

MOD : WR-EF14-E1

Production code : DVEF12S

INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN

ELEKTRISCH BEHEIZTE FRITTEUSEN

WR-EF14-E1

WR-EF28-E2



INHALTSVERZEICHNIS

<i>KAPITEL</i>	<i>BESCHREIBUNG</i>	<i>SEITE</i>
	Allgemeine Hinweise	24
1.	Technische Daten	25
1.1	Tisch-elektro Fritteusen	25
1.2	Technische Eigenschaften tisch-elektro Fritteusen	25
1.3	Technische Eigenschaften Electro Stand Fritteusen	25
1.4	Technische Eigenschaften Tisch-electro Fritteusen Für Krapfen	25
2.	Installationsanleitungen	26
2.1	Datenschild der elektrisch beheizten fritteusen	26
2.2	Gesetze, Normen und technische Richtlinien	26
2.3	Installationsort	26
2.4	Aufstellung	26
2.5	Elektroanschluß	26
2.5.1	Erdleiteranschluß	26
2.5.2	Äquipotentialsystem	27
2.5.3	Versorgungskabel	27
2.5.4	Anschluss an die verschiedenen Stromverteilungsnetze	27
2.5.5	Hinweise für denInstallateur	28
3.	Anweisungen an den Verwender	28
3.1	Ratschlaege	28
3.2	Einschalten der fritteuse	28
3.3	Entleerung des Beckens	28
3.4	Temperaturbegrenzer	28
3.5	Tips und nützliche Hinweise	28
3.6	Kochtemperatur	29
4.	Wartung und Reinigung	29
	INSTALLATIONSPLÄNE	37
	WR-EF14-E1 - WR-EF28-E2	40

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor Säuberungs- oder Wartungsarbeiten das Gerät stets von der Versorgungsleitung abtrennen.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- **Die Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn eine leistungsfähige und mit den geltenden Stromsicherheitsnormen übereinstimmenden Erdungsanlage vorhanden ist; diese grundwichtige Anforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.**
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.**
- Das Gerät muß in einem Äquipotentialsystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen zu überprüfen ist.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, wie erklärt in Tafel 3.
- Das biegsame Kabel für den Stromleitungsanschluß darf keine geringeren Eigenschaften besitzen als der mit Gummi isolierte Kabeltyp H07RN-F.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten durch Abschrifts- oder Druckfehler. Er behält sich außerdem das Recht vor, als vorteilhaft oder notwendig befundene Produktänderungen ohne Beeinträchtigung der wesentlichen Produkteigenschaften vorzunehmen.

1.1 TISCH-ELEKTROFRITTEUSEN

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		CAPACITA' VASCA Lt.	VASCA N°	POTENZA ASSORBITA* TOTALE kW	PESO NETTO kg.
	Esterno L x P x A/A max.	Cestello				
		mm.				
WR-EF14-E1	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
WR-EF28-E2	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55

* ANSCHLUßSPANNUNG: 3N AC 400V; 3 AC 230V; 1N AC 230V 50/60 Hz

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN TISCH-ELEKTRO FRITTEUSEN

STRUKTUR

Herstellung im rostfreien **STAHL AISI 304 MIT** entfernbarer kopf.

Sicherheit hahn für öl dischargr und gummi fuesse.

KORBE aus "bright" verchromtem Stahl mit nylon grif, und haken sie unterstützungskorb.

JUSTIERBARTHHERMOSTAT und **SAFETYTHERMOST.**

1.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN ELECTRO STAND FRITEUSEN

STRUCTURE

Herstellung im rostfreien **STAHL AISI 304 MIT** entfernbarer kopf.

Sicherheit hahn für öl dischargr und gummi fuesse.

KORBE aus "bright" verchromtem Stahl mit nylon grif, und haken sie unterstützungskorb.

BEHÄLTER mit filter für wiederaufnahme öl.

USTIERBARTHHERMOSTAT und **SAFETYTHERMOSTAT.**

KALLERZONE für **DIE AUFBEWAHRUNG VON RESTEN DES GEKOCHTEN.**

1.4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN TISCH-ELECTRO FRITEUSEN FÜR KRAPFEN

STRUCTURE

Herstellung im rostfreien **STAHL AISI 304 MIT** entfernbarer kopf.

Sicherheit hahn für öl dischargr und gummi Fuesse.

KORBE ideal fut krapfen aus bright verchromtem sthal mit nylon grif, und haken sie unterstützungskorb.

JUSTIERBARTHHERMOSTAT und **SAFETYTHERMOST.**

Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

HINWEISE:

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

2.1 DATENSCHILD DER ELEKTRISCH BEHEIZTEN FRITTEUSEN

Das Schild mit den technischen Daten befindet sich:

- a) bei Geräten mit Schrank: links unten im Schrank und im Innern;
- b) bei Geräten ohne Schrank: auf der Rückseite und im Innern.

CE	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border: 1px solid black; padding: 2px;">Mod.</td> <td style="width: 50%; border: 1px solid black;"></td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Matr. N°</td> <td style="border: 1px solid black;"></td> </tr> </table>	Mod.		Matr. N°	
Mod.					
Matr. N°					
V	HZ				
KW					

2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüfteten Raum installiert werden.
- Die Installation hat in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Sicherheitsnormen zu erfolgen.

2.4 AUFSTELLUNG

- Es wird vorgeschlagen, die Fritteusen auf eine steife, waschbare und fett-aufsaugende oberfläche zu setzen das rann man nicht verstehen

2.5 ELEKTROANSCHLUß

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.


Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstauschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

2.5.1 ERDLEITERANSCHLUß

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden.

Hierzu müssen die mit dem Symbol () gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

SPEZIFISCHE HINWEISE

Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdanlage angeschlossen ist. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallschutznorm keine Verantwortung.

Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muß überprüft werden und im Zweifelsfall für eine sorgfältige Anlagenkontrolle durch sachverständiges Personal gesorgt werden.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

2.5.2 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM 

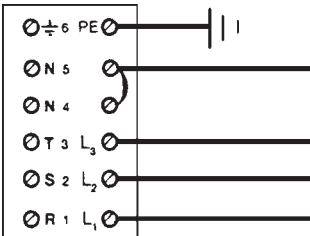
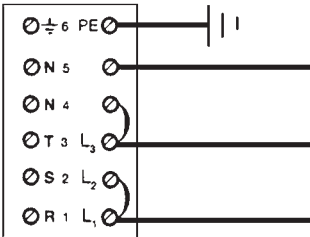
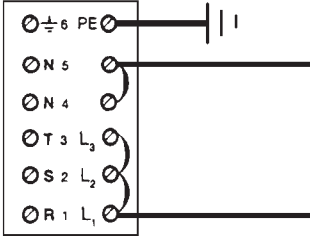
Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Hierzu befindet sich die Anschlußschraube auf der Rückseite unten

2.5.3 VERSORGUNGSKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert:

MODELLO	WR-EF14-E1		WR-EF28-E2	
	Mass. A/fase	N° cavi mm ²	Mass. A/fase	N° cavi mm ²
AC 220...240 V 50/60 Hz	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	12	4 x 2,5	12+12	4 x 2,5
3N AC 4000...415 V 50/60 Hz	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

2.5.4 ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₃ (T) schwarz L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
3 AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün L ₃ (T) hellblau L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
1N AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₁ (R) braun

Tab. 2

2.5.5 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Setzen Sie das Gerät gemäß seiner Betriebsanleitung in Betrieb und erklären Sie dem Benutzer den Gerätebetrieb mit Hilfe dieser Betriebsanleitungen. Weisen Sie dabei auf eventuelle Konstruktions- bzw. Betriebsänderungen hin.
- Überlassen Sie die Betriebsanleitung dem Benutzer und erklären Sie ihm, daß er sie für späteres Nachschlagen aufheben muß.

3.

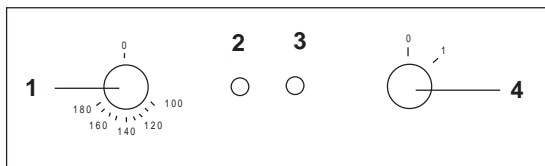
ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

3.1 RATSCHLÄGE

- Gerät nur fett beaufsichtigten Betrieb!
- Verbrauchtes Öl oder Fritierfett, stellen eine erhöhte Brandgefahr dar, deshalb nur frisches Öl oder Fritierfett benutzen.
- Das Fritiergut sollte immer trocken sein, denn nasses Fritiergut bringt das Öl oder Fritierfett zum Aufschäumen, dadurch Ueberlauf-Gefahr.
- Die Eingabe von großen Mengen Fritiergut fördert ebenso das Aufschäumen.

3.2 EINSCHALTEN DER FRITTEUSE

1. Kontrollieren, dass der Oelablasshahn oder die Sicherheitseinrichtung geschlossen sind.
2. Mit Öl die Wanne höchstens bis zur max.- Markierung füllen.
3. Den Drehknopf (4) von "0" auf "1" stellen: die grüne Wartungslampe leuchtet auf.
4. Der Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen: die weiße Wartungslampe leuchtet auf. Wenn diese erlischt, kann man mit dem Fritieren anfangen.



- 1 - THERMOSTAT
- 2 - WEISSE WARNUNGSLAMPE (Oeltemperatur)
- 3 - GRUENE WARNUNGSLAMPE (Linie)
- 4 - SCHALTER "0" - "1"

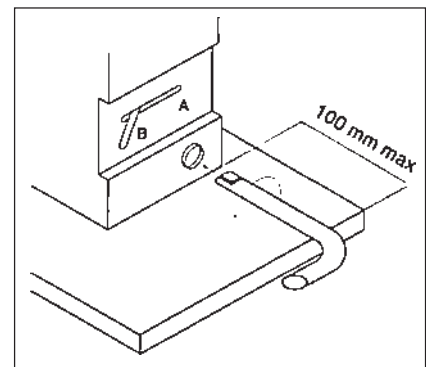
3.3 ENTLERUNG DES BECKENS

Der Benutzer soll dafür sorgen, dass für den Oelablass ein entsprechender Behälter zur Verfügung steht. Der Behälter muss hitzebeständig und so gebaut sein, dass beim Leeren das Öl nicht überschwemmt und eine Gefahr darstellt. Wir empfehlen das Öl bzw. Fritierfett täglich nach Gefahr filtern oder, wenn erforderlich, zu erneuern. Auslassrohr gemäss der Zeichnung anbringen, Behälter darunter stellen. Sicherheitseinrichtung (A) hochschieben und den Auslasshebel (B) nach rechts schieben.

Achtung: Dieser Vorgang sollte nur bei erkaltetem Öl durchgeführt werden.

Für Modell WR-EF14-E1, WR-EF28-E2

- Zuerst prüfen, dass die Ölwanne in ihrem richtigen Platz steht
- Um den Öl-Absperrhahn zu öffnen, Hebel betätigen.



3.4 TEMPERATURBEGRENZER

Die Friteusen sind mit einem Sicherheitsthermostat versehen, der im Falle einer Ölüberhitzung angesprochen wird. In diesem Fall muß der Thermostat zur Wiedereinschaltung des Gerätes wieder rückgestellt werden. Dieser Vorgang darf nur durch eine Fachkraft durchgeführt werden, durch die auch die Ursache der Thermostatauslösung festgestellt werden muß.

3.5 TIPS UND NÜTZLICHE HINWEISE

- Es wird empfohlen, nur gutes und von Unreinheiten freies Öl oder Fett zu verwenden. Unreinheiten müssen durch Filtrierung beseitigt werden.
- Vor dem Einfüllen des frischen oder gefilterten Öles in die Wanne sicherstellen, daß sie vorher gründlich gereinigt wurde.
- Den Deckel aufsetzen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

3.6 KOCHTEMPERATUR

Die optimale Öltemperatur liegt zwischen 160° und 190°C (siehe Tabelle im Abs. 4.3). Selbstverständlich sinkt die Temperatur ab, wenn in ein 180°C messendes Öl der Korb mit den Speisen eingetaucht wird. Bei gleichem Gewicht sinkt die Temperatur um so mehr, je größer die Speisestücke sind, mit folglich Verlängerung der Kochzeit. Bei einer raschen Temperatursenkung verläuft der Kochvorgang in anomaler Weise, weil die Speisen länger im Öl bleiben, mehr Fett ansaugen und an Aroma und Weichheit verlieren. Bei zu hohen Kochtemperaturen bilden die Speisestücke dagegen oftmals eine harte Kruste auf der Außenoberfläche, wogegen sie im Innern nicht genug gekocht bleiben. Wenn das Öl oder das Fett zu stark erhitzt wird, verursacht es eine Molekülveränderung der Speisen, die für den verzehrenden Organismus gesundheitsschädlich sein kann.

4.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Bemerkung: Das Gerät darf bei der Reinigung weder mit einem direkten Wasserstrahl noch mit einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden!
- Jeden Abend nach Betriebsende muss das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer.
- Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Edelstahlteile sind mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen. Es soll dann eine gründliche Spülung erfolgen, sodass alle Spülmittelreste entfernt werden. Mit einem Lappen abtrocknen. Keine groben oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden, denn dadurch könnten Edelstahlteile beschädigt werden.
- Für bessere Reinigung ist es möglich, den Deckel des Gerätes zu öffnen.
- Reinigung der Heizelemente: Die Heizelementgruppe ist nach hinten kippbar, um eine leichte Reinigung durchzuführen.
- Verhalten bei längeren Ausserbetriebsetzungen: das Gerät nach Anleitung gründlich reinigen und abtrocknen, Stromzufuhr schliessen bzw. ausschalten.
- Verhalten im Störfall: Im Störfall sollte das Gerät Ausserbetrieb gesetzt werden.
- Wartungsarbeiten sind ausschliesslich von einem Fachmann durchzuführen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, den Stecker aus der Steckdose bzw. Sicherung herausnehmen. Wenn erforderlich, Becken entleeren.
- Um die elektrischen Bauteile zu erreichen, Rückwand des Geräteoberteils abnehmen.
- **Der Sicherheitsthermostat darf nur vom Fachmann wieder eingeschaltet werden, nach totaler Revision der Maschine.**