

Betriebsanleitung Zu Friteusen

Valentine[⚡]®

Gültig für Modelle: EVOLUTION

EVO200 (T)	EVO2200 (T)
EVO250 (T)	EVO2525 (T)
EVO400 (T)	EVO600



Ihre Servicestelle:

Konformitäts-Erklärung

Valentine Fabrique SA
6, Avenue d'Epenex
CH - 1024 ECUBLENS
Tél.: +41 21 637 37 40 Fax: +41 21 637 37 41
Mail : info@valentine.ch Internet : www.valentine.ch

Bestätigt, dass die oben genannten Produkte folgenden Direktiven und Normen entsprechen:

Niederspannungsdirective: 2006/95/CE
EMV Direktive: 2004/108/CE
ROHS Direktive: 2002/95/CE
Lebensmittelkontakt 2004/1935/CE

Anwendbare Normen: IEC 60335-2-37 : 2002 (ed. 5) avec IEC 60335-1:2001 (ed. 4)
corr. + A1:2004 + A2:2006
EN 60335-2-37:2002 avec EN 60335-1:2002 + A11:2004 +
A12:2006 + A2:2006 + A1:2004

EMV: EN 55014-1:06 / CISPR 14-1:05 (ed.5)
EN 50366:03+A1:06 / IEC 62233:05 (ed.1)
EN 61000-3-12:05 / IEC 61000-3-12:04 (ed.1)
EN 61000-3-11:00 / IEC 61000-3-11:00 (ed.1)
EN 55014-2:97+A1:01 / CISPR14-2:97+A1:01 (cons. ed.1.1)

Ecublens, Januar 2012

Valentine Fabrique SA

B. Paris
Administrateur

Date de création: 21.09.2011 par cp

Date de modification:

Fichier:

Valentine[⚡] Fabrique SA

Doc. N°

Evolution

Seite : 1

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Wichtige Hinweise	3
1.1 <i>Warnung</i>	3
1.2 <i>Restgefahren</i>	3
1.3 <i>Periodische Kontrollen</i>	3
2. Technische Angaben	4
3. Installation	4
3.1 <i>Elektroanschluss</i>	4
3.2 <i>Detail der Friteuse</i>	5
4. Bedienungsanleitung	6
4.1 <i>Oel einfüllen</i>	6
4.2 <i>Betrieb : Schmelzen - Backen</i>	6
4.3 <i>Wie Oel sparen</i>	6
4.4 <i>Oelpflege</i>	7
4.5 <i>Unterhalt der Friteuse, Oelwechsel</i>	7
5. Reparaturen	8
5.1 <i>Einfache Störungen</i>	8
5.2 <i>Komplexe Störungen</i>	8
5.3 <i>Sicherheitsthermostat</i>	9
5.4 <i>Sicherheitsschalter</i>	9
5.5 <i>Ersatzteile</i>	10
5.6 <i>Schaltschema</i>	11

Warnung:

Die Angaben dieser Betriebsanleitung können jederzeit geändert werden. Die Firma Valentine Fabrique SA kann für Fehler in dieser Anleitung und ihre Folgeschäden nicht belangt werden.

Date de création: 21.09.2011 par cp	Date de modification:	Fichier:
Valentine[®] Fabrique SA	Doc. N° Evolution	Seite : 2

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen für den Kauf einer Valentine Friteuse, ein Produkt bester Qualität, seit 50 Jahren in Europa bekannt.

Folgende Betriebsanleitung ist ausgerichtet auf die **CE** und internationale Bestimmungen so wie die neue Produkthaftpflicht.

1. Wichtige Hinweise

1.1 Warnung

Vor dem Gebrauch der Friteuse sind Sie verpflichtet:

- ⇒ **folgende Betriebsanleitung zu studieren und strikt zu befolgen**
- ⇒ **das Bedienungspersonal zu instruieren und auf die Restgefahren aufmerksam zu machen**

Die Firma Valentine Fabrique SA ist nicht haftbar für Schäden, die infolge unsachgemäßen Betrieb und durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen.

1.2 Restgefahren



- Heisses Öl verursacht schwere Verbrennungen, Vermeiden Sie daher jeglichen direkten Kontakt mit dem heißen Öl
- Das Backgut vor dem Fritieren gut abtropfen
- Nie Wasser oder Eis in das heiße Öl geben sonst entstehen Ölspritzer
- Das Gesicht nicht dem Ölbad nähern wenn Speisen getaucht werden
- Vorsicht vor Dampfschwaden und heißen Ölspritzern
- Nie andere Gegenstände als Speisen in das Ölbad fallen lassen, Z. B. Gaspatronen, geschlossene Büchsen, etc., letzere explodieren und verursachen starke Ölspritzer
- Die Friteuse darf nicht ohne Aufsicht betrieben werden. Bei heftiger Rauchentwicklung sofort abstellen (Schalter auf " 0 ")
- Das Ölniveau darf nicht unter die Ölstandsmarke "MIN" absinken. Bei zu niedrigem Ölstand besteht Brandgefahr
- Achtung : Altes resp. stark verbrauchtes Öl/Fett hat einen tieferen Flammpunkt und entzündet sich leichter. Es kann beim Tauchen von Speisen plötzlich überschäumen
- Wenn die Friteuse brennt, nie mit Wasser löschen. Es ist empfohlen in der Nähe der Friteuse einen Feuerlöscher oder eine Feuerlöschdecke zu installieren

Valentine Friteusen entsprechen den strengsten Sicherheitsnormen. Sie sind mit eigenbruchsicheren Temperaturbegrenzern ausgerüstet. Ein Schadenfall ist nach menschlichem Ermessen ausgeschlossen !

1.3 Periodische Kontrollen

Die Funktion des Arbeitsthermostates und des Sicherheitsthermostates kontrollieren lassen (Seite 9, Punkt 5.3)

Date de création: 21.09.2011 par cp	Date de modification:	Fichier:
Valentine Fabrique SA	Doc. N°	Evolution
		Seite : 3

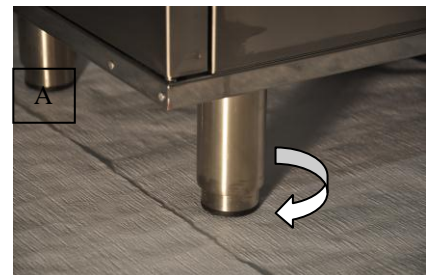
2. Technische Angaben

Modelle:	Leistung [kW]	Anschluss 3P+N+T 3x400V [A]	Frequenz [Hz]	Anschlusskabel	Inhalt in Liter	Arbeitsthermostat	Sicherheitsthermostat	Zeitmesser	Schutzgrad	Abmessungen [cm]
EVO200	7.2	10	50-60	5x1.5	8	1	1	1	IP X5	20x60x85/90
EVO200T	11	16	50-60	5x1.5	8	1	1	1	IP X5	20x60x85/90
EVO2200	14.4	20	50-60	5x2.5	2x 7-8	2	2	2	IP X5	40x60x85/90
EVO2200T	22	32	50-60	5x4	2x 7-8	2	2	2	IP X5	40x60x85/90
EVO250	7.2	10	50-60	5x1.5	9-10	1	1	1	IP X5	25x60x85/90
EVO250T	11	16	50-60	5x1.5	9-10	1	1	1	IP X5	25x60x85/90
EVO2525	14.4	20	50-60	5x2.5	2x 9-10	2	2	2	IP X5	50x60x85/90
EVO2525T	22	32	50-60	5x4	2x 9-10	2	2	2	IP X5	50x60x85/90
EVO400	14.4	20	50-60	5x2.5	15-18	1	2	1	IP X5	40x60x85/90
EVO400T	22	32	50-60	5x4	15-18	1	2	1	IP X5	40x60x85/90
EVO600	21.6	32	50-60	5x4	25-28	1	3	1	IP X5	60x60x85/90

3. Installation

Friteuse aufstellen, zum Ausnivellieren die Stellschrauben unter den vorderen Füßen drehen. Die Friteuse darf nicht auf brennbaren Unterlagen stehen. Örtliche Sicherheitsvorschriften sind zu beachten.

Achtung : Die schmalen Friteusen EVO200 und EVO200T so wie EVO250 und EVO250T dürfen nicht frei aufgestellt werden (Kippgefahr). Sie müssen zwischen 2 Möbeln installiert sein oder seitlich befestigt werden.



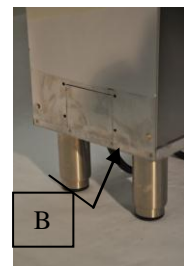
3.1 Elektroanschluss

Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur Sachkundige machen. Die Daten Ihres Stromnetzes (Spannung, Strom, Absicherung) müssen mit den Angaben auf dem Leistungsschild der Friteuse übereinstimmen (Das Leistungsschild ist auf der Innenseite der Türe befestigt (siehe Seite 5 N°2).

Elektroanschluss nach örtlichen Vorschriften, im Wesentlichen :

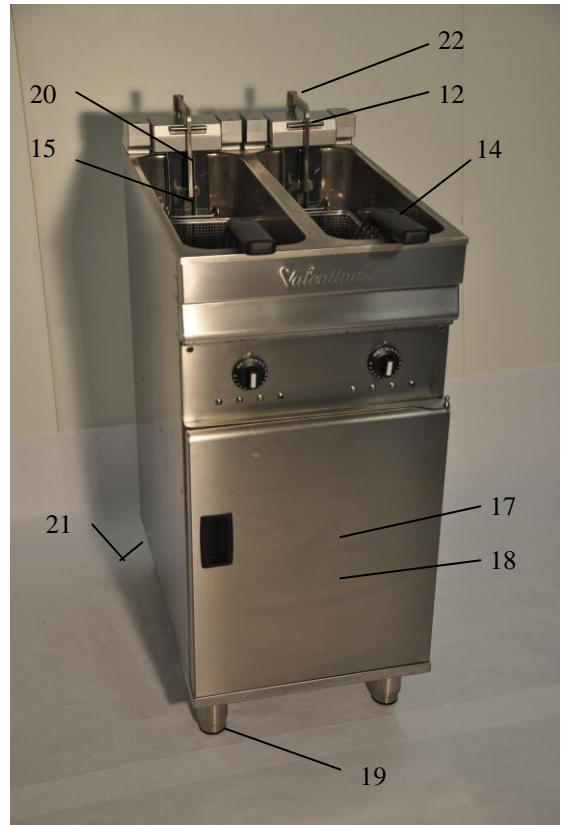
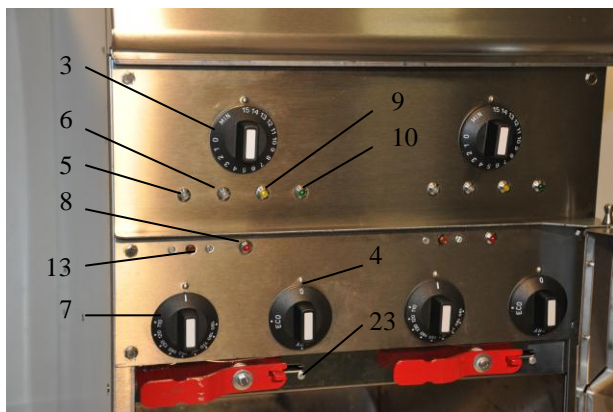
- Montieren eines Netzsteckers an das Anschlusskabel. Erdleiter = gelb/grün, Neutralleiter = blau. Polleiter - Folge ohne Bedeutung
- Ein eventueller Festanschluss muss über einen Hauptschalter mit allpoliger Trennung erfolgen (Kontakt- abstand min. 3 mm.)
- Bevor der Anschluss an das Stromnetz erfolgt, kontrollieren ob der Hauptschalter "E" der Friteuse auf Position "0" steht (siehe Seite 5 N°4). Nie ohne Oel heizen !

Die Friteuse kann an einem Potentialausgleich System angeschlossen werden. Die Verbindungsschraube befindet sich hinten der Maschine unter dem Grundblech (siehe Bild, B).



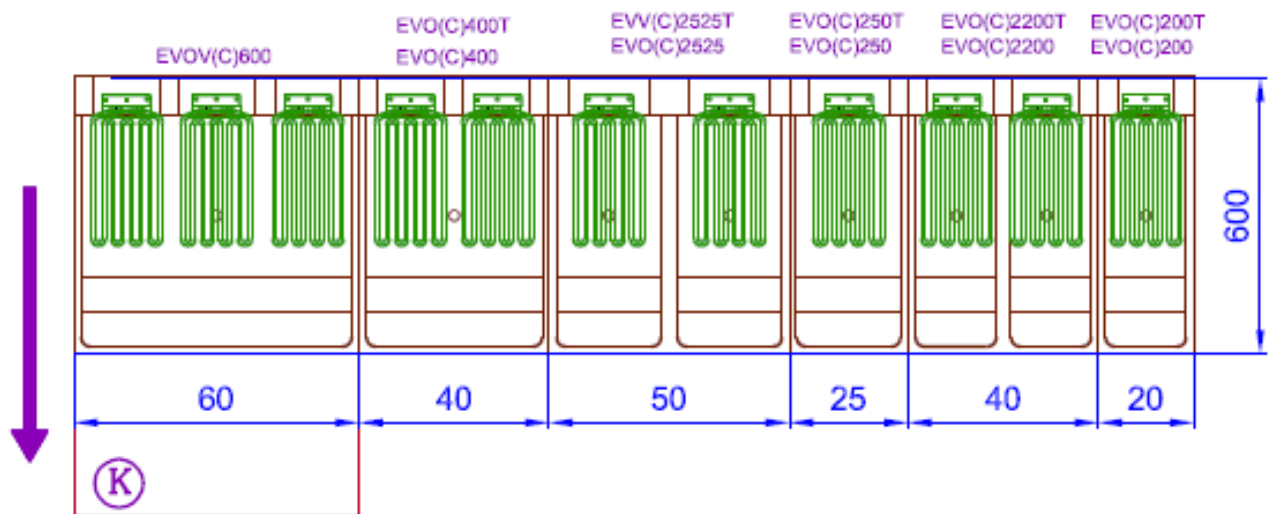
Date de création: 21.09.2011 par cp	Date de modification:	Fichier:
Valentine Fabrique SA	Doc. N° Evolution	Seite : 4

3.2 Detail Friteuse Evolution



1. Deckel in Türe gelagert
2. Identifizierungsschild
3. Zeitmesser
4. Hauptschalter (hinter der Türe)
5. Kontrolllampe farblos = schmelzen
6. Kontrolllampe farblos = backen
7. Arbeitsthermostat (hinter der Türe)
8. Kontrolllampe rot, Sicherheitsthermostat aus
9. Kontrolllampe gelb = heizen
10. Kontrolllampe grün = tauchen
11. Haken zum Heben des Heizkörpers

12. Haken für Fritierkorb
13. Rückstellknopf zu Sicherheitsthermostat
14. Fritierkorb
15. Oelstandmarke MAX - MIN
16. Hebel zu Oelhahn
17. Filter (hinter der Türe)
18. Ablaufkessel (hinter der Türe)
19. Regulierbarer Fuss
20. Heizkörperverriegelung (Bild F)
21. Anschluss für Potentialausgleich (Bild B)
22. Korbaufhängebügel
23. Oelhan-Sicherheit



Date de création: 21.09.2011 par cp	Date de modification:	Fichier:
Valentine ® Fabrique SA	Doc. N° Evolution	Seite : 5

4. Bedienungsanleitung

4.1 Oel einfüllen

Deckel am Griff fassen (Seite 5, n°1) und in die Innenseite der Türe stecken.

◇ Während der Arbeit ist der zusammengeklappte Deckel in der Türe gelagert.

Erdnussöl in das Fritierbecken giessen bis zur Oelstandsmarke **MAX** (Seite 5, n°15)

◇ Solides Fett muss vorab in einer Pfanne geschmolzen werden, nicht auf dem Heizkörper !

4.2 Betrieb : Schmelzen - backen

Türe öffnen, Hauptschalter (Seite 5, n°4) in Pos. "SCHMELZEN" bringen

⇒ Obere farblose Signallampe (Seite 5, n°5) rechts leuchtet. Reduzierte Leistung für Fettklotz in Friteuse, auch schonendes Erhitzen von Oel ca. 10-15 Min.

Thermostat auf z.B. auf 150° Grad

⇒ Gelbe Signallampe links leuchtet

Sobald erste Bestellung eintrifft, Schalter (Seite 5, n°4) auf "BACKEN" drehen
Thermostat auf zirka 180° Grad

⇒ Untere farblose Lampe (Seite 5, n°6) rechts leuchtet
⇒ Gelbe Lampe "Heizen" leuchtet
⇒ in 2-3 Minuten ist die Temperatur auf 180°

Sobald grüne Lampe (Seite 5, n°10) leuchtet Korb in Oel tauchen

⇒ Korb direkt auf den Heizkörper stellen

Timer (Seite 5, n°3), einstellen, z.B. 3 Minuten.
Sobald Timer läutet, Korb heben, rütteln und aufhängen.

⇒ Nach halber Backzeit Korb heben und rütteln. Nicht auf Oelbad schlagen.

Nach jedem Gebrauch das fehlende Oel ersetzen. Bei zu niedrigem Oelstand sinkt die Leistung stark, das Oel wird überhitzt.

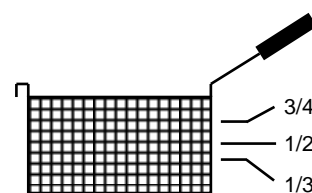
Eine Brandgefahr existiert, wenn das Oel unter der Oelstands-Marke "MIN" arbeitet.

**Korb nie überfüllen
Füllstufen 1, 2, 3 laut Tabelle beachten**

sonst

- wird Oel zu stark abgekühlt
- verlängert sich die Backzeit
- saugt das Backgut Oel auf

Temp. °C	Backgut	Minuten	Korbfüllhöhe
190	Pommes frites tiefgekühlt	3 (1+1)	-1/3-
160	Vorbacken roher Frites	4 - 6	-3/4-
190	Fertigbacken, blanchierten Frites	2 - 3	-1/3-
170	Schnitzel, Koteletten	3	-1/2-
170	Pouletschenkel tiefgekühlt	6 - 8	-1/2-
180	Fisch	2 - 4	-1/2-



4.3 Wie Oel sparen

- * Die Friteuse nicht während Stunden vor oder nach dem Service heizen (Die Aufheizzeit beträgt nur 5-6 Minuten).
 ^ **Hohe Temperaturen zerstören das Oel, nicht die Speisen !**
- * Oeltemperatur auf 180 °C beschränken statt 200 °C
 ^ **Oel-Lebensdauer wird um ca 40 % verlängert !**
- * Nach jedem Service Oel durch ein Mikrofilter (sep. Zubehör) giessen. Er hält auch mikroskopische Abfälle zurück. Arbeitszeit = 1 Minute inklusiv Reinigung des Filters !

4.4 Oelpflege

Das Oel nach jedem Gebrauch filtrieren, noch heiss bei ca. 60°Grad.

Achtung: Verbrennungsgefahr !

Türe öffnen, Hauptschalter (Seite 5, n°4) auf Pos. " 0 " drehen. Roter Hebel des Oelhahns (Seite 5, n°16) nach unten drehen, gleichzeitig Sicherheitsstift (Seite 5, n°23 nach rechts drücken. Oel fliesst durch den Filter in den Ablaufkessel (Seite 5, n°17 und n°18)

- ⇒ Nicht heizen wenn Oelbad leer !
- ⇒ Ist der gereinigte Filter auf dem Kessel ?
- ⇒ Oel wieder in die Friteuse zurückgiessen.
- ⇒ Filter und Kessel reinigen

Zuletzt mit dem in der Türe gelagerten Deckel das Oelbad abdecken. Fritierkorb ist rostfrei.

- ⇒ Deckel schützt das Oel vor Staub und Licht.
- ⇒ Wird pro Woche 1 Mal gewaschen.

4.5 Unterhalt der Friteuse, Oelwechsel

Eine sorgfältige Reinigung der Friteuse ist in Zusammenhang mit dem Oelwechsel notwendig. Sobald das Oel braun wird und raucht (nach ca. 20 bis 40 Betriebsstunden je nach Betriebstemperatur und Oelsorte), muss das Oel gewechselt werden.

Es ist verboten, Altoel in den Ablauf zu giessen. Altoel unbedingt dem Entsorgungsdienst abgeben.

Türe öffnen, Hauptschalter (Seite 5, n°4) auf " 0 " drehen. Heizkörper (siehe Bild C) mit dem Haken heben (Seite 5, n°11) in die Abtropfstellung " L " während ein paar Minuten stellen (siehe Bild D), dann in Position Reinigen (siehe Bild E). Der Heizkörper blockiert sich automatisch in der gewünschten Position. Oel ablassen und entsorgen. Kessel und Filter reinigen.

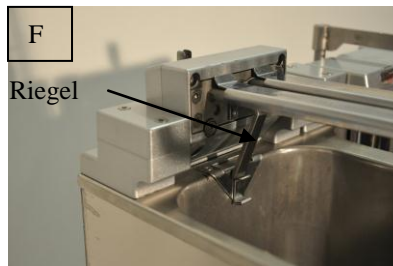
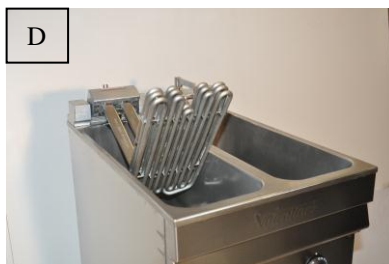
- ⇒ Heizkörper nicht vollständig heben, sonst fliesst Oel dem Stab entlang zum Heizkörperkasten = zusätzliche Reinigung.

1 bis 2 mal in der Woche kochendes Wasser ungefähr 95° Grad mit Entfettungsmittel (Soda) oder Pastigras in das Oelbad giessen bis ca. 5 cm. über der Oelstandsmarke "MAX" (Seite 5, n°15) Bei täglicher Reinigung haben Sie nie Krusten am Heizkörper und Oelbad! **Vorsicht der Apparat darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.**

- ⇒ 1-2 Stunden wirken lassen Oelbad und Heizkörper mit Stielbürste reinigen, Thermostatfühler nicht beschädigen. Heizkörper nun ganz heben und Oelbad bis zum Boden reinigen. Nach der Reinigung gut mit heissem Wasser spülen. Reinigungsmittelrückstände verderben das frische Oel, welches Sie einfüllen.

Oelbad und Heizkörper mit trockenem Tuch saubermischen. Oelhahn schliessen, neues Oel einfüllen bis Niveau " MAX " (Seite 5, n°15)

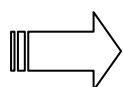
- ⇒ Heizkörper leicht heben. Verriegelung (siehe Bild F) nach hinten drücken und Heizkörper über die Abtropfstellung ganz nach unten kippen.



5. Reparaturen

5.1 Einfache Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Hilfsmittel
Die Friteuse heizt nicht mehr. Keine Lampe leuchtet auf	* Kein Strom	◇ Sicherungen, Stecker und Steckdose kontrollieren.
Die rote Lampe leuchtet auf (Seite 5, n°8)	* Sicherheitsthermostat hat ausgeschaltet	◇ Roter Rückstellknopf drücken (Seite 5, n° 13)
Die Friteuse heizt nicht genug	* Es fehlt eine Phase an der Stromzuleitung	◇ Sicherungen kontrollieren
Die Friteuse heizt nicht genug	* Der Schalter ist auf "ECO" geblieben	◇ Knopf auf "FRY" drehen
Oelhahn geht streng	* Verklebt durch alte Oelrückstände	◇ Häufig betätigen mit heissem Oel, d.h.Oel täglich filtrieren



Das spezielle Netzkabel darf nur durch den Hersteller resp. seinen Kundendienst ersetzt werden.

5.2 Komplexe Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Hilfsmittel
Die Signallampen leuchten aber die Friteuse heizt nicht mehr	* Heizkörper defekt	◇ Rufen Sie die Servicestelle *
Die Friteuse heizt nicht genug	* Unterbruch einer Phase * Heizkörper defekt	◇ Rufen Sie die Servicestelle *
Die Sicherungen brennen durch beim Einschalten	* Kurzschluss	◇ Rufen Sie die Servicestelle *
Der Fehlerstromschutzschalter (FI) im Sicherungskasten schaltet aus	* Feuchtigkeit oder schlechte Isolation im elektrischen Stromkreis	◇ Rufen Sie die Servicestelle *
Die farblose Signallampe leuchtet nicht auf oder blinkt	* Hauptschalter defekt	◇ Rufen Sie die Servicestelle *
Die gelbe Signallampe leuchtet nicht auf oder blinkt	* Thermostat defekt	◇ Rufen Sie die Servicestelle *
Die grüne Signallampe leuchtet nicht auf oder blinkt	* Thermostat defekt	◇ Rufen Sie die Servicestelle *

* **Wichtig:** Bei Anforderung des Kundendienstes unbedingt folgende Angaben durchgeben:

- Friteusen Typ
- Apparat-Nr.
- Volt, Sicherung, Kilowatt

Diese Angaben sind auf dem Identifikationsschild (Seite 5, n°2) der Friteuse innenwendig der Türe ersichtlich.

Mit genauen Angaben gewinnt der Monteur Zeit, der Kunde Geld !

Date de création: 21.09.2011 par cp	Date de modification:	Fichier:
Valentine[®] Fabrique SA	Doc. N° Evolution	Seite : 8

5.3 Sicherheitsthermostat

Jeder Heizkörper ist mit einem eigenbruchsicheren Temperaturbegrenzer ausgerüstet. Der Rückstellknopf (Seite 5, n°13) befindet sich hinter der Türe am oberen Rand der Schalttafel. Rechts neben dem Rückstellknopf (Seite 5, n°13) leuchtet die rote Signallampe (Seite 5, n°8) auf, sobald der Temperaturbegrenzer ausschaltet.

Der Sicherheitsthermostat unterbricht den Heizkreis	<ul style="list-style-type: none">* wenn Oeltemperatur über 230 °C* wenn Kapillarrohr beschädigt* wenn Temperatur unter 0 °C sinkt
oder bei unsachgemässen Gebrauch:	<ul style="list-style-type: none">* beim Aufheizen ohne Oel* wenn der Oelstand zu niedrig ist* wenn sie das Oel ablassen, bevor Sie die Friteuse ausschalten* wenn der Heizkörper nicht richtig im Oelbad liegt* wenn man einen Fettblock auf dem Heizkörper schmilzt

Rückstellen des Sicherheitsthermostats:

Vor dem Rückstellen abklären warum er abgeschaltet hat

- **Friteuse abkühlen lassen.** Solange der Thermostatfühler am Heizkörper nicht abgekühlt ist kann er nicht eingeschaltet werden. Zur Beschleunigung der Abkühlung Heizkörper in Abtropfstellung (Seite 7, Bild D)heben und nach ein paar Minuten wieder in das Becken hinunterstellen.
- **Fest auf den roten Knopf (Seite 5, n°13) drücken**, rote Lampe (Seite 5, n°8) erlischt.
Achtung : Friteuse heizt ! Sollte der Sicherheitsthermostat wiederum abschalten, muss die Friteuse ausser Betrieb gesetzt werden. Service-Stelle benachrichtigen.

5.4 Sicherheitsschalter

Sobald der Heizkörper in "Abtropfstellung" (Seite 7, Bild D) gehoben wird, unterbricht der Sicherheitsschalter die Stromzufuhr.

Dasselbe geschieht, wenn man den Entleerungshahn (Seite 5, n°16) öffnet, wird der elektronische Näheschalter ausgeschaltet, und unterbricht die Stromzufuhr. Wenn der Entleerungshahn dann aber wieder geschlossen wird, schaltet es wieder ein. Der ermöglicht eine totale Absicherung der Friteuse

Date de création: 21.09.2011 par cp	Date de modification:	Fichier:
Valentine ® Fabrique SA	Doc. N° Evolution	Seite : 9

5.5 Ersatzteile

Nur Original-Ersatzteile benützen. Bei Bestellung von Ersatzteilen neben Apparat-Nr. auch Artikel-Nr. laut Tabelle angeben:

Friteuse Typ	Type
Apparate-Nr.	No
Spannung, Strom und Sicherung	U, I, P

Diese Angaben sind auf dem Identifikationsschild.

	EVO200	EVO200T	EVO2200	EVO2200T	EVO250	EVO250T	EVO2525	EVO2525T	EVO400	EVO400T	EVO600	Art. No.
Bezeichnung												
Kontrolllampe farblos (schmelzen,backen)	2	2	4	4	2	2	4	4	2	2	2	B0060-01
Kontrolllampe gelb (heizen)	2	2	4	4	2	2	4	4	2	2	2	B0060-02
Kontrolllampe grün (tauchen)	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	1	B0060-04
Kontrolllampe rot (Sicherheit)	1	1	2	2	1	1	2	2	2	2	3	B0060-03
Widerstand zu Kontrolllampe	4	4	8	8	4	4	8	8	3	3	3	6328
Sicherheitsthermostat, Fühler Ø4	1	1	2	2	1	1	2	2	2	2	3	6314-SA
Arbeitsthermostat, Fühler Ø4	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	1	B0040-01
Hauptschalter 10A	1		2		1		2		1	1	1	6316-52
Hauptschalter 25A		1		2		1		2				6317-51
Widerstand für Sicherheitsschalter	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	1	B0060-06
Näheschalter MS-228-3-1	2	2	4	4	2	2	4	4	3	3	4	B0045-20
Magnet MSM -228	2	2	4	4	2	2	4	4	3	3	4	B0045-21
Anschluss dreiphasig 400V-24V	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	B0045-04
Schütz 3 x 20 A Spule 24V	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	1	B0045-01
Schütz 3 x 20 A Jäger									2	2	3	6281-11
Sicherung 6.3AT 5x20 mm									1	1	1	6402
Sicherung 0.5A 5x20 mm									1	1	1	6847-01
Sicherungshalter									1	1	1	6401-SA
Heizkörper komplet												
Heizkörper 7.2kW 3N400V	1		2		1		2		2		3	B0030-01
Heizkörper 11kW 3N400V		1		2		1		2		2		B0030-21
Verschiedenes												
Timer 15 Minuten	1		2		1		2		2		2	6341
Knopf für Timer 15 Minuten	1		2		1		2		2		2	B0090-03
Knopf für Thermostat 95°-190° Grad	1		2		1		2		1		1	B0090-02
Knopf für Schalter ECO-FRY	1		2		1		2		1		1	B0090-01
Kugelhahn 1"G (Oelhahn)	1		2		1		2		1		1	6431
Mutter 1" G Kugelhahn (Oelhanh)	1		2		1		2		1		1	6432
Körbe, Filter												
Korb V200 290 x 160 x H130	1		2						2			B2080-01
Korb V250 290 x 210 x H130					1		2					B2580-01
Korb V400 gross 290 x 350 x H130									1*			B4080-01
Korb V600 klein 290 x 255 x H130											2	B6080-01
Metallfilter zu Ablaufkessel EVOV200	1		2									B2080-02
Metallfilter zu Ablaufkessel EVOV250					1		2					B2580-02
Metallfilter zu Ablaufkessel EVO400									1	1		B4080-02

*(Option)

Date de création: 21.09.2011 par cp	Date de modification:	Fichier:
Valentine[®] Fabrique SA	Doc. N° Evolution	Seite : 10