

EFY25-Serie:

# Offene Fritteuse

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor  
der Verwendung sorgfältig durch.

Die Technologie kann ohne vorherige Ankündigung  
verändert werden.

# Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitsmaßnahmen für elektrische und offene Gasfritteusen .....	1
2. Grundsätzliche technische Parameter .....	7
3. Bedienfeld .....	8
4. Interne Parametereinstellung des Bedienfelds .....	11
5. Detaillierte Darstellung der Ölpumpendmontage .....	12
6. Schemazeichnung der elektrischen Heizelemente .....	14
7. Schaltdiagramm der offenen elektrischen Fritteuse .....	16
8. Betrieb der offenen Gasfritteuse der EFY25-Serie .....	18
9. Anschlusschema der offenen Gasfritteuse EFY25 .....	20

# I. Sicherheitsmaßnahmen für elektrische und offene Gasfritteusen

Um Verletzungen, elektrischen Schlag oder Brand und Maschinenprobleme zu verhindern, beachten Sie bitte folgende Sicherheitsmaßnahmen:

Vor der Verwendung des Geräts lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie diese gut auf, damit Sie sie während der Verwendung oder bei Anfragen an den Kundendienst zur Hand haben.

Bitte lesen und verstehen Sie die Bedienungsanleitung des Geräts sowie die Markierungssymbole und Zeichen vollständig und halten Sie diese zwingend ein.

Hinweise zu Warnungen, Warn- und Hinweiszeichen in der Bedienungsanleitung und auf dem Gerät.

**WARNUNG** Ignorieren Sie diese Markierung, kann eine missbräuchliche Verwendung zu Personenschäden oder Brandgefahr führen.

**WARNUNG** Ignorieren Sie diese Markierung, kann eine missbräuchliche Verwendung zu Personenschäden führen.

**ACHTUNG** Ignorieren Sie diese Markierung, kann eine missbräuchliche Verwendung zu Maschinenversagen führen, was sich zwangsläufig auf die Nutzung auswirkt.

## WARNUNG

1. Stellen Sie sicher, dass Sie einen Luftscharter verwenden, der mit der Nennleistung des Geräts übereinstimmt.
2. Bitte berühren Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen.
3. Verlegen Sie das Stromkabel nicht unter Tischen, Stühlen oder anderen Gegenständen, die einen starken Druck ausüben, besonders auch nicht an scharfen Metallkanten entlang.
4. Unter Druck kann das Stromkabel leicht beschädigt werden. Verlegen Sie das Stromkabel vor allem nicht in Durchgängen.
5. Beim Frittieren sollte das Lebensmittel nicht zu feucht sein. Zu viel Wasser führt zu Ölspritzern, was zu Verletzungen führen kann.

## WARNUNG

5. Die zu frittierende Lebensmittelmenge sollte nicht zu groß sein. Die Menge muss ordnungsgemäß sein, um Brandgefahr durch Ölspritzer zu verhindern.
6. Sollten Sie das Stromkabel beschädigt oder zerkratzt vorfinden, sollte dieses sofort ausgetauscht werden. Andernfalls kann es einen elektrischen Schlag oder einen Brand

verursachen. Wenn Sie es austauschen, wird ein flexibles Ölkabel vom Modell YCW und YZW empfohlen. Der Kabeldurchmesser muss den spezifizierten, elektrischen Leistungsanforderungen entsprechen.

7. Der Nutzer muss einen Netzschalter in der Nähe des Geräts installieren, der den Strom vollständig abschalten kann. Ein Sicherheitskabel oder eine Sicherung muss ebenfalls installiert werden. Um die elektrische Sicherheit und die des Bedieners zu gewährleisten, muss die Erdungsklemme  mit einem Erdungskabel verbunden werden, welches über eine hohe Qualität verfügt und die Sicherheitsbestimmungen einhält. Das Ignorieren dieser Regel kann einen Unfall mit Todesfolge zur Folge haben.

8. Die Steckdose und das Stromkabel, die mit den Schaltern verbunden sind, müssen den elektrischen Leistungsanforderungen des Geräts entsprechen. Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel für den maximalen Strom des Geräts geeignet ist. Falls Ströme fließen, die die Kapazität des Kabels übersteigen, hat dies einen Brand zur Folge.

9. Öffnen Sie nicht die Schaltkastenabdeckung. Sofern nötig, sollte diese von einem qualifizierten Elektriker geöffnet werden, da andernfalls Verletzungsgefahr besteht.

10. Das Gerät ist wasserabweisend mit Wasserdichtigkeitsklasse IXP3. Reinigen Sie es daher nicht mit großen Mengen Wasser oder einem Sprühstrahl, andernfalls können Personenschäden und schwerwiegende Schäden am Gerät entstehen.

11. Die Öltemperatur darf nicht mehr als 200 °C betragen, andernfalls besteht Brandgefahr.

Es beeinflusst außerdem den Geschmack des Lebensmittels und sogar die Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

12. Die elektrische Spannung des Geräts muss der Spannung auf dem Typenschild entsprechen. Erlaubte Spannungsschwankung: +5 % bis +10 %. Das Ignorieren dieser Vorschrift führt dazu, dass das Gerät nicht normal betrieben werden kann. (Es wird empfohlen, einen Luftschalter zu verwenden.)

1. Wenn Sie den Stromstecker in die Steckdose stecken, stellen Sie sicher, dass dieser korrekt angeschlossen ist. Falls nicht, besteht Brandgefahr.

2. Um Unfälle zu verhindern, müssen Sie den Stecker bei Gewittern ziehen und auch dann, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

3. Wenn Sie den Stecker ziehen, sollten Ihre Hände trocken sein. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, da dies das Stromkabel beschädigen kann.

4. Die äquipotenziale Anschlussklemme  befindet sich auf der Rückseite. Falls mehrere Geräte gleichzeitig verwendet werden, sollten diese aneinander angeschlossen werden, um mögliche Potenzialunterschiede zu vermeiden, die die Verwendungssicherheit beeinflussen.

5. Vor dem Anschließen, Entfernen oder Ziehen des Kabels sollten Sie das Gerät erst von der Stromversorgung trennen.

6. Vor dem Starten des Geräts sollten Sie alle Elektronikkomponenten überprüfen.

7. Bitte beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker mit der Installation, den elektrischen Anschlüssen und der Reparatur.

## **ACHTUNG**

8. Wenn das Gerät aufheizt, dürfen Sie mit Ihren Händen nicht die Heizelemente im Gefäß berühren, da Sie sich verbrühen könnten.
9. Dieses Gerät sollte vor Regen und Feuchtigkeit geschützt werden.
10. Es darf nicht an einem korrosiven Standort aufgestellt werden. Bitte schütteln Sie das Gerät nicht. Es ist nicht erlaubt, das Gerät kopfüber aufzustellen.
11. Sie sollten flüssiges Speiseöl in das Gefäß geben, bevor Sie das Gerät verwenden oder einschalten. Der Ölfüllstand sollte sich über der „MIN“-Markierung befinden, jedoch die „MAX“-Markierung nicht übersteigen. Andernfalls kann dies zu Unfällen führen, bei denen Lebensgefahr bestehen kann.
12. Halten Sie das Gerät von entflammaren und explosionsgefährlichen Stoffen sowie von offenem Feuer fern.
13. Bereits verwendetes Öl voller Unreinheiten sollte nicht verwendet werden. Dies kann den Siedepunkt senken, was zu übermäßiger Rauchbildung und schnellem Überkochen führt.

### Installationsanmerkungen

## **ACHTUNG**

Bitte stellen oder lagern Sie das Gerät nicht an den folgenden Standorten. Hierdurch verhindern Sie ein Versagen durch unsachgemäßen Betrieb.

1. Instabile Tische oder Arbeitsplatten.
2. Standort mit zu hoher oder zu niedriger Temperatur.
3. Standort mit zu hoher oder zu niedriger Luftfeuchte.
4. Standort mit schwankender Versorgungsspannung.
5. Standort ohne Erdungsvorrichtung.
6. Standort, an dem Kinder oder Jugendliche sowie Personen mit körperlichen Einschränkungen das Gerät leicht berühren können.
7. Achten Sie auf Umweltverschmutzung. Am Standort des Geräts sollte ein Dunstabzug installiert werden.

### Betriebshinweis

## **ACHTUNG**

1. Das Gerät sollte durch zugewiesenes Personal bedient werden, das die Bedienungsanleitung des Geräts verinnerlicht hat. Diese Bedienungsanleitung ist nicht für Kinder und Personen mit körperlichen Einschränkungen geeignet.
2. Der Deckel ist dafür vorgesehen, das Lebensmittel vor Verunreinigungen zu schützen und warmzuhalten. Stellen Sie beim Schließen des Deckels sicher, dass sich keine Wassertropfen am Deckel befinden. Sollten diese ins heiße Öl tropfen, können sie herauspritzen und Personen verletzen.
3. Wenn die Fritteuse läuft, darf sie nicht von Kunden berührt werden. Der Kunde könnte verletzt werden.
4. Seien Sie beim Bewegen des Geräts bitte vorsichtig. Bei spontanem Ausfall überprüfen Sie das Gerät bitte sorgfältig. Die Weiternutzung ist nicht erlaubt.
5. Der Handgriff für den Korb befindet sich auf der Rückseite. Nach dem

Frittiervorgang heben Sie den Korb bitte mithilfe des Handgriffs, hängen Sie ihn an den dafür vorgesehenen Haken und filtern Sie das noch verbleibende Öl hinaus. Wenn Sie große Lebensmittel frittieren, können Sie diese direkt in das Ölgefäß geben.

- Die maximale Betriebstemperatur des Geräts beträgt 200 °C. Ist der Temperaturregler beschädigt, steigt die Öltemperatur auf 230 °C. Der Überhitzungsschutz wird aktiviert. Dieser trennt das Gerät automatisch von der Stromversorgung. Sie müssen es von Hand wieder einschalten. Sie können es nur wieder einschalten, wenn die Temperatur auf 150 °C gesunken ist. Dann erhitzt sich die Einheit erneut.

Hinweise zu Fehlern oder abnormen  
Verwendungssituationen

## WARNUNG

- Wenn sich das Gerät plötzlich abschaltet oder eine abnorme Verwendungssituation aufgetreten ist, unterbrechen Sie die Verwendung des Geräts unverzüglich und trennen Sie es von der Stromversorgung. Sie müssen den Verkäufer kontaktieren, über den Sie das Gerät bezogen haben und ihm Bezeichnung, Modell und die aufgetretenen Fehler/Probleme mitteilen. In diesem Falle können die Probleme zeitnah gelöst werden.
- Befindet sich das Gerät nicht in gutem Zustand, verwenden Sie es bitte nicht. Demontieren und reparieren Sie es mit Ausnahme der täglichen Wartung nicht eigenhändig. Sämtliche anderen Reparaturarbeiten müssen durch qualifizierte Techniker erfolgen. Falls nicht, kann dies zu einem elektrischem Schlag oder anderen schweren Unfällen führen.
- Falls Öl austritt, sollten Sie aufhören, das Gerät zu verwenden. Kontaktieren Sie den Vertrieb oder bitten Sie Personen mit Reparatur Erfahrung um Hilfe.

## II. Grundsätzliche technische Parameter

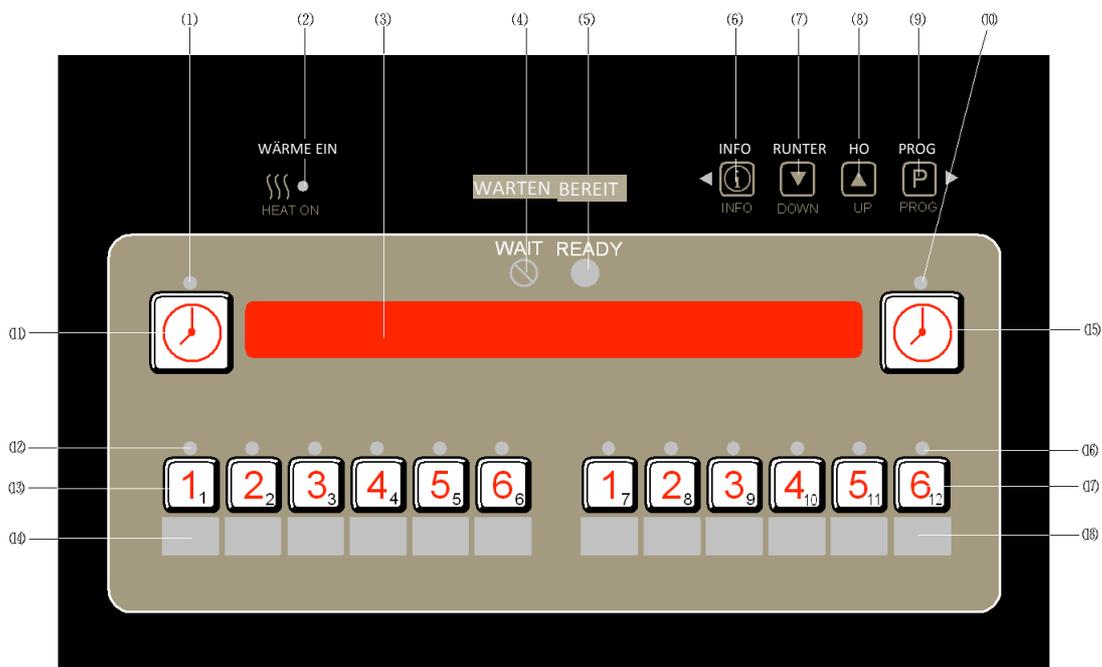
Modell	EFY25
Parameter	
Nennspannung	~3N 400 V
Nenneingangsl leistung	14,2 kW
Temperaturber eich	Raumtemperatur - 200 °C
Kapazität	25 l
Nennfrequenz	50 Hz

## Bedienungsanleitung

1. Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss korrekt erfolgt ist und führen Sie eine erneute Prüfung gemäß den Installationsanmerkungen durch.
2. Beim Frittieren von Lebensmitteln stellen Sie bitte sicher, dass der Ölfüllstand im Frittiergefäß geeignet ist. Halten Sie diesen bitte zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“. Der Mindestölstand sollte 2 bis 3 mm über den Heizelementen liegen.

## III. Bedienungsanleitung für das Bedienfeld der offenen Fritteuse EFY25

### 1. Bedienfeldbeschreibung



- (1) Zeitanzeige-Lampe links. Wird eine Zeit eingestellt, leuchtet sie.
- (2) Heizanzeigelampe. Wird aufgeheizt, leuchtet sie.
- (3) Informationsanzeigefenster zeigt die zugehörigen Parameter für Einstellung und Betriebszustand.
- (4) Warte-Anzeigeleuchte. Ist die Heiztemperatur noch nicht auf die erforderliche Betriebstemperatur gestiegen, leuchtet sie. Wenn die Heiztemperatur 3 °C geringer ist als die eingestellte Temperatur, erlischt die Leuchte.
- (5) Bereitschaftsanzeigeleuchte. Wenn die Heiztemperatur 3 °C geringer ist als die eingestellte Temperatur, leuchtet sie.
- (6) Informationsabruftaste, die entsprechende Betriebsparameterinformationen abrufen kann. Die Informationen werden auf dem Informationsanzeigebildschirm angezeigt.
- (7) Taste „+“ für die Mitteilungsobjekte oder die Parametereinstellung
- (8) Taste „-“ für die Mitteilungsobjekte oder die Parametereinstellung
- (9) Parametereinstelltaste mindestens 3 Sekunden gedrückt halten, um in den Parametereinstellstatus zurückzugehen.
- (10) Zeitanzeige-Lampe rechts. Wird eine Zeit eingestellt, leuchtet sie.

- (11) Timerstarttaste links, einmal drücken und der Timer wird eingeschaltet.
- (12) 1-6 Programmanzeigeleuchten links, sie leuchten, wenn Sie ein Programm auswählen.
- (13) 1-6 Programmtaste links, Sie können durch Drücken der Taste ein Programm auswählen.
- (14) Anweisungsanzeige für Programmobjekte links. Wenn es angewählt wird, zeigt es die Bezeichnung jedes Programms an.
- (15) Timerstarttaste rechts, einmal drücken und der Timer wird eingeschaltet.
- (16) 1-6 Programmanzeigeleuchten rechts, sie leuchten, wenn Sie ein Programm auswählen.
- (17) 1-6 Programmtaste rechts, Sie können durch Drücken der Taste ein Programm auswählen.
- (18) Anweisungsanzeige für Programmobjekte rechts. Wenn es angewählt wird, zeigt es die Bezeichnung jedes Programms an.

## 2. Informationshinweise

Drücken Sie die (6) „i“-Taste wiederholt, die Informationsanzeige zeigt Folgendes an:

- (1) „SETPT“ ----- Temperatur einstellen
- (2) „CURR TEMP“----- Aktuelle Temperatur
- (3) „CLOCK“----- Aktuelle Zeit

## 3. Parametereinstellung

Halten Sie die P-Taste länger als 3 Sekunden gedrückt und gehen Sie dann in die Parametereinstellungen. Die Informationsanzeige zeigt Folgendes an:

„PROD“----- Wählen Sie bitte die Programmnummer durch Drücken von 1-6 aus, drücken Sie „(7)“ oder „(8)“ und drücken Sie dann die Taste (9) „P“. Die Informationsanzeige zeigt Folgendes an:

„SETPT“ ----- Temperatur einstellen (Temperaturbereich 0-200 °C) Drücken Sie (7) oder (8), Plus und Minus Temperatur, dann die Taste (9) „P“, die Informationsanzeige zeigt Folgendes an:

„SETTIME“ ----- Timer einstellen, (Zeitbereich 0----59 Min. 59 Sek.), Plus oder Minus bei der Zeiteinstellung durch Drücken von (7) oder (8), drücken Sie nach Fertigstellung der Parametereinstellung (9) „P“ für ein paar Sekunden und verlassen anschließend den Parametereinstellungsstatus.

(Hinweis: bei den Programmen 1-3 kann nur eine Temperatur und Zeit eingestellt werden, wodurch der linke und rechte Parameter gleich sind. Bei den Programmen 4-6 kann die Zeit separat für die linke und rechte Seite eingestellt werden. Die Informationsanzeige zeigt „SETTIME1“ und „SETTIME2“ an, um die unterschiedlichen Zeiteinstellungen links und rechts anzugeben.

## 4. Uhreneinstellung

Drücken Sie die Taste (6) „i“ länger als 3 Sekunden während das Gerät vom Strom getrennt ist, dann können Sie die Uhr einstellen.

## 5. Arbeitsprinzip

Inbetriebsetzung der Maschine, die Informationsanzeige zeigt Folgendes an:

„OIL FILLED 1-YES“----- Ist das Gefäß mit Öl gefüllt oder nicht?

Drücken Sie „1“, um anzuzeigen, ob es gefüllt ist, nach Drücken von „1“, zeigt das Informationsfenster Folgendes an:

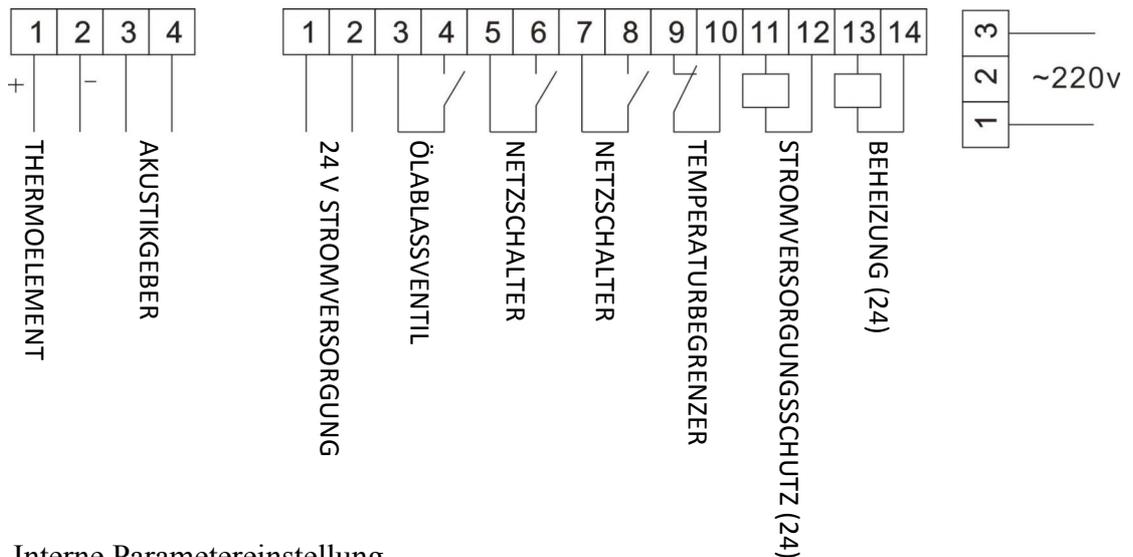
„MELTING 1- EXIT“ ----- Öl schmelzen oder nicht? Verlassen Sie den Vorgang zum Ölschmelzen durch Drücken der Taste „1“, falls nicht, schaltet das Bedienfeld in den Modus zum Aufheizen für geschmolzenes Öl. Wenn die Temperatur 110 °C erreicht hat, wird der Ölschmelzprozess beendet, die Informationsanzeige zeigt Folgendes an:

„WAITING“ ----- Zeigt den Wartezustand an. Die Wartelampe leuchtet, das Bedienfeld wechselt in den normalen Heizzustand. Wenn die Heiztemperatur 3°C geringer ist als die eingestellte Temperatur, aktiviert sich der Bereitschaftsstatus. Die Bereitschaftsleuchte leuchtet und zeigt an, dass Sie nun die Arbeit beginnen können.

## 6. Warnung

- (1) Temperatur: Die Temperaturanzeige zeigt „-----“ an, ein Alarmton ertönt dauerhaft.
- (2) Eingestellte Zeit ist abgelaufen: die Zeitanzeige zeigt „done“ an, ein Alarmton ertönt dauerhaft.

## 7. Anschlussschema



## 8. Interne Parametereinstellung

Drücken Sie die Taste P, dies aktiviert den Passworteinstellungsstatus „----0000----“

Geben Sie das Passwort „0005“ ein, drücken Sie dann die Taste P, der interne Parametereinstellmodus wird aktiviert. Nun können Sie durch Drücken der Taste „P“ verschiedene Parameter auswählen; wenn Sie für 20 Sekunden keine Taste drücken, wird dieses Menü beendet. Drücken Sie nach dem Einstellen die Taste P zum Beenden.

Temperaturverhältnis (0~99). Einstellen auf 0 bedeutet, dass zwei Stellen den werksseitigen Wert steuern: 15.

SETDB: Tote Wärmezone (0~9,9) Tote Zone, abwärtsgerichtet

Werksseitiger Wert: 2.0

SETTCM: Temperaturberechnung (0~1) 0: Proportionale Steuerung 1: PID

Werksseitiger Wert: 1

MELTOUT Wärmeausgabeventil schmelzendes Öl (0~100) %

Werksseitiger Wert:

50 SETTOC: Temperaturausgabemodus (0-3) 0: Ausgangszyklus des elektrischen Relais ist 30S.

1: Ausgangszyklus des elektrischen Relais ist 40S.

2: Ausgangszyklus des elektrischen Relais ist 50S.

3: Ausgangszyklus des elektrischen Relais ist 60S.

Werkseitiger Wert: 0

SETFILN: Ölfilterungsfrequenz (0-999) 0: Nichtbenutzung

Werkseitiger Wert: 10

SETCF: Celsius-Fahrenheit-Temperaturwechsel (°C/F)

Werkseitiger Wert:

SETMELT: Schmelztemperatur (0-220) / (0-428) F

Werkseitiger Wert: 110

LOADCOMP: Zeitänderungsverhältnis (EIN/AUS) AUS: Nichtverwendung

SETRT: Temperaturänderung (-99~99)

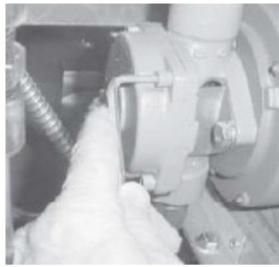
Werkseitiger Wert: 0

SETTMAX: Höchste Temperatureinstellung (0~220) / (0-428) F

Werkseitiger Wert: 200

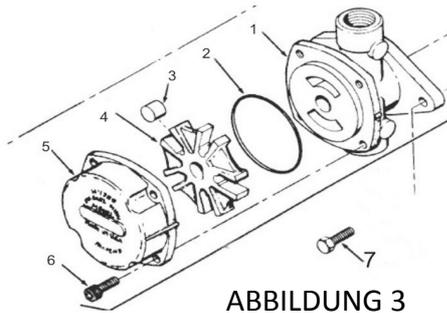
SETHP: Temperatur Werkseitiger Wert: AUS

9. Der Deckel ist beweglich. Bei der Verwendung kann er entfernt werden. Nach der Verwendung. Gut verschließen.
10. Wenn die offene Fritteuse nicht verwendet wird, trennen Sie sie von der Stromversorgung, um die Sicherheit zu gewährleisten.
11. Wenn Sie das Öl im Gefäß reinigen und ablassen möchten, trennen Sie das Gerät zunächst von der Stromversorgung. Stellen Sie eine Wanne unter das Ölgefäß, öffnen Sie das Ablassventil und reinigen Sie es, wenn sich die Öltemperatur in der Nähe der Durchschnittstemperatur bewegt. Siehe Methoden aus den Installationsanmerkungen (10).
12. Um die Sicherheit und Langlebigkeit der offenen Fritteuse zu gewährleisten, sollte der Nutzer Ölrückstände und Schmutz auf den Heizelementen regelmäßig entfernen, wodurch das Öl sauber bleibt und das Heizelement für ziemlich lange Zeit normal aufheizt. Sie müssen das detaillierte Filterprogramm im Vorfeld auf dem Bedienfeld einstellen. Das Bedienfeld erinnert Sie pünktlich, wenn die Reinigung ansteht.
13. Auf der Rückseite befindet sich eine Ölpumpe samt Zubehör. Wenn Sie das Öl filtern möchten, schließen Sie erst das Ablassventil. Schalten Sie die PUMPE-Taste auf dem Bedienfeld in die ON-Position, jetzt können Sie mit dem Ölfiltern beginnen. Um sicherzustellen, dass das Öl sauber ist und um die Rückstände herauszufiltern, sollte ein sauberer Filter in das Ölfiltersieb eingesetzt werden. Sie sollten den Filter nach jedem Filtern austauschen. Wenn Sie den Schalter umschalten und die Pumpe nicht startet, müssen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen. Der Pumpenkopf kann steckenbleiben oder das Öl im Gefäß gefrieren. Zu diesem Zeitpunkt müssen Sie die Abdeckung des Pumpenkopfes nehmen und diese reinigen. Wenn sie nach längerer Zeit nicht startet, brennt der Motor durch. Siehe Demontagedarstellung (1-4).



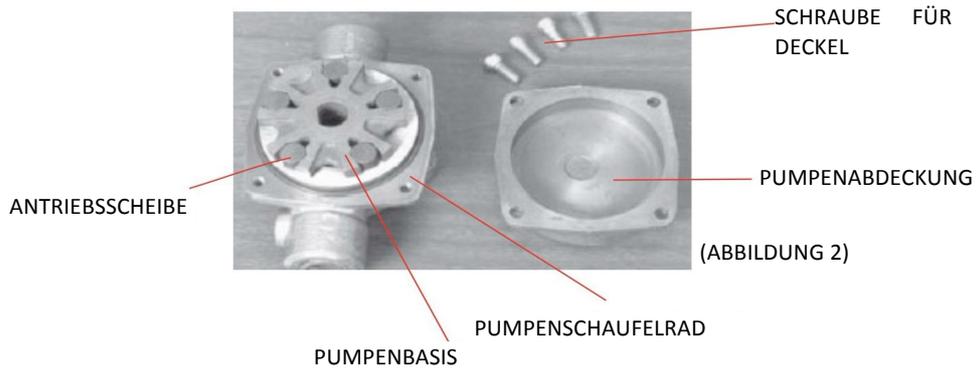
DER PUMPENKOPF IST HAUPTBESTANDTEIL DER ÖLPUMPE UND MUSS TÄGLICH GEREINIGT UND GEWARTET WERDEN. BEI DER DEMONTAGE HALTEN SIE SICH BITTE AN FOLGENDE DARSTELLUNG.

(ABBILDUNG 1)  
ÖLPUMPENABDECKUNG DEMONTIEREN

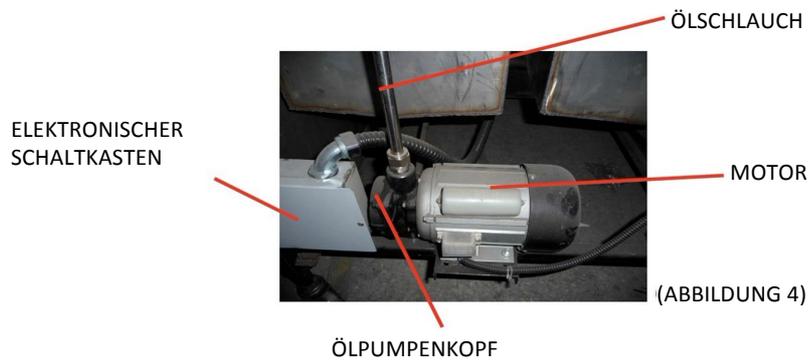


1. PUMPENBASIS
2. DICHUNG
3. ANTRIEBSSCHEIBE
4. SCHAUFELRAD
5. PUMPENABDECKUNG
6. BEFESTIGUNGSSCHRAUBE FÜR PUMPE
7. BEFESTIGUNGSSCHRAUBE FÜR PUMPENKOPF

ABBILDUNG 3



(ABBILDUNG 2)



(ABBILDUNG 4)

TEMPERATURBEGRENZER



SONDE

5



SCHALKASTEN

GASZUGANG

6

PUMPENKOPF MOTOR

TEMPERATURSENSOR



ÜBERTEMPERATURSENSOR

7

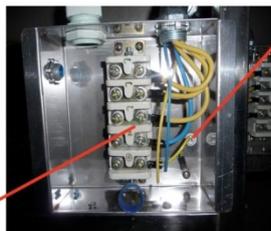
ÜBERTEMPERATURSENSOR

TEMPERATURSENSOR (THERMOELEMENT)



8

ERDUNGSKLEMMENBLOCK



KLEMMENBLOCK

9



ALARM

HEIZELEMENT KLEMMENBLOCK

TEMPERATURSTEUERUNGSSENSOR

TEMPERATURBEGRENZER-SONDE

HAUPTSCHÜTZ

10

MAXIMALER ÖLSTAND

MINDESTÖLSTAND



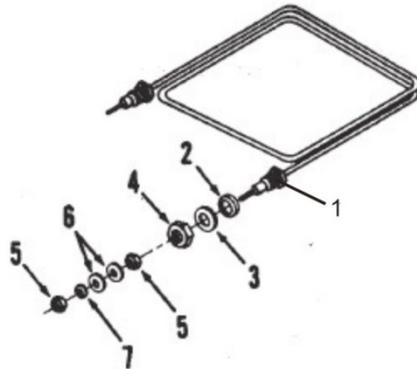
11

HEIZELEMENT ÜBERSICHTSANZEIGE

Wenn Sie das Öl einfüllen, achten Sie bitte auf den Füllstand. Sie sollten weder zu viel noch zu wenig einfüllen. Es sollte sich innerhalb der Füllstandsgrenzen befinden, wie in der Grafik (11) dargestellt.

# Hezelementmontagezeichnung (12-13)

HEIZELEMENTSKIZZE



1. SCHRAUBE FÜR HEIZELEMENT
2. PTFE-DICHTUNGSPUFFER
3. PUFFER
4. BEFESTIGUNGSSCHRAUBE
5. ANSCHLUSSMUTTER
6. PUFFER
7. FEDERPUFFER

ABBILDUNG 12

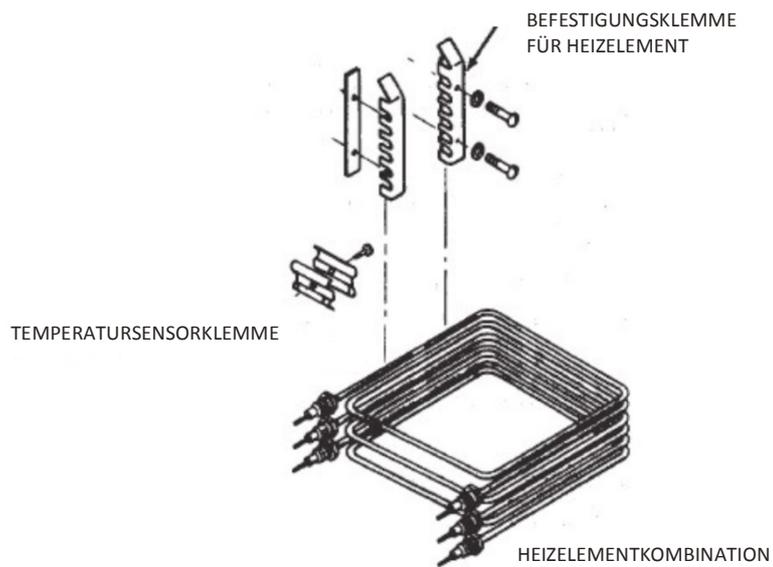


ABBILDUNG 13

WENN SIE DIE HEIZELEMENTE MONTIEREN, STELLEN SIE BITTE DIE BEFESTIGUNG DER KLEMMEN SICHER. DIES GEWÄHRLEISTET EINE SICHERERE UND STABILERE NUTZUNG DER HEIZELEMENTKOMBINATION.



Anschlussschema der elektrischen, offenen Fritteuse EFY25