

Bedienungsanleitung

Frittenwanne

EFW-400-T
Modell 260-T

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	3
II.3 Sicherheitshinweise	4
III. Betrieb	4
IV. Reinigung und Pflege	4
V. Funktionsstörungen	5
VI. Instandhaltung, Instandsetzung	5
VI.1 Wartung	5
VI.2 Instandsetzung	5
VI.3 Technische Daten	5
VII. Sachgemäße(r) Handhabung (Betrieb)	5
VIII. Geräte-Abbildung	6
IX. Schaltplan	6

I. Gerätebeschreibung, Verwendung

I.1 Allgemeines

Das Gerät besteht aus einem Chromnickelstahlgehäuse.

In die Abdeckung ist eine Edelstahlwanne mit eingehängtem GN-Behälter eingebaut. Die in die Edelstahlwanne integrierte Heizung beheizt den GN-Behälter indirekt.

I.2 Bedienungs- und Kontrollelemente

Die Bedienungs- und Kontrollelemente sind im unteren Drittel der Frontblende angeordnet (EFW-400-T). Hierzu gehören:

- Ein-/Ausschalter (2)
- Temperaturwahlschalter (3)
- Betriebsleuchte weiß (4)
- Regelkontrollleuchte gelb (5)

Die Anschlussleitung ist mit einem Schuko-Stecker versehen (EFW-400-T).

I.3 Verwendung

Grundsätzlich ist die Frittenwanne zum Warmhalten von Fritiergut geeignet.

II. Inbetriebnahme

II.1 Aufstellung

Die Frittenwanne 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.

Dies gilt nicht für das Modell 260-T, da dieses als Einbaueinheit in eine Kompaktanlage eingebaut ist. Hier ist auf den waagrechten Einbau sowie die waagrechte Aufstellung der gesamten Anlage zu achten.

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 Modells 260-T (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.

II.2 Installation

Die Frittenwanne EFW-400-T 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 ist der Ein-/Ausschalter (2) 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.

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. Das Innere des GN-Behälters ist heiß, direkte Berührung führt zu **Verbrennungen**.

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

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 ist sofort der Ein-/Ausschalter (2) in die "0"-Stellung zu drehen. Gegebenenfalls ist eine Feuerlöschdecke über die Frittenwanne zu legen. Im übrigen gelten die Anweisungen des Brandschutzbeauftragten.

III. Betrieb

Fritiergut warmhalten:

Ein-/Ausschalter (2) einschalten (in "I"-Stellung drehen), die weiße Betriebsleuchte (4) leuchtet auf. Den Temperaturwahlschalter (3) auf die gewünschte Temperatur einstellen, die gelbe Kontrollleuchte (5) leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet das Thermostat ab, die gelbe Kontrollleuchte (5) erlischt. Nun das fertige Fritiergut (Pommes frites etc.) in den eingehängten GN-Behälter (1) einfüllen und den Deckel schließen. Das Fritiergut wird entsprechend der eingestellten Temperatur warm gehalten und kann bei Bedarf entnommen werden.

Gerät abschalten:

Temperaturwahlschalter (3) zurückdrehen, die gelbe Kontrollleuchte (5) erlischt. Ein-/Ausschalter (2) in "0"-Stellung drehen, die weiße Kontrollleuchte (4) erlischt.

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr aufgrund von Restwärme in der Wanne.

IV. Reinigung und Pflege

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 (2) in "0"-Stellung).

Keinesfalls kratzende oder aggressive (chlorhaltig etc.) Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, Fleck- und Rostentferner, Scheuersande, oder Schwämme mit kratzender Oberfläche verwenden. Diese zersetzen das Material in kürzester Zeit irreversibel. Die Reinigung keinesfalls mit einem Wasserstrahl (Hochdruckreiniger, Dampfstrahler) durchführen, um das Eindringen von Wasser in das Gehäuseinnere zu verhindern und dadurch hervorgerufenen Kurzschlüsse zu vermeiden.

Nach mehrmaligem Gebrauch ist der GN-Behälter zu reinigen: Herausheben und bei leichter Verschmutzung mit heißem Wasser abspülen und mit einem Tuch abreiben, bei stärkerer Verschmutzung vorher mit einem Holz oder Kunststoffschaber säubern. Zusätzlich sollte die Edelstahlwanne, vor allem die Umgebung der Heizung, regelmäßig auf Verschmutzungen überprüft und gegebenenfalls gereinigt werden.

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 (2) 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, Betriebsleuchte (2) leuchtet:

Ursache: Heizung defekt

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

Ursache: Thermostat defekt

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

Gerät heizt permanent, keine Temperaturregelung möglich:

Ursache: Thermostat defekt

Abhilfe: durch einen Servicetechniker überprüfen und evt. Thermostat 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)

Temperaturbereich: 0°-85°C

Nennspannung: 230 V

Nennleistung: 1,0 kW

Absicherung: 16 A

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.

VIII. Geräte-Abbildung

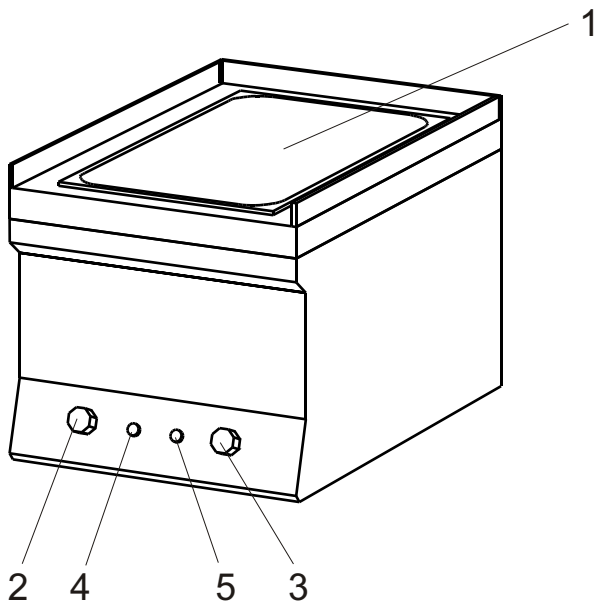
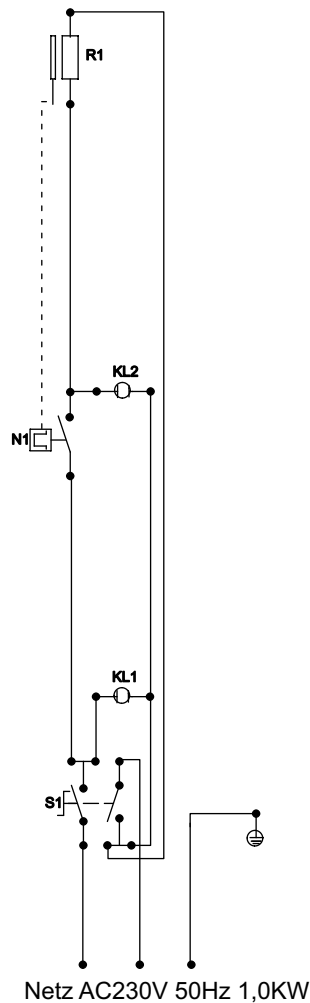


Abbildung: EFW-400

- 1** : Edelstahlwanne
mit GN-Behälter
mit Deckel - *Best.-Nr.: 8120*
ohne Deckel - *Best.-Nr.: 8700*
- 2** : Knebel (Ein-/Ausschalter) mit
Skalenscheibe "I-O-I-O"
- *Best.-Nr.: 9051*
- 3** : Knebel (Temperaturwahlschalter)
mit Skalenscheibe "0°" - "110°"
- *Best.-Nr.: 9051*
- 4** : Betriebsleuchte weiß
- *Best.-Nr.: 9060w*
- 5** : Regelkontrollleuchte gelb
- *Best.-Nr.: 9060g*

IX. Schaltplan



- S1** Ein-/Ausschalter 2-polig - *Best.-Nr.: 9020*
- B1** Thermostat 85°C - *Best.-Nr.: 9028*
- R1** Heizung 1 kW - *Best.-Nr.: 9008*
- KL1** K-Lampe weiß 230 V - *Best.-Nr.: 9060w*
- KL2** K-Lampe gelb 230 V - *Best.-Nr.: 9060g*

$P=1.0KW$
 $I_{L1}=4,3A$
 $I_N=4,3A$