

Installations- und Bedienungsanleitung

Standfriteusen FFS 21
 FFS 31
 FFS 41
 FFS 42



Inhaltsverzeichnis	Seite
1. Ausführungen und Varianten	3
2. Aufstellen des Gerätes	4
3. Elektro-Anschluss	6
4. Bedienungselemente	7
5. Inbetriebnahme / Bedienung	8
6. Gefahren-Hinweise	9
7. Täglicher Unterhalt	10
8. Reinigung / Wartung	10
9. Sicherheitsthermostat	11
10. Oelumpump- und Filtriersystem (Option)	12
11. Fehlermeldungen	14
12. Kundendienst	15
13. Wartung	16

Die Anleitung muss von jeder Person gelesen werden, welche mit dem Gerät arbeitet.

Sie muss ständig am Arbeitsort verfügbar sein.

Sicherheitsvorschriften

Elektroanschluss muss durch einen Elektrofachmann erfolgen.

Gerät ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Friteuse nicht mit Wasserstrahl reinigen.

Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Oelstandmarke.

FriFri Aro SA
La Neuveville
Oktober 2002
Art. No. 40109

1. Ausführungen und Varianten

1.1 Technische Daten

Type	Leistung	Oelinhalt		Füllmenge der Fritierkörbe	Nettogewicht Standgeräte
		Min.	Max.		
FFS 21	7,5 kW	7	9	1 kg	34 kg
FFS 31	11,25 kW	11	14	1,5 kg	41 kg
FFS 41	15 kW	15	18	2 x 1 kg	49 kg
FFS 42	2x7,5 kW	2 x 7	2 x 9	2 x 1 kg	52 kg

1.2 Elektroanschluss

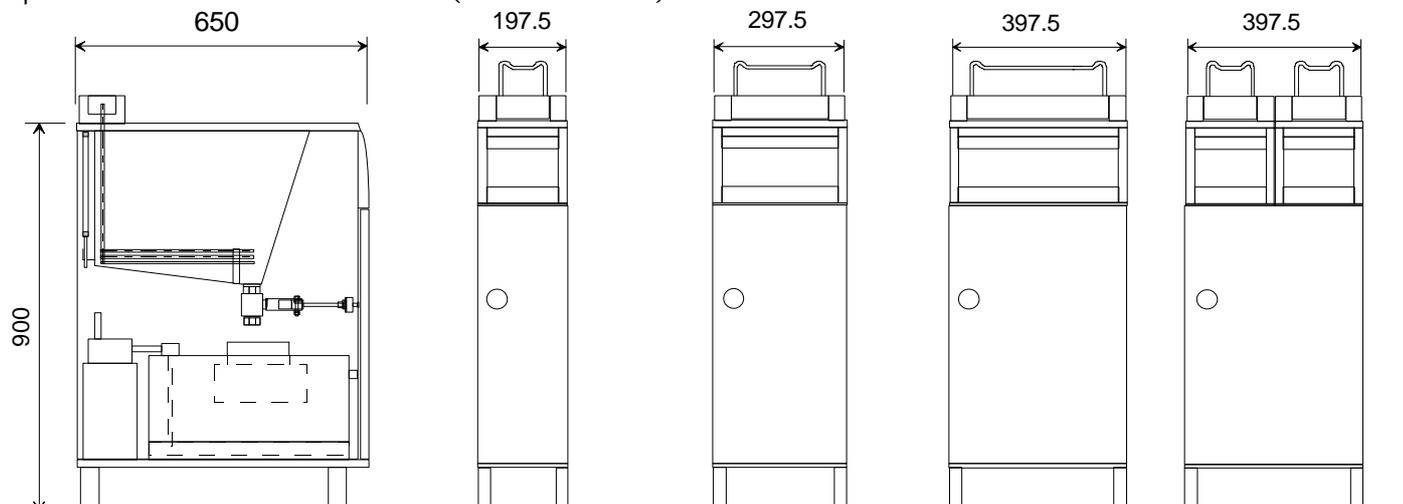
3 NAC 400V	3L+N+PE	Standardausführung
3 AC 400V	3L+PE	Spezialausführung ohne 0-Leiter (mit Transformer)
3 AC 440V	3L+PE	Spezialausführung für Schiffe (mit Transformer)
3 AC 230V	3L+PE	Spezialausführung Skandinavien
AC 230V	L+N+PE	Spezialausführung 1phasig

1.3 Anschlusskabel

- Für Modelle FFS 21/31 und 41 : 1 Kabel, Länge 2 m, ohne Stecker
- Für Modell FFS 42 : 1 oder 2 Kabel, Länge 2 m, ohne Stecker

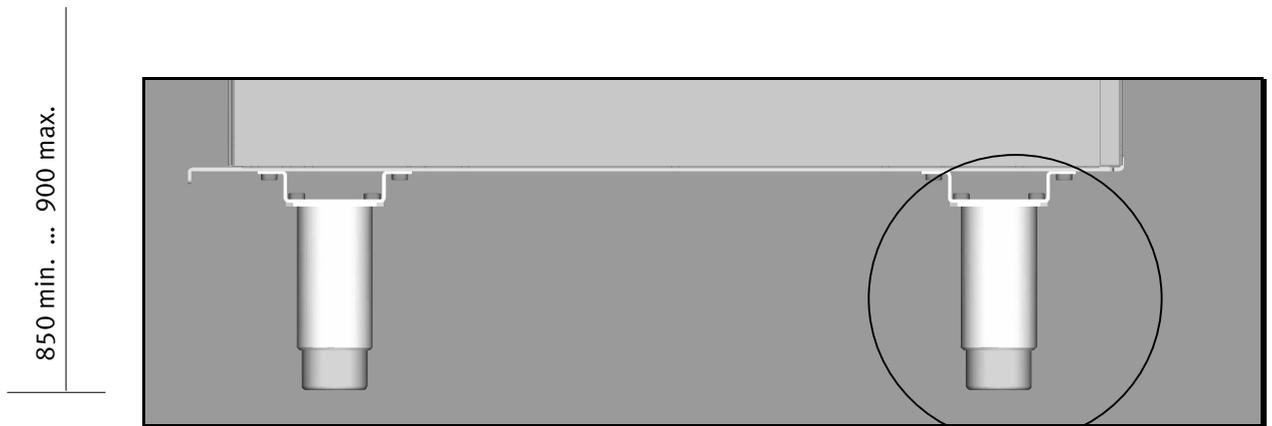
1.4 Abmessungen

Auslieferhöhe: 900 mm
 Durch Umstellen der Füße: 850 mm
 Spezielle Füße ab Werk: 800 mm (Untertischmodell)



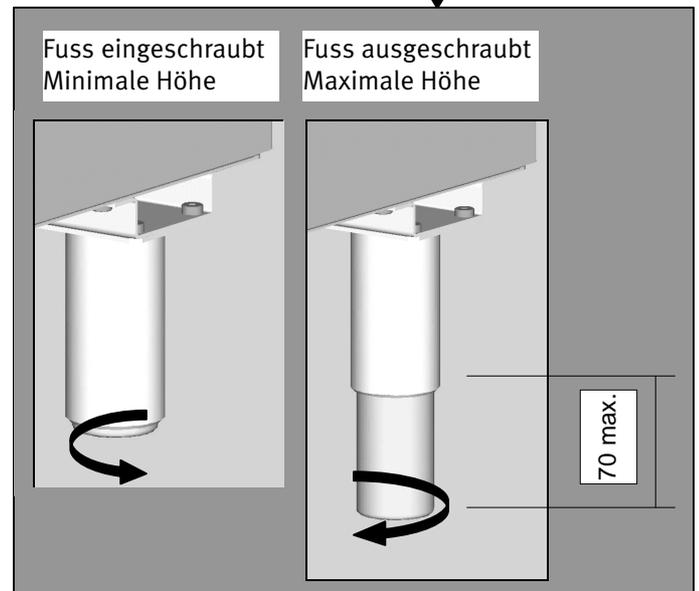
2. Aufstellen des Gerätes

- a) Das Fritiergerät muss beim Aufstellen ausnivelliert werden.
Die 4 Füße können auf die gewünschte Höhe eingestellt werden.
Die Gesamthöhe zwischen Fritierbecken und Boden kann von minimal 850mm bis auf maximal 900mm eingestellt werden.



Höheneinstellung der Maschine :

- 1 Maschine anheben oder legen
- 2 Einstellen der beweglichen ausschraubbaren Teile der Füße : Durch das einschrauben des unteren Fussteiles wird die Höhe verringert, beim Ausschrauben vergrößert.
- 3 Nach dem ausnivellieren und einstellen der gewünschten Höhe die Maschine wieder aufstellen
- 4 Maximale Verstellbarkeit der Füße :70mm



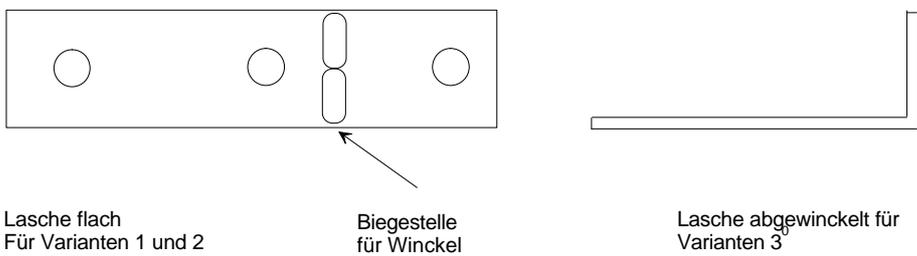
- b) Ein Mindestabstand von 30 mm zur Wand oder anderen Apparaten ist einzuhalten.
- c) Das Gerät darf nicht auf einer brennbaren Unterlage stehen. Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits- und Bauvorschriften.

d) Die Friteuse ist ein feststehendes Gerät. Die eingebauten Rollen der hinteren Füße dienen lediglich zum Vor- und Zurückschieben. Bei Friteusen mit 4 Rollen (je 2 Bock- und Lenkrollen), sind beim Aufstellen die Bremsen der beiden vorderen Rollen zu blockieren.

e) Die Standard-Ausführung unseres Fritiergerätes mit festen Füßen, kann problemlos nachträglich mit Rollen ausgerüstet werden. Für die Befestigung der Rollen werden zusätzlich Schrauben und Unterlagsscheiben benötigt.

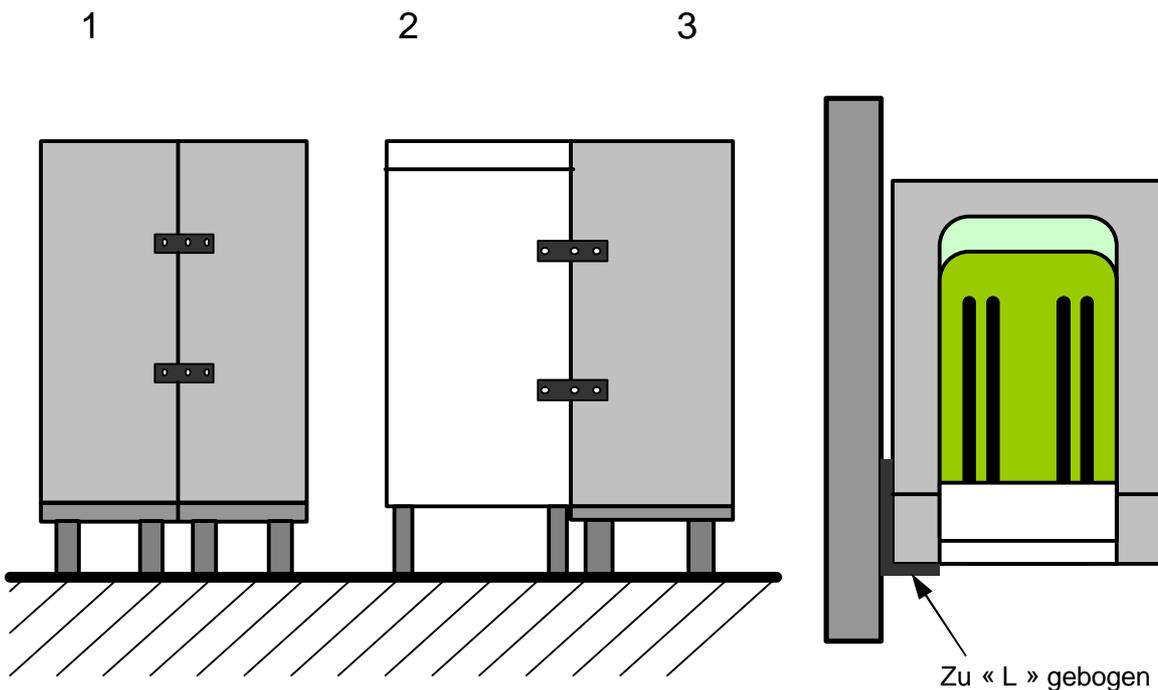
Achtung:

Gemäss den internationalen Vorschriften, dürfen die Friteusen FFS 21 und FFS 31 nicht frei aufgestellt werden; sie sind daher mit den zwei beiliegenden Befestigungslaschen zu befestigen.



Befestigungsvarianten:

- 1 - An einer weiteren Friteuse (Ansicht von hinten)
- 2 - An einem Küchenmöbel (Ansicht von hinten)
- 3 - An der Wand (Ansicht von oben)



3. Elektroanschluss

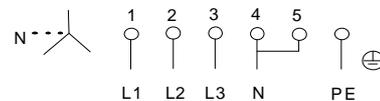
"Schliessen Sie die Friteusen immer mit einer direkten Leitung zum Haupttableau an"

Der Elektroanschluss darf nur durch einen Elektriker oder eine ähnlich qualifizierte Person erfolgen. Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

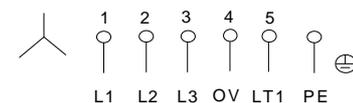
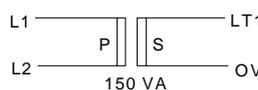
- a) Ueberprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich hinter der Türe auf dem Abdeckblech.
- b) Anschluss nach EN 60335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h.:
 Montage eines Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das Anschlusskabel, Anschluss über Steckdose. Der Stecker muss nach der Montage der Friteuse zugänglich sein. Es ist empfehlenswert einen Fehlerstromschutzschalter zu installieren. (bei Maschinen, die die Ableitströme von 10mA überschreiten).
 Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von min. 3 mm vorzusehen. Der Elektroanschluss muss mindestens einer Gummischlauch-Leitung, Typ H05RN-F, entsprechen.

3.1 Die Maschinen sind mit folgenden Anschlussarten erhältlich

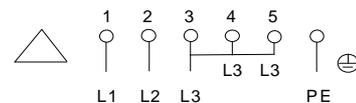
- a) Standardausführung
 3NAC 400V, 50Hz
 3L+N+PE



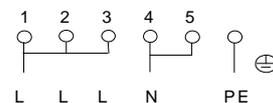
- b) Spezialausführungen
 3AC 400V/440V, 50Hz
 3L+PE
 mit Steuertransformator



- 3AC 230V
 3L+PE



- AC230V
 L+N+PE



3.2 Netzabsicherung:

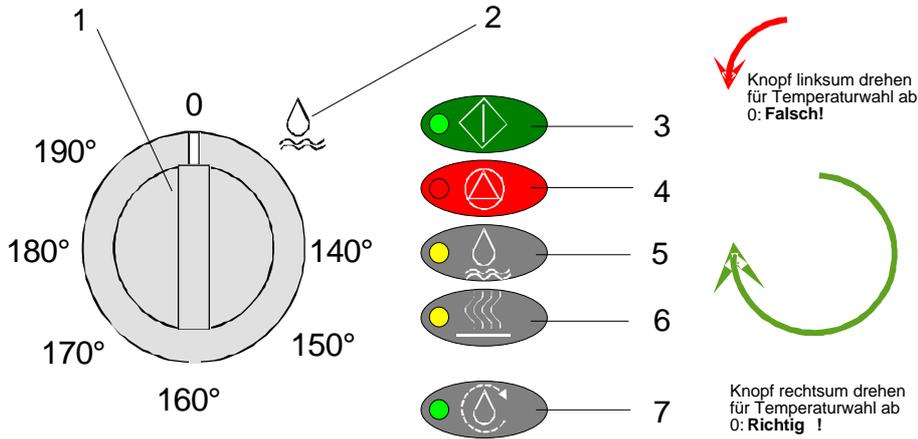
Type	FFS 21	FFS 31	FFS 41	FFS 42
Leistung kW	7,5	11,25	15	2 x 7,5 (15 **)
Anschluss V	3NAC400	3NAC400	3NAC400	3NAC400
Netzabsich. A	16	20	25	16 *) 25 **)
Anschluss V	3AC230	3AC230	--	3AC230
Netzabsich. A	20	35	--	20 *)

*) Gerät mit 2 Anschlusskabel

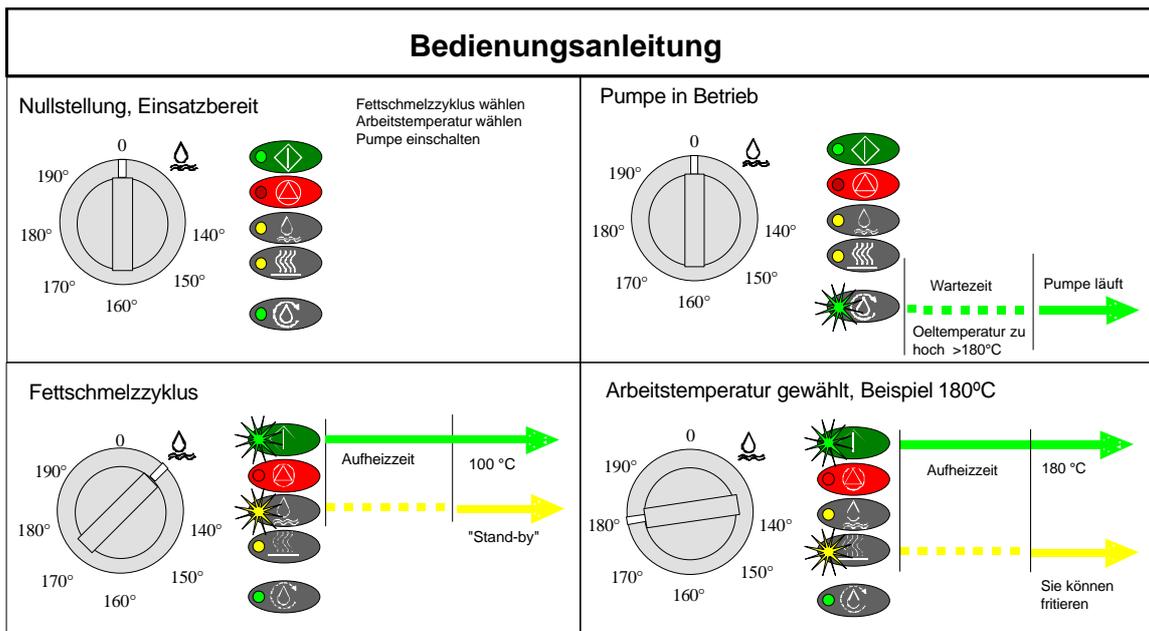
**) Gerät mit 1 Anschlusskabel

Das Ersetzen des Geräteseitigen Netzanschlusskabels ist nur durch den Hersteller, seinen Kundendienstvertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person vorgesehen.

4. Bedienungselemente



1. Hauptschalter / Temperaturwähler 0 - 190°C
2. Position Fettschmelzzyklus
3. Kontrollampe "Betriebsanzeige"
4. Kontrollampe "Ueberhitze" (Oeltemperatur >215°C)
5. Kontrollampe "Fettschmelzzyklus" und "Stand-By" Position
6. Kontrollampe "Heizung EIN"
7. Starttaste "Pumpsystem" (Option)



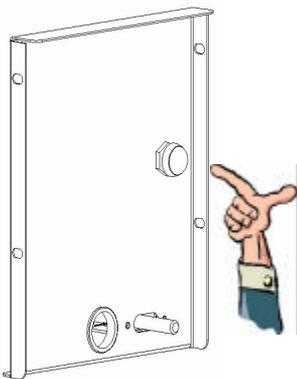
5. Inbetriebnahme / Bedienung

Gerätedeckel von Oelbecken entfernen und Korb herausnehmen. ABLASSHAHN SCHLIESSEN. Oelbecken bis zur Markierung MAX mit Fritieröl auffüllen oder Fritierfett auf die Heizelemente legen. Die Niveaumarkierung (MIN/MAX) ist auf Seitenwand des Oelbeckens zu sehen.

Achtung : Bei Fettgebrauch auf Position Fettschmelzzyklus immer Fisch- oder Heizkörpergitter entfernen. Fett muss in direktem Kontakt mit dem Heizkörper sein.

Vor 1. Inbetriebnahme: Oelbecken gründlich reinigen und Korbhaltebügel einstecken; befindet sich im Fritierkorb.

Bei der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Stromunterbruch muss der Rückstellknopf des Sicherheits-Thermostaten betätigt werden. Der Rückstellknopf befindet sich beim Standmodell auf der Vorderseite hinter der Türe.



Presser le bouton de réarmement à la première mise en service.

Der Rückstellknopf muss bei der ersten Inbetriebnahme betätigt werden.

The reset button must be pressed before the first using.

Premere il bottone di riarmo alla prima messa in servizio.

5.1 Oel- / Fetteinfüllung

	FFS 21	FFS 31	FFS 41	FFS 42
Min. Liter	7	11	15	2 x 7
Max. Liter	9	14	18	2 x 9

MIN: Ist die MIN-Markierung erreicht, so ist Oel bzw. Fett nachzufüllen.

MAX: MAX-Markierung nicht überschreiten.

Zum Fettschmelzen, Schalter auf Position Fettschmelzen (2) drehen. Die Kontrollampe (3) leuchtet, die (5) blinkt auf. Dabei wird das Fett schonend bis ca. 90°C geschmolzen. Dies dauert etwa 45 Minuten. Ende des Fettschmelzzyklus leuchtet die Kontrollampe (5) dauernd. Wir empfehlen Ihnen, auch beim Arbeiten mit Oel dasselbe mittels Fettschmelzzyklus schonend zu erhitzen.

5.2 Fritieren

Mittels Schalter Fritiertemperatur wählen (ideal 180°C);

Kontrolllampe (3) leuchtet auf und No. (6) blinkt. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrolllampe (6) dauernd.

Fritiergut in Korb legen. Korb 1/3 - 1/2 füllen. Tiefgefrorenes Fritiergut vor dem Eintauchen gut abschütteln und Korb ins Fritierbecken eintauchen.

Sobald das Fritiergut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korb anheben und zum Abtropfen an Bügel hängen.

Achtung:

Die Friteuse ist nur für beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

Soll während des Betriebes Öl nachgefüllt werden, unbedingt langsam und sorgfältig das kalte Fritiermedium zugeben, um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden. Nie neues Öl/Fett mit altem, verbrauchtem Öl/Fett mischen.

Nur nachfüllen, wenn Fritiermedium noch bis zu 50% brauchbar ist.

6. Gefahren-Hinweise

Die Friteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden.

Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet der Sicherheitsthermostat nach kurzer Zeit das Gerät ab.

Durch die Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Fritiergut (z.B. Eiskristalle)

wird das Aufschäumen des Öls verstärkt und die Qualität vermindert !

Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Bei Brand, Gerätedeckel sofort auf das Ölbecken legen, Hauptschalter ausschalten, Stecker herausziehen.

OEL-/ ODER FETTBRAND NIE MIT WASSER BEKAEMPFEN !

Zur Bekämpfung eines Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Feuerlöscher, ortsfeste Löscheinrichtungen ("Halon-Feuerlöscher") oder Löschdecke.

Die Friteuse nie in aufgeheiztem Zustand verschieben!

Das Herausziehen des Oelauffangbehälters zum Auswechseln des Öles, darf nur nach dessen Abkühlung auf Raumtemperatur (oder max. 60°C) erfolgen.

Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Ueberschäumen.

Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Ölmarke.

7. Täglicher Unterhalt

Oeffnen des Ablasshahns durch 1/4 Drehung des Griffes im Gegenuhrzeigersinn nach unten. Durch Oeffnen des Ablasshahns das noch min. 60°C heisse Oel in den Auffangbehälter ablassen. Rückstände bleiben im Grob- und Feinsieb

ABLASSHAHN WIEDER SCHLIESSEN!-

Fritierbecken mit Lappen reinigen. Oel in das Fritierbecken zurückleeren und falls nötig, bis zur MAX-Markierung nachfüllen. Deckel aufsetzen

Hinweis:

Nie neues Oel/Fett mit altem, verbrauchtem Oel/Fett mischen.

Nur nachfüllen, wenn Fritiermedium noch bis zu 50% brauchbar ist.

Achtung:

Bitte Handschuhe und geeignete Schutzkleidung tragen beim filtrieren des Oels.

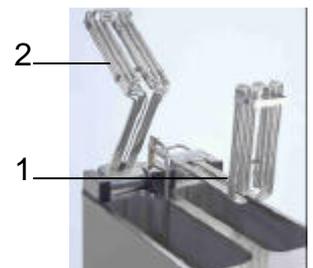


8. Reinigung / Wartung

Regelmässiges Reinigen der Friteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Beim Reinigen wie folgt vorgehen:

- Schalter muss ausgeschaltet sein.
- Heizelemente in Abtropfstellung bringen (1)
- Fritieröl vollständig ablassen und Oelauffangbehälter aus der Friteuse ziehen.
- Becken unter Ablasshahn stellen.
- Heizelemente in Reinigungsstellung bringen (2)
- Becken und Heizelemente mit empfohlenem Reinigungsmittel und Wasser reinigen u. trocknen.



Achtung:

Zur Reinigung der Heizelemente keine Stahlbürste verwenden;

Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf).

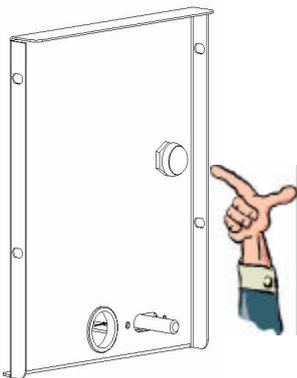
Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

Die Verschaltungsbleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden.

Die Friteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

9. Sicherheitsthermostat

Bei der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Stromunterbruch muss der Rückstellknopf des Sicherheitsthermostaten betätigt werden. Der Rückstellknopf befindet sich beim Standmodell auf der Vorderseite hinter der Türe.



Presser le bouton de réarmement à la première mise en service.

Der Rückstellknopf muss bei der ersten Inbetriebnahme betätigt werden.

The reset button must be pressed before the first using.

Premere il bottone di riarmo alla prima messa in servizio.

Die Steuerung der Friteuse regelt die Arbeitstemperatur und gleichzeitig die Sicherheitsabschaltung. (220°C / Fehleranzeige 2 : Blinkt abwechslungsweise grün und rot)

Zusätzlich ist die Maschine mit einem , von der Steuerung unabhängigen, elektronischen Sicherheitsthermostat ausgerüstet. (Abschalt Temperatur 223°C)

Das Auftreten eines Regelfehlers der Arbeitstemperatur oder bei zu tiefem Ölstand wird die daraus resultierende Überhitzung durch die Steuerung und der zusätzliche Sicherheitsthermostat erkannt. Die Maschine zeigt die Störung ERR 2 an.

Rückstellung des Sicherheits-Thermostaten :

- a) Hauptschalter auf Position « 0 »
- b) Der auf der Vorderseite, hinter der Türe, platzierte rote Rückstellknopf des elektronischen Sicherheitsthermostaten drücken
- c) Die gewünschte Temperatur einstellen

Bemerkung :

Um die Rückstellung durchführen zu können muss die Öltemperatur unter 190° C liegen.

Hinweis:

Der Sicherheitsthermostat lässt sich erst nach abkühlen des Öl / Fettes auf unter 190°C wieder einschalten

OELSTAND UNBEDINGT KONTROLLIEREN.

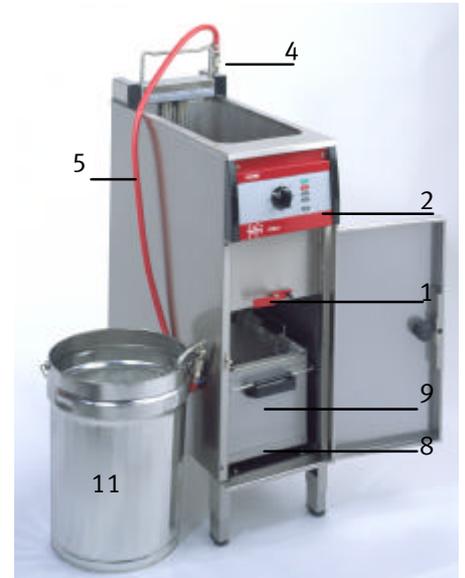
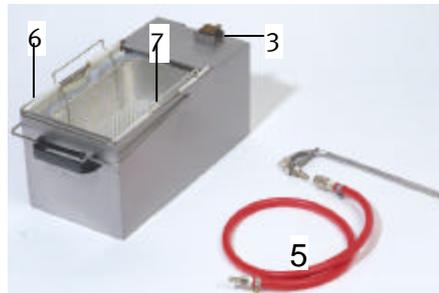
Schaltet der Thermostat mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

Spricht der Elektronische Sicherheitsthermostat mehrmals in kurzen Abständen an, muss der Kundendienst zu Rate gezogen werden.

10. Option Oelumpensystem

10.1 Das System besteht aus folgenden Hauptkomponenten:

- 1 Oelablasshahn
- 2 Starttaste zur Oelpumpe
- 3 Schnellkupplung mit Absperrventil
- 4 Auslauf-Rohr
- 5. Entsorgungsschlauch
- Filterpaket:
 - 6 Feinfilter mit Rahmen
 - 7 Grobfilter
- Oelschublade:
 - 8 Schublade
 - 9 Oelauffangbehälter
- 10 Oelpumpe
- 11. Altölbehälter
(nicht im Lieferumfang)



10.2 Oel umpumpen

Öffnen des Ablasshahns (1). Das noch mindestens 60°C warme Öl in den Auffangbehälter ablassen. Alle Schwebeteile werden je nach Grösse vom Grob-(7) oder Feinfilter (6) zurückgehalten.

ABLASSHAHN (1) WIEDER SCHLIESSEN.

Auslaufrohr (3) auf Schnellkupplung (4) stecken.

Vorsicht: Jede Handhabung an der Schnellkupplung darf nur bei ausgeschalteter Pumpe erfolgen.

Pumpe mittels Taste (2) in Betrieb setzen und Öl wieder zurückpumpen.

Achtung!

Pumpenlaufzeit ist mittels Timer auf 6 Minuten begrenzt.

Durch erneutes Drücken auf Taster (7) kann der Prozess jederzeit abgebrochen werden.

Ist die Öltemperatur über 180°C, schaltet sich die Pumpe nicht ein und (Taste 7 blinkt).

Nach abkühlen unter 180°C schaltet die Pumpe automatisch ein.

Die Pumpe ist mit einem integrierten Überhitzungsschutz ausgerüstet.

10.3 Ölwechsel

Ablasshahn öffnen, das noch mindestens 60°C warme Öl durch den Grob- und Feinfilter in den Auffangbehälter ablassen und gemäss örtlichen Vorschriften entsorgen.

Achtung: altes Öl nie in Ausguss giessen.

ABLASSHAHN WIEDER SCHLIESSEN.

10.4 Oel abpumpen

Das Umpumpsystem erlaubt das Abpumpen von verbrauchtem Oel in ein Transport- oder Altölfass. Dazu ist wie folgt vorzugehen:

1. Auslaufrohr (3) entriegeln (Schnellkupplung (4))
- **Achtung heiss** - und auf das eine Ende des Entsorgungsschlauches (5) stecken.



Vorsicht: Jede Handhabung an der Schnellkupplung darf nur bei ausgeschalteter Pumpe erfolgen. (Spritzgefahr)

2. Das andere Ende des Entsorgungsschlauches auf die Schnellkupplung (4) stecken.
3. Auslaufrohr (3) in Behälter oder Fassöffnung (11) einhängen.
4. Pumpe mit Taste (7 am Bedienungspanel) einschalten.
5. Nachdem der Oelauffangbehälter (9) leer ist, Entsorgungsschlauch (5) entfernen und Auslaufrohr (3) wieder zurück auf Schnellkupplung (4) stecken.

Achtung !

Beim Fritieren und vor Auflegen des Deckels Auslaufrohr (3) wegnehmen !

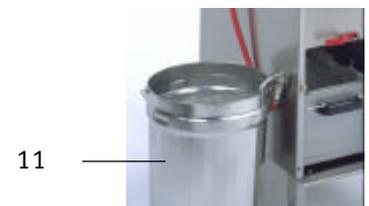
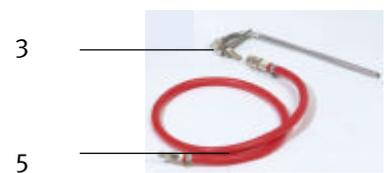
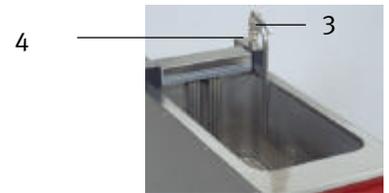
10.5 Reinigung des Oelumpumpsystems

Der Oelauffangbehälter (9) sowie das ganze Filterpaket (6/7) kann herausgenommen und in der Geschirrwaschmaschine gereinigt werden.

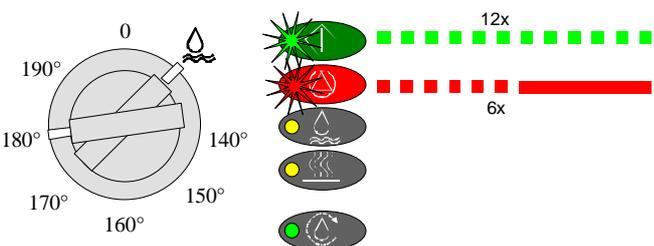
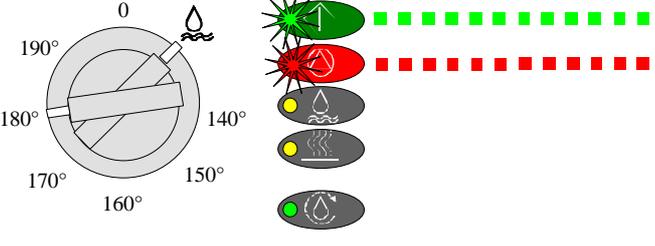
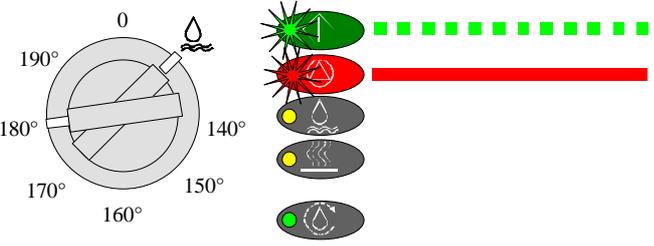
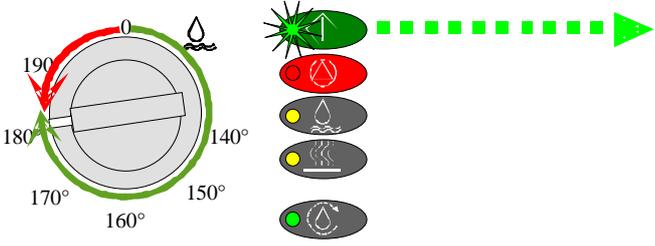
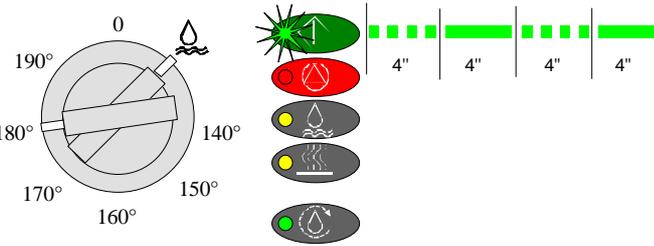
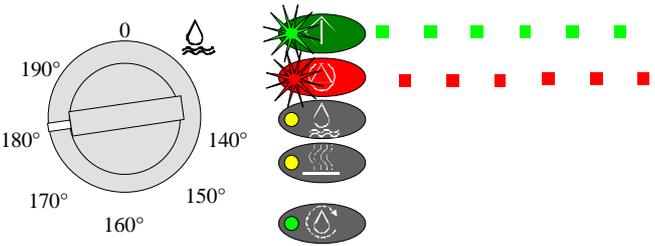
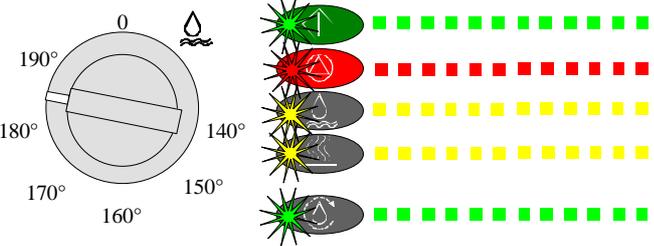
Bevor neues Fett oder Oel eingefüllt wird, System mit heissem Wasser und empfohlenem Reinigungsmittel intensiv durchspülen und gut trocknen (ansonsten Schaumbildung).

Achtung !

Agressive Reinigungsmittel können dem System schaden. Es empfiehlt sich daher, nach dem Spülvorgang Oel durch das System zu pumpen. Sie schmieren damit die Pumpe und verhindern, dass die Dichtungen austrocknen.



11. Fehlermeldungen

Fehlerangaben	
<p>Sondenanschluss verkehrt</p> <p>Nach 15 sek. Fettschmelzyklus oder nach 15 Sek. auf Arbeitstemperatur (Beispiel 180°C)</p> 	<p>Ueberhitzungsschutz</p> 
<p>Temperatursonde gebrochen oder nicht angeschlossen</p> <p>1 oder 2 Sondendrähte nicht angeschlossen 1 oder 2 Sondendrähte gebrochen</p> 	<p>Bedienungsfehler</p> <p>Knopf linksherum ab 0 zur Temperaturwahl = Fehler Knopf rechtsherum ab 0 zur Temperaqturwahl = Richtig</p> 
<p>Unterbruch im Leitungsnetz</p>  <p>Arbeitstemperatur gewählt, Beispiel 180°C</p> <p>Bei einem Unterbruch im Leitungsnetz schaltet sich die Friteuse nicht von selbst wieder ein. Die grüne Kontrolllampe blinkt während 4", bleibt 4" auf Dauerlicht, usw. Bedienungsknopf auf Nullstellung bringen und erneut gewünschte Fritiertemperatur einstellen.</p>	<p>Keine Heizleistung</p>  <p>Die Friteuse heizt während des Fritiervorganges weniger als 2° C auf innert 2 Minuten. Die Friteuse stoppt den Heizvorgang.</p>
 <p>Wahlschalter zwischen zwei Temperaturanzeigen. Hauptschalter defekt. Die Friteuse stoppt den Heizvorgang.</p>	

12. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an ihren Händler oder an die nächste Servicestelle. Vermeiden Sie aber Fehlmeldungen und prüfen Sie deshalb vor Anforderung eines Monteurs, ob

- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind
- der Stecker eingesteckt ist
- der Apparat richtig in Betrieb gesetzt wurde
- Ölstand kontrollieren, eventuell unter MIN-Markierung
- der Temperaturwählknopf nicht zu schnell gedreht wurde

Wichtig !

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Apparatetyp und die Apparatenummer an, die Sie auf dem Datenschild am Panel hinter der Türe finden.

Es ist empfehlenswert nun diese Angaben nachstehend einzutragen.

Typ _____

Apparate-Nummer _____

Spannung _____

Inbetriebnahme _____

Servicestelle _____

Telefon-Nummer _____

13. Wartung

	NORMAL GEBRAUCH (<8S/T)	INTENSIV GEBRAUCH (>8<12S/T)	FAST FOOD GEBRAUCH (>12S/T)
1. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Zwischendienst
2. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
3. Jahr	Zwischendienst	Grunddienst	Zwischendienst
4. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
5. Jahr	Grunddienst	Zwischendienst	Zwischendienst
6. Jahr	Zwischendienst	Grunddienst	Grunddienst
7. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
8. Jahr	Grunddienst	Grunddienst	Grunddienst
9. Jahr	Zwischendienst	Zwischendienst	Grunddienst
10. Jahr	Zwischendienst	Grunddienst	Grunddienst
Und s.w..	Grunddienst (Jedes 3. Jahr)	Grunddienst (Jedes 2 Jahr)	Grunddienst (Jedes Jahr)

Zwischen- und Grundservice			
kon=kontrollieren,aus=austauschen,m=messen,r=reinigen,na=nachziehen,jus=justieren			
Item	Arbeit	Zwischen.	Grund.
1	Einrichtung und Apparat kontrollieren	kon/jus	kon/jus
2	Stromversorgung messen (allen Phasen,Nulleiter und Erde)	m	m
3	Stecker kontrollieren	kon/na	kon/na
4	Schütze und allen elektrischen Teile kontrollieren	kon/na	kon/na
5	Allen Verbindungen kontrollieren und nachziehen	kon	kon/na/r
6	Schaltpanel,Feinsicherungen und Anzeigelampen kontrollieren	kon/r	kon/r
7	Temperaturen kontrollieren (Fettschmelz, Arbeit und Sicherheit)	kon	kon
8	Heizelemente prüfen (Widerstand und Fehlerstrom)	m	m
9	Positionierung der Sonde (15mm von Sonde zu Klemme)	kon/jus	kon/jus
10	Funktion des Sicherheitsendschalters (Magnet-Switch)	kon	kon
11	Festziehen aller Schrauben (Füsse,Handgriffe,Türe,usw...)	kon/na	na
12	Heizkörper-Zugfedern kontrollieren (Spannung)	kon	kon/jus
13	Ablasshahn inkl. Sicherheitsverschluss kontrollieren	kon/na/r	kon/na/r
14	Oelauffangbehälter und Schublade kontrollieren	kon	kon/r
15	Metallfilter (Sieb) und Feinfilter (FFE+FFM) kontrollieren	kon/r	kon/aus
16	Ueberprüfen der Befestigung des Korbliftes (reibungslases Laufen)	kon/na/r/jus	kon/na/r/jus
17	Kontrolle der Klemmen und des Positionsmelders des Korbliftes	kon/r/na	kon/r/na
18	Einwandfreies Funktionieren der Pumpe überprüfen.	kon/na/r	kon/na/r
19	Ueberprüfen der Schnellkupplungen und Rohrdichtungen	kon/r	kon/aus
20	Allgemeiner Zustand aller Schläuche überprüfen	kon	kon/aus

Technische Aenderungen jederzeit vorbehalten.