

BEDIENERHANDBUCH

Originalbetriebsanleitung

de

POMMESABFÜLLAUTOMAT F3D3S/F3D3/ F3D3SP/F3D3P

Single Lane/Dual Lane (mit R404A oder Propan (R290) Kühlung)



F3D3S-Single Lane
F3D3SP-Single Lane



2 Lane
Dual Lane



Artikelnr.:

718.390.030
718.387.300

718.390.032
718.390.587

F3D3SP-Single Lane
F3D3P-Dual Lane

718.390.599
718.387.897

718.390.031
718.390.586

F3D3S-Single Lane
F3D3-Dual Lane

Franke Foodservice Systems

Als weltweit führender Anbieter von umfassenden Küchenlösungen unterstützen wir die Systemgastronomie durch effiziente Produktentwicklungen und professionelle Serviceleistungen. Seit über 35 Jahren stehen wir für ausgezeichnete Qualität und höchste Flexibilität. Über 27.000 Küchenprojekte und Leistungen, die Ihre tägliche Arbeit einfacher und profitabler machen, belegen unseren Erfolg.

Sie haben sich für ein Produkt der Franke Foodservice Systems entschieden. Wir danken für Ihr Vertrauen und versichern Ihnen, dass wir auch künftig alles daran setzen werden, für Sie der beste Partner zu sein. Der direkte Kontakt zu Ihnen ist uns besonders wichtig. Daher stehen Ihnen unsere kompetenten Ansprechpartner gerne zur Seite. Und dies weltweit.



Konformitätserklärung

Die Franke Foodservice Systems Poland Sp. z. o. o. erklärt in alleiniger Verantwortung, daß das vorliegende Gerät/die vorliegenden Geräte, auf das/die sich diese Erklärung bezieht, konform ist/sind mit den Anforderungen dieser Richtlinien:

2004/108/EC (EMC Directive)
2006/42/EC (Machinery Directive)

Die Konformität wurde überprüft anhand der harmonisierten EN-Normen:

EMC: EN 55014-1:2007, EN 55014-2:2007
MD: EN 60204-1:2006, EN ISO 14121-1:2007, EN ISO 12100-1:2003 + A1:2009, EN ISO 12100-2:2003 + A1:2009

Verantwortlich für Konformitätserklärung:

Mikolaj Liskin
Franke Foodservice Systems
Poland Sp. z o.o.
ul. Polnocna 11
81-029 Gdynia
Poland
Switchboard: +48 58 6609 100
Direct phone: +48 58 6609 146
Direct fax: +48 58 6609 149
Email: Mikolaj.Liskin@Franke.com

Bedienerhandbuch Artikelnr.: 19004639

Revisionsdatum: 06.07.2012

Das Dokument gibt den technischen Stand zum Zeitpunkt der Revision wieder.
Technische Änderungen vorbehalten.

INHALT

1	Sicherheit	4
1.1	Symbole aus dem Bedienerhandbuch.....	4
1.2	Warn- und Verbotsszeichen.....	5
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
1.4	Sicherheitshinweise	6
2	Installation	9
2.1	Technische Daten.....	9
2.2	Verpackungskarton entfernen	11
2.3	Palette entfernen	12
2.4	Aufstellen.....	12
2.5	Türanschlag wechseln	13
2.6	Elektroanschluss.....	13
2.7	Fertigstellen	13
3	Gerätebeschreibung	15
3.1	Vor der ersten Inbetriebnahme	18
3.2	Tägliche Inbetriebnahme/Einschalten.....	19
3.3	Pommes Frites füllen.....	21
3.4	Pommes Frites ausgeben.....	22
3.5	Tägliche Ausserbetriebnahme / Ausschalten.....	23
4	Reinigung	24
4.1	Abtauen	24
4.2	Täglich reinigen	25
5	Vorbeugende Wartung	26
5.1	Filter reinigen	26
5.2	Kondensatorrippen reinigen.....	26
5.3	Kundendienst (Elektrokomponenten)	27
5.4	Kundendienst (Kältesystem)*	28
6	Betriebsstörungen/Fehlerbehebung	29
6.1	Fehlermeldungen.....	29
6.2	Störungen	29
7	Ausserbetriebnahme (Einlagerung/Entsorgung)	32
7.1	Einlagern	32
7.2	Entsorgen.....	32

* nur F3D3SP/F3D3P



WICHTIG!

Vor dem ersten Gebrauch müssen die Hinweise zur Betriebssicherheit, Gebrauch und Wartung sorgfältig gelesen und verstanden werden. Bewahren Sie das Bedienerhandbuch zum späteren Nachschlagen in der Nähe des Gerätes auf.

1.1 SYMBOLE AUS DEM BEDIENERHANDBUCH



GEFAHR

GEFAHR weist Sie auf potentielle Lebensgefahren und schwerste Verletzungen hin.



WARNUNG

WARNUNG weist Sie auf Verletzungsgefahren hin.



VORSICHT

VORSICHT weist Sie auf leichte Verletzungsgefahren hin.



HINWEIS

HINWEIS weist Sie auf Beschädigungsrisiken des Gerätes hin.



Hier finden Sie wichtige Informationen.



Hier finden Sie zusätzliche Informationen, Tipps und Empfehlungen.

1.2 WARN- UND VERBOTSZEICHEN



Allgemeine Warnung



Feuer, offenes Licht und Rauchen verboten



Warnung vor feuergefährlichen Stoffen



Zugriff für Unbefugte verboten



Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung



Wartungs- und Reparaturarbeiten durch Unbefugte verboten

1.3 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dies ist ein technisches Arbeitsmittel, das nur zur Verwendung in der Gastronomie bestimmt ist. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck, d.h. für die Zwischenlagerung und das Abfüllen gefrorener Produkte (Pommes Frites) verwendet werden. Jeder andere Einsatz gilt als unsachgemäß.



WICHTIG!

- Das Gerät darf nur von geschultem Personal bedient werden. Jeder Bediener des Gerätes muss das Bedienerhandbuch gelesen und verstanden haben.
- Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen niemals allein am Gerät sein und müssen immer beaufsichtigt werden.
- Halten Sie die Wartungs- und Reinigungsintervalle ein. Eine regelmässige Wartung und Reinigung erhält die Betriebsicherheit und Leistungsfähigkeit des Gerätes.
- Geben Sie das Bedienerhandbuch bei Verkauf oder Überlassung der Geräte an den nachfolgenden Benutzer weiter.
- Das Gerät ist nicht für ein längeres Lagern der gefrorenen Produkte (Pommes Frites) geeignet, sondern dient ausschliesslich als Zwischenlager zwischen dem Tiefkühlraum und der Fritteuse.

- Es darf ausschließlich nur für den vorgesehenen Bestimmungszweck eingesetzt werden.
 - Das Gerät ist nicht dazu geeignet, im Freien aufgestellt und betrieben zu werden. Es ist zum Gebrauch in einer Küche bestimmt, geschützt vor Wetter, überhöhter Temperatur und Luftfeuchte, und korrosiver Atmosphäre.
-

1.4 SICHERHEITSHINWEISE



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Bei Beschädigungen oder Betriebsstörungen, vor Reparatur-, Wartungs- und Reinigungsarbeiten: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung!
- Beachten Sie die entsprechenden Gefahrenhinweise am Gerät, z.B. am Gehäuse des Netzfilters!
- Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist! Lassen Sie das beschädigte Kabel von einem qualifizierten Elektriker mit einem gleichwertigen Kabel ersetzen! Vorher darf das Gerät nicht wieder in Betrieb genommen werden!
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst!
- Lassen Sie notwendige Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften mit Original Ersatzteilen durchführen!

Feuchtigkeit an den elektrischen Bauteilen kann zu Kurzschluss und bei Berührung zu schweren Verletzung und Tod führen!

- Reinigen Sie das Gerät niemals mit direktem Wasserstrahl, Schwamm oder Hochdruck-Wasserstrahl!
 - Schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an, wenn das Gerät nass ist!
 - Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, wenn das Gerät während des Betriebes nass wird!
-



WARNUNG

Brandgefahr!

Der Kältekreis ist mit R290 (Propan) gefüllt*. Propan ist hochentzündlich. Die Kühlschlangen verlaufen in den Seitenwänden. Werden die Kühlschlangen beschädigt, entweicht hochentzündliches Propan.

Eine Analyse oder Reparatur am Kältesystem ist nur unter bestimmten Bedingungen erlaubt!

- Reparieren Sie das Kältesystem **niemals** selber!
 - Wenden Sie sich bei Problemen an den technischen Kundendienst! Das Gerät darf nur unter bestimmten Bedingungen von einem qualifizierten Kältetechniker repariert werden!
 - Lesen Sie Kapitel "Wartung/Reparatur"!
-

* nur F3D3SP/F3D3P



VORSICHT

Verletzungsgefahr beim Auspacken!

Auf dem Versandkarton ist ein Neigungszeichen angebracht. Dieses muss korrekt angezeigt werden (siehe Abb. 01)

- Packen Sie das Gerät nur aus, wenn das Neigungszeichen korrekt angezeigt wird!
- Packen Sie das Gerät nicht aus, wenn die Anzeige fehlerhaft ist! Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!

Die Gurte am Versandkarton stehen unter Spannung. Das Holz der Palette kann absplittern.

- Halten Sie genügend Abstand beim Durchtrennen der Gurte!
- Tragen Sie Handschuhe und Schutzbrille beim Auspacken!

Das Gerät ist sehr schwer, kopflastig und kann leicht umkippen. Deshalb ist die Palette so gestaltet, daß das Gerät nur nach vorne mit Hilfe von 2 Metallrampen von der Palette geschoben werden kann.

- Packen Sie das Gerät nicht alleine aus! Das Gerät sollte von zwei oder drei Personen ausgepackt werden!
 - Versuchen Sie nicht, das Gerät seitlich oder nach hinten von der Palette zu schieben!
-



VORSICHT

Gefahr durch Schimmelpilze, Mikroben und Viren!

Bei unzureichender Reinigung setzen sich Lebensmittelrückstände im Innenraum (insbesondere in den Behältern) und auf den Ablageflächen ab.

- Halten Sie die Reinigungsintervalle ein!
 - Lesen Sie das Kapitel "Reinigung"!
-



VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Die Kondensatorrippen sind scharf und können Schnittverletzungen verursachen.

- Berühren Sie nicht die Kondensatorrippen bei der Reinigung!
- Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe bei der Reinigung!

Die Kühlleitungen können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.

- Berühren Sie nicht die Kühlleitungen bei der Reinigung!
 - Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe bei der Reinigung!
-

HINWEIS

Beschädigung des Gerätes!

Das Spülen mit zu heissem Wasser kann den/die Behälter verformen.

- Reinigen Sie den/die Behälter nur mit lauwarmen Wasser!

Zusammengefrorene Komponenten können das Gerät beschädigen.

- Legen Sie niemals nasse Komponenten in der Gefrierschrank!
- Trocknen Sie die Komponenten nach der Reinigung sorgfältig!

Schwere Gegenstände können die Korbablagen und Tropfschalen beschädigen.

- Stellen Sie auf den Korbablagen und Tropfschalen nur leere Frittierkörbe ab!
-

HINWEIS

Rostbildung auf Edelstahloberflächen!

Scheuernde Reinigungsmittel und spitze Gegenstände verursachen eisenhaltige Rückstände, die verrostet können.

- Verwenden Sie keine scheuernde Reinigungsmittel, keine Stahlwolle, keine Bürsten oder Schaber oder sonstige spitze Gegenstände für die Reinigung!
 - Verwenden Sie für das Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen Reinigungsvliese aus Kunststoff!
-

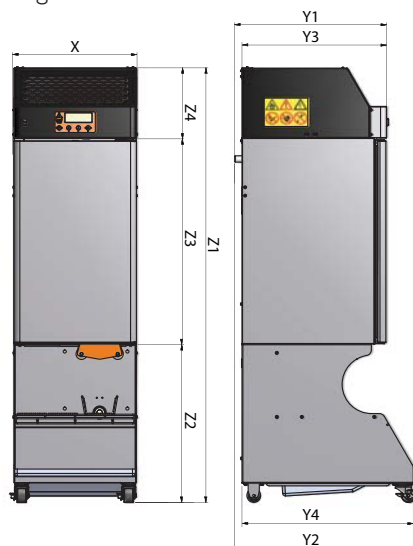
2 INSTALLATION

Die Installation des Gerätes muss von qualifizierten Fachkräften gemäß den Herstellerangaben, den Gebäude-, den Nahrungsmittel-, und den elektrischen Vorschriften ausgeführt werden. Es müssen die jeweils örtlich gültigen Unfallschutznormen beachtet werden. Bei Nichtbeachtung der Unfallschutznormen übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

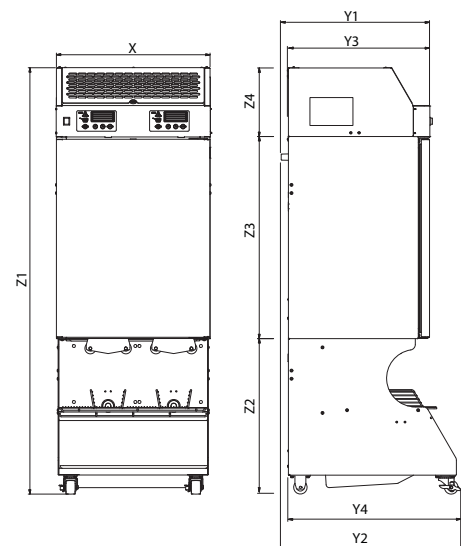
2.1 TECHNISCHE DATEN

Ausführung	Single Lane	Dual Lane
Geräuschemission	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)
Abmessungen (mm)		
Breite X	558.5	714.3
Tiefe Y1*	689.3	689.3
Tiefe Y2*	814.1	814.1
Tiefe Y3**	655.8	655.8
Tiefe Y4**	781.1	781.1
Höhe Z1	1983.0	1983.0
Höhe Z2	723.0	723.0
Höhe Z3	940.0	940.0
Höhe Z4	320.1	320.1
Gewicht (kg)		
Netto	-.-	-.-
Versandgewicht	-.-	-.-
Elektroanschluß (F3D3P/F3D3SP)		
Spannung	230 V	230 V
Phasen	1 Ph/L/N/PE	1 Ph/L/N/PE
Leistung	0.6 kW	0.6 kW
Frequenz	50 Hz	50 Hz
Ampere	3.7 A	3.7 A

Single Lane



Dual Lane



* F3D3SP/F3D3P
** F3D3S/F3D3

Ausführung	Single Lane		Dual Lane	
Elektroanschluß (F3D3/F3D3S)				
Spannung	230 V	120 V	230 V	120 V
Phasen	1 Ph/L/N/PE		1 Ph/L/N/PE	
Leistung	1.3 kW	1.3 kW	1.3 kW	1.3 kW
Frequenz	50 & 60 Hz	60 Hz	50 & 60 Hz	60 Hz
Ampere	5.5 A	11.0 A	5.5 A	11.0 A
Betriebsbedingungen und Installationsanforderungen				
Max. Umgebungstemperatur	33 °C		33 °C	
Max. Luftfeuchtigkeit	60 %		60 %	
Mindestabstand hinten	30 mm		30 mm	
Mindestabstand oben	100 mm		100 mm	
Mindestabstand seitlich	keiner		keiner	
Energieverbrauch (24 h) (F3D3P/F3D3SP)				
		4.05 kWh	5.1 kWh	
Energieverbrauch (24 h) (F3D3/F3D3S)				
		6.2 kWh	7.5 kWh	
Kühlsystem	geschlossenes System, Kaltwandkonstruktion			
Kältemittel (F3D3P/F3D3SP)	R290		R290	
Kältemittel (F3D3/F3D3S)	R404A		R404A	
Klimaklasse	N		N	
Betriebstemperatur	-18 °C bis -23 °C		-18 °C bis -23 °C	
Prommeskapazität	bis zu 18 kg		bis zu 26 kg	
Ausgabeleistung	bis zu 350 Körbe pro Std.		bis zu 700 Körbe pro Std.	
Ausgabegenauigkeit	plus/minus 10% des Kalibrierungsgewichts für die große Dosiermenge			
Beladegröße **				
Dosiermenge* (für Globale Kalibrierung)				
klein [small]	0.75 lb. (340g)		0.75 lb. (340g)	
mittel [medium]	1.0 lb. (454 g)		1.0 lb. (454 g)	
groß [large]	1.5 lb. (680 g)		1.5 lb. (680 g)	
Dosiermenge* (für EU Kalibrierung)				
klein [small]	0.69 lb. (312 g)		0.69 lb. (312 g)	
mittel [medium]	0.92 lb. (418 g)		0.92 lb. (418 g)	
groß [large]	1.38 lb. (625 g)		1.38 lb. (625 g)	
Beladegröße ***				
klein [small]	417 g		417 g	
mittel [medium]	500 g		500 g	
groß [large]	625 g		625 g	

* Die Dosiermengen-Kalibrierung kann geändert werden (Anweisungen für die Dosiermengen-Kalibrierung finden Sie im Servicehandbuch).

** 718.390.599, 718.387.897, 718.390.030, 718.387.300

*** 718.390.031, 718.390.586, 718.390.031, 718.390.586

2.2 VERPACKUNGSKARTON ENTFERNEN



VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Auf dem Versandkarton ist ein Neigungszeichen angebracht. Das Neigungszeichen muss korrekt angezeigt werden (siehe Abb. 01).

- Packen Sie das Gerät nur aus, wenn das Neigungszeichen korrekt angezeigt wird!
- Packen Sie das Gerät nicht aus, wenn die Anzeige fehlerhaft ist! Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst!



Abb. 01: Neigungszeichen:
korrekt: das Gerät kann ausgepackt werden.
fehlerhaft: das Gerät darf nicht ausgepackt werden, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Vorgehen:

Das Neigungszeichen muß korrekt angezeigt werden (siehe Abb. 01).



VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Die Gurte am Versandkarton stehen unter Spannung. Das Holz der Palette kann absplittern.

- Halten Sie genügend Abstand beim Durchtrennen der Gurte!
- Tragen Sie Handschuhe und Schutzbrille beim Auspacken!

- Kunststoffgurte mit einer Schere durchtrennen.
- den Verpackungskarton nach oben abheben (mit 2 Personen) (siehe Abb. 02).
- die Kunststoffgurte des Zubehörkartons mit einer Schere durchtrennen (siehe Abb. 03).
Der Zubehörkarton enthält entfernbar Komponenten. **Nicht wegwerfen!**



Abb. 02: Den Verpackungskarton abheben.

Abb. 03: Den Zubehörkarton entfernen.

2.3 PALETTE ENTFERNEN



VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist sehr schwer, kopflastig und kann leicht umkippen. Deshalb ist die Palette so gestaltet, daß das Gerät nur nach vorne mit Hilfe von 2 Metallrampen von der Palette geschoben werden kann.

- Packen Sie das Gerät nicht alleine aus! Das Gerät sollte von zwei oder drei Personen ausgepackt werden!
- Versuchen Sie nicht, das Gerät seitlich oder nach hinten von der Palette zu schieben!

- mit zwei Personen das Gerät an beiden Seiten greifen.
- das Gerät vorsichtig nach vorne schieben. Dabei die Palette festhalten. Bei Bedarf das Gerät vorsichtig hin- und herbewegen (siehe Abb. 04).
Durch das Vorwärtsschieben werden 2 Metallrampen ausgefahren, auf denen das Gerät ohne den Einsatz eines Gabelstaplers von der Palette geschoben werden kann.
- auf den Metallrampen nach unten schieben bis die vorderen Räder auf dem Boden aufsetzen.
- das Gerät vollständig von den Metallrampen schieben bis alle 4 Räder auf dem Boden aufsetzen.



Abb. 04: Das Gerät von der Palette schieben.

2.4 AUFSTELLEN

Das Gerät muß waagrecht aufgestellt werden. Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse müssen unbedingt freigehalten werden. Beachten Sie die Mindestabstände (siehe "Technische Daten")! Der Aufstellort muss dazu geeignet sein, das Gerät zur Reinigung und für den rückwärtigen Zugang (zur Wartung) hervorzurollen.

Das Gerät wird neben der Frittierstation aufgestellt. Folgende Konfigurationen sind möglich:

Konfiguration 1

Abfüllstation	Fritteusen	Pommesabfüllautomat
---------------	------------	---------------------

Konfiguration 2

Pommesabfüllautomat	Fritteusen	Abfüllstation
---------------------	------------	---------------

2.5 TÜRANSCHLAG WECHSELN

Der Gefrierschrank sollte sich zu der Seite öffnen lassen, von der aus die Pommes Frites leichter eingefüllt werden können.

Das Gerät wird standardmäßig mit rechtsangeschlagenen Türen geliefert. Je nach Situation müssen die Scharniere gewechselt werden. Anweisungen zum Wechseln des Türanschlages finden Sie im Servicehandbuch.

2.6 ELEKTROANSCHLUSS

Es sind die örtlich gültigen Elektroinstallations- sowie Sicherheitsvorschriften zu beachten. Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäss den einschlägigen Normen erfolgen. Vor dem Stromanschluss muss geprüft werden, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz mit den Werten des Stromnetzes übereinstimmt.

- das Gerät in Position fahren und die Bremsen der vorderen beiden Rollen arretieren.
- F3D3P/F3D3SP: den Stecker in eine 230 V (50 Hz) Steckdose einstecken. Das mitgelieferte Netzkabel ist 3 m lang.
- F3D3/F3D3S: den Stecker in eine 230 V (50 & 60 Hz) oder 120 V (60 Hz) Steckdose einstecken. Das mitgelieferte Netzkabel ist 3 m lang.



WICHTIG!

Das Gerät ist in einem Potentialausgleichssystem einzubeziehen. Die hierzu vorgesehene Klemme ist mit einem Aufkleber versehen. Dieser Anschluß muß vorschriftsgemäß durchgeführt, und die Wirksamkeit geprüft werden.

2.7 FERTIGSTELLEN

Schutzfolien abziehen

- Schutzfolien vorsichtig von den Edelstahloberflächen abziehen.
- eventuelle Klebestoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.

HINWEIS

Rostbildung auf Edelstahloberflächen!

Scheuernde Reinigungsmittel und spitze Gegenstände verursachen eisenhaltige Rückstände, die verrostet können.

- Verwenden Sie keine scheuernde Reinigungsmittel, keine Stahlwolle, keine Bürsten oder Schaber oder sonstige spitze Gegenstände für die Reinigung!
 - Verwenden Sie für das Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen Reinigungsvliese aus Kunststoff!
-

- Edelstahloberflächen mit einem feuchten Lappen (lauwarmes Wasser und Neutralseife) reinigen.
- mit klarem Wasser nachwischen.
- sorgfältig trocken wischen.



Kalkablagerungen und Kalkflecken entfernen

Falls die Reinigung mit Neutralseife nicht ausreichend ist, lassen sich Kalkablagerungen mit einer 25 % igen Essiglösung entfernen. Essiglösung einwirken lassen, anschliessend mit klarem Wasser abspülen und trocken wischen.

3 GERÄTEBESCHREIBUNG

Der F3D3 ermöglicht das einfache Portionieren von gefrorenen Pommes Frites ohne Qualitätsverlust. Die halbautomatische Technik gewährleistet eine bedarfsgerechte Bereitstellung von gefüllten Frittierkörben je nach Nachfrage. Der F3D3-Dual Lane ist durch zwei getrennt voneinander bedienbare Ausgabezeilen besonders flexibel.

Als Kühlmittel wird R404A oder das umweltfreundliche R290 verwendet. R290 hat keinen schädlichen Einfluss auf die Ozonschicht (ODP), einen vernachlässigbaren Treibhauseffekt (GWP) und ist weltweit verfügbar. R290 ist aufgrund seiner energetisch guten Eigenschaften ein sehr geeignetes Kühlmittel für diese Anwendung unter besonderer Berücksichtigung der leichten Entflammbarkeit.

Der F3D3 ist in 4 Ausführungen erhältlich:

- F3D3S-Single Lane: mit einer Ausgabezeile, mit R404A Kühlmittel
- F3D3SP-Single Lane: mit einer Ausgabezeile, mit Propan Kühlmittel
- F3D3-Dual Lane: mit zwei Ausgabezeilen, mit R404A Kühlmittel
- F3D3P-Dual Lane: mit zwei Ausgabezeilen, mit Propan Kühlmittel

Lieferumfang (Komponenten)

Nicht entfernbare Komponenten (fest installiert im Gefrierschrank):

- Trichter mit Füllklappen

Entfernbare Komponenten (im Gerät):

- Behälter (Single Lane: 1 Stück, Dual Lane: 2 Stück)
- Ablenker (Single Lane: 1 Stück, Dual Lane: 2 Stück)
- Gefrierschrankboden (1 Stück)
- Ablagerost (1 Stück)

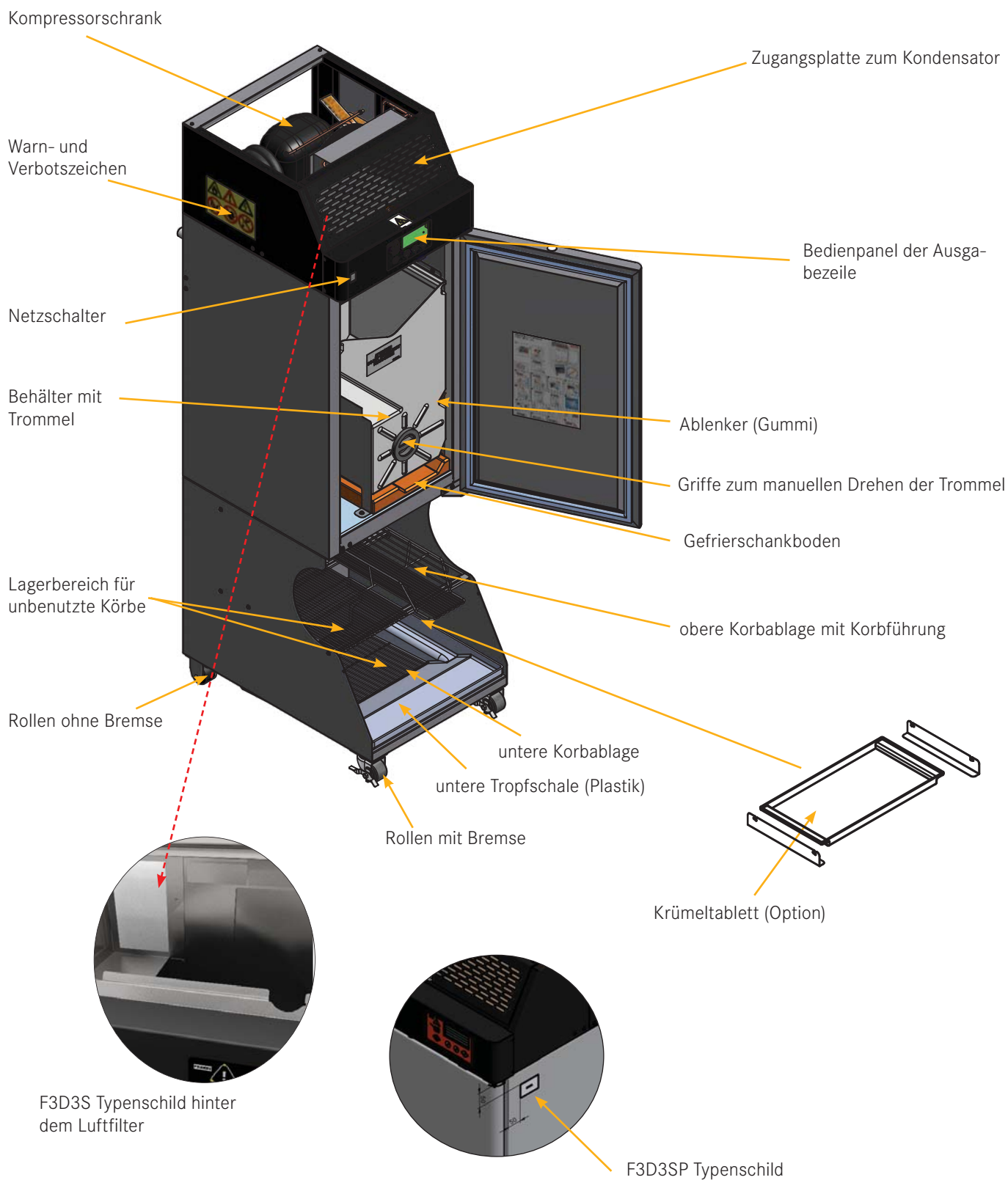
Entfernbare Komponenten (im Zubehörkarton):

- obere Korbablage mit Korbführungen (1 Stück)
- untere Korbablage (1 Stück)
- untere Tropfschale (1 Stück)
- Krümeltablett (1 Stück) (Option)

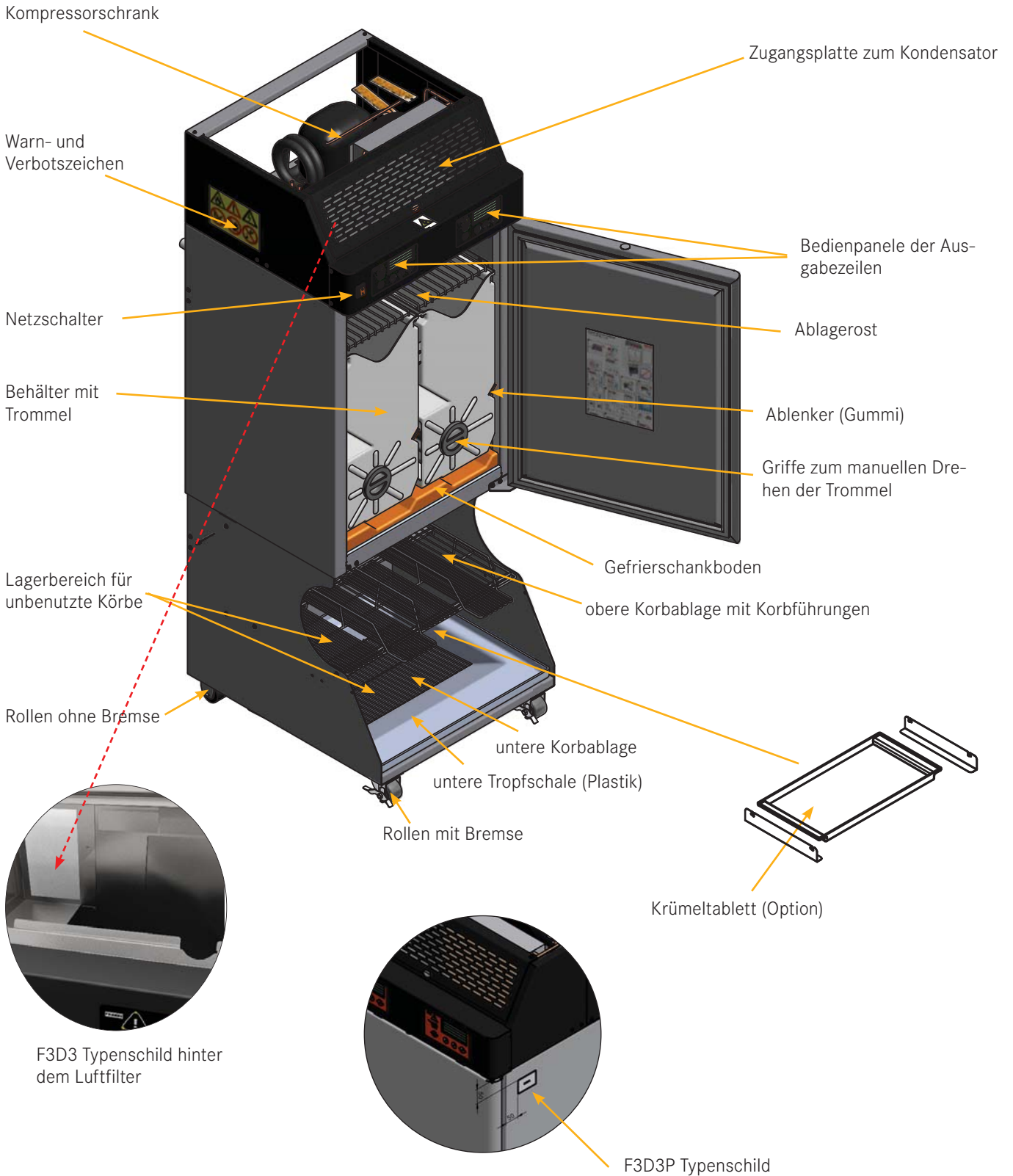
Zubehör (optional), nur für Dual Lane Versionen

- seitliche Korbablage
- Auffangwanne für die seitliche Korbablage

F3D3S und F3D3SP-Single Lane

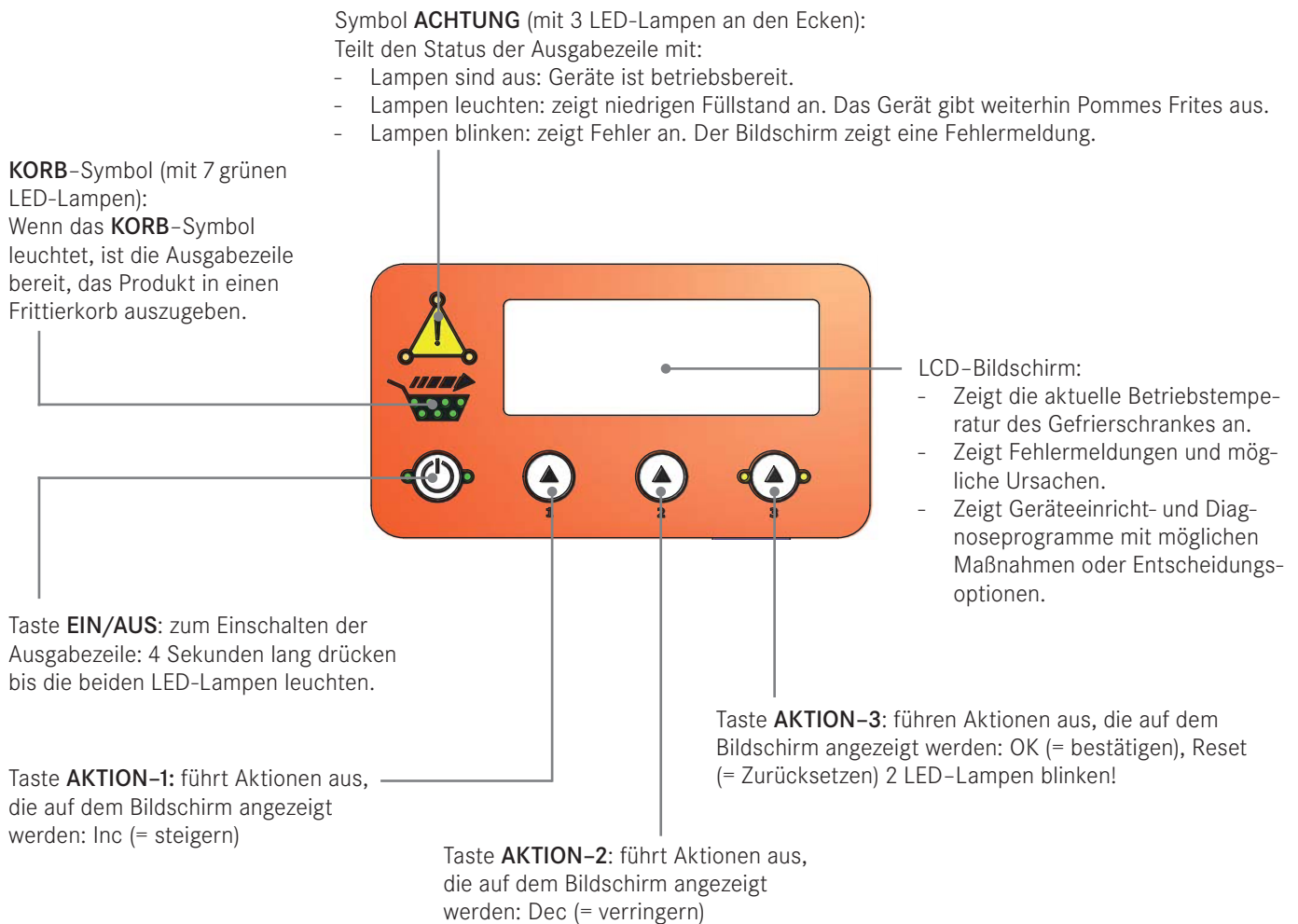


F3D3 und F3D3P-Dual Lane



Bedienpanel für Ausgabezeile

Für jede Ausgabezeile gibt es ein Bedienpanel. Die Ausgabezeilen können getrennt voneinander bedient werden. Bei Bedarf kann eine Ausgabezeile ausgeschaltet werden (Dual Line).



3.1 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen alle Komponenten des Gerätes gereinigt werden.

Entfernbare Komponenten reinigen

Die entfernbaren Komponenten befinden sich 1. im Gerät selbst und 2. im Zubehörkarton (siehe Lieferumfang).

HINWEIS

Beschädigung des Gerätes!

Das Spülen mit zu heissem Wasser kann den/die Behälter verformen.

- Reinigen Sie den/die Behälter nur mit lauwarmen Wasser!

Zusammengefrorene Komponenten können das Gerät beschädigen.

- Legen Sie niemals nasse Komponenten in der Gefrierschrank!
- Trocknen Sie die Komponenten nach der Reinigung sorgfältig!

-
- alle Komponenten nacheinander im Spülbecken waschen und desinfizieren.
 - alle Komponenten zum Trocknen aufstellen und an der Luft trocknen lassen.
 - den/die Behälter auf den Kopf stellen, so daß das Wasser gut ablaufen kann.

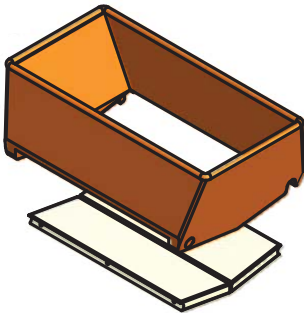


Abb. 05: Trichter mit Füllklappen

Innenraum und nicht entfernbare Komponenten reinigen

- die Innenflächen des Kühlschranks und die Trichter (siehe Abb. 05) mit einem Tuch abwischen und desinfizieren.
- insbesondere die Vorder- und Rückseite der Füllklappen und den kompletten Trichter abwischen und desinfizieren.
- alle Teile sorgfältig mit einem keimfreien Tuch trocken wischen.



Tipp:

Die Füllklappen des Trichters sind federbelastet und lassen sich durch vorsichtiges Drücken öffnen. Bei geöffneten Füllklappen sind alle Teile des Trichters für die Reinigung leichter erreichbar.

3.2 TÄGLICHE INBETRIEBNAHME/EINSCHALTEN

Gerät zusammenbauen

HINWEIS

Beschädigung des Gerätes!

Zusammengefrorene Komponenten können das Gerät beschädigen.

- Legen Sie niemals nasse Komponenten in der Gefrierschrank!
-



Tipp:

Wenn die Nabe nicht vollständig eingerastet ist, befindet sich der Behälter nicht in der richtigen Position, und der Gefrierschrank lässt sich nicht schließen.

In diesem Fall die Trommel am Griff leicht drehen bis die Nabe voll einrastet.



1 Den Gefrierschrankboden richtig herum einlegen. Die schräge Fläche muß nach unten und zur Rückseite weisen. Nach unten drücken.



2 Ablenker mit der kürzeren Seite voran am Behälter einschieben.



3 Behälter einsetzen. Darauf achten, daß die Nabe vollständig in der Trommel einrastet. Gegebenenfalls die Trommel am Griff drehen bis die Nabe einrastet.



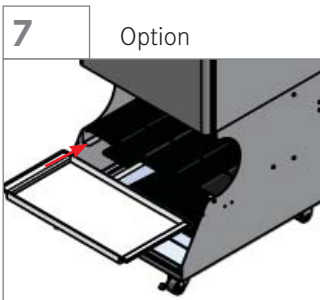
4 untere Tropfschale einlegen.



5 untere Korbablage einlegen.



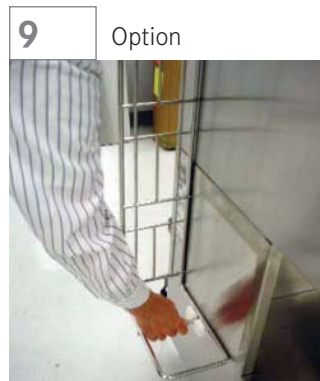
6 obere Korbablage auf die Querstreben legen.



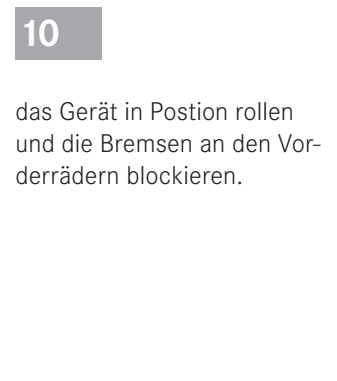
7 Option Krümeltablett einschieben.



8 Ablagerost einlegen (in den Gefrierschrank über den/die Behälter). Nur für Dual Lane Versionen



9 Option seitliche Korbablage montieren (falls vorhanden) Auffangwanne unter die Korbablage positionieren. Nur für Dual Lane Versionen



10 das Gerät in Position rollen und die Bremsen an den Vorderrädern blockieren.

Einschalten/auf Betriebstemperatur abkühlen lassen

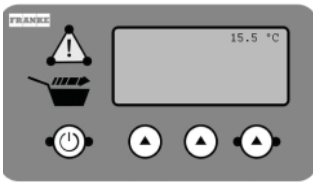


Abb. 06: Display mit Temperaturanzeige (Istwert).

- Gefrierschrank schließen.
- Kühlung am Netzschalter einschalten. Die Kontrolllampe im Schalter leuchtet.

Der Abkühlvorgang beginnt. Die aktuelle Temperatur wird während des Abkühlens im Display angezeigt (siehe Abb. 06). Nach ca. 3 Stunden hat das Gerät die geforderte Betriebstemperatur (-18 bis -23 °C) erreicht. Je nach den Umgebungsbedingungen (Raumtemperatur und Luftfeuchte) kann das Abkühlen länger dauern.

3.3 POMMES FRITES FÜLLEN



WICHTIG!

Die Produkte dürfen erst eingefüllt werden, wenn die geforderte Betriebstemperatur erreicht ist!

HINWEIS

Eisbildung an den Gefrierschrankwänden führt dazu, daß die Betriebstemperatur im Innenraum nicht erreicht wird.

- Lassen Sie die Tür des Gefrierschranks nicht länger als für das Befüllen notwendig offen stehen!
- Tauen Sie das Gerät täglich ab (siehe Kapitel "Reinigung")



1 Ablagerost entfernen. Behälter prüfen. Eventuelle Produktreste entfernen.



2 Beutel mit den gefrorenen Pommes Frites vollständig aufreißen. Darauf achten, die Pommes Frites nicht zu zerbrechen oder zu zerdrücken.



3 Pommes Frites von oben vorsichtig in den Behälter schütten, so daß die Pommes nicht brechen. Die Beutel so halten, daß die meisten Pommes parallel zur Trommelachse fallen.



4 Schritt 2 und 3 wiederholen bis der/die Behälter voll sind (siehe "Technische Daten" Pommeskapazität).



5 Gefrierschrank schließen.

3.4 POMMES FRITES AUSGEBEN

HINWEIS

Qualitätsverlust!

Das Produkt taut im fertig gefüllten Frittierkorb schnell auf. Die gefüllten Körbe dürfen weder auf den Abstellflächen des Pommesabfüllautomaten noch an der Fritteuse längere Zeit aufbewahrt werden.

- Befüllen Sie einen Korb nur dann, wenn die Fritteuse einsatzbereit ist!

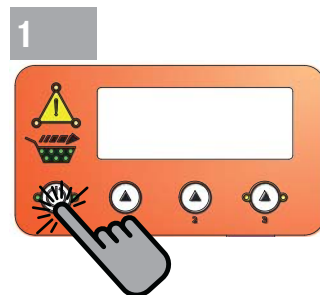


Beladegröße einstellen

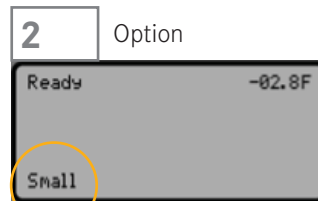
Auf dem Bildschirm unten links wird die aktuelle Beladegröße angezeigt (z. B. small = Standard)

Taste **AKTION-3** drücken.

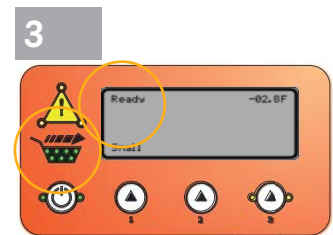
Die Anzeige wechselt auf die nächste Beladegröße (z.B. medium). Solange drücken bis die gewünschte Beladegröße auf dem Bildschirm angezeigt wird.



Taste **EIN/AUS** 4 Sekunden lang drücken bis die LED-Lampen an der Taste leuchten. Die Ausgabezeile ist eingeschaltet.



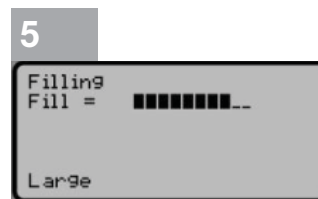
bei Bedarf die Beladegröße ändern. Als Standard ist die Beladegröße klein [small] eingestellt.



das Gerät ist bereit zur Ausgabe von Pommes Frites, wenn das **KORB**-Symbol leuchtet. Auf dem Bildschirm wird Bereit [**Ready**] angezeigt.



einen leeren Frittierkorb unter die Ausgabe stellen und nach hinten gegen den Ausgabedruckschalter drücken. Der Korb wird gefüllt.



Der Bildschirm zeigt Füllen [**Filling**] an. Der Füllvorgang wird auf dem Bildschirm durch einen wachsenden waagrechten Balken angezeigt.

den befüllten Korb entnehmen und sofort in die Fritteuse stellen.

HINWEIS

Beschädigung des Gerätes!

Schwere Gegenstände können die Korbablagen und Tropfschalen beschädigen.

- Stellen Sie auf den Korbablagen und Tropfschalen nur leere Frittierkörbe ab!

Leere Frittierkörbe können im Gerät auf den dafür vorgesehenen Stellen bis zur Wiederbefüllung abgestellt werden:

Ort	Single Lane	Dual Lane
untere Korbablage	3 Körbe	4 Körbe
obere Korbablage (+ Ausgabepplätze)	2 (+1) Körbe	2 (+2) Körbe
seitliche Korbablage (falls vorhanden)		

3.5 TÄGLICHE AUSSERBETRIEBNAHME / AUSSCHALTEN

Das Gerät muss täglich nach Ladenschluß entleert, abgetaut und gereinigt werden.



Tipp:

In Restaurants mit durchgehenden Öffnungszeiten sollte der Gefrierschrank täglich 2-3 Stunden ausgeschaltet werden.

Es empfiehlt sich, gegen Ladenschluss die Füllmenge der Behälter möglichst gering zu halten, damit möglichst wenig Pommes Frites über Nacht im Tiefkühlraum aufbewahrt werden müssen. Zur besseren Einteilung der Reinigungszeit bietet der F3D3/F3D3P-Dual die Möglichkeit, schon vor dem Ladenschluß eine der beiden Ausgabezeilen auszuschalten, die Komponenten aus dem Gerät zu nehmen und zu reinigen.

1. Taste **EIN/AUS** 4 Sekunden lang drücken bis die LED-Lampen an der Taste erlöschen. Die Ausgabezeile ist ausgeschaltet.
2. den Netzschalter drücken, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. Die Kontrolllampe im Schalter erlischt.
3. den/die Behälter aus dem Gerät nehmen.
4. die restlichen Pommes Frites aus dem Behälter in geeignete Vorratgefäße füllen und im Tiefkühlraum aufbewahren.



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Vor Reinigungsarbeiten: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung!

Feuchtigkeit an den elektrischen Bauteilen kann zu Kurzschluss und bei Berührung zu schweren Verletzung und Tod führen!

- Reinigen Sie das Gerät niemals mit direktem Wasserstrahl, Schwamm oder Hochdruck-Wasserstrahl!

4.1 ABTAUEN

Das Gerät muss von der Stromversorgung getrennt sein. Es dürfen sich keine Produkte im Gerät befinden.

1. alle entfernbaren Komponenten außer der unteren Tropfschale aus dem Gerät nehmen. Die Tropfschale soll das abtropfende Tauwasser auffangen!
2. den Ablenker vom Behälter / von den Behältern entfernen.

HINWEIS

Beschädigung!

Der Gefrierschrank darf nur passiv abgetaut werden.

- Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und lassen Sie die Tür offen stehen!
- Kratzen Sie niemals Eisschichten von den Schrankwänden, um den Abtauvorgang zu beschleunigen!

3. das Gerät bei geöffneter Tür abtauen lassen.
4. die Auffangwanne der seitlichen Korbablage entfernen (falls vorhanden).

4.2 TÄGLICH REINIGEN

HINWEIS

Beschädigung des Gerätes!

Das Spülen mit zu heissem Wasser kann den/die Behälter verformen.

- Reinigen Sie den/die Behälter nur mit lauwarmen Wasser!

Zusammengefrorene Komponenten können das Gerät beschädigen.

- Legen Sie niemals nasse Komponenten in der Gefrierschrank!
 - Trocknen Sie die Komponenten nach der Reinigung sorgfältig!
-

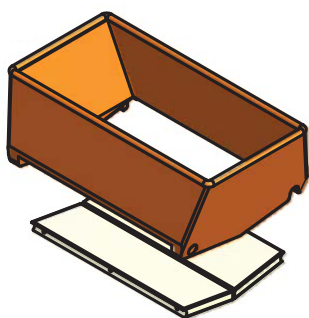


Abb. 07: Trichter mit Füllklappen

- alle aus dem Gerät genommenen Komponenten nacheinander im Spülbecken waschen und desinfizieren.
- alle Komponenten zum Trocknen aufstellen und an der Luft trocknen lassen.
- den/die Behälter auf den Kopf stellen, so daß das Wasser gut ablaufen kann.

Nachdem das Gerät vollständig abgetaut ist:

- die Innenflächen des Kühlschranks und die Trichter (siehe Abb. 07) mit einem Tuch abwischen und desinfizieren.
- insbesondere die Vorder- und Rückseite der Füllklappen und den kompletten Trichter abwischen und desinfizieren.



Tipp:

Die Füllklappen des Trichters sind federbelastet und lassen sich durch vorsichtiges Drücken öffnen. Bei geöffneten Füllklappen sind alle Teile des Trichters für die Reinigung leichter erreichbar.

- die untere Tropfschale entnehmen, im Spülbecken waschen und zum Trocknen aufstellen.
- den gesamten Korbablagebereich mit Querstreben, Seitenwänden und Rückwand mit einem Tuch abwischen und desinfizieren.
- den Innenraum und den Korbablagebereich sorgfältig mit einem keimfreien Tuch trocken wischen.
- die Gefrierschranktür schließen.



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Vor Wartungsarbeiten: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung!
- Lassen Sie notwendige Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften mit Original Ersatzteilen durchführen!

5.1 FILTER REINIGEN

Reinigungsintervall

1 x monatlich

Benötigtes Werkzeug/Material

Geschirrspülmittel
alternativ:
Geschirrspülmaschine

- Zugangsplatte zum Kondensator abnehmen.
- Filter aus dem Gerät nehmen.
- Filter im Spülbecken mit einem haushaltsüblichen Geschirrspülmittel reinigen.
- mit klarem Wasser abspülen.
- trocknen lassen.
- alternativ: Filter in der Geschirrspülmaschine spülen.
- Filter einsetzen.
- Zugangsplatte schließen.

5.2 KONDENSATORRIPPEN REINIGEN



WICHTIG!

Saubere Kondensatoren haben einen großen Einfluß auf die Lebensdauer des Kompressors.



VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Die Kondensatorrippen sind scharf. Berührungen können Schnittverletzungen verursachen.

- Berühren Sie nicht die Kondensatorrippen!
- Tragen Sie gegebenenfalls Handschuhe!

Reinigungsintervall

1 x monatlich

Benötigtes Werkzeug/Material

Bürste mit weichen Borsten
alternativ:
Staubsauger

- Zugangsplatte zum Kondensator abnehmen.
- Filter aus dem Gerät nehmen.
- Kondensatorrippen mit einer Bürste mit weichen Borsten oder einem Staubsauger von Staub und Schmutz befreien.
- Filter einsetzen.
- Zugangsplatte schließen.

5.3 KUNDENDIENST (ELEKTROKOMPONENTEN)

- Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an den technischen Kundendienst.
- Geben Sie bei jeder Meldung die Artikelnummer sowie den Typ an. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild.

5.4 KUNDENDIENST (KÄLTESYSTEM)*



WARNUNG

Brandgefahr!

Der Kältekreis ist mit R290 (Propan) gefüllt. Propan ist hochentzündlich.

Arbeiten (Analyse/Reparatur/Wartung) am Kältesystem sind nur unter bestimmten Bedingungen erlaubt!

- Reparieren Sie das Kältesystem **niemals** selber!
- Wenden Sie sich bei Problemen an den technischen Kundendienst! Das Gerät darf nur unter bestimmten Bedingungen von einem qualifizierten Kältetechniker repariert werden!

Für Arbeiten (Analyse/Reparatur/Wartung) am Kältesystem gelten bestimmte Anforderungen, die unbedingt eingehalten werden müssen. Werden diese Anforderungen nicht erfüllt, erlischt die Gewährleistung, und Hersteller übernimmt keinerlei Haftung.




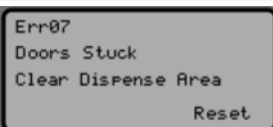
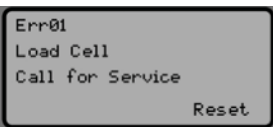
- Arbeiten am Kältesystem dürfen **niemals** in den Räumen des Restaurants durchgeführt werden.
- das Gerät darf in einer geeigneten Werkstatt repariert werden. Auf eine ausreichende Lüftung ist zu achten!
- das Gerät darf für die Dauer der Arbeiten am Kältesystem ins Freie gestellt werden.
- die Arbeiten dürfen **nur** von einer qualifizierten (zertifizierten) Fachfirma durchgeführt werden. Es gelten die jeweiligen örtlichen Normen oder Gesetze für diese Qualifikation.

* nur F3D3SP/F3D3P

6 BETRIEBSSTÖRUNGEN/FEHLERBEHEBUNG

6.1 FEHLERMELDUNGEN

Die Fehlermeldungen werden auf dem Bildschirm des Bedienpanels angezeigt.

Fehlermeldung	Problem	Abhilfemaßnahme
	Füllhöhe im Behälter niedrig (reicht für ca. 3 bis 4 Korbfüllungen)	Behälter mit Pommes Frites füllen. ACHTUNG: Wenn die Ausgabe fortgesetzt wird bis der Behälter leer ist, wird der Füllvorgang abgebrochen, Fehlermeldung Err04 wird angezeigt.
	Fehler am Trichter	1. Baugruppe Trichter und Füllklappen überprüfen. 2. Zurücksetzen [Reset] (Taste AKTION-3) drücken.
	1. Behälter leer 2. Pommesklumpen (Brücke) im Behälter	1. Mit Pommes füllen. oder 2. Behälter auf zusammengebackene Pommes Frites überprüfen und gegebenenfalls Brücke lösen/entfernen. 3. Zurücksetzen [Reset] (Taste AKTION-3) drücken.
	Füllklappen blockiert	1. Füllklappen auf Blockierungen überprüfen. 2. Zurücksetzen [Reset] (Taste AKTION-3) drücken.
	Wiegezeilenproblem	technischen Kundendienst anrufen!

6.2 STÖRUNGEN

	Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
1	der Netzschalter ist eingeschaltet, aber das Gefriergerät läuft nicht.	Stecker ist nicht in der Steckdose.	Stecker einstecken (Netzschalter einschalten).
		Steckdose ist defekt.	Stecker in eine andere Steckdose einstecken. Defekte Steckdose von einem Elektriker reparieren lassen.
		die Sicherung hat abgeschaltet.	Prüfen, ob die Sicherung abgeschaltet ist. Bei Bedarf zurückstellen.

	Problem	Ursache	Abhilfemassnahme
2	Gefriergerät läuft, erreicht aber die geforderte Betriebstemperatur nicht (-18 °C).	Eisbildung an den Innenwänden, insbesondere am Temperaturfühler.	alle Produkte und Komponenten aus dem Gerät nehmen, und das Gerät abtauen (siehe Kapitel "Reinigung"). Empfehlung: Gefrierschrantür während des Betriebes nur so lange wie unbedingt nötig offen stehen lassen, um Eisbildung zu vermeiden. Täglich abtauen.
		Der Filter ist verschmutzt.	Filter reinigen (siehe Kapitel "Vorbeugende Wartung").
		Die Kondensatorrippen sind verschmutzt.	Kondensatorrippen reinigen (siehe Kapitel "Vorbeugende Wartung").
		alle Maßnahmen (Abtauen, Filter und Kondensatorrippen reinigen) helfen nicht.	technischen Kundendienst anrufen!
3	die Ausgabezeilen lassen sich nicht einschalten.	kein Netzstrom	Netzschalter einschalten. (das Gerät in Betrieb nehmen, siehe Kapitel "Tägliche Inbetriebnahme") Stecker einstecken (das Gerät in Betrieb nehmen, siehe Kapitel "Tägliche Inbetriebnahme")
		Taste EIN/AUS wurde nicht lange genug gedrückt.	Taste EIN/AUS 4 Sekunden lang drücken bis die LED-Lampen an der Taste leuchten.
4	Tür des Gefriergerätes schließt nicht richtig.	der oder die Behälter sind nicht richtig in die Trommelnabe eingesteckt.	Behälter in das Gerät drücken und dabei bei Bedarf die Trommel am Griff etwas drehen.
5	Trommel dreht nicht.	Der Behälter ist leer. Der Bildschirm zeigt die Fehlermeldung Err04 an, die Taste Aktion-3 (Zurücksetzen [Reset]) blinkt.	Behälter mit Pommes Frites füllen. Zurückstellen [Reset] drücken. Der Füllvorgang beginnt.
		Im Behälter sind Pommes Frites zu einer "Brücke" zusammengebacken. Der Bildschirm zeigt die Fehlermeldung Err04 an, die Taste AKTION-3 (Zurücksetzen [Reset]) blinkt.	Behälter schütteln und Pommes Frites umverteilen, um die Brücke zu zerbrechen. Vorsichtig sein, um nicht die Pommes Frites zu zerbrechen! Zurückstellen [Reset] drücken. Der Füllvorgang beginnt.
6	Hebbaugruppe hebt oder senkt nicht.	der Liftmotor ist defekt.	technischen Kundendienst anrufen!
7	das Korb-Symbol leuchtet nicht.	die Ausgabezeile ist ausgeschaltet.	Taste EIN/AUS 4 Sekunden lang drücken bis die LED-Lampen an der Taste leuchten.
		die geforderte Beladegrösse wurde nicht erreicht.	siehe Nr. 12
8	die Taste AKTION-3 (Zurücksetzen [Reset]) blinkt.	Der Füllvorgang wurde vorzeitig abgebrochen.	Zurückstellen [Reset] drücken. Der Füllvorgang beginnt.
		Im Behälter sind Pommes Frites zu einer "Brücke" zusammengebacken. Der Bildschirm zeigt die Fehlermeldung Err04 an, die Taste AKTION-3 (Zurücksetzen [Reset]) blinkt.	Behälter schütteln und Pommes Frites umverteilen, um die Brücke zu zerbrechen. Vorsichtig sein, um nicht die Pommes Frites zu zerbrechen!

	Problem	Ursache	Abhilfemassnahme
9	Gerät gibt nicht aus und Fehlermeldung Err04 wird angezeigt.	Behälter ist leer.	Behälter mit Pommes Frites füllen. Zurückstellen [Reset] drücken. Der Füllvorgang beginnt.
		im Behälter sind Pommes Frites zu einer "Brücke" (sehr fest) zusammengebacken.	Behälter schütteln und Pommes Frites umverteilen, um die Brücke zu zerbrechen. Vorsichtig sein, um nicht die Pommes Frites zu zerbrechen! Eventuell einen sehr festen Kumpen entfernen. Zurückstellen [Reset] drücken. Der Füllvorgang beginnt.
10	Gerät gibt nicht aus und Fehlermeldung Err02 oder Err07 wird angezeigt.	Trichter fehlt.	Trichter einsetzen.
		Füllklappen-Motor ist defekt.	den technischen Kundendienst anrufen.
11	die Fehlermeldung Wenig-Produkt Warnung [Low product warning] wird angezeigt.	Füllhöhe im Behälter ist niedrig (nur noch 3-4 Füllungen).	Behälter mit Pommes Frites füllen. Achtung: Wenn die Ausgabe fortgesetzt wird bis der Behälter leer ist, wird der Füllvorgang abgebrochen, Fehlermeldung Err04 wird angezeigt.
		gefrorene Pommes im Behälter haben um den Sensor herum einen Hohlraum gebildet.	Behälter schütteln und Pommes Frites umverteilen, um den Hohlraum zu schließen. Vorsichtig sein, damit die Pommes Frites nicht zerbrechen!
12	Behälter ist leer, aber die Fehlermeldung Err04 wird nicht angezeigt.	"Low-product"-Sensor ist verschmutzt.	"Low-product"-Sensor reinigen.
		"Low-product"-Sensor ist defekt.	den technischen Kundendienst anrufen.
13	Beladegewichte stimmen andauernd nicht (entweder zu leicht oder zu schwer).	der Ablenker fehlt am Behälter.	Ablenker einschieben.
		der Ablenker ist beschädigt (z. B. seitlich eingerissen).	Ablenker austauschen. (Der Ablenker ist ein Verschleißteil und sollte rechtzeitig ausgetauscht werden.)
		der Gefrierschrankboden ist nicht richtig positioniert.	Gefrierschrankboden herausnehmen und korrekt einsetzen.
14	Füllklappen öffnen sich nicht, um die Pommes Frites auszugeben.	Korb-Symbol leuchtet nicht.	warten, bis KORB -Symbol leuchtet. Die Pommes Frites werden jetzt ausgegeben.
		die Korbablage ist nicht richtig positioniert.	Korbablage herausnehmen und korrekt einsetzen.
		die Fehlermeldung Err04 und die Wenig-Produkt-Warnung [Low product warning] wird angezeigt.	Behälter mit Pommes Frites füllen.
		die Taste AKTION-3 (Zurückstellen [Reset]) blinkt.	siehe Fehler 8
15	Füllklappen schließen nicht nach der Ausgabe von Pommes Frites.	an den Füllklappen haben sich Pommes Frites verklemmt.	alle Pommes Frites von den Füllklappen entfernen.
		Rückholfeder der Füllklappe ist gebrochen.	Füllklappen manuell schliessen. Wenn die Füllklappen sich von alleine wieder öffnen, den technischen Kundendienst anrufen.
		Füllklappensensor ist defekt.	wenn sich die Füllklappen nicht manuell schliessen lassen, den technischen Kundendienst anrufen.
16	Beladegröße läßt sich am Bedienpanel nicht ändern.	Füllvorgang ist noch nicht abgeschlossen.	der Füllvorgang ist abgeschlossen, wenn die LED-Lampen des KORB -Symbols leuchten und auf dem Bildschirm Bereit [Ready] angezeigt wird. Jetzt kann die Beladegröße geändert werden.

7 AUSSERBETRIEBNAHME (EINLAGERUNG/ ENTSORGUNG)

7.1 EINLAGERN

Lagerbedingungen

Der Lagerraum muß trocken und gut belüftet sein.

Vorgehen

- Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Alle Lebensmittel aus dem Gerät entfernen.
- Innenraum und Zubehör reinigen.
- Mit einem Lappen einen dünnen Schutzfilm mit Vaseline - Öl auf die Metalloberflächen auftragen.
- Türen und Schubladen nur anlehnen, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.

7.2 ENTSORGEN



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Stellen Sie sicher, daß das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist!

Die Demontage des Gerätes muss von qualifizierten Fachkräften gemäß den Herstellerangaben durchgeführt werden:

- Beachten Sie die örtlichen Sicherheitsvorschriften.
- Entsorgen Sie das Gerät nach den örtlichen Bestimmungen.
- Beachten Sie unbedingt die Vorschriften und Gesetze zur Entsorgung von umweltbelastenden Stoffen. Informieren Sie sich eingehend über deren Entsorgung, solche Stoffe sind zum Beispiel Kältemittel oder Kunststoffe.
- Vor dem Demontieren müssen alle Speisereste entfernt, und das Gerät gründlich gereinigt werden.



Es gelten besondere Bestimmungen bei der Entsorgung von Elektroaltgeräten:

Der Kunde übernimmt die Pflicht, die gelieferte Ware nach Nutzungsbeendigung auf eigene Kosten nach den gesetzlichen Vorschriften ordnungsgemäss zu entsorgen. Der Kunde stellt Franke von den Verpflichtungen nach § 10 Abs. 2 ElektroG (Rücknahmepflicht der Hersteller) und damit im Zusammenhang stehenden Ansprüchen Dritter frei. Der Anspruch von Franke auf Übernahme/Freistellung durch den Kunden verjährt nicht und wird nach der Nutzung mit der ordnungsgemässen Entsorgung durch den Kunden beendet. Bei Weitergabe der gelieferten Ware an Dritte ist der Kunde verpflichtet, die Entsorgungspflicht nach Nutzungsbeendigung sicherzustellen. Im Falle, daß der Kunde eine Entsorgung durch Franke wünscht, wird die Franke GmbH dem Kunden ein Angebot zur Rücknahme und Entsorgung des Altgerätes, zum Zeitpunkt des Entsorgungsfalles erstellen. Die Kosten für Transport und Entsorgung werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

Es gelten besondere Bestimmungen bei der Entsorgung von Kältemitteln:



WICHTIG!

Das Ablassen von Kältemittel in die Atmosphäre ist strengstens verboten!

Verwendetes Kältemittel ist R404 A oder R290. Die nötigen Angaben zum Umgang mit dem Kältemittel entnehmen Sie dem Datenblatt des Herstellers. Sollten Sie weitere Informationen zu diesem Produkt wünschen, kontaktieren Sie bitte den Hersteller:

R290

Linde AG

Werksgroupe Technische Gase
Seitnerstrasse 70
82049 Höllriegelskreuth
Deutschland
Tel. +49 (0) 89/7446-0

R404a

Arkema Direction de la Communication Financière

4-8, cours Michelet - La Défense 10
92091 Paris La Défense Cedex
Frankreich
Tel. +33 (0) 1 49 00 74 63
Fax +33 (0) 1 49 00 50 24

Standorte



Germany

Franke Foodservice Systems GmbH
Jurastrasse 3
79713 Bad Säckingen
Germany
Phone: +49 7761 5533 0
Fax: +49 7761 5533 8700



Poland

Franke Foodservice Systems
Poland Sp. z o. o.
ul. Polnocna 11
81-029 Gdynia
Poland
Phone: +48 58 6609100
Fax: +48 58 6609119



United Kingdom

Franke Foodservice Systems GmbH
Unit 2A Broom Business Park
Bridge Way
Chesterfield
S419QG
UK
Phone: +44(0)1246 264 280
Fax: +44(0)1246 264 288



France

Franke Foodservice Systems GmbH
France
Phone: 0033 (0) 626 35 11 58
Fax: 0049 (0) 7761 55 33 93 83
Email: thierry.krukar@franke.com



Italy

Franke Foodservice Systems GmbH
Italy
Phone 1: 0039 345 76 60 050
Phone 2: 0039 347 34 06 220
Fax: 0049 7761 5533 8700
Email: carlo.recchia@franke.com
Email: alessandro.figus@franke.com



Spain

Franke Foodservice Systems GmbH
Rodríguez San Pedro, 2, 6º
Edificio Inter - Oficina 603
28015 Madrid
Spain
Direct phone: +34 91 367 63 64
Direct fax: +34 91 406 13 78