

Bedienungsanleitung

Elektro-Friteuse

EFT-10/10

EFT-10/10-D

Modell 205

Modell 205-D

INHALTSVERZEICHNIS

I. Gerätebeschreibung, Verwendung	3
I.1 Allgemeines	3
I.2 Bedienungs- und Kontrollelemente	3
I.3 Verwendung	3
II. Inbetriebnahme	3
II.1 Aufstellung	3
II.2 Installation	4
II.3 Sicherheitshinweise	4
III. Betrieb	4
III.1 Allgemeine Hinweise	4
III.2.1 Starten des Frittiervorgangs EFT-10/10, Modell 205	5
III.2.2 Starten des Frittiervorgangs EFT-10/10-D, Modell 205-D	5
III.3.1 Beenden des Frittiervorgangs EFT-10/10, Modell 205	5
III.3.2 Beenden des Frittiervorgangs EFT-10/10-D, Modell 205-D	6
IV. Reinigung und Pflege	6
IV.1 Allgemeine Hinweise	6
IV.2 Beckenentleerung, Fettablass	6
IV.3 Ausschwenken / Absenken der Heizkörpereinheit	6
IV.4 Fettwechsel	7
IV.5 Reinigung, Auskochen	7
V. Funktionsstörungen	8
VI. Instandhaltung, Instandsetzung	8
VI.1 Wartung	8
VI.2 Instandsetzung	8
VI.3 Technische Daten	8
VII. Sachgemäße(r) Handhabung (Betrieb)	9
VIII. Geräte-Abbildungen	9
IX. Schaltpläne	10

I. Gerätebeschreibung, Verwendung

I.1 Allgemeines

Das Gerät besteht aus einem Chromnickelstahlgehäuse mit 2 in die Abdeckung integrierte Fritierbecken mit der auf der hinteren Geräteoberseite montierten Heizkörper-Schwenkeinrichtung (Schwenkkasten).

An der vorderen Oberkante des Heizkörperschwenkgehäuses befindet sich die Einhängenvorrichtung (11) für den Fritierkorb.

I.2 Bedienungs- und Kontrollelemente

Zu den Bedienungs- und Kontrollelementen gehören:

- Ein- / Ausschalter (1,3): EFT-10/10-D, Modell 205-D
- Temperaturwahlschalter (1,3): EFT-10/10, Modell 205
- Betriebsleuchte weiß (2,4)
- Regelkontrollleuchte gelb (ohne Abbildung): EFT-10/10, Modell 205
- Fettablasshahn inkl. Ventil (5/6, je nach Ausführung)
- Schalter für Sicherheitsthermostat (8)
- Aufnahmeöse für Schwenkhebel (7)
- Verriegelungshebel für Schwenkkasten (13)

Die Anschlussleitung ist mit einem CEE-Stecker versehen (EFT-10/10 u. EFT-10/10-D).

I.3 Verwendung

Grundsätzlich ist die Friteuse zum Fritieren von Speisen (Fritiergut) geeignet. Nicht geeignet ist sie zum Erwärmen oder Warmhalten von Speisen und Getränken.

II. Inbetriebnahme

II.1 Aufstellung

Die Friteuse EFT-10/10 / EFT-10/10-D ist auf einem Tisch oder Untergestell **waagrecht** aufzustellen. Unebenheiten sind durch Stellfüße an Tisch oder Untergestell auszugleichen.

Aufsteckleisten ermöglichen das Anstellen anderer Profi-Lux-Geräte.

Bei Fettablauf nach unten muss das Gerät auf ein geeignetes Untergestell / einen geeigneten Unterschrank gestellt werden, da die Abläufe ca. 80 mm nach unten aus dem Gehäuseboden herausragen.

Dies gilt nicht für das Modell 205, da dieses als Einbaueinheit in eine Kompaktanlage eingebaut ist. Hier ist auf den waagrechten Einbau sowie die waagrechte Aufstellung der gesamten Anlage zu achten.

Wegen aufsteigender Dämpfe ist die Friteuse unterhalb einer geeigneten Dunstabsaugeinrichtung aufzustellen.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen etc. wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem nichtbrennbarem Material verkleidet werden.

Die Brandschutzrichtlinien und die Vorgaben des Brandschutzbeauftragten sind bei der Aufstellung des Gerätes zu beachten.

Bei Einbau des Modell 205 (Einbaueinheit) in Platten aus oder mit brennbarem Material ist ein ausreichender Abstand zum Material einzuhalten. Zusätzlich muss zwischen Einbaueinheit und Platte eine geeignete, nicht brennbare Isolierung eingebracht werden.

Bei Aufstellung / Einbau der Friteuse im Wirkungsbereich selbsttätig auslösender Feuerlöschanlagen muss sichergestellt werden, dass kein flüssiges Löschmittel in das heiße Fett gelangen kann.

II.2 Installation

Die Friteuse EFT-10/10 / EFT-10/10-D ist ein steckerfertiges Gerät, das lediglich der vorgabegemäßen Strom- und Spannungsversorgung bedarf.

Die Übereinstimmung von vorhandener Stromart und Netzspannung mit den Geräteanforderungen lt. Typen- / Leistungsschild (Rückseite Gerät) bzw. den Technischen Daten (*Pkt. VI.3*) ist zu beachten. Vor Herstellen der elektrischen Verbindung sind die Ein- / Ausschalter bzw. Temperaturwahlschalter (1,3) in die "0"-Stellung zu drehen.

Vor dem ersten Betrieb des Gerätes ist eine **Erstreinigung** mit einem handelsüblichen nicht aggressiven Putzmittel vorzunehmen. Zuvor ist die eventuell vorhandene Schutzfolie am Gehäuse zu entfernen.

Nach Abschluss der Reinigung ist das Gerät und insbesondere alle Teile, die mit dem heißen Fett in Berührung kommen, vollständig abzutrocknen.

II.3 Sicherheitshinweise

Wird das Gerät anders als oben angegeben verwendet, kann dies zu Funktionsstörungen bis hin zum Defekt des Gerätes führen.

Das Gerät darf nur unter Beachtung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen bzw. Sicherheitsvorkehrungen betrieben werden.

Während des Betriebs ist das Gerät zu beaufsichtigen. Die Becken und das darin enthaltene Fett / Öl sind heiß, direkte Berührung führt zu **Verbrennungen**.

Die Friteusenbecken sind während des Fritierens mindestens bis zur untersten Füllstandsmarke mit flüssigem Fett / Öl gefüllt zu halten.

Bei Verwendung von verbrauchten / gealterten und / oder minderwertigen Fetten / Ölen besteht **Brandgefahr**.

Tierische Fette / Öle sind wegen ihrer Neigung zum schnellen Oxydieren für die Verwendung in Friteusen nicht geeignet.

Das Gerät ist unbedingt gegen Einwirkung von Spritzwasser aus der Umgebung zu schützen.

Selbst kleine Wassermengen am Beckenboden, im oberen Teil des Ablaufs oder am Heizkörper bewirken beim Fritieren ein Spritzen des heißen Fettes. Deshalb nach dem Reinigen abschließend alle Teile, die während des Fritierens mit dem heißen Fett in Berührung kommen, absolut trocken putzen.

Fettbrände dürfen auf keinen Fall mit Wasser bekämpft werden !

Zur Bekämpfung von Fettbränden muss neben den vorgeschriebenen Feuerlöschern eine Feuerlöschdecke nach DIN 14155 vorhanden sein.

Verhalten im Brandfalle:

Bei einem Fettbrand sind sofort die Ein- / Ausschalter bzw. Temperaturwahlschalter (1,3) in die "0"-Stellung zu drehen. Gegebenenfalls ist eine Feuerlöschdecke über die Friteuse zu legen. Im übrigen gelten die Anweisungen des Brandschutzbeauftragten.

III. Betrieb

III.1 Allgemeine Hinweise

EFT-10/10-D, Modell 205-D:

Bei der Erstinbetriebnahme der Friteusenmodelle mit eingebautem Fritiercomputer Fricom-eco kann es in den ersten Betriebsstunden vorkommen, dass die Fetttemperatur bis ca. 10°C über die eingestellte Fritier-Temperatur (serienmäßig 180°C) hinaus steigt oder darunter bleibt. Hier handelt es sich NICHT um eine Fehlfunktion. Der Fricom-eco muss zunächst die optimalen

Betriebsparameter "erlernen". Dies geschieht innerhalb der ersten Betriebsstunden. Danach wird die Temperatur nahezu exakt auf dem Vorgabewert gehalten.

Sachgerechtes Fritieren:

Die Fritierkörbe nicht überfüllen, eine Füllhöhe von ca. 70 mm im Fritierkorb nicht überschreiten. Überfüllte Körbe können zum Übersäumen führen, und die Zeit für die Temperaturerholung verlängert sich.

Der Einsatz von nicht aufgetautem Fritiergut führt ebenfalls zur Verlängerung der Fritier- und Temperaturerholungszeit.

Fritiergut erst nach Erreichen der voreingestellten Betriebstemperatur 160°-180°C in das Fettbad einbringen und auch vor dem nächsten Fritiergang erst wieder das Erreichen der Soll-Temperatur abwarten. Andernfalls sinkt die Fetttemperatur zu weit ab und / oder die Verweilzeit des Fritiergutes im Bad erhöht sich, was zu Qualitätseinbußen führt.

Befüllung:

Vor dem Einfüllen des Fritierfettes (ca. 8-10 Liter pro Becken) überzeugt man sich davon, dass das Becken ordnungsgemäß gereinigt ist, die Becken und alle Öl-Kontaktflächen völlig trocken und die Fett-Ablasshähne geschlossen sind.

Becken mit geeignetem flüssigen Fett mindestens bis zur unteren und maximal bis zur oberen Füllstandsmarke füllen. Die Füllgrenze nicht überschreiten, da sonst die Gefahr des Übersäumens besteht.

ACHTUNG: Bei Verwendung von festen Fetten (Blockfetten) vor deren Einbringung soviel flüssiges Fett einfüllen, bis die Heizschlangen völlig bedeckt sind. **Blockfette nicht auf dem heißen Heizkörper schmelzen, ohne dass die Heizschlange mit flüssigem Fett bedeckt ist.** Bei Nichtbeachtung löst das Sicherheitsthermostat aus und schaltet die Friteuse ab. (*Abhilfe siehe Pkt. V*)

III.2.1 Starten des Fritiervorgangs EFT-10/10, Modell 205

Den jeweiligen Temperaturwahlschalter (1,3) für das entsprechende Becken auf die gewünschte Betriebstemperatur einstellen. Die weiße Betriebsleuchte (2,4) und die gelbe Regelkontrollleuchte leuchten auf. Beim Erlöschen der gelben Regelkontrollleuchte ist die gewünschte Fetttemperatur erreicht.

Das Fritiergut unmittelbar nach dem Erreichen der Soll-Temperatur einbringen. Während des Fritiervorgangs das Becken mit dem Deckel abdecken, um es von Umgebungseinflüssen und Wärmeverlust zu schützen.

Nach Beendigung des Fritiervorgangs den Fritierkorb herausnehmen und zum Abtropfen an der Aufhängevorrichtung (11) einhängen.

III.2.2 Starten des Fritiervorgangs EFT-10/10-D, Modell 205-D (Fricom-eco)

Den jeweiligen Ein- / Ausschalter (1,3) für das entsprechende Becken in "1"-Stellung drehen. Die weiße Betriebsleuchte (2,4) leuchtet auf und der Fricom-eco schaltet nach einem Selbsttest auf die Standby-Phase ("Stb").

Weitere Bedienungshinweise entnehmen Sie bitte der gesonderten Bedienungsanleitung des Fricom-eco.

Das Fritiergut unmittelbar nach dem Erreichen der Soll-Temperatur einbringen. Während des Fritiervorgangs das Becken mit dem Deckel abdecken, um es von Umgebungseinflüssen und Wärmeverlust zu schützen.

Nach Beendigung des Fritiervorgangs den Fritierkorb herausnehmen und zum Abtropfen an der Aufhängevorrichtung (11) einhängen.

III.3.1 Beenden des Fritiervorgangs EFT-10/10, Modell 205

Den jeweiligen Temperaturwahlschalter (1,3) für das entsprechende Becken in "0"-Stellung bringen. Die weiße Betriebsleuchte (2,4) und die gelbe Regelkontrollleuchte erlöschen.

III.3.2 Beenden des Fritiervorgangs EFT-10/10-D, Modell 205-D (Fricom-eco)

Den Fricom-eco ausschalten (Standby-Phase "Stb"). Im Anschluss den jeweiligen Ein- / Ausschalter in "0"-Stellung bringen. Die weiße Betriebsleuchte (2,4) erlischt.

IV. Reinigung und Pflege

IV.1 Allgemeine Hinweise

Das Gerät regelmäßig mit handelsüblichen Reinigungsmitteln (nicht aggressiv, nicht abrasiv) gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung reinigen. Vor Reinigungsbeginn muss das Gerät unbedingt ausgeschaltet sein (Ein- / Ausschalter bzw. Temperaturwahlschalter (1,3) in "0"-Stellung).

IV.2 Beckenentleerung, Fettablass

Das Gerät ausschalten (Ein- / Ausschalter bzw. Temperaturwahlschalter (1,3) in "0"-Stellung bringen). Das Fett / Öl zunächst abkühlen lassen. Das abgekühlte aber noch flüssige Fett in den Fettauffangbehälter ablassen. Die Entleerung des Beckens erfolgt durch Öffnen des Ablassventils.

Fettablauf unten (5):

- Bedienhebel des Kugelventils in Stellung waagrecht: Ventil geschlossen
- Bedienhebel des Kugelventils in Stellung senkrecht: Ventil offen

Fettablauf vorn (6):

- Bediensechskant des Kugelventils mit Schlüssel nach rechts bis Anschlag (Markierungskerb) waagrecht: Ventil geschlossen
- Bediensechskant des Kugelventils mit Schlüssel 1/4-Drehung nach links (Markierungskerb) senkrecht: Ventil offen

IV.3 Ausschwenken / Absenken der Heizkörpereinheit

Das Gerät ausschalten (Ein- / Ausschalter bzw. Temperaturwahlschalter (1,3) in "0"-Stellung bringen). Die Heizungen abtropfen lassen, den Fritierkorb und das Fritiersieb aus dem Becken herausnehmen.

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr aufgrund von Restwärme in den Heizungen.

Ausschwenken: Den Schwenkhebel in die Aufnahmeöse (7) an der Unterseite des Schwenkkastens einstecken und bis zum Anschlag durchschieben. Den Schwenkhebel nach oben drücken und damit die Heizkörpereinheit so weit nach oben ausschwenken, bis der Verriegelungshebel (13) hörbar einrastet. Durch kurzes Anheben und Ablassen des Gehäuses in Endstellung kontrollieren, ob die Arretierung verriegelt ist.

Hinweis: Wenn der Heizkörper ausgeschwenkt wird, schaltet der Abschalter (12) an der Unterseite des Schwenkkastens die Beheizung ab.

Absenken: Den Schwenkhebel in die Aufnahmeöse (7) an der Unterseite des Schwenkkastens einstecken. Durch Druck nach oben die Heizkörpereinheit bis zum oberen Anschlag ausschwenken und damit den Verriegelungshebel (13) entlasten. Mit der anderen Hand den Verriegelungshebel (13) entriegeln und ihn in dieser Stellung halten. Nun kann die Heizkörpereinheit mit Hilfe des Schwenkhebels in das Becken abgesenkt werden. Nun den Schwenkhebel herausziehen und aufbewahren.

IV.4 Fettwechsel

Ein rechtzeitiger Fettwechsel ist aus ernährungsphysiologischen Gründen und zwecks Herabsetzung der Entzündungstemperatur unbedingt erforderlich. Fritierfett unterliegt im Betrieb fortschreitender Zersetzung. Verbrauchtes Fett kann nicht durch Zugabe von frischem Fett regeneriert werden.

Fett ist verbraucht und muss vollständig gewechselt werden, wenn:

- es schon bei normaler Betriebstemperatur (160°-180°C) raucht
- es stark und feinblasig schäumt und dieser Schaum zäh und klebrig an der Oberfläche und am Beckenrand haften bleibt
- das Fett eine dunkelbraune bis braunrötliche oder gar schwärzliche Färbung annimmt

Die Nichtbeachtung der Fettwechselindikatoren stellt einen Verstoß gegen die Lebensmittel-Hygieneverordnung dar und bedeutet unsachgemäße Handhabung (Entfall der Gewährleistung).

Bei den Geräten EFT-10/10-D und dem Modell 205-D überwacht der Fricom-eco den Zeitpunkt des Fettwechsels anhand der eingestellten Betriebsstunden. Siehe hierzu die gesonderte Bedienungsanleitung des Fricom-eco.

IV.5 Reinigung, Auskochen

Keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersande, oder Schwämme mit kratzender Oberfläche verwenden.

Das Fett wie zuvor beschrieben ablassen. Das Fritierbecken mit heißem Wasser vorspülen. Das Fettablassventil (5/6, je nach Ausführung) schließen und das Fritierbecken mit einem Gemisch aus heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Die Heizkörpereinheit mit einer Bürste aus Naturborsten oder Kunststoff und Spülwasser reinigen. **Vorsicht**, nicht zu feste drücken damit die an der Heizung befestigten Thermostatifühler und die Kapillarrohre nicht beschädigt oder verschoben werden.

Die Reinigungslauge ablassen und das Becken mit der Heizkörpereinheit mehrmals mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig trocken putzen. Es darf keine Restfeuchte im Becken / an der Heizkörpereinheit verbleiben!

Eine sehr effektive und einfache Reinigungsmethode ist das Auskochen der Friteuse:

Vorgehen EFT-10/10, Modell 205:

- abgekühltes, noch flüssiges Fett vollständig aus dem Becken ablassen
- Becken mindestens bis zur unteren, maximal bis zur oberen Füllstandsmarkierung mit Wasser befüllen
- KEINE Reinigungsmittel verwenden
- Temperaturwahlschalter (1,3) auf ca. 95°C einstellen (knapp unter dem Siedepunkt von Wasser)
- Wasser ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, dann Friteuse abschalten
- abgekühltes Wasser vollständig ablassen, Becken und Heizkörpereinheit sorgfältig nach- und trocken wischen
- **ACHTUNG:** Verbrennungsgefahr aufgrund von Restwärme

Vorgehen EFT-10/10-D, Modell 205-D:

- abgekühltes, noch flüssiges Fett vollständig aus dem Becken ablassen
- Becken mindestens bis zur unteren, maximal bis zur oberen Füllstandsmarkierung mit Wasser befüllen
- KEINE Reinigungsmittel verwenden
- Friteuse einschalten und die Auskoch- / H2O-Funktion des Fricom-eco aktivieren (siehe gesonderte Bedienungsanleitung des Fricom-eco)
- Nach Beendigung den Fricom-eco und die Friteuse abschalten, abgekühltes Wasser vollständig ablassen, Becken und Heizkörpereinheit sorgfältig nach- und trocken wischen
- **ACHTUNG:** Verbrennungsgefahr aufgrund von Restwärme

V. Funktionsstörungen

Bei Funktionsstörungen bitte zunächst die Stromzufuhr und die Sicherungen prüfen. Im Zweifelsfall sollte ein Elektriker oder der Kundendienst die Überprüfung vornehmen. Vor jedem Eingriff ist das Gerät unbedingt **stromlos** (Ein- / Ausschalter bzw. Temperaturwahlschalter (1,3) in "0"- Stellung, Netzstecker gezogen) zu machen.

Keinesfalls Gerät öffnen oder Tätigkeiten ausführen, die autorisiertem Personal vorbehalten sind. Durchführungshinweise beachten!

Service-Telefon: **+49 (0)700 H₄A₂K₄A₂G₄M₆B₂H₄** oder **+49 (0)6471 9432-0**.

Gerät heizt nicht auf, weiße Betriebsleuchte (2,4) leuchtet:

Ursache: Sicherheitsthermostat hat ausgelöst und die Beheizung abgeschaltet

Abhilfe: Ursache ggf. beheben, Sicherheitsthermostat wieder einschalten: Knopf (8) auf der Rückseite des Schwenkkastens eindrücken (siehe Geräteabbildung)

Ursache: Heizung / Regelthermostat / Sicherheitsthermostat defekt

Abhilfe: durch einen Servicetechniker überprüfen und ggf. defekte Teile austauschen lassen

Ursache: nur EFT-10/10-D u. Modell 205-D: Fricom-eco defekt

Abhilfe: siehe unbedingt separate Bedienungsanleitung für Fricom-eco
ggf. Fricom-eco durch einen Servicetechniker überprüfen und austauschen lassen

Gerät heizt permanent, keine Temperaturregelung möglich:

Ursache: Regelthermostat defekt

Abhilfe: durch einen Servicetechniker überprüfen und evt. Energieregler austauschen lassen

Ursache: nur EFT-10/10-D u. Modell 205-D: Fricom-eco defekt

Abhilfe: siehe unbedingt separate Bedienungsanleitung für Fricom-eco
ggf. Fricom-eco durch einen Servicetechniker überprüfen und austauschen lassen

Gerät hat keine Funktion, keine Kontrollleuchte leuchtet:

Ursache: Ein- / Ausschalter defekt

Abhilfe: durch einen Servicetechniker überprüfen und evt. Ein-/Ausschalter austauschen lassen

VI. Instandhaltung, Instandsetzung

VI.1 Wartung

Tägliche Reinigungsdurchführung erforderlich, ansonsten ist das Gerät wartungsfrei.

VI.2 Instandsetzung

Reparaturen nur durch autorisiertes Personal! Sicherheitsvorschriften beachten! Im Zweifelsfall Service-Telefon kontaktieren. Zum Austausch nur Original-Ersatzteile verwenden.

VI.3 Technische Daten

Chromnickelstahlgehäuse 1.4301 (18/10)

Nennspannung: 400 V

Nennleistung: 16,0 kW (8,0 kW pro Becken)

Absicherung: 32 A

Beckeninhalt: ca. 8-10 Liter

Abmessungen (BxTxH): 500x650x350 (300) mm

VII. Sachgemäße(r) Handhabung (Betrieb)

Nur bei sachgemäßem Betrieb und sachgemäßer Handhabung des Gerätes nach dieser Betriebsanleitung kann eine Gewähr für eine einwandfreie Betriebssicherheit gemäß unserer Verkaufs- und Lieferbedingungen übernommen werden.

Dies gilt auch bezüglich der Einhaltung der Bestimmungen der "Gesetze über technische Arbeitsmittel" sowie der geltenden Unfallverhütungsvorschriften.

Bei erforderlichem Austausch dürfen nur **Original-Ersatzteile** verwendet werden. Bei unzulässigen Eingriffen bzw. Veränderungen in der Installation oder Konstruktion des Gerätes entfällt die Gewährleistung.

IX. Geräteabbildung

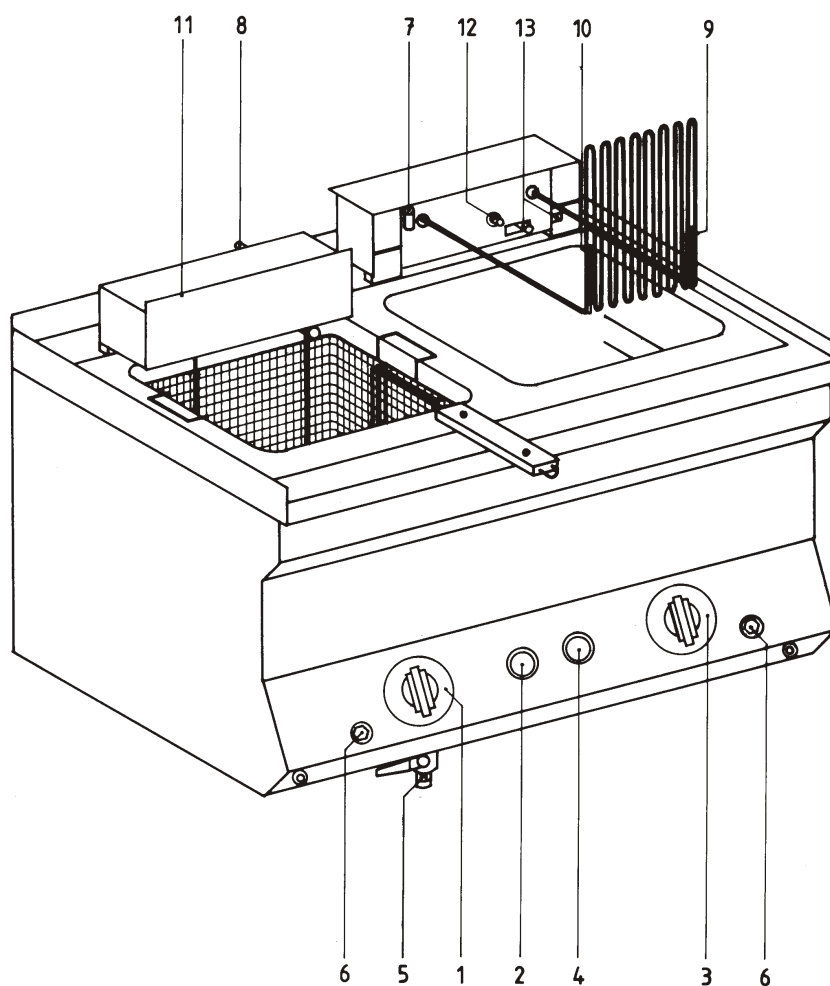


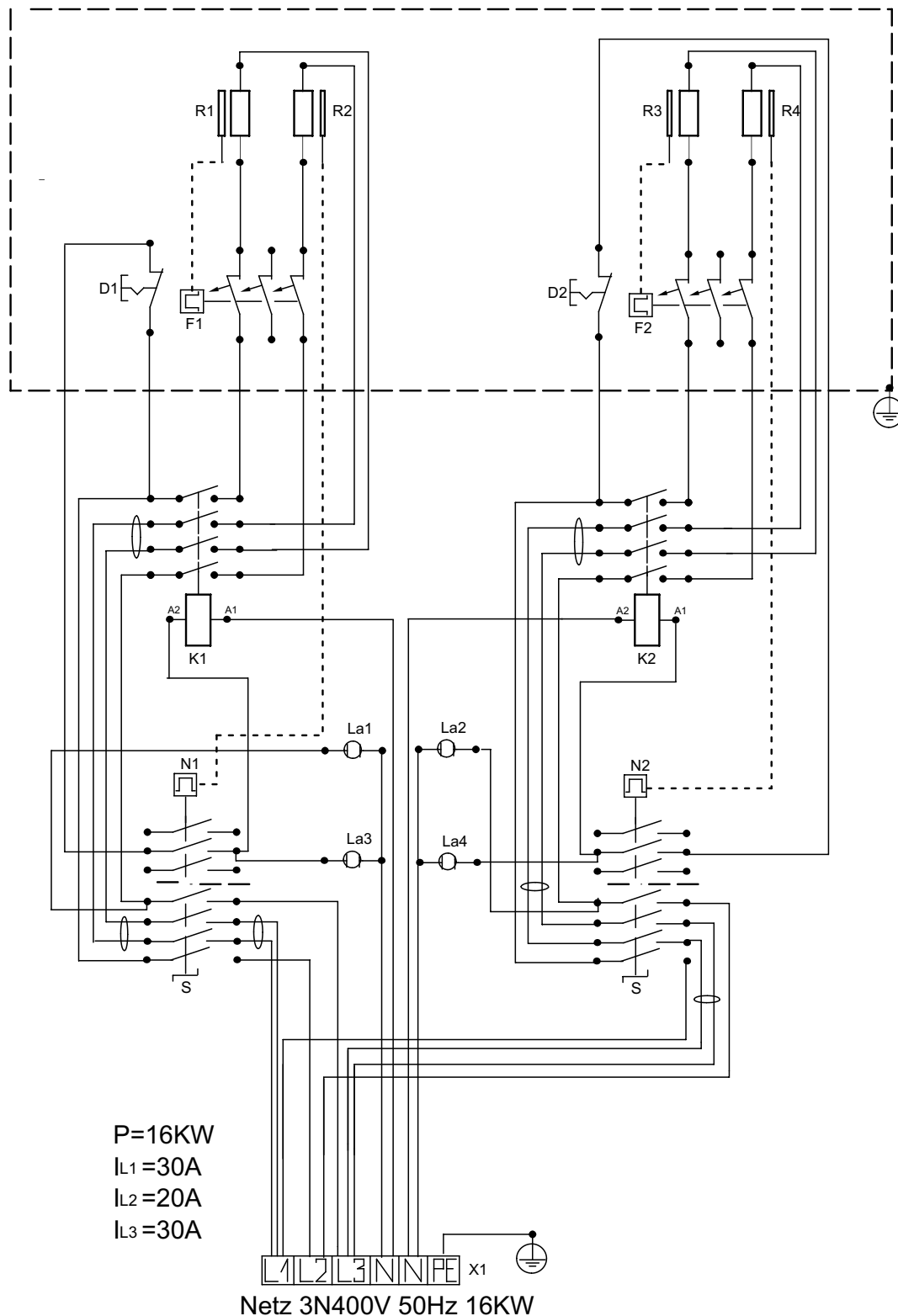
Abbildung: EFT-10/10

- 1,3 : Knebel (Ein-/Ausschalter) mit
Skalenscheibe "I-O-I-O" (EFT-10/10-D, Modell 205-D)
Skalenscheibe "0"-180°C (EFT-10/10, Modell 205)
- Best.-Nr.: 9051
- 2,4 : Betriebsleuchte weiß - Best.-Nr.: 9060w
- 5 : Fettablassventil unten - Best.-Nr.: 9114
- 6 : Fettablassventil vorn
- 7 : Aufnahmeöse für Schwenkhebel
- 8 : Druckknopf für Sicherheitsthermostat
- 9 : Regelthermostat m. Fühler (EFT-10/10, Modell 205)
- Best.-Nr.: 9042
Fühler PT1000 (EFT-10/10-D, Modell 205-D)

- 10 : Sicherheitsthermostat m. Fühler
- Best.-Nr.: 9047
- 11 : Einhängenvorrichtung für Fritierkorb
- 12 : Automatischer Abschalter

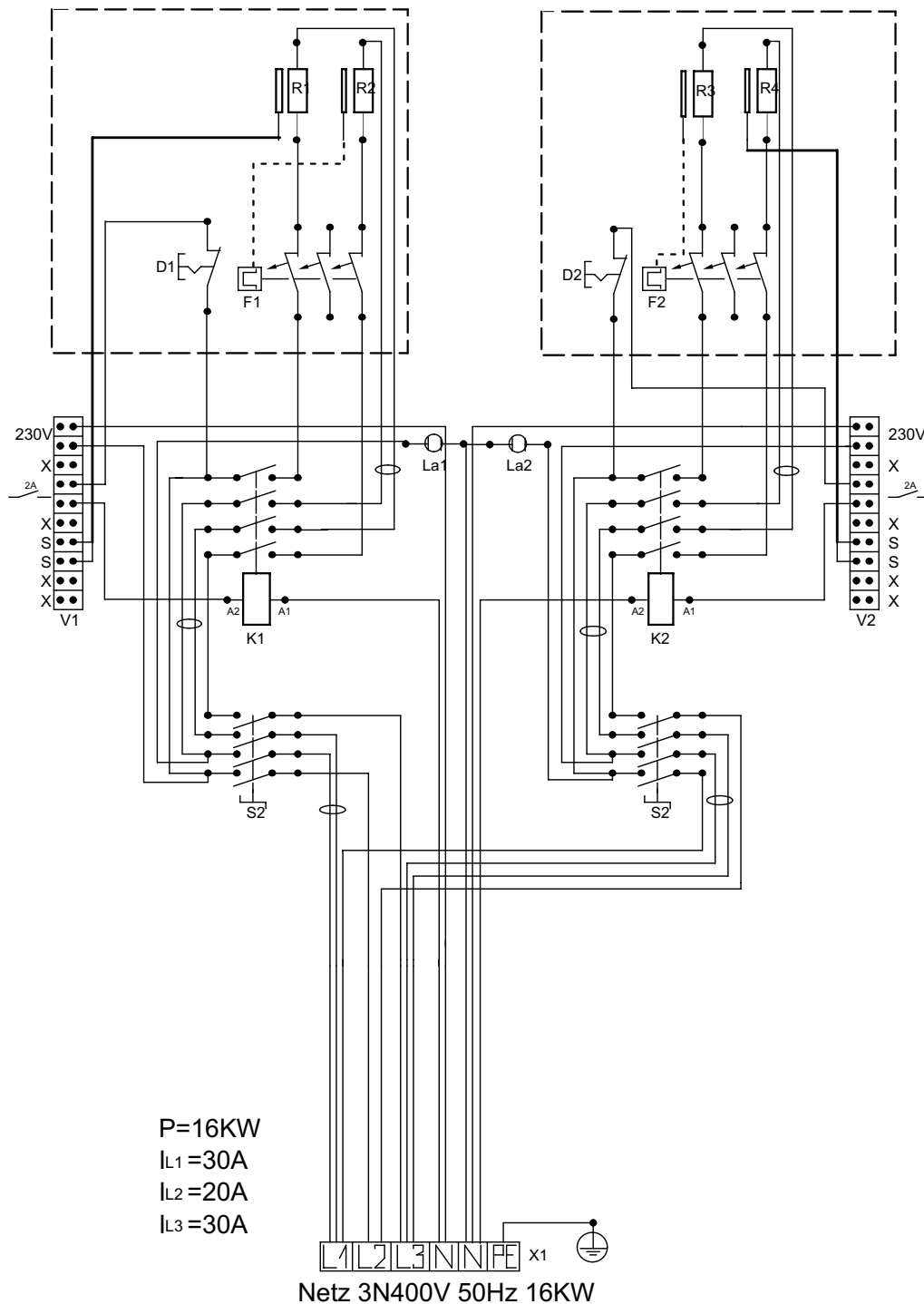
sonstiges Zubehör / ohne Abbildung:
Regelkontrollleuchten gelb (nur EFT-10/10,
Modell 205) - Best.-Nr.: 9060g
Fritierkorb - Best.-Nr.: 8114
Siebboden / Panadensieb - Best.-Nr.: 9109
Deckel für 10l-Becken

IX. Schaltplan EFT-10/10, Modell 205



- N1,2** Temperaturregler mit Schalter - *Best.-Nr.: 9021H und 9042*
- X1** Anschlussklemmen
- R1-4** EF-Heizung 4 kW / 400 V - *Best.-Nr.: 9048*
- La1,2** K-Lampe weiß 230 V - *Best.-Nr.: 9060w*
- La3,4** K-Lampe gelb 230 V - *Best.-Nr.: 9060g*
- D1,2** Druckschalter - *Best.-Nr.: 9190*
- F1,2** Sicherheitsthermostat (Temperaturbegrenzer) - *Best.-Nr.: 9047*
- K1,2** Schütz 230 V - *Best.-Nr.: 9189*

IX. Schaltplan EFT-10/10-D, Modell 205-D



- S1,2** Ein- / Ausschalter - Best.-Nr.: 9021
X1 Anschlussklemmen
R1-4 EF-Heizung 4 kW / 400 V - Best.-Nr.: 9048
La1,2 K-Lampe weiß 230 V - Best.-Nr.: 9060w
D1,2 Druckschalter - Best.-Nr.: 9190
F1,2 Sicherheitsthermostat (Temperaturbegrenzer) - Best.-Nr.: 9047
K1,2 Schütz 230 V - Best.-Nr.: 9189
V1,2 Fritiercomputer Fricom-eco - Best.-Nr.: 1-62100010A