

ELEKTRISCHE FRITTEUSE

ELECTRIC FRYER

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

FRIGGITRICE ELETTRICA

FREIDORA ELÉCTRICA

FRITADEIRA ELÉTRICA

ELEKTRISCHE FRITEUSE

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

296630 / FRE91M00

296970 / FRE92M00



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

DE Technische Änderungen vorbehalten!

GB Technical changes reserved!

FR Sous réserve de modifications techniques !

IT Ci riserviamo la possibilità di introdurre modifiche tecniche!

ES ¡Se reserva el derecho a introducir modificaciones técnicas!

PT Sujeito a alterações técnicas!

NL Technische wijzigingen voorbehouden!

PL Wprowadzanie zmian technicznych zastrzeżone!

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	1
2. SACHREGISTER	2
3. SICHERHEIT	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE	4
4.1. Allgemeine Hinweise	4
4.2. Gerätebeschreibung	4
4.3. Typenschild	5
4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)	5
4.5. Ausstattung und Zubehör	5
4.6. Sicherheitseinrichtungen	6
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	6
5.1. Beschreibung der Bedienung	6
5.2. Ein- und Ausschalten des Geräts	7
5.3. Füllen der Becken	7
5.4. Entleeren der Becken	8
5.5. Tipps zum Gebrauch	8
6. REINIGUNG UND WARTUNG	9
6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung	9
6.2. Ordentliche Wartung (Servicetechniker)	9
6.3. Reinigung des Beckens	9
7. DEFEKTE	10
8. INSTALLATION	11
8.1. Verpackung und Auspacken	11
8.2. Installation (Servicetechniker)	11
8.3. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker)	12
8.4. Montage der Geräte in Reihe	12
8.5. Prüfung	13
9. EINSTELLUNGEN	13
10. ENTSORGUNG DES GERÄTS	13
ANLAGEN	I

2. SACHREGISTER**A**

Allgemeine Hinweise 4
Anschluss an die Stromversorgung 12
Auspacken 11
Ausstattung und Zubehör 5
Austausch von Bauteilen 5

B

Beschreibung der Bedienung 6

D

DEFEKTE 10

E

Ein- und Ausschalten des Geräts 7
Entsorgung des Geräts 13

G

Gerätebeschreibung 4

H

Hinweise zur Reinigung 9

I

Installation 11

L

Längere Nichtbenutzung 8

M

Montage des Geräts in Reihe 12

O

Ordentliche Wartung 9

P

Prüfung 13

R

Reinigung des Beckens 9

S

SICHERHEIT 3
Sicherheitseinrichtungen 6

T

Tipps zum Gebrauch 8
Tipps zum normalen Gebrauch 8
Typenschild 5

V

Verpackung 11

W

Wartung 9

3. SICHERHEIT



vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.



Die Elektroanlage wurde gemäß der Norm CEI EN **60335-1** und **60335-2-37** geplant.



Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, dann muss es vom Hersteller oder von einem Fachmann ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Es wird empfohlen, einige Testvorgänge durchzuführen, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennenzulernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit

den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.

Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die Bedienelemente deaktiviert und die Versorgungsleitungen abgetrennt sind.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.



Für den direkten Anschluss an das Netz muss eine Vorrichtung angebracht werden, die die Abtrennung vom Netz sicherstellt, bei der der Öffnungsabstand der Kontakte so groß ist, dass die Abtrennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfolgt, was den Installationsregeln entspricht.



Um die Gefahr eines Feuers zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Ölstand nie unter das auf dem Becken angezeigte Mindestniveau sinkt.



Es ist empfehlenswert, das Öl zu wechseln, wenn die Farbe zu dunkel wird oder wenn sich Rauch bei Temperaturen um 160 °C - 180 °C bildet. Ein oft gebrauchtes Öl hat einen niedrigen Flammpunkt.



Achten Sie besonders darauf, dass zu nasse Lebensmittel bzw. eine zu hohe Belastung das Frittieröl plötzlich kochen lassen kann.



Verwenden Sie Öle oder Mischungen von Ölen, die für Fritteusen vorgesehen sind.



Achten Sie besonders auf den Boden neben dem Gerät: dieser kann rutschig werden.



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstahl gereinigt werden.

4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden besondere Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird:



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.

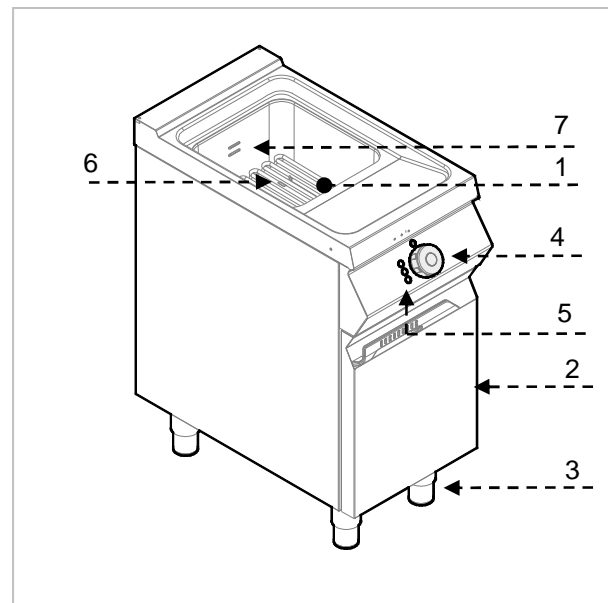


Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

4.2. Gerätebeschreibung

Das als Fritteuse bezeichnete Gerät wurde für das Frittieren von Lebensmitteln im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt. Je nach Bedarf sind Versionen mit einem oder zwei Becken erhältlich.

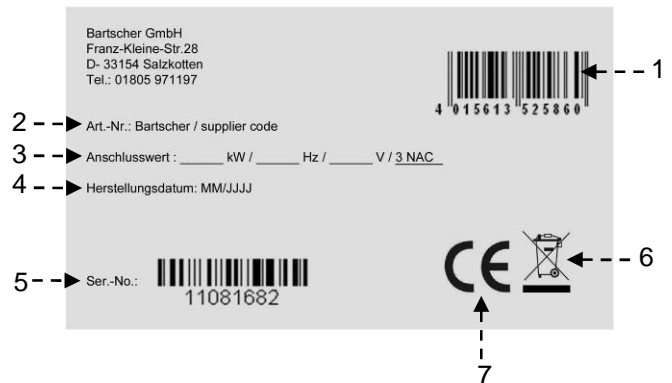
- 1) Becken.
- 2) Inspektionsklappe.
- 3) Einstellbare Standfüße.
- 4) Thermostateinstellknopf: Regelt die Temperatur des Öls im Becken
- 5) Kontrollleuchten
- 6) Heizschlangen: Erhitzen das Öl im Becken
- 7) Mindest- und Höchstfüllstand des Öls im Becken.



4.3. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben angegeben.

- 1) EAN-Nummer
- 2) Art.-Nr. / Modell-Nr.
- 3) Anschlusswert: Leistung / Frequenz / Versorgungsspannung
- 4) Herstellungsdatum
- 5) Serien-Nummer
- 6) WEEE-Symbol
- 7) CE-Kennzeichnung



4.4. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.



Deaktivieren Sie insbesondere die Stromversorgung mit dem Potenzialtrennschalter. Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.

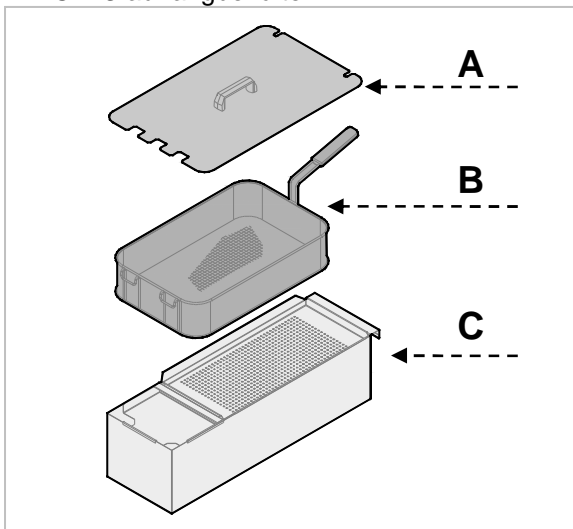


Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

4.5. Ausstattung und Zubehör

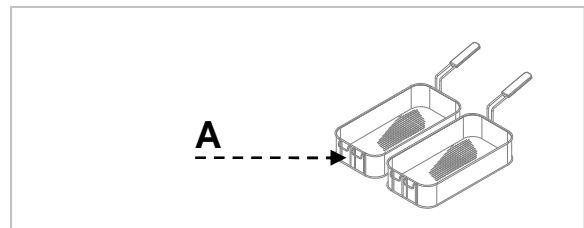
Das Gerät wird mit folgender Ausstattung geliefert:

- A. Deckel.
- B. Frittierkorb.
- C. Ölauffangbehälter.



Auf Wunsch kann das Gerät mit dem folgenden Zubehör ausgestattet werden:

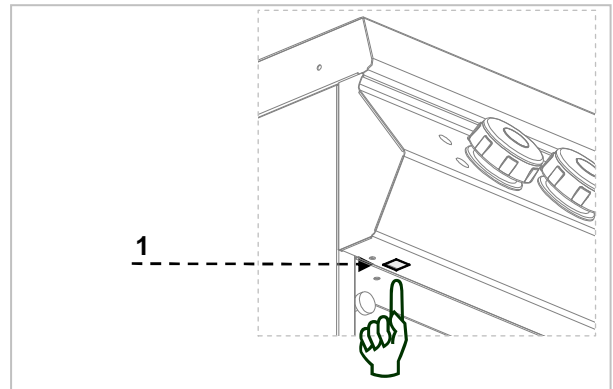
- A. Set halber Korb
- B. Set ganzer Korb



4.6. Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit folgendem Sicherheitssystem ausgerüstet:

- Sicherheitsthermostat** : Blockiert die Stromversorgung bei Überhitzung
Das Auslösen des Sicherheitsthermostaten wird von der entsprechenden roten Leuchte angezeigt. Die Abbildung zeigt die Anordnung des Sicherheitsthermostaten.



Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß eingesetzt und funktionstüchtig sind.

5. GEBRAUCH UND FUNKTION

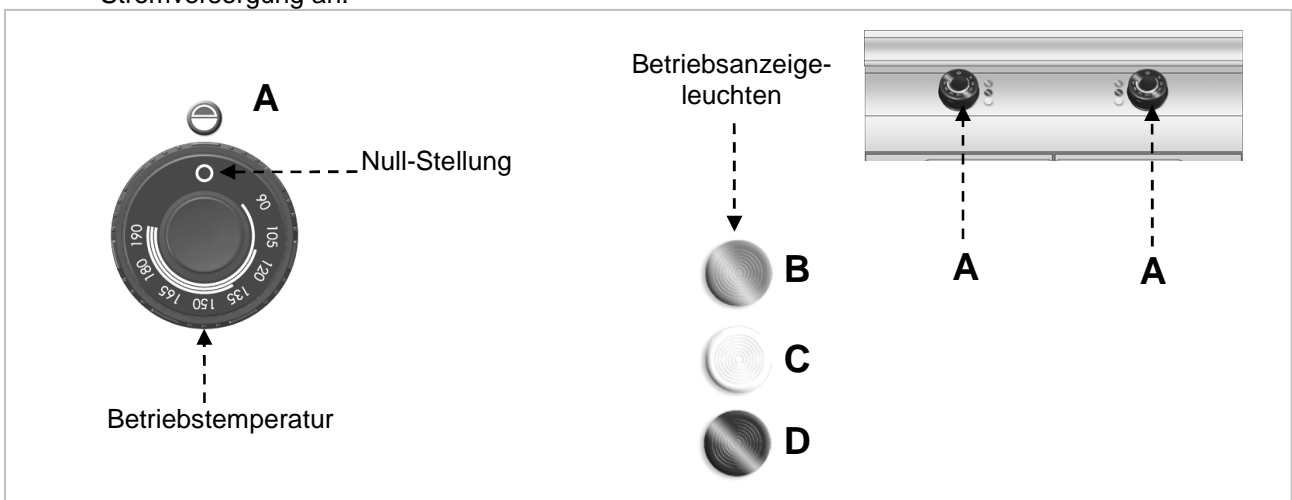
5.1. Beschreibung der Bedienung.

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

- Temperatur-Regler**: Zum Ein- und Ausschalten der Heizschlangen
- Grüne Leuchte**: Zeigt die Stromversorgung an.

C) Weiße Leuchte: Zeigt das Aufheizen der Friteuse an.

D) Rote Leuchte: Zeigt die Auslösung des Sicherheitsthermostaten an



5.2. Ein- und Ausschalten des Geräts

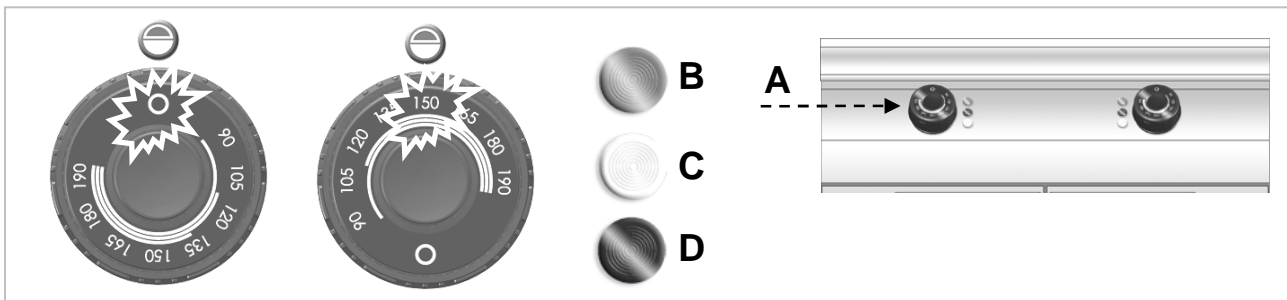
EINSCHALTEN

1. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung einzuschalten.
2. Füllen Sie das Becken.
3. Drehen Sie Drehschalter **A** in die gewünschte Position. Die grüne Leuchte

(B) leuchtet auf. Die weiße Leuchte **C** leuchtet auf, um das Aufheizen anzuzeigen. Wenn das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat, erlischt die weiße Leuchte **C**.

AUSSCHALTEN

1. Zum Ausschalten der elektrischen Heizschlangen Drehregler **A** auf **0** stellen. Die Leuchte **(B)** erlischt.
2. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten.



DE

5.3. Füllen der Becken



Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn **A** geschlossen ist.



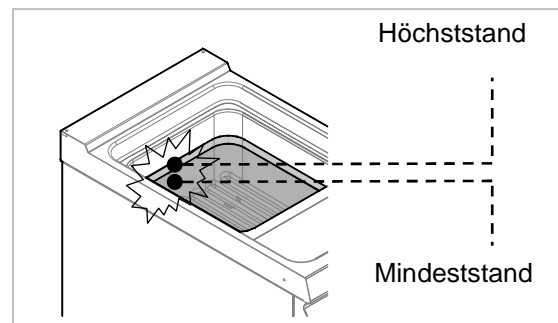
Vermeiden Sie den Gebrauch des Geräts mit einem Ölstand unter dem am Becken markierten Minimum.



Es wird davon abgeraten, das Gerät mit einem Ölstand über dem am Becken markierten Maximum zu verwenden.



Schalten Sie die Heizschlangen niemals ein, wenn sich kein Öl im Becken befindet. Dadurch kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.

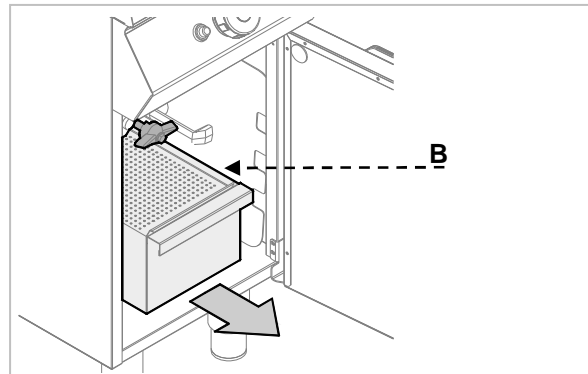


5.4. Entleeren der Becken

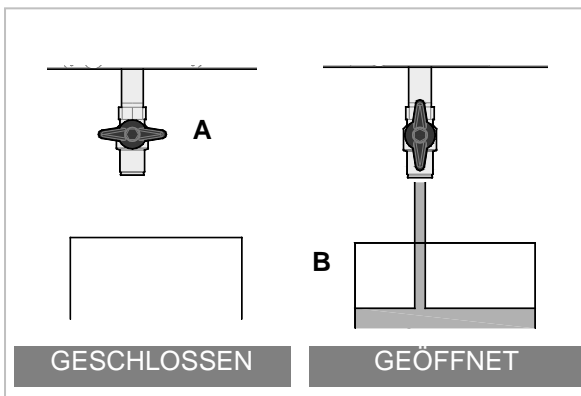
i Lassen Sie das Gerät vor dem Leeren des Beckens abkühlen, so dass das Öl kalt ist.

Folgen Sie zum Leeren des Beckens den folgenden Anweisungen:

- A. Öffnen Sie die Klappe
- B. Prüfen Sie, ob der Ölauffangbehälter (B) ordnungsgemäß unter dem Ablasshahn positioniert ist
- C. Öffnen Sie den Ablasshahn (A)
- D. Wenn der Ölauffangbehälter voll ist, den Ablasshahn (A) schließen
- E. Nehmen Sie den Ölauffangbehälter (B) heraus
- F. Schließen Sie die Klappe



i Entsorgen Sie das Öl unter Beachtung der im Verwendungsland geltenden Gesetze und Vorschriften.



5.5. Tipps zum Gebrauch

Längere Nichtbenutzung

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um den Anschluss an die Stromversorgung auszuschalten.
2. Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Bereiche sorgfältig.
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf.
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch;
5. Lassen Sie das Gerät unbedeckt und die Becken geöffnet.



Entleeren Sie nach Gebrauch stets das Becken.

Tipps zum normalen Gebrauch

Um einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie folgendes beachten:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör;
- Verwenden Sie die Frittierkörbe auf angemessene Weise;
- Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn geschlossen ist;
- Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand niemals unter das auf dem Becken markierte Minimum sinkt;
- Prüfen Sie vor dem Eintauchen des Frittierkorbes, ob das Frittieröl die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Tauchen Sie den Frittierkorb langsam ein, um eine übermäßige Schaumbildung zu vermeiden.
- Filtern Sie das Frittieröl häufig.
- Während der kurzen Pausenzeiten sollte die Temperatur verringert werden, um den Verbrauch zu reduzieren und die Alterung des Öls hinauszuzögern.

- Wir empfehlen, das Öl zu wechseln, wenn die Farbe zu dunkel wird oder wenn sich Rauch bei Temperaturen um 160 °C - 180 °C bildet. Ein altes Öl hat einen niedrigen Flammpunkt.
- Achten Sie besonders darauf, dass zu nasse Lebensmittel bzw. eine zu hohe Belastung das Öl plötzlich Kochen lassen können.



Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Öl im Becken. Dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen. Beim Aufheizen der Fritteuse immer den Deckel entfernen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen. Deaktivieren Sie

insbesondere die Stromversorgung mit dem automatischen Trennschalter.

6.2. Ordentliche Wartung (Servicetechniker)

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht beste Leistungen, eine längere Lebensdauer des Geräts und eine ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitseinrichtungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle oder -bürsten, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spatel aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie bei Zeiten langer Nichtbenutzung Vaselineöl auf alle Edelstahlflächen auf.



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).

Am Ende des Arbeitstages sollten gereinigt werden:

- Das Becken
- Die Frittierkörbe und sonstiges Zubehör
- Das Gerät.

Lassen Sie **regelmäßig** die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Prüfung der Elektroanlage auf Funktionsfähigkeit;
- Prüfung der Sicherheitsthermostaten auf Funktionsfähigkeit.

6.3. Reinigung des Beckens

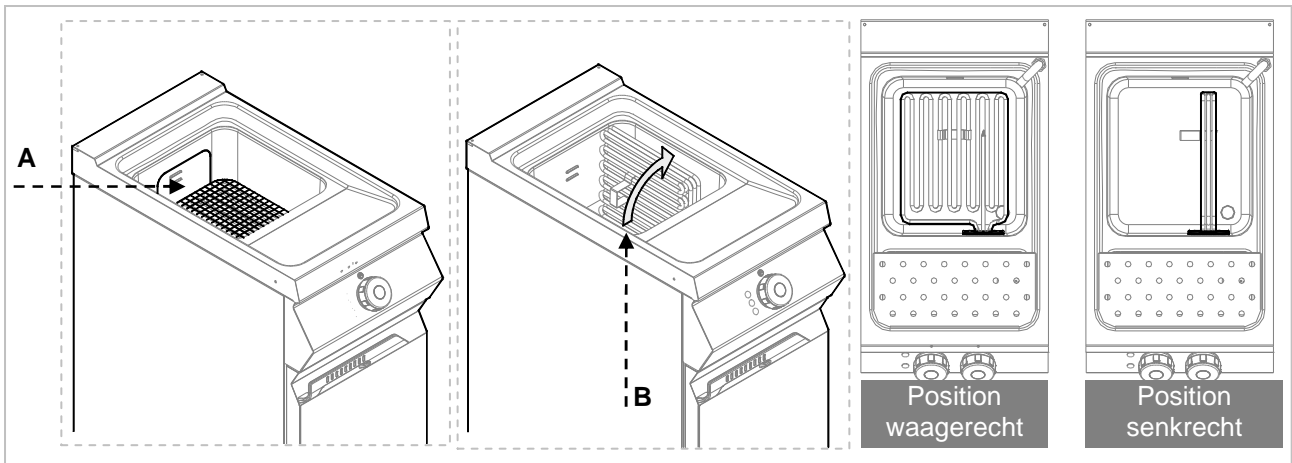
Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Betätigen Sie den Trennschalter, um die Stromversorgung abzuschalten.
- Lassen Sie das im Becken enthaltene Öl ablaufen und filtern Sie es.
- Entnehmen und reinigen Sie die Frittierkörbe und die Korbbalgerung (A).
- Drehen Sie die Heizschlangen (B) in eine senkrechte Position.

- Reinigen Sie das Innere des Beckens mit einem für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.
- Spülen Sie mit Wasser aus und entleeren Sie das Becken.
- Zum Entfernen der Reinigerückstände können Sie das Becken mit einem speziellen Produkt oder einer Lösung aus Wasser und Essig einsprühen.
- Spülen, entleeren und trocknen Sie das Becken.

- Reinigen Sie die Zubehörteile nach Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser. Es wird das Reinigen in einer Spülmaschine empfohlen.

- Drehen Sie die Heizschlangen (B) in die waagerechte Position (Arbeitsposition).



DE

7. DEFEKTE

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten. Einige dieser Probleme können

vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

Problem	Ursachen	Lösungsmöglichkeiten
Die Heizschlangen werden nicht warm.	Nicht ordnungsgemäßer Elektroanschluss.	Elektrische Verbindungen überprüfen.
	Auslösung des Sicherheitsthermostaten.	Gerät zurücksetzen (siehe besonderes Kapitel).
	Heizschlangen-Umschalter defekt.	Umschalter austauschen. 🔧 Kundendienst hinzuziehen.

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken

Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippen zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf das Stromversorgungskabel, auf die Wasserzu- und -ablaufrohre und auf die Position der Standfüße.

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Packen Sie das Gerät sobald wie möglich aus, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.

Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein. Dies kann zu Beschädigungen der darunter liegenden Edelstahlbleche führen.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

DE

8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

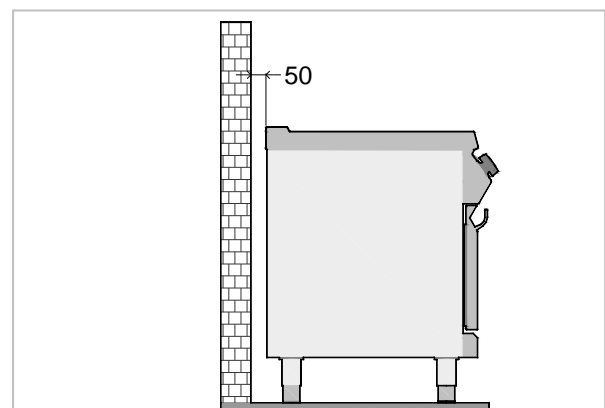
Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von mindestens 5 cm von der Wand erfolgen, wenn diese nicht bis mindestens 150°C temperaturbeständig ist.

Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.



8.3. Anschluss an die Stromversorgung (Servicetechniker)

Der Anschluss ist durch autorisiertes und qualifiziertes Personal unter Beachtung der dafür geltenden Gesetze und unter der Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material auszuführen.

Dieses Gerät wird für eine der folgenden Spannungen (siehe beigefügte Tabelle) ausgeliefert:

- 380-415V 3N~ 50-60Hz
- 220-240V 3~ 50-60Hz

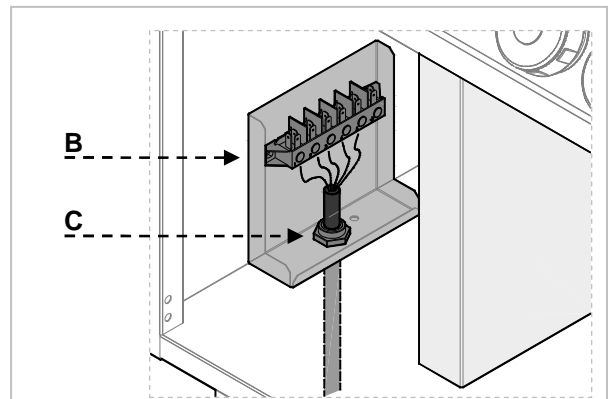
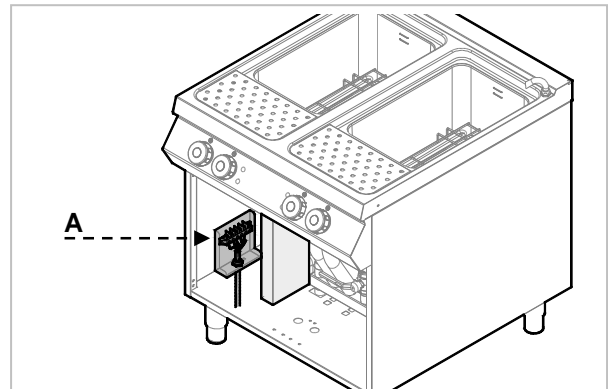


Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller oder von einem Fachmann ersetzt werden, um jede Gefahr zu verhindern.

Der richtige Querschnitt der Kabel ist den Anhängen zu entnehmen und durch eine Elektrofachkraft festzulegen.


Folgen Sie für einen ordnungsgemäßen Anschluss den Anweisungen.

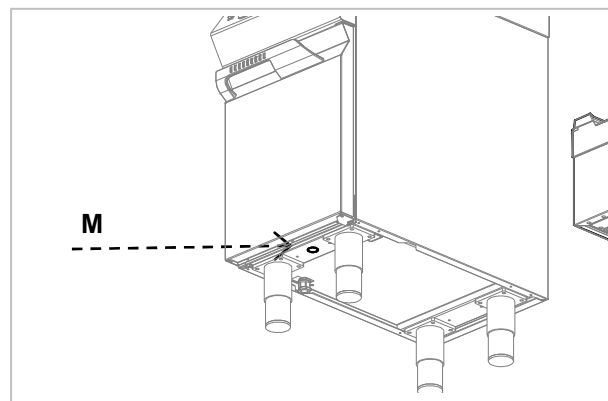
- Die Schutzabdeckung der Klemmleiste (A) entfernen.
- Schließen Sie den Trennschalter an der Klemmleiste (B) des Geräts an, wie in der Abbildung und im Schaltplan (siehe Anhänge) angegeben. Verwenden Sie Kabel vom Typ H07RN-F oder besser, die mindestens bis 80°C hitzebeständig sind.
- Ziehen Sie die Kabelklemme (C) fest.
- Die Abdeckung der Klemmleiste wieder aufsetzen.



Das Gerät ist mit Äquipotentialklemme (M) ausgestattet.

In Übereinstimmung mit der Klemme ist ein

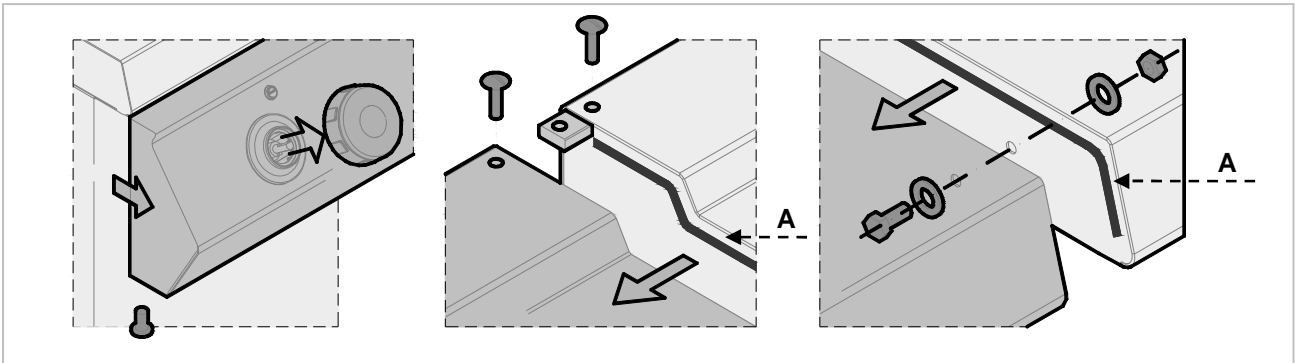
spezifisches Etikett vorgesehen: 



8.4. Montage der Geräte in Reihe

Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

1. Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Gussrahmen vom Kamin.
2. Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).
3. Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).
4. Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.
5. Entfernen Sie überschüssiges Versiegelungsmittel.



8.5. Prüfung

Vor der Inbetriebnahme ist eine Prüfung der Anlage vorzunehmen, um die Betriebsbedingungen jedes einzelnen Bauteils zu beurteilen und eventuelle Unregelmäßigkeiten zu erkennen.

Führen Sie für die Prüfung folgende Kontrollen durch:

1. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt.
2. Betätigen Sie den automatischen Trennschalter, um die elektrische Verbindung zu prüfen.
3. Prüfen Sie, ob die Sicherheitsvorrichtungen einwandfrei funktionieren.


DE


9. EINSTELLUNGEN

Es sind keine besonderen Einstellungen am Gerät vorgesehen. Die einzigen Einstellungen werden


vom Benutzer während des normalen Gebrauchs vorgenommen.

10. ENTSORGUNG DES GERÄTS

 Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE), gekennzeichnet.

 Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

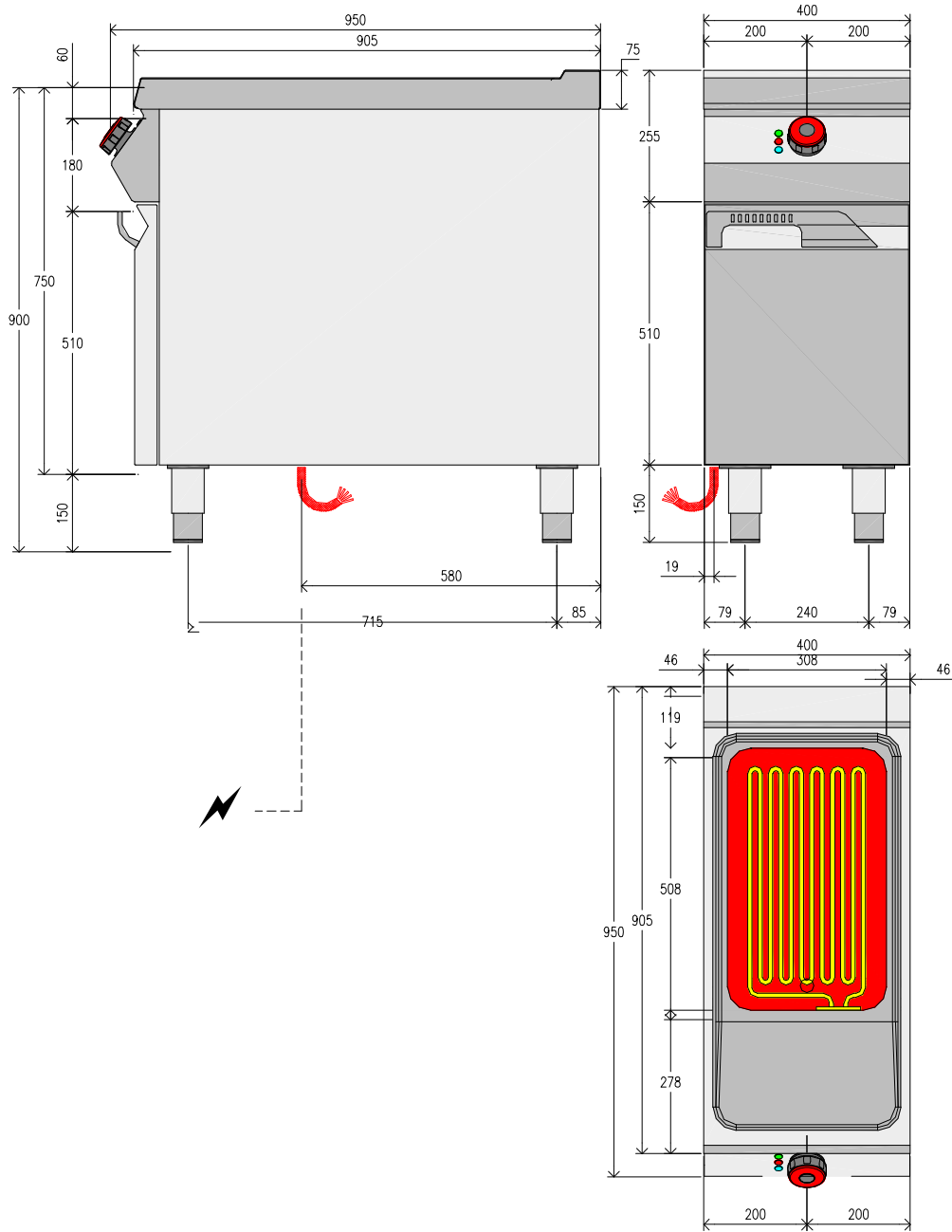
BIJLAGEN

ZĄŁĄCZNIKI

Modell Model Modèle Modello Modelo Modelo Model Model	Beckeninhalte Container capacity Contenance du bac Capacità del serbatoio Capacidad del tanque Capaidade do depósito Inhoud van de bak Pojemność zbiornika	Einfüllmenge Load Quantité à remplir Quantità da riempire Cantidad a llenar Quantidade para preencher Quantidade para preencher Inhoud voor het invullen Ilość do napełniania	Leistung Power Puissance Potenza Potencia Potência Vermogen Moc	Daten zu Elektrik Electrical connection Raccordement électrique Dati relativi all'impianto elettrico Datos de instalación eléctrica Dados para a instalação elétrica Gegevens van de elektrische installatie Dane dot. instalacji elektrycznej				Gewicht Weight Poids Peso Peso Peso Gewicht Ciężar
	L (l)	kg	kW	V	Hz	A	Kabel	kg
FRE91M00	21	2,2	17,4	380-415V 3N~	50-60	25,2 + 25,2	5 x 2,5 mm ²	68
FRE92M00	2 x 21	2,2 + 2,2	34,8	380-415V 3N~	50-60	25,2	5 x 2,5 mm ² (2x)	86

FRE91M00

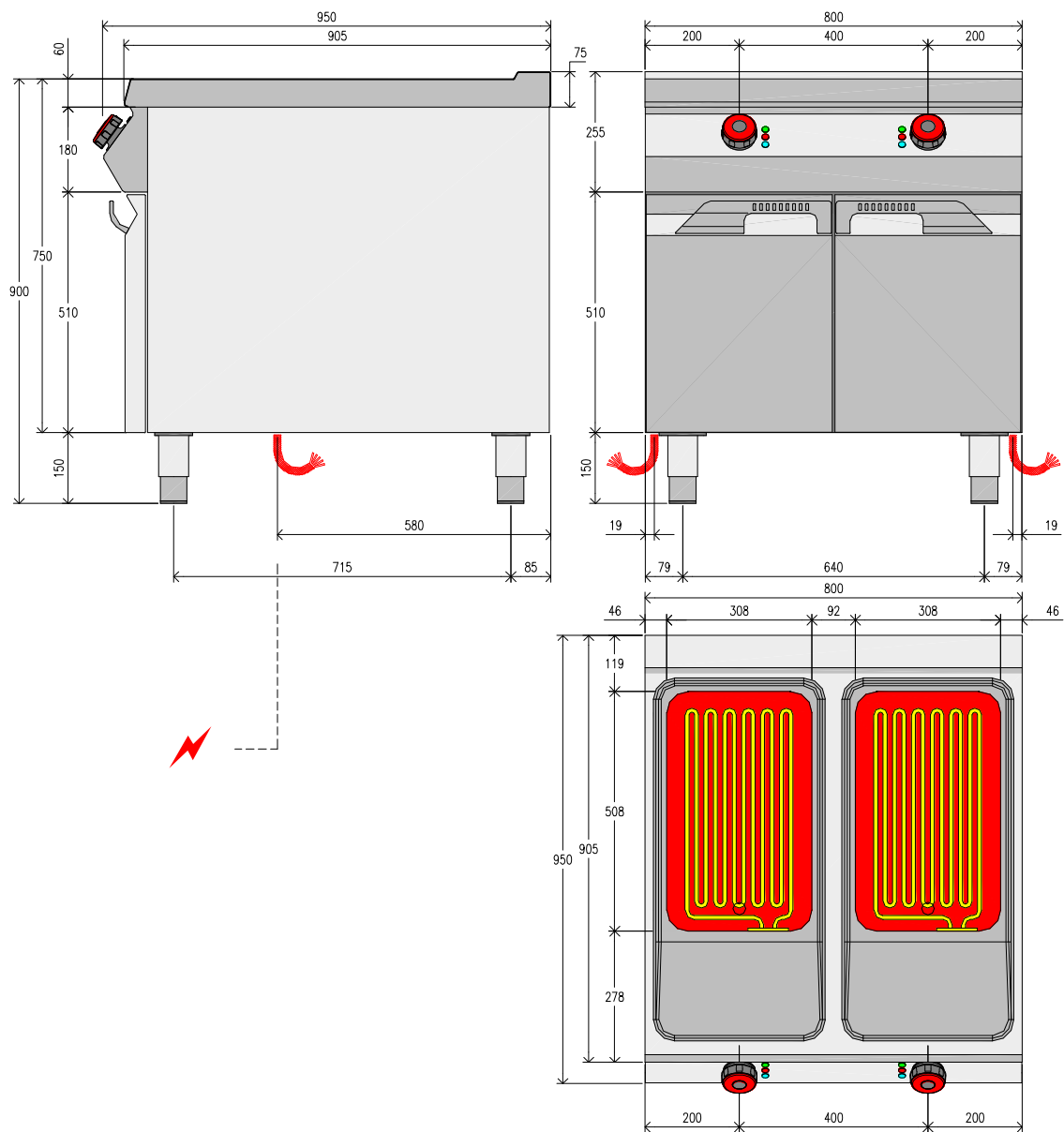
ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA



⚡	Elektroanschluss	380-415V 3N~ 50/60 Hz	220-240V 3~ 50/60 Hz
	Electric Connection		
	Branchement Electrique		
	Allacciamento Elettrico		
	Conexiòn elètrica		
	Ligação Elétrica		
	Elektrische aansluiting		
	Przyłącze elektryczne		

FRE92M00

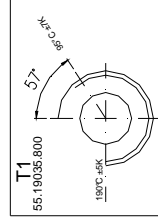
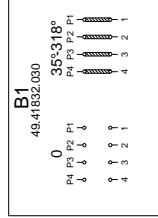
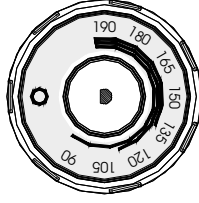
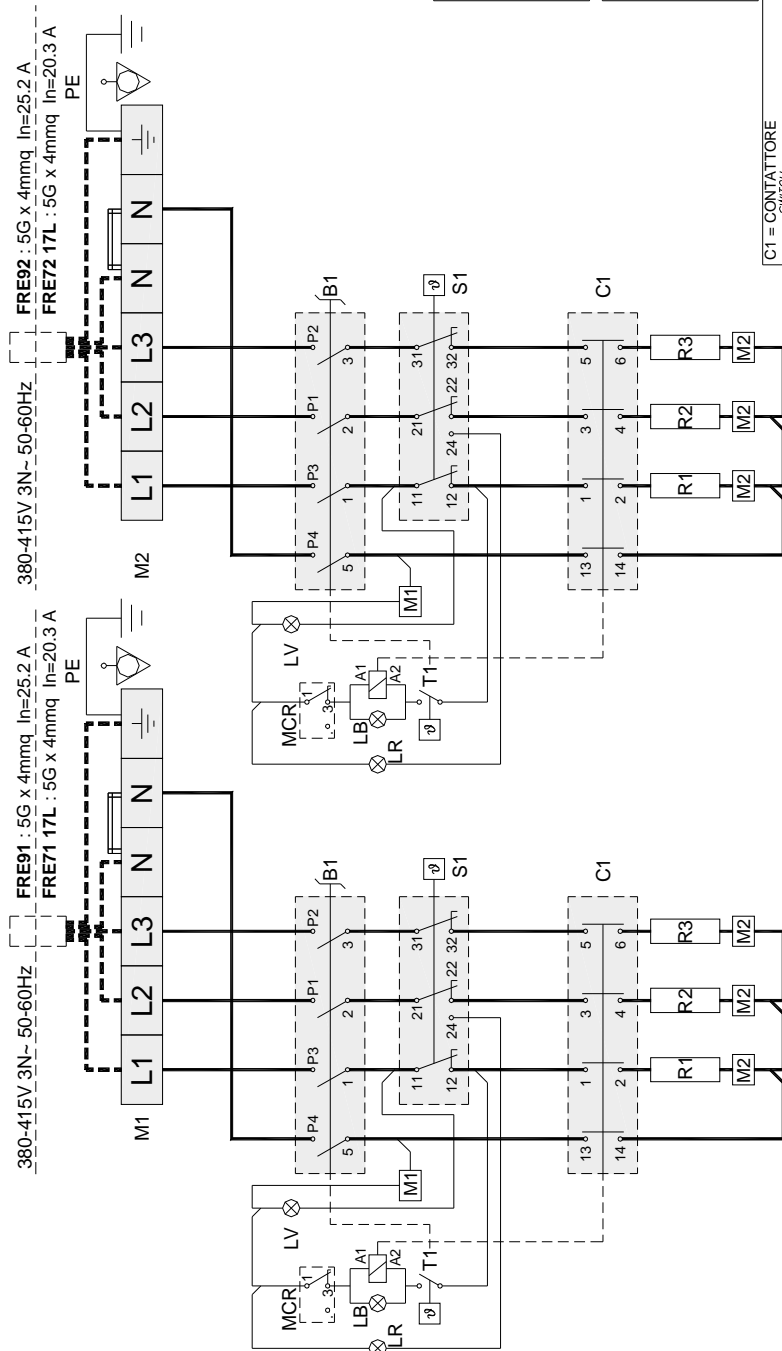
ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN SCHEMAT PODŁĄCZENIA



⚡	Elektroanschluss	380-415V 3N~ 50/60 Hz	220-240V 3~ 50/60 Hz
	Electric Connection		
	Branchement Electrique		
	Allacciamento Elettrico		
	Conexiòn elètrica		
	Ligação Elétrica		
	Elektrische aansluiting		
Przyłącze elektryczne			

111 61308
REVISION 03

**SCHALTPLAN - ELECTRIC DIAGRAM - SCHÉMA ÉLECTRIQUE -
SCHEMA ELETTRICO - ESQUEMA ELÉCTRICO -
ELEKTRISCH SCHEMA - SCHEMAT IDEOWY**



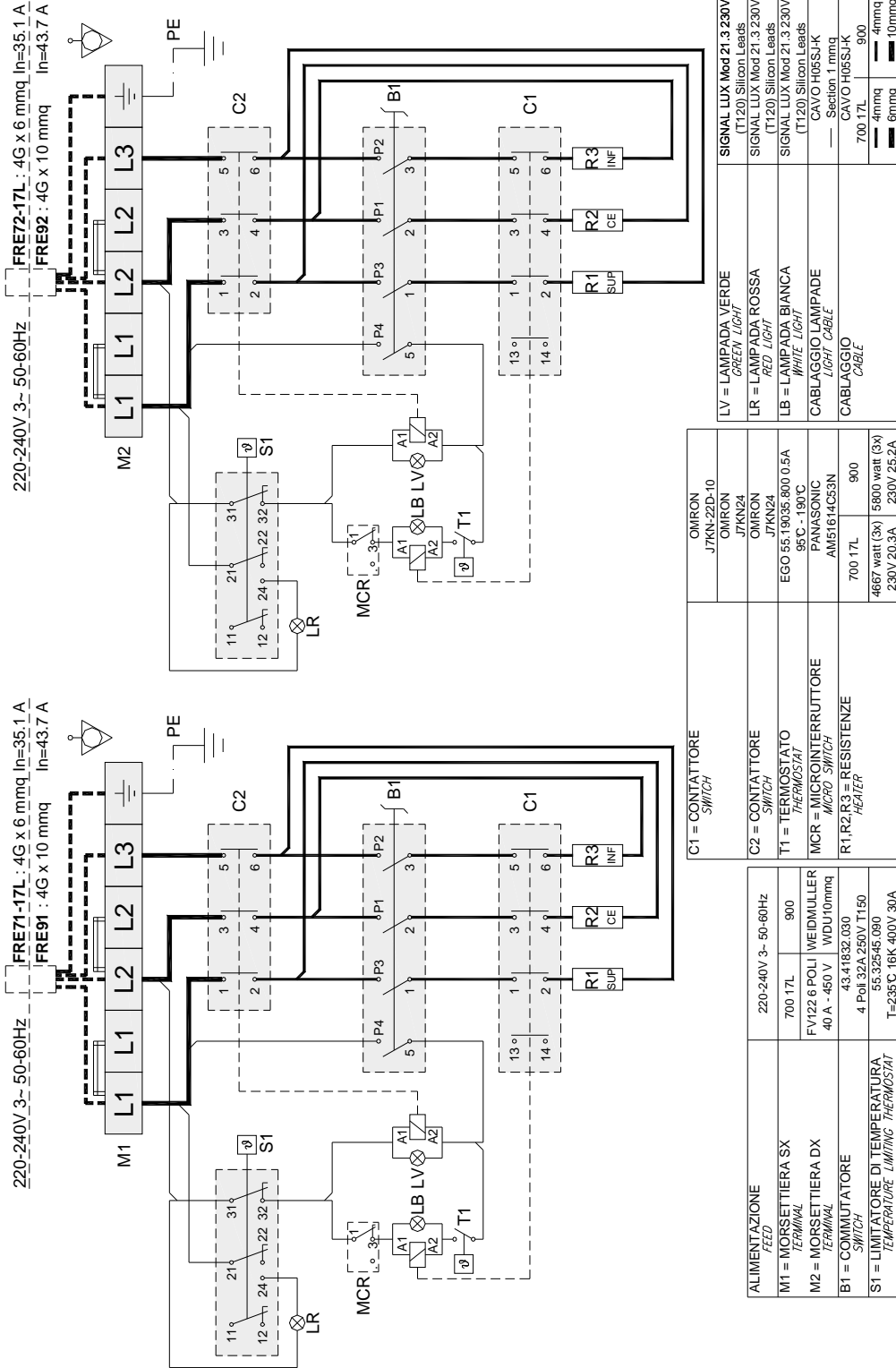
C1 = CONTACTTORE SWITCH	ALLEN BRADLEY 100-C16(10) 32A AC1
	OMRON J7KN-22D-10
	OMRON J7KN24
T1 = TERMOSTATO THERMOSTAT	EGO 55.19035.800 0.5A
MCR = MICROINTERRUTTORE MICRO SWITCH	PANASONIC AM51614CS3N
R1,R2,R3 = RESISTENZE HEATER	700 17L 900
	4687 watt (3x) 5800 watt (3x)
	230V 20.3A 230V 25.2A

ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N- 50-60Hz	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
M1 = MORSETTIERA SX TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
M2 = MORSETTIERA DX TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
B1 = COMMUTATORE SWITCH	43.41832.030 4 Poli 32A 250V T1150	CAVO H05SJ-K Section 4 mmq
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT	55.32545.090 T=235°C 16K 400V 30A	CAVO H05SJ-K Section 1 mmq

LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT	
LR = LAMPADA ROSSA RED LIGHT	
LB = LAMPADA BIANCA WHITE LIGHT	
CABLAGGIO CABLE	

111 61308
REVISION 03

**SCHALTPLAN - ELECTRIC DIAGRAM – SCHEMA ÉLECTRIQUE -
SCHEMA ELETTRICO - ESQUEMA ELÉCTRICO -
ELEKTRISCH SCHEMA - SCHEMAT IDEOWY**



220-240V 3~ 50-60Hz
FRE71-17L : 4G x 6 mmq In=35.1 A
FRE91 : 4G x 10 mmq In=43.7 A

220-240V 3~ 50-60Hz
FRE72-17L : 4G x 6 mmq In=35.1 A
FRE92 : 4G x 10 mmq In=43.7 A

ALIMENTAZIONE FEED	220-240V 3- 50-60Hz
M1 = MORSETTIERA SX TERMINAL	700 17L 900
M2 = MORSETTIERA DX TERMINAL	FV122 6 POLI WEIDMULLER 40 A - 450 V WDU10mmq
B1 = COMMUTATORE SWITCH	43.41832.030 4 Pol.32A.250V.T150
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT	55.32845.080 T=2-95C 16K 400V 30A

C1 = CONTATTATORE SWITCH	OMRON J7KN-22D-10
C2 = CONTATTATORE SWITCH	OMRON J7KN24
T1 = TERMOSTATO THERMOSTAT	OMRON J7KN24
MCR = MICROINTERRUTTORE MICRO SWITCH	EGO 55.19035.800 0.5A 95C - 190°C
R1, R2, R3 = RESISTENZE RESISTOR	PANASONIC AM51614C53N 700 17L 900
	4687 watt (3x) 5800 watt (3x) 230V 20.3A 250V 25.2A

LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LR = LAMPADA ROSSA RED LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LB = LAMPADA BIANCA WHITE LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
CABLAGGIO LAMPADA LIGHT CABLE	CAVO HQSS-JK Section 1 mmq
CABLAGGIO CABLE	CAVO HQSS-JK 700 17L 900
	4mmq 6mmq 4mmq 10mmq

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!