekommen sind.</p>
	<p>Im <b>Servicebereich</b> können Sie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Softwareversion des Controllers auslesen</li> <li>- Fehlermeldungen nach Behebung ihrer Ursache bestätigen.</li> </ul> <p>Daneben gibt es auch einen Bereich, der für Servicetechniker reserviert ist</p>

### 5.3.1 Bereich Garen

Um den RoFry® über die Computersteuerung zu bedienen, drücken Sie den EIN/AUS-Schalter. Die Steuerung startet, zeigt das Herstellerlogo an und öffnet den Startbildschirm.

Sobald die Steuerung bereit ist, drücken Sie die Kochfunktionstaste. Verwenden Sie die AUF- und AB-Taste, um durch die Liste der Programme zu blättern. Starten Sie das gewünschte Programm, indem Sie die entsprechende Taste drücken.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm zum Vorheizen, Beladen, Entladen usw. Ein akustischer Alarm und die Bereitschaftsmeldung auf dem Bildschirm zeigen das Ende des Garvorgangs an, mit der Taste START wird der Alarm wieder ausgeschaltet. (Wenn der automatische Programmstart und/oder das automatische Programmende in den Benutzerparametern aktiviert ist, wird durch das Öffnen des Korbes der Alarm automatisch beendet und das Entleeren der Lebensmittel aus dem Korb eingeleitet).

### 5.3.2 Bereich Reinigung

Sobald die Steuerung bereit ist, drücken Sie die Reinigungstaste. Verwenden Sie die AUF- und AB-Taste, um durch die Liste der Programme zu blättern. Starten Sie das gewünschte Programm, indem Sie die entsprechende Taste drücken.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um den automatischen Selbstreinigungsvorgang zu unterstützen

### 5.3.3 Bereich Programmieren

Sobald die Steuerung bereit ist, drücken Sie die Taste für den Programmierbereich

Geben Sie den Zugangscode ein (Werkseinstellung ist 1965) und bestätigen Sie  
Sie können wählen zwischen:

**Neu**, um ein neues Garprogramm zu erstellen

**Ändern**, um ein bestehendes Garprogramm zu ändern

**Kopieren** (zum Kopieren eines bestehenden Garprogramms)

**Verschieben**, um ein vorhandenes Garprogramm an eine andere Stelle in der Liste zu verschieben

**Löschen** (zum Löschen eines bestehenden Garprogramms aus der Liste)

#### 5.3.3.1 Neu

Wählen Sie die Position des neuen Garprogramms in der Liste

Wählen Sie ein Programm aus der Bibliothek oder erstellen Sie ein eigenes

+ **Bibliotheksprogramme** können an der gewünschten Programmstelle ausgewählt werden. Sie können später geändert werden.

+ **Garprogramme** werden durch die folgenden Schritte voreingestellt:

- Wählen Sie ein Icon
- Eingabe eines Namens
- Referenzzeit einstellen (00:00 bedeutet, dass RoFry® die Zeit beim ersten Programmdurchlauferkennt)
- Einstellen der Dampftemperatur (Temperatur während der Dampfphase)
- Einstellen der Dampfzeit (Dauer der Dampfphase)
- Einstellen der Brattemperatur (Temperatur während der Bratphase)
- Einstellung der Röstzeit (Dauer der Röstphase)
- Einstellen des Plusfaktors (zum Ausgleich von Mengenabweichungen nach oben)
- Minusfaktor einstellen (um Mengenabweichungen nach unten zu kompensieren)
- Autostart ja oder nein wählen (um das Programm sofort nach Einschieben des Korbes zu starten)
- Autoentleerung ja oder nein wählen (um die Entleerung sofort nach dem Herausziehen des Korbes zu starten)
- Wählen Sie Rotation ja oder nein (um ein Programm mit oder ohne Korbrotation zu starten)



- Stellen Sie die Rotationsverzögerung ein (verzögerter Start der Korbbrotation)
- Rotationsintervall einstellen (Pause zwischen den Korbbrotationen)

### **5.3.3.2 Ändern**

Funktioniert genauso wie Neu, mit dem Unterschied, dass die angegebenen Daten geändert werden können.

### **5.3.3.3 Kopieren**

Wählen Sie das Quellprogramm, das Sie kopieren möchten, aus der Liste aus.  
Wählen Sie die Position in der Liste, an die Sie das Programm kopieren möchten.

### **5.3.3.4 Verschieben**

Wählen Sie das Quellprogramm, das Sie verschieben möchten, in der Liste aus.  
Wählen Sie die Position in der Liste, an die Sie das Programm verschieben möchten.

### **5.3.3.5 Löschen**

Wählen Sie das Programm, das Sie aus der Liste löschen möchten.

## **5.3.4 Bereich Benutzerparameter**

Im Bereich der Benutzerparameter können Sie verschiedene persönliche Einstellungen vornehmen:

- Wählen Sie die Sprache.
- Geben Sie einen neuen Zugangscod ein (die Werkseinstellung ist 1965).
- Datum und Uhrzeit der Echtzeituhr einstellen.
- Wählen Sie die Temperaturskala (°C/°F).
- Wählen Sie die Entleerungsrichtung des Korbes (im oder gegen den Uhrzeigersinn).
- Einstellen einer Reinigungsaufforderung (0-24h), nach der eine Reinigung gestartet werden muss (0=keine Aufforderung).
- Wählen Sie, welche Reinigungsprogramme dem Bediener zur Verfügung stehen.
- Stellen Sie die Frequenz (niedrig bis hoch) und die Lautstärke (niedrig bis hoch, 0=aus) des Summers ein.
- Erstellen Sie ein Backup Ihrer Garprogramme auf einem USB-Stick oder stellen Sie sie von einem USB-Stick wieder her.

## **5.3.5 Bereich Hilfe**

Im Bereich Hilfe finden Sie eine allgemeine Hilfe zur Bedienung des Controllers. Außerdem können Sie jederzeit die HELP-Taste (?) drücken, um spezifische Informationen auf dem aktuellen Bildschirm zu erhalten.

Benutzen Sie die AUF-Taste (∧) und die AB-Taste (∨), um durch die Hilfeseiten zu blättern. Drücken Sie die ZUÜCK-Taste (<), um zu dem Bildschirm zurückzukehren, von dem Sie gekommen sind.

## **5.3.6 Bereich Service**

Im Bereich Service können Sie die Softwareversion des Controllers auslesen und Fehlermeldungen nach Behebung ihrer Ursache bestätigen.

Daneben gibt es auch einen Bereich, der für Servicetechniker reserviert ist

## 6 Wartung

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

### 6.1 Reinigung und Pflege

#### 6.1.1 Sicherheits-Hinweise

- Verwenden Sie keine brennbare Flüssigkeit zur Gerätereinigung. Unterlassen Sie eine Reinigung mit Wasserstrahl-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger! Im Kapitel Reinigung und Pflege werden Ihnen detaillierte Anleitungen gegeben.
- Tragen Sie thermisch isolierende Schutzhandschuhe um Verbrennungen durch die Berührung heißer Teile zu verhindern.
- Tragen Sie säure- bzw. laugenfeste Gummihandschuhe bei der nachfolgenden Reinigung der erkalteten Teile um Hautreizungen zu vermeiden.



#### 6.1.2 Reinigungs Hinweise

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Verwenden Sie nur lebensmittelechte Reiniger (neutrale oder alkalische Reinigungsmittel), auch wenn deutliche und hartnäckige Rückstände vorhanden sind.
- Nach der Reinigung mit Spezialreinigern müssen Sie alle Teile mit klarem Wasser abwaschen und anschließend abtrocknen, damit keine Rückstände des Reinigers auf diesen Teilen verbleiben.
- Um dieses langlebige Edelstahlgerät funktionsfähig zu halten, ist es unbedingt notwendig, einige grundlegende Dinge zu beachten:
  - Oberflächen sauber halten
  - Oberflächen gut belüften
  - Oberflächenberührung mit rostenden Teilen verhindern
- niemals bleichende oder chlorhaltige Reinigungsmittel verwenden



#### 6.1.3 Reinigungs- und Pflegemittel

Um die Reinigung schnell und einfach zu gestalten, haben wir einige Reiniger in unser Programm integriert:



- RoFry®-Reiniger
- RoFry®-Spülmittel (mit Entkalkungsfunktion)
- Edelstahl-Reiniger:
  - Diesen sprühen Sie aus einer Entfernung von ca. 25 cm auf die Oberfläche sprühen und mit einem trockenen Reinigungstuch abwischen. Wenn Sie nur kleine Teile reinigen wollen, sprühen Sie es direkt auf den Putzlappen und wischen es auf diese Weise ab.

## 6.2 Tägliche Reinigung

### 6.2.1 RoFry® mit ASC

Das ASC (automatische-selbstreinigung) System von RoFry® bietet mehrere Reinigungsprogramme:

- CLEAN 1 -> nur für Demozwecke geeignet,
- CLEAN 2 / ... / 6 -> für die tägliche Reinigung. Höhere Zahlen bedeuten eine höhere Reinigungsintensität,
- CLEAN 1 -> zum Entleeren der Schläuche, die Flüssigreiniger und Spülmittel zuführen.

Die folgende Prozedur erklärt Schritt für Schritt, wie man RoFry® mit ASC reinigt:  
Aktuelles Garprogramm durch Drücken der Zurück-Taste verlassen  
Mit der Taste CLEANING in den Reinigungsmodus wechseln  
Wählen Sie ein Programm CLEAN 2 - CLEAN 6  
RoFry® kühlt ca. 15-20 Min. ab (Korb halb öffnen, um die Abkühlung zu beschleunigen!)  
Korb vollständig entriegeln und herausnehmen  
Tür entriegeln und öffnen / Korbhalter, Lamellenblech, Sieb entfernen  
Krümel von den Dichtungen und vom Boden der Kammer entfernen, Sieb leeren  
Sieb + Lamellenblech einsetzen, Korbhalterung einsetzen  
Tür schließen und verriegeln  
Korb vollständig einsetzen  
Programm läuft, bis Signal ertönt  
Korb komplett herausnehmen  
Tür entriegeln und öffnen / Korbhalter, Lamellenblech, Sieb entnehmen  
Sieb entleeren / Dichtungen gründlich abwischen  
Sieb + Lamellenblech einsetzen, Korbträger einsetzen  
Tür schließen und verriegeln  
Korb vollständig einsetzen  
Programm läuft auf Signal ab, RoFry® springt zurück zum Startbildschirm.

### 6.3 Wöchentliche Reinigung

Neben der täglichen Reinigung sind folgende Punkte wöchentlich besonders zu beachten:

Aktuelles Garprogramm durch Drücken der Back-Taste verlassen

Mit der Taste CLEANING in den Reinigungsmodus wechseln

Wählen Sie ein Programm CLEAN 2 - CLEAN 6

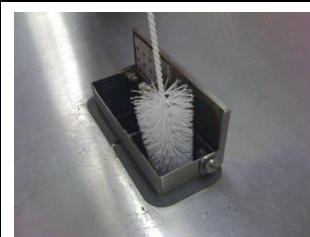
RoFry® kühlt ca. 15-20 Min. ab (Korb halb öffnen, um die Abkühlung zu beschleunigen!)

Korb vollständig entriegeln und herausnehmen

Tür entriegeln und öffnen und RoFry® am Hauptschalter komplett ausschalten

#### 6.3.1 Klappe

Reinigen Sie den Bereich um die Klappe sowie den Luftein- und Auslasskanal gründlich.



#### 6.3.2 Gleitschiene

Reinigen Sie die Rillen in die beiden Gleitschienen des Korbhalters mit einem flachen Schraubenzieher gründlich, damit der Korb leicht gleiten kann.



#### 6.3.3 Partikelabscheider (Lamellenblech)

Verwenden Sie den Kalkentferner, um die Unterseite der Lamellenplatte gründlich zu entkalken.



## 6.4 Störungsbeseitigung

Sollte die RoFry® einmal nicht zufriedenstellend arbeiten, so möchten wir mit den folgenden Checklisten 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 oder
- b) direkt an die Firma:     UBERT GASTROTECHNIK GmbH  
                                   Werk II Gewerbegebiet Nord  
                                   Vennekenweg 17  
                                   46348 Raesfeld  
                                   Tel.:(49) 02865 / 602-0  
                                   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 zwei Stellen gestattet. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises oder bei Manipulationen durch Dritte verfällt sofort jeder Gewährleistungsanspruch!



### 6.4.1 Verarbeitungsprobleme

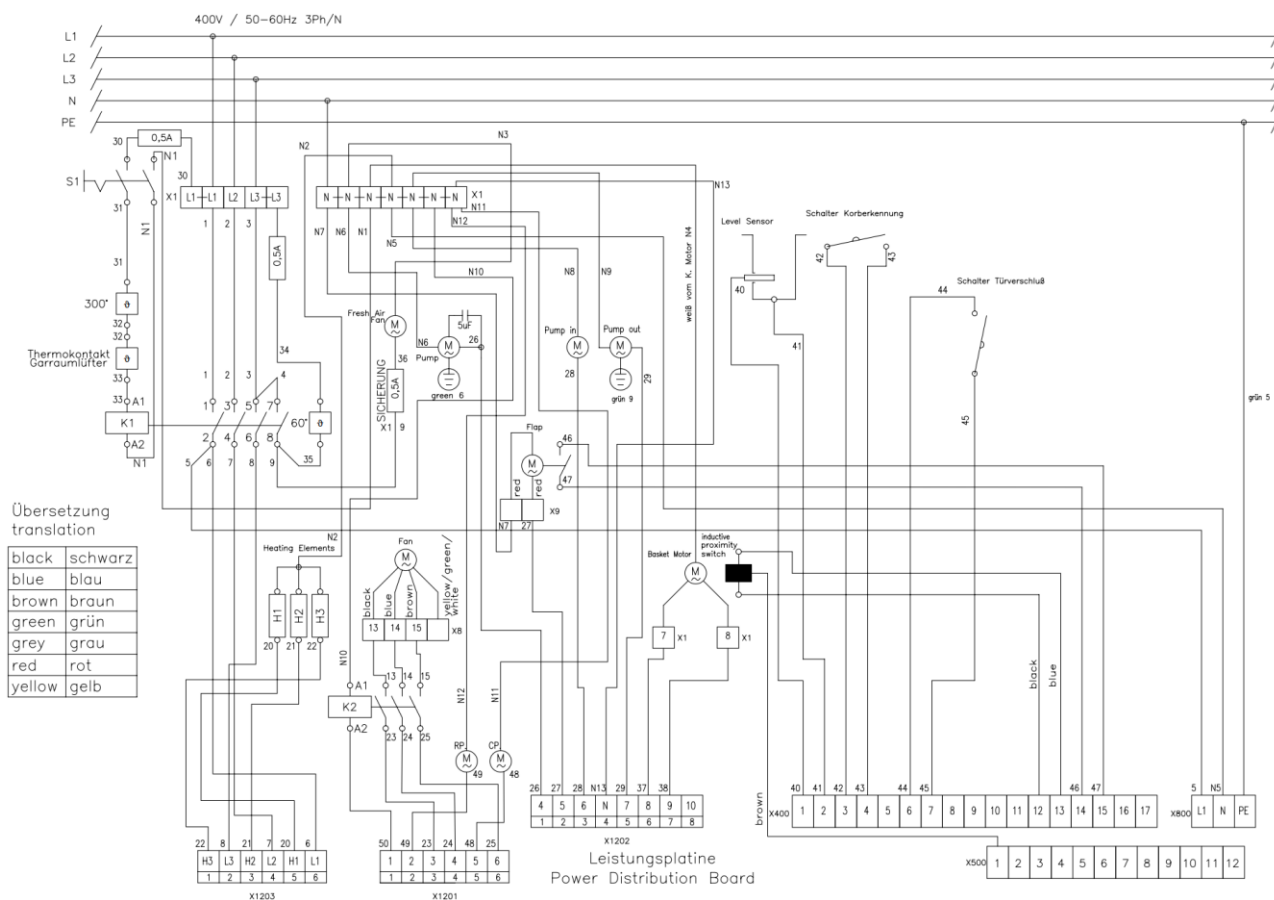
Sollten Probleme bei der Verarbeitung der Frittierprodukte auftreten, prüfen Sie bitte zunächst anhand der nachfolgenden Liste die Parametereingaben des betreffenden Programms.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Produkt wird nicht knusprig	Zubereitungszeit zu kurz Temperatur zu niedrig Dampf-Zeit zu lang	Zubereitungszeit verlängern Temperatur erhöhen Dampf-Zeit verkürzen
Produkt wird trotz Änderung der Parameterwerte nicht knusprig	Heißluftgebläse dreht falsch Drehrichtung kontrollieren	Durch Änderung der Phasenlage an der Hauptanschlussklemme Drehrichtung umkehren(Service)
Produkt wird zu knusprig	Zubereitungszeit zu lang Temperatur zu hoch Dampf-Zeit zu kurz	Zubereitungszeit verkürzen Temperatur reduzieren Dampf-Zeit verlängern
Produkt wird trotz Änderung der Parameterwerte zu knusprig	Fehler der Klappensteuerung	Service benachrichtigen
Parameter für Durchschnittsmenge richtig eingestellt; Mehr- oder Minder-mengen werden nicht ausreichen bzw. übermäßig gegart	Korrekturfaktoren nicht korrekt eingestellt	Korrekturfaktoren anpassen
Error waste Water	Abflussschlauch abgeknickt. Abflussschlauch verstopft. Abwasserpumpe defekt.	Abflussschlauch überprüfen. Abflussschlauch reinigen. Service benachrichtigen.
Reinigungsflüssigkeit tritt an der Korb- oder Türdichtung aus.	Korb- oder Türdichtung defekt.	Dichtung nach Anweisung austauschen.

## 6.5 Schaltpläne

### 6.5.1 RF-300/330/360-CC

400V / 50-60Hz / 3Ph mit N



## 6.6 Austauschanleitung Türdichtung und Korbdichtung:

1. Wählen sie im Betriebsmodus Reinigen das Programm „TÜR AUF“. Das Gerät kühlt hierbei auf unter 50°C ab; anschließend können Sie den Korb entnehmen und die Tür öffnen. Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter ab.

2. Entnehmen Sie die alte Türdichtung durch einfaches Ziehen und reinigen Sie die Dichtungsfuge von Fett- und sonstigen Rückständen.



3. Setzen Sie die neue Dichtung ein. Beginnen Sie dabei in den 4 Ecken.



4. Drücken Sie die Dichtung in die Dichtungsfuge; beginnen Sie dabei in der Seitenmitte und arbeiten Sie sich zu den Ecken. Achten Sie darauf, die Dichtung dabei weder in der Länge zu dehnen noch zu stauchen.



5. Überprüfen Sie bitte zum Schluss, dass die Dichtung an allen Stellen gleichmäßig anliegend in der Dichtungsfuge sitzt!





6. Schließen Sie die Tür. Entnehmen Sie die Korbichtung durch einfaches Ziehen.



7. Reinigen Sie die Dichtungsfuge von Fett- und sonstigen Rückständen.



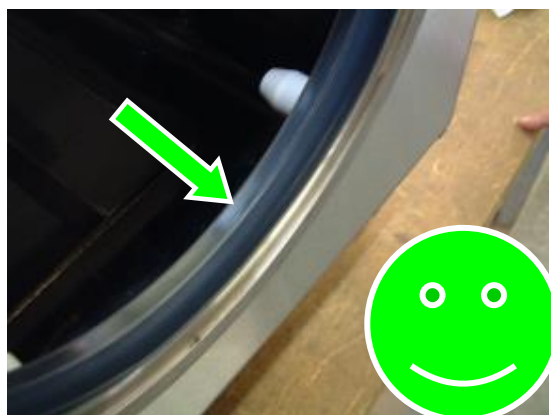
8. Setzen Sie die neue Dichtung ein; platzieren Sie dabei die Nahtstelle der Dichtung in der Mitte der oben liegenden Dichtungsfuge.



9. Drücken Sie die Dichtung in die Dichtungsfuge; achten Sie bitte darauf, die Dichtung dabei weder in der Länge zu dehnen noch zu stauchen.



10. Überprüfen Sie bitte zum Schluss, dass die Dichtung an allen Stellen gleichmäßig anliegend in der Dichtungsfuge sitzt!



## 6.7 Ersatzteile

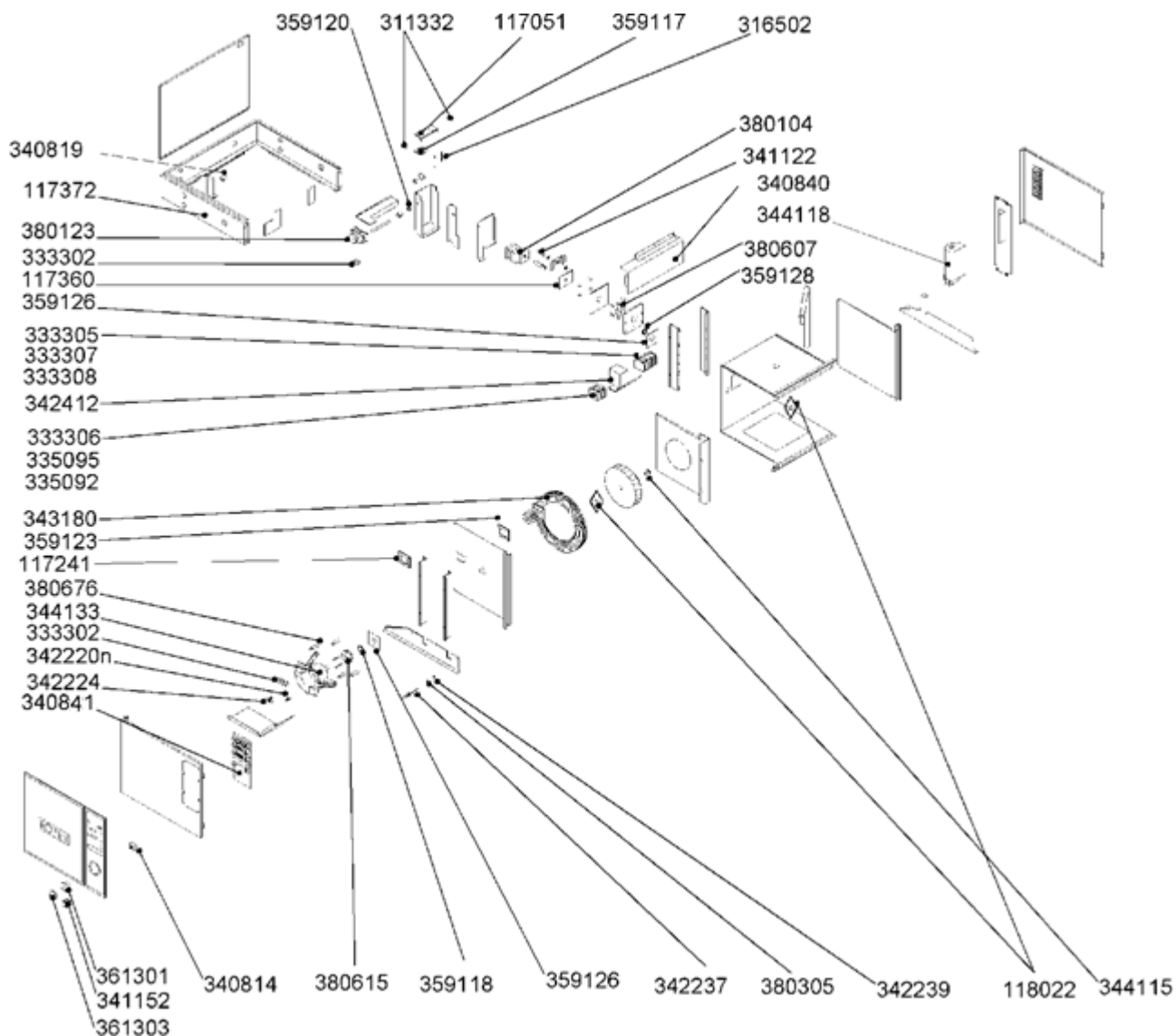
	Me nge	Bezeichnung	Name	VT
117051	1	Deckel Zu- und Abluftkanal	Flap for air intake and exhaust channel	
117129	1	Reduzierscheibe	Assembly plate	
117210	4	RoFry® Stellfuß	Leg assy RoFry®	
117241	1	Gegenflansch für Heizkörper RoFry®	counter flance for heating element	
117311	1	Türscharnier oben RoFry®	Doorhinge top	
117312	1	Lamellenblech	Particle separator	
117313	1	Montageblech Tür	Servicepanel door	
117315	1	Türscharnier unten RoFry®	Doorhinge bottom	
117334	1	Tür	Door	
117342	1	Schalterwippe für Korberkennung RF	Linkage basket switch	
117343	1	Auffangwanne unter Tür	Drip tray	
117350	1	Lasche für Türverschluß	Lock plate for door lock	
117357	1	Abdeckung neben Auffangwanne	Front cover bottom left	
117360	1	Abschirmung Korbmotor für Näherungsschalter	Heat protection for proximity switch	
117395	1	Bedienblende RF-300	Front cover RF-300	
117396	2	Seitenblende RF-300	Side cover RF-300	
117397	1	Rückwand RF-300	Rear cover RF-300	
117403	1	Frontblende RF-330 / RF-360	Front cover RF-330 / RF360	
117431	1	Bedienblende RF-330	Front cover RF-330	
117432	1	Seitenblende RF-330	Side cover RF-330	
117433	1	Rückwand RF-360 / RF-330	Rear cover RF-360 / RF-330	
117442	1	Bedienblende RF-360	Front cover RF-360	
117443	1	Seitenblende RF-360	Side cover RF-330	
117619	1	Korbblende kompl RoFry®	Frontplate for basket	
118022	1	Gegenflansch für Garraumlüfter und Korbmotor	counter flance for fan and basketmotor	
118024	1	Filtersieb kompl.	Metal filter	
311332	4	Flachkopfschraube mit Schlitz und Ansatz M5*2,5*7 A2	slotted pan-head screw M5*2,5*7 A2	
316502	1	Feder, Zug 1.4310 0,63*5,0*50 mm	Tension spring	
316505	2	Feder, Druck, DIN 9025 verzinkt d=1,0*11*35 mm RoFry®	Compression spring	
333112	4	Kabel Tülle 46*32 RoFry®	Cable grommet 46*32	
333302	4	Kabel, Porzellanklemme, 2,5mm <sup>2</sup> , 2-polig, mit Loch	terminal block, ceramic	
333305	14	Wago, Klemmblock, 10qmm Wago	terminal block 10mm <sup>2</sup>	
333306	2	Wago Endwinkel für TS35	Sideblock (field-/main terminal	

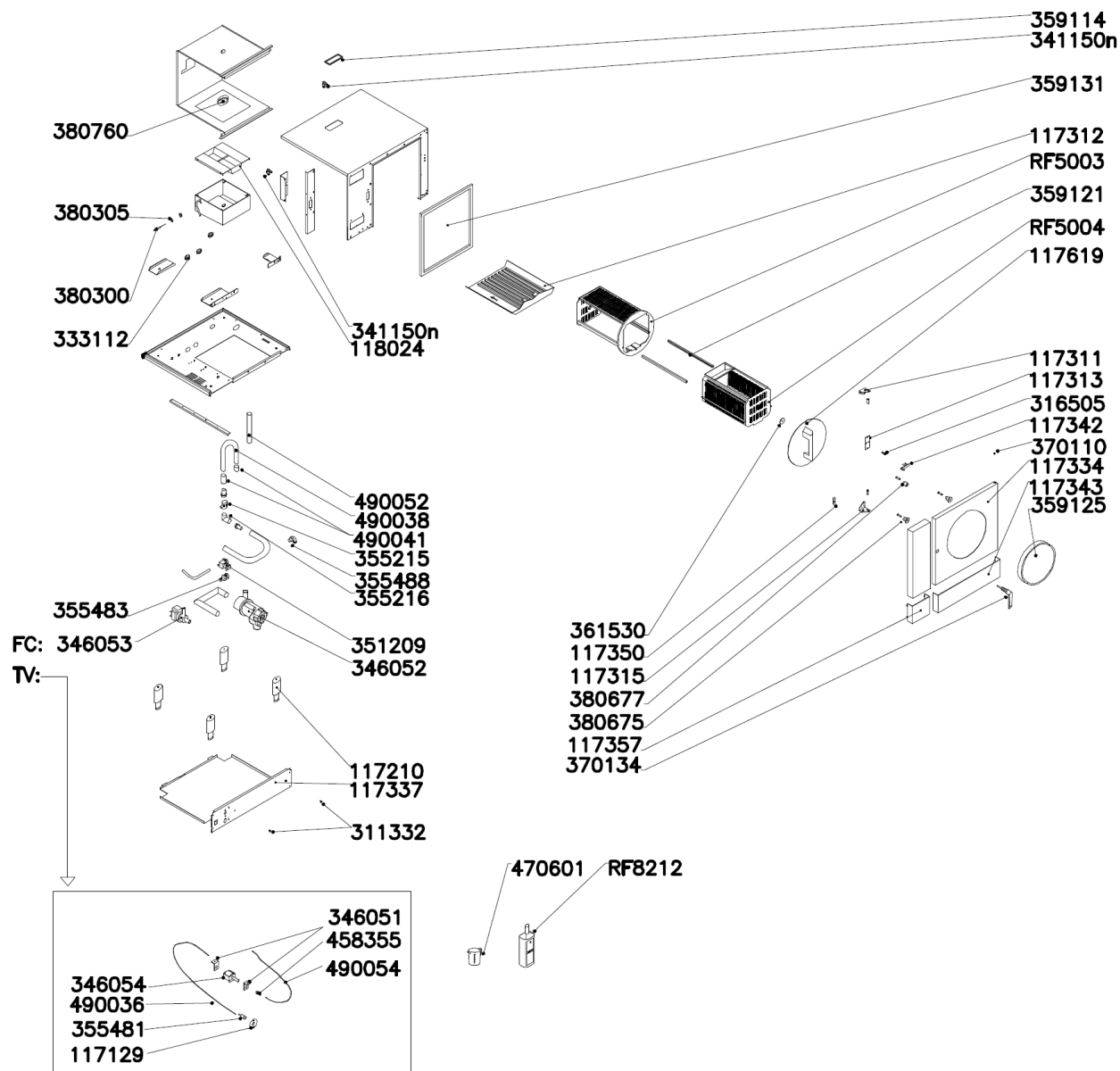
			block)	
333307	5	Wago Brücken	Bridge for terminal block	
333308	5	Wago Abschottung	Separator for terminal block	
335092	1	Sicherungsklemme	Fuse holder 5x20	
335095	1	Feinsicherung 5x20 - 0.5 A träge	fuse 5x20 - 0.5 A träge	
340814	1	Drehgeber UUS1-2	Encoder for UUS01	
340819	1	Summer, Miniatur 5-12V	Buzzer 5-12V	
340841	1	Bedienteil - UUS04	computer control UUS04	
340840	1	Leistungsteil - UUS04	Powerunit for 340821 UUS04	
341122	1	Induktiver Näherungsschalter	Inductive proximity switch	
341150	2	Microschalter - Türkontakt/Korbkontakt	door switch (RHD)	
341152	1	Schalter/Hauptschalter RoFry® Europa Version	Main Switch	
342220	1	Microthermschalter, 60C R-20 C-279/C 370; Schliesser	Temperature switch (freshairfan)	
342224	1	Sicherheitstemperaturbegrenzer 300° Ausschalttemp.	High Limit Switch 300°C	
342237	1	Garraumfühler PT100 inkl. Verschraubung	Temperature probe PT100	
342239	1	Klemm-Verschraubung M8 mit Gegenmutter für 342237u.342245	Screw joint for temperature probe 342237&342245	
342412	1	Schütz 26A 220-240V 50/60Hz	Contacteur 26A 220-240V 50/60Hz	
343180	1	RHK RoFry® Ausführung 16,335 kw	heating element RoFry® 15,0 kw, 230V	
344115	1	Rändelmutter A2 DIN 467 M6	Knurled nut	
344118	1	Querstromgebläse RoFry®	Radial fan with thermostat switch	
344133	1	Garraumlüfter (Heißluftgebläse) RoFry® N, UL Version	Fan (oven chamber)	
346051	2	Befestigung für Frischwasserpumpe	Mounting bracket for fresh water pump	
346052	1	Umwälzpumpe Typ CP50-125	Circulation Pump	
346053	1	Entleerungspumpe	Drain Pump	
346054	1	Frischwasserpumpe / Schwingkolbenpumpe	Fresh-water pump for TV-Version	
351209	1	Magnetventil RoFry®	Magnetic valve	
355215	1	Rohrbelüfter 3/4"Fx3/4"F	aerator 3/4"Fx3/4"F	
355216	1	Winkelstück 90° 3/4"Mx3/4"F	Pipe bend 90° 3/4"Mx3/4"F	
355481	1	Kupplung, weiß Frischwasserzufuhr	Clutch fresh-water-supply	
355483	1	Kupplung, grau Brauchwasserabfluß	Clutch waste-water-outlet	
355488	1	Stecker mit Winkelschlauchtülle	Plug waste-water-outlet, angle	
359114	345 mm	Dichtung für Luftkanal am Gehäuse	seal for air conduit	
359117	1	Flachdichtung für Zu - Abluftklappe schwarz, Silikon, geschäumt	gasket (intake/ exhaust)	
359118	1	Wellendichtung PTFE 22*35*7 ohne O-Ring	Shaft seal PTFE	X

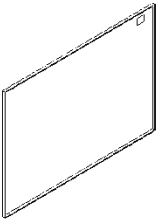
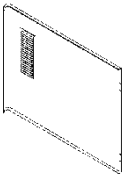
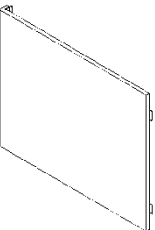
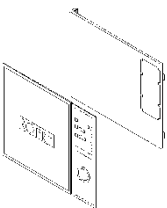
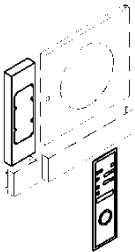
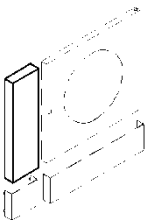
359120	1	V-Ring, Viton	V-Ring	X
359121	2	Gleitschienen Korbführung PTFE/Glas	Sliding rails (basket) PTFE/Glass	X
359123	1	Dichtung für RoFry® Heizkörperflansch	gasket RoFry® heating element flange	X
359125	1	Korbdichtung als Ring verklebt 920mm lang	gasket (basket) L = 920 mm	
359126	2	Carbondichtung	Carbon seal for main fan	X
359128	1	Wellendichtung BA-PTFE 20*35*7	Shaft seal PTFE	X
359131	1	Garraumdichtung eckig RoFry®	Door gasket with sharp corners RoFry®	X
361301	1	Knebel, ohne Referenzpunkt RT507 / RT505	knob without reference point	X
361303	1	Deckel mit Fingermulde für Knebel RT507/RT505	cab with finger basin	
361530	1	Führungsbuchse für Korbblende RoFry®	Bearing for Basket front-shield	
370110	1	Abdeckkappen für Muttern M6 schwarz	covering cap	X
370134	1	RoFry® Türgriff, Dreh-Spann-Verschluß	Door lock, compression for RoFry®	
380104	1	Motor Korbtrieb	Motor basketdrive	
380123	1	Klappenstellmotor	Flap motor	
380300	1	Elektrode für Niveauregulierung	Electrode for Level control	
380305	2	Dichtung Cu (Kupfer) DIN 7603	Seal copper	
380607	1	Lager Flansch mit Einsatz Hochtemperatur	Bearing for use with motor basketdrive 380104	
380615	1	Flansch für Lüftermotor RoFry®	Flange for fan motor	
380675	2	Gleitauflage Korbhalter mit Kragen	Basketholder bearingroll RoFry® with collar	
380676	4	Abstandsbolzen Edelstahl, für Lüftermotor RoFry®	Bolt for fan-motor	
380677	1	Gleitauflage Korbhalter ohne Kragen	Basketholder bearingroll RoFry® without collar	
380760	1	Verteilerteller	water spray system aperture	
419001	1	Scheibe Dekor RoFry®	Decor panel glass RoFry®	
419012	1	Bedienpaneel Scheibe RoFry®	Operator panel glass RoFry®	
458355	1	Schlauchtülle 1 1/8"x1/8" 1845 Ms bk	Hose nozzle	
470601	1	Messbecher RoFry®, 200 ml	dosing cup	
490036	1	Schlauch Silikon transp. gem. FDA	Silicone-hose transparent	
490038	1	Schlauch mit integrierten Endstücken Ø19mm (Innen)	Hose incl. end fittings	
490041	1	Endstück für Schlauch 21mm	End fitting for hose	
490052	1	Form-Schlauch 35*4,5 (Innen Ø * Wandung)	Tube 90° angled	
490054	1	Schlauch Silikon transparent	Silicon tube transparent	
RF5003	1	Korbhalter kompl. für RoFry®	Basketholder assy RoFry®	
RF5004	1	Korb kompl RoFry®	Basket assy RoFry®	

RF8212	1	RoFry® Dosierflasche 1Liter (ohne Inhalt) für Entkalker M	RoFry® Lime Remover M dose-bottle 1liter (empty)
--------	---	---	--

## 6.8 Explosionszeichnungen





	RF-300	RF-330	RF-360
	117397 Rückwand RF-300 <i>Rear cover RF-300</i>	117433 Rückwand RF-360 / RF-330 <i>Rear cover RF-360 / RF-330</i>	117433 Rückwand RF-360 / RF-330 <i>Rear cover RF-360 / RF-330</i>
		117432 Seitenblende RF-330 <i>Side cover RF-330</i>	117443 Seitenblende RF-360 <i>Side cover RF-330</i>
	2 x 117396 Seitenblende RF-300 <i>Side cover RF-300</i>		
		419012 Bedienpaneel Scheibe RoFry® <i>Operator panel glass RoFry®</i>	419012 Bedienpaneel Scheibe RoFry® <i>Operator panel glass RoFry®</i>
		419001 Scheibe Dekor RoFry® <i>Decor panel glass RoFry®</i>	419001 Scheibe Dekor RoFry® <i>Decor panel glass RoFry®</i>
		117431 Bedienblende RF-330 <i>Front cover RF-330</i>	117442 Bedienblende RF-360 <i>Front cover RF-360</i>
	419012 Bedienpaneel Scheibe RoFry® <i>Operator panel glass RoFry®</i>		
	117395 Bedienblende RF-300 <i>Front cover RF-300</i>		
		117403 Frontblende RF-330 / RF-360 <i>Front cover RF-330 / RF-360</i>	117403 Frontblende RF-330 / RF-360 <i>Front cover RF-330 / RF-360</i>



## 6.9 Zubehör

Auf Wunsch ist folgendes Zubehör erhältlich:

- **Ersatzkorbhalter, komplett** **Art. Nr: RF 5003**  
Bitte bei Bestellung angeben ob für RF-300, RF-330 oder RF-360
- **Ersatzkorb, komplett** **Art. Nr: RF 5004**  
Bitte bei Bestellung angeben ob für RF-300, RF-330 oder RF-360
- **RoFry® - Reiniger** **Art. Nr: RF 8200**  
25kg Behälter
- **RoFry® - Entkalker** **Art. Nr: RF 8210**  
5l Kanister
- **Füllkorb** **Art. Nr: RF 5010**
- **Schaufel** **Art. Nr: RF 5011**
- **Pommes frites - Portionierer** **Art. Nr: RF 5012**
- **Pommes frites -Tütenhalter** **Art. Nr: RF 5013**
- **Lagerregal** **Art. Nr: RF 5015**
- **RoFry® - Salzwanne** **Art. Nr: RF 7100**  
230V / 2,0kW / 50-60Hz / 1Ph mit N
- **Einlegerost für RoFry® - Salzwanne** **Art. Nr: RF 7110**
- **RoFry® - Schutzhandschuhe** **Art. Nr: RF 8015**  
Dünnes Material
- **Kanister für Frischwasser 30 ltr.** **Art. Nr: 355 484**
- **Kanister für Brauchwasser 30 ltr.** **Art. Nr: 355 485**
- **Rollwagen für Kanister** **Art. Nr: RF 8050**

Zubehör nur für Standard Version RF-###-ST:

- **RoFry® - Spray** **Art. Nr: RF 8000**
- **RoFry® -Sprühpistole** **Art. Nr: RF 8010**
- **Reinigungsbad** **Art. Nr: RF 8030**  
230V / 2,0kW / 50/60Hz / 1Ph mit N
- **Reinigungs-Waschsoda** **Art. Nr: RF 8045**  
24kg Karton

## 6.10 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.

<b>Produktbezeichnung:</b>	RoFry
<b>Modell:</b>	RF-300-CC RF-330-CC RF-360-CC
<b>Beachtete EG-Richtlinien:</b>	EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU EG-Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU EG-Richtlinie umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte 2009/125/EG EC-Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe 2011/65/EU
<b>Harmonisierte Europäische Normen:</b>	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
<b>Angewandte nationale Normen und technische Spezifikationen:</b>	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, 01.01.21  
UBERT GASTROTECHNIK GMBH  
  
Christoph Stephan  
Leiter Entwicklung / Konstruktion

Raesfeld, 01.01.21  
UBERT GASTROTECHNIK GMBH  
  
Michael Peters  
Service / Werksnormung

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