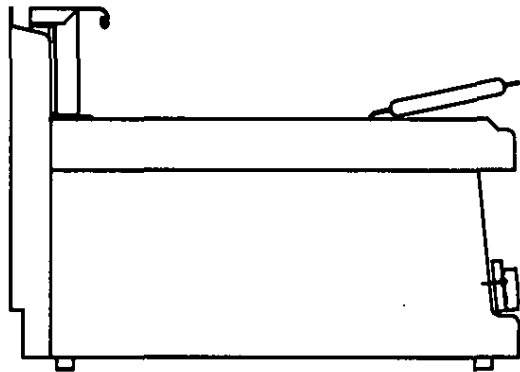


D

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN

ELEKTRISCHE FRITEUSEN Sr SNACK



Modell	Abmessungen	Liter/Becken	Art der Beheizung
40 SEFR	400x650x305	8	Fix
60 SEFR	600x650x305	8	Fix
41 SEFR	400x650x305	8	Hebbar
61 SEFR	600x650x305	8	Hebbar

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
1 ALLGEMEINE MERKMALE	2
2 INSTALLATION	4
3 BEDIENUNGSANLEITUNG	5
4 REINIGUNG DES GERÄTES	7

1. ALLGEMEINE TECHNISCHE MERKMALE

Die folgende Installationsanweisung gilt für unsere elektrisch beheizten Friteusen der Serie SNACK.

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes (siehe Abb. 1); es führt alle notwendigen Daten (Leistung, Spannung usw.) und den Namen des Herstellers auf.

1.1. TECHNISCHE DATEN

Modell	Anschlußspannung Volt	Nennleistung KW	Stromleistung Ampere	Kabel mm ³
41 SEFR	3x380 + N	6.9	9.6	4x1.5
61 SEFR	3x380 + N	13.8	5x2.5	

61 SEFR

41 SEF

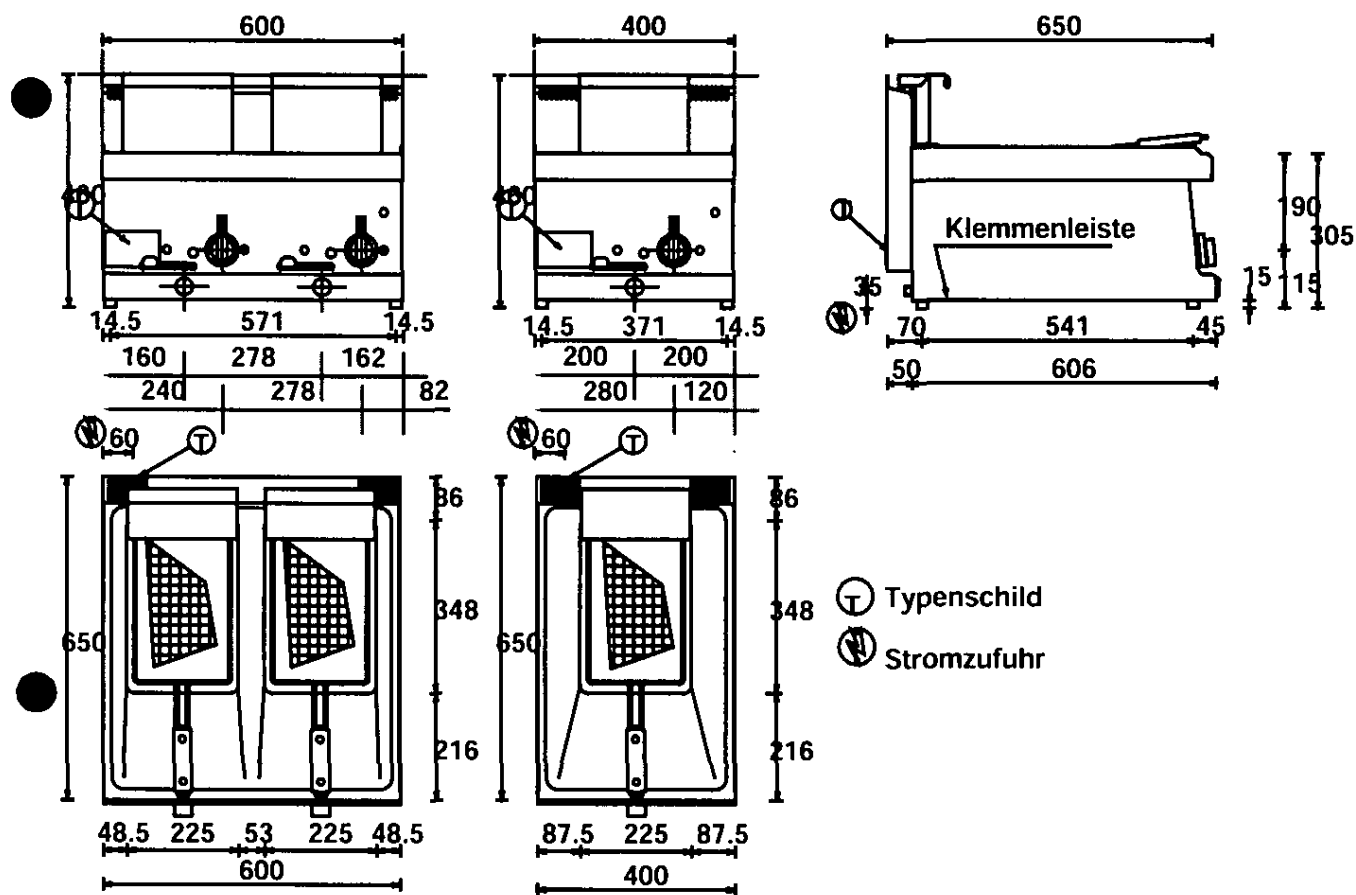


Abb. 1

2. INSTALLATION

Das Gerät muß in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Abzugshaube. Die Beachtung der Feuerverhütungsvorschriften muß unter allen Umständen gewährleistet sein.

2.1. ALLGEMEINE ANSCHLUSSVORSCHRIFTEN

Die Installation und die Wartung des Gerätes muß in Übereinstimmung mit den Gesetzesverordnungen und den geltenden Vorschriften durchgeführt werden, und zwar insbesondere:

- Sicherheitsvorschriften bezüglich Feuer- und Panikverhütung in öffentlichen Räumen.
- Installationsvorschriften gültig für alle Geräte und insbesondere die für das jeweilige Gerät spezifischen Bestimmungen.
- Besondere Vorschriften für jede Art von öffentlichen Lokalen mit Publikumsverkehr (Krankenhäuser, Geschäfte, Restaurants usw...).

Die Geräte sind für einen festen Anschluß vorgesehen. Vor dem Anschluß ist folgendes zu überprüfen:

- Die bauseitige Versorgungsspannung muß der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- Die bauseitige Elektroanlage muß über ein leistungsfähiges Erdungssystem verfügen.
- Das Stromkabel muß vom Typ H07RN-F sein und über einen dem Nennstrom entsprechenden Durchschnitt verfügen (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN) und darf Temperaturen von mehr als 85°C nicht ausgesetzt werden.
- Jedem einzelnen Gerät ist ein allseitiger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorzuschalten, welcher dem Nennstrom entsprechende Sicherheitsvorrichtungen beinhaltet. Der Trennschalter muß leicht zugänglich sein und sich in unmittelbarer Nähe des jeweiligen Gerätes befinden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, welche durch eine fehlerhafte Installation oder den nicht sachgemäßen Gebrauch des Gerätes verursacht wurden.

2.2. ANSCHLUSSKLEMMLEISTE

Wenn das Gerät bereits an das Netz angeschlossen ist, muß dieses durch Betätigung des Schalters zuerst abgeschaltet werden (siehe Paragraph 2.1). Für den Zugang zur Klemmleiste genügt es, die unter dem Geräteboden befindliche Schutzabdeckung zu entfernen.

Das Stromkabel muß mit einer auf dem Gerät montierten Kabelpresse (Zugentlastung) gegen unbeabsichtigtes Herausreißen blockiert werden.

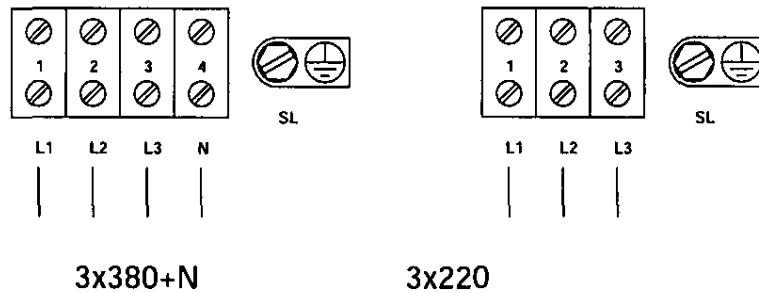
Die Erdung des Gerätes ist obligatorisch.

Das Gerät ist werkseitig für die auf dem Typenschild angegebene Spannung vorbereitet.

2.3. ANSCHLUSS AN DIE KLEMMLEISTE

Anschlußschema

Abb. 3



2.4. VORBEREITUNG FÜR DIE INBETRIEBNAHME

Wenn das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte installiert wird, ist sicherzustellen, daß sich diese untereinander nicht stören. Auch die einzelnen Elektroanschlüsse müssen unabhängig voneinander sein.

Bevor irgendein Heizwiderstand eingesetzt wird, ist sich davon zu überzeugen, daß alle Verpackungsteile und alle eventuell vorhandenen Schutzfilme entfernt wurden.

Vor der Durchführung irgendwelcher Arbeiten an dem Gerät ist dessen Stromversorgung zu unterbrechen.

3. BEDIENUNGSANLEITUNGEN

3.1. ALLGEMEINE INSTRUKTIONEN

Da es sich um ein für den gewerblichen Küchenbetrieb konzipiertes Gerät handelt, darf dieses ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden. Das mit dem Betrieb des Gerätes betraute Personal ist in die Funktionsweise desselben unter Hinweis auf das vorliegende Handbuch einzuweisen und das Handbuch selbst auszuhändigen.

3.2. ALLGEMEINE INSTRUKTIONEN

Vor dem ersten Fritiergang wird eine sorgfältige Reinigung des Gerätes und insbesondere des Beckens empfohlen.

Zu häufig verwendetes Fritierfett oder Fritieröl stellt eine große Brandgefahr dar; daher lediglich frisches und nicht verbrauchtes Fett benutzen.

Vor dem ersten Fritiervorgang ist die Feuchtigkeit aus dem Fritiergut weitgehendst möglich zu beseitigen, um eine übermäßige Bildung von kochenden Öl- oder Fettspritzern und das durch Schaumbildung verursachte Überlaufen des Öls zu vermeiden.

Das Fritiergut darf 1 kg pro Becken nicht übersteigen.

3.3. BEFÜLLUNG DES BECKENS

Vor allem anderen ist zu überprüfen, ob der Ablaufhahn geschlossen ist; danach das Öl bis zur Markierung des maximalen Füllstandes auffüllen. Während des Betriebs muß der Füllstand des Öls immer zwischen dem Höchst- und dem Mindestfüllstand gehalten werden; es ist gefährlich, das Öl unterhalb des Mindestfüllstandes sinken zu lassen. Bei der Verwendung von Fritierfett muß dieses vorab geschmolzen werden, um die Überhitzung der Heizwiderstände zu vermeiden.

3.4. EINSCHALTUNG

Den Betriebsschalter im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur drehen. 2 Kontrolllampen leuchten unmittelbar auf: die grüne Kontrolllampe zeigt an, daß das Gerät unter Spannung steht, während die weiße Kontrolllampe anzeigt, daß der Heizwiderstand in Betrieb ist.

3.5. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Die Intervention des Sicherheitsthermostaten verhindert, daß das Öl Temperaturen erreicht, welche giftige Dämpfe oder Brände verursachen könnten. Es ist das Signal, daß eine Fehlfunktion eingetreten ist oder daß das Gerät unsachgemäß betrieben wurde (Fehlen von Öl im Becken); in diesem Fall ist das Gerät stromfrei zu machen und der technische Kundendienst anzufordern.

Um den Sicherheitsthermostaten wieder einzuschalten, ist wie folgt zu verfahren:

- 1) Die neben dem Betriebsschalter befindliche Schraube entfernen.
- 2) Ein Werkzeug mit einem Durchmesser von max. 7mm durch die Öffnung einführen.
- 3) Leicht eindrücken bis ein leises metallisches Geräusch hörbar wird.
- 4) Die Schraube wieder einsetzen.

3.6. AUSSCHALTUNG

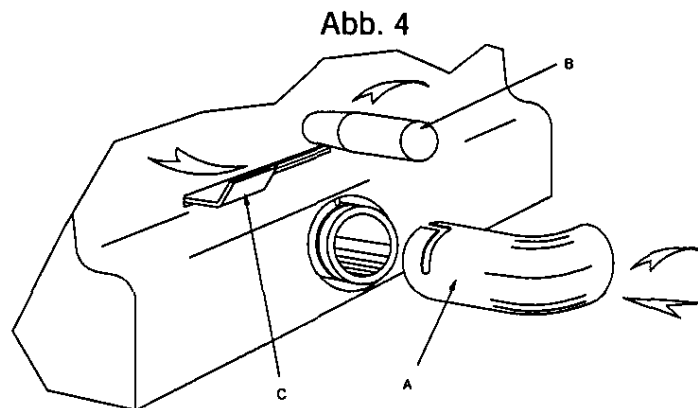
Den Betriebsschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen; die weiße Kontrolllampe erlischt: der Thermostat hat den Heizwiderstand ausgeschaltet; durch weiteres Drehen erlischt auch die grüne Kontrolllampe: der Schalter hat das Gerät vollständig abgeschaltet.

3.7. ENTLERUNG DES BECKENS

Diese Operation ist äußerst aufmerksam durchzuführen und darf nur erfolgen, wenn die Temperatur des Öls für eventuelle unbeabsichtigte Kontakte ungefährliche Werte erreicht hat; bei der Verwendung von Fett erfolgt die Entleerung bei einer geringfügig höheren als der Schmelztemperatur.

Um das Becken zu entleeren, ist wie folgt zu verfahren:

- 1) Das Ablaufrohr (A der Abb. 4) einsetzen und in vertikale Position drehen.
- 2) Einen Behälter unter das Ablaufrohr stellen, welcher das gesamte im Becken enthaltene Öl auffangen kann.
- 3) Den Schalter B im Uhrzeigersinn drehen, um den Hebel C zu entriegeln.
- 4) Den Hebel C absenken und bis zur Öffnung des Ablaufventils drehen.



4. REINIGUNG DES GERÄTES

Vor der Reinigung oder der Durchführung irgendwelcher Wartungsarbeiten ist die Stromversorgung zu unterbrechen!

Für die Reinigung der Teile aus Edelstahl rostfrei dürfen keine scheuernden Substanzen oder für Edelstahl nicht geeignete Reinigungsmittel verwendet werden. Auch Putzkissen dürfen nicht gebraucht werden, da sie Rostbildung verursachen können. Aus dem gleichen Grund ist der Kontakt mit eisenhaltigen Materialien zu vermeiden. Bei der Reinigung dürfen weder Sand- noch Schmirgelpapier eingesetzt werden; in besonderen Fällen kann Bimsstein in Pulverform angewandt werden; im Falle hartnäckiger Verschmutzung wird die Verwendung eines synthetischen Schwamms empfohlen.

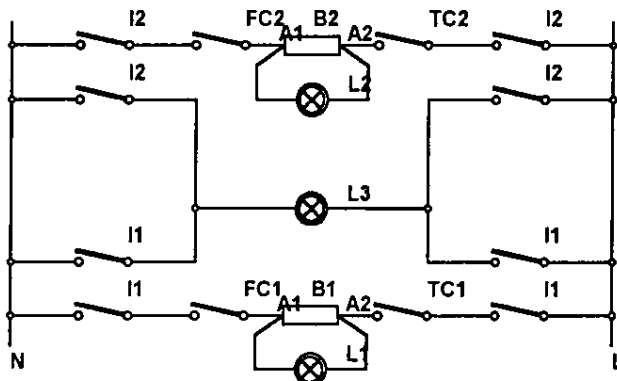
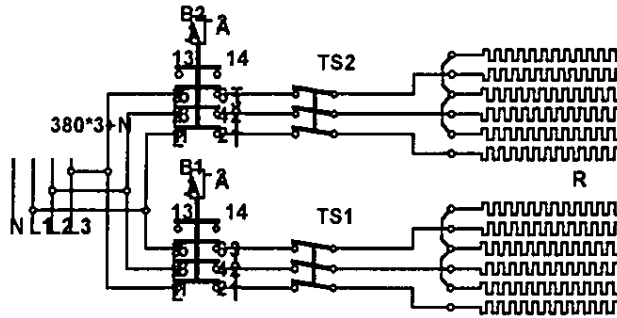
Um die Reinigung des Beckens zu erleichtern, wurden bei den Modellen 41 SEFR und 61 SEFR Heizwiderstände eingebaut, welche aus dem Becken herausgehoben werden können. Um die Einheit herauszuziehen, ist diese lediglich nach oben bis zum Einrasten anzuheben. Wenn sich die Einheit in dieser Position befindet, verhindert ein Mikroschalter die Aufheizung der Heizwiderstände. Um die Einheit wieder einzusetzen, ist diese aus der Einrastung wie folgt zu lösen:

- 1) Die Einheit ergreifen und anheben.
- 2) Während sie in dieser Position gehalten wird, den oberhalb des Griffs der Gruppe selbst befindlichen Entriegelungsknopf betätigen.
- 3) Danach die Einheit langsam unter Zuhilfenahme beider Hände absenken.

DAS GERÄT NIEMALS MIT EINEM WASSERSTRAHL ODER EINEM UNTER HOCHDRUCK AUFGESPRÜHTEN REINIGUNGSMITTEL REINIGEN, UM INFILTRATIONEN BEI DEN UNTER SPANNUNG STEHENDEN INNENTEILEN ZU VERMEIDEN.

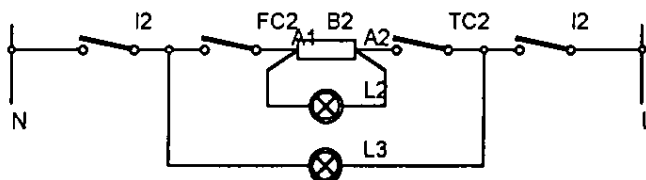
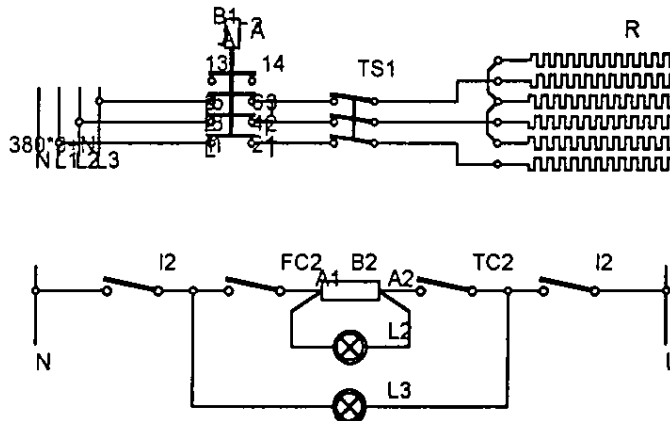
Zeichenerklärung:

- I1-I2 Schalter
- L1-L2-L3 Kontrolllampen
- TC1-TC2 Kontrollthermostate
- TS1-TS2 Sicherheitsthermostate
- FC1-FC2 Mikroendschalter
- B1-B2 Spulen der Relaisschalter
- R Heizwiderstände 2300W 230V



Zeichenerklärung:

- I1 Schalter
- L1-L2 Kontrolllampe
- TC1 Kontrollthermostat
- TS1 Sicherheitsthermostat
- FC1 Mikroendschalter
- B1 Spule des Relaisschalters
- R Heizwiderstände 2300W 230V



Zeichenerklärung:

I1	Schalter
L1-L2	Kontrolllampen
TC	Kontrollthermostat
TS	Sicherheitsthermostat
R	Heizwiderstände 5500W 230V

