

Wartung einer Fritteuse

Der Betreiber ist verpflichtet, die Fritteuse in regelmässigen Abständen zu warten und zu reinigen. Die Fritteuse darf nur in technisch einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand betrieben werden. Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden, sonst erlöschen Prüfungen und Zulassungen. Trennen Sie beim Austausch elektrischer und mechanischer Komponenten die Fritteuse vom elektrischen Stromnetz.

Es wird empfohlen, das Gerät bei Normalgebrauch mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Fachmann überprüfen zu lassen. Bei intensivem Gebrauch (Fast Food) sollte dieser Rhythmus halbjährig sein.

	<i>Checkliste Service</i>	<i>geprüft</i>	<i>o.k.</i>
1	Gerät auf Gehäuseschäden kontrollieren		
2	Anschlussleitung und (Stecker) auf sichtbare Beschädigung prüfen		
3	Schütze und alle elektrischen Teile auf sichtbare Schädigung prüfen		
4	Allen Verbindungen kontrollieren und nachziehen		
5	Schaltpanel, Feinsicherungen und Anzeigelampen kontrollieren		
6	Temperaturen kontrollieren (Fettschmelz, Arbeit und Sicherheit)		
7	Spannungsfestigkeit (Isolationsmessungen an den Hauptstromkreisen, z.B. Heizelemente) prüfen, Einhaltung von Mindestwerten des Geräteableitstromes durch Messung überprüfen.		
8	Positionierung der Sonde (15mm von Sonde zu Klemme)		
9	Funktion des Sicherheitsendschalters (Magnet-Switch)		
10	Festziehen aller Schrauben (Füsse, Handgriffe, Türe, usw...)		
11	Heizkörperklappe Abtropf- und Reinigungsstellung kontrollieren		
12	Ablasshahn kontrollieren		
13	Ölauffangbehälter und Schublade kontrollieren		
14	Grobfilter und Feinfilter kontrollieren		
15	Überprüfen der Befestigung des Korbliftes (reibungslöses Laufen)		
16	Einwandfreies Funktionieren der Pumpe überprüfen.		
17	Überprüfen der Schnellkupplungen und Rohrdichtungen		
18	Allgemeiner Zustand aller Schläuche überprüfen		
19	Nach Abschluss von Unterhaltsarb. alle Sicherheitsfunktionen überprüfen		

Stand 07/2020