



Bedienungsanleitung

Elektro Fritteusen

Typ

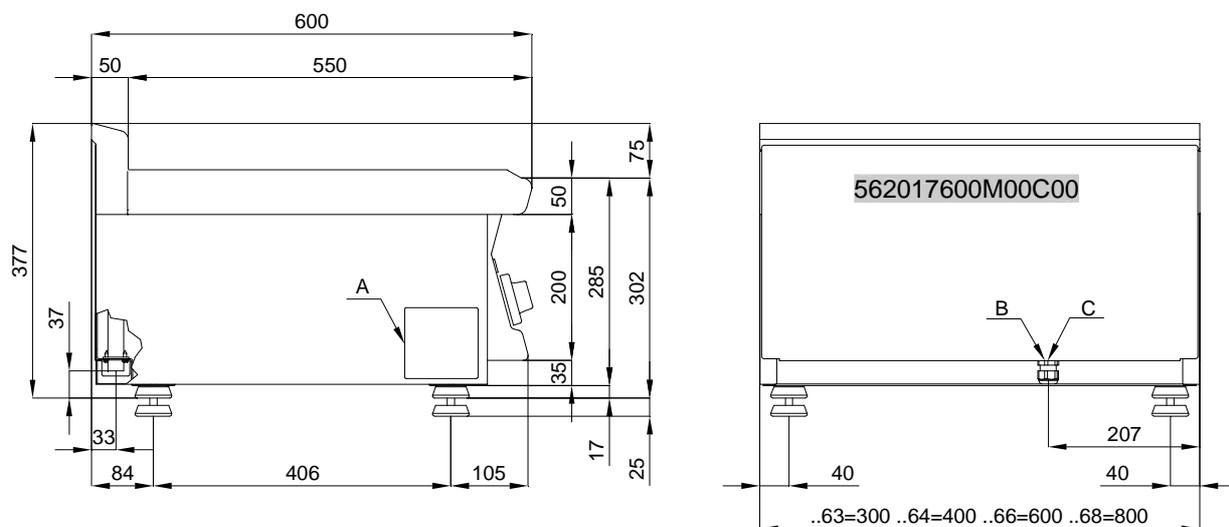
F10T-63ET
F2/10T-66ET

Art.-Nummer

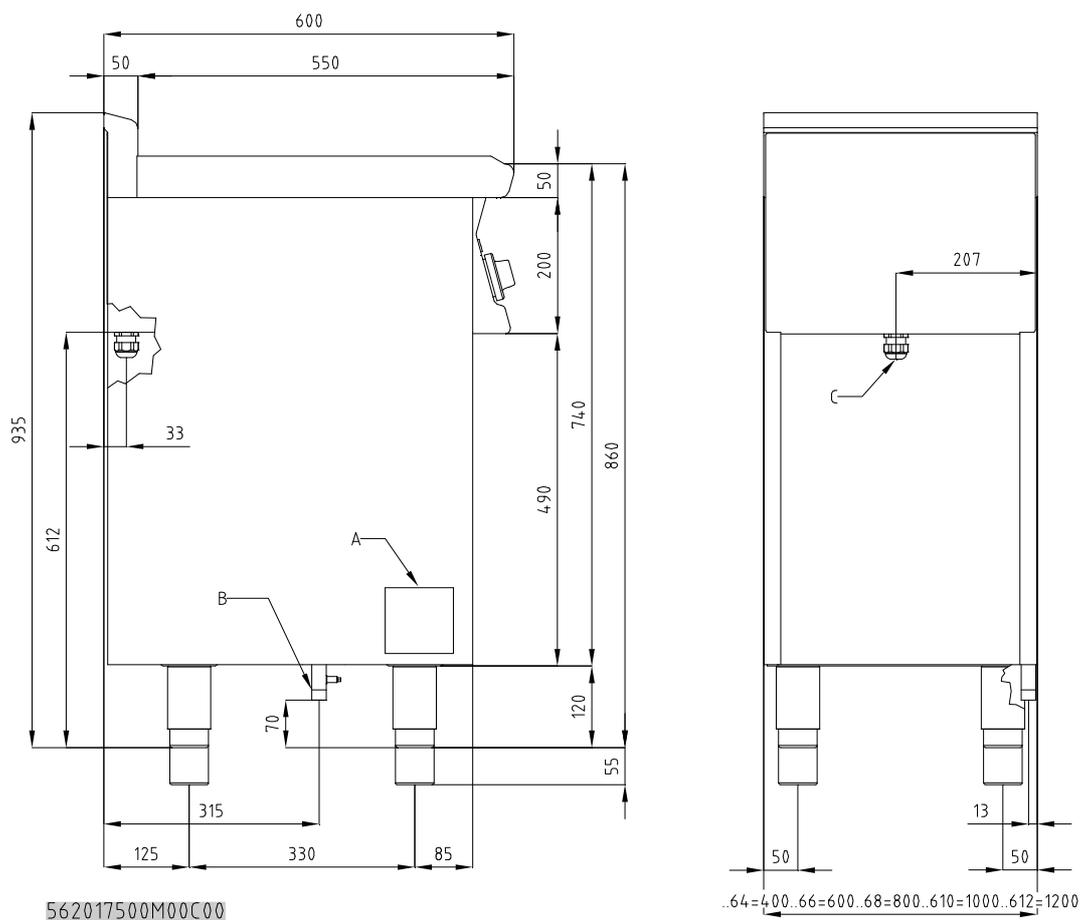
60/30FRET-L
60/60FRET-L

MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.

**FIG.A.
F...T**



F...

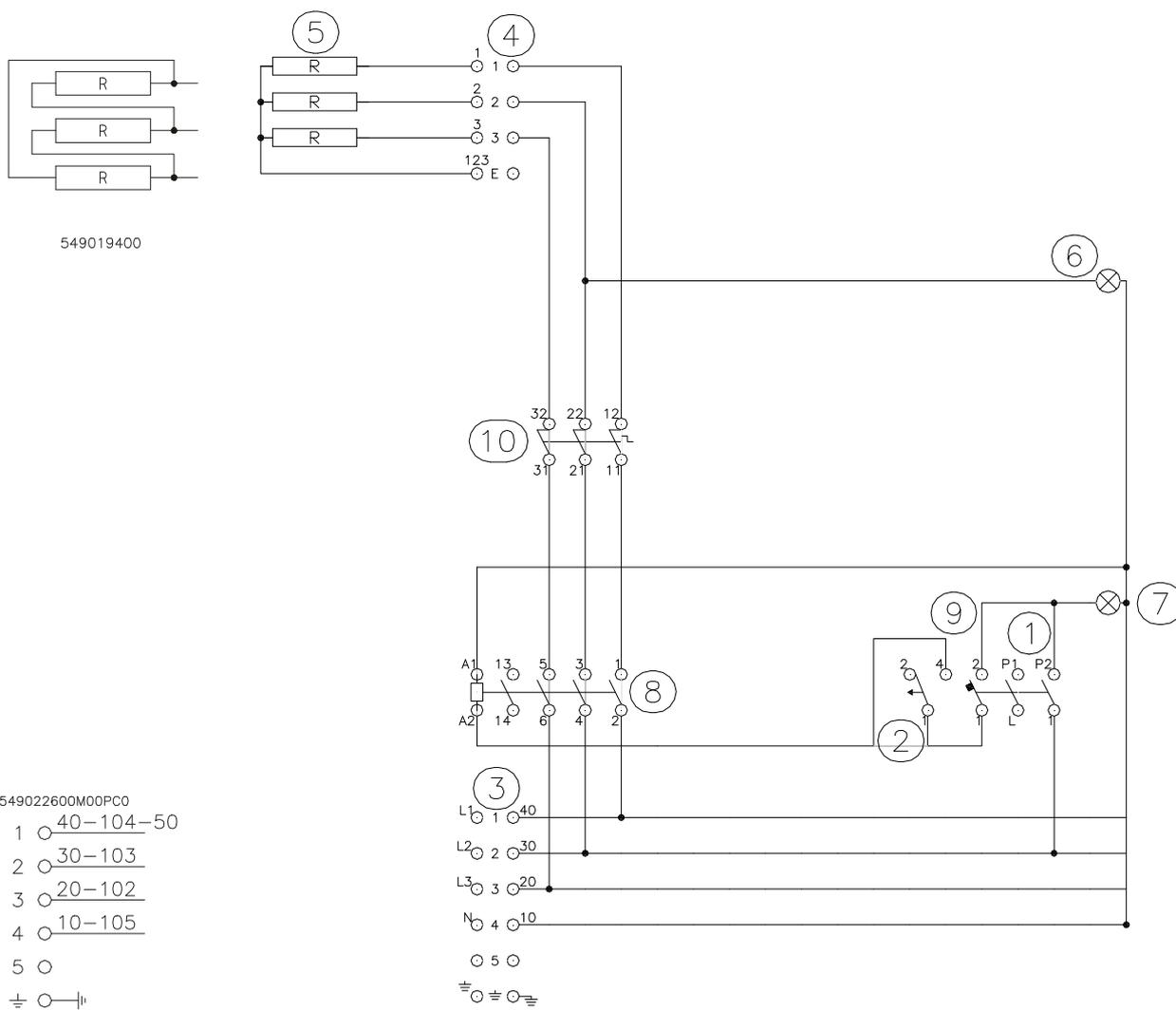


A	C
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique
Data Plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

**SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO**

FIG.B

549005700 M00_02



549022600M00PC0
 L1 1 40-104-50
 L2 2 30-103
 L3 3 20-102
 N 4 10-105
 5 0
 0 0

549005700 M00_02

230V~3 50/60Hz

400V~3N 50/60Hz

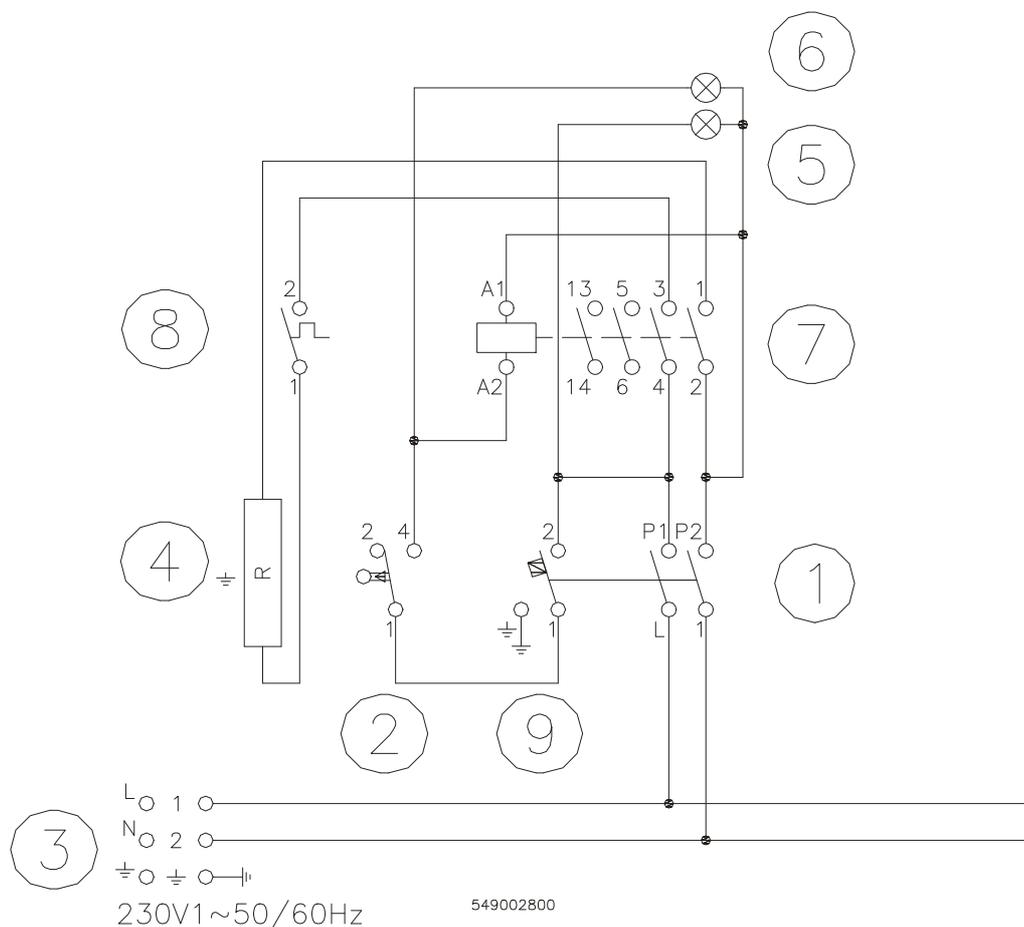
1	Commutatore	Umschalter	Commutateur	Commutator	Commutador
2	Microinterruttore	Mikroschalter	Micro-interrupteur	Microswitch	Microinterruptor
3	Morsettiera arrivo linea	Klemmleiste linie	Plaque à borne arr. Ligne	Electrical connection	Conexión eléctrica
4	Morsettiera di commutazione	Terminal Einschalten	Plaque à borne commutation	Switching Terminal	Terminal de commutación
5	Resistenza	Heizelement	Résistance	Resistance	Resistencia
6	Spia bianca	Kontrolleuchte weiß	Lampe témoin blanche	White pilot light	Piloto blanco
7	Spia verde	Kontrolleuchte grün	Lampe témoin verte	Green pilot light	Piloto verde
8	Teleruttore	Fernschalter	Téléruptor	Remote control switch	Telerruptor
9	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato
10	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety Thermostat	Termostato seguridad

MODELLI	<i>Morsettiera</i>
MODELLE	<i>Klemm-Leiste</i>
MODELES	<i>Bornier</i>
MODELS	<i>Junction-box</i>
MODELLOS	<i>Tablero de bornes</i>
F10T-63ET	FIG.B
F2/10T-66ET	FIG.B + FIG.B
F13-64ET	FIG.B

**SCHEMA ELETTRICO – SCHALTPLAN – SCHEMA ELECTRIQUE
WIRING DIAGRAM – ESQUEMA ELECTRICO**

FIG. C

549002800



MODELLI	<i>Morsettiera</i>
MODELLE	<i>Klemm-Leiste</i>
MODELES	<i>Bornier</i>
MODELS	<i>Junction-box</i>
MODELOS	<i>Tablero de bornes</i>
F10T-63EM	FIG.B
F2/10T-66EM	FIG.B + FIG.B

1	Commutatore	Umschalter	Commutateur	Commutator	Commutador
2	Microinterruttore	Mikroschalter	Micro-interrupteur	Microswitch	Microinterruptor
3	Morsettiera arrivo linea	Klemmleiste linie	Plaque à borne arr. Ligne	Electrical connection	Conexión eléctrica
4	Resistenza	Heizelement	Résistance	Resistance	Resistencia
5	Spia bianca	Kontrolleuchte weiß	Lampe témoin blanche	White pilot light	Piloto blanco
6	Spia verde	Kontrolleuchte grün	Lampe témoin verte	Green pilot light	Piloto verde
7	Teleruttore	Fernschalter	Téléruptor	Remote control switch	Telerruptor
8	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de sécurité	Safety Thermostat	Termostato seguridad
9	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

INHALTSANGABE

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN.....	11
ABÄNDERUNG.....	11
AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN.....	11
AUFSTELLUNG	11
GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN	11
ELEKTROANSCHLUSS.....	11
ÄQUIPOTENZIAL	12
INBETRIEBNAHME	12
BEDIENUNGSANLEITUNGEN.....	12
EINSCHALTEN	12
ENTLEEREN DES BECKENS	12
REINIGUNG UND WARTUNG	13
VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND.....	13
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL.....	13
WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)	13

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

MODELLE	ABMESSUNGEN cm	STROMZUFUHR	MAXIMALE STROMAUFNAHME A	HÖCHST LEISTUNG kW	VERSORGUNGS LEITUNG (Al aus Silikon)
F10T-63EM	30 x 60 x 29h	230V~ 50/60 Hz	17,39	4	3 x 2,5 mm ²
F10T-63ET	30 x 60 x 29h	400V~3N 50/60 Hz	10,36	7,15	5 x 1,5 mm ²
F2/10T-66EM	60 x 60 x 29h	230V~ 50/60 Hz	34,78	8	3 x 6 mm ²
F2/10T-66ET	60 x 60 x 29h	400V~3N 50/60 Hz	20,72	14,3	5 x 2,5 mm ²
F13-64ET	40 x 60 x 90h	400V~3N 50/60 Hz	17,32	11,95	5 x 2,5 mm ²

ABÄNDERUNG

MODELLE	ABMESSUNGEN cm	STROMZUFUHR	MAXIMALE STROMAUFNAHME A	HÖCHST LEISTUNG kW	VERSORGUNGS LEITUNG (Al aus Silikon)
F10T-63ET	30 x 60 x 29h	230V~3 50/60 Hz	17,95	7,15	4 x 2,5 mm ²
F2/10T-66ET	60 x 60 x 29h	230V~3 50/60 Hz	35,9	14,3	4 x 6 mm ²

AUFSTELLUNGSANLEITUNGEN

Das Typenschild befindet sich an der Geräterückseite (siehe Abb. unter Punkt Elektroanschluß) und beinhaltet alle zur Installation erforderlichen Daten.

AUFSTELLUNG

Während der Aufstellung ist das Gerät zu nivellieren, geringe Höhenunterschiede können mit den Stellfüßen ausgeglichen werden (aufschrauben oder festziehen). Der Hauptschalter oder die Steckdose müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht erreichbar sein.

Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit entstehende Dämpfe rasch abgeleitet werden können. Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennpaneelen, Küchenmöbeln, Dekorverkleidungen etc. aufgestellt wird, sollten diese aus nicht entflammbar Material bestehen. Im gegenteiligen Fall sind diese Wände mit feuerfesten Materialien zu verkleiden.

Darüber hinaus ist sicherzustellen, dass die geltenden Brandschutzbestimmungen eingehalten werden.

Bei der Aufstellung muss zwischen der Vorderkante des Möbels/der Halterung und dem Gerät ein Höchstabstand eingehalten werden (siehe Zeichnung unter Punkt „Entleerung des Beckens“).

Die Aufstellung, Inbetriebsetzung und Wartung muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Alle notwendigen Aufstellungsarbeiten müssen unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen erfolgen.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eine mangelhafte Betriebsleistung, wenn diese auf eine fehlerhafte und nicht gesetzmäßige Installation zurückzuführen ist.

Achtung! Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 m installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN, TECHNISCHE VORGABEN UND VORSCHRIFTEN

Die Aufstellung muss unter Einhaltung der folgenden Vorschriften durchgeführt werden:

- Geltende unfallverhütende Bestimmungen .
- Aufstellungsanweisungen, Vorschriften der VDE.

ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert.

Zur Installation des Anschlusskabels wie folgt vorgehen:

- Das rückwärtige Panel entfernen

- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Panel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

ZUR BEACHTUNG: Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen (um Temperaturen von mindestens 150°C standzuhalten) und einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt haben (siehe Tabelle Technische Daten).

ÄQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Äquipotenzial-System verbunden werden. Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol  gekennzeichnet.

Achtung!: Der Hersteller übernimmt für Schäden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

INBETRIEBNAHME

Vor der Benutzung ist es notwendig, das Gerät und insbesondere das Becken sorgfältig zu reinigen. (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

Den Anschluss des Geräts überprüfen und gemäß den Bedienungsanleitungen in Betrieb nehmen.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.

- Bereits benutzte Frittieröle und -fette stellen eine höher Entzündungsgefahr dar, es ist daher immer frisches Frittieröl zu verwenden.
- Das Frittiergut muss trocken sein, durch feuchtes oder sogar nasses Frittiergut bildet sich Schaum, es besteht die Gefahr des Überfließens.
- Auch durch zu große Mengen an Frittiergut kann Schaumbildung verursacht werden.
- Wenn die Ölmenge unter den Mindeststand absinkt, erhöht sich die Entzündungsgefahr.
- Das Gerät niemals ohne Öl in Betrieb nehmen.

Mit den Fritteusen können Kartoffel, Fisch, Gemüse etc. frittiert werden.

EINSCHALTEN

Überprüfen, daß der Ölablaufhahn geschlossen ist.

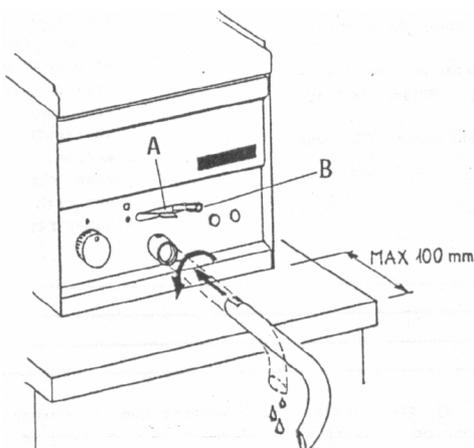
Das Becken bis zu der im Inneren der Wanne befindlichen Marke mit Öl füllen (zwischen min und max).

Den oberhalb des Geräts befindlichen Schalter betätigen. Den Drehknopf von "O" bis auf die gewünschte Position zwischen 100° und 180°C stellen, die weiße und die grüne Kontroll-Lampe schalten sich ein. Die grüne Kontroll-Lampe zeigt die Stromversorgung des Geräts an.

Das Aufleuchten der weißen Kontroll-Lampe zeigt den Betrieb des Heizelements an, ihr Erlöschen bedeutet, dass das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat. Zum Ausschalten des Geräts ist der Drehknopf wieder auf die Position "O" zu drehen.

Um die Fritteuse mit anderen Produkten als Öl (zum Beispiel Schweineschmalz) zu benutzen, die immer eine hohe Wärmeträgkeit besitzen müssen, muss beim ersten Zyklus der Thermostat auf einen niedrigen Wert eingestellt werden (Beisp. 110°C).

Erst nach dem Schmelzen der gesamten Masse kann der Thermostat auf die Höchsttemperatur eingestellt werden.



ENTLEEREN DES BECKENS

Der Gerätebediener wird dazu aufgefordert, sich einen zum Entleeren des Öls geeigneten Behälter zu beschaffen. Dieser Behälter muß aus hitzebeständigem Material bestehen und so

gebaut sein, daß das Öl während des Entleerens nicht ausfließen und somit keine Gefahr bilden kann.

Es wird empfohlen, das Öl bzw. Fritierfett täglich nach Betriebsende zu filtrieren und - falls erforderlich - zu erneuern.

Den Abflußschlauch laut Abbildung einführen und den Behälter positionieren.

Die Sicherheitsvorrichtung (A) gegen unerwünschte Öffnung nach oben drücken und den Knebel (B) in Richtung Symbol schieben.

Wichtig: Beachten sie bitte den Abstand zwischen dem Gerät und den Kanten des Unterteils.

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung!: Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Um die Reinigung zu erleichtern, können die Widerstände gegen den Uhrzeigersinn um 90° gedreht werden.

Am Ende der Reinigung sind die Widerstände wieder in ihre richtige Lage zu bringen. Durch einen Mikroschalter wird der richtige Kontakt angezeigt.

VORGEHEN BEI LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Das Gerät laut den Anweisungen gründlich reinigen und trockenreiben. Die Stromzufuhr unterbrechen.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Im Falle eines Schadens ist das Gerät abzuschalten, die Stromzufuhr mittels der oberhalb des Geräts angebrachten Vorrichtung zu unterbrechen und den Kundendienst zu verständigen.

WARTUNG (NUR DURCH FACHPERSONAL)

Sämtliche Wartungsarbeiten sind von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Vor Beginn der Wartung ist der Stecker herauszuziehen oder die Stromzufuhr durch den oberhalb des Geräts angebrachte Schalter zu unterbrechen.