

Installations- und Bedienungsanleitung

Standfriteusen FFE 21
 FFE 31
 FFE 41
 FFE 42



<u>Inhaltsverzeichnis</u>	Seite
1. Ausführungen und Varianten	3
2. Aufstellen des Gerätes	4
3. Elektro-Anschluss	6
4. Bedienungselemente	7
5. Inbetriebnahme / Bedienung	8
6. Programmierung	11
7. Gefahren-Hinweise	12
8. Täglicher Unterhalt	12
9. Reinigung / Wartung	12
10. Sicherheitsthermostat	13
11. Oelumpump- und Filtriersystem (Option)	14
12. Fehleranzeigen im Display	16
13. Kundendienst	16
14. Wartung	17

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

Sie muss ständig am Arbeitsort verfügbar sein.

Sicherheitsvorschriften

Elektroanschluss muss durch einen Elektrofachmann erfolgen.

Gerät ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Friteuse nicht mit Wasserstrahl reinigen.

Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Oelstandmarke.

FriFri Aro SA
La Neuveville
Oktober 2002
Art. No. 40108

1. Ausführungen und Varianten

1.1 Technische Daten

Type	Leistung	Oelinhalt		Füllmenge der Fritierkörbe	Nettogewicht Standgeräte
		Min.	Max.		
FFE 21	7,5 kW	7	9	1 kg	34 kg
FFE 31	11,25 kW	11	14	1,5 kg	41 kg
FFE 41	15 kW	15	18	2 x 1 kg	49 kg
FFE 42	2x7,5 kW	2 x 7	2 x 9	2 x 1 kg	52 kg

1.2 Elektroanschluss

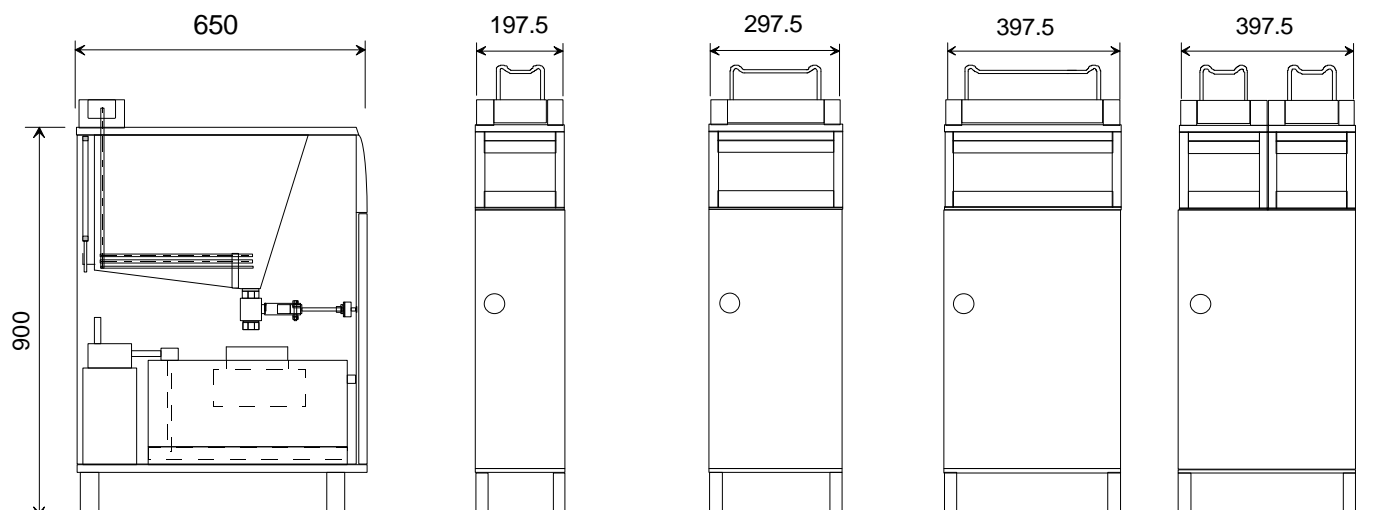
3 NAC 400V	3L+N+PE	Standardausführung
3 AC 400V	3L+PE	Spezialausführung ohne 0-Leiter (mit Transformer)
3 AC 440V	3L+PE	Spezialausführung für Schiffe (mit Transformer)
3 AC 230V	3L+PE	Spezialausführung Skandinavien
AC 230V	L+N+PE	Spezialausführung 1phasig

1.3 Anschlusskabel

- Für Modelle FFE 21/31 und 41 : 1 Kabel, Länge 2 m, ohne Stecker
- Für Modell FFE 42 : 1 oder 2 Kabel, Länge 2 m, ohne Stecker

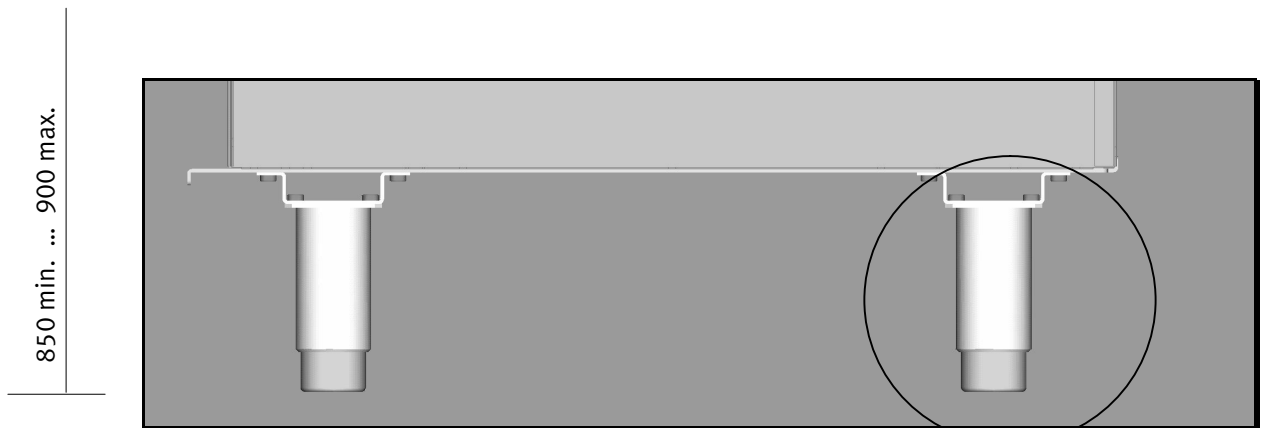
1.4 Abmessungen

- Auslieferhöhe: 900 mm
- Durch Umstellen der Füße: 850 mm
- Spezielle Füße ab Werk: 800 mm (Untertischmodell)



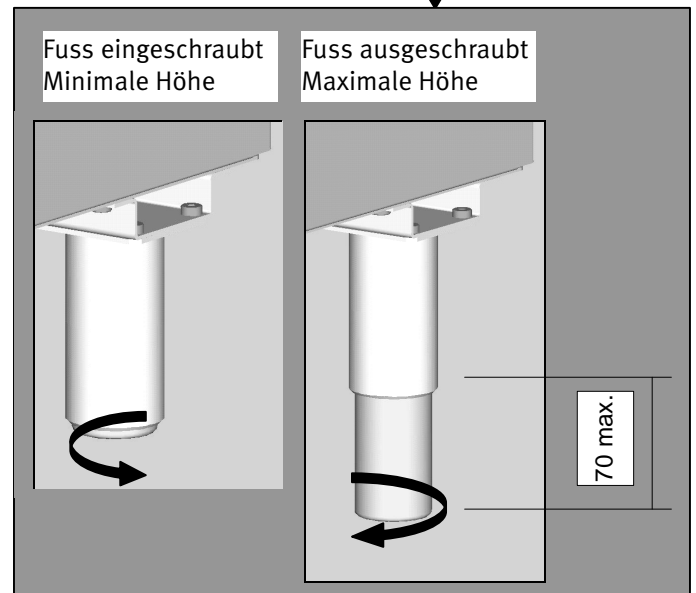
2. Aufstellen des Gerätes

- a) Das Fritiergerät muss beim Aufstellen ausnivelliert werden.
Die 4 Füße können auf die gewünschte Höhe eingestellt werden.
Die Gesamthöhe zwischen Friterbecken und Boden kann von minimal 850mm bis auf maximal 900mm eingestellt werden.



Höheneinstellung der Maschine :

- 1 Maschine anheben oder legen
- 2 Einstellen der beweglichen ausschraubbaren Teile der Füße : Durch das einschrauben des unteren Fussteiles wird die Höhe verringert, beim Ausschrauben vergrößert.
- 3 Nach dem ausnivellieren und einstellen der gewünschten Höhe die Maschine wieder aufstellen
- 4 Maximale Verstellbarkeit der Füße :70mm



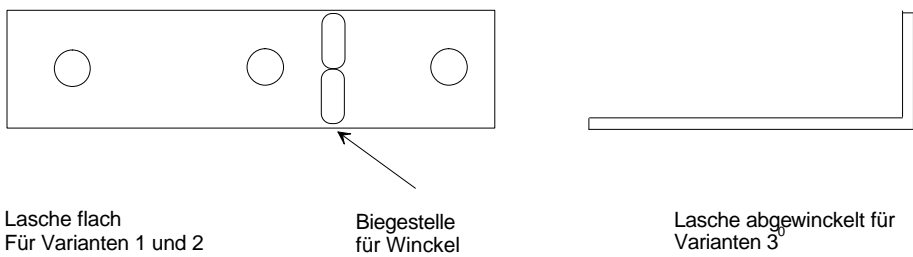
- b) Ein Mindestabstand von 30 mm zur Wand oder anderen Apparaten ist einzuhalten.
- c) Das Gerät darf nicht auf einer brennbaren Unterlage stehen. Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits- und Bauvorschriften.

d) Die Friteuse ist ein feststehendes Gerät. Die eingebauten Rollen der hinteren Füße dienen lediglich zum Vor- und Zurückschieben. Bei Friteusen mit 4 Rollen (je 2 Bock- und Lenkrollen), sind beim Aufstellen die Bremsen der beiden vorderen Rollen zu blockieren.

e) Die Standard-Ausführung unseres Fritiergerätes mit festen Füßen, kann problemlos nachträglich mit Rollen ausgerüstet werden. Für die Befestigung der Rollen werden zusätzlich Schrauben und Unterlagschreiben benötigt.

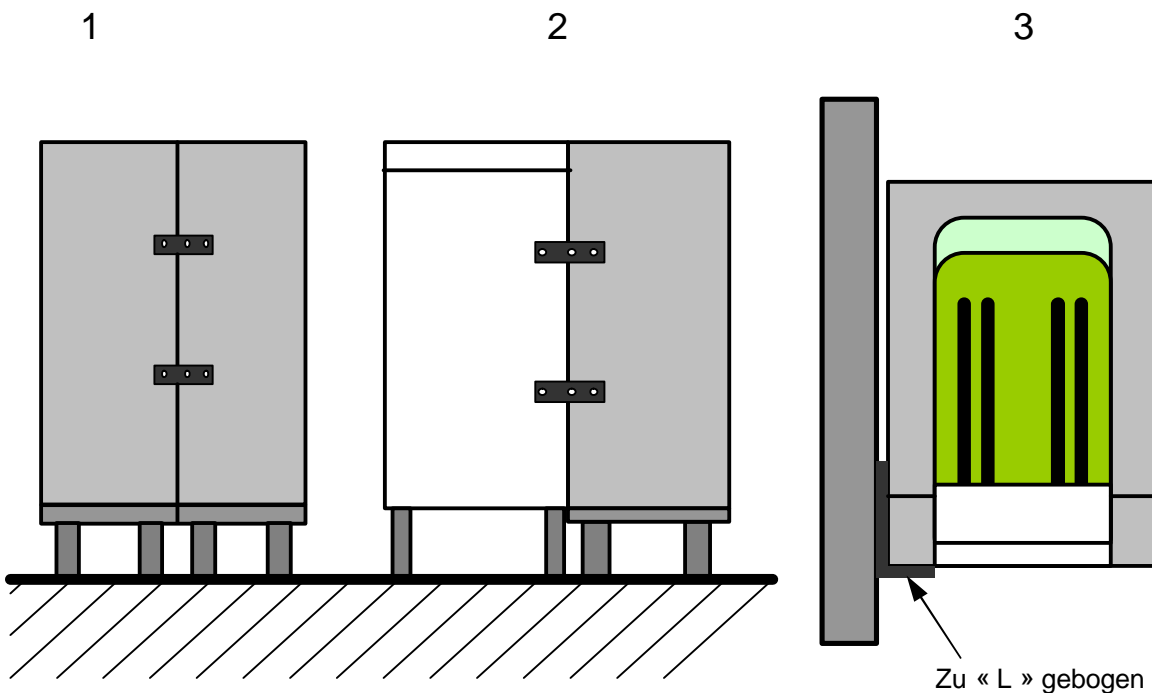
Achtung:

Gemäss den internationalen Vorschriften, dürfen die Friteusen FFE 21 und FFE 31 nicht frei aufgestellt werden; sie sind daher mit den zwei beiliegenden Befestigungslaschen zu befestigen.



Befestigungsvarianten:

- 1 - An einer weiteren Friteuse (Ansicht von hinten)
- 2 - An einem Küchenmöbel (Ansicht von hinten)
- 3 - An der Wand (Ansicht von oben)



3. Elektroanschluss

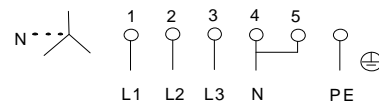
"Schliessen Sie die Friteusen immer mit einer direkten Leitung zum Haupttableau an"

Der Elektroanschluss darf nur durch einen Elektriker oder eine ähnlich qualifizierte Person erfolgen. Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

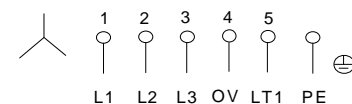
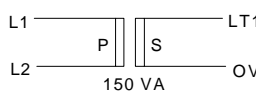
- a) Ueberprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich hinter der Türe auf dem Abdeckblech.
- b) Anschluss nach EN 60335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h.:
 Montage eines Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das Anschlusskabel, Anschluss über Steckdose. Der Stecker muss nach der Montage der Friteuse zugänglich sein. Es ist empfehlenswert einen Fehlerstromschutzschalter zu installieren. (bei Maschinen, die die Ableitströme von 10mA überschreiten).
 Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von min. 3 mm vorzusehen. Der Elektroanschluss muss mindestens einer Gummischlauch-Leitung, Typ H05RN-F, entsprechen.

3.1 Die Maschinen sind mit folgenden Anschlussarten erhältlich

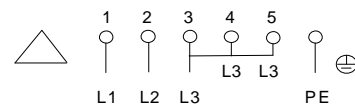
- a) Standardausführung
 3NAC 400V, 50Hz
 3L+N+PE



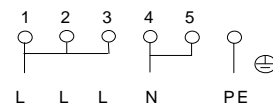
- b) Spezialausführungen
 3AC 400V/440V, 50Hz
 3L+PE
 mit Steuertransformator



- 3AC 230V
 3L+PE



- AC230V
 L+N+PE



3.2 Netzabsicherung:

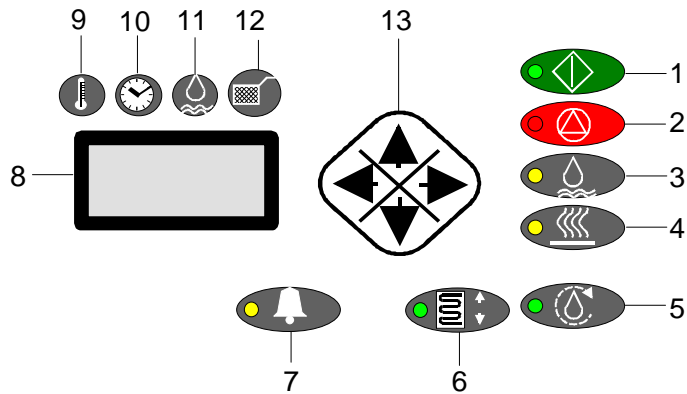
Type	FFE 21	FFE 31	FFE 41	FFE 42
Leistung kW	7,5	11,25	15	2 x 7,5 (15 **)
Anschluss V	3NAC400	3NAC400	3NAC400	3NAC400
Netzabsich. A	16	20	25	16 *) 25 **)
Anschluss V	3AC230	3AC230	--	3AC230
Netzabsich. A	20	35	--	20 *)

*) Gerät mit 2 Anschlusskabel

**) Gerät mit 1 Anschlusskabel

Das Ersetzen des Geräteseitigen Netzanschlusskabels ist nur durch den Hersteller, seinen Kundendienstvertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person vorgesehen.

4. Bedienungselemente



1. Ein / Aus Hauptschalter
2. Kontrollanzeige Ueberhitzung, Resettaste
3. Kontrollanzeige Fettschmelzyklus und Stand-by Position
4. Kontrollanzeige Heizung in Betrieb und Starttaste Heizung
5. Kontrollanzeige Pumpe in Betrieb und Starttaste Pumpe
6. Starttaste Korblift
7. Aus Taste für Signalton nach Ende Fritierprozess
8. Digitalanzeige
9. Kontrollleuchte beim Anzeigen der Oeltemperatur
10. Kontrollleuchte beim Anzeigen der Fritierzeit
11. Kontrollleuchte beim Anzeigen der Endtemperatur des Fettschmelzyklus
12. Kontrollleuchte beim Anzeigen des Status Shake-time
13. Navipad - Pfeiltasten zum Anwählen und Einstellen von Parametern

5. Inbetriebnahme / Bedienung

- Gerätedeckel von Oelbecken entfernen
- Korb aus Oelbecken nehmen.
- ABLASSHAHN SCHLIESSEN
- Oelbecken bis zur Markierung MAX mit Fritieröl auffüllen oder Fritierfett auf die Heizelemente legen. Die Niveaumarkierung (MIN/MAX) ist auf Seitenwand des Oelbeckens zu sehen.

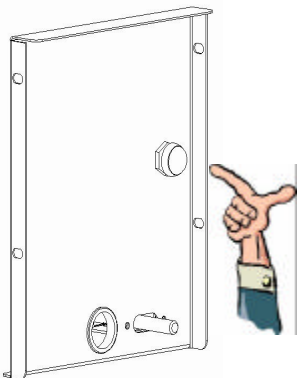
Achtung:

Bei Fettgebrauch auf Position Fettschmelzyklus immer Fisch- oder Heizkörpergitter entfernen. Fett muss in direktem Kontakt mit dem Heizkörper sein.

Vor Erster Inbetriebnahme:

- Oelbecken gründlich reinigen
- Korbhaltebügel einstecken; befindet sich im Fritierkorb.

Bei der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Stromunterbruch muss der Rückstellknopf des Sicherheits-Thermostaten betätigt werden. Der Rückstellknopf befindet sich beim Standmodell auf der Vorderseite hinter der Türe.



Presser le bouton de réarmement à la première mise en service.

Der Rückstellknopf muss bei der ersten Inbetriebnahme betätigt werden.

The reset button must be pressed before the first using.

Premere il bottone di riarmo alla prima messa in servizio.

5.1 Oel- / Fetteinfüllung

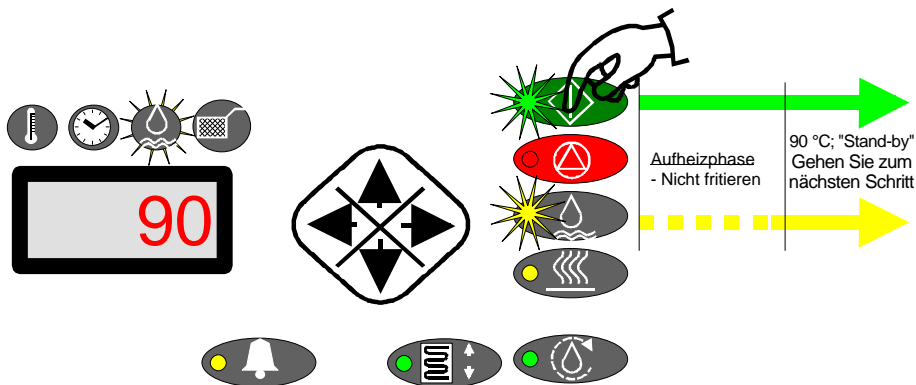
	FFE 21	FFE 31	FFE 41	FFE 42
Min. Liter	7	11	15	2 x 7
Max. Liter	9	14	18	2 x 9

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

MAX: MAX-Markierung nicht überschreiten.

5.2. Starten der Friteuse

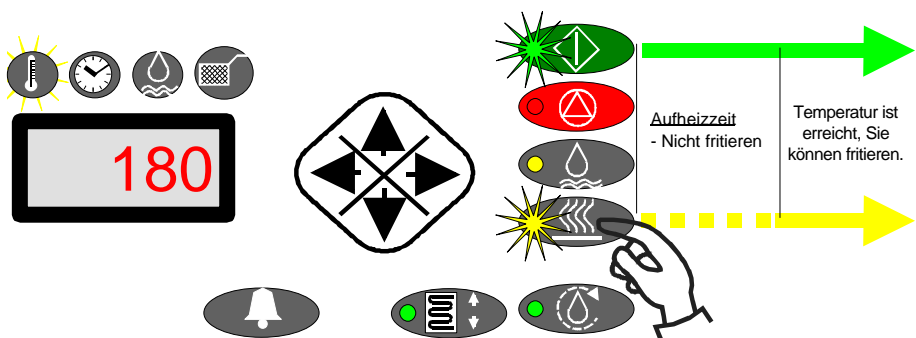
- Start durch drücken des "An/Aus" Hauptknopfes.
- Automatischer Start des Fettschmelzzyklus (FMC).
- Im Display erscheint die programmierte Endtemperatur des Fettschmelzzyklus.



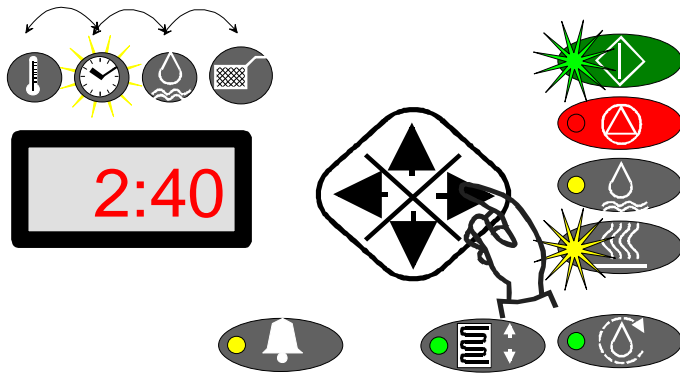
Zur Schonung des Fritiermediums ist es ratsam den Fettschmelzzyklus nicht zu überspringen. Nach dem Drücken des Ein / Aus Knopfes geht die Friteuse automatisch in den Fettschmelzzyklus über und die Kontrollampe (3) leuchtet. Dabei wird das Fett schonend bis auf die eingestellte Temperatur erhitzt (Max. 90°C). Dies dauert etwa 45 Minuten. Ende des Fettschmelzzyklus leuchtet die Kontrollampe dauernd. Wir empfehlen Ihnen, auch beim Arbeiten mit Öl dasselbe mittels Fettschmelzzyklus schonend zu erhitzen.

5.3 Aufheizen auf gewünschte Fritiertemperatur

- Drücken Sie die Taste Heizung.
- Im Display erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur.
- Während der Aufheizzeit blinkt das Symbol der Heizung. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet das Symbol konstant.



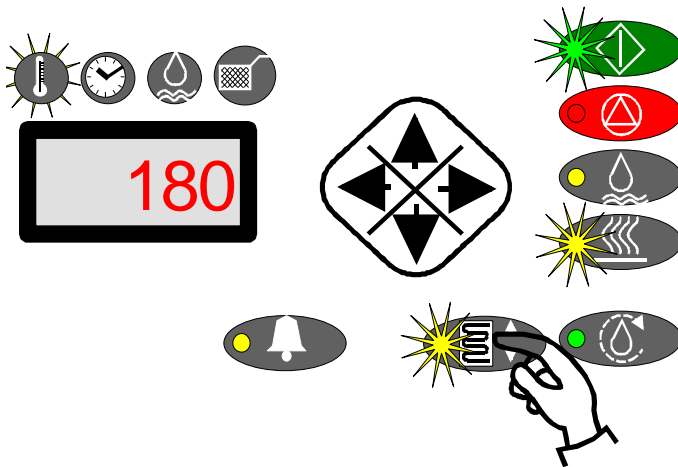
5.4 Kontrolle der Einstellungen Temperatur, Zeit, FMC und Shake-Time



Vor und während des Fritierprozesses haben Sie die Möglichkeit alle eingestellten Parameter abzulesen.

Benützen Sie die "links/rechts" Pfeiltasten um zwischen den verschiedenen Parametern hin und her zu wechseln und die Einstellungen abzulesen.

5.5 Fritieren

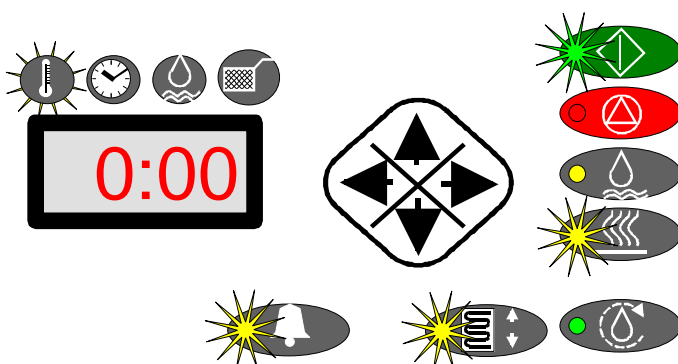


Die gewünschte Fritiertemperatur ist erreicht sobald das Symbol der Heizung konstant leuchtet.

Füllen Sie den Fritierkorb mit Fritiergut, hängen ihn an den Korblift und drücken die Kombi-Taste. Der Korblift senkt sich automatisch ab. Mit der Kombitaste wird sofort die Heizung aktiviert um einen grossen Temperatursturz zu vermeiden und die Zeituhr beginnt zu laufen.

Ist die Friteuse ohne Option Korblift ausgestattet, senken Sie den Korb nach dem Drücken der Kombi-Taste von Hand ins Fritierbecken.

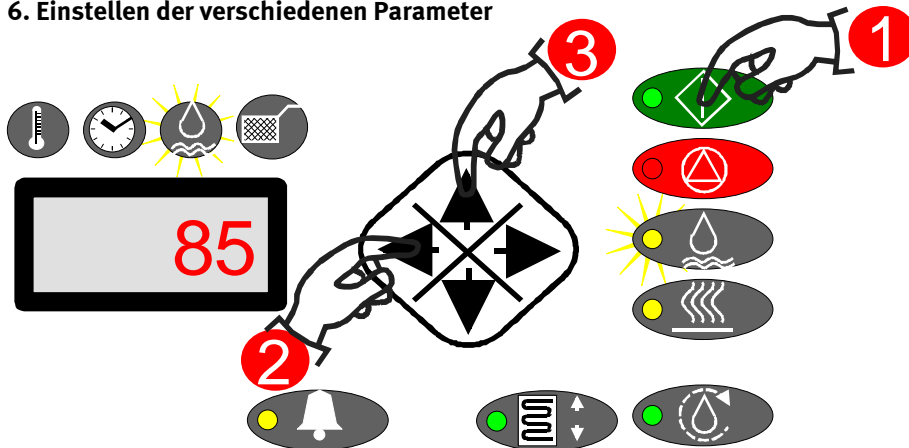
5.6 Ende des Fritiervorganges



Am Ende des Fritiervorganges leuchtet das Glockensymbol auf und ein Signalton ertönt.

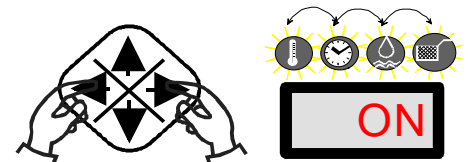
Der Korblift hebt sich automatisch. Die Kombitaste leuchtet während des Hebevorganges. Im Display erscheint während ca. 10 Sekunden die Restzeitangabe, d.h. in diesem Fall "0" und zeigt Ihnen danach die aktuelle Temperatur des Fritiermediums um sogleich die nächste Portion fritieren zu können.

6. Einstellen der verschiedenen Parameter



- 1 Schalten Sie ihre Friteuse mit der "Ein/Aus" Taste an.
- 2 Benützen Sie die "Links/Rechts" Pfeiltasten um den gewünschten Parameter anzuwählen.
- 3 Benützen Sie die "Auf/Ab" Pfeiltasten um die gewünschte Einstellung zu erhalten.
In unserem Beispiel wurde der Fettschmelzyklus " FMC " angewählt.

Parameter anwählen: Wechseln Sie mit den "Links/Rechts" Pfeiltasten zwischen den Parametern Fritiertemperatur, Basiszeit, FMC und Shake-Time. Das jeweils aufleuchtende Symbol können Sie nun ändern.



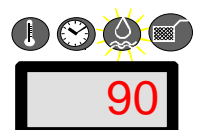
Fritiertemperatur: Benützen Sie die "Auf/Ab" Pfeiltasten um die gewünschte Einstellung zu erhalten. Der Einstellbereich liegt zwischen 130°C und 190°C.



Fritierzeit: Stellen Sie mit den "Auf/Ab" Pfeiltasten die nötige Fritierzeit ein nach welcher der Korblift wieder hochfahren soll.



Endtemperatur Fettschmelzyklus: Stellen Sie mit den "Auf/Ab" Pfeiltasten die gewünschte Endtemperatur ein. Der Einstellbereich liegt zwischen 60°C und 90°C.



Shake-time: Der Signalton des Shake-Time soll Sie 30 Sekunden nach Start des Fritierzyklus an ein Korbschütteln erinnern. Mittels "Auf/Ab" Pfeiltasten können Sie zwischen "An/On und Aus/Off" wählen.



7. Gefahren-Hinweise

Die Friteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden. Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Ölstandmarke. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet der Sicherheitsthermostat nach kurzer Zeit das Gerät ab.

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

Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Bei Brand, Gerätedeckel sofort auf das Ölbecken legen, Hauptschalter ausschalten, Stecker herausziehen.

OEL-/ ODER FETTBRAND NIE MIT WASSER BEKAEMPFFEN !

Zur Bekämpfung eines Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Feuerlöscher, ortsfeste Löscheinrichtungen ("Halon-Feuerlöscher") oder Löschdecke. Die Friteuse nie in aufgeheiztem Zustand verschieben! Das Herausziehen des Ölauffangbehälters zum Auswechseln des Öles, darf nur nach dessen Abkühlung auf Raumtemperatur (oder max. 60°C) erfolgen. Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Uberschäumen. Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Ölmarke.

8. Täglicher Unterhalt

Oeffnen des Ablasshahns durch 1/4 Drehung des Griffes im Gegenuhrzeigersinn nach unten. Durch Oeffnen des Ablasshahns das noch min. 60°C heisse Öl in den Auffangbehälter ablassen. Rückstände bleiben im Grob- und Feinsieb

ABLASSHAHN WIEDER SCHLIESSEN!-

Fritierbecken mit Lappen reinigen. Öl in das Fritierbecken zurückleeren und falls nötig, bis zur MAX-Markierung nachfüllen. Deckel aufsetzen

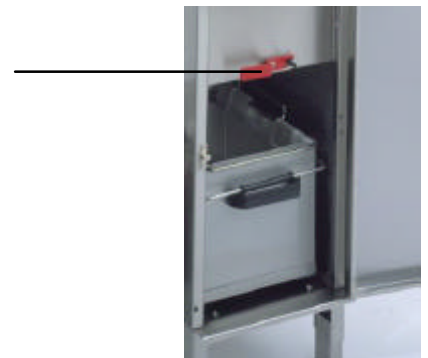
Hinweis:

Nie neues Öl/Fett mit altem, verbrauchtem Öl/Fett mischen.

Nur nachfüllen, wenn Fritiermedium noch bis zu 50% brauchbar ist.

Achtung:

Bitte Handschuhe und geeignete Schutzkleidung tragen beim filtrieren des Öls.



9. Reinigung / Wartung

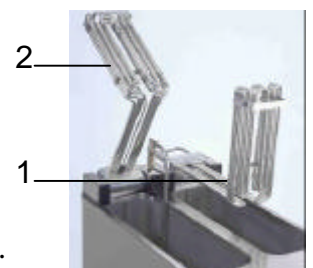
Regelmässiges Reinigen der Friteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei. Beim Reinigen wie folgt vorgehen:

Schalter muss ausgeschaltet sein. Heizelemente in Abtropfstellung bringen (1)

Fritieröl vollständig ablassen und Ölauffangbehälter aus der Friteuse ziehen.

Becken unter Ablasshahn stellen. Heizelemente in Reinigungsstellung bringen (2)

Becken und Heizelemente mit empfohlenem Reinigungsmittel und Wasser reinigen u. trocknen.



Achtung:

Zur Reinigung der Heizelemente keine Stahlbürste verwenden;

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

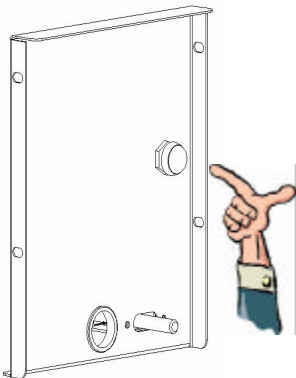
Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

Die Verschaltungsbleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden.

Die Friteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

10. Sicherheitsthermostat

Bei der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Stromunterbruch muss der Rückstellknopf des Sicherheitsthermostaten betätigt werden. Der Rückstellknopf befindet sich beim Standmodell auf der Vorderseite hinter der Türe.



Presser le bouton de réarmement à la première mise en service.

Der Rückstellknopf muss bei der ersten Inbetriebnahme betätigt werden.

The reset button must be pressed before the first using.

Premere il bottone di riarmo alla prima messa in servizio.

Die Steuerung der Friteuse regelt die Arbeitstemperatur und gleichzeitig die Sicherheitsabschaltung. (220°C / Fehleranzeige 2 : Blinkt abwechslungsweise grün und rot)

Zusätzlich ist die Maschine mit einem , von der Steuerung unabhängigen, elektronischen Sicherheitsthermostat ausgerüstet. (Abschalt Temperatur 223°C)

Das Auftreten eines Regelfehlers der Arbeitstemperatur oder bei zu tiefem Ölstand wird die daraus resultierende Überhitzung durch die Steuerung und der zusätzliche Sicherheitsthermostat erkannt.

Die Maschine zeigt die Störung ERR 2 an.

Rückstellung des Sicherheits-Thermostaten :

- a) Hauptschalter auf Position « 0 »
- b) Der auf der Vorderseite, hinter der Türe, platzierte rote Rückstellknopf des elektronischen Sicherheitsthermostaten drücken
- c) Die gewünschte Temperatur einstellen

Bemerkung :

Um die Rückstellung durchführen zu können muss die Öltemperatur unter 190° C liegen.

Hinweis:

Der Sicherheitsthermostat lässt sich erst nach abkühlen des Öl / Fettes auf unter 190°C wieder einschalten

OELSTAND UNBEDINGT KONTROLLIEREN.

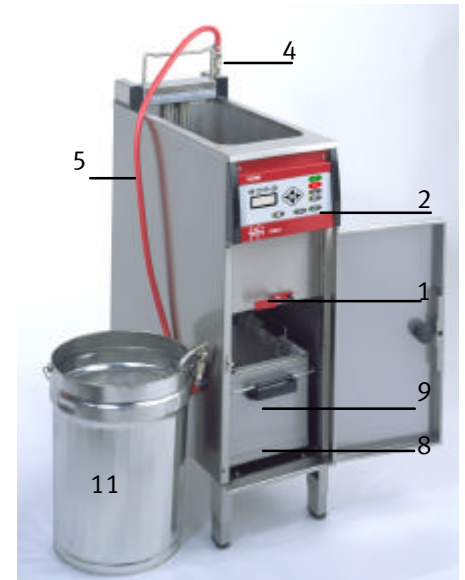
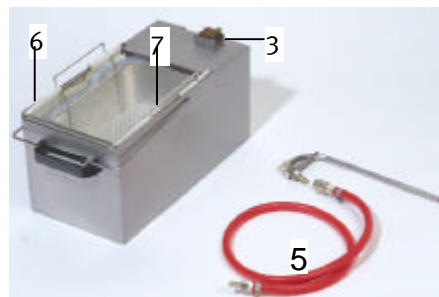
Schaltet der Thermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

Spricht der Elektronische Sicherheitsthermostat mehrmals in kurzen Abständen an, muss der Kundendienst zu Rate gezogen werden.

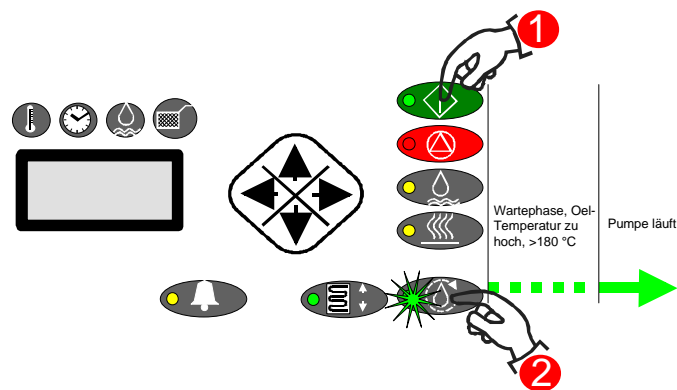
11. Option Oelumpumpsystem

11.1 Das System besteht aus folgenden Hauptkomponenten:

- 1 Oelablasshahn
- 2 Starttaste zur Oelpumpe
- 3 Schnellkupplung mit Absperrventil
- 4 Auslauf-Rohr
- 5. Entsorgungsschlauch
- 6 Feinfilter mit Rahmen
- 7 Grobfilter
- 8 Schublade
- 9 Oelauffangbehälter
- 10 Oelpumpe
- 11. Altölbehälter
(nicht im Lieferumfang)



Starten der Option Oelumpumpsystem



Friteuse ausschalten.

Öffnen des Ablasshahns. Das noch mindestens 60°C warme Öl in den Auffangbehälter ablassen. Alle Schwebeteilchen werden je nach Größe vom Grob- oder Feinfilter zurückgehalten.

ABLASSHAHN WIEDER SCHLIESSEN.

Auslaufrohr auf Schnellkupplung stecken.



Vorsicht: Jede Handhabung an der Schnellkupplung darf nur bei ausgeschalteter Pumpe erfolgen.

Drücken Sie das Symbol Oelumpumpsystem. Das Symbol leuchtet auf, die Pumpe läuft 6 Minuten und schaltet automatisch ab. Sollte das Öl noch zu heiß sein, blinkt das Symbol als Hinweis, dass der Pumpvorgang angewählt wurde. Die Pumpe startet automatisch sobald die Öltemperatur unter 180°C ist; das Symbol leuchtet dann konstant. Der Pumpvorgang kann jederzeit durch erneutes Drücken des Pumpenknopfes angehalten werden.

11.3 Oelwechsel

Ablasshahn öffnen, das noch mindestens 60°C warme Oel durch den Grob- und Feinfilter in den Auffangbehälter ablassen und gemäss örtlichen Vorschriften entsorgen.

Achtung: altes Oel nie in Ausguss giessen.

ABLASSHAHN WIEDER SCHLIESSEN.

10.4 Oel abpumpen

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

1. Auslaufrohr (3) entriegeln (Schnellkupplung (4) - **Achtung heiss** - und auf das eine Ende des Entsorgungsschlauches (5) stecken.



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

2. Das andere Ende des Entsorgungsschlauches auf die Schnellkupplung (4) stecken.
3. Auslaufrohr (3) in Behälter oder Fassöffnung (11) einhängen.
4. Pumpe mit Taste (7 am Bedienungspanel) einschalten.
5. Nachdem der Oelauffangbehälter (9) leer ist, Entsorgungsschlauch (5) entfernen und Auslaufrohr (3) wieder zurück auf Schnellkupplung (4) stecken.

Achtung !

Beim Fritieren und vor Auflegen des Deckels Auslaufrohr (3) wegnehmen !

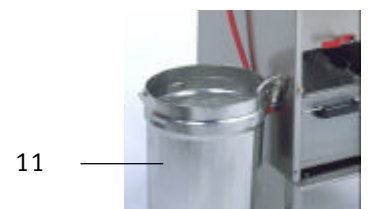
11.5 Reinigung des Oelumpumpsystems

Der Oelauffangbehälter (9) sowie das ganze Filterpaket (6/7) kann herausgenommen und in der Geschirrwaschmaschine gereinigt werden.

Bevor neues Fett oder Oel eingefüllt wird, System mit heissem Wasser und empfohlenem Reinigungsmittel intensiv durchspülen und gut trocknen (ansonsten Schaumbildung).

Achtung !

Agressive Reinigungsmittel können dem System schaden. Es empfiehlt sich daher, nach dem Spülvorgang Oel durch das System zu pumpen. Sie schmieren damit die Pumpe und verhindern, dass die Dichtungen austrocknen.



12. Fehlermeldungen im Display der FFE 21/31/41/42 Friteusen

ERR 1

Ein oder zwei Drähte des Thermoelementes sind nicht angeschlossen oder gebrochen. Die Friteuse startet nicht.

ERR 2

Überhitzungsanzeige. Die Friteuse stoppt den Heizvorgang.

ERR 3

Die Drähte des Thermoelementes sind verkehrt montiert. Die Friteuse stoppt den Heizvorgang oder Fritiervorgang nach 15 Sekunden.

ERR 4

Die Friteuse heizt während des Fritiervorganges weniger als 2°C auf innert 2 Minuten. Die Friteuse stoppt den Heizvorgang.

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
- der Apparat richtig in Betrieb gesetzt wurde
- Ölstand kontrollieren, eventuell unter MIN-Markierung

Wichtig !

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Apparatetyp und die Apparatenummer an, die Sie auf dem Datenschild am Panel hinter der Türe finden.

Es ist empfehlenswert nun diese Angaben nachstehend einzutragen.

Typ _____

Apparate-Nummer _____

Spannung _____

Inbetriebnahme _____

Servicestelle _____

Telefon-Nummer _____

14. Wartung

	NORMAL GEBRAUCH (<8S/T)	INTENSIV GEBRAUCH (>8<12S/T)	FAST FOOD GEBRAUCH (>12S/T)
1. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Zwischendienst
2. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
3. Jahr	Zwischendienst	Grunddienst	Zwischendienst
4. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
5. Jahr	Grunddienst	Zwischendienst	Zwischendienst
6. Jahr	Zwischendienst	Grunddienst	Grunddienst
7. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
8. Jahr	Grunddienst	Grunddienst	Grunddienst
9. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
10. Jahr	Zwischendienst	Grunddienst	Grunddienst
Und s.w..	Grunddienst (Jedes 3. Jahr)	Grunddienst (Jedes 2 Jahr)	Grunddienst (Jedes Jahr)

Zwischen- und Grundservice			
kon=kontrollieren, aus=austauschen, m=messen, r=reinigen, na=nachziehen, jus=justieren			
Item	Arbeit	Zwischen.	Grund.
1	Einrichtung und Apparat kontrollieren	kon/jus	kon/jus
2	Stromversorgung messen (allen Phasen, Nulleiter und Erde)	m	m
3	Stecker kontrollieren	kon/na	kon/na
4	Schütze und allen elektrischen Teile kontrollieren	kon/na	kon/na
5	Allen Verbindungen kontrollieren und nachziehen	kon	kon/na/r
6	Schaltpanel, Feinsicherungen und Anzeigelampen kontrollieren	kon/r	kon/r
7	Temperaturen kontrollieren (Fettschmelz, Arbeit und Sicherheit)	kon	kon
8	Heizelemente prüfen (Widerstand und Fehlerstrom)	m	m
9	Positionierung der Sonde (15mm von Sonde zu Klemme)	kon/jus	kon/jus
10	Funktion des Sicherheitsendschalters (Magnet-Switch)	kon	kon
11	Festziehen aller Schrauben (Füsse, Handgriffe, Türe, usw...)	kon/na	na
12	Heizkörper-Zugfedern kontrollieren (Spannung)	kon	kon/jus
13	Ablasshahn inkl. Sicherheitsverschluss kontrollieren	kon/na/r	kon/na/r
14	Oelauffangbehälter und Schublade kontrollieren	kon	kon/r
15	Metallfilter (Sieb) und Feinfilter (FFE+FFM) kontrollieren	kon/r	kon/aus
16	Überprüfen der Befestigung des Korbliftes (reibungslöses Laufes)	kon/na/r/jus	kon/na/r/jus
17	Kontrolle der Klemmen und des Positionsmelders des Korbliftes	kon/r/na	kon/r/na
18	Einwandfreies Funktionieren der Pumpe überprüfen.	kon/na/r	kon/na/r
19	Überprüfen der Schnellkupplungen und Rohrdichtungen	kon/r	kon/aus
20	Allgemeiner Zustand aller Schläuche überprüfen	kon	kon/aus

Technische Änderungen jederzeit vorbehalten