

# Betriebs- und Installationsanleitung

---

Operating and Installation Instructions  
Notice d'utilisation et d'installation  
Gebruiks- en installatiehandleiding

**FEF 040**  
KCF 0105

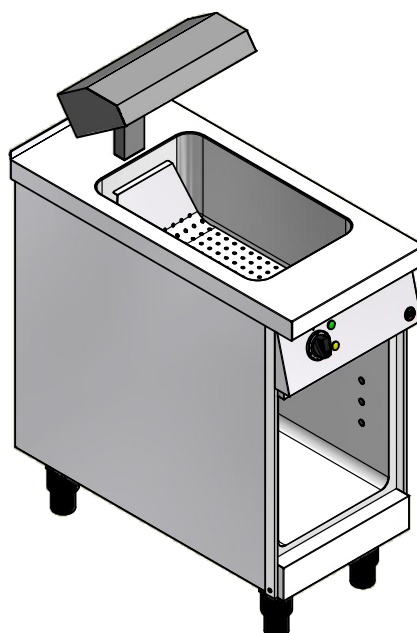
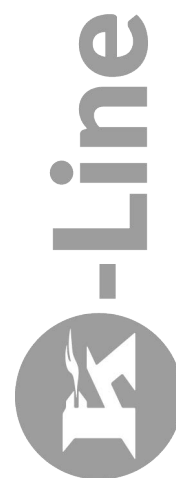


Abb.: FEF 040



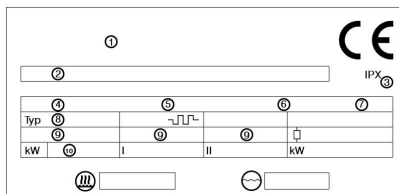
## Hinweis zum vorliegenden Dokument

Betriebs- und Installationsanleitung,  
Gemäß Richtlinie 2006/42/EG definiert als  
„**Originalbetriebsanleitung**“ in den Sprachen DE, EN, FR

☞ Wichtig: Entsprechend oben genannter Richtlinie ist eine Übersetzung, die nicht vom Hersteller autorisiert ist, als „**Übersetzung der Originalbetriebsanleitung**“ definiert und muss als solche benannt sein.

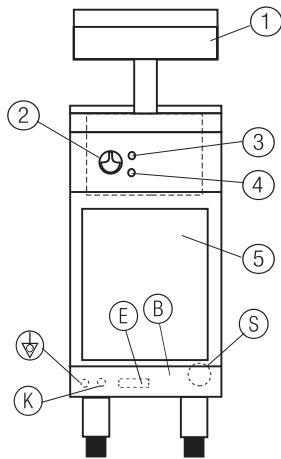
# Inhaltsverzeichnis

<b>Das Gerät im Überblick</b> . . . . .	<b>4</b>	Branchement . . . . .	25
<b>Betriebsanleitung</b> . . . . .	<b>5</b>	<b>Caractéristiques techniques</b> . . . . .	<b>27</b>
Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur . . . . .	5	<b>Anhang / Appendix / Supplément / Aanhangsel</b> . . . . .	28
Bedienung . . . . .	5	Kurzersatzteilliste . . . . .	28
Reinigung und Pflege . . . . .	6	Schaltpläne / . . . . .	29
Hilfe bei Störungen . . . . .	6		
Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“ . . . . .	7		
<b>Installationsanleitung</b> . . . . .	<b>8</b>		
Sicherheitshinweise . . . . .	8		
Transport . . . . .	8		
Aufstellen . . . . .	8		
Anschluß . . . . .	9		
<b>Technische Daten</b> . . . . .	<b>11</b>		
<b>The appliance at a glance</b> . . . . .	<b>12</b>		
<b>Operating instructions</b> . . . . .	<b>13</b>		
Safety instructions for operation, cleaning and repairs . . . . .	13		
Operation . . . . .	13		
Cleaning and care of the appliance . . . . .	14		
Help in case of faults . . . . .	14		
Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel” . . . . .	15		
<b>Installation instructions</b> . . . . .	<b>16</b>		
Safety instructions . . . . .	16		
Transport . . . . .	16		
Installation . . . . .	16		
Connection . . . . .	17		
<b>Technical data</b> . . . . .	<b>19</b>		
<b>Aperçu général de l'appareil</b> . . . . .	<b>20</b>		
<b>Instructions de service</b> . . . . .	<b>21</b>		
Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation . . . . .	21		
Utilisation . . . . .	21		
Nettoyage et entretien . . . . .	22		
Aide en cas de panne . . . . .	22		
Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles . . . . .	23		
<b>Instructions d'installation</b> . . . . .	<b>24</b>		
Consignes de sécurité . . . . .	24		
Transport . . . . .	24		
Installation . . . . .	24		



	(D)	(GB)	(F) (B)
①	Hersteller	Manufacturer	Fabricant
②	Modell	Model	Modèle
③	Schutzklasse	Protection class	Classe de protection
<b>F.Nr</b>	Fabrikationsnummer	Manufacture no.	No de fabrication
④	Identnummer	Identification number	No. d'identification
⑤	Baujahr	Date of manufacture	Date de fabrication
⑥	Fabrik-Nr.	Factory no.	No. d'usine
⑦	Nr. des Schaltplanes	Wiring diagram number	No. du schéma câblage
<b>Typ</b>	Typ	Type	Type
~	Heizkörperspannung	Heating element voltage	Tension élément chauffant
⑧	Registrierter CE-Typ	Registered CE-Type	Type CE enregistré
⑨	Nennspannung	Rated current	Courant nominal
⊕	Steuerspannung	Control voltage	Tension de commande
⑩	Nennleistung	Rated connected load	Puissance nominale

# Das Gerät im Überblick



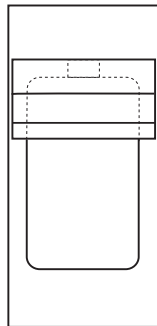
## Bedienung:

- ① Heizkörper
- ② Knebel für Energieregler
- ③ Leuchtmelder grün (Betriebsbereitschaft)
- ④ Leuchtmelder gelb (Strahlungsheizkörper-Regelspiel)
- ⑤ offener Schrankraum

## Installation:

- ⓑ Frontblende
- ⓔ Elektro-Anschlußkasten\*
- Ⓚ Eingang Elektroleitung\*
- Ⓜ Potentialausgleich\*
- Ⓢ Segmente für Anschluß durch die Rückwand

\* Erreichbar nach Abnahme von Blende ⓑ



## Zubehör

- 1 Behälter G-KEN
- 1 Lochblech
- 1 Knebel
- 1 Firmenschild

## Sonderzubehör gegen Mehrpreis

- ZUB 008 Schutzstange vorn
- ZUB F05 Flügeltür (Einbausatz zu FEF 040), Anschlag links

# Betriebsanleitung

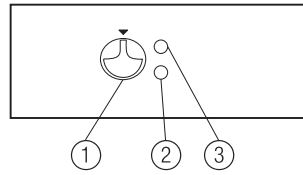
## Sicherheitshinweise für Bedienung, Reinigung und Reparatur

**⚠** Das Gerät dient zur gewerblichen Zubereitung von Speisen. Bedienung und Reinigung nur durch eingewiesenes Personal. Wartung und Reparatur darf nur durch ausgebildetes Fachpersonal durchgeführt werden.

**⚠** Diese Hinweise sind den betroffenen Mitarbeitern im Rahmen der Betriebsanweisung bekanntzumachen.

- Der Strahlungskörper ist im Betrieb und auch anschließend sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Abstand halten!
- Gerät nur für den beaufsichtigten Betrieb!
- Fettspritzer auf dem Fußboden sofort beseitigen. Rutschgefahr!
- Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
- Das Gerät nicht mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreinigern abspritzen! Wenn die Umgebung mit Wasser-, Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gesäubert wird: Das Gerät vorher abschalten!
- Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Für Reparaturarbeiten muß das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden (Bauseitige Trennvorrichtung z.B. Sicherungslasttrenner).
- Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A). Diese Angabe ist aufgrund gewisser nationaler Sicherheitsverordnungen erforderlich.

## Bedienung



- ① Knebel für Energieregler
- ② Leuchtmelder gelb (Strahlungsheizkörper-Regelspiel)
- ③ Leuchtmelder grün (Betriebsbereitschaft)

Das Gerät dient zum kurzzeitigen Warmhalten von Frittiergut und einsalzen von Pommes Frites auf dem Lochblech im eingesetzten Gastrom-Behälter. Die Wärmeübertragung erfolgt durch Strahlung.

**☞** Vor dem ersten Betrieb Gerät reinigen.

### Einschalten

- Knebel auf gewünschte Stufe einstellen.

Der gelbe Leuchtmelder für das Regelspiel und der grüne Leuchtmelder müssen leuchten.

Ist die eingestellte Temperatur erreicht erlischt der gelbe Leuchtmelder.

### Arbeiten

- Das Frittiergut kann nun aus der Fritteuse in die Frittenwanne gegeben werden.
- Pommes Frites in der Frittenwanne einsalzen und anschließend portionieren.




**☞** Pommes Frites sollen nur wenige Minuten warmgehalten werden. Durch längeres Warmhalten vermindert sich die Qualität.

### Gerät ausschalten

Knebel auf **●** stellen.

Gerät anschließend Reinigen. Längeres Einwirken von Salz und Gewürzen können zur Korrosion führen!

## Reinigung und Pflege

-  Gerät muß bei der Reinigung außer Betrieb sein.
-  Der Strahlungsheizkörper ist auch nach Ausschalten des Gerätes einige Zeit sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
-  Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.



Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät täglich nach Gebrauch gereinigt werden.

### Edelstahloberflächen


Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen (siehe auch Seite 7). Körnige Reinigungsmittel sind zu vermeiden.

Schaltelement und andere Metallteile mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Edelstahl-Rostfrei reinigen.

Die herausnehmbaren Teile spülen. Längeres Einwirken von Salz und Gewürzen können zur Korrosion führen.

-  Geräteteile oder Zubehöre, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen nach der Reinigung mit Putzmitteln gründlich mit Trinkwasser abgespült werden.
-  Keine chlorhaltigen oder grobkörnige Reinigungsmittel verwenden.

## Hilfe bei Störungen

-  Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.

Regelmäßige Inspektion und Wartung verhindern Betriebsstörungen und dienen der Sicherheit. Inspektions- und Wartungsintervalle hängen vom Einsatz des Gerätes ab. Fragen Sie den Kundendienst Ihres Händlers, oder fordern Sie die aktuellen Kundendienstinformationen des Herstellers an.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät eingeschaltet aber heizt nicht oder nur schwach auf, grüne Kontrolleuchte leuchtet.	a) Gerät defekt. b) Leistungsoptimierungsanlage defekt	a) Gerät vom Netz trennen, Kundendienst verständigen. b) Gerät vom Netz trennen, Kundendienst verständigen.
Gerät eingeschaltet, Gerät heizt nicht auf, grüne Kontrolleuchte leuchtet nicht.	a) Bauseitige Sicherung defekt. b) Netzanschluß unterbrochen. c) Gerät defekt.	a) Bauseitige Sicherung kontrollieren evtl. austauschen. b) Durch Fachmann überprüfen lassen, ob das Gerät bauseitig mit dem Stromnetz verbunden ist, ggf. Anschluß wiederherstellen. c) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.
Beim Einschalten des Gerätes schalten bauseitige Sicherungen wiederholt ab.	a) Falsche bauseitige Absicherung. b) Gerät defekt.	a) Absicherung durch Elektriker überprüfen lassen. b) Gerät vom Netz trennen und Kundendienst verständigen.

# Empfehlungen für die Behandlung von Großküchengeräten aus „Edelstahl rostfrei“

## Wissenswertes über „Edelstahl rostfrei“

Großküchengeräte werden üblicherweise aus nichtrostenden Edelstählen mit folgenden Werkstoff-Nummern hergestellt:

- 1.4016 bzw. 1.4511  
= magnetisierbare Chromstähle
- 1.4301, 1.4401 und 1.4571  
= nicht magnetisierbare Chromnickelstähle

Chromstähle haben günstige wärmetechnische Eigenschaften. Sie neigen weniger zum Verziehen bei Wärmeeinwirkung.

Chromnickelstähle dagegen haben allgemein günstigere korrosionstechnische Eigenschaften.

Die Korrosionsbeständigkeit der nichtrostenden Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Sauerstoff gebildet wird. Der Sauerstoff der Luft reicht zur Bildung der Passivschicht bereits aus, so daß durch mechanische Einwirkung eingetretene Störungen oder Verletzungen der Passivschicht selbsttätig wieder behoben werden. Die Passivschicht bildet sich schneller aus bzw. neu, wenn der Stahl mit fließendem sauerstoffhaltigen Wasser in Berührung kommt. Eine weitere Steigerung des Effektes wird durch oxidierend wirkende Säuren (Salpetersäure, Oxalsäure) erreicht. Diese Säuren werden angewendet, falls der Stahl stark chemisch beansprucht worden ist und deshalb seine Passivschicht weitgehend verloren hat.

Die Passivschicht kann chemisch geschädigt oder gestört werden durch reduzierend wirkende (sauerstoffverbrauchende) Mittel, wenn sie konzentriert oder bei hohen Temperaturen auf den Stahl treffen. Solche aggressiven Stoffe sind z.B.:

- salz- und schwefelhaltige Stoffe
- Chloride (Salze)
- Würzkonzentrate wie Senf, Essigessenz, Würztabletten, Kochsalzlösungen usw.

Weitere Schädigungen können entstehen durch:

- Fremdrost (z.B. von anderen Bauteilen, Werkzeugen oder Flugrost)
- Eisenteilchen (z.B. Schleifstaub)
- Berührung mit Nichteisenmetallen (Elementbildung)
- Mangel an Sauerstoff (z.B. kein Luftzutritt, sauerstoffarmes Wasser).

## Arbeitsgrundsätze für Geräte aus „Edelstahl rostfrei“

- ☞ Halten Sie die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl immer sauber und für die Luft zugänglich. Gerätetür geöffnet halten wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit ein guter Luftzutritt ermöglicht wird.
- ☞ Entfernen Sie Kalk- Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Sind vom Hersteller zu dem zu reinigenden Gerät gesonderte Reinigungsempfehlungen angegeben, so sind die dort aufgeführten Reinigungsmittel und -methoden zu verwenden. Werden keine besonderen Reinigungsempfehlungen gegeben, sollten in jedem Fall chloridarme Reinigungsmittel (z.B. Pril Supra) verwendet werden. Entfernen Sie nach jeder Reinigung sämtliche Reinigungsmittelrückstände durch Spülen mit reichlich frischem Wasser. Danach sollte die Oberfläche gründlich getrocknet werden.
- ☞ Bringen Sie Teile aus nichtrostendem Stahl nicht länger als unbedingt erforderlich mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion von „Edelstahl rostfrei“.
- ☞ Insbesondere bei Kesseln und Kombigarnen ist es ist nicht empfehlenswert, den Garraum ausschließlich mit stark salzhaltigem Gargut zu beschicken. Besser ist eine Beschickung mit unterschiedlichem Gargut, z.B. mit fetthaltigen Speisen oder säurehaltigen Gemüsen.
- ☞ Vermeiden Sie, die Oberfläche des nichtrostenden Stahls zu verletzen, insbesondere durch andere Metalle als nichtrostenden Stahl. Durch Fremdmetallreste bilden sich kleinste chemische Elemente, die Korrosion verursachen können. Auf jeden Fall sollte ein Kontakt mit Eisen und Stahl vermieden werden, weil das zu Fremdrost führt. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung, kann dies der Auslöser von Korrosion sein. Verwenden Sie deshalb zur mechanischen Reinigung ausschließlich Edelstahlwolle oder Bürsten mit Natur-, Kunststoff- oder Edelstahlborsten. Stahlwolle oder Bürsten mit unlegiertem Stahl führen zu Fremdrost durch Abrieb. Frische Roststellen können Sie mit mild wirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigen. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2 - 3 %iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel versagen, ist eine Behandlung mit 10 %iger Salpetersäure erforderlich.


 **Vorsicht!** Dies darf nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden!

# Installationsanleitung

## Sicherheitshinweise

- Die Elektroinstallation und der Anschluß dürfen nur durch einen vom örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen. Die gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV etc.) sowie die Anschlußbedingungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bauseitig ist eine allpolig wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen z.B. Sicherungslasttrenner, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden muß.
- Gerät nur in Verbindung mit den vorgeschriebenen Schaltschützen betreiben.
- Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.
- Anschlußmöglichkeit an ein Potentialausgleichssystem vorhanden. Anschluß gemäß VDE0100T410 oder örtlichen Vorschriften vornehmen.
- Stromart und Netzspannung des Anschlusses müssen mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Leitungen nicht knicken, quetschen oder an scharfen Kanten beschädigen.
- Leitungen so verlegen, daß ein Kontakt mit heißen Teilen nicht entstehen kann.
- Der Netzanschluß muß mindestens mit einer Anschlußleitung Typ NYM oder H07RN-F erfolgen.
- Das Gerät ist für Festanschluß vorgesehen, Anschluß über Steckvorrichtung ist unzulässig.
- Die Möglichkeit für den Anschluß durch die Geräterückwand ist ausschließlich für geschlossene Installationskanäle vorgesehen!
- Die Anschlußleitung muß ab Verschraubung bis Eingang Anschlußklemmen voll ummantelt durch das Gerät geführt werden!
- Die Auslegung von Raumluftechnischen Anlagen ist nur von entsprechenden Fachleuten durchzuführen.

## Transport

-  Gerät nicht an Oberplatte oder den seitlichen Gehäuseunterkanten hochheben oder verschieben. Gerät nur an den Gehäuseunterseiten vorn und hinten fassen.

## Aufstellen


### Bauseitige Voraussetzungen

Prüfen, ob Dimension und Lage des bauseitigen Elektroanschlusses den Angaben im Geräteausführungsblatt, Prospekt oder Montageplan entsprechen.

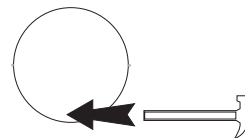
-  Schaltplan beachten! Schaltplannummer auf dem Geräteschild mit der Schaltplannummer des Schaltplanes vergleichen.

Die Anschlüsse können

- durch den Geräteboden von unten
- oder durch die Geräterückwand von hinten erfolgen.

-  Anschluß durch die Rückwand nur, wenn der Anschluß aus einem geschlossenen Installationsraum erfolgt!

Für den Anschluß durch die Geräterückwand sind dort kreisrunde Durchbrüche für die Anschlüsse vorbereitet. Mit einem Hammerstiel die kreisrunde Platte in Schräglage bringen und dann mit einer Zange solange hin und her biegen, bis die Platte herausbricht.



Bei Anschluß von hinten dürfen die Installationsrohre nicht in das Gerät ragen. Bei Anschluß von unten muß die Rohrlänge über Standfläche 50 mm sein.

### Aufstellung auf Füße

Am Aufstellungsort das Gerät über die höhenverstellbaren Füße waagrecht ausrichten. Dazu Fußstollen drehen.

Mit der Wasserwaage auf den Kanten der Geräteoberplatte nach allen Seiten kontrollieren.

### Aufstellung auf bauseitige Sockel

Die Füße abschrauben.

Die Abmessungen der bauseitigen Sockel müssen den Angaben in Ausführungsblatt, Montageplan oder Prospekt entsprechen. Bei Umbauten in andere Küchen sind diese vom Händler oder vom Hersteller anzufordern.

### Aufstellung in Gruppen und Blöcken

Bei Aufstellung in Gruppen oder Blöcken müssen die Geräte durch geeignete Verbindungselemente miteinander verbunden werden. Dieses dient der Hygiene. Geräteausführungsblätter, Prospekt oder Montageplan beachten. Bei Umbau in andere Küchen notwendiges Zubehör den entsprechenden Prospekten des Herstellers entnehmen.

# Anschluß


Für die Installation muß der Anschlußraum zugänglich gemacht werden.

Um die Frontblende ② zu entfernen, müssen die Schrauben ① gelöst werden. Die Frontblende kann dann nach unten abgezogen werden.

## Elektro

Der Anschlußkasten ⑤ ist von vorn zu erreichen. Er befindet sich hinter der Frontblende ②.


Anschluß nach gültigem Schaltplan (Schaltbild) vornehmen.

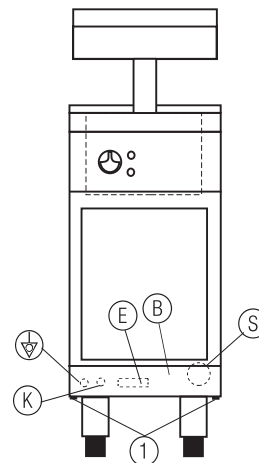
 Die Anschlußleitung muß voll ummantelt durch die Leitungsver-schraubung in das Gerät geführt werden.

Die Nummer des gültigen Schaltplanes befindet sich auf dem Geräte-schild (siehe Seite 2).

Die Schaltpläne sind Bestandteil dieser Anleitung.

Schaltplannummern mit Geräteschild vergleichen.

 Nach den Installationsarbeiten alle Abdeckungen und Blenden wieder anbringen und festschrauben. Erst dann bauseitige allpo-lige Trennvorrichtung (z.B. Sicherungslasttrenner) schließen.



## Anbringen der Knebel und des Firmenschildes

Bevor das Gerät auf korrekte Funktion geprüft wird müssen die Knebel und das Firmenschild angebracht werden. Die Position der Knebel kann der dem Satz Knebel beiliegenden Anleitung entnommen werden.

**⚠ Achtung:** Vor dem Aufstecken der Knebel muß kontrolliert werden, ob die Achsdichtungen vorhanden sind und korrekt sitzen!

Ist beim Aufstecken der Knebel ein Fehler unterlaufen können diese wieder abgezogen werden (siehe Kapitel Knebel abziehen).

### Knebel abziehen

Bitte diesen Text erst ganz lesen und erst dann versuchen die Knebel abzuziehen!

Einen Schlitzschraubendreher hinter den Knebel einstecken. Den Knebel mit einer Hand fassen.

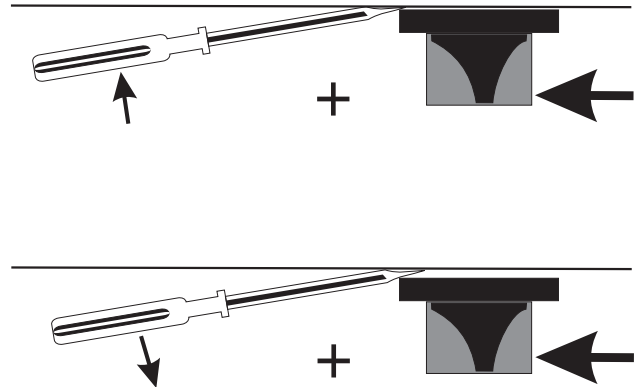
#### Gleichzeitig:

- Mit dem Schraubendreher den Knebel abheben und
- am Knebel die seitliche Kraft ausgleichen (gedrückt).

Da der Schraubendreher ein Hebel mit großer Wirkung ist, muß am Knebel stärker gedrückt werden.

Wenn der Abstand zwischen Knebel und Gerät ausreicht:

Mit den Fingern den Knebel von zwei Seiten hinterfassen und abziehen.



## Funktion prüfen

Knebel auf Stellung 3 einstellen.

Der gelbe Leuchtmelder für das Regelspiel und der grüne Leuchtmelder müssen leuchten.

Ist die eingestellte Temperatur erreicht erlischt der gelbe Leuchtmelder.

## Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät reinigen: Siehe Betriebsanleitung.

# Technische Daten

## Abmessungen der Geräte

Modell FEF	040
Breite	400
Tiefe	850
Korpushöhe*	750

- \* ohne Füße bis Arbeitsfläche.  
Alle Geräte standardmäßig auf höhenverstellbaren, 150 mm hohen Füßen aus Kunststoff ( $\pm 25$  mm).

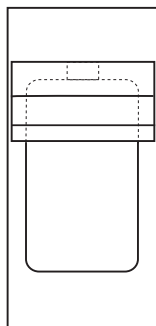
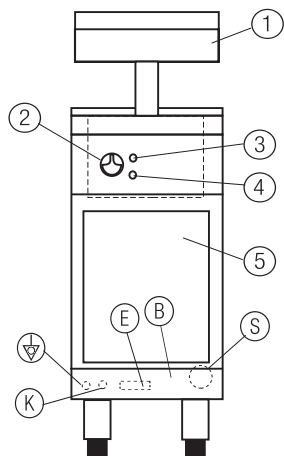
## Bauseitig vorzusehen:

	ohne Leistungsoptimierungsanlage	mit
Schütze	–	–
Lastleitungen	–	1
Steuerleitungen	–	–
Bauseitige Signalisierung	2 x 1,5 mm <sup>2</sup> *	2 x 1,5 mm <sup>2</sup> *
Leistungsoptimierungsanlage	–	4 x 1,5 mm <sup>2</sup> *

\* ohne PE

<b>Modell FEF 040</b>		
<b>Approbation</b>		
Prüfzeichen		<b>CE</b>
Strahlwasserschutz		IPX5
<b>Anwendungsspezifische Daten</b>		
Becken B x T x H		305 x 510 x 215 mm
Infrarot-Heizleistung		1,1 kW
offener Schrankraum B x T x H		333 x 700 x 400 mm
<b>Anschlußdaten</b>		
<b>Elektro:</b>	Nennaufnahme gesamt	1,1 kW
	Anschluss / Absicherung	230 V 1N AC 50 Hz / 60 Hz 10 A
	Anschlußklemmen	4 mm <sup>2</sup>
<b>Ergänzende technische Daten</b>		
Gerätgewicht incl. Verpackung		52 kg
Abwärme (VDI 2052)	gesamt	0,383 kW
	sensibel	0,383 kW
	latent	-
Dampfabgabe		-

# The appliance at a glance



## Operation:

- ① Control knobs of the energy control
- ② Yellow pilot light (radiant element - control play)
- ③ Green pilot light (appliance in standby)
- ④ Heating elements
- ⑤ Open cupboard

## Installation:

- Ⓑ Front panel
- Ⓔ Electric connection terminals\*
- Ⓚ Entrance for electric cable\*
- Ⓛ Equipotential bonding\*
- Ⓢ Segments for connection through rear wall;  $\varnothing$  80 mm

\* Accessible by removing panel Ⓑ

## Accessories

- 1 container G-KEN
- 1 perforated tray

## Optional accessories at extra charge

- ZUB 008 Front protection bar
- ZUB F05 Wing door (assembly set for FEF 040), stop on the left

# Operating instructions

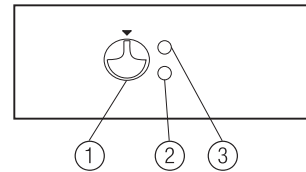
## Safety instructions for operation, cleaning and repairs

**⚠** The appliance is only intended to be used for commercial cooking applications. It should be operated and cleaned only by trained personnel. Maintenance and repair work should only be carried out by qualified personnel.

**⚠** These instructions must be made known to the employees concerned when they are trained in how to use the appliance.

- The radiant element is very hot during operation and after. Risk of scalding! Keep your distance!
- The appliance must not be left unattended when in operation!
- Fat which has splashed onto the floor should be removed immediately to prevent danger of skidding!
- Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with drinking water after being cleaned with cleaning agents.
- Do not spray the appliance with water, a jet of steam or high-pressure cleaners! First switch off the appliance before cleaning the surrounding area with water, a jet of steam or high-pressure cleaners!
- Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.
- When carrying out repair work, all the poles of the appliance must be free of voltage (cut-off device provided by customer, e.g. fuse switch-disconnector).
- The noise level at the workplace is below 70 dB (A). This specification is necessary due to certain national safety regulations.

## Operation



- ① Control knobs of the energy control
- ② Yellow pilot light (radiant element - control play)
- ③ Green pilot light (appliance in standby)

The appliance is used for short-duration warming of fry product and salting of fries on the perforated tray within the removable gastronorm container. Heat is transmitted by means of radiation.

**🧽** Clean the appliance before using it for the first time.

### Switching on the appliance

- Set knob to desired setting.

The yellow pilot light (heating up) and the green pilot light must come on.

When the set temperature has been reached, the yellow pilot light goes off.

### Working

- The fry product can now be moved from the deep fat fryer into the chip scuttle.
- Salt your fries in the chip scuttle and then portion.




**🧽** French fries should only be held warm for a few minutes. Longer warming reduces quality.

### Switching off the appliance

Set the control knobs to **●**.

Clean the appliance afterwards. Longer action of salt and condiments can lead to corrosion.

## Cleaning and care of the appliance

-  The appliance must not be in operation during cleaning.
-  Even after switching off power to the appliance, the radiant element remains very hot for a while. Risk of scalding!
-  Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with drinking water after being cleaned with cleaning agents.



For hygiene reasons the appliance should be cleaned daily after use.

### Stainless steel surfaces

Clean the metal surfaces with the usual cleaning agents for stainless steel (see also page 15). Avoid abrasive cleaning agents.

Clean the circuit element and other metal parts with one of the usual cleaning agents for stainless steel.

Rinse the removable parts. Longer action of salt and condiments can lead to corrosion.

-  Parts of the appliance or accessories that come into contact with food must be thoroughly rinsed with drinking water after being cleaned with cleaning agents.
-  Do not use any chlorous or coarse-grained cleaning agents.

## Help in case of faults

-  Repairs should only be carried out by suitably qualified staff.

Regular inspection and maintenance prevent faults from occurring during operation and help to ensure safety. The inspection and maintenance intervals depend on the way the appliance is used. Ask the Customer service staff of your dealer or send for the current Customer service information material provided by the manufacturer.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance is switched on but does not heat up or heats only moderately, green pilot light comes on.	a) Appliance defective. b) Energy optimisation system defective.	a) Disconnect appliance from the mains, call Customer service. b) Disconnect appliance from the mains, call Customer service.
The appliance is switched on but does not heat up, green pilot light does not come on.	a) Customer fuse defective. b) Mains connection interrupted.  c) Appliance defective.	a) Check customer fuse and replace if necessary. b) Have a technician check to see whether the appliance is connected to the customer's mains; if necessary, reconnect. c) Disconnect appliance from the mains and call Customer service.
When the appliance is switched on, the customer fuses repeatedly blow.	a) Incorrect customer fuse. b) Appliance defective.	a) Have fuses checked by an electrician. b) Disconnect appliance from the mains and call Customer service.

# Recommendations for caring for large-scale kitchen appliances made of “non-rust stainless steel”

## What you should know about “non-rust stainless steel”

Appliances for large-scale kitchens are usually made of non-rust stainless steel with the following material numbers:

- 1.4016 or 1.4511  
= magnetisable chromium steel
- 1.4301, 1.4401 and 1.4571  
= non-magnetisable chromium nickel steel

Chromium steel has advantageous heat properties. It is less likely to become distorted when exposed to heat.

Chromium nickel steel, on the other hand, generally has more advantageous non-rust properties.

The corrosion resistance of non-rust steel is due to a passive layer which is formed on the surface when exposed to oxygen. The oxygen in the air already suffices to form the passive layer so that interferences with or damage to the passive layer due to mechanical influences easily remedy themselves. The passive layer is formed more rapidly or re-formed when the steel comes into contact with running water containing oxygen. The effect is increased by acids which have an oxidising effect (nitric acid, oxalic acid). These acids are used in the event that the steel is exposed to strong chemicals, thus largely losing its passive layer.

The passive layer can be chemically damaged or disturbed by substances which have a reducing effect (substances which consume oxygen) when they are concentrated or come into contact with steel at high temperatures. Examples of such aggressive substances are:

- substances containing salt and sulphur
- chloride (salts)
- concentrated flavourings such as mustard, vinegar essence, flavouring tablets, cooking salt solutions etc.

Further damage can occur due to:

- extraneous rust  
(e.g. from other components, tools or rust film)
- ferrous particles (e.g. sanding dust)
- contact with non-ferrous metals (element formation)
- lack of oxygen  
(e.g. no entrance of air, water with a low oxygen content).

## Working principles for appliances made of “non-rust stainless steel”

☞ Always keep the surface of non-rust stainless steel appliances clean and accessible to air. Keep the door of the appliance open when the appliance is not in operation so that air can enter.

☞ Regularly clean away any layers of calcium, grease, starch and protein. Corrosion can be formed underneath this layer due to lack of air. When cleaning the appliance no cleaning agents containing bleaching agents or chlorine should be used.

If the manufacturer specifies separate recommendations for the cleaning of the appliance we recommend that you only use the listed cleaning agents and methods.

If no special cleaning recommendations are given, cleaning agents low in chloride (e.g. Pril Supra) should always be used. After each cleaning remove all traces of cleanser by rinsing well with fresh water. Then dry the surface thoroughly.

☞ Do not allow parts made of non-rust stainless steel to come into contact with concentrated acids, flavourings, salts etc. for long periods of time. Acid fumes formed when the tiles are cleaned also promote the corrosion of “non-rust stainless steel”. Clean the contact surfaces with fresh water.

☞ It is not recommended, especially with boiling pans and combination cookers, to fill the cooking chamber with very salty foods. A variety of foods is better, e.g. fat-containing foods or acid-containing vegetables.

☞ Avoid damaging the surface of non-rust stainless steel, especially by metals other than non-rust stainless steel. Remains of foreign metals form chemical elements which can cause corrosion. Contact with iron and steel should be avoided at all costs as these metals cause extraneous rust. If non-rust steel comes into contact with iron (steel wool, slivers from cables, water containing iron), this can cause quite serious corrosion. Therefore you should use only non-rust steel wool or brushes with natural, plastic, or non-rust bristles for mechanical cleaning. Use of regular steel wool or brushes with non-alloy steel will lead to rusting. Fresh rust can be removed by using a mild abrasive cleaning agent or fine emery paper. Heavier rust can be washed away using a warm solution with 2 - 3 % oxalic acid. If these cleaning agents do not help, the rust must be treated with a solution containing 10 % nitric acid:



Caution! This work should only be carried out by technically trained staff observing the existing regulations!

# Installation instructions

## Safety instructions



- The electrical installation and connection should only be carried out by a fully qualified electrical fitter who has been examined by the local electricity supply company. The statutory regulations and the connection conditions of the local electricity supply company must be observed to the letter.
- On the customer side a cut-off device effective on all poles and with a contact opening of at least 3 mm must be provided, e.g. fuse switch-disconnectors which allow the appliance to be disconnected from the mains when repair and installation work is being carried out.
- The appliance must only be operated in connection with the stipulated contactors.
- Refer to the wiring diagram! Compare the number of the wiring diagram with the number of the wiring diagram on the appliance identification plate.
- The appliance can be connected to an equipotential bonding system. Connect in conformity with VDE 0100 T 410 or the local regulations.
- Current and nominal voltage must correspond to the details on the appliance identification plate.
- Do not bend or squash cables or damage them on any sharp edges.
- Lay the cables in such a way that they cannot come into contact with hot parts.
- The mains connection must be provided with a connection cable of at least type NYM or H07RN-F.
- The appliance is intended for fixed connection; it is not permitted to connect the appliance using plugs.
- The appliance may only be connected through the rear wall if an enclosed installation duct exists!
- The connection cable leading through the appliance must be fully sheathed from the connection point up to the entrance to the connection terminals!
- Air conditioning systems should only be planned and installed by suitably qualified personnel.

## Transport

- ⚠ Do not lift or move the appliance by the upper plate or the underside edges at the side of the housing. Only take hold of the appliance on the front and rear undersides of the housing.

## Installation

### Preconditions on the customer side

Check whether the dimensions and the position of the customer's electric outlet corresponds to the specifications in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram.

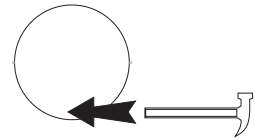
- ⚠ Refer to the wiring diagram! Compare the number of the wiring diagram with the number of the wiring diagram on the appliance identification plate.

The connections can be carried out

- from below through the base of the appliance
- or from the back through the rear wall.

- ⚠ Connection should only be made through the rear wall when there is an enclosed installation space!

In the rear wall of the appliance circular holes have been provided for connection. Use the handle of a hammer to bring the circular plate into a skew position and then, using a pair of pliers, bend it backwards and forwards until the circular plate breaks away.



If connecting the appliance from the rear, the site installation pipes must not project into the appliance. If connecting the appliance from below, the length of the pipe over the floor space must be less than 50mm.

### Installation on legs

At the installation site align the appliance horizontally on the height-adjustable feet. To do this, rotate the legs studs. Check all sides of the appliance using the spirit level set on the edges of the top plate of the appliance.

### Installation on customer pedestal

Unscrew the legs.

The dimensions of the customer pedestal must correspond to the specifications in the leaflet for the version type, the installation diagram or the brochure. If the appliance is being fitted into other kitchens, ask the dealer or the manufacturer for the relevant literature.

### Installation in groups or blocks

For installation in groups or blocks, the appliances must be connected to each other by using suitable connection elements. This is in the interests of hygiene. Take note of the respective instructions in the leaflet for the version type, the brochure or the installation diagram. If the appliance is being fitted into other kitchens, refer to the corresponding brochures of the manufacturer for the necessary accessories.

## Connection


For installation, the connection space must be made accessible.

In order to remove the front panel ⑥, you must unscrew the screws ①. The front panel can then be removed by pulling it downwards.

### Electrics

The terminal box ⑤ is accessible from the front. It is located behind the front panel ⑥.


Connect the appliance as shown in the applicable wiring diagram.

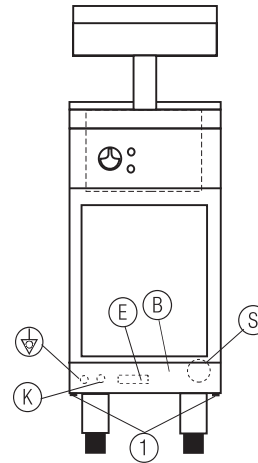
 The connection cable must be led into the appliance fully sheathed by the cable gland.

The number of the applicable wiring diagram is on the appliance identification plate (see page 2).

The wiring diagrams are part of these instructions.

Compare the numbers of the wiring diagrams with the appliance identification plate.

 After completing all installation work, remount all covers and panels and screw them tight. Only then should the customer's all-pole cut-off device (e.g. fuse switch-disconnectors) be closed.



## Mounting control knobs and the company label

Before carrying out a function check of the appliance the control knobs and the company label must be mounted. The position of the knobs can be found in the manual included in the set of control knobs.

**⚠ Attention:** Before mounting the control knobs check whether the axle seals are correctly in place!

In case a mistake was made when mounting the knobs they can be pulled off again (see chapter Removing control knobs).

## Removing control knobs

Please read this text in full and only then try to pull off the control knob!

Insert a slotted screwdriver behind the control knob. Grip the knob with one hand.

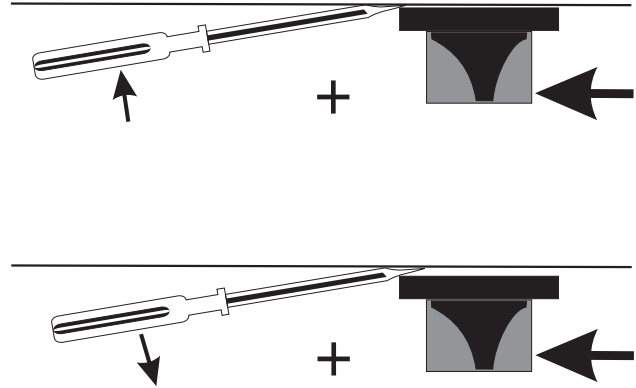
### At the same time:

- Lever off the control knob with the screwdriver and
- offset the side force on the control knob (press against it).

As the screwdriver is a lever with a large action, you have to press harder against the control knob.

When the distance between the control knob and the appliance is sufficient:

push your fingers behind the control knob on two sides and pull it off.



## Function check

Set the control knob to 3.

The yellow pilot light (heating up) and the green pilot light must come on.

When the set temperature has been reached, the yellow pilot light goes off.

## Before using the appliance for the first time

Clean the appliance before using it for the first time. See operating instructions.

# Technical data

## Appliance dimensions

<b>Model FEF</b>	<b>040</b>
Width	400
Depth	850
Height of body*	750

- \* without feet to counter top.  
All appliances with standard height-adjustable plastic feet 150 mm high ( $\pm 25$  mm).

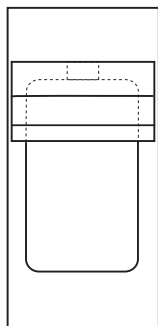
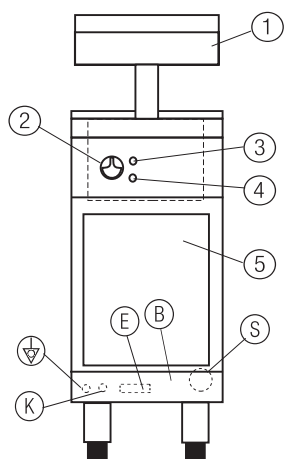
## To be provided by customer:

	without Energy optimisation system	with Energy optimisation system
Contactors	–	–
Load cables	1	1
Control cables	–	–
Customer's signalling devices	2 x 1.5 mm <sup>2</sup> *	2 x 1.5 mm <sup>2</sup> *
Energy optimisation system		4 x 1.5 mm <sup>2</sup> *

\* without PE

<b>Model FEF 040</b>		
<b>Approbation</b>		
Testmarks		<b>CE</b>
Anti-splash protection		IPX5
<b>Data specific to application</b>		
Basin W x D x H		305 x 510 x 215 mm
Infrared heating output		1.1 kW
Open cupboard W x D x H		333 x 700 x 400 mm
<b>Connections</b>		
<b>Electrics:</b>	Nominal consumption in total	1.1 kW
	Connection / Fuses	230 V 1N AC 50 Hz / 60 Hz 10 A
	Connection terminals	4 mm <sup>2</sup>
<b>Supplementary technical data</b>		
Appliance weight including packaging		52 kg
Heat loss (VDI 2052)	in total	0.383 kW
	sensitive	0.383 kW
	latent	-
Steam release		-

# Aperçu général de l'appareil



## Utilisation :

- ① Bouton de réglage d'énergie
- ② Voyant lumineux jaune (régulation par chauffage rayonnant)
- ③ Voyant lumineux vert (indicateur de service électrique)
- ④ Résistances
- ⑤ Armoire ouverte

## Installation :

- Ⓑ Panneau frontal
- Ⓔ Boîte de connexions électriques\*
- Ⓚ Entrée de la conduite électrique\*
- Ⓣ Compensation de potentiel\*
- Ⓢ Segments pour le raccordement à travers la paroi arrière;  
Ø 80 mm

\* Accessible en démontant le panneau Ⓑ

## Accessoires

- 1 Récipient G-KEN
- 1 Tôle perforée

## Accessoires à supplément

- ZUB 008 Barre de protection à l'avant
- ZUB F05 Porte battante - lot d'éléments (FEF 040),  
butée à gauche

# Instructions de service

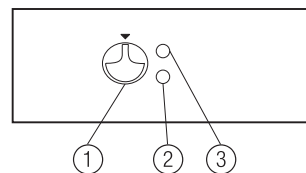
## Consignes de sécurité concernant l'utilisation, le nettoyage et la réparation

**⚠** Cet appareil est conçu pour la préparation industrielle de repas. Son utilisation et son nettoyage ne doivent être effectués que par des personnes averties. Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être réalisés que par un spécialiste.

**⚠** Ces remarques sont à communiquer aux collaborateurs dans le cadre des consignes de sécurité d'utilisation.

- Pendant le fonctionnement et même après, la résistance à infrarouges est brûlante. Risque de brûlure! Se tenir à l'écart!
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance!
- Les éclaboussures de graisse sur le sol doivent être éliminées immédiatement. Risque de glissade!
- Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau, au jet de vapeur ou à haute pression! Si les environs de l'appareil sont nettoyés de cette manière, mettre d'abord l'appareil hors tension!
- Des travaux de réparation ne doivent être effectués que par des spécialistes autorisés.
- En cas de réparations, mettre l'appareil hors tension sur tous les pôles (dispositif de séparation incombant au client p.ex. disjoncteurs à coupure en charge).
- Le niveau sonore du poste de travail est inférieur à 70 dB (A). Cette indication est exigée selon certaines prescriptions de sécurité nationales.

## Utilisation



- ① Bouton de réglage d'énergie
- ② Voyant lumineux jaune (régulation par chauffage rayonnant)
- ③ Voyant lumineux vert (indicateur de service électrique)

L'appareil sert à maintenir brièvement au chaud des mets frits et à saler des frites sur tôle perforée dans les bacs GN utilisés. La transmission de chaleur se fait par rayonnement.

**☞** Avant la première utilisation nettoyez l'appareil.

### Mise en marche

- Mettre le bouton sur la position désirée.

Le voyant lumineux jaune (régulation) et le voyant lumineux vert doivent s'allumer.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux jaune s'éteint.

### Travailler

- Les frites peuvent alors être sorties du bain de friture.
- Les verser dans la cuve à frites, les saler et les répartir en portions.




**☞** Les frites ne peuvent être maintenues au chaud que pendant un laps de temps réduit sous peine de devoir subir une perte de qualité.

### Eteindre l'appareil

Mettre le bouton sur ●.

Ensuite, nettoyez l'appareil. L'action prolongée du sel et des épices peut provoquer l'apparition de corrosion!

## Nettoyage et entretien

-  Lorsque vous nettoyez l'appareil, mettez-le hors service.
-  Même après le fonctionnement, la résistance rayonnante reste brûlante quelque temps. Risque de brûlure!
-  Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.



Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé tous les jours après utilisation.

### Surfaces en acier inoxydable


Nettoyer les parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inoxydable (voir p. 23). Éviter d'utiliser des détergents abrasifs.

Nettoyer l'élément de commande ainsi que les autres parties métalliques avec des produits de nettoyage usuels pour acier inox.

Rincer les éléments amovibles. L'action prolongée du sel et des épices peut provoquer l'apparition de corrosion.

-  Rincer abondamment à l'eau potable les parties de l'appareil ou les accessoires étant en contact avec des aliments après les avoir nettoyés avec des produits de nettoyage.
-  Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore ou à grains importants.

### Aide en cas de panne

-  Des travaux de réparation ne doivent être effectués que par des spécialistes autorisés.

Une inspection et un entretien réguliers évitent des pannes et sont nécessaires pour la sécurité. Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent de l'emploi de l'appareil. Renseignez-vous auprès du service après-vente de votre fournisseur ou demandez les renseignements actuels au service après-vente du fabricant.

Anomalie	Cause possible	Remède
Appareil sous tension mais ne chauffe pas ou seulement faiblement, le voyant vert s'allume.	a) Appareil défectueux. b) Installation d'optimisation de puissance défectueuse.	a) Débranchez l'appareil, contactez le service après-vente. b) Débranchez l'appareil, contactez le service après-vente.
Appareil sous tension mais ne chauffe pas, le voyant vert ne s'allume pas.	a) Fusible du client défectueux. b) Branchement au réseau interrompu. c) Appareil défectueux.	a) Vérifiez le fusible du client, le cas échéant échangez-le. b) Faites vérifier par un spécialiste, si l'appareil est branché sur le réseau électrique, rebranchez le cas échéant. c) Débranchez l'appareil et contactez le service après-vente.
Lors de la mise sous tension de l'appareil les fusibles du client sont coupés à plusieurs reprises.	a) Fusibles du client incorrects. b) Appareil défectueux.	a) Faites vérifier les fusibles par un électricien. b) Débranchez l'appareil et contactez le service après-vente.

# Recommandations pour l'utilisation et l'entretien d'appareils en «Acier inoxydable» pour cuisines industrielles

## Ce qu'il faut savoir sur «l'acier inoxydable»

D'ordinaire, les appareils pour cuisines industrielles sont fabriqués en acier inoxydable, le type de matériau étant identifié par les numéros suivants:

- 1.4016 ou 1.4511  
= aciers chromés magnétisables
- 1.4301, 1.4401 et 1.4571  
= aciers au nickel-chrome non magnétisables.

Les aciers chromés possèdent de bonnes propriétés de conduction thermique. Ils ont peu tendance à se déformer sous l'effet de la chaleur.

De leur côté, les aciers au nickel-chrome possèdent de bonnes propriétés anticorrosion.

La résistance à la corrosion des aciers inoxydables repose sur une couche passive qui se forme à la surface du métal, en présence d'oxygène. L'oxygène contenu dans l'air suffit à la formation de cette couche passive, en sorte que les dommages subis à la suite d'actions mécaniques peuvent se résorber tout seuls. La couche passive se forme / se reconstitue plus rapidement lorsque l'acier entre en contact avec une eau courante contenant de l'oxygène. Les acides oxydants (acide nitrique, acide oxalique) augmentent encore davantage l'effet en question. On emploie ces acides lorsque l'acier a été soumis à une agression chimique importante et a, de ce fait, perdu la presque totalité de sa couche passive.

La couche passive peut être chimiquement endommagée ou détruite par des oxydo-réducteurs (produits consommant de l'oxygène) lorsque ceux-ci sont concentrés ou qu'ils entrent en contact sous haute température avec l'acier. Parmi ces agents, on trouve par ex.:

- les substances salées et soufrées
- les chlorures (sels)
- les concentrés de condiments tels que moutarde, essence de vinaigre, cubes d'épices, solutions contenant du sel de cuisine etc.

D'autres dommages peuvent être provoqués par:

- la rouille étrangère (provenant d'autres éléments de construction, des ustensiles ou de la rouille volante p.ex.)
- des particules de fer (poussière de ponçage p.ex.)
- contact avec des métaux non-ferreux (formation d'éléments chimiques)
- déficit en oxygène (absence de ventilation, eau à faible teneur en oxygène, par exemple).

## Principes de base pour l'utilisation d'appareils en «acier inoxydable»

☞ Veillez à maintenir constamment propre et aérée la surface des appareils en acier inoxydable. Lorsque l'appareil n'est pas en service, maintenez la porte de ce dernier ouverte afin d'assurer une bonne ventilation.

☞ Éliminez régulièrement par nettoyage les couches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumen. Sous ces couches, l'absence d'air entraîne un phénomène de corrosion. N'utilisez pas de produits détergents contenant du chlore ou des substances décolorantes.

Si le fabricant édicte des recommandations particulières de nettoyage pour l'appareil à nettoyer, celles-ci sont donc à respecter, ainsi que les produits et les méthodes recommandés.

Si aucune recommandation particulière de nettoyage n'est donnée, il faudra en tous les cas utiliser des détergents pauvre en chlorures (p.ex. Pril Supra).


Après chaque opération de nettoyage, retirer tous les restes de produits d'entretien en rinçant abondamment à l'eau fraîche. La surface doit ensuite être essuyée minutieusement.

☞ Les parties en acier inoxydable ne doivent pas être maintenues trop longtemps en contact avec des acides concentrés, condiments, sels, etc. Les vapeurs acides libérées par les produits d'entretien pour surfaces carrelées ont également un effet corrosif sur «l'acier inoxydable».

☞ Pour les marmites et les fours combinés, il n'est pas recommandé de remplir l'espace de cuisson exclusivement avec des aliments à forte teneur en sel. Il est préférable d'utiliser des aliments de nature diverse, par exemple des mets gras ou des légumes acides.

☞ Évitez d'endommager la surface de l'acier inoxydable, en particulier avec des métaux autres que de l'inox. Les restes de métaux étrangers provoquent la formation de minuscules éléments chimiques qui peuvent déclencher la corrosion. Dans tous les cas, évitez le contact fer-acier, qui entraîne l'apparition de rouille étrangère. Lorsque l'inox entre en contact avec du fer (laine d'acier, copeaux provenant des conduites, eau ferrugineuse), ceci peut entraîner une corrosion progressive.

On peut éliminer la rouille récente avec des produits abrasifs doux ou de la toile émeri fine. Les emplacements rouillés plus en profondeur peuvent être nettoyés avec une solution chaude d'acide oxalique à 2-3%. La rouille qui résiste à la solution d'acide oxalique peut être éliminée avec une solution à 10% d'acide nitrique:

 Attention! Ces opérations ne doivent être entreprises que par du personnel ayant été formé à ces techniques et conformément aux prescriptions légales en vigueur!

# Instructions d'installation

## Consignes de sécurité



- L'installation électrique ainsi que le branchement doivent être effectués uniquement par un électricien agréé par le service de distribution d'électricité. Les règlements reconnus par la loi ainsi que les conditions de branchement du service local de distribution d'électricité sont à respecter strictement.
- De la part du client il faut prévoir un dispositif de séparation sur tous les pôles p.ex. disjoncteur à coupure en charge présentant un écartement des contacts d'au moins 3 mm, par lequel l'appareil peut être déconnecté du réseau en cas de travaux de réparation et d'installation.
- N'utiliser l'appareil qu'avec les contacteurs de couplage prescrits.
- Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.
- Branchement possible sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100 T 410 ou selon les prescriptions locales.
- La nature du courant et la tension du réseau doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne pas plier ou coincer les câbles ou les endommager sur des bords vifs.
- Poser les câbles de façon à éviter un contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Le branchement sur le réseau doit s'effectuer avec au moins un câble du type NYM ou H07RN-F.
- L'appareil est conçu pour une installation fixe, un branchement à l'aide d'une prise n'est pas permis.
- La possibilité de raccordement par la paroi arrière de l'appareil est uniquement réservée et conçue pour des canaux d'installation fixes!
- La conduite de raccordement à travers l'appareil doit être enrobée et ceci à partir du vissage jusqu'à l'arrivée aux bornes de raccordement!
- Les installations d'aération ne doivent être effectuées que par des spécialistes compétents.

## Transport

- ⚠ Ne pas soulever ni déplacer l'appareil en le saisissant par la plaque supérieure ou les rebords latéraux. Ne saisir l'appareil que par le bas à l'avant ou à l'arrière.

## Installation

### Dispositions à la charge du client

Vérifier si la dimension et la position du branchement électrique incombant au client correspondent aux valeurs indiquées dans la documentation pour l'appareil, le prospectus ou le plan de montage.

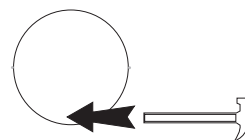
- ⚠ Respecter le schéma de câblage! Comparer le numéro du schéma de câblage se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil avec celui du schéma de câblage.

Les branchements peuvent s'effectuer

- par en bas, c'est-à-dire par le fond de l'appareil
- ou bien par l'arrière, à travers la paroi arrière.

- ⚠ Les raccordements par l'arrière ne peuvent être effectués que lorsque le raccordement vient d'un local d'installation fermé!

Des emplacements circulaires sont prévus sur la paroi arrière pour ce type de raccordement. Enfoncer la plaque ronde avec un manche de marteau et ensuite, avec une pince, tordre la plaque jusqu'à ce que la plaque ronde se détache.



Lors d'un branchement par l'arrière, les tuyaux d'installation ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil. Lors d'un branchement par en bas, la longueur de tuyau au-dessus de l'encombrement doit être 50 mm.

### Installation sur pieds

Sur les lieux d'installation, orienter l'appareil horizontalement à l'aide des pieds réglables en hauteur. A cet effet, tourner les patins des pieds.

Utiliser un niveau à bulle posé sur le panneau supérieur de l'appareil pour contrôler toutes les faces.

### Installation sur un socle prévu par le client

Dévisser les pieds.

Les dimensions du socle doivent correspondre aux valeurs indiquées dans la documentation de l'appareil, le plan de montage ou le prospectus. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, demandez-les au fournisseur ou au fabricant.

### Installation en groupes ou blocs

Lors d'une installation en groupes ou blocs, les appareils doivent être reliés les uns aux autres par des éléments de fixation appropriés. Cela est pour raisons hygiéniques. Respecter les indications dans la documentation, le prospectus ou le plan de montage. Lors d'un déplacement dans d'autres cuisines, référez-vous aux accessoires mentionnés dans les prospectus du fabricant.


## Branchement

Pour une installation, la boîte de raccordement doit être accessible.


Pour enlever le panneau frontal ②, dévisser les vis ①. Le panneau frontal peut alors être tiré vers le bas.

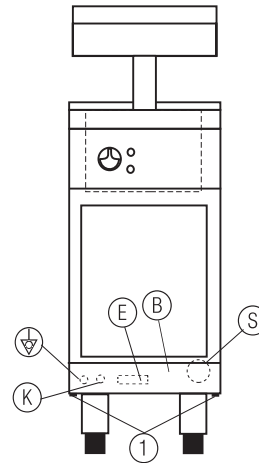
### Electrique

La boîte de raccordement ⑤ est accessible par le devant. Elle se trouve derrière le panneau frontal ②. Effectuer le branchement selon le schéma de câblage valable.

 La conduite de raccordement doit être enrobée et conduire dans l'appareil à travers le vissage.

Le numéro du schéma de câblage valable se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil (voir page 2). Les schémas de câblage font partie de ces instructions. Comparer les numéros des schémas de câblage avec la plaque signalétique.

 A la fin des travaux d'installation, remonter et revisser tous les couvercles et panneaux. Seulement après, fermer le circuit du dispositif de séparation sur tous les pôles (p.ex. disjoncteur à coupure en charge).



## Montage des boutons et de la plaque de société

Avant de contrôler le fonctionnement correct de l'appareil, les boutons et la plaque de société doivent être montés. La position des boutons peut être consultée sur la notice de montage jointe au jeu de boutons.

**⚠ Attention :** Avant de monter les boutons, il est nécessaire de contrôler la présence de joints d'axes et leur montage correct!

Si une erreur se produit lors du montage des boutons, ceux-ci peuvent être retirés (cf. chapitre Retirer les boutons).

## Retirer les boutons

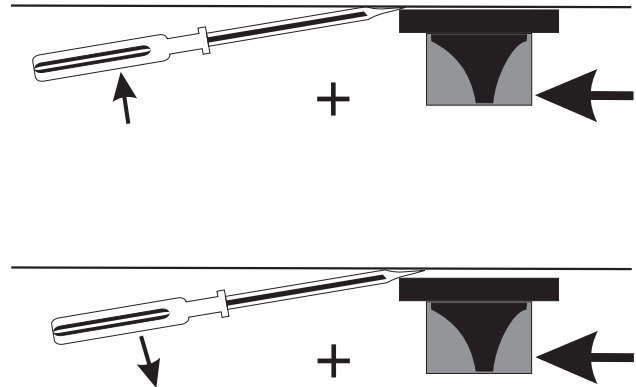
Veuillez lire d'abord ce texte avant d'essayer de retirer les boutons! Introduire un tournevis plat derrière le bouton. Tenir le bouton dans une main.

### Simultanément:

- soulever le bouton avec le tournevis et
- compenser (contre-appui) la force exercée latéralement sur le bouton.

Comme le tournevis possède une force de levier importante, le contre-appui exercé sur le bouton doit lui aussi être important.

Lorsque l'écartement entre le bouton et l'appareil est suffisant: attraper le bouton par l'arrière et sur les côtés avec deux doigts et tirer.



## Vérifier le fonctionnement

Mettre le bouton sur la position 3.

Le voyant lumineux jaune (régulation) et le voyant lumineux vert doivent s'allumer.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux jaune s'éteint.

## Avant la première utilisation

Avant la première utilisation nettoyez l'appareil: voir instructions de service.

# Caractéristiques techniques

## Dimensions des appareils

<b>Modèle FEF</b>	<b>040</b>
Largeur	400
Profondeur	850
Hauteur du corps*	750

- \* sans pieds jusqu'au plan de travail.  
Tous les appareils équipés en série de pieds réglable en hauteur, de 150 mm de haut, en plastique ( $\pm 25$  mm).

## A prévoir par le client:

	sans installation d'optimisation de puissance	avec installation d'optimisation de puissance
Contacteurs	–	–
Conduites de charge	1	1
Conduites de commande	–	–
Pour signalisation côté client	2 x 1,5 mm <sup>2</sup> *	2 x 1,5 mm <sup>2</sup> *
Installation d'optimisation de puissance		4 x 1,5 mm <sup>2</sup> *

\* sans PE

<b>Modèle FEF 040</b>		
<b>Approbation</b>		
Marque de contrôle		<b>CE</b>
Protect. contre projection d'eau		IPX5
<b>Caractéristiques relatives à l'utilisation</b>		
Cuve L x P x H		305 x 510 x 215 mm
Puissance de chauffage infrarouge		1,1 kW
Armoire ouverte en dessous L x P x H		333 x 700 x 400 mm
<b>Branchements</b>		
<b>Système électrique:</b>	Consommation nominale totale	1,1 kW
	Branchement / Protection	230 V 1N AC 50 Hz / 60 Hz 10 A
	Bornes de raccordement	4 mm <sup>2</sup>
<b>Caractéristiques techniques supplémentaires</b>		
Poids de l'appareil, encombrement inclus		52 kg
Chaleur perdue (VDI 2052)	total	0,383 kW
	sensible	0,383 kW
	latent	-
Emission de vapeur		-

# Anhang / Appendix / Supplément

## Kurzersatzteilliste

Pos.	Benennung Description Désignation Benaming	Bemerkungen Notes Remarques Opmerking	Teile-Nr Item-No. No pièce Res.deel-nr.	Stück bei ... / Quantity required for ... Quantité pour ... / Stuks bij ...				
				FEF 040				
1	Rohrheizkörper		182318	1				
2	Energeregler 240 V		183150	1				
3	Drehwinkelschalter		182825	1				
4	Signallampe grün, 230 V		184120	1				
5	Signallampe gelb, 230 V		184118	1				
6	Knebel mit Blattfeder schwarz		100136	1				
7	Skalenring; 1-2-3-0		141078	1				
8	Behälter GN1/1 200 mm tief		141356	1				
9	Bodenrost		837833000	1				

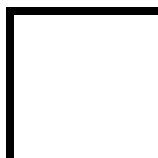
## Schaltpläne / Wiring diagrams / Schémas de câblage

Die Schaltpläne sind dieser Anleitung separat beigelegt.  
The wiring diagrams are separately enclosed to these instructions!  
Les schémas de câblage se trouvent séparés de cette brochure!





Gerät



Ihr Partner

